Geometria

Mui señor Muy Se
nor mio Muy señor
mio Lg Muy S
enor mio

LIBRO DE LOS SECRETOS DE AGRICVLTVRA, CASA DE CAMPO, Y PASTORIL.

TRADUCIDO DE LENGUA CATALANA en Castellano,

POR Fr. MIGUEL AGUSTIN, PRIOR DEL TEMPLE de la Fidelissima Villa de Perpiñan, del Orden, y Religion de S. Juan de Ierusalèn, del Libro, que el mismo Autor sacò a luz el año de 1617. Y aora con addicion del quinto Libro, y otras curiosidades; y vn Vocabulario de seis Lenguas, para declaracion de los vocablos de dicho libro; y al fin del se hallaràn las materias de que el Autor trata, con vna Rueda perpetua para conocer los años abundantes ò esteriles.

Pliegos

En Zaragoza: Por Pasqual Bueno, Impressor de su Mag. del Reyno de Aragon, y del Hospital Real, y General de N. Señora de Gracia.

CENSURA DEL P. FR. REGINALDO POC, DE LA ORDEN DE Predicadores, Doctor, y Cathedratico de Theologia, &c.

CON especial desvelo, y cuydado, por comision del Ilustre señor Raphael Llobet, Canonigo de la Iglesia de Elna, Vicario General, y Oficial en toda la Diocesi, vì, y examinè aqueste Tomo de los *Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril*, repartido en cinco Libros, traducido en Castellano por Fr. Miguel Agustin, de la Orden del Hospital de S. Juan de Gerusalen, y Prior del Temple de la fidelissima Villa de Perpiñan, de vn Tomo, que en Lengua Catalana avia compuesto, ò recopilado el mismo Autor en dias atràs, y agora con adicion de quinto Libro, y otras muchas cosas provechosas, vtiles, y curiosas; y certifico, no aver hallado en èl cosa contraria à la Iglesia Romana, ni à sus buenas costumbres; antes prometo con su lectura à todos mil acrecentamientos de bienes temporales, sin mella, ni quiebra de los espirituales; y que si la especulativa de este Libro se pone en execucion, confio, que de oy en adelante saldrà desterrada la esterilidad de la tierra, y el mundo de mal año, y à buen seguro, que si como en estos tiempos dorados sale à luz, huviera salido centenares de años antes, pudieran los Poetas Antiguos alabar con mas verdad, y menos ficciones los Jardines de Chipre, las Espigas de la Mancha, los Pastores de la Arcadia, los Pescadores Orcadas, y Cazadores de Flandes, pues aqui se enseña con terminos al proposito, lenguage natural, y estilo proprio à cada vno de sus professores, la nata del hortalizar, la fineza Postoril, la medula de la labrança, la quinta essencia del cazar, con la flor de la Pesqueria: no quiero hablar en abono del Autor, que la obra habla seis Lenguas, y dara dèl testimonio; solo digo, que se le debe dàr licencia de imprimirlo, porque no es bien que obra tan vtil quede sepultada, pues no se hizo la luz para abaxo del celemin, sino para encima la mesa, porque todos los de casa gozen de ella. En fee de lo qual lo firmè de mi nombre en este Convento de Predicadores de Perpiñan à 24. de Junio dia del Precursor Juan, año de 1625.

Fray Reginaldo Poc.

NOS Raphael Llobet, Presbyter DD. Canonicus Elnen. Ecclesiæ, Vicarius Generalis, & Officialis in spiritualibus, & temporalibus admodum Illustris, & Reverendissimi in Christo Patris, & D. D. Petri de Magarola, Dei, & Sanctæ Sedis Apostolicæ gratia Elnen. Episcopi, & Regij Consiliarij: cum præsens opus, *de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril*, inscriptum a Fratre Michaele Agustin, Priore Ecclesiæ Beatæ Maria de Templo, Ordinis Sancti Ioannis Hierosolymitani, iam antea in lucem editum, & nunc novis lucubrationibus illustratum, ac ex commissione nostra denuo recognitum, & probatum fuerit, vt prelio tradi possit, ac in præsenti Diœcesi Elnen. evulgari licentiam concedimus, & impartimur. Dat Perpiniani 4. Kalend. Iulij, Anno à Virgineo partu 1625. *R. Llobet, Vic. Gener. & Offic.*

De mandato dicti D. Vic. Gen. & Offic. exp.
Lazarus Barbat, Præsbyter, Notarius, Scriba Curiæ Ecclesiasticæ.

RECOPILACION BREVE DE LAS MATERIAS CONtenidas en los cinco Libros de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Postoril, sin muchas curiosidades, que hallarà el que leyere.

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

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

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

El quarto Libro trata del sitio, y fabrica de la Casa de Campo, con las figuras, y formas de chimeneas, para que el humo no buelva abaxo, por qualquier viento que ande; y hallar las aguas de los po-

pozos, y fuentes, y de su salubridad, y bondad; y de la cria de todos los animales domesticos, assi terrestres, como volatiles, con sus enfermedades, y curas, y de las abejas, y gusanos que hazen la seda; con muchas curiosidades.

El quinto Libro trata de criar, y adestrar los perros de caza; y de cazar los animales terrestres, y volatiles; y de la cria, y govierno de las aves de la alconera, las quales son diez aves de rapiña, en general, y en particular; y de cazar, y matar los animalejos de la Casa de Campo, por la policia de ella; y de la caza, ò pesca de el pescado, con muchas curiosidades; con vn Vocabulario de seis Lenguas; y à la fin vna rueda perpetua, para hallar los Años fertiles, y esteriles, assi los venideros, como los passados.

PRO-

PROLOGO AL LECTOR.

AUnque, por mucho que se quiera engrandecer, y ensalçar, ò subir de punto la profession rustica, y los frutos, y provechos, que della resultan, es casi impossible, por ser ella la primera, y principal maquina, que dà sustento al mundo, y ser los Secretos de ella casi incomprehensibles; de tal manera, que à no averse inventado, ninguna persona podria passar esta vida, porque esta profession està dividida en dos sugetos principales. El primero de los quales se llama Agricultura, que enseña à cultivar las tierras, y sembrar las simientes, y plantar arboles fructiferos, y infructiferos: Y la otra se llama Pastoril, que enseña à criar todas suertes de animales domesticos, terrestres, y volatiles; esto es, los terrestres, tanto para la cultivacion de las tierras, quanto para el comer, y vestir, pues de ellos sale la lana, por medio de la qual vestimos, leche, quesos, buenas carnes, y otras cosas delicadas, de las quales tomamos el sustento; y aquel que cultiva las tierras se llama Agricultor, con la buena industria del qual se cogen trigos, frutas, y otras muchas cosas, muy necessarias à la vida humana: Y el que cria los animales, se llama Pastor, por medio, è industria del qual gozamos de las buenas carnes, leches, quesos, y otras cosas: Tambien por medio de ellos se ha inventado la Astrologia, porque con el continuo estàr de noche, y de dia velando en la custodia de los animales, han inventado, y hallado los movimientos de los Planetas, y Astros, y tambien nuestro Señor quiso hazerles à saber primero à ellos su venida al Mundo; de donde deben ser muy estimados: Estos dos sugetos estàn, ù deben estàr vnidos; de tal manera, que el vno sin el otro no pueden estàr; porque para cultivar, y estercolar las tierras, son necessarios los animales, y estos no pueden vivir sin los frutos que las tierras dàn, y todos juntos son tan necessarios a la vida humana, que sin ellos no se puede passar: Y assi Dios Nuestro Señor, del qual (*omnia procedunt*) quiso, que los primeros hombres del Mundo; esto es, Adàn, y Noè, fuessen Agricultores, como se lee en el Genesis, *ca. 3. y 9.* y esso à solas debe ser suficiente para dàr razon cumplida, de que las excelencias de esta profession rustica, y los provechos, que de ella resultan, es impossible poderlos dezir, ni escrivir; pero porque los aficionados à dicha profession tomaràn gusto en saber algunas honras, y privilegios, de los quales, los que se exercitan en ella, estàn condecorados, pondrèmos aqui algunas

cos

cosas particulares, con las quales consta quanto han sido, y deben ser honrados, los hombres dados à esta profession Rustica.

Primeramente dize Barro, que las vidas de los hombres son dos; la primera Rustica, y la otra Urbana; empero que la Rustica es mas antigua, porque primero fueron inventados los hombres para la cultivacion de las tierras, que no para edificar Ciudades, y solamente los Agricultores fueron por muchos siglos honrados, y antepuestos a los Ciudadanos, por averles la Naturaleza Divina dado las tierras, y la arte humana aver hallado los edificios de las Ciudades; y los antiguos Romanos juzgaron, que la vida Rustica debia ser loadissima, y la de las Ciudades, y poblaciones, no tanto. El mayor loor, que daban á los hombres, era llamarlos, buenos Agricultores, y el que assi era loado, se tenia por muy honrado; y finalmente, en tanta honra, y estimacion fue tenida entre los Priscos la Agricultura, que los Emperadores Romanos, con sus proprios cuerpos, no dexaban de cultivar, y vèr cultivar, y sembrar los campos, y tratar de sembrar, disponer arboledas, y con la misma diligencia, y cuidado, que armaban vn campo de Soldados, trataban de los instrumentos para escardar los trigos; y assi los Antiguos tenian en vso emplearse, de nueve dias, los siete en cosas vrbanas.

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

Tercio, como la Agricultura sea vtilissima, y necessaria para la vida humana; de aqui se sigue, que el Agricultor se debe mucho sufrir, y favorecer, segun lo dize el Emperador Justiniano en la *ley Colonos nunquam*, del libro 11. del Codex, titulo de *Agric. & Cen.* *Justiniano.*

Quarto, dize Lucas de Peña en la primera ley del sobredicho titulo, que los que professan dicha profession, deben ser eximidos de los cargos publicos, por ser hombres, que con todo su cuerpo, y fuerças dan sustento à toda la maquina vital del mundo, pues por su medio, è industria (como arriba se ha dicho) se come el pan, y carnes, se bebe el vino, y de la cria de los animales, y buen trato de ellos, se visten los hombres, y por esso el Agricultor no se debe ocupar en otras cosas, sino en el hecho de la Agricultura. *Lucas de Peña.*

Quinto, los Agricultores son condecorados de otras diversas prerogativas, privilegios, y humanidades, entre las quales son las que se siguen: Que no pueden ser prendados en los animales, y cosas de

la

la labrança: Que en tiempo de sementera, mieses, y de vendimias, no pueden ser llamados à juizio: Que la vida Rustica es tenida por la mas quieta, y los que la exercitan por quietos, y es presumpcion, que no son autores de riñas, antes bien son tenidos por hombres sencillos, sossegados, y quietos; y de aqui se dize: (*Sancta Rusticitas, omnia palam habet.*) Que si el Agricultor reduce, y saca vna tierra de esteril à cultura, y fructificante, lo que no se puede hazer sin grande trabajo, y gasto, no puede el Señor pretender decepcion, ni engaño, ni puede por esso aumentar la pension, ni los censos, segun que mas largamente lo dize Cassaneo en el libro de los Catalogos, *Gloriæ mundi*, en la part. 11. consider. 37.

Finalmente, se debe advertir, que el Arte de la Agricultura es vn modo, y traza muy necessaria para passar la vida humana, y por esso debe ser preferida à todas las demàs, por averse inventado dichos modos por Adàn, el primer hombre, antes del Diluvio, y despues del Diluvio, por Noè, como arriba està apuntado, y se lee en el Genesis, *cap. 3. y 9.* de las quales cosas se infiere, que la primera cosa, que Dios Nuestro Señor nos enseña ser necessaria à la vida humana, es la Agricultura; y assi, por las razones arriba dichas, la Agricultura debe ser loada, y los Agricultores deben ser preferidos à los demàs Artifices. Por esso, y por hallarme inclinado à dicha profession, y tener algunas experiencias de ella, me ha parecido emplear algunas vigilias, y ratos de tiempo, particularmente estando desocupado de los negocios de mi Iglesia, en tomar trabajo de recopilar en Lengua Castellana el libro, que saquè à luz en Lengua Catalana el año de mil seiscientos y diez y siete; y aora và añadido en està impression el Quinto Libro, y algunas otras curiosidades, y vn Vocabulario en seis Lenguas, de los nombres Castellanos de los arboles, frutas, yervas, y otras cosas nombradas en dicho libro, para que mejor las otras Lenguas se puedan valer dèl; con el qual libro hallarán modos, y trazas para encaminar aquellos que exercitan, ò querràn excitarse en la Agricultura, y Oficio Pastoril; certificandolos, que mi intento no ha sido, sino para que los infinitos Secretos de la Agricultura, y Oficio Pastoril, con lo demàs, que antes iba impresso, fuessen comunicados à todas las seis Lenguas, y à los curiosos, y aficionados à ella. Deseando, que de este mi trabajo se siga algun fruto, que con ello me tendrè por pagado, y satisfecho; suplicando el perdon de mis faltas, y que solo se atienda à mi afectuosa voluntad, y deseo.

LIBRO

LIBRO PRIMERO

DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo, y Pastoril.

CAPITULO PRIMERO.

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

EL Padre de Familias, que quisiere tratar de Agricultura, à mas de saber muy bien las cosas que pertenecen à esse ministerio, la ha de tomar con tanta diligencia, y entregarse à ella con tanto gusto, que no tenga otro tan particular, como este; porque de lo contrario, resultaria el aver de sujetarse à la conciẽcia de vn Administrador, que à mas de engañarle, le maltrataria las tierras, y menoscabaria las cosas de su Casa, y aun le pondria en ella pleitos infinitos; y assi el primer passo, que en este tratado se ha de dàr, es la assistencia del dueño de la hazienda; y advierta, que si èl mismo no mira por su provecho, y se encarga de su aumento con diligencia particular, de que los que trabajan en sus heredades, la tengan de sus oficios, todo irà à mal andar; porque solo aquellos se aprovechan, que no apartan los ojos de las cosas de la Administracion, y grangeria propria. Caton, Agricultor famoso, escrive, que aquella tierra es maltrarada, y notablemente ofendida, cuyo dueño es inutil para enseñar, è inhabil para disponer lo que se ha de hazer en ella, y se ha de regir, y governar por fuerça, por lo que el Administrador malo quisiere. Debe tambien el Padre de Familias tener siempre los criados ocupados, no frequenten la Ciudad, ni ir al pos-

De lo que han de hazer, y entender los Padres de Familia de la Agricultura.

Caton.

blas

blado, sino le obliga cosa de importancia. Por lo qual, si tiene pleytos, serà bien encomendallos à vn solicitador de confiança. Jamàs le darà los originales de las Escrituras, sino solo copia de ellas; y si la necessidad de assistir à negocios fuere mucha, procure dilatarlo hasta el Invierno, quando tendrà encerrada su cosecha. Hase de tratar bien con sus vezinos, y favorecerlos en sus necessidades: no dexe su hazienda à nadie, sin grande seguridad; porque avrà de pedilla muchas vezes, y alguna la perderà. Haga buen pecho à la embidia, y no repare en las impertinencias, y dislates, que acostumbran hazer, y dezir los Labradores. No se burle con ellos; y si acaso se viere en ocasion que ellos se estèn burlando, procure disimular, y no se dè por entendido. Hagales el bien que pudiere, quando se lo pidieren; y desta suerte quedaràn cõtentos, y vivirà con paz, y quietud. Quando quisiere tomar algun Administrador, ò Mayordomo, à quien encomiende el peso de la hazienda, para la Casa de Campo, sea de mediana edad, ni muy mozo, ni viejo, robusto, esforçado, y de la tierra, ò cerca de ella, porque le conozcais la conuicion, ò halleis quien os lo diga con certidũbre, por frequencia de trato, y conocimiento antiguo. Mirad que su muger sea inteligente en las cosas que pertenecen à su oficio, y los hijos bien doctrinados; y entre otras cosas advertid, que no tengan heredad, ni tierras junto à las vuestras; sea practico Labrador, ò por lo menos bien entendido en las cosas de la Campaña. No sea vagamundo, reñidor, ni tabernero, sino que sea hombre templado, y que sepa vencer sus apetitos, y los de sus subditos. No dexe que las cosas anden à mal andar, y se vengan à perder. Ha de ser el primero que madrugue, y el vltimo que se acueste. No frequente la Ciudad, aunque sea en dias de mercado, ò feria, sino fuere por cosas de importancia. No reciba à nadie en casa, sino fuere que tuviesse estrecha amistad con el dueño de la hazienda. Los vestidos de su casa, y criados deben ser de provecho, y no de gusto, particularmente contra el viento, frio, y lluvia. No tenga en su servicio criado alguno, que no sea de provecho para Casa de Campo, y para su dueño. No ha de ser negociante, principalmente en ganado, ù dinero de su Señor, porque distrae mucho del govierno, que conviene à la Casa de Campo, y aun haze que las cuentas de ordinario anden mal para su Señor. Conviene que sepa leer, y escrivir, para dàr razon de los gastos; y si esto le faltare, pidasela tan à menudo, que pueda darla buena de memoria.

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

En conclusion, conviene sea pacifico, sufrido, y diligente, y que sepa tratar bien las cosas de su oficio, adrezar, y hazer de nuevo

todos los instrumentos necessarios para la Agricultura de la Casa de Campo, ò por lo menos hazer vn astil de vn azadon, ù destral, y otras menudencias semejantes, y para los demàs tenga vn Carretero, y Herrero assalariados, para que le hagan los instrumentos necessarios, y dellos tenga sobrados por no aver de ir al vezino à que se los preste, porque perderia mas en idas, y venidas, que le podrian costar de hazer de nuevo. Visite mucho los mozos, y las tierras, y no dexe desfallecer, ni fatigar mucho los animales en el trabajo. Conviene sepa curar el torzon, y otras enfermedades ordinarias en los animales, y aun las de los de su casa; y sobre todo estime su palabra, y guardela puntualmente; y abstengase de jurar, por dàr buen exemplo à los que le traten; coma, y beba de lo que ellos comen, y beben; pero en diferente mesa.

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

Señales de agua, viétos, y otras mudanças de tiempo.

¶ Quando se vieren estas semejantes señales, se puede presumir probablemente que ha de llover. Si la Luna nueva tuviere los cuernos, y corona obscura. Si la Luna llena tiene vno, ò mas circulos negros, y espesos. Si la Luna tiene vn circulo, ò faxa de color macilento, y languido. Si el Sol saliere muy rojo, y subitamente se bolviere negro. Si al derredor de sus rayos, al tiempo que sale, se viere vna nube pequeña, y obscura. Si quando se và levantando tiene cerca de sì, à la mano izquierda, vna pequeña nube. Si los paxaros de agua se estàn labando de continuo en ella. Si las grajas se laban la cabeza à la orilla del agua, ò se zabullen en ella, ò gritan por la mañana mas fuerte, que otras vezes. Si los gusanos gritan, y buelan mas de lo que suelen. Si las abejas no se alejan de su casa. Si el buey come mas de lo acostumbrado, y si se echa encima el lado derecho, y si està buelto àzia el medio dia; y si el perro lo lamiere al derredor. Si el lobo acomete de priessa la caza. Si las ranas se zabullen sin que las obligue el viento. Si el perro se rebolcare en tierra. Si las palomas buelven tarde à casa. Si las moscas pican mas de lo que acostumbran. Si se oye mas el sonido de las campanas. Si las grullas dexan el llano, y prosiguen temprano su camino. Si en el verano son mas los relampagos, que los truenos. Si los jumẽtos, y mu-

Señales de lluvia.

las se friegan las orejas demasiado, no teniendo ocasion. Si el gallo cantare luego que sale el Sol, como no sea de Verano. Si el paxaro solitario estuviere alegre à la mañana. Si las ranas cantan mas que otras vezes. Si la baca mira al Cielo, y espira con las narizes en el ayre. Si el azeyte del candil, que arde, centellea. Si el Trifolio se apretare, y recogiere sus hojas.

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

Señales de nieve.

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

Señales de granizo.

¶ Seràn presagios de granizo. Si en la Primavera, ò en el Otoño las nubes negras, y obscuras, se bolvieren blancas, ò si cerca del mes de Abril con muchas señales de agua, sobreviene vna mezcla de nublados obscuros, y blancos.

Señales de viento.

¶ Seràn presagios de viento. Si el Sol al trasponerse, se muestra roxo, y si quando se và à poner le cubren vnas nubes encendidas, y si huviere todo el dia, ò la mayor parte de color de purpura, y parece mejor de lo que suele. Si la Luna al derredor tiene vna cinta rubicunda. Si en buen tiempo, y sereno se levantan las nubes àzia arriba. Si los nublados aparecen en el Cielo recogidos, y sus ramos hazen figura de alguna bestia. Si los bosques, y alturas de los montes hazen algun ruido. Si las Estrellas corren à todas partes, y si aparecen mas gruessas, y resplandecientes, que otras vezes. Si en el Invierno trueña de mañana. Si en la Primavera son mas los truenos, y mas fuertes, que los relampagos. Si el ruido de las campanas se oye mucho, y luego casi nada. Si el paxaro solitario canta diferente de lo que suele. Si los perros se rebuelcan por el suelo. Si la tela, ò los hilos de la araña buelan por el ayre. Si la llama del fuego haze ruido, y centellea. Si la anade estiende las alas à menudo.

Se-

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

¶ Seràn presagios de buen tiempo, quando al salir el Sol se muestra verde, y se levanta resplandeciente, y claro, teniendo al derredor muy pequeñas nubes roxas, y delicadas, apartadas vnas de otras. Si el Sol en tiempo de lluvia se muestra con vna faxa inflamada, y roxa. Quando despues de el girante de Luna, passado el tercero, ò quarto dia, ella se muestra delicada, y limpia. Si quando es llena està clara; si aquella parte del Cielo, que comunmente llaman camino de Santiago, parece resplandeciente, y clara; si cae copia de rozio à la mañana, ò à la tarde, en qualquier tiempo del año. Si el viento de Tramontana fuere recio; si el cuervo và dando buelta, y graznare muy fuerte; si la grulla buela en alto, y no buelve à baxar presto; si las aves de agua se alejan della algũ poco. Señales de buen tiempo.

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

¶ Quando las aves de agua se apartan de ella, ò el Ruyseñor domestico, principalmente el macho, canta mas fuerte, que en otro tiempo. Quando las grullas se junten, y buelvan al lugar de donde vinieren; si los ganfos en el pasto riñen entre sì, y dàn gritos, mas que suelen otras vezes, y gazardean de mañana; si las golondrinas buelven à casa, y el viento zefiro sopla, y el frio se và mitigando, creerà, que està cerca la Primavera. Señales de la Primavera.

¶ Seràn presagios de frio; si en el principio del Invierno yela, y si los paxaros de agua se retiran adonde ella no se yela con tanta facilidad; si la nieve cae menuda; si las Estrellas brillan, y resplan- Señales de frio.

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

Señales de que el frio esta cerca, y durara.

¶ Seràn presagios, que el frio està cerca y que el que haze serà mayor, y de durada, si los extremos del hombre se resfriaren de repente. Si las cosas, que en Invierno acostumbran ser humedas, y blandas estuvieren mas secas. Si las gotas, que caen en tierra firme, se yelan ligeramente, son señales, que el frio està cercano, y el que haze durarà mas tiempo.

Señales de largueza del Invierno.

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

De grande calor el Verano.

¶ Seràn presagios, que en el Verano harà grande calor: Quando las ovejas viejas tosen, y se escupen muchas vezes encima, durante la Primavera.

Disposicion de todo el año.

¶ En conclusion, se puede facilmente juzgar por vna parte de el año, la calidad de la otra; porque ordinariamente, si à vna parte es clara, serena, y seca, casi es necessario, que la que se siguiere sea humeda, y lloviosa; y assi, si el Otoño es claro, y seco, se ha de presumir, que el Invierno siguiente serà humedo, y de la misma suerte, siendo el Invierno lloviosо, se seguirà la Primavera seca, y consecutivamente prosiguen las demàs partes del año, en su calor, frio, humedad, y sequedad.

Señales, si el año serà temprano, ò tardìo.

¶ Seràn presagios, si el año serà temprano, ò tardìo: Tener quenta si lloviere despues de las vendimias; principalmente à la fin de Octubre, porque señala el año ser temprano. Si llueve poco despues, ò antes de la fin de Octubre, serà de buena manera. Si luego despues de Todos Santos empezare à llover, serà el año tardìo. Entonces importarà mucho al Padre de Familias, ò al Administrador de la Casa de Campo, arrojar mas grano en la sementera, porque segun lo ordinario, se pudren muchos granos en la tierra.

Señales de el año abundàse.

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

Re-

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

¶ Presagios del año esteril. Si del fruto de la Encina sale vna araña. Si se viere en el Cielo alguna Cometa. Si la Primavera, y el Verano fueren muy humedos. Si la tierra, y ayre se llenaren de arañas, gusanos, langostas, y otros animalejos semejantes. Si el Nogal tiene mas hojas que fruto. Si las heladas, y rosadas vienen fuera de su tiempo. Si los Paxarillos de las Islas, y Bosques se retiran à los campos, llanuras, y poblados. Si es grande la abundancia de habas, frutas, y duraznos. Si quando florece el trigo huviere eclipse en el Sol, no ganarà nada, particularmente si el que sembrò era delgado, ligero, y algo gastado. Todas estas cosas son señales de mal año. Señales de el año esteril.

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

¶ Tambien son malos señales de enfermedades: Si se eclipsare el Sol. Si apareciere alguna Cometa, ò llama encendida. Si pareciere que los arboles se abrasan, y arrojan fuego. Si el Otoño, ò Invierno es abundante de niebla poco humeda. Si el pan que se pone en el ayre atrae cierta humedad, ò blandura. Si los perros rabian. Si ay muchos Lobos rabiosos. Si los paxaros tuvieren muchos huevos, y pollos. Son los mismos señales de enfermedades. Otros malos señales de enfermedades.

¶ Son tambien malos señales: Si mueren muchas ovejas. Si en las Lagunas ay copia de ranas. Si los muros, ò paredes se llenan de arañas, porqueras y otros gusanos. Si los paxaros caen muertos del ayre. Si en la bellota se hallare vna araña. Si las mugeres paren antes de tiempo. Si en el Verano, despues de aver llovido, se criaren muchas ranas en el agua, en los estanques, ò lagunas, con las espaldas de color de ceniza. Si los rosales, y violetas echaren nuevas flores, y brotaren al principio del Otoño. Si pareciendo que el ayre quiere resolverse en agua, no llueve. Si despues de averse Otros malos señales de enfermedades.

mos-

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

Sol, y Luna grandes lumbreras de el Mundo.

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

De las influencias de la Luna en las cosas terrestres.

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

Creciente, ò menguante de Luna.

El tiempo de matar los animales para comer.

¶ Hablando primero de los animales campestres, serà notorio al Padre de Familias de la Casa de Campo, y estarà avisado de no matar tales animales, como son, puercos, carneros, bueyes, y otros; de los quales querrà hazer provision para la Casa de Familias, en el menguante de Luna, porque la carne muerta en semejante tiempo, se disminuye de vn dia à otro; y es necessario tener mas tiempo para cocerla.

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

De cubrir las yeguas, y otros animales.

¶ Ni la pesca, ora sea en mar, laguna, estanque, rio, ni en otra qualquiera parte, especialmente el pescado de concha, que sabemos que el menguante de la Luna se hallan muy flacos, y debiles en su substancia; y al contrario quando la Luna es llena, y fuerte, son mas gordos, y de mas gusto.

El tiempo de pescar los pezes.

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

Los animales sujetos à mal de ojos.

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

De cazar cõ el Alcon.

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

El tiempo de la esquila del ganado.

¶ Hareis provision de la gordura, y tuetanos del carnero, ciervo, buey, y de otros animales, que fuere necessario, en Luna creciente, ò llena, que serà mejor.

El tiempo de la provision de gordura, tuetanos de los animales, y empollar los huevos de las aves, y de gusanos de seda.

¶ Pondreis à empollar los huevos de las gallinas, y otras aves bolatiles, en Luna creciente, y mejor en el quarto primero.

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

¶ Capareis los puercos, toros, carneros, bezerros, y otros animales, quando la Luna estè en su menguante.

Y capar los animales, y ingerir, y plantar los frutales, y cortar la madera para el fuego, y edificios, y plantar, y podar las viñas.

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

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

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

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

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

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

El tiempo de coger las frutas para conserva.

¶ Cogereis las frutas que quereis para guardar, como son manças, niespolas, peros, y peras, y otras en Luna vieja, y en dia claro, y enjuto; generalmente cogereis, y llevareis à vuestra casa todas aquellas cosas, que quereis sean duraderas, en tiempo que la Luna estuviere en su menguante.

Podar los frutales, y vendimiar las viñas.

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

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

El tiempo para sembrar los trigos, legumbres, y otros granos. Coger los cañamos, y linos, y legumbres, y sembrar, y coger las yervas, y las frutas, y raizes de las yervas.

¶ Sembrareis vuestros trigos, legumbres, y otros granos, en Luna creciente, y los segareis, trillareis, y molereis, para conservarlos, en Luna menguãte, y que sea al fin de la Luna; verdad es, que el pan crece, y aprovecha mas, quando esta molido en la Luna creciẽte.

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

¶ Las yervas conviene sembrar en Luna creciente, y cogerlas quando està llena, porque entonces estàn con mayor virtud: En este mismo tiempo cogereis los pepinos, calabaças, melones, albudecas, citrones, y todas las raizes, que hazen cabeza, como son ajos, navos, puerros, cabezas de azucenas, y de azafran, y otras semejantes, sino fueren las cevollas, que son al contrario, porque se crian mas gruessas, y mejores al menguante de la Luna, y tienen mas vigor, y cuer-

po; y en este tiempo son mas fuertes, agrias, y picantes, que no fueran si se trasplantàran al creciente, ò al lleno de la Luna.

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

Y segar los prados.

¶ Estercolareis, y engordareis las tierras al creciente de la Luna, al tiempo que dà menos fuerça el estiercol, para humedecer la tierra, y entonces las haze crecer, y multiplicar.

Y estercolar las tierras, y regar los prados.

¶ Tambien regareis vuestros prados al menguante de la Luna.

¶ Quanto en el Sol, que es el otro instrumento del Vniverso, lo qual haze la mayor parte de sus operaciones, durante el dia, del qual es el Autor, como la Luna de las noches, durante la noche; el tiempo que tiene mas virtud, y mayor fuerça, y vigor, que es mediante su calor natural, influencia, accion, y radiacion celeste, dando à las cosas terrestres ciertas facultades, y virtudes; las quales operaciones en las materias terrestres, son producidas, y engendradas del Sol, por ciertos movimientos de èl, en quatro tiempos del año, que es el tiempo que el Sol haze su curso, y camino entero. Por esto el trabajador, y el Padre de Familias de la Casa de Campo, estarà avisado en tener cuenta con las quatro sazones del año, que son, Primavera, Verano, Otoño, è Invierno, à fin que segun el movimiento, y virtudes del Sol, en estos quatro tiempos èl trata, menea, y govierna las cosas rusticas en qualquier mes del año. Por lo que conviene, que los trabajadores no estèn ociosos, debe el Padre de Familias, ò Administrador de la Casa de Campo tenerles alguna obra limitada, para cada vno de los meses del año, segun la ocasion, lugar, y tiempo lo pidieren.

De las influencias de el Sol en las cosas de labrança.

Quatro tiempos del año.

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

Enero, lo que se ha de trabajar.

cosas necessarias para el trabajo; y de ninguna manera sembre en este tiempo cosa, porque està la tierra demasiado pesada, llena de vapores, y poco movida, y beneficiada.

Febrero, lo que se ha de trabajar.

¶ De Febrero, en Luna creciente pueden trasplantar sarmientos arraygados de dos, ò tres años; y si huviere algunos que tuvieren poca fuerça en las raìzes, no los toquen, dexenlos para el otro año. Haràn llevar à los campos, viñas, prados, y huertos el estiercol: Pueden hazer hoyos para plantar viñas nuevas, à las partes donde las plantan con hoyos. Podaràn los arboles de las ramas superfluas. Adrezaràn la tierra de los huertos, para plantar las yervas, que creceràn. Beneficiaràn de cultura las tierras segunda vez, las quales huvieren de sembrar. Sembraràn habas, cevada, avena, mijo, y otras semillas, y el cañamo en las tierras donde el viento no dà recio. Pueden visitar su vino, particularmente el mas delicado. Aderezaràn los parrales de los huertos. Pueden plantar los arboles, que se plantan de rama gruessa, para hazer bosque, como son, sauces, alamos, olmos, y otros, assi frutiferos, como silvestres. Limpiaràn sus palomares, y casas de las gallinas, pavos, ganso, ansares, anades, gallos de Indias, y otras aves domesticas, porque estos animales al fin deste mes, empiezan à andar en amor, y hazer sus huevos. Visiten el conejar, y hagan sacar el estiercol. Compren los vasos ò colmenas de las abejas, y limpienles sus casillas, matandoles los Reyes, fuera de vno. Pueden comprar alcones, azores, y otras aves de rapiña, y los pondràn à la muda al fin de este mes.

Março, lo que se ha de trabajar.

¶ En Março, sembraràn cevadas, avenas, mijos, panizos, cañamos, lino, y otras semillas semejantes. Beneficiaràn segunda vez la tierra, que huvieren dexado para el sementero nuevo. Cavaràn las yervas malas, y escardaràn los trigos. Cortaràn mimbres, y otras varillas semejantes, para hazer cuevanos, cestones, y canastas, porque en esse tiempo los arboles tienen mas humor. Dispondràn el huerto para las yervas de comer, y las semillas que tuviere necessidad de sembrar en èl. Exabriràn las parras, y frutales, para que lleven mas abundancia de fruta, y estercolaràn las raìzes de ellos.

Abril, lo que se ha de trabajar.

¶ En Abril, plantaràn olivos, mançanos, granados, naranjos, arrayanes, y los limpiaràn con curiosidad. Engeriràn higueras, castaños, y cerezos; esto se entiende en tierras frias, que en las calidas yà ha de estàr hecho en Março. Podaràn las viñas nuevas, porque en este mes lo apetecen mas que en otro: Tendràn cuydado en dàr de comer à las palomas, porque no lo hallan en esse mes en la campaña. Daràn à las yeguas, y ovejas, y jumentas, sus machos.

Lim-

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

¶ En Mayo, regarán las plantas nuevas; esquilarán sus ganados en Luna creciente; reconozcan las tinajas, y cubas. Harán mucha manteca, y queso; castrarán los becerros; quitarán de las cepas de sus viñas los pampanos, que no tuvieren vbas, dexando los que las tienen, y los que parecieren de provecho para hazer mugrones el año siguiente; limpiarán los trigos. Mayo, lo que se ha de trabajar.

¶ En el mes de Junio, limpiarán la era de toda paja, estiercol, y polvo; segarán los prados, y trillarán los trigos que quisieren, para sembrar el año siguiente à su tiempo. Junio, lo que se ha de trabajar.

¶ En Julio, recogerán las miesses, y quitarán de los arboles, mançano, y peral, la fruta gastada, y la que los cargare demasiado. Cavarán las viñas de grama, cañota de ellas, limpiandolas de las yervas. Allanarán las grietas, que se huvieren hecho en tierra; porque entrando el Sol por ellas, no dè calor demasiado à las cepas, y raìzes. Harán provision de leña para el fuego. Julio, lo que se ha de trabajar.

¶ En Agosto, cogerán el lino, cañamo, y la fruta que huviere en los arboles para conservarla, y conservar à ellos. Harà quitar las hojas à las viñas tardìas, para que el calor del Sol entre mejor en ellas. Si tuviere necessidad de hazer algun pozo, ò buscar alguna fuente, sea en este tiempo. Trate de adereçar las cubas, y otros vasos, que huviere menester para la vendimia. Agosto, lo que se ha de trabajar.

¶ En Septiembre, darán à las tierras la vltima reja, y arado, si huviere de sembrarlas. Sembrarán el trigo, centeno, y otros granos en el clima, y paìses frios. Vendimiarán en las tierras, y paìses calientes. Sacudirán las nuezes, segarán los prados que son tardìos. Harán recoger hazes de leña, para hazer cercas à las heredades, y para calentar el horno todo el año. Septiembre, lo que se ha de trabajar.

¶ En Octubre, harán su vino, y lo pondrán en sus vasos; cubrirán los naranjos, y los limones, y otros arboles semejantes, en tierra que haze frio. Harán la miel, y la cera, y escarçarán los enjambres viejos. Octubre, lo que se ha de trabajar.

¶ En Noviembre, trassegarán el vino: recogerán los animales de cerda: (por no dezir los puercos) Harán colmenas, ò casas para las abejas, cestillas, canastas, zarandas, ò cribos de juncos, ò mimbres. Limpiarán los sauzes, para atar en ellos los parrales, ò sarmientos. Noviembre, lo que se ha de trabajar.

¶ En Diziembre, no se descuyden en visitar à menudo los campos, y hazer hazarvas, y regueros para el agua, que se avrà recogido Diziembre, lo que se ha de trabajar.

de

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

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

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

Lucio Belancio.

Plinio.

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

Cardano.

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

No se ha de sembrar en tiempo de eclipse.

nera Venus, y si la Luna no se hallare en signo fixo, sea à lo menos en el signo Piscis, ù de Virgo, al qual debe mirar algun Planeta del signo Aquatico. Tambien conviene, que Saturno sea fuerte, directo, y damnificado, y sea en la primera casa, ò en la onzena, ò quinta, ò segunda. Serà tambien mejor, que Jupiter mire à Saturno, y muy mejor si Jupiter fuere en la primera Casa, ò en las otras convenientes. Tambien el dueño del ascendente, y la Luna deben ser orientales del Sol, y ascendentes en el mundo, y en sus Cielos, porque este conviene mucho à los arboles, que se plantan, ò trasplantan, para que crezcan mas presto. Quando empero la Luna se hallare en signos terreos, donde principalmente tiene fuerça, en el tiempo de plantar, los Planetas engendraren las raìzes mas fuertes, y mas poderosas las partes, que fueren baxo de tierra; al contrario fuera si el Planeta estuviera en signos ereos, porque entonces los arboles dieran los troncos, y ramos muy estendidos, y crecieran mas por arriba de el que no tuvierèn baxo en las raìzes. Quando la Luna estuviere en Tauro, Virgo, ò Capricornio, que son signos terreos en aspecto conveniente de Saturno, sembrareis, ò plantareis, ò tambien cabaréis las viñas. Quando la Luna estuviere en el signo de Libra, ù de Aquario, cultivareis los huertos, y los ingertos, y las viñas.

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

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

¶ Si podareis los parrales quando la Luna fuere en lleno, y estuviere en el signo de Tauro, ò Escorpion, ò en Sagitario, ni los ratones, ni las abispas, ni otros animalejos harà daño à las vbas. Quando la Luna irà menguando, ò estuviere amenguada, no ingirais los arboles. No sembreis, ni planteis, ni cojais cosas agrias, si no fuere quando la Luna estuviere baxo de tierra. Las ovejas, y carneros se han de esquilar quando la Luna và creciendo. Los trigos se han de segar, y los bosques se han de cortar en Luna vieja, y si quereis la madera de los arboles, para hazer alguna obra principal, los cortareis diligentemente el vltimo quarto de la Luna; y si sucediere cortallos en Invierno, procurareis que sea en los dias mas cortos, y que la Luna mire à Saturno, y sea baxo de tierra, y no se gastaràn, antes bien se haràn mas fuertes.

El tiempo de esquilar el ganado, y segar los trigos, y cortar madera para obrar

¶ Quando quereis que los arboles de los bosques crezcan muy presto, y os dèn leña, ò madera para quemar, ò para otra cosa, la cortareis quando la Luna sea debaxo de tierra en el primero quarto, y que estè vnida con el Planeta Venus, ò Jupiter. Quando la Luna harà el lleno, no cojais los fruros, ni segueis los trigos, porque se gastarian. Sembrareis las habas quando la Luna estuviere llena, y las lentejas à los vltimos dias de la Luna, y en este tiempo se acostumbra

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

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

Pars conservar las cosas liquidas. Plinio. El cortar los arboles.

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

El plantar, y coger los ajos Columela. Tiempo de estercolar los campos.

Avisos para aquellos que tienen cognicion de los Planetas, y signos para la Agricultura. Los Astrologos enseñan à sembrar, y plantar en estos tiempos que se siguen, por estàr bien templados.

Mirando en trino, ò sextil en los signos de			Tauro.
			Cancer.
			Virgo.
			Libra.
			Capricornio.
			Aquario.
Grados.	7	Minutos de 15.	Aries.
	5	57.	Tauro.
	28	40.	Tauro.
	7	15.	Cancro.
	15	49.	Leo.
	28	40.	Leo.
Estando	11	31.	Virgo.
en los	24	22.	Virgo.
grados,	7	14.	Libra.
y minu	28	40.	Escorpion.
tos si-	11	32.	Sagitario.
guiẽtes.	7	15.	Capricornio.

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

La Luna, y Planetas tienen fuerça en los Arboles, frutas, y yervas, las quales influyen en ellas: como son,

Saturno.	Roble.	Marte.	Pimienta.
	Sauco.		Gengibre.
	Arboles de dura corteza.		Mostaza.
	Ruda.		Rabanos.
	Cebollas.		Nastuerço.
	Ajos.		Euforvio.
	Lentejas.		Viñas con participacion de Jupiter.
	Membrillos.		
	Yervas grosseras.		
	Mirra.	Sol.	Sauces.
	Cacia.		Olivos.
	Aloes.		Palma.
	Niesperos.		Romero.
			Cevada.
			Trigo.
Iupiter.	Rosales.	Venus.	Balsamo.
	Laurel.		Datiles.
	Azafràn.		Incienso.
	Sandalos.		Lyrios.
	Anebar.		
	Mançanos.		
	Perales.		
	Azucar.		
Mercurio.	Peregil.	Luna.	Calabazas.
	Avellanos.		Endivias.
			Lechugas.
			Melones.
			Pepinos.

CAPI-

CAPITULO SEGUNDO.

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

LA Madre de Familias de la Casa de Campo, no tiene menos obligacion de acudir à las cosas que à ella tocan, como à su marido las de su oficio, antes bien le debe ayudar, repartiendose entre ambos el trabajo; y assi toca à su govierno el cuydado de las bacas (sino fueren muchas) en que no les falte sustento, por lo que puede sacar su esquilme, como leche, manteca, y quesos, de que siempre ha de tener bastecida su casa. Tambien debe acudir al govierno de los puercos, del horno, y bodega; curar el cañamo, y lino, y hazer sus telas; ha de hazer esquilar los ganados, y hazer cardar la lana, para que se hagan paños, para vestir la Familia de su Casa. Tambien le toca el cuydado del Huerto, en quanto à las yervas de las hortalizas, y cosas de comer. Debe tener cuydado de las palomas, y de las demas aves, y abejas, y de la conservacion de las frutas, y semillas; empero el comprar, y vender los ganados, manejar dineros, y pagar salarios à los que le sirven: esso toca al hombre. Lo demàs, que consiste en otras muchas menudencias, como son, tener limpia la ropa de su casa, y la casa tambien aderezada, y compuesta, sin dificultad es obligacion de la muger, la qual, despues de Dios, debe obedecer siempre à su marido. Conviene sea muger de buen govierno, y diligente, assentada, y casera, bien acondicionada con los criados, haziendose siempre guardar el respeto, y decoro, que conviene. No debe ser reñidora, ni maldiciente; ha de hablar poco, y no ser muy escasa. En los aderezos, è instrumentos de su administracion, debe tener cuydado que aya concierto, poniendo cada vno en su lugar, como tambien las demàs cosas de el servicio de su casa; porque siendo necessarios, los puedan hallar de presto. Debe ser la primera al trabajo, y acostarse la postrera. No ha de dexar mal lograr el valor de vn alfiler, porque vn grano oy, y otro mañana, vendràn à ser vna fanega. No tenga cuenta con chismerias, sino fueren negocios de importancia. A la noche darà cuenta à su marido, de lo que cada dia huviere de nuevo, acerca de la administracion de la hazienda, en quanto à lo que toca a su govierno de ella. Con sus vezinas debe ser voluntaria, y agradable, haziendo

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

lo que lé pidierēn, si pudiere buenamente; pero no ha de llegar la familiaridad à tanto, que los criados dellos le frequenten su casa, ni los suyos las de los otros; entiendese esto con diferencia de personas. Tambien debe persuadir à sus hijos à que trabajen, si quiere que despues sepan lo que han de mandar à sus criados, y para que conozcan si trabajan bien, y el modo como se han de aver, y tratar con ellos. Debe tambien, à mas de esto, ser muy recatada, y que no permita, ni consienta en su casa juramentos, blasfemias, desverguenças, ni aun vna palabra ociosa. Tocale asimismo tener cuidado de recoger las granças, y otras semillas para las palomas, y las demàs aves, y guardar las pajas, y sarmientos para calentar el horno, tanto, que aunque sean despojos de habas, garbanços, bisaltos, y aun cardos, no debe dexarlos perder; porque aunque parecen inutiles, pueden servir para ceniza, ò estiercol. Si huviere señora principal en la Casa de Campo, debele dàr fielmente cuenta de los huevos, y cria de las gallinas, y de las demàs aves, y animales, que estuvieren à su cargo. Conserve en paz à sus criados, y nunca se meta entre los que no se quisieren bien. El pan que se comiere de ordinario sea duro, y en años esteriles, no aguarde que los de la casa pongan agua en el vino, fuera de su marido, y huespedes.

Como se deben regir sus hijas, y criadas, estando en conversaciones.

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

En compañia de criados no debē estàr las hijas, doncellas, y criadas.

¶ Sus hijas, doncellas, y criadas, no estaràn en parte de la casa donde aya algun criado, ni estàr, ni detenerse alli vn punto; y si ellas tuvieren ocupacion en la cocina, sala, ò en otro qualquier aposento, donde estuvieren los dichos criados, ò qualquier dellos, y no se querràn ir à sus aposentos, daràn luego razon dello al señor, ò la señora; y si acaso estuvieren fuera de casa, deben irse dentro su aposen-

ſenco, y en llegando el ſeñor, ò ſeñora, ſe lo diràn; y ſi no, ſerà toda la culpa de ellas; y quando avràn de dezir algo à los criados de aquello, que no ſe pueden eſcuſar, ſe les diràn con mucha modeſtia de todos ſus ſentidos, y en particular de los ojos, y compoſicion exterior, que obligue à tenerlas muy grande reſpeto.

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

Quando hablaren con algun criado, la modeſtia con que han de eſtàr.

Quando hablaren con hõbres, la diſtancia que ha de aver, y de el modo de dar, y recibir.

Exemplo de la Sereniſsima Princeſa de Parma.

¶ No eſtèn deſcuydadas de eſtàr vn momento ſolas, en compañia de qualquier hombre, de qualquier eſtado que ſea, aunque ſea Religioſo, y muy virtuoſo, en ningun lugar ſecreto, ò publico, (ſino fuere ſu Padre) antes ſe vayan luego, no dandoles lugar de hablar à ſolas, aunque les hablen de la Paſsion de Chriſto.

No deben hablar con ninguna perſona à ſolas.

¶ Si acaſo algun criado, criada, hombre, muger, niño, ò niña, de caſa, ò fuera de ella, les dixeſſe alguna palabra deſcortès, ò mal criada, ò les llevaſſe algun recado, ò villete, dineros, flores, anillos, y otras joyas, ò otra qualquiera coſa, ò ſea de plata, ù de oro, de veſtir, ù de comer, ù de beber, no les deben dar oìdo, ni recibir ninguna coſa; antes bien los embiaràn en hora buena, moſtrando grande ſentimiento de ſemejante atrevimiento, y luego de ello han de dàr razon al ſeñor, y à la ſeñora, ò à vno de los dos, al que mas preſto hallaren en caſa.

No deben recibir villetes, joyas, ni otras coſas.

¶ Siempre que el ſeñor, ò la ſeñora ſalieren fuera de caſa, y quedaren todas, ò alguna de ellas en caſa, luego cerraràn las puertas de la eſcalera, y no las deben abrir, ni permitir que ſe abran,

Quando los ſeñores vayan fuera de caſa, como ſe han

hasta que el señor, ò señora sean bueltos à casa, aunque sea criado de la casa; antes à ellos, y à todos los hombres, y mugeres, q̃ pediran alguna cosa, les daran razon desde sus corredores, ò ventanas de el patio, sin abrir la puerta de la escalera, diziendoles, que buelvan quando el señor, ò señora estaràn en casa; y en todo el tiempo que tardaren a bolver, no se assomaràn ellas à las ventanas; antes aquellas las tendràn cerradas, sino fuesse por alguna legitima, precisa, y vrgente causa; y si acaso algun criado, ò otra persona de qualquiera estado que sea, hallaba por algun descuydo, ò por otra causa la puerta abierta, y con atrivimiento subiesse arriba, para inquietar alguna de ellas, luego con gritos, y amenazas, lo alborotaràn, para que se vaya; y quando esso no bastare, se vayan dentro su aposento, y cerrando muy bien la puerta, vayanse à la ventana de la calle, y daràn gritos à la señora vezina mas cercana, y de mas confiança, y de honor, y la rogaràn, que venga al punto, por vna muy grande necessidad, y no se muevan de la ventana, ni abran la puerta del aposento, hasta que aya llegado la dicha vezina; y esto es casi impossible pueda suceder, si ellas, ò alguna de ellas no lo consienten. Advirtiendo, que en semejante caso, las que no sabràn nada, ni avran dado consentimiento, haràn lo que està dicho, por su honor, y descargo dellas. Y si acaso fuere, que estando alguna doncella sola en Casa de Campo, ò Cortijo, en la Aldea, ò se hallasse en algun Bosque, ò en alguna Poblacion, aunque estuviesse la casa de tal manera, que gritando, con dificultad puede ser oída (sì bien en poblacion es impossible, si acaso ellas no lo consienten) en semejante caso, si algun atrevido, y poco temeroso de Dios, con alguna industria subiesse en casa, y las quisiesse violentar, y quitar el honor, primero con persuasiones, y promessas de casamiento, ù de dadivas, ò otras qualesquiera cosas, diziendo: si vozeais, ni dezis nada, quedareis sin honor, y si consentis, ninguno lo entenderà; y por qualesquier promessas, aunque fuessen seguras, que le pudiesse dàr todas las riquezas de todo el mundo, por lo que està cierta, todas essas, aunque fuessen mejores, no tienen comparacion con el precio, y valor, y rescate de nuestra alma, que es infinito, porque no cuesta menos, que la sangre, y vida de Christo Nuestro Redemptor; ni menos la espanten semejantes amenazas, porque son engaños, y embustes del Mundo, y Demonio; antes bien la certifico de parte de Dios Omnipotente, que consintiendo con el pensamiento, palabra, ò obra, pecarà mortalmente, y quedarà condenada, segun la presente justicia, à los infiernos, y quedarà sin fama, y honor, por todos los dias

Quando algũ hombre quisiere violẽtar alguna doncella, en qualquier parte q̃ sea, como se debe defender.

dias de su vida; y no consintiendo, agradarà mucho à su Divina Magestad, y alcançarà grande nombre de Doncella de honor, y virtuosa en el Cielo, y mucho premio, por defenderse de semejantes tentaciones, y trabajos, reclamando à Dios, y à su Madre Santissima, saliendose de casa, gritando siempre con grandes gritos, hasta tanto que se vea libre: Y quando el hombre fuesse tan desenfrenado, que quisiesse hazer grandes fuerças para violentarla, no por esso desmaye; antes con las fuerças, que Dios le avrà dado, y con grandes gritos se irà defendiendo, reclamando à Dios, y à Nuestra Señora, y puede confiar, que Dios la sacarà de semejante trabajo, como en semejantes ocasiones librò à Santa Susana, Santa Lucia, y otras Santas Doncellas, de los Tyranos, que las hazian llevar en casas publicas de mugeres erradas, y alli las hazian semejantes persecuciones, con violencias, para hazerles perder la virginidad, y de todos estos trabajos las sacò Dios nuestro Señor con mucha honra, y gloria, como se puede vèr en las vidas de muchas Santas, en el Flos Sanctorum: Advirtiendo, que por muchas persuasiones, que el demonio les hiziesse, que pues las avian tocado manos, y cara, ò qualquier otro tocamiento deshonesto, que semejante atrevimiento, con fuerça, y violencia, no pudiendo ellas, con sus proprias fuerças, resistir à semejantes trabajos, no por esso han de desmayar, porque las certifico, que no consintiendo con la voluntad, antes bien teniendo grande afliccion, y pena, y siempre resistiendo con sus pocas, ò muchas fuerças, con firme resolucion en dexarse matar, y morir, antes que ofender à Dios mortalmente, no solo no pecaràn, antes alcançaràn muy grande merito, y corona, porque Dios no permitirà, que sean tentadas mas que sus fuerças puedan resistir, que assi lo tiene prometido de su boca, y no puede mentir, porque es la suma Verdad: y despues de todo, daràn razon al señor, ò à la señora; y para hazer prevencion à semejantes peligros, de lejos, sean advertidas de no quedar nunca solas en ninguna parte, donde gritando no pueden ser oìdas.

¶ Siempre que de noche se hallaren por alguna cosa necessaria, delante alguna ventana, y oyendo algun ruido de algun hombre en la calle, ò que diessen golpes en la ventana (por ser baxa) ò que tirassen alguna piedra, luego, sin mas tardar, se saldràn del dicho aposento, y daràn de ello razon al señor, y à la señora.

Si de noche siéten rumor, como se han de regir.

¶ Si de dia, por alguna ocasion necessaria, se hallaren delante alguna vẽtana, y vieren passar à algunos, q̃ conocierẽ, y las miratẽ ō alguna curiosidad, luego se quitaran della, y serà muy acertado cerrar

Si de dia algun hombre las mira con curiosidad, lo que deben hazer.

rar las ventanas; y si fuere en la calle, dissimularàn, bolviendoles la cara, ò baxando los ojos, sin dàr salud; y serà bien de continuo tener las ventanas cerradas, solo queden abiertas las de arriba, ò postigos, si no fuere en presencia de la señora, ò con su licencia.

La templança en el comer, y beber.

¶ Tendràn mucha templança en el comer, y beber, no comiendo, ni bebiendo la menor cosa, fuera de las cosas ordinarias, ni comeràn, ni beberàn de secreto, sino que todos lo puedan vèr: Evitaràn el excesso, no solo de la demasiada cantidad, pero tambien en la qualidad de muchos guisadillos, y cosas de regalo, ni aparejadas con diversidad de especies, y otras cosas, tomando solamente lo que fuere necessario para el sustento; de tal suerte, que no les impida los exercicios espirituales, estimando mas en esso perder por vn poco menos, que por poco mas: Y en qualquier parte que coman, sea con mucha policia, sin tocar en el plato comun con las manos, sino con el cuchillo, ò tenedor, no olvidandose de la bendicion en la mesa, al principio, y dàr las gracias al postre.

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

Las horas ordinarias de comer, y beber para la gente joven, pueden ser, almorçar, comer, y cenar: Beberàn agua sola, vino en ninguna manera (porque fomenta las tentaciones sensuales) si no fuere por necessidad vrgente, y conservacion de la salud; y en tal caso beberàn muy moderado, y solo el que fuere necessario para remedio de la necessidad, que tuvieren, y esso haràn de consejo de dos Medicos, espiritual, y corporal.

La templança en el dormir.

¶ Tambien tendràn templança, y regla en el dormir, y no dormiràn mas de las horas necessarias, para conservacion de la salud, que seràn las horas, el numero que aconsejare su Confessor.

La templança, y cuidado en el vestir.

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

No deben ir sin medias, ligas, zapatos, y el vestido bien cõpuesto.

¶ Nunca iràn sin medias, y zapatos, ni sin ligas à las medias, y ataduras en los zapatos, y bien ligadas, de manera, que las medias no hagan pliegues, ni vayan caìdas, que es grande defecto, quando por alguna inadvertencia se les vèn semejãtes descuidos. Ni menos iràn con los brazos arremangados, preciandose muchissimo de llevar el vestido, y el demàs adorno de la persona bien compuesta, aunque fuessen de remiendos, y pedazos bien compuestos, que es acto de virtud.

¶ La ropa de sus vestidos tendràn siempre en el arca bien limpia, y cõcertada, de tal manera, q̃ no se halle fuera del arca, si no fuere quando la limpiaren, ù doblaren; y assi estaràn bien contentas de los vestidos, que sus padres les hizieren, conforme sus possibilidades;

des, y estado, siendo ellas virtuosas, y buenas: Ni menos tengan vestidos desordenados de colores claros, vistosos, ni agradables à alguno, sino solo à Dios, y à sus padres; porque lo contrario seria vanidad, y de muy poco espiritu; y luego que veràn algo roto, lo apañaràn, y coseran, antes que vaya creciendo mas, y repararàn en todo aquello, que ellas lo pudieren remendar, ò reparar; y en lo demàs que fuere necessario, avisaràn al Sastre luego, para que se dè remedio, y no crezca mas el daño. Y no fuera desacertado procurassen en aprender, y saber hazer qualquier remiendo, para cosas de sus vestidos.

No deben tener vestidos desordenados.

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

Quando salieren de casa vean si estàn bien cõpuestas.

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

Antes de salir del aposento estèn compuestas.

¶ Todas las acciones, ò haziendas, que haràn, ora sean de cocina, ora qualesquier otras, por validas que sean, procuraràn en hazerlas con grande limpieza, y policia, y con la buena composicion del vestido, como està dicho.

Todas las cosas que haràn sean con policia.

¶ En la cama se pondràn con muy buena composicion, poniendose en la figura, que deben estàr quando sean muertas en la sepultura, haziendo sobre esto particular reflexion, aunque sea de passo, diziendo vna Ave Maria por su alma, como si fuera muerta; y despues recogeràn el cuerpo, que no estè largo, antes recogido, y si durmieren dos, ù tres juntas, procuraràn no tocarse las carnes las vnas con las otras, poco, ni nada; y siempre que estuvieren en la cama, de noche, ù de dia, sanas, ò enfermas, assi de Verano, como de Invierno, estaràn bien cubiertas, y compuestas, que no se les vea sino la cara, y las manos, por alguna necessidad, ò causa justa, bolviendolas à recoger luego debaxo la ropa.

En la cama como han de estàr.

¶ Quando se levantaràn, ò pondràn en la cama, siempre tendràn el mismo cuidado de no ser vistas, no solo de varon, pero ni de las hembras, que dormiràn con ellas, sino solo lo que no se puede escusar, que son pies, manos, y cara, supuesto que tuviessen, como es razon, las camisas largas hasta el tobillo, y llevandolas arriba en el pescuezo, y abertura del pecho bien cerradas, y atadas, teniẽdo cui-

Quando se levantaràn, ò pondràn en la cama.

da;

dado quando se desnudaren à la tarde, y à la mañana se vistieren, estèn cerradas las puertas, y ventanas; y si acaso alguna vez querran reconocer las pulgas de la camisa, reconoceràn primero bien todos los agujeros, que puede aver, hasta el de la llave, ò cerradura, y no se pongan en derecho de alguna puerta, ò ventana, por bien cerrada que sea; y mejor seria no hiziessen esse exercicio en essa forma, sino quando muden de camisa, entonces espulguen la que dexaren, porque siempre corre peligro de ser vistas, y codiciadas, como sucediò à Susana, y à Bersabè, que pesaban poco ser vistas en el baño, de dõde sucedieron à Susana los peligros en que se viò de su honra, y vida; y à Bersabè su adulterio, y muerte de su marido Urias, no olvidandome de la Caba en nuestra España.

No debẽ enrizarse los cabellos, ni vsar olores, perfumes, ni baños.

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

No deben vsar pinturas en manos, y cara.

¶ Pintura no la vsaràn en la cara, y manos, por ningun caso, porque es desatino grande, querer borrar la imagen natural, que Dios en ellas ha pintado, con arreboles, y afeites. Si vn Pintor, despues de aver acabado vna buena pintura, alguno se la quisiesse borrar, lo sentiria mucho: No es mucho, que Dios se tenga por ofendido de aquellos, que le quieren borrar lo que èl ha hecho con tanta perfeccion, quanto mas, que es grande locura pensar, que la pintura sea remedio de las fealdades naturales, porque todas las colores, albayalde, solimàn, y demàs afeites de todo el mundo, no son bastantes à hazer, q̃ la boca grande sea pequeña, ni los ojos pequeños sean grandes, y que los azules sean negros, y las orejas grandes, y nariz larga sea pequeña, y que la cara se haga de pequeña grande, ni de grande pequeña; y assi es muy grande engaño, porque pensando hazerse hermosas, se hazen feas, porque la hermosura essencialmente, no consiste en la blancura, y colores, sino en las buenas facciones de la cara, y buen talle, y disposicion del cuerpo, que todo es invencion de Satanàs, porque ellas no lo hazen por agradar à Dios, ni à sus padres, ni las que son casadas à sus maridos, sino agradar al demonio, y à los hombres; que sea verdad, claramente se vè, porque en casa ordinariamente vàn desconcertadas, y sin pintura, y en querer salir de casa se afeitan, y se conciertan; y es certissimo, que no engañan, sino à sì mismas, porque essos propositos, y engaños, ninguno los ignora, que ellos mismos se dàn harto à conocer, mirandolas al Sol, se verà como destilan el licor verdinegro, y en llegando

cer-

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

¶ Nunca deben baxar la escalera, ni para baxar caridad à algun pobre, ò otra qualquier ocasion, sin licencia, ò orden del señor, ù de la señora.

No baxen se escalera, sin licencia.

¶ Entre ellas, nunca se trataràn sino con mucha cortesia, y criança, como se debe à cada qual de ellas, servada proporcion; ni menos entre ellas, ni otras, debe aver malas palabras, murmaraciones, ni question alguna, ni deben ser porfiadas en qualquier razonamiento que tengan, aunque les parezca tienen razon, antes siempre tendràn grande paz, y estèn vnidas con el vinculo de la caridad fraternal, como hijas de Dios, y de Nuestra Señora. Y si alguna de ellas tuviere algunas palabras entre ellas, ò entre otras, las demàs

Como se han de tratar entre ellas.

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

pro-

procuraràn ponerlas en paz, y sino pueden, daràn razon al señor, ò señora. Qualquier reprehension, aunque sea de cosa leve, la han de recibir de sus padres, ù de quien estuviere en tal lugar, con mucha humildad, sin hazer alguna replica, ni respuesta, que los provocasse à colera, y indignacion.

Las reprehéfiones, de quié las han de recibir.

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

En conversacion de estraños, como hã de hablar.

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

Mentira no se ha de dezir.

¶ Tintero, pluma, ni papel, en su poder no lo han de tener, ni escriviràn cosa alguna, sino fuere en presencia del señor, ò señora, consultandoles aquello que avràn escrito, por vèr si està bien, y con buen termino, ora sean letras missivas, oraciones, devociones, ora qualquier otra cosa.

Escrivanìa, no la han de tener.

¶ Si algun hombre, ò muger les llevasse alguna carta, ó villete, dirigidos à ellas, aunque la persona que la lleve sea conocida, y de confiança, y aunque supiesse quien la ha escrito, y fuesse la persona mas conjunta, y de sujeta confiança, no la tomaràn de ninguna manera, antes le responderàn la dèn à su señor, ò señora, y de ninguna manera la tomen de manos de otros, ni la lean, que primero no tengan licencia del señor, ò la señora, y leìda primero por alguno de ellos.

No han de recibir cartas, ni villetes.

¶ No estèn solicitas, ni cuydadosas de su colocacion, con afecto desordenado, dexandolo todo en manos de Dios, y de sus padres, à quien toca tener esse cuydado, porque acostumbra causar inquietudes en el espiritu, y de aqui nacen, y empiezan los daños, que muchas vezes se vèn en el mundo, contra la conciencia, honra, y pureza virginal de las doncellas; y assi pidan en la oracion à Dios, las alumbre à ellas, y à sus padres, para que acierten en darles el estado, que mas las conviene, y en que puedan mas agradar, y servir à Dios.

No estèn cuydadosas de su colocacion.

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

¶ Nunca estaràn ociosas, sino quando con licencia de la señora, media hora despues de la comida, luego, ò en otra ocasion de voluntad de la señora, tomaràn algun santo, y honesto divertimiento, porque assi el demonio las halle ocupadas, y no las pueda hazer guerra à su salvo, mayormente llevando la presencia de Dios, la qual procuraràn tener siempre todo el dia delante sus ojos. Nunca estèn ociosas.

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

¶ En los entretenimientos, que tendràn en qualquier tiempo, y ocasion, sea dentro, ò fuera de casa; no jugaràn de manos, dandose golpes vnas à otras, ni haziendo fuerças de querer alguna cosa à porfia, porque ademàs, que es contra toda buena regla de espiritu, es grosseria, y grandissima villania. No jueguen de manos vnas cō otras.

¶ Sean muy devotas de Nuestra Señora Santissima, Madre, y Abogada de los pecadores, para que encomendandose à ella, en honra, y gloria de su Virginidad, y Concepcion, les valga, y puedan conservar los pensamientos santos, castos, y puros, y las alcance gracia para resistir varonilmente à todas las tentaciones del demonio, mundo, y carne, para que puedan conservar la castidad, y pureza virginal. Debē ser devotas de N. Señora SS.

LO QUE ABRAN DE OBSERVAR FUERA DE CASA.

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

Quan-

Salud, y cortesia.

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

No debẽ mirar à ningun hombre à la cara, y à quiẽ deben obiar la salud.

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

Villete, ò papeles en la calle, no han de alçar.

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

Quando vayã con la señora à visita.

¶ Si ellas fueren con la señora à alguna visita, procuraràn estàr en su presencia, y quando no fuere possible, estaràn juntas, si fueren dos; y si fuere vna sola, estè en compañia de vna muger honrada de la casa; y entretanto que la señora tardare en salir, no admitan conversacion de ningun hombre; y en caso que las preguntassen, no respondan palabra.

Como han de estàr en las Iglesias.

¶ En las Iglesias se pondràn, si fuere possible, delante de la señora, y no detràs; y si huvieren de estàr atras, ponganse muy cerca, con muy buena composicion, y el manto vn poquito baxo; la cara siempre tiene de mirar al Altar, y nunca se bolveràn à vèr por detràs, ni por los lados. Quando oygan los Sermones tendràn el manto muy baxo, que les cubra la mayor parte de la cara, por evitar el no ser miradas de los hombres, que se ponen delante y al encuentro, y no miren à alguno, por santo que les pareciere, sino al Pulpito, ò los ojos clavados en tierra, y deben estàr con mucha atencion, y sin hablar todo el tiempo que estuvieren diziendo el Oficio, Missas rezadas, y Sermon.

No hablaràn con muger, q̃ no conozcan.

¶ No hablaràn en la Iglesia, ni en otra parte, con alguna muger, que no conozcan; y si alguna las quisiere hablar, le apartaràn la cara, sin responderle; y si fuere porfiada, se alçaràn, y se acercaràn adonde està la señora, y luego le daràn razon, y semejante muger la despediràn con demostracion rigurosa, subiendo vn poco la voz, le diràn, que vaya muy en hora buena; y adviertiràn, que quando la señora estè en el confessonario confessando, no quede ninguna de las doncellas sola, sino que todas estèn juntas, y no estèn divididas en diferentes Missas, ni quando comulgaren, ò oyeren Sermon, porque

la

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

¶ Mascaras, bayles, y saraos, en ninguna manera los vean, que son cosas inventadas por Satanàs, y son causa de grandes pecados, particularmente à las doncellas, y en caso que no pudieren escusar de ir à algun sarao, ò bayle, sea en compañia de su madre, y no de otra, por ocasion de algun casamiento, de algun sobrino, ò pariente muy cercano, y no en otro; y el tiempo que ocuparàn estando alli, no sea con la voluntad, sino con el cuerpo, antes tener aborrecimiento à todo lo que alli veràn, por licito que parezca; y dado caso les quisiessen hazer baylar, ò dançar, aunque mas las importunen, no han de salir por la vida: Ni en ningun tiempo aprenderàn à dançar, ni baylar; y si acaso sus padres se lo mandassen, procuraràn escusarse, quanto les fuere possible. Mascaras, ni bayles no los han de ver.

¶ Comedias tampoco de ordinario las iràn à vèr, por ser cosa perniciosa, si ya no fuesse algun Dialogo, ó otras cosas devotas, que se representaren publicamẽte dentro de alguna Iglesia por algunos niños; en qualquiera otra parte no vayan, ni las vean de ninguna manera, porque aunque de si sean indiferentes, con todo enseña la experiencia, que comunmente se saca dellas mas daño, q̃ provecho. Comedias no las vean.

¶ Si alguna dellas tiene alguna libertad, que haràn las otras, que la vna sea como Angel Custodio, y guarda de la otra, que en conocer, ò saber, que alguna dellas se divierte de su buen orden de vivir, y exercicios espirituales, y se derramare en alguna libertad de pensamiento, palabra, ò oficio desordenado, luego la divertiràn, avisandola con caridad, que esse es el orden del Evangelio; y si todavia va perseverando, luego daràn razon al señor, ò à la señora, porque al principio, antes que el daño crezca, y se vaya aumentãdo, se põga el remedio conveniente, con suavidad, y sin escandalo; y no menos por mejor, y con mas eficacia, acudã à todo lo q̃ està dicho; y para mejor perseverar en las virtudes, y hazer resistencia à todas las tentaciones del demonio, mundo, y carne, seria muy acertado, ademàs del examen, oracion, y frequencia de Sacramentos, se excitassen en algunas mortificaciones, y penitencias, como son, ayunos, disciplinas, y cilicios; empero sin detrimẽto de su salud, y cõ consejo de su Confessor, y Padre Espiritual, y no de otra manera, y particularmente entre dia, para mejor conservarse en gracia de Dios, y no ofenderle, diràn muchas vezes entre sí: Yo tengo de morir, y no sè si serà oy, ò esta noche; y tambien desde el Domingo, hasta por todo el Miercoles, Las libertades, como se han de remediar. Mortificaciones, y penitẽcias. Memoria de la muerte.

pen-

pensando, y diziendo entre si muchissimas vezes entre dia: Yo voy à comulgar el Domingo, y assi tengo de procurar no ofender à Dios en toda esta semana, por aver recibido en la pobre posada de mi anima à Christo Redentor, y Señor mio; y desde el Miercoles hasta el otro Domingo, dirà entre dia muchas vezes: Yo tengo de recibir el Domingo en la comunion à Christo Crucificado; y assi ayudadme con vuestra divina gracia, que tengo de procurar de no ofenderos en manera alguna; disponedme siempre con los actos de virtudes, à mi possibles, para que merezca tener el aparejo necessario, para poder dignamente recibiros, y no sea echada de las bodas, por falta de vestidos nupciales, que son vestidos de vuestra divina gracia.

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

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

Para la calentura continua

PRimeramente serà de importancia, para la calentura continua, poner encima los pulsos de los brazos del paciente, el blanco de dos huevos frescos, y ollin de chimenea bien batido, incorporado en ello sal, con fortissimo vinagre, fajandolo todo con vn lienço de lino. Tambien es bueno tomar vna cebolla albarrana, y sacarle el cogollo, y luego ponerla encima del pulso de el brazo derecho, atada fuertemente. Muchos curan picando vnas acelgas, ò acederas silvestres, y hazen de ello vna bebida, que tomada en el rigor de la calentura, la remedia. Otros hazen emplasto de lo mismo, y lo aplican à los pulsos. Otros cogen la semilla entera de vna yerva llamada psillo, y la ponen en agua vna noche entera, y dàn à beber el agua al enfermo con azucar.

Pa-

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

¶ Las calenturas tercianas, quitaran con las raìzes de romaza, calientes, y puestas en vino blanco, por el espacio de tres, ò quatro horas, y despues colado con vn paño, y conservado por espacio de dos, ò tres dias, y le daràn à beber al enfermo vna, ù dos horas, antes de la fuerça de la calentura terciana. Lo mismo harà la raìz del llanten picada, con igual cantidad de agua, y vino; y tambien tomando la misma yerva, picadla, y sacad el zumo, y dadlo à beber al paciente, algo antes de la calentura. El zumo de las verdolagas, y de la pempinela haze lo mismo. Para lo mismo, el remedio mas eficàz, en opinion de algunos Medicos, es, tomar en ayunas, cinco horas antes de la calentura, dos onças del zumo de granadas, y luego vngiràn los pulsos, y plantas de los pies, con vn poco de vnguento de populeon, con dos dragmas de tela de arañas, y tenerselo assi, hasta que passe el rigor de la calentura. Otros hazen vn vnguento de lombrices, y vnto de ganso, con que les vngen la frente, y pulsos, antes de la calentura. Para la calentura terciana.

¶ La calentura quotidiana se quitarà, bebiendo antes de la reprehension, el zumo de la betonica, y del llanten, ò bebiendo cada mañana vna decoccion de raìzes de apio, peregil, esparraguera, y hojas de betonica, y escolopendra, garbanços negros, y corteza de sauco, ò poner raìzes de yezgos en vino blanco, y beber dos onças dèl antes de la calentura; pero hase de hazer algun remedio despues, para dormirse. Para la calentura quotidiana.

¶ Es singular remedio contra la quartana, el zumo del verbasco, puesto en vino blanco, y bebido poco antes del excesso. Lo mismo harà el zumo de la farfara, dicho por otro nombre blatania. Tambien la decoccion de las hojas, y raizes de la verbena, cocidas con vino blanco, y la decoccion de la yerva, llamada calamento, poleo, oregano, buglosa, borrajas, lengua bobina, corteza de raìz de Para la calentura quartana.

tamarisco, fresno, betonica, tomillo salsero, agrimonia, y raizes de esparragos, cocido todo con vino blanco. Tambien es bueno el zumo de los agenços, y de ruda, dexandolo clarificar, y bebiendolo antes del excesso. El zumo del llanten, bebido con idormel, es muy bueno. Tambien vn vnto de azeyte de alacranes, puesto en el espinazo, y pulsos, antes del excesso. Azeyte de laurel, con aguardiente, tiene la misma virtud.

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

¶ El dolor de la cabeza, que viene de calor, se quita poniendo encima de la frente paños mojados con agua rosada, ò zumo de llanten, parietaria, lechuga, verdolaga, y vinagre, ò con batir dos claras de huevos, con agua rosada, y hazer vna estopada, que coja la frente. Tambien se quita labando la cabeza con agua tibia, en que ayan cocido hojas de vides, salvia, nenuphar, y rosas, y con la agua que quedare, labarse las piernas, y los pies.

Para la frenesia.

¶ Para la frenesia, causada de la calentura continua en el enfermo, serà bueno ponerle en la cabeza el higado, ò riñones de vn carnero, al punto que acabaràn de matarlo, ó vn pollo, ò paloma abierto por el espinazo.

Para la somnolencia.

¶ A quien estuviere demasiado dormido, será bueno ponerle vna venda de exedrea, cocida con vinagre, ù darle humo por las narices con plumas de perdiz, ò suelas de zapatos viejos, ù de vñas de jumentos, ù de cabellos humanos.

Para hazer dormir.

¶ Para quien no puede dormir: Tomareis la semilla de las dormideras, veleño, lechugas, y zumo de yervamora, ò leche de muger, que cria hija, ù hojas de yedra terrestre, amassados con el blanco de vn huevo, y le hareis vn emplasto en la frente, y con esto dormirà.

Para la apoplegia.

¶ Para la apoplegia, llamada de ordinario mal de San Juan, (si bien me los Santos, ni dàn, ni tienen males) es remedio eficàz beber nueve mañanas dos onças de zumo de la yerva paralisia, ò culantro, ò vsar cada mañana, por quatro, ò cinco dias, vnos polvos hechos de la semilla de la peonia, y corteza de encina, ò llevar esta corteza colgada al cuello, ò algun grano de la peonia, ò vna piedra, que se suele hallar en el nido de las golondrinas.

Para el encendimiento del rostro.

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

Para las porcelanas, ò lãparones.

¶ Si quereis curar las porcelanas, ò lamparones, aveis de tomar puerros, con las hojas, y raizes de la romaza, y sacar cerca de vna libra de zumo, donde pondreis vna onça de pirarro, hecho

pol-

polvos, y vn escrupulo de verderramas, mezclado todo muy bien, y lo aplicareis cada dia donde estan los lamparones, en la cantidad que bastare.

¶ Curareis la flaqueza de la vista, tomando el hinojo, berbena celidonia, ruda, eufragia, y rosas, partes iguales, y hareislo destilar por alambique, y quando querreis vsar de ello, pondreis tres, ò quatro gotas en el ojo, por la mañana, y por la tarde, y hallareis remedio. Tambien es bueno hazer vna decoccion de hinojo, ruda, y eufragia, y recibir aquel humo. Para la flaqueza de la vista.

¶ Quitareis el dolor de los ojos, con la decoccion de la mançanilla, corona de rey, y hinojo en grano, hecha con agua, y vino blanco, y para vsalla, se ha de tomar vn lienço de lino en quatro pliegos, y ponerlo mojado con dicha decoccion encima de los ojos; y tambien es buena la leche de la muger, batida con vn blanco de huevo, y puesta encima los ojos. Para el dolor de los ojos.

¶ Quitareis la sangre de los ojos, tomando clara de huevo, batida con agua rosada, ù de llanten, y mojar con ella vn paño de lino, y aplicarlo à los ojos. Para la sangre de los ojos.

¶ Los cardenales de los ojos, por aver recibido algun golpe en ellos, y quedaren negros, echad en ellos à la parte de adentro vna poca de sangre de la ala de vn palomino, ò tortola. Y el mismo remedio es bueno para las manchas de los ojos, y vn emplasto hecho de ajenços de fresco, picados, y mezclados con leche de muger, y agua rosada, y aplicado à la parte dañada. Para cardenales de ojos

¶ Es buen remedio para la inflamacion de ojos, poner encima de ellos, los riñones de vn carnero, ù oveja, frescalmente muerto, ò tomar vna mançana dulce, y cocerla en el rescoldo, y mezclar la carne de ella con harina de cevada (en Catalàn ordio) leche de muger, agua rosada, clara de huevo, y agua de las flores de todos meses, y es bonissima. Para inflamacion de ojos.

La misma virtud tiene la piedra, que se halla en el cuerpo de la golondrina, y vn ojo de lobo colgado al cuello. Para los ojos lagañosos, lagrimas, y corrimientos.

¶ Para los ojos lagañosos, hareis vna decoccion de hojas de betonica, y raizes de hinojo, y vn poco de incienso fino, y hazer colorido, y lavarselos à menudo, y detiene, y quita las lagrimas, y otros corrimientos de los ojos.

¶ Las cataratas de los ojos, las quitareis tomando vn huevo, ò mas, frescos del dia, cocedles en el rescoldo, hasta que estèn duros, y despues hazed quartos de ellos, y quitad las yemas, y llenareis sus vacios de otro tanto azucar piedra, el mas blanco que Para las cataratas.

hallareis, y puesto todo en vn lienço limpio, esprimirlo muy apretadamente, hasta que salga vn agua, ò licor, que despedirà de sì, y vsar de ella de quando en quando, echando alguna gota dentro del ojo enfermo, y se remediarà.

¶ Es bueno para lo mesmo, vn agua que se haze del vitriolo blanco, azucar piedra, agua rosada, y claras de huevos duros, sacado por vn paño, como se ha dicho, y vsandola por la tarde, y mañana. A otros les và bien con agua de tucía preparada, la qual se tiene de hazer tomando vna onça de la dicha tucía, media onça de almastiga, y derritiendolo todo en agua rosada, y vino blanco, vna taza de cada cosa, y puesto todo en vna redoma, poniendola al Sol por tres semanas; advirtiendo, que lo aveis de quitar siempre que el Sol faltare.

Para el dolor de oido.

¶ El dolor del oìdo remediareis, tomando azeyte rosado, y vn poco de vinagre, y ponedlo al oìdo que duele, poniendo encima vn coginete, ò talego de mançanilla, y corona de rey, y os quitarà el dolor.

Para el zumbido de las orejas.

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

Para la sordez.

¶ Para la sordez, echareis dentro del oìdo zumo de cebolla, ù de vid blanca, ò azeyte en que se ayan cocido raìzes de gamones, mezclado con miel, ò el zumo de la corteza de rabanos, mezclado con azeyte rosado.

Para estancar el fluxo de la sangre de las narizes

¶ Quien tuviere fluxo de sangre de narizes, se le ataràn los estremos, tan apretados, como sea possible, y poner en las narizes vn emplasto de hortigas asperas, y hazerle tener en las manos raìzes, y hojas de agrimonia, ò tener en la boca agua frigidissima, mudandola à menudo. Tambien son muy à proposito las flores de la salvia, y aquel bello que tienen los membrillos, ò otras frutas bellosas, puestas dentro de la nariz, y al derredor del cuello principalmente sobre la vena juglar, poner yervas refrigerantes, como parietaria, llanten, lechugas, y otras.

Para el dolor de los dientes, y muelas.

¶ Para el dolor de los dientes, hareis decoccion de raìzes de jusquiamo, con vinagre, y agua rosada, y tomar de ella en la boca, de quando en quando. Lo mismo harà vna cabeza de ajos assada vn poco al rescoldo, y amassada, despues puesta encima de los dientes, ò muelas que duelen, tan caliente como se pueda sufrir; advirtiendo, que primero se ha de poner vn poco de dicha masa en la oreja, à cuya parte estuviere el dolor.

Si

¶ Si los dientes se menean, ò mueven, tomen alumbre, y agua rosada, y hagan decoccion, ò tomen de la raiz del quinquefolium, y alumbre, y apliquenlo, para confortar los dientes. Dientes movedizos.

¶ Quien de sì diere mal aliento, tome anis, algarrofas, almastiga, y raiz de lirio azul, y cuezcalo todo con vino, y vse labarse la boca con èl, y quitaráse el mal aliento. Mal aliento.

¶ Al mal de esquinencia, ò garrotillo, es muy buen remedio tomar vn nido de golondrinas entero, y hazer dèl vn emplasto, con azeyte de mançanilla, y almendras dulces, y aplicarlo à la garganta. Esquinencia, ò garrotillo.

¶ Tomareis, para el dolor de costado, tres onças de cardo benedicto, vna cucharada de vino blanco, seis yemas de huevos fresquissimos, y todo bien mezclado, se darà tibio al paciente, lo mas presto que se pueda, y hallarà gran remedio. Tambien importa hazer ceniza, ò polvo del miembro viril del buey, y dár de aquella ceniza al enfermo vna dragma, mezclada con vino blanco, si la calentura fuere poca; y si fuere mucha, con agua de cardo benedicto, ù de cevada, y creed, que es singularissimo remedio, y que vsado tres dias continuos, quitarà totalmente el dolor. Dolor de costado.

El modo como se ha de hazer dicha ceniza: Cortareis el nervio, ò miembro del buey à pedazos menudos, y pondreislos en vna piñata pequeña, y nueva, en fuego fuerte, que tenga al derredor rescoldo muy caliente, y asquas encendidas, y se ha de menear muy à menudo, hasta que se eche de vèr, que ya està hecha toda polvos, que será al cabo de vn dia entero, y no antes.

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

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

Para el estomago. ¶ Para el dolor de estomago, tomareis vna escudilla de ceniza caliente, rocìenla con vino, y embuelvanla en vn paño, y ponganla assi sobre el dolor, y hallaràn remedio. Tambien es bueno tomar migajas de pan gruessas, y calientes, como salen del horno, empapadas con azeyte de mançanilla, y ponellas encima del dolor, embueltas en vn lienço.

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

Amarillèz. ¶ Para la amarillèz, tomad corteza del espino blanco, cogido à la mañana, y vn manojo de raìzes de peregil mojado, picado todo junto, con vino blanco, y colado por vn lienço limpio; y si lo bebeis dos, ò tres dias, de mañana, y tarde, perdereis la amarillèz, y cobrareis buen color. Adviertase, que aunque este remedio es eficacissimo, no se ha de aplicar à muger preñada; pero en lugar dèl podrà poner encima los pulsos, y plantas de los pies, corteza de encina, hojas de celidonia grande, y mançanilla silvestre, que por otro nombre se llama camamila, mojando, y picandolo todo, y amassandolo con vino, hecho à modo de emplasto; y si no tomen lombrizes, y lavenlas con vino blanco, y haganlas secar despues, y de sus polvos tomen vna cucharada pequeña, con vino blanco.

Hidropesìa. ¶ A la hidropesìa, hazed vna bebida de semilla de retama, picada con vino blanco, ò hazed bebida de zumo de raìz de lirio azul, ù de azara, tambien con vino blanco.

Dureza de el bazo. ¶ Al dolor, ú dureza del bazo, es bueno beber vino, en que se aya cocido lengua cerbuna, esparragos, y hombrecillos; importa tambien tomar en ayunas caldo de coles marinas, medio cocidas, que por otro nombre se llaman brasica marina.

Colica. ¶ Remedio importante para la colica es, beber agua de mançanilla, ù decoccion de simiente de cañamo, ò vino, en que aya avido raìzes de ala, por diez, ù doze horas: Y si no quiere tomar cosa por la boca, hagan desollar vn carnero, y pongase la piel assi reciente, donde tuviere el dolor. Puede tambien hazer vn coginete de mijo, salvado de trigo, y sal, y ponerlo sobre la parte lesa: Un emplasto hecho de estiercol de lobo, es tambien muy bueno contra el dolor de colica.

Camaras. ¶ Para las camaras, que proceden de humores, bebed leche en que ayan puesto vna barra de azero, ù de yerro caliente, ó vsad de

comer arroz tostado; ò si no, tomad vna dragma de almastiga, con vna yema de huevo, ò hazed vn emplasto al derredor del ombligo, con harina de trigo, destemplada con vino tinto, y cocida al horno.

¶ Estancareis la sangre, bebiendo tres, ò quatro onças de zumo de ortigas blandas, ò zumo de llanten, que le ayudarà mucho, ò vsareis el caldo de coles bien cocidas, ò zumo de granadas, ù del granado mesmo, y en la ensalada llanten, y acederas. Fluxo de sangre.

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

¶ Al mal de corazon, beber dos, ò tres onças de agua de buglosa, y de citronella, ò tomar dos corazones de puercos, y tres de ciervos, dos nuezes moscadas, clavillos, semilla de albaca, tres dragmas de cada vno, flores de todos meses, borrajas, buglosa, y romero, de cada vno vn manojo, de todo infusion con malvasia, ò vino ipocràs, y dexadlo estàr vna noche, destiladlo despues por alambique, y vsad el agua, que es provechosissima. Mal de corazon.

¶ Hareis venir la leche à la ama que criare, vsando el zumo de el hinojo fresco, ù de la baña de baca en polvos, y tendra mucha leche. Hazer venir la leche.

¶ Disminuìreis la leche, tomando la raìz de la celidonia mayor, cocida, y amassada con vinagre muy fuerte, y puesta sobre los pechos, haze menguar la leche. Tambien el emplasto de habas, ù de ruda, salvia, y yerva buena, agenços, hinojo, y salvado cocido, è incorporado con azeyte de mançanilla, es bonissimo. Disminuir la leche.

¶ Para el aliento, ò regueldos, coman en ayunas gragea de anis, hinojo, ò culantro, ò beban dos, ò tres vezes en que ayan herbido olivas de laurel, eneldo, hinojo, culantro, y tendrà buen aliento, y no tendrà regueldos, y mas si encima del estomago trae vn saquillo de ruda, agenços, oregano, y yerba buena. El aliento, y regueldos.

¶ Ablandar se ha el vientre comiendo cerezas dulces, ò duraznos, ò higos, ò moras, antes de desayunarse, y beber antes de otra cosa caldo de coles, azelgas, malvas, ò lechugas sin sal, y encima de el hombligo importa que tenga vn emplasto de miel, y hiel de buey, y raìz de pamporcino, y ciclamino, ù hojas de mançana de coloquintida. Para el que no và de el cuerpo.

¶ Matareis los gusanos, que suelen tener los niños, haziendo que beban zumo de yerba buena, ù de albaca, ù de verdolagas, ù de ruda, aplicando encima del hombligo vn emplasto de agenços, abrotano, y la hiel del buey. Gusanos de los niños.

Almorranas.

¶ Curareis las almorranas con azeyte rosado, puesto en agua de violas, manteca fresca, azeyte de linosa, vna yema de huevo, vn poco de cera, y vntenlas con esso, ò hagan vn emplasto de sessos de perro blanco, mezclados con leche de baca, y añadid dos yemas de huevos, y vn poco de azafran, y podeis preparar vnto de manteca fresca, y polvos de corcho quemado, y aplicadle todo.

Para corrimiento de almorranas.

¶ Si las almorranas causaren demasiado corrimiento, se reprimira bebiendo vna dragma de coral rojo, con agua de llanten. Tambien ayudarà mucho la decoccion de las coles blancas, dicho por otro nombre berbasco, ù de veleño, ò en lugar desto serà bueno hazer vn emplasto de polvos de juncos quemados, ò rasuras de plomo, ù de bolo armenio, ù de blancos de huevos.

Para la piedra de los riñones.

¶ Para la piedra de los riñones, es bueno beber agua de retama, ù de grama, ù de argentina, en la qual se ayan mezclado polvos de cascaras de huevos quemadas, ù de huessos de niespolas, y hallarà grande remedio para la piedra; y si lo quisiere exterior, ponga encima de los riñones emplasto de parietaria, ù de raizes de ciprès, y hojas de ala, cocidas con vino; pero lo mas eficaz es, hazer vn baño, donde ayan herbido hojas de sio, malvas, malmaviscos, violas, parietaria, flores de retama, y mançanillas; y estando en el baño, tener encima de los lomos vn saquillo de salvado, y de sio: esto es, si la piedra estuviere en los riñones.

Para la piedra de la vegiga.

¶ Si la piedra estuviere en la vegiga, serà bueno hazer zumo de lima, con vino blanco, ò tomar huessos de niespolas, y echarlos en vino blanco; y quando estuvieren secos, hazer de ellos polvos, y junto con semilla de retama, pimpinela, esparragos, sagitrago, melones, pepinos, y calabazas, vsarlos con vino blanco. Tambien es muy buen remedio hazer polvos de cascaras de nuezes, y goma de cerezos, y tomallos con vino blanco.

Para el que mea en la cama.

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

Para el ardor de orina.

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

Detenció del fluxo menstrual en las mugeres.

¶ Para la detencion del fluxo del menstruo de las mugeres. Si la muger bebiere zumo de llanten, con polvo de huessos de sipia, ò polvos de huessos quemados de pies de carneros, ù de conchas marinas

ò coral, ò cuerno de ciervo, ò cascaras de nuezes quemadas, ù diez, ù doze granos colorados de la peonia, detendrà el fluxo del menstruo. Para fuera es bueno hazer vn emplasto del ollin de la chimenea, ù de las rasuras del suelo de vn caldero de arambre, mezclado con claras de huevos, y zumo de hortigas muertas, que son las que no pican, ù de brasica marina, y aplicandole encima del bazo, y baxo de la barriga. Tienese en mucho para esto la goma de los cerezos en infusion, con zumo de llanten, puesta en el lugar del fluxo, con vna pequeña geringa, ò à lo menos aplicar sobre los pechos hojas de celidonia.

¶ Serà bueno para la purgacion blanca, que tienen algunas mugeres, beber el zumo de llanten, ò agua de verdolagas, ò polvos de esponja, quemada en vna olla, y hazer para defuera legia de encina, ò higuera, y cocer en ella cortezas de granadas, y bellotas de encina, hojas, y raizes de bistorta, y vn poco de alumbre, y sal, y hazer fomentacion de ello, ò baño si le agradare mas. Purgacion blanca.

¶ Si quereis que à vna muger le venga la regla, dadle à beber cada mañana dos onças de agua de artemissa, ù de la decoccion de la grama, huessos de niespolas, raizes de apio, cinamomo, y azafran, y raizes de nabos redondos, y sobre ello tanta mirra, como vn grano de haba. Es muy bueno tambien vn baño de agua, en que aya herbido artemissa, malvas, malvaviscos, corona de rey, mançanilla, y otras yerbas semejantes, y quando estuvieren en el baño, hazedle estregar las nalgas, y muslos, apretando por abaxo con vn saquillo lleno de artemissa, celidonia, cerefolium, apio, betonica, huessos de niespolas, y otras cosas semejantes. Hazer venir la purgacion.

¶ Para el apretamiento de la Madre, hanselè de estregar los brazos, y piernas, y atarlos apretadamente, y darle ventosas en los muslos, y estregarla el estomago hasta el ombligo; y à mas de esto, hazer olor de cosas hediondas, como plumas de perdiz, suelas de zapatos viejos quemadas, aplicando à las partes verendas cosas odoriferas, y suaves, como mejorana, tomillo salsero, ambar, calamenta, poleolo, artemissa, almizcle, y brasica marina, que tenga la rama muy crecida, y alta. Conviene tambien hazelle beber agua de agenços, en que estèn destemplados quinze granos de semilla de rosas, ù de la peonia con vino; y si la muger estuviere preñada, no ay ningun remedio mejor, que el que le pudiere aplicar su marido, por ser los sobredichos peligrosos para ellas. Apretamiento de la Madre.

¶ Para la Madre caida, y fuera de su lugar, traygan los brazos à la enferma, y atenlos muy apretadamente, y denle ventosas La Madre fuera de su lugar.

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

Inflamacion de la Madre.

¶ A la inflamacion de la Madre, es bueno ponerle el zumo del llanten, ù de la yerbamora, ù de siempreviva, ò apliquenle vn emplasto de harina de cevada, cortezas de granada, y zumo de llanten, ò siempreviva, ò yerbamora, y se desinflamarà la Madre.

Inflamacion del miembro viril.

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

Parir antes del tiempo.

¶ La muger que acostumbra parir antes del tiempo, tiene de vsar el comer los polvos de el nervio del buey preparados, como arriba diximos, tratando del mal de la pleuresia, ò traer ordinariamente vn diamante en el dedo, porque esta piedra tiene grande virtud para retener la criatura en el vientre. Tambien dizen del despojo de la culebra, que seco, y hecho polvos, y dado con vn migajon de pan, es muy eficacissimo para impedir el aborto.

Para la dificultad de el parto.

Agua preparada para el parto de las mugeres.

¶ La muger que anda de parto, y no puede parir, le darán à beber vna decoccion de artemissa, ruda, betonica, y mançanilla, ò zumo de peregil con vinagre, ò vino blanco, ò vino ipocràs, en que aya avido canela, huessos de datiles, y raizes de ciprès, ò flor de mançanilla; y quando estuviere mas apretada de sus dolores, denle sopa en vino ipocràs, ò vna cucharada de agua clara preparada, de esta suerte: Poned como tres onças de canela en vna redoma de aguardiente, y dexadla alli tres dias; despues la colareis con vn paño muy limpio, y añadid vna onça de azucar fino, y la tercera parte de agua rosada que avia de aguardiente, y conservadlo assi en vn vaso de vidrio para quando fuere necessario; y vale mucho para qualquiera indisposicion de la madre, flaqueza de estomago, detencion del aliento, y orina, y muchas otras enfermedades.

Para la Madre.

Para el estomago, retencion de aliéto, y orina.

Los derechos de las mugeres, despues de paridas.

¶ El remedio sobrescrito es muy bueno para hazer venir los derechos, ò camara à las mugeres, quando han parido: Sobre todo serà bueno darles con vino blanco, ò con vino aloque, de aquellos polvos, con que los Plateros sueldan el oro, ò que frequente la agua destilada, ò cocimiento de habas, ù de flores de azafran.

Y para el vertigo.

¶ Curareis el vertigo, que viene à las mugeres, despues que han parido, haziendo vn parche encima del corazon, con yemas de huevos duros, polvos de cominos, azeyte de azucenas, eneldo, ò pol-

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

¶ A la inflamacion de la madre, y que procede de caìda, despues que la muger avrà parido, aplicareis vn parche hecho de boñiga de buey, ù de oveja, ù de cabra, añadiendole simiente de comino, hinojo, anis, y de peregil, con vna mediocre cantidad de vino: Y faltando esto, tomareis aquella tela, que se saca de entorno del higado del carnero, oveja, ò cabra, y la pondreis sobre el vientre, assi caliente como sale; ò tomareis vna escudilla de platano, ù de tierra, y fregareis las orillas con vn ajo, y pondreis encima del ombligo. Inflamacion de la madre.

¶ Para la gota ciatica aplicareis sobre el lugar del dolor vn emplasto, hecho con migajas de pan mojado, y cocido con leche de baca, ù de oveja, mezclandole dos yemas de huevos, y vn poco de azafràn: O de otra manera; prepararèis vn emplasto de raìzes de malvas, malvaviscos, hojas de violetas, y de malvas, flores de mançanilla, y de meliloto, cocido todo con agua, ò con caldo de tripas, despues picado, è incorporado con yemas de huevos, harina de linaza, enjundia de puerco, y azeyte de mançanilla: O para mas facilidad, tomareis estiercol de baca, harina de habas, vn poco de salvado de trigo, con simiente de comino, con agua miel, todo amassado igualmente, y hecho vn emplasto, se lo pondreis al lugar del dolor, y es cosa muy buena; y si la dicha parte del dolor estuviere inflamada, añadireis al emplasto vn poco de azufre, y pez naval, todo mezclado: Tambien serà bueno esprimir, y estrujarle encima el zumo de la yerva ala, ù de los yezgos, y de yedra, haziendolo herbir con azeyte de ruda, y de lombrices, y hecho vnguento, con vna poquita de cera vngir todo aquel lugar. Para la gota ciatica.

¶ Resolvereis la inflamacion ventosa, tomando sal, y hazerla bien enjugar en vna sarten al fuego, meneandola muy bien, despues ponerla entre dos paños, à la parte donde està la inflamacion. Inflamacion ventosa.

¶ Quitareis la inflamacion muy roja, haziendo emplasto de las flores, y hojas de violetas, flores de veleño, hojas de yerva mora, flores de mançanilla, y de corona de rey, hazerlo herbir todo, y aplicarle al lugar donde estuviere dicha inflamacion: Tambien otro; sacar el zumo de la siempre-viva, y mezclarlo con vn poco de vino tinto, y harina de cevada, y de todo junto hazer vn emplasto, y aplicarlo à la dicha inflamacion. Inflamacion muy roja.

¶ Madurarase vna apostema, poniendole encima vn emplasto de hojas, y raìzes de malvas, malvaviscos, migajas de pan blanco, Madura apostema.

co-

cocido todo junto, y despues mezclarle vna clara de huevo, y vn poco de azafrán; y si la dicha apostema fuere muy fria, podreis añadir à la dicha decoccion raizes de ala, y yezgos, y de azucenas, sarmientos blancos, flores de mançanilla, y de corona de rey.

Carbunclo. ¶ Vendràse à madurar vn carbunclo, tomando harina de trigo, claras de huevos, miel, y enjundia de puerco, escaldarlo todo junto con agua caliente, y hazer emplasto.

Todo genero de gota. ¶ Para todo genero de gota, hareis vn emplasto de zumo de coles rojas, y de yezgos, con harina de habas, flores de mançanilla, y de rosas, todo en polvos, y lo mezclareis todo, y lo pondreis encima el dolor. Otro: tomareis raizes, y hojas de escaviosa, de consuelda, salvia silvestre, y hareisle herbir todo con vino, despues lo picareis muy bien, añadiendo azeyte de azucena, aguardiente, de la gordura del pie del buey, ò baca, todo mezclado, y hareis emplasto.

Apostema citrosa. ¶ Aveis de curar la apostema citrosa, tomando malvas, malvaviscos, raizes de azucenas, vitriolo, hojas de coles marinas, simiente de lino, y de malvaviscos, flores de mançanilla, y corona de rey, hareis de todo cocimiento con agua, vino, y vinagre, y cocido lo picareis todo muy bien, y añadireis harina de cevada, polvos de flores de mançanilla, y de rosas, enjundia de gallina, y manteca fresca, todo mezclado hareislo emplasto, y pondreislo encima la apostema. Tambien hareis otro de habas verdes, y abejas, todo picado, y deshecho con vino blanco, y frito en vna sarten, y aplicado encima dicha apostema.

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

Llagas viejas. ¶ Tomareis, para sanar todas las llagas viejas, vlceras nuevas, y quebrantamientos de carne, hojas de llanten pequeñas, malvas, verbena, vn manojo de cada cosa; salvia hasta veinte y quatro hojas, todas limpias, y labadas las picareis; y hecho esto, tomareis

vein-

veinte onças de manteca de puerco, ò tocino gordo añejo, y la pondreis dentro vna sarten à derretir, y herbirà con las dichas yervas; y quando vereis que el licor, ò humedad de ellas estarà resuelto, lo colareis, y colado, le echareis tanto incienso como vna nuez, y cera nueva, dos vezes mas, y otra vez lo derretireis, y lo pondreis en forma de vnguento, del qual vsareis por todas maneras de llagas viejas. Otro: tomareis azufre, y hareis polvos muy sutiles, y pondreislos dentro de vn vaso de vidrio, y echareis encima tanto azeyte, que suba quatro, ò cinco dedos mas que los dichos polvos, despues pondreis el vaso al Sol, por espacio de diez dias, meneandole cada dia con vna espatula de palo limpio, teniendole continuamente muy bien cerrado, que no entre cosa alguna; y al cabo de diez dias, tomareis todo el azeyte de encima, que se avrà incorporado en sì toda la substancia del azufre, y lo pondreis en otro vaso de vidrio, sin dexar entrar cosa alguna del residuo del vaso; despues lo cerrareis, y lo pondreis en guarda con diligencia, y vsareis del dicho azeyte, mojando vnas hilas de lienço, ù de algodon, con dicho azeyte, y las pondreis encima la llaga; y lo mismo hareis encima de las apostemas, continuando cada dia, hasta que estèn sanas.

¶ Sanareis las llagas viejas intrinsecas, en las quales no se puede poner cosa alguna, tomando de las dos artemissas, ò consuelda, betonica, agrimonia, raìzes de rubia, salvia, peregil, hortigas, flores de todos meses, sanicula, buglosa, filocella, pimpinela, pimpallos de cañamo verde, genciana, berbena, scordio, yervagata, quinquefolio, tenacia, de cada vno medio manojo, regalicia, crocum, simiente de cardo santo, de cada qual vna onça, de las tres flores cordiales quatro onças, todo con diligencia bien limpio, y mondado, picado, è infundido en vn vaso de vino blanco; de esto beberà el enfermo cada mañana en ayunas, cerca de dos onças, vna hora antes de comer, y otra antes de cenar; y si dicha bebida fuere aspera de tomar, en trueco de esto harà decoccion de las dichas yervas, con agua, añadiendo al fin vino blanco, con miel colada, y jarave de rosas secas; y con lo proprio conviene limpiar la llaga, ò cicatrizes con vino blanco caliente, y puesto encima vna hoja de coles marinas, medianamente tostada al fuego. Llagas intrinsecas.

¶ Si quereis curar toda manera de quemadura de fuego, tomareis de los pelos del espinazo negro, de los mas delgados que podreis hallar, y los tostareis al Sol, ò al horno, haziendo de ellos polvos muy sutiles, y con leche de muger que cria niño, los prepararèis, y vntareis las partes quemadas. Para quemaduras.

Cua

Fuego silvestre.

¶ Curareis el fuego silvestre, que llaman pastoril, tomando goma de ciruelo, vn poco de azafran, y otro tanto de sal, y lo desatareis todo con vinagre fortissimo, y de esta mixtura vngireis la parte llagada.

Sarna.

¶ Debeis curar la sarna tomando trementina de Venecia dos partes, y labareisla con agua fria quatro, ò cinco vezes; y si fuere con agua rosada serà mejor, despues con manteca fresca, y vna yema de huevo, y el zumo de vna naranja agria, de todo hareis vn vnguento, y la vntareis delante del fuego. Tambien es bueno tomar vn poco de estoraque liquido, y otra tanta manteca de puerco, todo mezclado, y con esto vntareis las manos, y con ellas la sarna de el cuerpo tres, ò quatro noches.

Cancer.

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

Para tiña.

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

Mordedura de sierpe.

¶ Si el Labrador, ò alguno de su casa fuere mordido de alguna serpiente, conviene luego que beba vna cota mediocre del zumo de las hojas de fresno con vino blanco, y essas mismas estrujadas, las pondreis en forma de emplasto encima de la mordedura.

Para sacar la sierpe de el cuerpo.

¶ Quando la sierpe, ò culebra entrare en el cuerpo de alguno, que estaviere dormido, el remedio mejor es, tomar el humo de suelas de zapatos viejos por la boca con vn colador, y la sierpe saldrà por el trasero, porque no tiene otra cosa mas odiosa, y està experimentado.

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE LOS HUERTOS, ASSI EN GENERAL, como en particular.

La tierra para los huertos.

MUY buena serà la tierra, y acomodada para los huertos, sino fuere muy humeda, y lodosa, en la qual, si sobrepujare la humedad, serà infecunda, y no buena, y si tomandola con la mano, amasan-

fandola se buelve como cera, serà inutil. Conviene sobre todo, que la tierra para huertos sea muy limpia de piedras, y que no sea tierra, que se abra, para que el Sol no dañe, y queme las raìzes de las plantas; y assi serà aquella templada, acomodada, y facil para la cultivacion, la que fuere no muy humeda, ni enjuta. Si la tierra fuere ruin, dizen algunos, que se puede enmendar, mezclando en ella tierra gorda.

¶ Hareis bardas, vallados, ò cercas de arboles vivos en los huertos, cogiendo en tiempo apto, y bueno aquellos granos colorados, y maduros de los espinos de majuelos, ù de zarças, y otros, y los mezclareis con harina de yervos, y agua, todo amassado, que estè como miel, y de esta pasta vntareis sogas de esparto viejas, de manera, que la massa con los granos estèn por los hilos de la soga hasta la Primavera, en el qual tiempo, donde querreis hazer la barda, hareis dos hoyos, ò lineas, hondas medio palmo, y que la vna estè lejos de la otra, dos, ó tres palmos, y en ellas pondreis las dichas sogas de largo, como estàn empastadas, cubriendolas ligeramente de tierra; y si fuere necessario las podreis regar despues, dentro de vn mes naceràn, y iràn creciendo, sacando espinas, las quales nacidas, las ireis ayudando con algunos troncos, ó varillas, para que se vayan ajuntando vnas con otras, y de esta manera hareis vna cerca buena. Otros acostumbran tomar varillas gruessas de todos los espinos, del blanco, y del negro, y de las zarças, de tres palmos de largo, assi con raìzes, como sin ellas, plantandolas por tierra en dos hoyos, ò lineas, como està dicho arriba, y se pondràn dos palmos dentro de tierra, y los regareis à menudo, siempre que fuere necessario, y cabar dos vezes al mes. Cercas para los huertos.

Otra cerca admirable hareis, tomando muchas simientes de diferentes generos de plantas, de espinazos, y zarças, y puestas con cera, ó otra materia liquida dentro de hoyos, ò lineas bien llenas, y delgadas, y cubiertas ligeramente de tierra buena, y gorda, y la regareis siempre que fuere necessario. Tiempo de sembrar los huertos, ò campos.

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

ces nace muy presto; empero entre tanto que no llueve; corre peligro no se le coman las hormigas, y aves, si yà antes de sembrar no son socorridas con los remedios, y auxilios, de los quales en su lugar adelante se dirà. Sea esso de qualquiera manera, hareis, que el huerto, ò campo, que se ha de sembrar en tiempo de Primavera, sea cultivado, y beneficiado al fin del Otoño, antes que vengan las heladas; y aquel que querrà vestir el huerto de hortalizas, y otras yervas, en el Otoño, lo cabarà, y beneficiarà en el principio del Verano, porque la gleva se esmenuza con los frios del Invierno, y calores del Verano (aqui se habla de los huertos muy grandes.) A mas de lo dicho, para q̃ se mueran las yervas malas, se deben desarraigar, quando la tierra no tiene sazon, lo que es proprio à qualquiera clima, y despues estercolarle: Hecho todo esto, hareis compartimiento, ò particion de la tierra en espacios, como porcas, hazas, ò parvas, que no sean muy anchas, sino de calidad, que el Hortelano pueda llegar de vna parte à la otra, para limpiar, y desarraigar las yervas inutiles, sin entrar con los pies dentro, por no pisar las simientes, y yervas buenas; advirtiendo juntamẽte, que la serenidad, y clemencia del tiempo suceda bien, y le sea prospero en el sembrar, porque favorecidas de la influencia del Cielo, y los de los lugares templados, ilustrados, y iluminados del Sol, muy presto nacen las simientes, á las quales para nacer, tambien les ayudan algun tanto las edades, porque se debe mirar, las simientes no sean muy añejas, ni demasiado quemadas, ni desmedradas, ni corrompidas, y quando las querreis sembrar sea en tiempo, que no haga mucho viento, ni que sea muy frio, porque en estos tiempos la tierra apretada, y casi helada, recibe la simiẽte muy de mala manera, y no la puede sazonar, y assi la sembrareis en tiempo sereno, y caliente; y si tendreis temor, que por respeto de los frios, y heladas no se quemen, las podreis cubrir con paja, y debaxo poner varillas, ò cañas, por tener la paja en ayrada. Ay algunos Escritores Griegos de Casas de Campo, que acõsejan ser bueno sembrar quando la Luna và creciendo, hasta el lleno, que la Luna està debaxo de tierra. Dize Columella, que no dexeis de sembrar, pero conviene vèr primero, si la simiente de la hortaliza fuere buena, y aprobada, y si la tierra fuere apta, y conveniente, y que la agua no sea muy lejos, porque la simiente aprobada, y buena, darà lo que de sì tiene; esto es, si el trigo, ò simiente de hortaliza, que se siembra, fuere buena, daràn el trigo, y la hortaliza buena; y si la tierra fuere apta, y acomodada, conservarà dicha simiente, y la harà fertil; el estiercol harà la tierra gorda, y la esponjarà, para que el agua se empape en

Columella.

la

olorosas, como si las sacàran entonces del rosal. Si ingeris el rosal en vn tronco de encina, ò en el tronco de el arbol, de que se haze la liga para cazar aves, que en Catalàn se llama grevol, os darà las rosas verdes, es verdad, que no tendràn olor.

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

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

Claveles azules, y amarillos.

¶ Flores amarillas, que haze la betonica, hareis, que las haga de diversas colores, en vn mismo ramo, como lo dize Missaldo, aver visto de sus proprios ojos, en vna planta viva aver muchas flores de varios colores, lo qual se acostumbra hazer, con el trabajo de el Labrador, y con la virtud del Sol, lo que han alcançado muchos, haziendolo de esta manera. Tomareis de muchas maneras de labores, ò simientes de flores de betonicas, y las pondreis dentro de vnas pelotillas, que hareis de estiercol de cabras, ù de ovejas, pastandole, y pondreis de todas dichas simientes de varios colores dentro dichas pelotas, y las embol-

Betonica. Un ramo, en que aya varios colores de flores.

ve-

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

Muchas maneras de flores en vna planta.

¶ Tambien las violetas os daràn en vna planta flores de diversas colores, tomando de las simientes de cada genero de ellas, como de el encarnado, morado, amarillo, blanco, y de las demàs colores, todas juntas, y hareis de ellas con el estiercol de cabra peloticas, haziendo lo proprio, como se ha dicho arriba, y

Missaldo.

està experimentado por el dicho Missaldo: Y las dichas violetas quieren ser plantadas comunmente en tierra gorda, y bien trabajada, en el mes de Março, y sembrar en el Otoño, y en el Verano, y no se deben plantar, ni sembrar todos los años en vn mismo lugar, porque assi darian las flores descoloridas, y con poco olor; y se quieren coger por la mañana, antes que salga el Sol, si quereis que tengan toda aquella virtud, y olor, que es necessario.

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

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

Violetas boscanas, sus secretos, y virtudes.

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

Lirio, ò azucena, sus secretos.

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

¶ Si quereis que la azucena blanca sea de color purpureo, tomareis diez, ù doze cabezas juntas, y las colgareis al humo, y se les moriràn las raìzuelas que tienen; y despues las tomareis quando sea tiempo de plantarlas, y las pondreis con hezes de vino tinto, hasta que tengan color de grana, ò que parezcan tintas; despues las plantareis de vna en vna, y en ellas pondres hezes de vino tinto, y assi los lirios, que de ellas saldràn, seràn colorados, del color de la grana. Azucenas blancas, que sean coloradas.

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

Si quereis tener lirios mucho tiempo, hazed de esta manera: Quando los plantareis, pondreis las vnas cabezas dentro de tierra, hondas quatro dedos, otras ocho, y las otras doze dedos, y de esta manera tendreis lirios mucho tiempo, porque las vnas floreceràn primero, las otras despues, y despues las vltimas, que estàn plantadas mas hondas.

El emplasto hecho de la cebolla de el lirio, con manteca de puerco, y azeyte de mançanilla, haze venir à sazon los carbunclos. Virtudes del lirio.

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

La agua destilada por alambique de las flores de lirio, quita la escama de la cara, y haze en la carne vn blancor increible.

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

La cebolla de el lirio cocida con ajo, y amassada con hezes de vino tinto, haze poner color à las mugeres, que estàn palidas, y amarillas del rostro, despues del parto, si con esta mixtura se friegàn el rostro, quando se vayan à acostar, y despues a la mañana se la laban con agua de cevada.

CAPITULO DUODEZIMO.

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

Recogida de las yervas, flores, raìzes, y sus frutas.

RAzon serà (pues se ha tratado, y enseñado el modo de sembrar, plantar las yervas de comer, olorosas, y medicinales, y de las flores) se trate, y enseñe el como se han de recoger, y conservar dichas yervas, raìzes, flores, y simientes, y de sus confituras, y conservas. Las raìzes de la mayor parte de las yervas se cogen quando las hojas son caìdas, y assi mismo se cogen las flores, quando son enteramente abiertas, como las de la buglosa, borrajas, berbena, y las flores de todos meses: Empero las rosas de los rosales, y las flores de alcaparras, debe ser su cogida para conservarlas, quando aun estèn cerradas.

Debense coger las frutas, hojas, y yervas enteras, quando las frutas estèn en perfeccion, como melones, pepinos, calabazas, quando empiezan à tomar el color amarillo, y estèn sazonadas: Empero si las quieren para simiente para sembrar, conviene dexarlas en la tierra, hasta que estèn bonissimamente maduras, despues ponerlas en reserva; hasta que se avràn de sembrar, y conviene cogerlas en tiempo claro, y en Luna vieja. La simiente de las yervas, se coge quando las yervas estàn marchitas, y secas.

Conviene observar generalmente, que todas maneras de coger, tanto las yervas, flores, y raìzes, quanto las frutas, y simientes, se ha de hazer en tiempo bello, sereno, y en Luna vieja. Las yervas, que querreis conservar, deben ser primeramente bien limpias, y despues secas à la sombra de el Sol, esto es en lugar que el Sol entre, pero que no las toque, sino solo la reberveracion de èl, despues puestas en talegónes de cuero, y no de lino, ò en algun vaso de madera, porque sus virtudes no se exhalen, como se vè que se haze de las yervas finas, que se conservan para el Invierno; y assi me parece que los Boticarios, que cuelgan en las Boticas, y graneros las yervas medicinales, no lo aciertan, porque no tan solamente sus virtudes

se

se exalan, pero aun se cargan de polvos, y telas de arañas, y de suciedades de las moscas, y de otras semejantes.

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

Las simientes de las yervas se deben conservar en talegones, ó en arcas pequeñas, bien cerradas. Las simientes de cebollas, y puerros, como de pimientas, y dormideras, se conservan dentro de sus proprias bolsas, ò cascaras. Para conservar las raìzes, conviene observar dos modos, y maneras, porque, ò se quieren conservar frescas, y verdes, ò secas, como son, nabos largos, y redondos, y otras semejantes. Para conservarlas frescas, conviene tenerlas en vn vaso de barro grande, puesto en la bodega, ò ponerlas en el huerto debaxo de tierra, como se vè, que se haze de los nabos, para comer en el Invierno. Para conservar las raìzes secas, despues de ser cogidas, conviene labarlas diligentemente con agua clara, y quitarles los pequeños pellejos, despues secarlas à la sombra de el Sol, quando sale; y si fueren buenas, y tiernas, como las raìzes de hinojos, endivia, peregil, y de esparragos, y otras semejantes, con el Sol de medio dia; y si ellas fuessen gordas, macizas, y gruessas, como las raìzes de el lirio, genciana, pamporcino, lirios de agua, y otras semejantes; despues que fueren secas, y assi preparadas, conviene colgarlas en algun lugar alto, à la parte de el Sol de Medio Dia, ù de el Septentrion, en el qual, ni el polvo, arañas, ni los rayos de el Sol puedan hazer daño: Con todo, el consejo del Principe de la Medicina Hipocrates, es, que las yervas, flores, y las raìzes, assi frescas, como secas, no sean puestas de ninguna suerte al viento, para ser conservadas, antes mas presto encerradas en vasos, ò en otros receptaculos semejantes, porque no pierdan su virtud, como facilmente

la perderian, ſiendo pueſtas al viento.

Confitar yervar, raìzes, y flores.

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

De otra manera conviene. Deſpues de limpias, y cortadas à pedazos (como eſtà dicho) las pondreis en remojo con agua, encima la ceniza caliente, y deſpues las hareis cocer con dos, ò tres vezes tanta miel, ò azucar. De la dicha raìz de ala, ſe puede hazer conſerva de eſta manera. Limpiada la raìz diligentemente, como eſtà dicho, y cortada à pedazos pequeños, la hareis que eſtè en infuſion con agua, encima la ceniza calida, deſpues la hareis herbir, haſta que eſtè bien cocida, deſpues picada la paſſareis por vn paño de eſtameña, ò picote; y finalmente, la hareis cocer con tres vezes tanta miel, ò azucar. De eſta manera hareis conſerva de muchas otras raìzes, como de genciana, peonia, lirio azul, colutea, que en Caſtilla ſe llama eſpanta lobos, y de zahanorias, nabos, rabanos, y otras ſemejantes, las quales ſeràn mas lindas, añadiendo en ellas vna poca de canela.

Què coſa es cõfitar, y què coſa conſerva.

Aqui en eſte lugar ſe entiende por confitura, quando la raìz, ò la coſa, que fue confitada, queda entera la confitura, y quando no queda entera, ſino que fue paſtada, ſe entiende por conſerva.

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

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

¶ La lechuga se confita como se sigue. Tomareis la lechuga, y le quitareis todas las hojas de el tronco, y las hojas tiernas salvareis dentro de vn vaso, y de essa suerte las dexareis por espacio de dia, y noche, hasta que se buelva salmuerra, y despues las labareis con dicha salmuerra, y espulsadas que sean, se pondràn estendidas en cribos, hasta estàr bien secas; despues les pondreis encima anis seco, hinojo, y vn poco de ruda, y de puerros, cortados à pedacitos menudos, y despues se deben poner en vna olla nueva dichas hojas, assi secas, y pondreis en ella la salsa, que avreis hecho, de dos partes de vinagre, y vna de salmuerra; despues pondreis en ello mucho hinojo seco encima, y que estè bien cubierto de el dicho vinagre, y salmuerra, que no quede nunca enjuto, y assi ireis á menudo continuando, para que estè siempre lleno de el dicho vinagre, y salmuerra. De este modo, y manera concluireis tambien la endivia, los pimpollos de el tomillo salsero, agedrea, oregano, y otras semejantes. Esta manera de composicion se quiere hazer al principio del Verano. La composicion de las yervas, que se hazen con sal, y vinagre, son principalmente destinadas para la ensalada, y aquellas que se hazen con azucar, y miel, sirven para el vso de medicina, las quales son las siguientes: De hojas, y flores de las yervas, se haze muy rara confitura; y assi, quien querrà confitar de las hojas, y flores de las yervas, puede vsar lo siguiente. Tomareis hojas, y flores de las yervas, que querreis, y limpiadas diligentemente, despues enteras, las pondreis en el vaso en que las querreis confitar, poniendo encima azucar polvorizado, competentemente; despues pondreis el vaso al Sol, ó hareis derretir, ò clarificar el azucar con fuego manso, hasta tanto que se vea, que tome vna consistencia de jarave, y despues lo pondreis en vn vaso. De otra manera, despues que avreis limpiado con diligencia las hojas, y flores de las yervas, las pondreis en vn vaso de vidrio, ù de barro, y despues les pondreis encima azucar, cocido à consistencia de jarave, que sea clarificado.

Confitar lechugas, y otras yervas.

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

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

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

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

Conserva de rosas. ¶ Conviene, para hazer conserva de rosas, tomar hojas de rosas coloradas, que no sean de el todo abiertas, y limpias, y picadas de fresco, que no estèn secas, en vn almirez de piedra, despues pondreis tres vezes tanto azucar, y puesto todo junto en vn vaso de vidrio, cubierto con vn pergamino, lo pondreis al Sol, por espacio de tres meses, meneandolo todos los dias. Si quereis hazer conserva de rosas secas, hareis herbir media libra

bra de agua rosada, con vna libra de azucar, y quando vereis, que toda la agua fuere consumida, pondreis en el azucar vna onça de rosas secas, polvorizadas, y lo hareis cocer todo competentemente; despues con vna espatula de madera, pondreis en pedazos la conserva.

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

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

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

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

¶ Otro modo de salsa de mostaza, que se puede llevar de camino muy curiosa: Tomareis dos onças de grano de mostaza, media onça de canela fina, y picado todo muy bien; despues con suficiente vinagre fuerte, y miel, lo destemplareis, que sea como pasta espeso, y de dicha pasta hareis pelotillas, y las hareis secar al Sol, ó en el horno, y las pondreis en reserva; y quando quereis vsar de ellas, toma- Mostaza muy de repente. Missaldo.

mareis vna pelotilla, ò mas de estas, y las destemplareis en vn plato, ò escudilla con vino, ò con vinagre, ò otro licor, y tendreis salsa de mostaza de repente, y en qualquier parte que vais, llevando de dichas pelotillas; la qual es en la boca muy delectable, y muy vtil para el estomago.

LIBRO

LIBRO SEGUNDO

DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo, y Pastoril.

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

CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DE LOS ARBOLES DE FRUTAS, QUE SE deben poner, y plantar en los huertos.

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

¶ Los naranjos sufren algun tanto mas las tierras frias, que no los cidros, limas, limones, y otros semejantes, aunque en sus maneras son diferentes, en la labor son muy parecidos. Todos quieren ayre caliente, ò templado; y si se han de poner en lugares que declinan à frios, sea en lugares que estàn abrigados, y reparados del

frio,

frio, mayormente del cierço, y de los demàs ayres, que acostumbran helar, y siempre que pudieren, sea àzia el Sol, y se hazen mejores en lugares cercanos à la marina, y en partes calidas, y humedas, y son arboles que quieren el govierno al contrario de los otros, por lo que aman mucho el viento de medio dia, y con aquello se recrean: hazeles muy grande daño el viento del Norte.

¶ Para plantar, y criar estos arboles en vuestro huerto, ò jardin, los pondreis à cara de medio dia, y arrimados cerca de alguna pared, ù de otro reparo, de la parte de Septentrion. Los grandes señores, en partes frias, los plantan en vnas caxas llenas de tierra, y estiercol bien guarnecidas de yerro, con sus manillas, para ponerlos dentro en el Invierno, y sacarlos fuera quando haze buen dia, manualmente, y de repente tienen adornado el jardin de naranjos; y en dichas caxas, ò cubas, ay vn agujero abaxo, para que se evaque el agua superflua del riego. Todos estos arboles, que hemos dicho se hazen, y salen de las pepitas de sus frutas, y tambien de ramo, y mejor de barbado, y en tierra bien estercolada, y quieren mucho el riego; y el sembrar, y plantar, debe ser en el principio de Abril, poco mas, ò menos, segun la temperatura de la tierra. En la tierra que se plantan, y siembran, es bueno, por el frio, mezclar ceniza, hecha de su misma madera, ò mejor de calabaceras, y los granos, ò pepitas, pondres cerca de medio pie de hondo, y que sean tres juntos, el vno punta arriba, y los dos punta abaxo, y se deben regar à menudo con agua tibia, ò con leche de baca, porque salen mejor, y mas presto; pero antes de sembrallos, conviene poner dichas pepitas en infusion con leche de baca tibia. Si quereis que el naranjo haga su fruta dulce, le hareis debaxo del tronco vna incision con vn barreno por arriba, y que no llegue hasta medio tronco, porque por dicha incision pueda sacar el humor que tiene malo, y esso se harà en el Febrero, y quando dicho arbol tenga fruto, le cerrareis el dicho agujero con barro, ò le dareis vn corte en el tronco, que haga vna concabidad en abaxo de vn pie, el qual llenareis de miel, y la cerrareis con mixtura de trementina, para guardalla de la lluvia, y del ardor del Sol, y le regareis las raìzes con orines; y finalmente le cortareis los pimpollos, que harà à la parte de la incision. Ingierense con ellos mismos de sus calidades, vnos con otros, y con el granado, mançano, peral, y moral, en el tronco, cerca de las raìzes, de pua, en el mes de Febrero, y de escudo en el mes de Mayo, Junio, Agosto, y Septiembre. En contorno de ellos no quieren yervas ningunas, sino solo calabazas, y pepinos, con quien tienen grande amistad, porque los defienden de el frio;

Naranjas dulces.

frio; y particularmente su ceniza esparcida al contorno de sus raizes, los haze mas bellos, y fertiles; y assi conviene, quando cargan con mucha fruta, quitarles buena parte de ella, porque la que quedare se haga mas gruessa, y sea mejor. Si la fruta de dichos arboles fuere puesta dentro algunos vasos en el mismo arbol, ò sea de vidrio, ù de barro, como irà creciendo tomarà la forma, y hechura del concabo de el vaso, haziendole vn agujero, para que pueda respirar; y si las poneis quando son pequeñas dentro vnos moldes, en que estèn esculpidas algunas figuras, ò armas de algun sello, que la gravadura sea grossera, irà creciendo, y tomarà la figura que en el molde fuere esculpida; advirtiendo, que el concabo del molde sea de la grandaria, que la fruta acostumbra à crecer, ò vn poco menos.

Naranjos, y otras frutas, seràn esculpidas de las figuras, y sello que quereis.

¶ Si el naranjo fuere ingerido encima del arbol, llamado grebol, que es el arbol, que de la corteza dèl se haze la liga para cazar los paxaros, no se moriràn por friò, ni heladas; y assi se han de hazer en las tierras frias, por su gentileza, y verdor; verdad es, que la fruta no serà tan buena como de los otros; y si lo ingeris encima el moral, harà la fruta roja, y dulce. Conservareis la fruta de los naranjos, limas, limones, y otras semejantes, cogiendolas de noche, juntamente con sus capullos, y hojas, y puestas en vn monton de cevada, ú de mijo, ò cubriendolas cada vna de por si de hiesso amassado; empero no quieren ser puestas cercanas del pan caliente, que les haze daño, y les haze corromper.

¶ Sus hojas puestas entre la ropa, le dàn buen olor, y la defienden de la polilla. La cascara, ò corteza de las naranjas, y el zumo, y sus pepitas, es cosa suprema, contra toda suerte de veneno, y peligro de peste, y los limones por lo mismo; y por esso se puede cocer vna naranja, y vn limon todo entero con agua rosada, y azucar, hasta tanto esté consumido en zumo, y despues vsar cada mañana desta decoccion, vna, ù dos cucharadas, en tiempo de peste. El zumo de los limones mata los piojos, sarna, y ladillas, limpia las manchas de los paños de lienço. Llegando la limona al fuego, aquel zumo mas sutil, que saliere, limpia las manchas del rostro, y quita los arreboles, y otras cosas semejantes. El zumo destilado por alambique, à mas de que es excelentissimo para limpiar el rostro à las mugeres, quita las manchas blancas, y otros impedimentos de la vista. Este zumo tiene tal virtud, que colandose dos, ò tres vezes, y limpiando las perlas enteras, y poniendolas en infusion con dicho zumo, y puestas al Sol, por espacio de cinco, ò seis dias, se mollificaràn tanto, que las podreis pasar, y formarlas como quereis.

Sus virtudes.

Este

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

Secretos del arrayan.

¶ El arrayan se debe plantar en el huerto, y en lugar vistoso, porque es arbol muy apacible, y de grande recreo. Plantase de sus mismos troncos, assi con raìz, como sin ella, y tambien de barbados, en tierra arenosa, y de polvo; puedese sembrar como el laurel, pero viene tarde. Para hazer que crezca mucho, lo limpiareis, y cabareis por el contorno à menudo, y producirà mucha simiente, y gruessa. Tambien harà lo proprio, si lo plantais junto de los rosales. Quiere ser regado muy à menudo con orina de hombre, y de animales, de lo qual se alegra mucho, como se viò en vn mirto, el qual estaba plantado en vn lugar, en donde meavan muchos, y fue conocido averse hecho muy grande, sin otro beneficio. Su simiente puesta en vn vaso, que no estè envidriado, tapandole muy bien, que no respire por ninguna parte, se conserva verde mucho tiempo. Otros dizen, que es mejor ponerla dentro con la hoja, y parte del ramo. El arrayan teme el frio, y quiere estàr puesto junto de agua, y en lugar maritimo, y regandole à menudo con agua caliente, produce el fruto sin huesso. Hase de coger el dicho fruto en dia claro, y sereno, despues de passado el rozio. Puedense ingerir entrambas especies, el blanco encima del negro, y al contrario, y encima del nispero, y del granado, y se ingiere èl mismo sobre sì mismo, y haze el fruto mas gruesso, quanto mas lo haràn, y assimismo de las demàs frutas.

Secretos, y virtudes de la palma.

¶ Las palmas se deben poner en el huerto, por su belleza, y agradable vista, en vn lado del huerto, en donde le pueda dàr el viento calido, y no quieren estàr en clima, y territorios frios, y quieren la tierra delgada, y amorosa. Plantanse de plantas pequeñas, con raìzes, en el mes de Abril, y Mayo, circuyendole de tierra gorda. Siembranse de huessos de los datiles frescos, poniendolos dos pies debaxo de la tierra, con ceniza, y estiercol de cabron, todo mezclado, y la punta por arriba, y regarlo cada dia con agua caliente, y salada, para que crezca bien, y se haga alta; recrease mucho con que sus raìzes sean regadas con la hez de el vino añejo. Si quereis hazer vna palma, que presto se haga gruessa, y alta, tomad tres huessos de datiles, y embolvedlos todos juntos en vn pedacito de lienço, y plantadlos todos juntos, como estàn, teniendo cuenta, que las puntas vayan para arriba, y en lo demas harcis como se ha di-

dicho arriba, y de este modo haràn todos vna planta muy hermosa, y perfecta. Si quereis que la palma hembra haga muchos datiles, plantareisla cerca de palma macho, porque essa vezindad es causa que la virtud de los machos passe à las hembras, por la comunicacion del viento; de donde le viene à aquella ser fertil. Si no tuvieren comodidad de tener machos junto à las hembras, tocad, y menead con las manos muy à menudo los machos, y despues hazed lo proprio con la hembra, ò coger las flores, y las escamas, que estèn à la cima entre las hojas, y echadle, esparciendola encima de la hembra, con esso llevarà fruto. Los datiles son dañosos à la salud, y conerian dolores de cabeza, y puestos en gargarismo, curan los cancros, que se hazen en la boca.

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

¶ Vereis tanto en las hojas del laurel, como en las del enebro, que si las poneis al fuego, echan chispas por acà, y acullà, y no se encienden, hasta tanto, que despiden de sì toda la humedad que tienen. Las hojas de este arbol secas, fregando las vnas con las otras, poniendo primero en medio vn poco de azufre picado, sacan chispas de fuego, como vn pedernal, y lo proprio hazen las hojas de la yedra. Los ramos del laurel, hincados, y puestos por las tierras sembradas, las defienden de piedra, y niebla, siendo benditos en el dia de Ramos. Virtudes.

¶ El zumo de laurel, que en Castilla se llama bayas, y de sus ho-

hojas, tiene fuerça contra veneno, y sorbido por las narices, descarga maravillosamente el celebro. El azeyte del laurel es admirable contra todas las passiones frias de los nerbios.

Secretos del ciprès.

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

Sus virtudes.

Secretos, y virtudes del granado.

¶ Quiere el granado la tierra barrosa, y poco gorda, plantase en el mes de Março, y Abril, en lugar caliente, de ramo, ù de varas de pie y medio, hechas del arbol, y no de los plançones, que se hazen debaxo del tronco, cercano à las raizes, haziendo al cabo de abaxo vn corte, como quien corta vna pluma para escrivir, y se pone en tierra, en vn agujero pequeño, porque el tronco entre forçoso, dandole con vna maza, ò piedra.

¶ El granado se ingiere con èl proprio, de pua, en el mes de Março, y de escudo quando estè florido, y tambien en el mes de Agosto, y Septiembre, y con el arrayan. El granado quiere ser plantado à la parte de Medio Dia, y no al Levante, ni Poniente, que es-

te

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

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

¶ Si quereis que las granadas no se abran en el arbol, quando los plantareis pondreis en el hoyo debaxo de sus raìzes, piedras del rio, ù de otras fuentes; y si fuere yà plantado, pondreis junto à èl cebollas albarranas, porque estas con su contrariedad natural, impediràn que dichas granadas no se abran; y lo mismo guardareis, si quando plantàreis el granado de estaca, poniendolo dentro de tierra al contrario, esto es, poniendo el cabo de arriba por debaxo de la tierra, pero harà poco fruto. Hareis las granadas dulces, si cabais sus raìzes, sacando la tierra de ellas, y en su lugar poner estiercol de puerco, bolviendolo à cubrir de la propria tierra, y despues regarlo con meados de hombre; y tambien las hareis dulces, si estercolais el arbol con estiercol de cabron, y regarlo con dichos meados, ò con hezes de vino. Si quereis saber quantos granos tiene vna granada de vn granado, cogereis vna, contandole los granos, y tantos como hallareis en essa, otros tantos hallareis en las demàs del granado, de donde la avreis cogido; hareis que vna granada se haga muy gruessa, tomando vna olla de barro, y la pondreis en vn hoyo, que avreis hecho cercano al pie del granado, y inchireis la olla de agua, y despues abaxareis vn ramo del granado, en que aya vna granada, quedito que no se quiebre, y metereisla dentro la olla, atando el ramo con vn palo, que estè plantado en tierra para que no se buelva arriba, y debe ser pequeña, que solo estè firme en el arbol; y despues cubrireis muy bien la olla, que no pueda entrar agua en ella; y al tiempo que las granadas fueren sazonadas, descubrireis la olla, y hallareis la granada tan gruessa como la olla, y el proprio molde, y figura della. Conservareis las granadas

Para que las granadas no se abran.

Para saber quantos granos tiene vna granada en el arbol.

Como se cõservan las granadas.

verdes mucho tiempo; si quando estuvieren en sazon las retorceis el capullo con las manos, sin cortallas del arbol. Otros las conservan, cogiendolas ligeramente con las manos, que no se golpeen; despues las ponen pez derretida à los capullos, colgandolas assi, quando dicha pez fuere fria, que el ayre no entre por la cortadura del capullo, para penetrar dentro la granada. Otros acostumbran cubrirlas de pez derretida, y en estando frias las cuelgan. Otros las conservan poniendolas enteras, sin ser golpeadas, dentro de agua de mar, ò con salmuerra caliente, para que se empapen aquel licor, despues las ponen à enjugar, retirandolas del sereno, y despues las cuelgan en lugar frio, y en queriendo vsar de ellas, las ponen vn rato con agua dulce. Otros las cubren de barro blanco, haziendolas secar, y en queriendolas comer las limpian. Muchos las ponen entre alcacel, ò paja, sin que se toquen vnas con otras, y despues las cubren con lodo, mezclado con paja, echandoles ramo verde encima, para que el viento no las traspasse. Otros las ponen entre la arena separadas, ù dentro vn monton de trigo bien cubiertas. Si el granado fuere esteril, le regareis à menudo el tronco con lexia, y ceniza, y si le echais ceniza de colada à las raizes, se haràn mas gruessas, y rubias. Los antiguos acostumbraban meter ramos de granados en casa, debaxo, y encima la cama, por causa de los animales ponçoñosos, que dizen no tener fuerça de llegarse donde ay de este arbol.

Secretos de los cerezos, y guindos.

¶ Requieren el cerezo, y el guindo lugar frio, humedo, y alto; y no aprovechan mucho en lugar calido. Siembranse de sus proprios huessos, y plantanse de planta con raiz, en el mes de Febrero, y Março, ingierense con ellos proprios, y en espinos de majuelos, membrillos, mançano, y peral, al fin de Febrero, y Março; de pua, y de escudete, en Junio, Agosto, y Septiembre. Requieren ser cabados por el contorno à menudo, y assimismo el riego, y que les echen muy hondo en el tronco estiercol de cavalleriza, mezclado con ceniza. Hazese vino de cerezas, que tiene virtud de reprimir el fluxo del cuerpo, y para este efecto se cogen las cerezas, antes que estèn del todo maduras, y hazen secar las cerezas, y guindas, y secas, vsan de ellas para comer los enfermos.

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

cere-

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

El que fuere mordido de perro rabioso, no debe dormir debaxo la sombra del cerezo, porque peligra de bolver á recaer en la primera rabia. La goma del cerezo bebida con vino blanco, rompe las arenas de los riñones, y vegiga. La misma goma desecha con agua de llanten, y puesta à la natura de la muger, con vna geringa pequeña, le reprime el fluxo mestrual. Las cerezas nuevamente cogidas, y destiladas con fuego manso, son excelentissimas para mal de corazon, bebiendo dicha agua. Sus virtudes.

¶ Sufre el ciruelo el ayre frio, y quiere la tierra humeda, y arenosa, y aborrece la gorda, y el estiercol, para causar los gusanos à la fruta, y hazerla caer facilmente; y los ciruelos damascenos se alegran de la tierra seca, y del ayre caliente. Plantase este arbol de huesso, al Noviembre, vn pie de hondo, y antes conviene tenerlos en remojo tres dias, con legia; y si el ciruelo se planta de raìz, no conviene plantarle hondo, porque sus raìzes no lo sufren. Puedese ingerir con el mançano, almendro, durazno, y cerezo; y lo mejor es con èl proprio, porque haziendolo con otros, fuera de su especie, produce el fruto silvestre, y bastardo. El tiempo de ingerirle es de pua, en el mes de Febrero, ó Março, y de escudo en Junio, ò Agosto. Quiere el ciruelo ser cabado por el contorno à menudo. Si fuere enfermo, y se hiziere esteril, conviene mojarle las raizes con hezes de azeyte, mezclada con agua, ò meados de buey, ù de hombre, ó con ceniza de sarmientos. Si ingeris el ciruelo, ò otro fruto encima de la higuera, tendreis fruta sin florecer. Las ciruelas tienen virtud de alegrar el cuerpo, y tambien tienen virtud purgativa. Secretos del ciruelo. Sus virtudes.

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

produce mucho. La tierra dura, aspera, seca, y arenosa, le quadra mucho. Plantase mejor al fin del Otoño, y al principio del Invierno, porque es arbol, que viene muy temprano. Quierese ingerir antes de sacar hojas, ni flores; siembrase en Enero, y Febrero, en lugar templado, y caliente, y se debe tomar de las almendras gruessas, y frescas, que no tengan la cascara de encima muy espesa, y ponerlas vna noche en remojo, con agua miel, ò azucar, y assi las pondreis quatro dedos dentro de la tierra, la punta por abaxo, y regarlas tres vezes cada mes, si no llueve. Puedese ingerir de escudo, y se tiene de tomar del mas alto del arbol, y del medio; ingierese con èl proprio, y en durazno, y ciruelo, aunque mejor es plantallo, que no ingerirle con otros arboles. Hareis las almendras amargas dulces, haziendo vn agujero quadrado al tronco de dicho almendro, junto à la tierra, por donde pueda echar el mal humor que tiene. De las almendras dulces hareis lo mismo, sacandole la tierra de las raizes, y tronco, poniendole estiercol de puerco, y meados, todo junto, despues irle cubriendo de tierra, y regandole todos los años, hasta que dè las almendras dulces.

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

Presagio del trigo por los almendros.

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

Virtudes.

Estos

¶ Estos arboles, duraznos, malacatones y albericoques, se hazen de huesso, debaxo de tierra dos dedos, y quieren la tierra amorosa, arenosa, y seca, y en parte donde el Sol dè muy bien, y se mueren en lugar frio, humedo, y ventoso: Conviene plantar dichos huessos la punta para abaxo, y menearles la tierra à menudo, y en teniendo dos años, trasplantarlos. No se deben ingerir, sino fuere con ellos mismos, y con el ciruelo, y almendro, y no de pua, sino de escudo, y de cañon; de Verano quieren el riego à la tarde, con agua fresquita, y algunas vezes serà bueno mezclarle de las hezes del vino, mayormente quando empiezan à enfermar.

Secretos del durazno, malacaton, y albericoque.

El durazno, y el albericoque son de vna misma calidad, y assi à todos ellos se debe seguir vn mismo estilo, todos ellos son muy dèbiles para resistir las heladas, mayormente el albericoque ingerido; no tienen mas vida, sino la mitad del almendro: entrambos dàn el fruto muy gruesso, si quando florecen se riega con leche de cabras. Hareis que os dèn el fruto de maravillosa grandeza, tomando tres, ò quatro almendras, ò huessos de duraznos, y otros tantos albericoques, y otras tantas nuezes, los quales juntos punta por arriba, los embolvereis en vn papel, metiendolos assi como estàn en vn vaso lleno de tierra gorda, y dicho vaso que tenga la boca angosta, porque quando saldràn los pimpollos, salgan vnidos vnos con otros, para que todos juntos hagan vn tronco, y lo proprio haràn las raìzes, vniendose vnas con otras, el qual vaso, despues de poco tiempo lo quebrareis, plantado que sea en la tierra, en otra parte, y à su tiempo os darà fruta de maravillosa magnitud.

Acostumbran otros dichas almendras juntas ponerlas en vn cañon de caña, y de esta manera las plantan en tierra, y los pimpollos salen apretados, y hazen vnion todos en sì. El malacaton nacerà presto, si luego que lo avreis comido lo plantais, dexando en el huesso vn poco de su carne. Si acaso dichos arboles tuvieren algunas enfermedades, por las quales no pudiessen medrar, tomareis de las hezes del vino tinto, mezclado con agua, y con esto regareis dichos arboles, haziendo esto muchas vezes en la tarde, cubriendo luego aquella humedad con tierra enjuta; y para esto mismo es bueno colgar en dichos arboles vna piel de sierpe, y si los gusanos les hizieren daño, tomareis ceniza, con hezes de aceyte, todo junto, ò meados de buey, mezclado la tercera parte con vinagre, y con esto los regareis; y para guardallos de las heladas, les echareis en las raizes estiercol, ò hezes de vino, mezclado con agua, ò tomareis agua cocida con habas, regandolos con esto, y les aprovecharà mejor. Para qualquier otro daño, que les sobreviniere, tomareis

vn manojo de esparto, ò vn pedazo de feron, y los colgareis en dichos arboles: Y si no detuvieren la fruta en los arboles, descubrireis las raizes, y en particular el tronco principal de ellas. y le pondreis vna clavija, ò tascon de mata, ù de aveto, ò le hareis vn agujero en el medio del tronco, poniendole por alli vna varrilla de sauce. Sus frutas se conservan con agua salada, ò con vinagre dulce, sacandoles primero los huessos, y secos conforme los higos, ò orellanas: Otros los conservan con azucar, ò miel.

Virtudes.

Los huessos de los duraznos matan las lombrizes, y quitan la opilacion de el higado, y del bazo. Las flores de los duraznos son excelentissimas contra la melancolia, haziendo xarayes de ellas.

Mançano, sus secretos.

¶ Se haze el mançano en qualquier clima, y en tierra gorda, y humeda. En los que estàn puestos en los montes, se les debe hazer en el contorno vnos hoyos en la tierra para retener la agua. Quieren ser plantados cara al medio dia. Algunas vezes se siembran, mas son de poco provecho, sino fuere para ingerir quando fueren grandes, y encima de ellos, y lo mejor es ingerir encima del ciruelo, peral, durazno, membrillo, y en particular encima del peral, y debe ser cultivado, solo el primer año; no pide otro estiercol, sino de cavalleriza, y ceniza, para hazerle producir mas. Es necessario escornarle sus ramos de tiempo à tiempo, porque assi se haze mas fertil. Es muy peligroso de las hormigas, y gusanos, que le comen: Puedese defender, plantandole junto à èl vna cebolla albarrana, ò echarle à las raizes estiercol de puerco, mezclado con meados de hombre, con que dicho arbol se regocija mucho. Y si quereis que dichas mançanas sean dulces, ponedle à las raizes estiercol de cabra, mezclado con meados de hombre, y hezes de vino añejo.

Hareis las mançanas escritas, y esculpidas de la piel de encima, si tomais yesso bien amassado con agua clara, y hareis moldes encima de vna mançana, hecha primero de madera, que en ella esté esculpida qualquier figura, ò sea letrero, ò sea sello, ò otra cosa, con que sea cosa gruessa, y no los hondos menuditos, y que sea el molde de la mançana vn poquito mas pequeño de la grandaria, que acostumbran llevar dichos mançanos; y estos moldes sean en dos piezas, y quando las mançanas fueren vn tanto gruessas, pondreis vna dentro de vn molde destos en el arbol atado bien con los troncos, ò ramos del mançano, q̃ el peso del molde no derribe la mançana, y assi como irà creciendo, irà ocupando todo su vacio, juntamente con la esculpidura, que avrà dentro del molde: Y lo mismo se puede hazer en todas las demàs frutas: Conservareis las mançanas hasta la Primavera, y todas las demàs frutas, cogiendo-

Cõservar las mançanas.

las

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

Tambien se conservan en lugar frio, y seco, en paja, como lo escrive Barro, y assi los que haràn aposentos para magacen de frutas, procuren hazer las ventanas àzia la parte del Norte. Otros las conservan, vntandoles los capullos con hiel de lagarto verde, y este remedio es excelentissimo contra las hormigas. Barro.

De las mançanas se haze vino, en las partes donde no se pueden hazer viñas, por causa de ser aquellos climas tan frios. La recogida de las mançanas es en medio Septiembre, en Luna vieja, dia claro, y enjuto, despues de averles dado el Sol vn poco, cogiendolas con las manos, sin que se golpeen. Recogida de las mãçanas.

La mançana puesta en vna cuba llena de vino, dà demostracion si ay agua, porque si la mançana se baxa al hondo, es señal, que en aquel vino ay agua; y si la mançana và encima del vino, enseña ser aquel vino puro, y sin agua. La mançana es muy estimada, tanto por su gusto, quanto por su buen olor, y mucho mas por hazer perfume odorifero, para el tiempo de peste, que no se halla cosa mejor, que la corteza, ò cascara de la mançana, puesta encima las brasas por perfume. Semejantemente las mançanas limpiadas de las pepitas, en lugar de inciensos finos, se pueden poner con vn poco de algodon, à la ceniza calida sin quemarse, y el vltimo remedio, para aquellos que tienen mal de costado, es darles à comer mançanas. Para saber si ay agua en el vino. Virtudes.

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

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

Conservar los membrillos.

Democrito. Caro. Columella. Palladio. Plinio.

Virtudes.

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

Secretos del peral.

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

xion; es à saber, tierra gruessa, y pedreosa, y de tres à tres años estiercol de cavalleriza, mezclado con ceniza. No quieren ser plantados de ramo, ni de grano, porque dàn fruta muy tarde. Plantanse en lugares calientes, en Octubre, y Noviembre, y en lugares frios, en los meses de Febrero, y Março, y en los lugares templados en vn tiempo, y otro destos, y quiere ser plantado de raìz viva, de dos, ù tres años, y de izquierda, sacada de la raìz del dicho arbol. Ingierense con ellos mismos, y con el membrillo, almendro, moral, y durazno, quiere ser muy bien conteado, limpiado, y regado à menudo. Si el peral hiziere algun tanto la fruta aspera, conviene descalçarle las raizes, y quinze dias continuos regarlas con las hezes de buen vino añejo. La recogida de las peras de conserva, se haze en el proprio tiempo, que se recogen las manzanas, y con el mismo modo, y manera como se ha dicho, y hecho; assi las conservareis poniendolas en vn vaso envidriado, y lleno, lo pondreis enterrado boca abaxo, en algun lugar, que estè cubierto de tierra, y que cerca dèl passe agua corriente. Otros las conservan, vntando los capullos con pez derretida, y assi las cuelgan en el techo. Otros las ponen con vino dulce, puesto en vasos, ò con vino bastardo, que se haze de vbas passas, ò con vino cocido. Otros las entierran baxo de tierra. Muchos otros las embuelven con hojas de nogal. Otros las ponen entre la vinaza, que procede de las vbas, despues de sacado el vino, que la vna no toque la otra; y los rusticos las ponen entre paja, y entre montones de trigo, y de otros granos. Otros, luego que las han cogido, las ponen en vasos quebradizos envidriados, tapandolos muy bien con hiesso, ó con pez, y los ponen dentro de tierra arenosa bien cubiertos. Mejor las conservareis puestas con miel, con que no se toquen vnas con otras, como conservan las demas frutas. La pera, ademàs de sus virtudes, tiene esta singularidad, que quien vsare de comer sus pepitas, ò granos, le sera muy vtil para el dolor de los lomos.

Conservar las peras.

Sus virtudes.

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

Secretos de los avellanos.

Sus virtudes. Tiene el avellano tal virtud, que si poneis algunos ramos en algunos lugares de casa, ningun alacran, ni otro animal ponçoñoso se llegarà à ellos. Dizese, que el año que avrà muchas avellanas, avrà muchos casamientos. Si dais con alguna varilla de avellano en alguna serpiente, ò en otro animal venenoso, luego morirà. El que quisiere tener salud, no coma avellanas, especialmente quando son verdes, porque dàn dolor de cabeza, y causan inflamacion en el estomago.

Secretos del nispero. ¶ Sufre el nispero el ayre frio, y no menos requiere el ayre caliente, y templado, la tierra gorda, y arenosa. Plantanse de raiz, y de su propria planta, en Noviembre. Siembrase de su proprio fruto, en tierra mezclada con estiercol, produce mucho fruto, poniendole en las raizes, tierra mezclada con ceniza. Puedese ingerir en sì proprio peral, mançano, y mejor en el espino de majuelos, y en membrillos, de pua. Las puas del nispero, para ingerir, se le deben sacar del medio del arbol, y no de mas arriba. Debese ingerir dentro de la misma madera, y no entre la corteza, y madera, porque la misma esterilidad, y sequedad de la corteza, causaria, que no podria vivir, ni pimpollar. Si los gusanos hazen daño en el nispero, conviene regar el tronco con vinagre, y ceniza, todo mezclado.

¶ El nispero, quando es viejo, acostumbra criar muchos gusanos, los quales podeis matar con vn alfiler largo, punçandolos por los agujeros à donde estén, y echar a las raizes de las hezes del azeyte, meados añejos, ò cal viva, y esto hazerlo pocas vezes, porque no matasse tambien el arbol. Para esto mismo es bueno regarle con agua, en la qual ayan cocido altramuzes. Si quereis que las niespolas no caigan del arbol, y que no estèn molestadas de las hormigas, cortareisle vn pedazo de su propria raiz, hincandolo à su proprio tronco, por vn agujero, y si dichas hormigas porfiaren, tomareis bolo armenico, deshecho con vinagre, y ceniza, todo junto, y vntareisle con esto todo el contorno. Conservareis las niespolas en vn vaso de barro envidriado, ù de vidrio, con gaspas, ù del orujo de las vbas. Tienese por cosa muy cierta, que la niespola, tanto la carne, quanto el huesso, separado, tanto el vno, como el otro, solos, y hechos polvos, y bebidos con vino blanco de el peso de medio escudo, tiene virtud de romper las piedras de la vegiga, y de los riñones.

Secretos de la higuera. ¶ Es la higuera vn arbol, que quiere el ayre calido, y templado, porque es muy delicado, y facil en recibir daño del frio, y heladas, y del rompimiento, por el viento; quiere la tierra gorda aquella que haze los higos gruessos, y la que los haze pequeños, la quie-

re aspera: Conviene plantarla en el Março, despues de passadas las heladas, cara à Medio Dia, ò al Levante, y el hoyo donde se avràn de plantar, que sea muy hondo, si la tierra lo permite, y poner alli dẽtro vn ramo de muchos ramitos, à modo del cuerno del ciervo, y al cabo del tronco, lo quebrareis por en medio del corazõ, y pondreis en la quebradura vn pedazo de cal obrada, y estendereis todos los ramos por el suelo del hoyo, y ireis poniendo tierra, y poner el cabo principal àzia arriba, que salga sobre la faz de la tierra, cosa de quatro dedos, y assi como irà creciendo, ireis poniendo tierra en el hoyo, hasta llenarle todo, y desta manera, como estarà plãtada tan honda, serà muy bella, y grãde, y sus raìzes no sentiràn tanto el calor, y esse es el mejor plantar de higueras; aunque estas, como està dicho en el Cap. de los arboles de los huertos, estàn biẽ en el huerto, pero mejor estàn por contorno de las viñas, y campos. La higuera, quando es plantada, ò ingerida, no cónviene regarla mucho, porque la abundãcia de la agua le quita todo el sabor, y bõdad, y la corrõpe facilmente: Y para hazerla buena, y fertil, plantarla cerca del tronco vna cebolla albarrana, ò regarla con salmuerra, ò meterle al contorno estiercol de buey, ò cal viva. Serà la higuera fertil, y producirà los higos buenos, y de buen gusto, y tempranos, si en sacando las hojas le poneis en las raìzes tierra muy delgada, mezclada con huessos de azeytunas, y estiercol humano, ò quando empezaren à sacar el fruto, le quitais los pimpollos de arriba. Tambiẽ tendreis higos tẽpranos, poniendole à las raìzes estiercol de palomas, y pimienta, mezclada con azeyte, ò quando los higos empezaren à quererse hinchir para madurar, les vntais el ojo con zumo de cebolla, mezclado cõ azeyte, y pimienta. Hareis que los higos no se caigan de las higueras, verdes, ni se abran, y que se hagan muy gruessos, si las escardais, y limpiais de la escama, y suciedad, que tuvieren en el tronco, echandole despues paja, y encima della de las hezes del azeyte, mezclado con agua, por iguales partes; y quando llegarà la Primavera, cavalla, ajustandole la tierra en el contorno. Cõservaràn se los higos secos mucho tiempo, si los meteis en vnos cestos en el horno, despues que està cocido el pan, y despues poniẽdolos en vn vaso, que no estè envidriado; mas conviene cogerlos con el pezon, con los quales se tienen en el arbol, poniendolos al Sol, rociandolos con agua salada, mezclada con azeyte hirbiendo, tapando muy bien dicho vaso, con lodo, ò barro, porque no respire por ninguna parte.

Para enternecer presto la carne de qualquier animal que sea, colgadla en el tronco, ò ramo de vna higuera, porque ella tiene vn Virtud de

va-

va por vehementissimo, el qual deseca, y digiere la dureza de qualquiera carne. Tambien se enternece, poniendola dentro vn monton de trigo. Tiene la higuera tal virtud, que à qualquiera cavallo, ò asno, que estè cargado de higos, le haràn perder la fuerça, que es forçoso darles pan à comer para hazerlos cobrar las fuerças. El zumo, ò leche de higuera domestica, sirve para quaxar la leche, para hazer los quesos, à falta de flor. La higuera tiene esta virtud, que si teneis algun jumento, que sea desenfrenado, que no se pueda domar, atadlo à vna higuera, y vereis quan presto estarà domado, y perderà la fiereza salvatica. Los higos cocidos con hisopo, curan la tos vieja, y los lomos. El Rey Mitridato hazia vna medicina contra toda ponçoña, veneno, y peligro de peste, preparando higos, nuezes, y ruda, del modo, que se ha dicho en el Tratado de la ruda.

CAPITULO SEGUNDO.

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

Secretos del olivo.

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

Azeytunas para comer.

Cogereis las azeytunas para comer, desde medio Octubre, hasta medio Noviẽbre, y se han de coger con la mano, que no se golpeen, y en

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

Ay dos maneras de azeytunas, vnas gruessas, y otras pequeñas, las gruessas son mejores para comer, que para hazer azeyte, y las pequeñas son mejores para azeyte, que para comer. Advertid, que quando cogiereis las azeytunas con varas, no les deis el golpe de alto à baxo, porque quebraveis muchos ramos con las azeytunas.

Para conservar las azeytunas para comer, se ponen con salmuerra, con mucha diligencia, ò con vinagre, y sal, ò con azeyte, ò con mosto cocido, ò con otro licor semejante. Algunos ponen en el vaso debaxo de las azeytunas, poleo, yervabuena, hinojo, tomillo salsero, ala lentisco, ò ruda, y conviene tener el vaso lleno de vno destos licores, y recogido para que estèn conservadas, y que sean cogidas en Luna vieja. Otros ponen en remojo las azeytunas con agua de mar, ò con agua vn poco salada, por espacio de seis dias; despues sacan dicha agua, y ponen en el vaso donde estàn encima dellas mosto de fresco sacado de las vbas, y no se debe hinchir del todo porque con el herbor que haria, no saliesse fuera; y quando avrà acabado de herbir, tapad la boca del vaso. Otros no hazen sino ponen vn paño de sal, y luego el mosto encima de las azeytunas. El olivo quiere ser ingerido en sì mismo, y con el olivo acebuche, de pua, y de escudo. Quiere el olivo ser muy cultivado, de donde se saca el adagio: *Quien cultiva bien el olivo, le ruega q̃ haga fruto*, y quien lo estercola, haze lo mismo; y el que lo limpia, y desmocha de ocho en ocho años, le compele à fructificar, porque despojandole de aquellos secumbres, y troncos superfluos, le compele à hazer fruto. Algunas vezes, aunque el olivo sea grande, no haze fruto; por lo qual cõviene hazerle vn agujero en el tronco con vna barrena, que passe de parte à parte, y poner dentro del agujero vn ramito verde de acebuche, ù de otro olivo bueno, y hinchir dicho agujero de estiercol, hecho de tierra, y paja, y el arbol se bolverà fertil. Tambien le podeis ayudar con estiercol de amurca, y meados humanos, añejos, ù de puerco, regandole el tronco con ello.

Conservar las azeytunas.

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

Azeytunas para azeyte.

Las ojas del olivo picadas, y sacado el zumo, dexandolo clarificar, bebido con vino blanco, y agua, es vtil, y provechoso para re-

Virtudes.

primir toda manera de fluxo de sangre.

La decocion de sus hojas, dado en ayuda, reprime el fluxo de el cuerpo. Aquel licor que destila el tronco del olivo en el sabo, quando se quema verde, es singular para curar la sarna, y costras de las manos, fregandolas con dicho licor. La azeytuna fresca comida, incita el apetito, y haze buen estomago, aunque endurece la barriga.

Virtudes del azeyte.

Tiene el azeyte esta virtud, que tomado assi por dentro, como por defuera, ablanda, y relaja el cuerpo, y quita la malicia del veneno, y lo haze presto bomitar; y assimismo, si alguna ponçoña os huviere tocado à las manos, y se os hiziere llaga en ellas, no ay cosa mejor que vngirlo con azeyte caliẽte. El azeyte esparcido encima del vino, ò en otro qualquier licor, guarda que no se corrompa. De las hezes del azeyte se haze vn vetun para ponerlo en las orillas, y suelo de los troxes del trigo para guardarlo de los ratones. Para cõservar todos los instrumentos, y aliños de hierro del rubin, y para poner el apetito à los bueyes; para dar lustre à las arcas, y bufetes, y para preservar los animales de sarna: y finalmente para hazer llamear la leña en el fuego, sin hazer humo, es muy importante el azeyte para todo lo sobredicho.

Remedios para el azeyte.

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

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

Con

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

Secretos del nogal.

Plantase en lugar seco, y caliente, en Octubre, quando avrà perdido las hojas, y aun es mejor en Noviembre, y en lugares frios, en Febrero, y Março, y en lugares templados, en qualquiera tiẽpo destos; y quando el nogal se trasplanta, debe à lo menos tener dos años en lugares calientes, y en los frios tres años; y le aveis de quitar todas aquellas raìzes pequeñitas, como se haze en los demàs arboles. El nogal quiere que le hagan el hoyo donde se ha de plantar hõdo, conforme la calidad del arbol, y quiere grande espacio de tierra, el vno del otro, por lo menos quarenta pies, porque la sombra del vno no dañe al otro, ni à los demàs arboles circunvezinos: No los planteis junto alguna encina, ni en lugar donde la aya avido, porque ay entre estos dos arboles vna enemistad muy antigua. Si al tronco del nogal, ò sus raìzes le echais ceniza muy à menudo, la nuez serà mas tierna, y fragil de romper: no perderà el fruto, si le atais al contorno del tronco, ò ramo con raìz de bervasco, ù de serpentaria, ò con papel de estraza.

La recogida de las nuezes se haze quando empiezan à despojarse de la corteza verde de encima. La fertilidad de las nuezes es pronostico de abundancia de trigo. Si picais las cortezas verdes de encima las nuezes, y las poneis con agua por algun tiempo, y despues echais dicha agua, con lo demàs en la tierra, de aqui renaceràn grande abũdancia de gusanos para los pescadores. Las nuezes metidas dentro de vn capon, ò otra ave, lo hazen cocer mas presto, y lo hazen muy tierno. El agua destilada de las nuezes verdes, cogidas en Junio, es

Presagio de mucho trigo.

Virtudes.

singular remedio para las calenturas tercianas, bebiendo della quatro, ò seis onças.

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

El moral, sus secretos.

¶ Quiere el moral el ayre calido, y templado, tierra gorda, y no del todo humeda; quierese plantar en Octubre, y Noviembre, y de planta como la higuera, en el plantar echarle estiercol con ceniza, mezclado en el hoyo donde se plantarà, y assi se harà grueso, y alto. Su simiente sembrada no saca arbol de consideracion, si despues no fuere ingerido. El moral se ingiere con èl mismo, y con el castaño, y peral salvaje, de escudo, y de cañon, en el Março, Mayo, Junio, Agosto, y Septiẽbre. La muger q̃ haze seda, y desea tener gusanos, no tiene paraque guardar moras, ni fruto, despojãdo el moral de las hojas: Si quereis coger simiẽte dèl para sembrarla, dexareis de coger la hoja de vn moral, y en el mes de Junio ireis cada mañana baxo del dicho moral, y cogereis el fruto que fuere en tierra, y estareis advertidos que los perros no lleguẽ, porque se lo comen; despues de cogido le estrujareis el zumo dèl entre los dedos, ò en vn paño, y estrujado, lo pondreis à la sombra del Sol, para que se enjugue; despues fregandole entre las manos, assi se dividirà la simiente, que es muy menudita, y la conservareis para sembrar en el mes de Março, en Luna creciente; pero digo, que es mejor sembrarla en Julio, ò Agosto, en ser recogida, porque con el calor nace mejor, que no en el Março, y esto digo por averlo experimentado: quiere ser sembrada en tierra bien movida, y amenuzada, gorda, y sazonada de humedad, y muy poco cubierta de tierra, y la sembrareis por lineas, ò sulcos, porq̃ se pueda passar entre el vno, y el otro, à fin de coger las yervas de entre ellos, y este trabajo solo sera el primer año, que el segundo ellos mismos lo haràn con su sombra. El segundo año los trasplantareis en otra parte, que estèn lexos vno de otro, lo menos vn pie, y como sean gruessos del tronco como el dedo, poco mas, ò menos, los aveis de ingerir de escudo, ù de cañon, ù del vno, y del otro, tomando de otro

mo-

moral, que sea de ingerto; porque el que es ingerido saca mas grande hoja, y la seda vale quatro reales mas por libra, por ser mas fina, que no la que sale de los morales, que no son ingeridos. Despues de ingeridos los dexareis en su lugar para que crezcan, hasta que sean gruessos como tres dedos, ò mas, y entonces los podreis trasplantar, haziendo de los morales, assi como los olivares, y tambien por los contornos de los campos, y prados, y en otras partes, donde mejor tuvieren lugar, y quieren el riego à menudo, despues de ser sembrados, hasta que sean grandes para dàr hojas; quando vàn creciendo no es bueno sacarles las hojas para los gusanos, porque les quitarian el creciente; a mas, que la hoja de los tiernos, no es tan buena para los gusanos, como la de los viejos. Lo demàs de ingerirlos de escudo, y de cañon, y como se deben plantar, y trasplantar, lo veràn mejor en Capitulos particulares, que se harà dellos. La verdadera hoja del moral, que haze el fruto gruesso, como el dedo pulgar, no se debe dàr à los gusanos de seda, sino fuere en el tiempo que quieren subir, sino fuere que tuviessen della por toda la cria (lo que no es possible) por lo que acostumbran sacar las hojas muy tarde. El como se deben criar los gusanos de seda, se harà dellos vn Capitulo particular en el quarto Libro. Las moras del moral, puestas en vn vaso de vidrio, cubiertas con el mismo zumo, las conserva mucho tiempo. El zumo dellas medio maduras, mezclado con miel rosada, es vn singular remedio para la inflamacion de la boca, dientes gastados, y encias vlceradas. Virtudes.

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

¶ El castaño se dize, que se agrada de tierra fria, y buena, y quiere la que fuere pantanosa, y agria; siembrase de castañas gruessas, y bien maduras, en Febrero. Debẽse sembrar seis castañas, todas juntas en vn hoyo, hondo de vn pie, y lexos vno de otro quarẽta pies, y nũca los plantareis de planta, porque no tienen raizes ni tampoco las haze el castaño; y assi es mejor sembrarlo de las mismas castañas. Secretos del castaño.

Ingertos hareis de èl en Março, Abril, y Mayo, mejor de cañon, que de escudo, ni de pua.

La cogida de las castañas se ha de hazer en el mes de Octubre, quãdo se vea que salen del erizo, y se caen en tierra: Debense trillar con vna vara larga; mas si las quieren para conservarlas largo tiempo, es mejor cogerlas vn poco verdes, antes que se caigã del proprio erizo; porque de otra manera no se conservarian mas de quinze dias, poco mas, si no fuere, que se secassen al humo. El modo, y manera de cõservar las castañas es, cubrirlas de nuezes, porq̃ tienen virtud de desecar, y sacar el humor pingue de todas aquellas cosas à q̃ las aplican.

Virtudes. No sabèmos otra virtud de las castañas, sino es, que picadas con vinagre, y aplicadas à los pechos duros de las mugeres, en forma de emplasto, les es muy vtil remedio.

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

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

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

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

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

Virtud. Sus hojas herbidas con legia, hazen los cabellos rubios.

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

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

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

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

¶ Assi la retama, como el cedro, no se hazen por todas partes; plantanse de raiz, y de la misma planta en el creciente de la Luna, en el mes de Março. Puedense tambien sembrar, y quieren la tierra seca. Las flores, y su simiente haze orinar, y romper las pedrezuelas de la vexiga, y riñones, y su cocimiento provoca à bomito. La retama, y el cedro. Virtudes.

CAPITULO TERCERO.

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

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

Hareis los arboles esteriles fructificantes, tomando simiente de rosales, de mostaza, y vn pie de la comadreja, y todo junto lo colgareis en dichos arboles esteriles, y vereis que presto os daràn fruto. Si el arbol fuere del todo esteril, le quitareis la tierra de las raizes, y bazo dellas pondreis pedrezuelas del rio, y despues tierra encima, y le templaràn el color demasiado que tiene, y le bolveràn fructificante. Arboles silvestres. Aristoteles.

Si quereis que los arboles esteriles sean mas fructificãtes de lo que acostumbran, tomareis de las hezes de el aceyte, y las mezclareis

con agua, y con esto les regareis las raizes.

Si las flores cayeren de los arboles sin hazer fruto, hareis en el semejante arbol vn agujero en el tronco, y le pondreis vna clavija de palo de encina, ù de fresno, cubriendola despues con tierra. Dize Columela, que para lo mismo hagais vn agujero con vn barreno, abaxo en el tronco del arbol, y le pondreis vna clavija de azebuche, y el arbol os darà fruto. Marco Caton dize para lo mismo, que tomeis de las hezes del azeyte, y agua, partes iguales, y que lo echeis por el contorno de dicho arbol.

Si las flores cayeren de el arbol. Zoroaster. Missaldo. Columela. Caton.

Las telarañas no se pondràn al cabo de los pimpollos, ò flores de los arboles al tiempo del florecer, principalmente en los mançanos, si le poneis vn cuerno de carnero encima del tronco entre los ramos, y como el arbol irà creciendo, los troncos iràn apretando el cuerno, y seràn defendidos de lo dicho.

Telarañas de los arboles.

Dize mas Africano, que para hazer el arbol fructificante, tomad verdolagas, y lechitresna, y todo esto lo picareis muy bien, y à esto añadireis estiercol de palomas, y vngireis los trõcos de los arboles.

Africano.

Si los arboles enfermaren por tener demasiado fruto, dize Socio, Hortelano muy famoso, de los Hortelanos Griegos que hazian vna guirnalda, ò corona de la yerva llamada cogula, y por otro nombre avena salvage, con todas sus raizes, que se haze entre los trigos, mayormente quando los años son esteriles, y dicha corona ponian en el tronco del arbol, ciñendolo por todo el contorno. Tambien tomaban cangrejos de mar, y los ponian por el contorno del tronco, y los apretaban con vna pretina de plomo. Para lo mismo descubrian las raizes del arbol, y les hazian agujeros, y ponian en ellos clavijas de cerezo silvestre, y despues las bolviã à cubrir de tierra. Muchos otros para el proprio efecto hienden las mayores raizes del arbol, y à dicha hendididura ponen vn pedazo de pedernal, ò otra piedra fuerte, y atan las dichas raizes con la piedra dentro de la raiz, y despues las cubren con tierra. Paladio dize, que para lo mismo tomeis bolo armenico, ò hezes de aceyte, mezcladas con agua dulce, y con esto vngir el arbol, ò tomar cangrejos de agua dulce, y vn ramo de ruda, ò altramuces, y hazer de esto vn manojo, y colgarlo en el arbol.

Arboles enfermos por mucha fruta. Socio. Missaldo.

Palladio.

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

Si las flores, y hojas cayeren del arbol. Gregorio.

Si algũ arbol estuviere enfermo, tomareis hezes de aceyte mezcladas con agua, partes iguales, y cõ esto le regareis las raizes. Otros re-

Arbol enfermo.

me-

medio: Tomareis las hezes del vino añejo, ò agua cocida con altramuzes, y la derramareis por el tronco del arbol, ò los mismos altramuzes puestos à las raizes de èl. El arbol que estuviere marchito, y decaido, lo avivareis regandole las raizes con meados de hombre, ù de animales, cabando primero la tierra. Didimo. Plinio. Arboles marchitos.

Guardareis que la polilla, ò gusanos no se comeràn el arbol si en conociendo el agujero del lugar adonde están, les vais punçando con vn clavo, ò alfiler gruesso, y largo, ò con otra cosa. Tambien los defendereis de lo mismo, haziendo zaumar el tronco con mejorana: ò tomareis hiel de buey, y esparcidla encima de las raizes dellos, y con esto cessaràn de molestarles; y si dichos arboles fueren carcomidos, ò enfermos del gusano, los defendereis, como dize Florentino, tomando tierra sellada, y oregano, y lo molereis muy bien, mezclandolo con agua, y con esto les vngireis las raizes: ò tambien para lo mismo, plantareis cebollas albarranas por el contorno de dichos arboles; y si les poneis ramitos de pino echados por el contorno, caeràn dichos gusanos; y si tomais estiercol de puerco, mezclado con vino, y lo echais por el contorno de los arboles, vna, y muchas vezes, los perseverarà de dicha persecucion; el mismo efecto haze el estiercol del palomar, puesto encima de las raizes: Y para lo mismo tomareis hiel de toro, y vngireis con esto à menudo las raizes, y el arbol no se envejezerá tan presto, ni criarà carcoma. Palladio dize, que tomeis hezes de vino añejo, y de tres en tres dias echeis dèl encima de las raizes. Guardareis los arboles de el moho, ò polilla, tomando cuernos, y estiercol de buey quemados, y aquellos polvos esparcireis encima de los arboles. Polilla, ò gusano de los arboles. Florentino. Missaldo. Polilla de los arboles. Palladio.

Guardareis los arboles de la helada, niebla, ò moho, quemando mucha paja, ò otras yervas, cogidas del huerto, ò campo, y por aquella parte particularmente donde viene el viento, y assi estaràn guardados dichos arboles. Bericio, en la Escuela Griega, dize, que luego que echaban de vèr, que los ayres traian, y iban engendrando, y criando la niebla, ò heladas, tomaban vn cuerno izquierdo de buey, y de su estiercol, y esto quemaban haziendo que el humo se dividiesse por todo el huerto, quemandole contra viento, porque el humo fuesse por todos los arboles. Apuleyo dize, que tomando tres cangrejos secos, y estiercol de buey, y paja, y todo esto quemandolo por todo el ambito del huerto, es muy vtil para preservarlos de lo susodicho. Dize Bericio, que si la helada, niebla, ò otra cosa, estuviere yà puesta en los arboles, lo remediareis tomando raizes, y hojas de pepinos silvestres, ù de coloquintidas, y machacà Cardano. Contra las heladas, y niebla. Bericio. Apuleyo.

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

Tambien aprovecha mucho para lo mismo, como lo dize el mismo Apuleyo, plantando muchos ramos de laurel por el huerto, porque en estos se pone todo el daño, como muchas vezes lo ha visto observar. La helada, y quemadura guardareis no se ponga en los arboles, y mas en los parrales, que de muy ordinario lo suele hazer.

Plinio. Missaldo.

Dize Plinio, que tomeis tres cangrejos de mar, ù de rio, y estos quemados, los colgareis en dichos arboles, ò parrales. Los Griegos acostumbran contra las heladas de los huertos, ò campos, sembrar habas dentro, y fuera.

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

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

Guardar la fruta de las aves.

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

Los jumentos no se lleguen à los arboles.

Si quereis que los jumentos no se lleguen, ni hagan daño à los arboles, tomad cangrejos de mar, ù de rio, y estos colgareis en vnos sauzes, ò en otros arboles junto aquellos que querreis sean guardados, que no se alleguen à ellos, y esto por respeto del mal olor que de sì despiden dichos cangrejos, y assi antes se apartaràn dellos, que no se lleguen, porque huyen de la corrupcion de cosa muerta à no poder mas, y à vezes de los vivos, y en particular de la misma especie. Tambien los guardareis de otros animales, tomando doze cangrejos de mar, ù de rios, y estos los pondreis en agua en vna olla bien tapada, por espacio de doze dias, y de la agua que avràn expelido de sì, con la demàs de la olla, rociareis por encima los arboles que querreis estén guardados, haziendolo ocho dias

Democrito.

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

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

Hareis las frutas mas suaves, y olorosas de lo que acostumbran, poniendo las simientes, ò pepitas que querreis sembrar en remojo con leche de obejas, ò con agua de azucar, lo que los antiguos alabaron mucho, despues las sembrareis, y à su tiempo darán las frutas, como se ha dicho; y si las quereis mas olorosas, pondreis dichas simientes, ò pepitas en infusion con azeyte nardino, ò agua rosada, aromatizada con almizcle, ò algalia, dexandolas estár por espacio de vna noche, despues las sembrareis, enjutas que sean, y à su tiempo os darán la fruta muy olorosa. Frutas suaves y olorosas. Porta.

Si quereis que la fruta de qualquier arbol se haga muy gruessa, hareis lo que se ha dicho en el tratado del granado; y si quereis que la fruta de qualquier arbol sea escrita, ò figurada de lo que querreis, hazed lo que se ha dicho en el tratado del mançano. Para que la fruta sea mas gruessa escrita, ò figurada.

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

Si quereis hazer las frutas compuestas cada vna de diversas plantas, guardareis este orden. En las composiciones sobrenaturales, y monstruosas, no ay otro camino mejor, que es por via de ingertos. Hasta aqui este camino, yà lo avemos harto alabado, mas mucho mejor lo hemos de alabar de aqui adelante, porque despues que se avrà hecho vna vnion inseparable de diversidades de cosas, causarà grande admiracion; y si alguno pensare que estos ingertos son muy trabajosos, y casi impossibles de hazer, los efectos q̃ dellos se verà, les aliviarà el trabajo q̃ en ellos huvierẽ gastado; por tanto con Para hazer frutas compuestas. Porta.

vuestro trabajo podreis alcançar toda aquella cognicion de los ingertos, que os parecen dificultosos; ni os han de mover los dichos de aquellos ignorantes, y rusticos Labradores, lo que por la experiēcia podreis considerar, de cosas que han dicho los antiguos (como es) de ingerir la higuera con el platano, y con el moral, y el moral cō el castaño, y el aveto, con el alamo, ingerir castaño, y nōgal con la encina. El granado se quiere ingerir con arboles grandes, y hazer vnion con todos: Mas adelante el cerezo, se quiere ingerir con el durazno, y con el aveto, y el durazno, y el aveto con el cerezo, y el membrillo, y la vid, con el olivo, y produce dicho ingerto azeytunas, las quales participan de dos naturalezas (como es) de azeytuna, y de membrillo, y de estas dize Florentino, aver visto en manos de Marco Maximo, y gustadas, tener el gusto arriba dicho. Dizen tambien, que el arrayan, ingerido con el sauce, y con el granado, daràn granadas, lo que podeis experimentar, todavia es muy dificil cosa para algunos hombres: Finalmente, tiene por cierto el sobredicho Florentino, y lo enseña, que qualquiera suerte de ingertos se puede hazer en qualquier arbol; de donde se sigue, que de dichos ingertos sacareis toda composicion de frutas, no acostumbradas.

Para que la fruta sea sin huessos, ni cascaras.

Haràn los frutales las frutas sin huessos, ni cascaras, con diversos modos de ingerir. Dicho es este de los Filosofos muy antiguos, principalmente de aquellos, que mas han tirado la barra en cosas de Secretos de Agricultura.

Si quando ingirieredes de pua, sacareis de las vivas raìzes el corazon con vna escarpia, ò cortando el arbol, os darà fruta sin huesso, ni cascara, porque realmente el corazon es principal nutrimento, y padre de la substancia de los huessos, y cascaras. Al contrario de esta opinion son los de las Islas de Orcadas, porque dixeron, que à qualquier arbol, que le quitaban el corazon, no tan solamente no darà fruto sin huessos, ni cascaras, pero aun se irà secando, y finalmente se morirà. La razon que dàn es esta, y dizen, que como sea el corazon la parte mas humeda, y mas vital, y de alimento, no tan solamente al arbol, pero aun à la fruta, baxando, y subiendo por los troncos, de la manera, que el agua sube, y baxa por los cañones de la fuente, esto dàn à conocer los troncos privados de dicha substancia del corazon, los quales se vàn marchitando poco à poco, todo lo qual reusaron mucho los antiguos: Todavia à nosotros nos dà no poco provecho el vso, y la experiencia, que de las sobredichas cosas hemos hecho, y tambien nos lo enseñan los exemplares de Theopheastre.

CA-

CAPITULO QUARTO.

SECRETOS DE LAS FRUTAS, COMO SE CONFITAN.

RAzon serà, pues se ha tratado de los arboles, y de su fruta en particular, se trate aora, como se deben confitar; y assi para confitar cortezas, ò cascaras de naranjas, ponciles, cidras, limas, limones, y otras semejantes, hareis quartos de ellos, y los limpiareis del agrio, y los pondreis en infusion con legia clara, por espacio de nueve dias, mudando la legia al quinto dia; passados los nueve, los pondreis en agua clara, hasta que se aya quitado el amargor, ò especialmente que estèn trasparentes, que entonces avràn estado harto; despues los hareis herbir en vn vaso de cobre con agua de fuente, hasta que se enternezcan; despues los pondreis en infusion con julepes hechos de vna parte de azucar, y tres de agua por espacio de veinte y quatro horas; despues los hareis cocer con fuego manso competentemente, y los sacareis de estos julepes, y los pondreis en vn vaso de vidrio, poniendo encima julepes rosados razonablemente, y sacareis dello vn quarto, y lo podreis aromatizar con vn poco de ambar, si os diere gusto. Otros los confitan todos enteros, quitandoles por la parte del capullo vna ruedecilla, y por alli sacan todo el agrio, y lo demàs hazen como està dicho.

Confitar naranjas, cidras, limones, y otras.

¶ Naranjas, y limones pequeños, que estèn verdes, podreis confitar, agujereandolos con vn punçon de caña, ù de madera, y los pondreis en infusion con agua, que estèn cubiertos de ella, por espacio de tres dias, mudando cada dia la agua; despues pondreis vn vaso de cobre al fuego con agua de fuente con sal, que no estè demasiado salada, y en herbir, le pondreis las naranjas, y limones dentro, y herbido bien por espacio de dos credos, sacareis de repente el vaso del fuego, y bien tapado, lo dexareis assi por dia, y noche, y despues los pondreis en vn vaso con la misma agua, y se conservaràn muy verdes, como si saliessen del arbor; y si los quereis confitar con miel, pondreisles por los agujeros pedacitos de canela fina, y clavos de gitofle, y hareis el julepe de miel, que estè à su punto, y en sacandolo del fuego, pondreis dichas naranjas, ò limones, y siempre sean verdes. Conocereis el julepe quando estè à su punto, poniendo vna gota de ello encima la vña, y en estando fria, bolver la vña para baxo, y si no se cayere, serà bueno.

Confitar naranjas, y limones pequeños.

Para hazer confitura de mèbrillo, para estàcar las camaras.

¶ De los membrillos hareis vna confeccion, ò confitura para

el fluxo del cuerpo, que se llama carne de membrillo, tomãdo membrillos, y hareis dellos quartos, y los limpiareis de las pepitas, y los hareis herbir con agua clara, hasta que estèn cocidos muy bien, de manera que se puedan pastar, y calientes, los passareis por el crivo de pieles, ò carada, que solo quede en la carada el duro, que no puede passar, y à ocho libras de esta pasta, pondreis tres libras de azucar fino, y mezclandolo todo junto con vna espatula de madera, lo hareis cocer, y conocereis quando estè cocido à perfeccion, quando no se desapegare del vaso. Y si quereis poner en ello especies, como son, canela, clavos, nuezes moscadas, y gengibre, las pondreis muy bien picadas, quando se acabare de cocer, mezclandolas bien con la espatula, y dexareisla refriar, y despues la pondreis en caxas de madera, ò vasos de vidrio. Algunos los cuecen en el horno, y despues los limpian de la piel, y pepitas, y los passan como està dicho.

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

Otra carne de membrillo laxativa.

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

Nuezes como se confitan.

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

Ay otros que las confitan, tomando nuezes verdes en el mes de Mayo, ò Junio, antes que tengan la escorça dura, y las agujeran de parte à parte en cruz, con vn punçon de madera, y no de hierro, porque las haria bolver negras, y las tienen en infusion con agua, y la mudan à menudo por espacio de nueve dias, y despues las ponen à herbir con agua de fuente, hasta que estèn tiernas, y despues les ponẽ encima agua fria pura. Refriadas, las limpiã de aquella piel delgada, y con paño de lino las enjugan, y despues ponen clavos, y pedazos de canela por los agujeros, y las ponen en vasos, y des-

pues

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

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

Confitar durazno, membrillos, peras, mançanas, alberchigos, &c.

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

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

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

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

***

CAPITULO QUINTO.

SECRETOS DEL PLANTAR, Y TRASPLANTAR LOS ARboles de frutas, y cabar, desmochar, limpiar, y sembrarlos de simientes, y pepitas para ingerir.

Plantar, y trasplátar los arboles.

QUanto à los arboles de fruta, que se han de plantar, y trasplantar, conviene primeramente considerar, què especie de arbol, què tamaño, y grandeza quando es grande, y si el que trasplantais acostumbra a crecer en alto, y ancho, lo pondreis conforme su calidad, y en la tierra, y lugar que mas apetece, como se ha dicho de cada vno en particular, porque los vnos quieren la tierra gorda, otros seca, otros humeda, otros arenosa, y otros barrosa, porque se hagan muy mejores, por lo qual serà muy necessario ponerlos lexos vnos de otros, porque vn arbol plantado en lugar espacioso, fructifica mas, y assi plantareis, y trasplantareis dichos arboles lexos el vno del otro treinta y cinco pies: y si al medio de estos gruessos quereis plantar vno de los que no se hazen tan grandes, los pondreis à quarenta y cinco pies divididos, y esto porque se puedan hazer mas frondosos.

El mançano, peral, y demàs arboles de este tamaño, plantareis à veinte pies el vno del otro, mas si pusieredes dos ordenes, ò mas de ellos, les dareis veinte y cinco pies, y quando los avreis de poner en orden, vno junto de otro, hareis que estèn entremetidos en el intervalo de los dos; de este modo enlazados se haran mejores, porque tendràn mas espacio, y daràn mas contento à la vista, por venir à linea derecha, mirandolos de travès, y pondreis de los arboles pequeños por el medio.

Intervalo de los arboles.

El ciruelo, durazno, y otros arboles de huesso, y de este tamaño, no quieren mas de quinze pies vno del otro, y de vna linea a otra lo mismo, poniendolos siempre à proporcion.

Los arboles mas chicos, como son, cerezos, membrillos, y otros, de huesso, tienen harto de ocho, hasta nueve pies vno de otro. Quando querreis plantar dos lineas, cada vna de su especie, y diferentes, plantareislos de especie mas chica à la parte del Sol, porque la sombra de los grandes no les hiziesse daño.

Tiempo de regar, avisos en el plantar los arboles.

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

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

cierra

cierra mejor. No se debe plantar ningun arbol, que no se ponga en el mismo sitio, aspecto, y lugar, que antes estaba, y assi, antes de desarraigarle de su lugar, tendreis cuenta, que parte dèl está à cara de Medio Dia, y de la misma manera lo plantareis, si quereis se haga mejor; ni se debe plantar ningun arbol, que primero no se le corte el ojo, y pimpollo de medio, porque no se empine, y suba por alli tanto; no cortarlo mucho, por vèr, y hazer prueba, si por esta via se haria mejor.

Si quereis plantar sin raìzes, que se llama de estaca, plantad de los arboles, que tienen grande corazon, como la higuera, sauco, cidros, limas, limones, azamboas, y todos los demàs de esta semejança, excepto el naranjo; tambien son de grande corazon el moral negro, avellano, y otros semejantes. Arboles de grande corazon, se plantan sin raìzes.

Quieren estos arboles el hoyo hondo, de quatro, ò cinco piès, segun la madre de la tierra; esto es, si la tierra fuere barrosa, mas en tierra humeda, no tanto; tambien los hareis el hoyo muy ancho, aunque el arbol no tenga grandes raìzes, y esso conviene, porque al meter las raìzes halle la tierra bien movida por el contorno.

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

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

Es regla general, que todos los arboles que plantareis, mayormente aquellos, que tienen simiente, y son gruessos, conviene antes que se planten cortarles los troncos de los ramos de las hojas, que solo quede vn pimpollito largo como el dedo, y algunas vezes poco mas, ò menos, conforme el arbol lo requiere. Los arboles chicos, que aun no tienen sino vna sola varilla, no conviene cortarlos arriba quando se trasplantan, si no fuere à los silvestres, que querreis para ingerir con estos, conviene cortarle los troncos, y hojas.

Quando el arbol estuviere en el hoyo, hareis de manera, que ninguna raìz suba por arriba, sino que quando iràn poniendo tierra, hagan que estèn llanas, y estendidas, ò vn tanto por abaxo, y la tierra que iteis poniendo, sea de la misma del hoyo, con que este

mez-

mezclada con estiercol bien podrido, porque si no lo fuera, haria que las raizes no se hermanàran con la tierra, porque la harian estàr enayrada: guardareis de echarle tierra rebuelta con yervas, porque la quemaria, sino echar de la tierra mas delgada encima las raizus, despues ir mezclando vna con otra hasta hinchir el hoyo.

Nunca pondreis estiercol con las raizes de ningun arbol, que piantais, que no sea convertido en tierra, porque no se puede consoldar, ni arraygar con las raizes, sino fuere quando las raizes estàn bien cubiertas en tierra, entonces se puede poner encima la tierra, para que el licor, y sustancia del estiercol baxe à dàr calor, y sustancia à las raizes, de tal manera, que el estiercol que pondreis en qualquier arbol hareis de manera que no estè apegado con el tronco, que le haria mucho daño, y tan caliente podria ser, que le mataria; y si en la dicha tierra sacada de los hoyos huviere gusanos, mezclareis vn poco de ceniza de colada, para hazerlos morir, por lo que podrian hazer daño à las raizes, y quando ireis poniendo tierra, y avrà medio pie encima las raizes, ireis la recalçando muy bien al derredor de las raizes, y despues no mas, sino fuere à la fin por todo el hoyo con los pies, y esso ora sea la tierra seca, ò humeda.

Plantar arboles sin raizes de estaca.

¶ Quando plantareis el arbol de estaca sin raizes, cortareisle el cabo de la parte mas gruessa, con vn corte de vna parte, como vn corte de pluma de escrivir, hincandolo en tierra sin hazer agujero primero, sino fuere con cosa que fuere mas delgada que la estaca que se ha de poner, que conviene ponerla en tierra que entre forçosa, picandole con algun martillo, ò piedra, arando primero el cabo, porque pegandole no se quebrasse.

Cabar, escornar, y limpiar los arboles.

Dize el necio, y ignorante Hortelano, que no es de importancia tocar los arboles, ni tener cuydado de ellos despues de plantados: mas el buen Hortelano, y Padre de Familias, dizen, hazed bien à la tierra, y à los arboles, y ellos os hartaràn de fruto: Visto està, y es vulgar dicho entre muchos, que la tierra que no es labrada, no produce sino abrojos, y espinas: lo proprio podemos dezir de los arboles, que sino los labran, limpian, y benefician, no daràn fruto, antes bien se bolveràn esteriles, porque las yervas que le nacen en las raizes, le quitan la virtud productiva, y assi es forçoso que se buelvan esteriles, y de ningun fruto, el qual cuydado, y trabajo se ha de tener en ellos (como es) cabar, desmochar, y limpiarlos: el cabar en el Invierno, y Otoño; pero à los recien plantados, el primero, y segundo año, y aun mas años, cada mes vna, ù dos vezes.

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

Cosa cierta, y averiguada es, que los troncos secos en vn arbol, hazen morir á los demàs, y assi estos tales se deben cortar, como sea Invierno, ò Verano, no aguardando tiempo à la necessidad, que fuera della se debe siempre hazer el corte de todos los arboles de fruta en Luna vieja, y en los demàs arboles que sirven de madera para el fuego, y los que quieren para hojas, y ramos, estos en el creciente de Luna, y el plantar debe ser en los mismos tiempos que se ha dicho del cortar.

Tiempo de escornar los arboles.

Los arboles que nacen en la tierra sin arte, ò con èl, ò con el trabajo, y industria del hombre, los vnos son plantados de simientes, granos, ò huessos; otros de raizes; otros de vara, ò estaca; otros ingeridos vnos encima de otros; de los quales se dirà principalmente de la manera que se han de plãtar los de simiente à parte en vn quarto del huerto. Para plantar, ò sembrar las simiẽtes de los arboles, como son, perales, mançanos, membrillos, y otros, hareis cabar la tierra muy bien en vn quarto del huerto, y que el Sol le dé muy bien en el Verano; y si fuere possible, mejor en el Invierno, en la qual echareis mucho estiercol, rebolviendolo bien con la tierra, la qual pondreis à sulcos; y en el Setiembre, y Octubre tomareis dichas simientes, y las amassareis, las de las peras, con peras podridas, de las que caen baxo del arbol, y de las mançanas, con mançanas corrompidas, y assi de las demàs frutas; y dicha massa la tendereis, y dividireis por el largo de la linea, ò sulco que avreis hecho, cubriendolo de tierra ligeramente, teniendo cuenta, que de vna linea à otra aya quatro pies, por lo que limpiandolos de las demàs yervas, no les hagais daño con los pies. De otra manera lo podeis hazer, y es, que hagais secar dichas simientes, conservandolas hasta San Andrès, ò hasta el principio de la Primavera, los quales despues podreis sembrar, como està dicho arriba. Quando el arbol que nace de simiente tendrà vn año, le quitareis todos los pimpollos, y varillas nuevas que avrá hecho, no de-

Sembrar las simientes de las frutas para ingerir.

xan-

dexandole ninguno, ſino fuere el de enmedio, y hareis lo proprio con las yervas, no dexandoles ninguna por todo el contorno, y cabandolos de aqui adelante muy à menudo, y el riego que ſiempre fuere neceſſario. Para hazerlos nacer, y venir mas preſto, conviene antes de ſembrarlos poner la ſimiente en infuſion dos, ò tres dias con agua, ò leche. Para ſembrar el olmo, conviene coger la ſimiente antes que ſe viſta de hojas, que ſerà al principio de Março, haziendola enjugar dos dias à la ſombra, ſembrandola deſpues en vnos hoyos hondos de vn pie. El laurel ſe ſiembra vn pie debaxo de tierra quatro azeytunas juntas, y el año deſpues traſplantarlos: De la propria ſuerte ſe haze con los otras ſimientes ſemejantes, como las del ciprés, arrayan, y otras.

Sembrar las pepitas de hueſſos.

Para plantar, ò ſembrar las ſimientes, ò pepitas de hueſſo, como de azeytunas, cerezas, ciruelas, almendras, duraznos, alberchigos, caſtaños, y otros, conviene en ſacando el hueſſo de la fruta, hazerle ſecar à la ſombra, ó al Sol, que no ſea muy caliente, y quãdo los querreis plantar, hareis eſtèn tres dias en infuſion con agua, ò leche, ſembrandolas deſpues en tierra bien cabada, y eſtercolada, lexos el vno del otro medio pie, y tres dedos debaxo de tierra, regandolos quatro vezes cada mes en el Verano, quando el tiempo fuere ſeco, y caluroſo, y los entrecabareis vna vez cada mes, y ſobre todo que eſtèn pueſtos en parte donde les dè el Sol. Quando eſtos arboles de hueſſo avràn crecido, que ſerà del Adviento à vn año, y los querreis traſplantar, cortadles la raiz mas principal, haſta dos, ò tres dedos de las otras raizes pequeñas, y lo miſmo hareis de las que huviere que ſean demaſiado largas, y deſte modo plantarlos, que todo arbol plãtado dos, y tres vezes, y mas, haze mejor la planta para ingerir, y tãbien deſpues de ingerido, quanto mas ſe traſplanta, mejora la fruta. El ingerir encima del membrillo haze que la fruta ſale carcomida, y picada. Si querreis tener buena fruta, hermoſa, y bella, no es baſtante aver plantado en buena tierra los granos, ò hueſſos, antes bien conviene al cabo del año traſplantarlos en otro lugar, porque dicha mudança, les haze producir el fruto, y hojas mas bellas, y agradables, y aſsi los frutales ſilveſtres, traſplantados otra vez, y en tierra buena, vienen à tomar otra naturaleza mas dulce, y bella. Quando los dichos arboles de granos, ò hueſſos avràn crecido vn poco, conviene entrecabarlos, teniendo cuenta, que quando lo hareis, no corra el viento cierço, porque eſte viento es muy enemigo deſtas plãtas nuevas. Quando los querreis traſplantar, tened cuenta à què parte del Cielo eſtàn en el primer ſitio, ò lugar, y deſta manera los pondreis

al

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

El cerezo, que sale de la raìz del otro huesso, se haze mejor, y mas presto, que no el que nace de huesso, y lo proprio es de los del ciruelo, moral, granado, arrayan, y mẽbrillo, se hazen mejores de su plãta, que de simiente, y vienen mas presto, tomãdo vn ramo gruesso como tres, ò quatro dedos, haziendolo pedazos, de la largaria de dos pies, poco mas, ò menos, y darles à cada pedazo vn corte de vna parte de el cabo gordo, como el de vna pluma de escrivir; y lo pondreis en tierra, que entre muy forçoso, como se ha dicho mas largamente.

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

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

Para hazer, y plantar arboles con barbados.

Hareis caxas de madera, de la ancharia de dos pies, y de altaria dos y medio, y tambien de mas ò menos grandes, las quales de vna parte han de estàr sin clavos, porq̃ estèn abiertas; y de la parte de abaxo debe aver vn ojo, que el trõco del naranjo pueda estàr en èl; y dicho ojo debe estàr abierto, hasta la parte que queda abierta sin clavos, para q̃ por alli pueda passar el trõco del naranjo, y la põndreis, y assentareis de manera, que si el tronco viniere de tierra, la assentareis, que estè assentada en alto de tierra, vn poco mas de medio pie, poniendo debaxo algunas piedras gruessas, ò otras cosas, con q̃ dicha caxa estè bien firme; y tendreis cuenta, señalando en el tronco la parte q̃ queda ocupada dentro de dicha caxa del tronco, y la quitareis del tronco, y hareis en el dicho espacio del tronco, si fuere gruesso como el brazo tres cortes; y si fuere la mitad menos gruesso, bastaran dos cortes; y si fuere como el dedo, bastarà vno; los cortes debẽ ser repartidos en el lugar señalado del trõco, que ocupa dentro la caxa, desde quatro dedos de abaxo, hasta cinco, sin llegar arriba; y el vn corte debe estàr hecho de vna parte, y en el de enmedio à medio lugar de la otra parte del primero, y el tercero de la otra parte del primero: Dichos cortes se hã de hazer desta manera en el lugar dicho, adõde debe estàr el

cor-

rorre, y lo hareis con vna sierra pequeña, cortãdo, asserrando hasta q̃ solo estè cortada la tercera parte del tronco; despues con vn escoplo que corte bien, y con vn martillo hareis abrir el tronco, empezando la cortadura de la parte de arriba, hasta q̃ aquella tercera parte de el tronco se abra, poniẽdo dentro de la abertura vna pedrezuela pequeña, que solo haga tener aquella parte del trõco mas aiçada àzia arriba, que no la que queda abaxo, medio traviesso de dedo; y assi de la misma manera hareis los demàs cortes señalados; hechos, assentareis vuestra caxa, como la aviades puesto de principio, y la clavareis de la parte q̃ quedò abierta, y si abaxo en el suelo avrà algunos agujeros, los tapareis con pedazos de madera, ù telas, ù de vasos quebradizos, y luego llenad esta caxa de tierra buena; y sin poner estiercol, yendo poniendo la tierra, la ireis muy bien pisando, porque estè siẽpre muy bien apretada con el tronco, y assi conviene estè dos años, regandole en el Invierno, de quinze en quinze dias; y en el Verano de ocho en ocho; y en el tiempo de los caniculares, de quatro en quatro dias, y haziendolo assi, evitando los inconvenientes que abaxo se diràn, tendreis vn naranjo para trasplantar muy al seguro, al cabo de vn año, cortandolo con vna sierra pequeña debaxo de la caxa, y lo podreis llevar al hoyo q̃ avreis hecho para ponello, ò sea en el mismo huerto, ò en otro mas lexos, haziendolo llevar por hombres, para que lo lleven seguro, y lo pondreis en el hoyo; assentado que estè, de la misma manera, parte, y cara como estaba en su primero assiento, le desclavareis de los clavos de la caxa, quitandole la madera de la vna parte, y le ireis poniendo tierra de aquella parte contra las raìzes de los barbados, que vereis q̃ dicha caxa no està llena, las quales raìzes ha hecho dicho trõco por las cortaduras hechas; y despues de la misma manera hareis por los otros lados. La madera de abaxo no la movereis, por no ser de importãcia, porque quitandola, se le haria mas daño que provecho; despues lo ireis regando siempre que fuere necessario. Las advertencias, que en esso conviene advertir, son, que la cortadura, q̃ se haze en el tronco, no la abrireis de la parte de abaxo, porque por aquella parte nũca mete raìzes, como se ha visto por la experiencia. Otro aviso mas importante, y es, q̃ aveis de atar muy bien el dicho tronco con otro del arbol, si le ay à su lado, ò cõ otra cosa, para que con el viento no se pueda mover, porq̃ con el movimiento haria crecer el lugar, que tiene dicho trõco en la tierra, y assi no estando apretada la tierra con el tronco, no pondria raìzes, y el trabajo seria en vano. En tiempo de hazer este exercicio, es el de Noviembre, hasta por todo Março, que à hazerse mas adelante, es muy

Advertẽcia.

di-

dificultoso, porque haziendose los cortes en tiempo, los naranjos tienen humor, y peligraria, que la corteza no se quitasse de la madera, y no pondria raìzes; y que se haga en Luna vieja, y el tiempo de plantarlos sea en Março; al cabo de vn año podreis abrir vna parte de dicha caxa, y vereis si ha puesto hartas raìzes; que si aveis tenido el cuidado dicho, os asseguro avrá hartas, y lo podreis plantar al cabo del año, sino aguardareis para el otro año.

Con el mismo orden podreis hazer de otros troncos, y ramos mas pequeños, hasta que sea como el dedo, y en estos pequeños, basta que se les haga dos aberturas, ò cortes, y essos se pueden poner en ollas viejas, ò con otros vasos quebradizos, cortandolos por el medio en dos partes, haziendo lugar abaxo por el tronco, y assentado que sea en la olla, ò vaso quabradizo, la vnireis atandola muy bien, y la hinchireis de tierra, como lo demàs se ha dicho en las caxas arriba. Lo mismo podeis hazer à qualquiera ramo de arriba del naranjo, si tuviere troncos, ò ramos buenos para secar para ser arboles, y tambien en los troncos, ò ramos viejos podeis hazer lo mismo; y seràn estos enanos; y todo lo que se ha dicho podeis hazer con todos los demàs arboles de fruta; y todo esto esta muy bien experimentado en esta fidelissima Villa de Perpiñan, por mi proprio, y por muchos otros, con felicissimo sucesso.

El arrayan, para que se hagan barbados de las varillas, y ramitos dèl para trasplantar en el huerto, para encañizados, ò para otra causa, si son troncos gruessos, hareis lo mismo de los naranjos; si fueren varillas pequeñas menos del dedo pequeño, solo los abrireis por el medio, poniendo por medio la abertura vn palillo, para que estè vn poquito abierto, y la pondreis dentro de vna olla, como se ha dicho del naranjo, y con los demàs, que se ha dicho. Para hazer barbados del arrayan.

Algunos plantan los plançones, que se hazen en los pies del olivo, cortandolo con vn pedazo de la madera de la raìz; y assi digo, que es mejor vn año, ù dos antes, darle con vn martillo, ò con otra cosa fuerte, baxo del contorno del dicho plançon en algunos lugares algunos golpes, majandole la corteza, y despues hazerle vn monton de tierra por el contorno del tronco, y al cabo de vn año, ù dos avràn hecho reìzes con barbados, y con ello se plantaràn mas seguros, cortandolos dèl, y los plantareis, y hareis lo demàs, que teneis acostumbrado. Barbados de las plantas de el olivo.

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DEL INGERIR LOS ARBOLES DE MUCHAS maneras, y en varios tiempos.

Seis maneras de ingerir.

MUy grande belleza, y acrecimiento atrae à los arboles, y à su fruta el trasplãtarlos, pero mucho mas el ingerirlos, porq̃ de aqui nace, que el arbol silvestre se haze domestico, y el esteril fertil, las frutas mas bellas, hermosas, y mejores; todo esto vemos que dà grande contento à los hombres: Què belleza es vèr mançanas, peras, y otras muchas frutas, hazer diversas colores, y sabores, y todo por el artificio del ingerir! del qual enseñarèmos cinco modos, y mas.

El primero es con pua, hendiendo el tronco del arbol en la corteza, y madera. El segundo, ingerir de pua entre corteza, y madera del tronco. El tercero, ingerir con barreno, el qual se haze en dos maneras. El quarto, ingerir de escudo, el qual se haze en dos maneras. El quinto, de cañon, de los quales se enseñarà el modo, y el como se tiene de hazer de cada vno en particular. Primeramente antes de ingerir, se tiene de considerar diligentemẽte, el clima, y territorio, que sea à proposito, y vèr, què arboles, assi los de simiente, como los de pepitas. De huessos son mas fertiles, y siempre es mejor ingerir cada especie à su semejante, con el qual pueden el arbol, y ingerto hazer vnion, y hermandad, que de otra manera nunca hazen buen fin, porque es impossible que algun tiempo no se vengan à encontrar estas dos naturalezas. El ingerir encima del tronco de versa, no es duradero, ni vale cosa, porque al fin tira al natural de donde sale, aunque se ingiere con el olmo, ni encima del espino de majuelos, roble, vid, rosal, ni otro semejante. Por el tanto conviene siempre ingerir encima de planta, ò arbol silvestre, por lo que es durable, y de mas robusto natural; con todo, si ingeris en madera blanda, y apacible, viene mas presto, que no haria con los sobredichos si no fuesse que lo quisiessen hazer por curiosidad, ò por engañar el Hortelano para vender, ò por otra cosa, y assi el mejor ingerir es cada vno con su especie, ò à lo menos ingerir arbol tẽprano, con otro temprano, y el tardìo con otro tardìo. No se tiene de pensar en poder ingerir indiferentemente encima todo genero de arboles, porque la encina no percibe el peral, ni la higuera el olivo, ni la vid el pino, ni el ciprès; en conclusion, ningun arbol de goma, aceytoso, ni otro que destila pez, no recibe ingerto de otro arbol, que tenga la madera densa, y pesada, como el

box,

box: Los que tienen la corteza muy tierna, no son à proposito para ingerir, porque el vno por la mucha terneza, no puede tenerle en sì reprimido, y el otro, por la mucha tenuez, lo ahoga.

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

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

El ingerir de escudo se puede hazer todo el tiempo, que los arboles tienen humor entre la corteza, y la madera, que serà desde la Primavera, hasta el Otoño, el moral desde Março, hasta todo el Septiẽbre, y todos los otros arboles por lo mismo, poco mas, ò menos, segun el clima de la tierra; advirtiendo, que quando llueve no es buen tiempo de ingerir en corteza; ni tampoco es bueno seguir el vso de aquellos, que ingieren luego que han plantado los arboles silvestres; y assi se puede dezir, que es muy grande yerro, porque dicho ingerto nunca medra ni crece. Los buenos ingertos se han de hazer, quãdo los arboles trasplantados estan bien hermanados con la tierra, porq̃ el buen ingerto, si no creciere mucho el primer año, nunca serà arbol grãde, sino pequeño, y envejecido, y de poco provecho, y estos tales lo mejor es, quando estẽ arraigados en la tierra, cortarles abaxo en el tronco cercano à la tierra, y bolverlos à ingerir de nuevo. Tiempo de ingerir de escudo.

Los aliños para ingerir

El Obrero, que quiere hazer este oficio, debe estàr apercibido de todos los aliños necessarios en vn cestico. Primeramente vn cuchillo, ò hoz, que corte bien, de vn escoplo grande, y otro pequeño, vna sierra, dos barrenos, vno mayor que otro, dos trepantes, que todos corten bien, corteza de sauce, mimbres, trenças, ò hilo para atar los ingertos, barro, ò otra tierra amassada con estiercol de buey, desta massa pondreis encima de qualquier corte de tronco que corteis, porque le ayuda mucho à soldar, y que el Sol no le haga daño.

El coger las puas para ingerir.

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

El modo, y manera de ingerir de pua.

El modo de ingerir de pua, es assi: Cortareis la estaca, ò tronco que querreis ingerir, todo redondo con vna sierra; si lo aveis de ingerir muy baxo de tierra, y igualareis muy biẽ el corte, que estè llano, con vna hoz, que corte bien; y si dicho tronco fuere chico, en el qual no puede estàr mas de vna pua, lo bolvereis à cortar, tomando de vna parte, como de lo ancho de vn dedo mas abaxo del corte, y yendo por arriba, hasta cerquita del medio corte, que quede como vn labio de flanta, esto poco mas, ò menos, conforme el tamaño del tronco; y si el tronco fuere gruesso, se cortorà todo llano, porque cóviene se le pongan dos puas, teniendo cuenta, que de la parte donde se pondràn estè muy llano; y assi para cortar dicho tronco, le atareis vn cordel al derredor, tres dedos debaxo, porque con la incision no se abriesse demasiado, advirtiendo de hazer el corte, dexãdo mas campo de vna parte que de otra, que no llegue al corazon del arbol, porque es nece-

cessario que quede todo el corazon entero en vna parte, y la hendedura, ò incision, que no baxe mas de quatro dedos dẽtro del tronco. Los hombres curiosos en este oficio, tienen vn yerro hecho à manera de navaja, que de vna parte corta, y de la otra està llano para picar la encima, de vn cabo està buelto para arriba, hecho à modo de escoplo, para hazer tener la incision del tronco abierta, por donde se le ponga la pua, y del otro està agudo, y bien afilado, que sirve para cortar las cortezas de los arboles, por el qual se puede ingerir entre corteza, y madera, y assi no teniendo este aliño, tendreis aparejada vna clavija de palo de madera fuerte, hecha à modo de escoplo de vn cabo, y esta la põdreis dentro de la incision, teniẽdola assi abierta; despues tomareis la pua, y con vn cuchillo que corte bien la cortareis del cabo mas gruesso por abaxo, de largo de dos traviessos de dedo, del modo que se suele cortar vna pluma de escrivir, deste modo la pondreis en el tronco à la parte mas alta dèl, teniendo cuenta que la corteza de la pua estè al igual de la del tronco de la parte de la madera, que la saba, que es aquel licor que està entre corteza, y madera, vẽgan al igual, y en vn mismo derecho el vno del otro; y mirad que no hagais como muchos que se engañan, que no tienen cuenta, sino que la corteza de la pua, y la corteza del tronco estèn iguales de la parte de afuera, y quando el tronco es muy pequeño, que entonces tiene la corteza delgada, assi como la corteza de la pua, entõces muy bien lo aciertan, pero quando el tronco es vn poco gruesso, nunca lo acertarán, por lo que tiene la corteza mas gruessa, que la de la pua; por esto es mejor para mas acertar, y no aver de tener cuenta en tanta quimera, mirar que la madera del tronco venga al igual de la madera de la pua, y haziẽdolo assi, es tambien forçoso, que todo lo demàs estè igual, porque todo esto estriva, que aquel licor, que llaman saba, que se haze entre la corteza, y madera, estén en derecho bien el vno del otro, y se vnan, y hazen bolver á dàr vida à la pua, y vnirla con el tronco: Puesta la pua, como està dicho, ireis afloxando la escarpa, y el tronco irà apretando igualmente la pua, de manera, que no se debe mover vn punto, despues soltareis el cordel de abaxo, y si el trõco no apretare harto la pua, le atareis con vn junco, apretandole bien, y con barro amassado tapareis las llagas que le avreis hecho por arriba, y por los lados, embolviendolo con trapos bien atado, porque el agua no le haga daño, y siempre el ojo à la pua, que no se mueva, y de quando en quando los ireis à visitar, para quitar los pimpollitos, que el tronco acostumbra sacar, porque causarian que la pua se ahogaria, y quando llegamos al Mayo, ó poco mas, con-

viene los troncos que avreis atado las afloxeis, que no estèn apretados, porque la pua pueda mejor sacar el pimpollo, y hazer mejor su crecimiento; en el lado les pondreis vna caña ó vara, con la qual la ireis atando, assi como irà creciendo, porque se iràn criando derechos, y que el viento, ò otra cosa no les haga daño; y si fuere echando pimpollos, se los quitareis, entrecabandolos vna vez cada mes, no dexandoles yervas por el contorno, y haziendolo, assi, tendreis ingertos bellos, y hermosos. Conviene, que el arbol que se quiere ingerir sea gruesso por lo menos, como el dedo pulgar, y que sea de dos años, porque el que es de vno, subitamente echa pimpollos, y queda esteril, y infructifero.

Ingerir de pua entre corteza, y madera.

Quanto en el ingerir de pua entre la corteza, y la madera del trõco, solo se vsa en los arboles yà gruessos, y viejos, los quales tienen la corteza dura, y gruessa, para poder tener apretada la pua, y se haze como se sigue. En el tiempo que el arbol quiere empezar à entrar en humor, que serà por todo el mes de Febrero, y Março, que entonces la corteza empieze à desapegarse de la madera del tronco en las gruessas plantas silvestres, que no se pueden facilmente hender por medio, ò en cruz, ù de otra manera, y tambien en los troncos, y ramos de gruessa, y gorda corteza, como la higuera, ciruelo, peral, y castaño.

La pua que se ha de ingerir, deber ser como la que se ha dicho, assi en el coger, como el aver estado cogida, y conservada, y el mismo tiempo de la Luna. Conviene serrar el arbol silvestre gruesso, que no ha sido ingerido encima del tronco donde salen los renuevos de los ramos, todo redondo; despues arriba en el corte entre la corteza, y la madera, hincareis vn hierro à modo de lãceta, para levãtar la corteza, para hazer lugar para meter la pua, sin que entre del todo, tãto como debe entrar la pua, y primero cortareis la corteza vn travesso de dedo, para que mejor dè lugar de lançeta, y despues à la pua, y dicha pua cortareis en el cabo mas gruesso, solo de vna parte, como paleta, que vaya haziendo punta, y de la otra parte que quede con la corteza, y assi la ingirireis en el lugar del tronco, que la parte cortada vaya de la parte de la madera, y la otra parte vaya de la parte de afuera, y hareis entre forçada, q̃ ella misma haga vn poquito mas de lugar del que avrà hecho la lançeta de hierro, ú de huesso, ù de madera fuerte, y puesta vna pua, de la misma manera pondreis mas por el contorno, hasta tres, ò quatro, porque como el trõco es gruesso, bien lo puede llevar, y con la mucha virtud del arbol, presto bolverà otra vez à ser arbol perfecto; y hecho esto, lo embolvereis con

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

Ingerir con barreno en dos maneras.

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

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

Otra manera de ingerir cõ barreno.

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

vn barreno hareis vn agujero, que passe de vná parte à la otra del tronco del arbol, q̃ quereis ingerir, ò en vno de sus ramos, y el agujero debe ir vn poco para arriba; y hecho, le limpiareis con vna gubieta de Carpintero, por lo que el barreno siempre le dexa rasposo, y por el dicho agujero passareis vna varilla del arbol de su lado, hasta que entre vn poco forçada, sin cortarla, y la atareis de manera q̃ no pueda bolver atràs; despues con barro, y estiercol seco de buey, todo junto amassado, vngireis el contorno de la varilla, de vna parte, y otra del agujero, atando esto con algun trapo, y al cabo de dos años este ingerto, estarà vnido, el qual podreis cortar despues junto el arbol; y tambien cortareis el arbol de ingerto à dos dedos encima dél, y de esta manera tendreis el ingerto seguro, advirtiendo de cubrir el corte del arbol con la massa que se ha dicho, para que el Sol no le haga daño.

La manera de ingerir de escudo.

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

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

Mu-

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

¶ La forma, y modo de sacar el escudo, es este. Tomareis vna de las varillas, de las quales querreis sacar el escudo, y con vn cuchillo que corte bien, le cortareis todas las hojas, no muy junto del tronco, porque no haga daño al ojo, ò botoncillo que ay encima del asiento de las hojas: verdad es, que ay algunas hojas, como son las mas baxas del pimpollo, ò varilla que no tienen ojo, ò botoncillo; hecho esto, cortareis al derredor la corteza vn traviesso de dedo debaxo de dicho botoncillo, y encima dèl de la misma manera; y despues cortareis la dicha corteza de la parte de atràs del corte de la corteza de arriba, hasta el corte de abaxo, y con la punta por la otra parte ayudarle à que se levante, y suelte dicho escudo de la madera, y esso hasta que no se tenga sino vn poco en el contorno del ojico, y entonces tendreis la varilla con la mano izquierda firme, y con los dos dedos de la mano derecha, apretando el escudo, haziendolo rodar, porque con el apretar vaya con el escudo el ojico, que està apegado con la madera, y assi aveis de mirar siempre el escudo, si de la parte de adentro estuviere llano, que sino seria quedarse con la madera; y estos semejantes escudos bien se pueden poner, pero no serán de ningun provecho, que nunca haràn pimpollos; algunas vezes se vè aver ojo de la parte de adentro al derecho de la hoja, por esso no dexa de ser bueno, solo sea llano en el derecho del ojo; el dicho escudo debe ser mas largo que quadrado; si la varilla fuere vn poco gruessa, la cortareis vna cintilla de la corteza, del largo de vn corte al otro, conforme pareciere ser necessario al escudo; es esta su figura, el qual se mece, y se saca de las varillas de los arboles que tienen la corteza delgada, como la del granado, ciruelo, y otros.

La manera de sacar el escudo.

Los

¶ Los demàs que hallareis la corteza grueſſa, ò vn poco denſa; los quitareis con punta, porque ſe aſsienta mejor, y mas facilmente, que no el quadrado. Deſpues de cortado el quadro, como ſe ha dicho, le cortareis encima la varilla de la parte de abaxo, quitandole los dos quartos, quedando con la forma que aqui ſe pone ſu figura.

Algunos hazen la punta en el cabo de arriba. Otros eſcudos ſe ſacan, que à cauſa de las hojas, y ojos ſon muy eſpeſos, en los quales avrà dos, y tres ojos en vn miſmo eſcudo, los quales ſe pueden reſervar todos, ò à lo menos el mas principal, como en el del granado, y olivo.

¶ El eſcudo quadrado ſe pondrà en el tronco principal del arbol, ò en el de los ramos, ò en varillas, ſi las ay en el tronco, y que ſea en lugar muy llano, y à la parte de medio dia, poco mas, ò menos, porque ſe vè que viven mas los pueſtos cara al Sol, que no los que no lo eſtàn; y aſsi cortareis la corteza à la parte de arriba, y de la parte de abaxo lo miſmo, de la medida de la largaria del eſcudo; y quando lo cortareis, tendreis el eſcudo preſentado encima el lugar del tronco, donde ſe tiene de poner, y entonces cortareis encima, y baxo dèl; deſpues cortareis por el medio de vn corte à otro, como vereis por eſta figura. Deſpues por el corte, que ſerà del largo, ireis abriendo poco à poco la corteza con la punta del cuchillo de la vna parte, y de la otra, como quien abre dos puertas de vna ventana, haſta q̃ veais que ay lugar para el dicho eſcudo quadrado; advirtiẽdo, que el hojo quede en medio, deſpues con vn hilo fuerte lo atareis por encima la corteza por todo al derredor, de arriba abaxo, ſino fuere por encima del ojico, y el apretar del hilo debe ſer vn poco recio; y ſi puſiereis el ojo encima de otro de la madera del tronco, ſe harà con mas vehemencia el pimpollo, que ſaldrà del tal eſcudo.

Como ſe pone el eſcudo de punta.

¶ El eſcudo de punta, es muy mas facil de hazer, porque no es neceſſario, ſino en el arbol donde le quereis poner darle dos cortes en forma de la Cruz, ò Tale de San Anton, como eſta figura: arriba del ancho del eſcudo, y de arriba abaxo del largo; y de la parte de arriba abrireis la corteza de vna parte à otra, yendo baxando poco à poco haſta abaxo, y por arriba pondreis la punta del eſcudo, apretandola àzia abaxo, haſta que eſtè den-

dentro la corteza, y apretandola vn poco por abaxo, y por lo llano, se harà hazer el lugar que conviene, por estar bien assentado, y llano, atandole despues de la manera que se ha dicho de el escudo quadrado, advirtiendo, que sea en tiempo enjuto, que no llueva poco, ni mucho, ni haga viento de medio dia, que todo esso le es muy contrario. Debense tenerse estos escudos, assi el quadrado, como el de punta, atados quinze dias, poco mas, ó menos; al cabo de los quales los soltareis, porque si passa mas tiempo de essa manera, les seria mucho daño, porque assi como iria el tronco creciendo, apretarian mucho las ataduras: Si se ingiere de escudo en la primavera, en los meses de Março, Abril, Mayo, ò Junio, si despues de passados quinze dias de la desatadura se viere estàr verdes, cortareis el tronco dos dedos encima el escudo, poniendo en el dicho corte barro amassado cõ estiercol de buey seco, y vereis en el proprio año como crecerà, que parecerà vn medio arbol: Puedense poner en el mismo tronco mas escudos, porque mejor se pueda acertar alguno que viva. Si se ingiere de escudo en Agosto, ò Septiembre, no hareis mas de desatarlos sin cortar el tronco hasta la primavera que viniere, que tampoco en el invierno no haria nada; y desde la primavera hasta el Septiembre, tendran todo este tiempo para crecer, y se harà arbol perfecto, y si en empezar à sacar el pimpollito, los caracoles, hormigas, y piojos los persiguen mucho, los cazareis con los remedios que se pondràn en el Capitulo siguiente.

¶ El otro modo, y vso de ingerir de cañon, no se puede hazer en todos los arboles que se ingirieren con escudo, sino solo con el moral, durazno, melocoton, albericoque, cerezo, mançano, y castaño, y se hazen en esta forma, que se sacan los cañones de las mismas varillas de que se saca el escudo; esto es, tomareis vna varilla tierna del mismo año, y quitadas las hojas (como està dicho en el ingerir de escudo) y cortada la parte de arriba, corteza, y madera, y de abaxo solo la corteza, y con vn pañuelo lo apretareis, sacandolo, y despojandolo de el tronco por el cabo que avreis cortado la madera: tambien algunos lo sacan por el cabo gruesso de la varilla, pero por este cabo los mas cañones se abren; y siempre que avreis despojado el cañon, ò sea por vn cabo, ò por otro, aveis de cortar la madera que queda despojada de la corteza, y en el arbol donde la quereis poner, escogereis vna varilla, ò pimpollo, de el tamaño de dicho cañon, y lo cortareis al cabo de encima, empezandole à despojar la cortecita en dos, ò tres partes por abaxo, y le metereis el cañon por abaxo, hasta que veais que entre vn poquito forçado,

Manera de ingerir cañon.

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

Modo de ingerir, que vna fruta sea de dos especies.

Pues avemos enseñado el ingerir de escudo, os enseñaré otro modo de ingerir, para que vna misma fruta sea la mitad de vna especie, y la otra mitad de otra, y de diferentes colores, y sabores. Hareis dos escudos, el vno de naranjo agrio, el otro de naranjo dulce, y de los dos hareis vno, cortandolos entrambos hasta el ojo, el vno de la vna parte, y el otro de la otra, y hareis que los dos ojos estèn vn poquito cortados, y los pondreis los dos juntos dentro de la corteza, de manera que los dos medios hagan solo vn ojo, y lo demàs hareis como se ha dicho en el ingerir de escudo, y de ellos se harà vna vnion, que sacaran vn pimpollo, que darà el fruto la mitad de la naranja dulce, y la otra mitad agria, y lo proprio hareis del granado, del dulce, y del agrio, y del durazno de los dos colores, y del mãzano en las colores, y sabores, y de las demàs frutas con diferentes.

Para que el durazno no tenga huesso.

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

CAPITULO SEPTIMO.

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

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

Si dichos remedios no fueren suficientes, tomareis meados de buey, y hezes de aceyte, todo junto lo hareis herbir en el fuego, y despues de frio, rociareis con ello las yervas, y arboles del huerto, la qual cosa ha sido experimentada por Anatolio: Algunos ay que toman hongos, de los que se hazen à los pies de los troncos de los nogales, y con ellos zahuman las yervas, y arboles. Otros ay que toman galbano, y vñas de cabron, ò cuernos de ciervo; y los queman, dividiendo el humo por las yervas del huerto. Tambien las matareis, si les echais agua, con la qual ayan estado infundidos cangrejos, por espacio de ocho dias al Sol. Columela dize, y haze mencion de vn remedio muy seguro, y experimentado para este efecto, no hallandose otro para poderlas quitar, y es hazer que se passee vn rato por el huerto la Hortelana, ò otra qualquier muger, à pie descalço, en tiempo que tenga el ordinario, ò natural, y hecho esto, vereis caer las orugas de las yervas, y arboles; advirtiendo, que Anatolio. Missaldo. Columela.

esto

esso no se haga en saliendo el Sol, porque las demàs cosas recibirian daño.

Secretos contra todo genero de animalejos. Missaldo. Diophanes.

Matareis qualquier otro genero de animalejos, que hazen daño à las yervas, arboles, y viñas, haziendo lo que dize Diophanes Griego, que tomando dos, ò tres vientres de carnero frescos, con el estiercol, y estos llevareis al huerto, campo, ò viña donde hazen daño, y alli hareis vnos hoyos, donde pondreis de ellos à cada vno, cortandoles el pellejo, porque se demuestre el estiercol; y si passados dos dias bolveis allà, hallareis todos los animalejos cebados à comer aquella suciedad, los quales podreis matar, ò cubijarlos con tierra, y hecho dos, ò tres vezes, avreis muerto todos los dichos animalejos.

Secretos contra los piojos de las yervas. Anatolio.

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

Secretos contra las hormigas.

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

Alberto. Columella. Plinio. Palladio.

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

altramuzes verdes, y amargos, y machacados el zumo de ellos mezclado con aceyte, y vngidos los troncos de ellos junto à la tierra todo al contorno, y algunas vezes con solas hezes del aceyte. Tambien huiràn, si tomais el corazon de la abubilla, y lo poneis adonde hazen daño. Muchos afirman, que el corazon del murciegalo prohibe la salida de las hormigas de sus nidos, mas el azufre es mucho mejor, con el mal hedor que les dà. Otros toman cera, y la ponen apretada por todo el contorno del tronco del arbol, amassandola, y poniendola de la parte de encima, à modo de taza concaba, y esta la llenan de agua, y de esta manera se les impide la subida. Finalmente destruireis las hormigas, si tomais vna libra y media de azufre, y lo derretis en vna olla nueva de barro, poniendole dentro tres, ò quatro onças de sal tartaro, ò sal de ceniza de vidrio, meneandolo bien todo junto, y puesto al fuego, hasta tener el color medio colorado, despues la sacareis del fuego, echando esto en vn vaso muy bien mojado con agua, y quando fuere frio, lo picareis sutilmente, y con agua de fuente amassareis dichos polvos, de tal suerte que queden muy liquidos; despues los pondreis en otro vaso de vidrio, hasta tanto que la agua quede colorada, y con ella rociareis los montones, y nidos de las hormigas, y troncos de los arboles, las quales quedaràn muertas, ò huiràn. Alexio.

¶ Si por acaso sucediere, que viniessen, ò naciessen muchas langostas, que otros llaman gafañones, como acontece algunos años, no haràn daño en algo, si las rociais con agua salada, que ayan herbido altramuces amargos, ò pepinos silvestres. De la misma manera las matareis, tomando murciegalos, y los colgareis encima de los arboles mas altos de aquellas partes. Tambien hareis lo mismo, tomando de las mismas langostas, ò gafañones, y las quemareis alli mismo, y con aquella hedor de las quemadas, las vivas huiran, ò se moriran. Matareislas haziendo hoyos donde avrà de ellas, y dichos hoyos rociareis con agua de pescado salado, y al cabo de ocho dias podreis ir, y las hallareis ajuntadas en dichos hoyos, y las podreis matar. Secretos contra las langostas, ò gafañones.

¶ Hareis que los caracoles no os hagan daño à las yervas, tomando ollin de chimenea, ò hezes de aceyte fresco, y de ello rociareis por el contorno de las yervas, que querreis defender de ellos. Tambien las defendereis de ellos, sembrando garbanços por el contorno de las yervas, que de ellos querreis defender. Secretos contra los caracoles.

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

olor, y saldràn à fuera todos espantados. Ajuntareis todos los topos del huerto, ò campo, poniendo en vn vaso de barro envidriado vno de ellos vivo, y azufre en polvos encendido, lo qual en sintiendo el olor, gritarà, pidiendo favor con vna voz piadosa, y con aquel grito, los demàs vendràn.

Paxamo. Dize Paxamo, que tomeis vn vaso pequeño, y espeso, y en aquel hareis agujeros, y pondreis dentro paja, y resina de pino, tanta, quanta fuere necessario, juntamente con azufre, despues cerrareis todos los agujeros de las madrigueras de ellos, que no quede sino vno abierto, en el qual pondreis dicho vaso, pegandole fuego, y poniendole de manera, que todo el humo entre dentro de la madriguera, y con aquel hedor se congregaràn todos los topos, y los podreis coger, ò matarlos. Tambien hareis, que no hociqueen, ò caben la tierra en el huerto, ò campo, si teneis plantada en ellos aquella yerva, que se llama la yerva de los topos, y por otro nombre higuera internal. Otros por este remedio, toman barro, y lo amassan con zumo de pepinos amargos, hincandolos à las madrigueras de ellos. Plinio. Tambien dize Plinio, que metiendoles por los agujeros de las madrigueras, de las hezes del azeyte los mataràn. Otros los cazan, haziendoles sonido con vn clarin, ò corneta dentro del hoyo de la madriguera, que con aquel sonido se espantan, y salen fuera por los otros, y los toman, y matan.

Secretos contra las sierpes Florentino. Democrito. Tarantino. Finalmente, otros los cazan al tiempo que el Sol sale, y quando se pone, que en este tiempo ellos hocican, y sacan tierra, y quando los vèn mover, y sacar tierra arriba, les dàn vn poquito adelante vn golpe de azadoncillo, y los sacan fuera con la tierra, y algunas vezes los matan con el golpe.

Florentino, grande Interprete de las cosas de Agricultura, en la Escuela Griega, ha enseñado, y escrito muy diligentemente, que las sierpes no haràn habitacion en ninguna manera en los huertos, y campos, ni en otra parte donde aya, ò estè plantada la yerva artemisa, agenjó, ò abrotano. Democrito afirma, que mataràn las sierpes, echandoles encima hojas de encina, ù de salvia, ò en ayunas saliva en su rostro, y cabeza. Dize Tarantino, practico en las Escuelas de los Griegos, que quien comiere rabanos, ò bebiere el zumo de ellos, las serpientes no le harán daño.

Florentino. Florentino dize, que las serpientes nunca se allegaràn en parte donde aya enjundia de ciervo, ò raiz de centaura, ò piedra de azabache, ò estiercol de aguila, ù de gavilan. Tambien huiràn, tomando el pelitre, niella, galbano, cuerno de ciervo, hisopo, azufre ma-

dro-

droño, y vñas de cabron, todo esto junto, picado sutilmente, despues infundidos en vinagre fuerte, y hecho massa de todo, hareis pelotillas redōdas dellas, y las echareis por todo el huerto, ò campo, y despues echarán tan grande vapor por el ayre, q̃ fuerça á las serpientes à huir, como si las alcançassen à palos. Experimentado està con experiencia muy cierta, que haziendo zahumerio de suelas de zapatos viejos, en donde avrà serpientes, huiràn luego, y no tan solamente las de los huertos, campos, y cāsas; pero aun las que entraren dentro los cuerpos de los hombres, como acontece tal vez à los que se duermen de Verano en la campaña con la boca abierta. De lo qual dize Marco Gatinario, Medico muy famoso, aver acontecido en su tiempo con vn hombre, al qual, como huviessen hecho grandes remedios, y le aprovechassen poco, acudieron al sobredicho remedio, haziendole tomar dicho zahumerio por la boca con vn colador, y como dicha culebra sintiesse dicho hedor, saliò en presencia de muchos; que alli estaban presentes, por el trasero; la qual era muy gruessa, causando à todos los presentes grande admiracion de vèr vn secreto tan admirable, y provechoso, y tan facil de hazer, el qual me ha parecido no dexarle de poner aqui con tan buena ocasion; tambien huyen las serpientes de las cebollas, y ajos; huyen tambien mucho del fresno de tal manera, que no tan solamēte á la madrugada à la sombra dellos se allegaràn, pero ni aun à la de la tarde, antes procuraràn huir mas q̃ del fuego; de tal manera es esto verdad, que si echais vna sierpe en medio de vn fresno, y de fuego, vereis que mas presto huirà por la parte del fuego, que por la parte del fresno, lo que se puede bien experimentar. Dize Virgilio Padre de mucha erudicion, que si tomais cedro, y galbano, y lo quemais, que estè encendido, y siguiendo con esto las sierpes, todas huiràn, dize: *Inquid, & adoratum stabulis incendere cedrum, galbanoque agitere, graves nidore chelidros.*

Gatinario.

Virgilio.

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

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

Secretos contra los ratones.

vereis cosa maravillosa, que todos los ratones saldràn llenos de sarna, y se moriràn. Tambien dandoles à comer levadura, amassada con serril de hierro, moriràn.

Hareis lo mismo, tomando lechitresna bien picada, mezclada con vino blanco dulce, dandoselo à comer con la comida que mejor les sabe. Huiràn, si les zaumais el lugar donde estàn con caparroso, oregaño, y simiente de apio, todo junto.

Tambien los hareis huir, tomando vno dellos, y le desollareis la cabeza, y le dexareis ir todo vivo, porque despues los demàs huiràn. El zahumerio de la vña de la mula, quemada en el fuego, les es tan odiosa que luego que sienten su olor, huyen à no poder mas.

Si tomais dos ratones, ò mas, vivos, y à la noche los meteis en vn vaso quebradizo, y le poneis en fuego manso de leña de fresno, y quando el dicho vaso se irà calentando, empezaràn à gritar, y con los gritos, y ahullidos que estos daràn, todos los demàs acudiràn, y se echaràn en el fuego, abrasandose por ayudar à los otros.

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

Secretos contra las porceletas, alacranes, y murciegalos.

¶ Las porceletas, y otros animalejos semejantes de los huertos, ajuntareis para matallos, tomãdo la tripa interior de vna oveja muerta, y la põdreis en el lugar dõde ellas se ajuntã, y despues de dos dias las hallareis comiendose el estiercol de la tripa, y las podreis matar.

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

CAPITULO OCTAVO.

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

La tierra para los arboles de los bosques.

QUanto en los arboles de los bosques, es necessario conocer la calidad de la tierra, adonde se han de plantar, si fuere gorda, ò seca, y si ay harta profundidad de ella, ò si es sujeta al agua, porq̃ vnos arboles la requieren seca, otros humeda, y assi conviene plantarlos de manera, q̃ dén provecho, dado que la tierra sea buena, como los arboles la requieren; pero aun debèmos de saber, que ay dos arboles, que son estimados à peso de dinero, como la encina, y el castaño, por dos cosas principales; la primera, porque producen fruto, el qual, en tiempo de hambre, y esterilidad se puede hazer de ello

pan

pan, mezclado con cevada; la segunda, por ser la encina tan excelẽte para hazer de su madera tinajas, y cuvas para el vino, y por esso tanto el vno, como el otro, son de mucha estima. La tercera especie de arbol es el olmo, que aũque no es de tanto vtil, como los otros, por no producir fruto, como los sobredichos, todavia se puede plantar, que no sea sino para de quatro en quatro años, cortarle para madera para el fuego. El castaño, quanto mas limpio, es mejor, y produce mas limpio el fruto, que no hazẽ los otros arboles de su naturaleza, ni quiere la tierra gorda, como la encina, ni se le apega tampoco la polilla, y en vn año se haze mas grande, y bello, que la encina, en tres; si bien es verdad, que auuque el olmo viene muy presto, mas quando se quiere hazer vn bosque de nuevo, mejor es de castaños, y de encinas; y si quereis que el primer año tenga gracia, y muy buen parecer de bosque, con esperança de gozar dello, conviene el primer año cerrarle de estacada de arboles vivos, y de grãdes cabas, porque el ganado, ni otros animales, no puedan entrar en èl; este cerco de dichos arboles sea conforme el gusto del dueño, como de la parte de Medio Dia, de nogales, y de espinos de majuelos, porque estos son los primeros, q̃ en el Verano echan hojas, en donde el ruiseñor haze su nido; de las otras partes, como de Oriente, y Poniẽte, de los mismos espinos de majuelos, para ingerirles encima nisperos, y otras frutas; à la otra parte del valle se han de plantar olmos de veinte y quatro en veinte y quatro pies de termino, escornãdolos quando tuvieren siete pies de alto. Al contorno del valle se pueden plantar algunos frutales, si le diere gusto à su dueño; y para plantar dicho bosque, cõviene de presente hazer los hoyos à manera de quien quiere plãtar vna viña, porq̃ las hojas, que cayeren de los arboles, se quedã dentro de dichos hoyos, engordãdo la tierra, y la lluvia, y la nieve, que caerà del Cielo en el Invierno, hasta el principio del Enero, los recrearà mucho. No serà necessario hazer dichos hoyos mas hondos de dos pies, mas en el suelo de dichos hoyos conviene la tierra estè bien movida, poniendo la tierra assi como la iràn sacando, la buena en vn lado, y la otra en otro; porq̃ la buena se pueda poner à las raizes del arbol, conviene, que dentro de dicho hoyo le pueda caber vn palo de tres pies de largo, todo al derredor. Estos arboles conviene plãtar en el mes de Diziẽbre, si fuere possible en tiẽpo apacible, que es quando no yela, porque semejante tiẽpo les es muy contrario, y es mejor plantarlos de los mismos arboles, que no de bellotas, porque estos, y los castaños quieren grande cuidado, y diligencia, y no vienen tan presto como de raiz de arboles, y de estaca, y tambien por-

Sitio, y disposicion del bosque.

que los topos se comen las castañas en la tierra; plantado què sea el bosque, conviene se cultive dos vezes al año, la vna vez à fin de Abril, y la otra en el fin de Julio; conviene notar, que el punto mas principal de todos los arboles, assi domesticos, como silvestres, quãto mas beneficiados, y cultivados fueren, tanto mas se hazen mejores, porque las plantas nuevas, de toda manera de arboles, tanto de los de madera para quemar, quanto de los de madera para obra, les es muy necessaria la Agricultura, à lo menos los quatro primeros años, como en el Abril, y en el fin de Junio, en tiempo humedo, no seco, ventoso, ni caliẽte, porque el recreo de las plantas es la humedad: El para què se cultivan los arboles mucho, es, porque se les quitẽ las muchas yervas, que tienen por el contorno de sus raizes, que les han quitado toda la virtud de la tierra; esto pueden conocer los que cultivan los huertos, y viñas, que quanto mas los cultivan, tanto mas son mejores, y mas frõdosos; y assi, lo primero q̃ se ha de hazer despues de plantados, es, cultivarlos, y regarlos, segun està dicho arriba; y si acaso el Verano anduviere lloviosо, y se criasse mucha copia de yervas, esto serà à alvedrio del Agricultor, de dalles tercera reja, porque las yervas no les hagan daño, ni consuman la substancia de la tierra, que todas las plantas vienen de humedad, y calidad, y dexando sombrear los arboles, estaràn ahogados, y en peligro de morirse.

Encina, roble, y carrasca.

¶ Ay division en el arbol de la encina en tres especies, como encina, roble, y carrascas, porque todos tres el fruto que hazen son bellotas, y en cada vna especie destos ay macho, y hembra, se llama comunmente aquella, como dize Theophrastre, que produce mayor copia de fruto, y mas fuerte, y al contrario haze el macho. Todas estas especies de encina son de muy larga vida, tanto, que llegan à trecietos años, como es, los ciento para crecer, y ciento para estàr en su sèr, y los otros ciento para disminuir, como se puede echar de vèr en los bosques; y por esto el dicho arbol crece muy tarde, y tãbien muere tarde, y assi no hemos de hazer maravilla, si el olmo, fresno, y otros crecẽ mas, porq̃ estàn puestos en buena tierra, mejor de lo que pide la encina, porq̃ este crecer es morir, antes que el natural de la encina, y sus especies es vivir, y crecer poco à poco, por esto muere tarde, como el cavallo es perfecto en su grandeza à los cinco años, y la del hombre à los veinte y cinco, por esto vèmos, que la edad del hombre es mas larga, que la del cavallo, por el tanto quien quisiere tener vn bosque, que presto estè hecho, plantele de olmos, y otros arboles semejantes, porque vienen muy presto, y dán mas leña en seis años, que la encina en diez; con todo esto, aunque tardan mucho à ve-

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

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

¶ Del pino se haze en muchas partes bosque de por sí, porque crece, y se haze muy grande en los montes altos, y en el llano, y lugar ventoso; requiere, que la tierra adonde se plantare sea muy bien arada como la del trigo: Nace de sus piñones, plantase en Octubre, y Noviembre, en lugar caliente, y en lugar frio en Febrero, y Março; antes de sembrallos, conviene meterlos en remojo, por espacio de tres dias, despues echarles cinco, ò seis dedos en hondo en la tierra: no se deben trasplantar, que no ayan passado tres años, porque tardan mucho en poner raizes, y guardareis la raiz principal. El pino es de mucha mas dura, si se tiene cuenta con èl en limpiarle de su cascara, ò corteza, porque dentro de ella se hazen ciertos gusanos, que le roen, y hazen grande daño à su madera: Los piñones son calientes, y de grande sustento, y por esso son muy à proposito para los eticos, puestos vn rato con agua rosada, para quitalles aquella acrimonia, que tienen. Secretos del pino. Para los eticos.

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

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

Secretos de el tamarisco.

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

Para el bazo.

Sauzgatillo, ò aguasco.

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

Para vivir castamente.

Fresno.

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

Olmo.

¶ De olmos ay de tres generos; vnos tienen las hojas pequeñas, y la madera negra; otros las tienen largas, y la madera harto blanca; los otros tienè las hojas muy largas, verdes, y bellas, y la madera del todo blanca; los dos vltimos son los que conviene criar para plãtar, porque crecen mas, y aprovechan mejor; à mas de esso, son mas frondosos, y dan mas leña para el fuego; destas tres maneras de olmos, los vnos son machos, y los otros hẽbras, los que hazen mas fruto, y mas gruessa simiẽte; y el macho es aquel, q̃ haze chiquito el fruto, y lo produce en medio de la hoja. Por esta razon ay muchos Autores de Agricultura, q̃ han dicho, que el dicho arbol no producia simiẽte, si venia de planta, ú de tronco, la qual opiniõ ha tenido Tremelio; no menos es cosa cierta, que cada hoja lleva su fruto cerrado en medio de su hoja del dicho arbol, del qual nace el olmo, quando fuere sembra-

brado convenientemente, esta opinion tiene Columela, y la experiencia lo muestra, y de este fruto se ha tratado en el tratado de la yerva corazoncillo. El fresno cria, y recoge mas gusanos que tiene hojas: tiene este arbol vna singular virtud contra la ponçoña de las serpiẽtes, el qual les es tan grãde enemigo, como lo verán en el tratado que atras està hecho de las serpientes; por lo qual es tan cuydadosa naturaleza del bien del hombre, que haze que el fresno florece antes que las serpientes salgan de sus madrigueras, y en el Otoño no pierde las hojas, hasta que ayan buelto á ellas; por el qual, si acaece que alguna serpiẽte, ò otro animal ponçoñoso aya mordido algun cavallo, baca, ù otro animal, no ay mas sutil remedio que picar las hojas del fresno, de las mas tiernas, estrujando el zumo de ellas, y haziendoselo beber, y juntamente con esto, aplicarselas encima dicha mordedura. Este mismo remedio puede servir para los hombres mordidos de semejantes animales.

Mordedura de serpiente, ò otro animal ponçoñoso.

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

Virtudes.

CAPITULO NONO.

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

ASsi como en los hõbres de diversas Provincias, y Reynos, consideramos variedad de cõplexiones, conforme el ayre, y clima del Cielo, de la misma manera hallamos en las tierras de labrança, q̃ son de diversas complexiones, por ser las vnas fuertes, y otras flacas; vnas secas, otras humedas; vnas de tierra gruessa, otras delgadas; vnas pedregosas; otras estrelladas; finalmẽte vnas arenosas, y otras gordas, y otras que tienẽ poca madre de tierra, como lo vemos en este Principado de Cataluña, y Condados de Rosellon, y Cerdeña, tener parte de tierra caliente, y parte templada; vna fria y helada; otra sujeta à varios viẽtos, de manera, q̃ todos los terminos de ella no son de vna igualdad, las quales cada vna produce diferentes granos, y yervas; vnas, que no producẽ sino matas de juncos otras de retamas, y otras que algunos años el trigo se convierte en cizaña. Las tierras que no se labran, no crian sino piedras, y yervas inutiles, y de poco provecho, como haze aquella que queda del estiercol podrido, que dà calor

Las calidades de las tierras del trigo, y legumbres.

hasta el quinto grado, y tambien de la que està en vago, la qual produce encinas, robles, cardos de todas suertes, y otros. Ay otras que de ellas mismas crian la mancanilla loca, berbena, mercurial, y estas son buenas tierras.

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

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

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

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

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

como

como dos pares de bueyes, si bien es verdad, que en las tierras fuertes, es mejor arar con bueyes, por lo que tienen mas fuerça, y de aqui se saca el adagio, que dize:

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

Adagio.

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

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

Las tierras, que estàn señaladas para sembrar, se han todas de acomodar en el Invierno: al Adviento estercolarlas de estiercol de cavalleriza, ù de ganado, haziendo esto en las tierras esteriles, de tres en tres años, ò con estiercol de buey, mezclado con el de cavallo, para que el vno temple al otro: Hanse de derramar dichos estiercoles por la tierra, quando estèn frios, porque despues vienen las nieves, y lluvias, y con esto se mezclan, y reparten: Tambien es bueno, despues de aver segado, y quitado el trigo del campo, echar fuego à los restrojos, labrandoles despues luego; y advertid, que el fuego no pueda hazer daño en arboles, ni en casa, porque en se-

Estercolar las tierras.

mejante caso vale mas dexar de hazerlo; y si lo aveis de segar para recoger la yerva, lo hareis antes de poner fuego.

Tambien serà muy acertado, despues de aver segado, dàr la primera rexa al campo, porque toda aquella paja, y yervas se ponen debaxo la tierra, y le sirven de estiercol; con todo el primer estercolar yà dicho, es mejor. Algunos estercolan por San Martin del Invierno, al fin del Otoño, porque despues vienen las aguas encima à buen tiempo; otros aguardan al Março, para que reciban las aguas del Abril; sea como quisiere, mas vale estercolar, que no dexar de hazerlo, y mejor es estercolar à menudo, que no tarde, porque presto la tierra se refria, quando ay poco estiercol. El campo humedo, quiere ser mas à menudo estercolado, y aquellos que pueden ser à menudo regados, porque quando està helado, por la humedad continua que tiene el calor del dicho estiercol, lo resuelve: La tierra seca requiere menos estiercol, porque de sì misma tiene harta calor, por razon de la sequedad que tiene, y echandole estiercol, se quemaria la tierra. El buen Padre de Familias de la Casa de Campo, nunca estercola sus tierras para coger grano, en Luna creciente, sino quando quiere coger yerva para el pasto de sus animales; en este caso es bueno sea en el creciente; pero para coger grano sea en el menguante, porque en el creciente en semejante tiempo las yervas no mueren, antes crecen con abundancia: mas quando se estercolan los prados, y alfalfes, en el Febrero, en creciente de la Luna, entonces la yerva multiplica. Tambien se ha de considerar la calidad de el estiercol, porque el buen estercolar debe ser de estiercol que aya reposado vn año, y si fuere mas añejo, vale menos.

Las calidades de los estiercoles.

El mejor estiercol es el de palomas, despues el del hombre, mayormente si estuviere mezclado con las demàs inmundicias de casa, porque de su natural es calidissimo, despues el del jumento, que es el mejor de todos los animales, porque este animal come à placer, y digiere mejor, y su estiercol està luego aparejado para el campo; consecutivamente el de las ovejas, y carneros, despues el de los cabrones, y cabras; finalmente todos los demàs, como el de los cavallos, despues el de bueyes, y bacuno, el peor de todos es el del puerco, por su grande calor, con el qual quema la tierra, por falta de estiercol, las coles; la paja de altramuces cortada, tiene virtud de buẽ estiercol, ò sembrandolos en tierra esteril, y quando granen de las primeras flores, cogerlos, y arrebueltas, atarlos con la tierra, y desta manera la hazen gorda. Tambien por falta de estiercol podreis hazer otro de hojas de arboles, y de estiercol de otros animales, teniendo

Labrar la tierra.

do vna baisa, y en ella recoger todas las inmundicias, y vasuras, y hazer de ellas buen estiercol.

Algunos, que son poco curiosos, observan poco el proverbio comun de plantar en Luna creciente, y sembrar en el menguante, porque ay opinion, que el grano aprovecha mejor, y aveis de saber, que es todo al contrario. El trigo quiere dos labores, despues que el campo estè estercolado, antes que se siembre, y son despues que el estiercol està derramado, y conviene luego que se are, para que se cubra en la tierra, porque de otra manera el ardor de el Sol le haria perder la fuerça, y esta primera vez se tiene de arar muy espeso; de tal manera, que apenas se echen de vèr las lineas, ò sulcos, que asi se cortan las raizes à las yervas, y se mueren. La otra labor se haze en la Primavera, quando la tierra se empieza à abrir. La otra tercera labor se tiene de hazer en el Octubre despues se han de sembrar con otra labor los trigos, y legumbres en el creciente de la Luna, que no ay que aguardar lluvia, porque el trigo que està sembrado en tierra seca, y bien cubierto, se conserva como en el granero; y despues, si sobreviniere agua, el grano que avrà quedado encima la tierra, en vn dia se levantarà: Si el Labrador hiziere reposar la tierra del trigo dos años, serà mejor. Otros labran la tierra antes de sembralla cinco, ò seis vezes, conforme al natural de la tierra; todavia quanto mas estuviere movida, es mejor, porque el trigo se haze mejor, y de mas peso, y esto tenian muy bien experimentado los Judios, quando estaban en España, que aora no los ay; porque como ellos labraban mucho las tierras, por esso siempre dexaban prestado su trigo à peso, y en la cobrança, para llegar à aquel peso, era menester mas trigo, como no era tan pesado, y este lo vendian à medida, y ganaban aquello, que avia menester mas para hazer aquel peso.

Algunos Labradores en este Condado de Rosellon, en tiempo que la tierra està muy seca, y que no llueve, ponen el trigo en vna tinaja en remojo con agua, en donde se aya hecho derretir estiercol, y vn dia, dos, y tres despues vàn sembrando aquel trigo, luego como lo vàn sacando de la dicha agua, y alguna vez por lluvias, que vienen, es forçoso estàr el dicho trigo en dicha agua diez dias, y estàr todo grillado, y sembrarlo asi, y aver tenido feliz sucesso, y asi me ha parecido poner esta experiencia para semejantes ocasiones, si alguno quisiere aprovecharse de ella.

Eleccion del trigo, y otras simientes para sembrar.

¶ El Padre de Familias de la Casa de Campo, como diligente, y curioso, escogerà el trigo, y otros granos para sembrar, que sea lle-

no,

no gruesso, denso, y firme, de color rubio, lucido, limpio, no mas añejo, que de vn año, del qual el pan que se hiziere sea sabroso, y de buen gusto, poniendo à parte las mejores espigas, y despues que las avrà acrivado, tomarà del grano de abaxo, porque este serà el mas gruesso, y pesado; y à mas de esto, que sea de tierra gorda; advirtiendo al sembrar de contrariarlo, como es, el de tierra aspera, y montuosa, sembrarlo en tierra llana, en parte aspera; y el de parte humeda, en parte seca, y de la seca à la humeda; el de tierra buena à la infecunda, y de la infecunda à la buena, porque las simientes, por buenas que sean, se empeoran quando están sembradas en tierra de poco provecho.

Los que quieren sembrar trigos, legumbres, y otros granos, conviene sembrallos estando la Luna	Nueva.	Altramuces. Alfalfe. Alolvas. Arroz. Judias. Garbanços. Lentejas. Mijos. Trigos.
	Llena.	Habas.
	Vieja.	Avena. Cevada. Yervos.

¶ Las simientes aprovechan mas, quando están sembradas en dias templados. Los que tienen mucha tierra para sembrar, no es possible poderla sembrar toda en creciente de Luna; teniendo lugar para ello, no dexen passar la ocasion, porque en tal tiempo les ayuda mucho la Luna, y al contrario les haze daño, y por esso aconsejo, que no pudiendo à tal tiempo, que lo dexen, porque me acuerdo de vn Adagio, que dize assi:

No hinche su troxe quien à Luna se acoge.

Adagio. ¶ Antes de sembrar las simientes, conviene ponerlas en agua por

por espacio de algunas horas, despues tenderlos à la sombra à enjugar, y los granos que avràn sumergido al hondo, estos seràn los buenos para sembrar, y los de encima del agua pondreis à parte, y secos los hareis moler para aprovecharos de la poca harina que tuvieren. Algunos, antes de sembrar dicha simiente, la rocian con el zumo de la yerva, que se llama siempre viva, ù del zumo sacado de las raizes de los cohombrillos amargos, esto se haze, porque ni los ratones, topos, ni hormigas la coman, y para que nazca mas presto, y esto se harà despues de ser la tierra bien arada, y movida en tiempo de sazon, y no en tiempo de grande humedad, ò quando està helada, porque entonces està condensada, y el trabajo es en vano.

En llegando el tiempo de sembrar, que serà conforme el clima, y Cielo de la tierra, fria, caliente, ò templada, rompereis los gruessos terrones de la tierra, y sembrareis la simiente de buena eleccion, y esto no en otro tiempo, que en el creciente de la Luna, porque serà mejor; y si sobreviniere despues alguna poca de agua, serà conveniente seguir el Adagio comun, que dize: *Serà bueno sembrar los trigos en tiempo de agua, y lodo, y el ordio* (que tambien se llama cevada) *en polvo*; porque el trigo siendo seco, y duro, se allega mejor à la naturaleza de los arboles, y nace mas presto quando està blando entre la tierra lodosa, y humeda, y tambien es mejor, por el daño que le puede venir de sus ladrones; porque vèmos, que puesto en tierra seca, presto se lo llevan las hormigas para su provision; si acaso no lloviere, no dilatareis el sembrar, particularmente en tierras secas, porque el trigo sembrado en tierras semejantes, bien cubierto, se guarda, y conserva como en la misma troxe; despues, si les sobreviniere agua encima, naceràn en un dia; que el tiempo de sembrar se acaba por San Martin de Noviembre, porque mas adelante la tierra por frialdad del ayre, se reprime, y despues, aunque se mueva, no puede assi recibir la simiente. Aveis de saber, que en los territorios, y partes frias se ha de sembrar mas temprano, y en las partes templadas mas tarde, y en las calientes aun mas tarde.

Tiempo de sembrar los trigos.

¶ Conocerse han los territorios, si son frios, templados, ò calidos, en el vivir en ellos los parrales, olivos, naranjos, cidros, y limones. El clima, y territorio en el Principado de Cataluña, y Condados de Rosellon, y Cerdeña: El Condado de Puigcerdan, Vique, Ripoll, y Montes, y otras partes, donde no pueden vivir los olivos, ni parrales: Es templado el Condado de Rosellon, Girona, y otras partes, en las quales viven las plantas arriba dichas, y no pueden vivir los naranjos, y limones, si no fuere con grande trabajo, à cau-

sa

ſa del frio: Finalmente, el territorio caliente es Valencia, Mallorca, y parte del Obiſpado de Barcelona, Tarragona, y otras partes, adonde viven los dichos arboles arriba dichos, ſin hazerles daño el frio. Por el tanto, en las tierras calientes ſe ſiembra en el Adviento, y en las tierras templadas en el Octubre; y finalmente, en las tierras frias en las Kalendas de Septiembre, antes que las lluvias, y heladas del Invierno las enoje.

En qualquiera tiempo, y lugar que ſembrareis, conviene hazer muchos deſagnaderos por el medio de las tierras, para enjugar los trigos de las aguas, que ſe embalſan, y aduermen en ellos.

Para tener buena eſperança de trigo.

¶ Tendràſe buena eſperança de coſecha de ſimientes, ſi vèmos que el tiempo dà en llover agua apacible, y no fuerte, y à menudo; porque como ſea apacible, es como el rocio, y la fuerte no haze ſino enlodar, y hazerla eſteril; lo proprio haze la nieve, quando cae con abundancia, porque eſta endurece, y congela la tierra, y la que cae poco à poco ſe derrite, y dexa la tierra como vna eſponja, empapada, y gorda, mayormente ſi deſpues que eſtà derretida no le ſobrevienen luego lluvias, en compañia de grandes yelos.

Cubrir el trigo, y eſcarpar

¶ Viene deſpues, que el trigo eſtà eſparcido por la tierra, hazerle el poſtrero trabajo, que es, cubrirlo del largo, y al traviesſo, deſpues harpagar del llano, aunque fuera mejor al ſoslayo; advirtiendo, que los dientes del harpagon ſean de hierro, para poder mejor hazer entrar el trigo dentro de la tierra, y cubrirle à lo menos de quatro dedos dèl, por lo que de eſta manera echa mejores raizes, y eſtà mas bien guardado de las aves, dexandole de eſta manera todo el Invierno, haſta la Primavera; ſi bien es verdad, que durante el Invierno, ſe debe tener cuidado en viſitar los campos, y deſagnaderos, por donde ſe cuelan todas las aguas de las lluvias, ſi eſtuvieren bien limpios, para ſacar las dichas aguas. Quando llegare la Primavera, en que los trigos avràn hecho ſus raizes firmes, ſerà neceſſario eſcarpar, y limpiarlos de las yervas infructiferas, y de poco provecho, las quales, con la abundancia de las aguas, han producido mucho, como ſon, yervos, dormideras, amapolas, y otras; ſerà bueno tambien bolver à eſcarpar, ò eſcardar quando empezaràn los trigos à echar las eſpigas, y de eſta manera ſaldràn los trigos limpios, guardando empero de no hazerles daño à las raizes, y que queden bien cubiertas, para que mejor ſe puedan eſtender por la tierra. La ſegunda vez que eſcarpareis, no ſerà neceſſario mas que mover la tierra, y vniria haziendo eſto, por lo que muchas vezes las malas yervas ahogan los trigos, echandoles por tierra,

ra, por su grande gallardia, y pujança, mayormente siendo ayudados de los viètos, y aguas recias, por el qual no ay que maravillarse, si la mayor parte de las espigas estàn vnidas, y sin ningũ grano, que estas, y las demàs llegaràn con perfeccion, y madureza. Quando la buena simiente del trigo estuviere acompañada de la simiente de yervos, y otras, no tan solamente el pan que dèl se haze, y amassa es malo, pero aun desabrido, mal sano, y de mal color; y si estuviere limpio de dichas simientes de yervas, no quedare el trigo limpio la mitad, por esso no se las ha de dexar, por lo que de tres cargas deste trigo quando estàn passadas por el crivo, no salen dos en limpio; à mas de esto, que los campos adonde se produce dicho trigo, no produce la mitad de lo que producen los otros donde se coge bueno, y limpio.

¶ Pues aora es el vltimo trabajo, por el qual todo el año se ha tomado tanta pena, que son las miesses, cogidas, ò siegas de los trigos, el qual se ha de hazer quando ellos estén maduros, lo qual conocereis quando empezaràn à bolver amarillos, y de color de cera, y es cosa cierta, que si estàn cogidos en sazon, se aumentaràn, y haràn mejores en la era con el ayre, que no estando en el campo para segar; si aguardais que estè del todo seco, la mitad dèl caerà en tierra, meneandolo, la qual cosa serà de mas provecho de las hormigas, que de su dueño, por esso serà mejor que se coja entre dos sazones, que es quando vèmos que el grano sale de la espiga; la mejor hora del segar es en amaneciendo el dia, que es quando los granos estàn empapados del rocio.

Las mieses, cogidas, ò siegas.

¶ El trigo, despues de segado, lo ajuntareis, poniendolo en gavillas, y puestas, y acomodadas en la era de la manera que avrà de estàr, la qual hareis en vn lugar vn poco alto, para que pueda recibir el ayre, y las aguas no le puedan hazer daño, ni detenerse en ella, ni tampoco el viento que viniere, no pueda dàr contra el huerto de la Casa de Campo, porque à ser assi, le causaria mucho daño la paja, que el viento la llevaria dentro del huerto.

¶ La era donde trillareis el trigo, hareis de esta manera: Allanareis la tierra, esmenuzandola muy bien, despues la rociareis con hezes de aceyte, dexandola empapar della, y con vn pison ireis rompiendo los terrones de encima, bolviendo otra vez à rociarla con dichas hezes, y la allanareis con el pison, y quedarà llano, y no tengais miedo que se haga lodo en ella, ni yervas, ni tampoco ratones, ropos, ni hormigas la enogen. Otros para lo mismo la preparan con sangre de buey, mezclada con aceyte, y hazen lo demàs, como està dicho.

Trillar el trigo.

¶ Grande es el trabajo, que ha tenido el Padre de Familias de la Casa de Campo todo el año, pero en aver trillado, y recogido su trigo, quedarà muy descansado, y contento; y assi trillareis el trigo para sembrarlo, ò conservarlo en las troxes, ò silos. En las partes donde ay yeguas, trillan con dos, ò tres varillas, que cada varilla son doze yeguas, y de esta manera en vn dia, haziendo buen tiempo, trillaràn cienquenta, hasta cien cargas de trigo. Otros trillan al par, que cada par es vn hombre, y vna bestia, y estos todos los dias trillan, limpian, y llevan à su casa, vna carga, ò mas por cada par. Otros trillan con baston, ò mangal, que llama el Portuguès, el qual es el mas pobre trillar de todos; otros trillan con mulas, otros con bueyes, conforme el poder de cada vno. De qualquier manera que sea, se ha de mirar que sea con viento del norte, para que se conserve el trigo. El granero, y troxe para conservar el trigo, conviene estè lexos de humedad, ayre malo, y de ruin olor; advirtiendo, que este aposento tenga ventana que mire al Oriente, porque el vapor caliente pueda salir, y el viento fresco le purifique, y entre dentro: el suelo de dicho aposento, paredes, y techo, avràn de estàr embetunados de betun, hechos de polvos de ladrillos, y cal destemplada con agua, en que ayan sido infundidas raizes, y hojas de cohombrillos amargos, ò con meados de ovejas, la qual cosa tendrà propriedad contra todos aquellos animales enemigos del trigo; tambien serà bueno para lo mismo cal desatado con hezes de aceyte, sangre de buey, y paja bien esmenuzada, y todo junto preparado deste modo: En el dicho aposento se puede poner el trigo, meneandolo de quando en quando, y ponerle por el contorno oregano, ò hojas secas de granado, ò agenços, ò abrotano ù de otra manera; en medio de dos cargas de trigo, mezclar vna de mijo, el qual con su frescor, lo defenderà de todo gusano, y dicho mijo despues facilmente serà separado del trigo por medio del crivo. Para que dicho trigo se aumente en la troxe, serà necessario esparcirle por encima vn poco de salitre, mezclado con tierra delgada, y polvorizado todo sutilmente. Conservarse ha el trigo en el silo, ò troxe, poniendole al suelo arte-missa, y despues ireis poniendo trigo, y de dicha yerva, la qual yerva puesta en el arca de la ropa, la preserva de la polilla. El proprio efecto hazen las flores, y hojas de la salvia, y la mejorana, puestas en qualquier parte: Si quereis que en el trigo no se meta ningun genero de gusano, aunque estè yà muy caliente, tomareislo assi como està, y tendreislo al Sol, passandole primeramente, por vn crivo, y le dexareis estar, como tengo dicho, al Sol hasta la tarde, despues

Granero, ò troxe para sembrar el trigo.

Guardar la ropa de la polilla.

con

con este calor lo recogereis en vuestro granero, el qual avrà de estar en parte alta, y el calor del Sol matarà todos los gusanos, dexandole fresco, y bueno como antes: De los trigos que no son muy buenos, el mejor remedio es, hazer harina de ellos en el Adviento, despues para conservar dicha harina, que no se corrompa, hareis vnas pastillas de cominos, y sal molida, poniendolas arrebueltas con ella; tambien la conservareis, si en el moler le echas vn almud de sal por carga. Otro, si tomando corteza de pino gruessa, y esta desmenuzada à pedacitos, la pondreis en medio della: Tambien poniendo en el suelo del arca donde estuviere, hojas de laurel, yà rebueltas con la harina la librarà de corrupcion. El vender de los granos, y legumbres, es bueno se haga en el creciente de Luna, por lo que aumentan, y crecen mas en la torre, y al contrario se desminuyen en el menguante de la Luna.

Conseruar la harina.

Tiempo de vender los trigos, y legumbres.

CAPITULO DECIMO.

SECRETOS DEL CENTENO, CEVADA, AVENA, LEgumbres, y otros granos.

El centeno.

EL centeno, por otro nombre llamado en Catalàn segle, no pide tanta labor, ni tampoco la tierra tan gorda, como hazen los trigos, por lo que fructifica en qualquiera tierra, y abunda mucho; que de vn grano salen ciento, assi tanto el buen labrador, como el malo, en las demàs partes de los territorios adonde se hazen son esteriles, secos, y arenosos, cultivados de los moradores dellos, los quales son mejores para guardar ganados, que no para labradores; el pan que se haze del centeno, es pesado, y viscoso, el qual es de mas provecho en tiempo de hambre, para la gente rustica, y pobre, que no para el nutrimento de los hombres ricos: Los que no trabajan, y estàn ociosos, avrian de comer de este pan al principio de la comida, porque los refresca el estomago, el qual es el dueño de la salud, principalmente en el Verano: Los pasteleros hazen la corteza de los pasteles deste pan, porque los conserva mas tiempo; el dicho pan, es bueno para el nutrimento de los perros, y para engordar los lechones, y otros animales, principalmente los bolatiles: los cavallos lo aborrecen del todo: la decoccion de esta simiente mata las lombrices; y añadiendole culantro, los Albeytares lo dàn a los cavallos, que estàn atormentados de esta enfermedad.

Secretos de la cevada.

¶ Este grano cevada, que en Catalàn se llama ordio, debe ser sembrado en tierra esteril, seca, y delgada, ò en tierra muy gorda, porque le tira mucho la substancia, y por esso se pone en tierra muy

gorda, que no le pueda hazer daño, ò en tierra esteril, en la quál no se siembra otra cosa, y el sembrar debe ser en Luna vieja; conviene que la tierra donde se sembrare, aya sido labrada tres vezes aquel año antes de sembrarlo. Quando lo vereis algun tanto maduro, lo segareis, por lo que es muy facil de sacudirse. Tambien lo trillareis primero que otro grano; despues dexareis reposar la tierra vn año, quando no, estercolarla bien, para quitarle toda aquella malignidad, que le pudiere aver quedado.

¶ En tiempo de esterilidad, se haze pan de cevada, esto mas para pobres, que para ricos, dicho pan es muy provechoso para los gotosos. De la cevada se prepara vna escudilla de regalo para los enfermos, desta manera: Tomareis cevada mondada, y hareisla cocer hasta que rebiente, despues picadla. y passadla por vn colador de pelo, añadiendole despues azucar, ò zumo de almẽdras, amassandolo todo esto con simiente de adormideras, ù de lechugas, conforme se ofrecerà à la enfermedad.

Farro para enfermos.

¶ La cevada se conserva en el granero, ò en el silo, tomando muchas hojas de laurel secas, y assi como ireis echando la cevada, echareis de dichas hojas, hasta que estè lleno. Otro, tomad la siempreviva, la nepta, y yesso, y mezcladlo todo con la cevada: Tambien, tomad vn vaso lleno de vinagre, y bien tapado, metedle dentro de la cevada, y se conservarà.

Conservar la cevada.

Avena.

¶ Aunque la avena sea simiente, que nace en medio del trigo, y de la cevada sin sembrarla, como cosa viciosa, è inutil, no menos se debe estimar por el provecho que trae en dàr sustento à los animales de carga, y tambien à los hombres en tiempo de necessidad: Quiere estàr sembrada en lugar seco, y arenoso, aviẽdo sido dicha tierra primeramente arada dos vezes en Febrero, y en Março; quiere el riego para hazerse bella, y fertil: Quiere ser cogida luego que se madura. El centeno, y la cevada, aunque esta simiente no sea a proposito para hazer pan, sino en tiẽpo de extrema necessidad, no dexe esta con todo de molerse, y hazerse della harina para meter en el caldo, y cocerse con la carne, la qual los Medicos alaban mucho, y dizen, que sirve de nutrimento para el cuerpo, y tiene grande propriedad para la dificultad de la orina, y en Bretaña se vsa mucho para dicho efecto: quãdo se cuece solo para mejorarla, le añaden leche de baca, ù de cabra, ù de almendras dulces, con azucar. Los Moscobitas hazen destilar agua de cevada, en falta de vino, la qual embriaga como el vino.

El mijo, y panizo.

¶ El mijo, y panizo, requieren mucho la tierra delgada, y prima, y no tan solamente se hazen en esta, mas aun en la arenosa, y vn

poco

poco humeda; sobre todo, aborrecen la tierra seca, agria, y lodosa.

No quieren estas simientes estàr sembradas muy tempranas, porque mejor se recrean con el calor, bastarà se siembren en el fin de Março, y fin de Abril, y no han de estàr sembradas muy espesas, porque poca cantidad de ellas ocupan mucha tierra; quieren ser escarpadas muy à menudo, limpiandolas bien de las yervas. Quando vereis estèn espigados, y vereis que el grano se sacude en la mano, lo avreis de segar, y tenderlo al Sol, despues trillar, y conservarlo.

Esta simiente se conserva mejor, que las demàs simientes, en tiempo de esterilidad se haze pan della, el qual es bueno. Los Gascones vsan mucho desta harina con leche, y dizen, que es cosa muy buena.

¶ Este centeno, ò trigo negro se haze mejor en la tierra gorda, que se cultiva, y siembra cada año. Siembrase en el mes de Março, y tambien luego que han segado los trigos; hazese pan para la gente pobre, y es mejor para engordar pollos, y animales de carga, que para personas humanas. Trigo negro.

¶ Los altramuces no quieren mucha labrança, y sirven de buen estiercol à la tierra; y assi por falta de estiercol se pueden sembrar en tierras esteriles, y quando estaràn vn poco en grano de las primeras flores, los cubrireis con el arado en la tierra. Hazense bien en tierra esteril, y en qualquier suerte de ella, y se siembran en Luna creciente, aunque en qualquiera tiempo son bien sembrados. Altramuces.

No quieren estàr entrecabados mucho, por causa de sus raìzes que no las tienen sino vna sola, y esta, si la rompiessen, se moririan luego, aunque tambien seria trabajo en vano, no aviendo yervas para escarpar; y no quieren tampoco ser sembrados muy hondos.

Conviene cogerlos despues que aya llovido, porque quando son secos, se salen de la cascara, y se pierden.

Entre otras legumbres, estos solos no quieren guardarse en troxes, como el trigo, y otros, antes mas presto en parte donde les toque el humo, porque si la humedad les diera, se les criarian gusanos, los quales se les comen el grillo, y quitado este, lo demàs no es de provecho.

Son de vn nutriméto singular para los bueyes en el Invierno, aviẽdo estado primeramente en remojo con agua salada, y despues cocidos son tambien buenos para el mantenimiento del hombre, molidos, y hecho pan, en tiempo de esterilidad. Hareislos dulces, teniẽdolos tres dias en infusion con agua de mar, ò con salmuerta, ò cõ agua corriente, despues secos los podreis dàr à las bestias entre la paja. Altramuces admirablerelox de labradores.

Notese vna cosa muy singular de los altramuces, que todos los dias

dàn la misma buelta que haze el Sol; de tal suerte, que el Labrador del campo, en ellos echa de vèr, què hora es, aunque estè nublado, teniendo cuenta de què parte miran, que en la parte que miran allí està el Sol.

Los altramuces picados, y puestos encima del ombligo de los niños, les mata las lombrices.

Habas. ¶ Las habas se han de sembrar en tierra gorda, ò bien estercolada, y muy bien labrada, y no dexan la tierra esteril; quieren estàr bien cubiertas debaxo la tierra, y entrecabadas con diligencia. Puedense sembrar a dos tiempos, como en el Otoño y en la Primavera; las del Otoño son mejores, si no fueren en tierra fria, con las quales à tal tiempo vsareis de los remedios que se han dicho contra las heladas, y frios.

Dize el Labrador, que haze mas estima de las cortezas de las habas tempranas, que no de las tardias. Sembrarlas heis en el lleno de la Luna, y vn dia antes las pondreis en infusion con agua, y hezes de azeyte, ò con agua de salitre, porque sean de buena decoccion, y no estèn sujetas al gusano.

Tambien las cogereis en el lleno de la Luna, dexandolas secar en la era, despues trillarlas, quando avrà hecho el lleno, y conservarlas en el granero, y de esta manera no las comerán los gusanos. Si las quereis conservar largo tiempo, rociadlas con agua de mar, ò con agua salada; si quereis que cuezan presto, las remojareis con agua de salitre.

Visaltos. ¶ Los visaltos piden la tierra gorda, el tiempo templado, y humedo, y en el creciẽte de la Luna de Febrero, ó Março, porq̃ son muy delicados, y temen mucho el frio, y quieren mucho el Sol, y estàr arrimados à troncos, ò cañas, para hazerse mas bellos, y mejores; estàn muy sujetos al gusano, baxo de tierra, y los que estàn picados, son mejores para sembrar, que no los otros; conviene cogerlos luego que estén maduros, que de otra manera saltã, y se salen de la cascara.

Garbanços. ¶ Requieren mucho los garbanços la tierra gorda, y humeda; hanse de sembrar en el creciente de la Luna, y en tiempo lloviosos, y esterilizan la tierra: Antes de sembrarlos conviene estèn primero en remojo con agua tibia, por espacio de vna noche, para que salgan mas presto, y se hagã mas gruessos. Otros para q̃ se hagã mas gruessos, le hazen estàr en remojo con agua de salitre. Tambien haràn lo mismo, si fueren sembrados entre la cevada. Para guardar que los passageros y vagamundos no se los coman, los rociareis cinco mañanas, antes que el Sol salga, con agua, en la qual aya estado infundi-

dida simiente de cohombrillos amargos, y agenços, que despues la amargor que les quedare encima, el rocìo en otras cinco mañanas lo quitarà todo: Lo proprio podeis hazer con las habas.

Los garvanços son buenos para restituir el color, y principalmente para desmenuzar, y derretir las pedrezuelas de los riñones, y para aquellos que tienen la voz baxa, y debil; el modo de vsarlos es, beber el caldo dellos, antes que comer dellos. Virtudes.

¶ Siembranse las lentejas en dos tiempos, en el Otoño, y en la Primaveta, quando la Luna và creciendo, hasta el dozeno dia, en tierra delgada, ò gorda, y seca, porque quando estàn en flor, se pierden; y porque vengan mas presto, conviene antes de sembrarlas, ponerlas entre estiercol seco cinco dias; despues quando avràn estado reposadas las vntareis con estiercol seco de buey, y assi las sembrareis: Las conservareis mezclando con ellas ceniza, ò ponerlas dentro de algun vaso, en el qual aya avido azeyte, ò rociandolas con vinagre, ò con benjuy. Seràn las legumbres de buena decoccion, si quando las sembrais les echais encima estiercol mezclado con salitre; y si esto no os saliere bien, le echareis en la olla quando los cocereis, vn poco de simiente de mostaza, ora sea legumbres, ora sea carne, y haziendo esto, os saldrà muy bien. Lentejas.

¶ Siembranse los frisuelos, ò judias en el creciente de la Luna, en el mes de Mayo, ò Junio, quieren buena labor, y el tiempo enjuto, no quieren estàr cubiertos sino muy poco, que de otra manera no saldrian de la tierra; no quieren agua, que no estèn muy bien nacidos, y despues si el tiempo fuere enjuto, los regareis. Frisuelos, ò judias.

¶ Los yervos se siembran de dos maneras, la primera, si los sembrais para yerva, para el pasto de los animales, sea por el fin de Septiembre. La segunda, si los sembrais para simiente, sea à medio Enero, ò mas tarde; de qualquier suerte de las dos, los sembrareis en tierra, que estè arada; esta simiente no ama mucho el rocìo, por esso conviene sembrarla dos, ò tres horas despues de salido el Sol, quando yà dicho rocìo esté consumido, y no sembrareis mas de aquella, que podreis cubrir aquel dia, porque la noche la gastaria; ni labreis la tierra mas de vna vez, y en siendo sembrada, la cubrireis, advirtiendo, que el sembrar dellos sea despues que la Luna avrà hecho su lleno, que haziendolo en el creciente, los gusanos, y caracoles les harian grande daño. No los sembrareis junto de viñas, bosque, ò en parte de arboles, porque tiran mucho la substancia de las plantas vezinas. Yervos.

¶ El arroz mas presto se puede hazer por curiosidad, que para provecho, porque dicha simiente es propria à los Indios, los quales Arroz.

proveen dél muchas Provincias; hazese tambien dèl en Valéncia, Cataluña, en el Obispado de Girona, en las partes de Torroella de Mongri; y assi para sembrar el arroz, tanto el blanco, como el rubio, escogereis lugar muy humedo, y si acaso no lo hallareis en vuestras tierras laborables, escogereis vna, que sea esteril, salobreña, y mas limpia, ò otra tierra, que sea blanda, ligera, y vnida, en la qual tengais oportunidad de hazerle entrar agua de alguna fuente, laguna, ò rio, le dareis tres rejas, y en siendo labrada, la sembrareis de arroz, el qual hareis estàr primero en remojo con agua vn dia entero, y en siendo sembrado, luego le hareis entrar el agua, la qual se la dexareis por espacio de cinco meses enteros; y quando vereis que hará la espiga, le doblareis la agua, de suerte, que tenga quatro, ò seis dedos de ella; y si lo hazeis desta manera, no tan solamente cogereis mucho arroz, mas aun podreis sembrar dicho campo tres años continuos de trigo, siendo tan bueno al postrero año, como al primero, y dicho campo quedarà mas gordo, y mas gallardo; lo que tiene solo es, q̃ en las tierras donde se haze, son mal sanas, por causa del ayre corrupto, y grande humedad, q̃ en sí tiene; mas en recõpensa desto, es muy provechoso para la casa donde ay mucha familia, y para la Casa de Cãpo, porq̃ lo mezclan con cẽteno, y mijo, y otros granos para comer.

El arroz reprime el fluxo del vientre, comiendole à menudo, mayormente cocido con leche de baca. Piensan algunos, que el arroz engorda, mas siguiendo la opinion de los Medicos, es al contrario, porque dizen, que no se digiere en el estomago, que apenas es comido, quando luego sale; y assi, es impossible que engorde, sino es que por engordar, entiendan el hinchir, y llenar la barriga.

Alholbas. ¶ Para sembrar las alholvas es necessario escoger la misma calidad de tierra, que para los yervos, las quales no piden sino que les rompan la tierra vna vez, desmenuzandola muy bien, sin entrar muy hondo, porque si la simiente se cubriera mucho, no podria nacer; para lo qual conviene, que se vaya ligeramente con el arado, y arpagõ.

Alfalfe. ¶ El alfalfe se quiere sembrar al fin del mes de Abril, en tierra arada tres vezes, ò mas, y bien estercolada, despues no tocarla mas con hierro, sino darle el riego à menudo. Para tenerle bueno, conviene segarlo cinco, ò seis vezes en el primer año, y los demàs años, si fuere regado à menudo, es duradero diez años, sin bolverlo à sembrar. Engorda la tierra, y es vn supremo remedio para los animales enfermos; de manera, que los Latinos lo llamaban, medicina de los animales.

Alcacel. ¶ El alçacel, ò especie de alfalfe se ha de sembrar principalmente

en

en el mes de Septiembre, ó principios de Octubre, y en algunas partes en Febrero, quando la Luna está en creciente; esto es, para coger mucha yerva; mas si quereis coger mucho grano, lo estercolareis en Luna vieja.

CAPITULO UNDECIMO.

SECRETOS DE LOS PRADOS, Y YERVAS PARA LOS pastos de los animales domesticos.

PUes que tenemos yà tratado de la cultivacion de los huertos, y campos, conviene aora tratar de los prados, los quales son el primer sustento de los animales. Dizense prados como à tierra pronta, y aparejada, para el servicio de su dueño, sin q̃ le dèn ninguna labor, siendo las praderias en muchos lugares tan fertiles, que le resulta dellas al Padre de Familias de la Casa de Campo, tan grande vtilidad, y provecho, como de qualquiera campo bien labrado, ù de viña, ù de otro qualquier provecho, que se saca de toda la Casa de Cãpo: Mas estos sitios, para prados son muy raros, porque no teniendo el ayre, sitio, tierra, y agua favorable, no puede ser perfecto, y provechoso para su dueño: los prados no temen fortuna, ni tempestades, como hazen los huertos, y tierras de labrança, y son de poco gasto, y dàn cada año de yerva doblado provecho. Ay dos maneras de prados, el vno seco, y el otro humedo; el humedo gordo no quiere otra agua mas de su gordura, y la que cae del Cielo; mas el seco necessita de riegos à su lugar, y tiempo. Cõviene hazer prados nuevos en tierra gorda, y llena de humores, aunque no sea en lugar de regadio, fuera buena para producir alcacel, con q̃ no estè muy lejos de algun rio, laguna, ò estanque, para que à lo menos tire aquella humedad; por falta deste lugar gordo, y humedo, se puede hazer prado en qualquiera tierra, ora sea ligera, ora fuerte, ò esteril, con tal, que tenga regadio, y que dicho campo no tenga subida, ni demasiada llanura que no sucediesse al regar llevarse la tierra por abaxo, ni se emballasse, sino que passe de largo: con todo digo, que ay algunas tierras, que no son tan provechosas como algunas otras, en recibir las simientes de las yervas, como el alcacel, ni como aquellas q̃ estàn à la orilla de algunos rios, lagunas, y estanques, y se puedẽ regar à menudo, y cubrirse del agua, que en el Invierno llegarà à la tierra; de donde sale, que la yerva no es buena para los animales, antes es muy gruessa, cañaverosa, y desabrida al gusto de ellos. Sea como quisiere, la semejante yerva no es de la calidad que los animales de regalo requieren, sino

Los prados.

fuera de aquella que se coge en las partes que no es demasiado nitrosa, ni salada.

Prado nuevo. ¶ Adonde querreis hazer prado nuevo, escogereis la mejor tierra que podreis hallar, la qual labrareis en el Verano, y al Otoño mas à menudo, sembrando el primer año en ella nabos, mijo, ò habas; el año despues, trigo, y el tercer año, cultivarla otra vez, y la sembrareis de yervos, mezclados con alfalfe, governandola de aqui adelante al modo de prado ya hecho. Los que obstinadamente dizen, que los prados no requieren ninguna cultivacion, estos tales seràn algunos perezosos, è ignorantes en materia de Agricultura porque al archandar qualquiera tierra se enflaquece, y conviene refrescarla, resembrãdola otra vez en partes: esto conviene solo à los prados señalados para pasto de bueyes, que los animales de lana no quierẽ el lugar humedo, y contentanse de las tierras laborables; los cavallos, y jumentos, apacientan acomodadamente con el ganado. En los cortijos, y heredades se vsa apacẽtar los patos, gansos, y pollos de Indias, en los prados: lo que no me parece bien, por el daño que puede venir à los animales de carga, por causa de la pluma, y tambien por su estiercol, que le es muy dañoso, y de qualquiera suerte el curioso Agricultor, no debe menospreciar su prado, porque el beneficiarlo es mas diligencia, y cuydado, que trabajo. El primer cuydado ha de ser, que en èl no salgan abrojos, espinas, pelazas, ni otras yervas gruesas, las quales avreis de coger en el invierno. Tambien lo limpiareis de las piedras, porque son dañosas à la guadaña, quando siegan la yerva. El lugar esteril, y montuoso, que no tiene otra agua mas de la que cae del Cielo, quiere ser estercolado en Febrero al creciente de la Luna, para engordarlo, y darle algun humor para producir yerva, y hecho esto, le sembrareis del modo arriba dicho.

Cultivar los prados

Lo que conviene sembrar en los prados. Caton. Palladio. ¶ Para reformar los lugares dañosos de vuestros prados, los sembrareis en la Primavera, de la simiente del tribulo, que à su flor en algunas partes la llamã sopa de vino, por causa del color; esta es aquella yerva, que los antiguos estimaban mucho, y la sembraban en Enero, como lo ordenaban Caton, y Palladio, y tambien es buena la simiente del galion, de los yervos, y de la avena esteril, no menospreciando la de la salvia silvestre, por lo que no tiene la raiz redõda, como la cebolla; los dos satiriones son buenos en algunas partes, adonde naturalmente crecen, tambien son buenas las yervas jacintos, de las quales la vna haze la flor azul, y la otra purpurea, diferente de la del satirion. No es bueno que aya grande cantidad de llanten. La zahanoria silvestre es muy buena; con tal, que no crezca demasiado. Es bue-

bueno el camadreos, por respeto de sus hojas, y no vale nada la yerva colchico, ni el azafran silvestre, porq̃ assi sus flores, como sus raizes hazen morir à los animales, assi como la cicuta, que se llama muerte de las aves, ni el torongil venenoso con calidad, y nace por los contornos de las aguas muertas; la yerva del arroz mata los animales, y tambien los cuerpos humanos todo riend, ò el pastel silvestre, y tambien la cresta de gallo silvestre, que crecen muy poco: los violeros de dos maneras, la sintoria menor, y todas las tres suertes de margaridoyas, y singularmente el trifolium, ò trebol ranonculus, son buenas yervas, y singulares para los prados de buena entruda; el pequeño junco harto largo, no es infructuosos, ni menos el verdadero; y pequeño scordium, que se halla muy á menudo en las praderias; pero mucha cantidad haze bolver el alcacel de ruin olor, como lo haze oloroso. El poleo, y el oregano de las dos maneras y de las tres maneras de yerva buena, de muchos llamada hortelana, por sus virtudes, mançanilla salvatica, no es buena; la cantidad de yervos esteriles, haze el alcacel de grande nutrimento para los animales. El llanten menor, la argencina de dos maneras, la persicaria, la pimpinela; las tres maneras de cardeche, hazen grande beneficio à los animales, los guarda de pedrezuelas, y los haze orinar; la grama destruye los prados, assi como la citronella los mejora, cria, y aumenta leche à las bacas, como el trebol à las cabras; la berbena, y los cardos muertos que no pican, son yervas de buen nutrimento para los conejos, guardad que los cardos no se hagan en los prados, sinò fuere el cardo santo. Los prados bien entretenidos dàn doblado provecho.

¶ Ademàs de las simientes de las buenas yervas, que requieren los prados, tienen necessidad por la bondad del alcacel, que luego que fueren sembrados, les quiten las yervas, y los allanen, porque el segador no halle ningun obstaculo con la guadaña; siendo la tierra enjuta, se puede conducir algun regadio en el prado por regalo, y conducir en èl alguna humedad, que es el verdadero nutrimento del alcacel, por ser muy bueno, y despues que la tierra se la avrà bebido, le tapareis el discurso del agua; y si el prado fuere pendiente, puesto en lugar alto, no conviene regarlo, porque la lluvia baxarà abaxo, y llevarà suficiente humedad en el prado, juntamente con la bondad del estiercol, que aveis puesto en el lugar alto; y si en vuestro prado avrà algunas aguas muertas, conviene hazerle algun escorredero, porque la mucha abundancia de agua, haze daño à los prados, como tambien la sequedad: No conviene dexar en- El herbajar los prados.

entrar puercos en los prados, porque caban continuamente, y levantan la tierra, y yervas; ni menos animales gruessos, sino fuere que la tierra fuesse muy seca, porque pisan las yervas, y les cortan sus raìzes, de tal manera, que no pueden pimpollar.

Dallar, y segar los prados.

¶ El alcacel se debe segar antes que sea seco, porque se recoge mas, y es mejor, porque si se siega demasiado seco, avria perdido todo el zumo, y substancia, y no seria bueno sino para cama; y si fuere segado muy verde, se gastaria en el pajar; en siendo segado, se secarà con tiempo sereno dos, ò tres dias antes de ponerlo todo junto, y si sobreviene alguna lluvia en este tiempo, no lo pondreis dentro, que no sea bien enjuto de todas partes, y hareis dello montones, y lo recogereis para el vso de vuestros animales. El prudente, y cauto Padre de Familias de la Casa de Campo, aunque el alcacel sea puesto en cubierto, no lo pone en su lugar, que no lo aya tenido por algũ tiempo amontonado, y ajustado todo junto, por rescaldarse, y enjugar, y despues refriarse; aunque èl aya sido dallado, ò segado, no debeis por esso dexar de bolver à regarlo à medio Septiembre por las nuevas yervas que huvieren rebrotado, como por las primeras yervas, que avràn escapado à la dalla, ò hoz. Los prados cerrareis por el contorno de plantas de olmos, sauces, y mimbres, porque requieren humedad, y os haràn servicio para cercos, y ligaduras de cubas del vino, y para madera del fuego para la Casa de Campo.

CAPITULO DUODECIMO.

SECRETOS DEL MOLER LOS TRIGOS, HAZER LA levadura, amassar, y cocer el pan.

Moler los trigos.

TRatado se ha poco ha de la recogida, y conservacion de los trigos, y otros granos, aora serà bien tratar de algunos secretos de molerlos, y de sus harinas, y de hazer la levadura, amassar, y cocer el pan. Si en los Paìses, Provincias, y territorios avrà molinos de agua corriente, y molinos de viento, ireis à moler los trigos, y otros granos, para hazer pan, al molino de agua, antes que al de viento, y mas presto al molino de agua, que tenga las muelas de piedra fuerte, que no al que las tenga de piedra flaca, por lo que las muelas de piedra flaca, siempre dexan en la harina del polvo de la piedra, y assimismo no es bueno moler primero, despues que la muela es picada, porque la harina se lleva el polvo, y picadura de la muela, y por esso no es bueno moler primero, despues que la muela se ha picado, por lo que la harina se lleva del picazo, el

qual

qual picadizo, mezclado entre la harina, quita toda aquella gordura, y gusto del pan, y en el comer se halla entre los dientes, y el mismo efecto haze el moler los trigos, que no son bien limpios de la tierra, y por esso se aconseja, que antes de moler los trigos, los rocien muy bien con agua, y despues hazerlos secar al Sol, porque es opinion, que quanto mas secos son, mas harina dàn. Algunos los rocian con agua salada, para que la harina sea mas blanca, y eche mas salvado. Dize Aristoteles en sus Problemas, segun lo que se puede colegir, que tambien con el ordio, antes de moler, se deben vsar las dichas preparaciones. El Molinero debe templar las muelas de su molino, assi, y segun el dueño del trigo querrà la harina, y segun el grano fuere gruesso, duro, seco, ò humedo. El trigo molido, y convertido en harina, no es otra cosa, sino aquello que sale del trigo molido, tal es la harina, qual el trigo: Serà muy blanca, si el trigo fuere limpio, puro, y gruesso. El Padre de Familias de la Casa de Campo, antes de moler su trigo, para convertirlo en harina, ha de considerar, y pensar, si quiere la harina para conservarla, ò para entretenerla largo tiempo, porque aquella que no quiere para conservarla, no debe mirar, ni tener cuenta de qué trigo la quiere moler, si fuere añejo, ò no; pero aquella que querrà para conservar largo tiempo, y guardarla para tiempo de necessidad, debe escoger el trigo mas seco, que fuere possible hallar, porque no siendo bien seco, la harina se puede luego escaldar, y assi conviene haga mucho tiempo que estè trillado, y no de fresco: Aunque el pan hecho de la harina de trigo añejo no sea assi bueno, ni tan sabroso, como aquel que es de harina de trigo nuevo, recien trillado; pero la harina de trigo añejo se conserva mejor, que la del trigo recien trillado; porque assi como la sequedad impide la corrupcion, assi la humedad la facilita; y assi conviene, que el Padre de Familias de la Casa de Campo, quando querrà moler para conservar la harina largo tiempo, que advierta al Molinero, que la muela grosseramente, porque si la muele sutilmente, no se puede conservar largo tiempo en buena naturaleza de frescor: Todavia para conservar bien todas suertes de harinas, ò sean de trigo añejo, ù de trigo recien trillado, conviene escoger vn lugar eminente de toda la Casa, ò sea Castillo, ò Casa de Campo, como es, vn aposento de almagacen, y alli dexarla reposar quinze dias; despues para conservarla mejor, conviene moverla, y llevarla à menudo de vn lugar à otro, y de esta manera se irá aumentando de la quinta, ò sexta parte, por lo menos, de la qual se harà tan buen pan, como de la harina recien molida.

Las harinas de que se haze el pan.

A la Madre de Familias de la Casa de Campo le pertenece tener la harina cerrada, y quando querrà hazer pan de ella, la passarà por vn cedazo de seda, para sacar la flor de la harina, para hazer el pan blanco, y despues bolverà à passar lo demàs para sacar la harina, ò los afrechos del salvado, con vn cedazo de cerdas, la qual es buena para hazer pan para la Familia de la Casa, mezclada con otra tanta harina de trigo. Ay otra manera de harina muy sutil, y blanca, que se llama almidon, la qual se haze sin moler: Tambien ay otra harina, que se llama semola, la qual se haze de vn trigo muy exquisito. De la misma manera se pueden hazer harinas de otros granos, como de centeno, y de otros trigos mezclados, de avena, ò cevada, de las quales se puede hazer pan en tiempo de carestia, y hambre. La harina de cevada tiene mucho salvado, y por esso el pan que se haze della, es fria en el estomago. La de centeno tiene mas salvado, que la de cevada: La harina de arroz es mas blanca, que las demàs. Quanto à la harina de legumbres, esta se haze muchas vezes, picandola en vn mortero, pero mejor se puede hazer en el molino.

Despues que la harina està sacada del salvado, se ha de hazer la levadura, para hazer el pan, que es vna massa, que en latin se llama *fermentum*, por lo que se hincha, y se esponja, que es vna massa de pasta quedada del vltimo amasijo, cubierta, y embuelta de harina, la qual se destempla, para sacar la grande viscosidad de la harina, que ha de servir para la massa, de que se ha de hazer el pan: La levadura adquiere vn agror, y gracia, y mejor sabor al pan, y assi vemos, que los panes quantas mas vezes son puestos en levadura, tanto mas son placenteros, y agradables, y mas sanos, que no aquellos que menos vezes son puestos en levadura: Ello es caliente mediocremente, y algun tanto frio; caliente, por razon de la podridura, que tiene adquirida de la naturaleza de la harina. La levadura es hecha de diversas maneras, segun los modos de los Paises, y territorios. De massa de trigo, para hazer pan de trigo; de massa de centeno, para hazer pan de centeno; algunos ay, que con ello ponen sal; otros vinagre, segun la variedad de los granos; otros ponen mançanas silvestres; los Pasteleros, para hazer su ojaldre, se sirven de levadura de ordio, ù de cevada. Los antiguos la hazian de diversas maneras, como lo recita Plinio; los Flamencos hazen cocer mucho el trigo, y assi como và cociendo, vàn sacando aquello escama, que và encima, la qual dexan que se condense, y della se sirven para levadura, y esto es la causa, que sus panes son mas ligeros, que no los nuestros: La levadura tiene virtud de sacar consigo las humedades,

y asi los Medicos lo experimentan, y lo ponen en las hinchazones, para que las haga supurar, y hinchar mas, poniendo encima cataplasmas hechas de levadura; y si acaso la Madre de Familias se hallare sin tener levadura, ò tenerla demasiado agria, y no pudiẽdo hallar de otra, el remedio debe ser destemplada con vna agua muy tibia, y caliente, à fin de que por el calor de la agua, la levadura pueda recobrar alguna fuerça, y tomar alguna cosa nueva de sus virtudes, estando entonces con el calor. Al contrario quando està en su fuerça, y bondad, es necessario entonces vsar con ella de frescor.

Despues la Madre de Familias de la Casa de Campo se debe disponer en amassar, y hazer su pan, segun la naturaleza, y condicion de la harina, que quiere emplear para hazer su pan; si quisiere hazer pan de harina blanca de buen trigo, debe ser curiosa, sobre todo en dàr buena sazon à su levadura, à hora cierta, y reglada. En el Verano la debe refrestar con agua fresca à medio dia, y à las cinco horas la debe renovar, y à las nueve precisamente, por la vltima vez; esta agua en el Verano debe ser fresca, sacada del pozo, ò mejor de la fuente, ù del rio, por ser mas ligera, que la de los pozos, y asi dà el pan mas ligero. En el Invierno renovarà la levadura con agua caliente, sacada de fresco, de la qual agua, asi en el Verano, como el Invierno, se labarà sus manos, y brazos, y amassarà la pasta, ò massa curiosamente, bolviendola de vna parte, y de otra, y de todos los lados, à fin que todas las conglutinidades, y viscosidades de la harina puedan ser rompidas, y desatadas, à fin, y efecto que el pan sea mas fragil, y mas facil de comer, y no se apegue en los dientes, boca, y estomago; despues harà su pan, y lo dexarà, q̃ sea lieldo, y cõ sazon; que de otra manera el pan no serà de buena comida, ni digestion.

El lugar mas acomodado para cocer el pan es el horno, por lo que alli recibe el calor del fuego igualmente por todos lados. Al fuego, ò encima de las parrillas, el pan se cuece de vn lado, y del otro queda crudo; y tampoco se cuece bien debaxo de la ceniza. El fuego para calentar el horno, ha de ser de leña delgada, ù de pedazos de leña gruessa, ni corrompida, ni putrefacta; y en falta de leña, ù madera, con paja, ò otras cosas semejantes, segun la comodidad de los Paises, y territorios. El pan se debe cocer en el horno, con vn calor mediano, porque el calor demasiado fuerte, le tuesta, y levanta costras, y guarda, è impide que no pueda penetrar dentro; y por esta ocasion queda el pan crudo, y pastillioso; el calor menos del que es de razon, lo dexa tambien crudo. Quando el pan sea cocido competentemente, lo sacareis fuera del horno, y lo pondreis

Cocer el pan.

dreis à reposar en lugar donde no aya ningun mal olor, ni infeccion de ayre, porque el pan caliente, por razon de su calor, atrae facilmente à si la calidad venenosa, y corrompida de ayre. La Madre de Familias, por su provecho, para que el pan se conserve mas largo tiempo, y se coma menos dèl, lo pondra en vn lugar concavo, ò en lugar humedo; y el pan de centeno, en lugar cercano al fuego.

Pan de cevada.

De la harina de cevada, sacado el salvado, se harà buen pan, bien hecho, y facil de romper, y de potente gusto, y serà muy mejor, mezclandole la mitad de harina de buen trigo, ù de centeno: La manera de ponerse en sazon, no es otra cosa, sino hazer la levadura, amassar, y cocer, conforme el pan de trigo. De la misma manera se haze el pan de avena, sino que no està en vso, sino es en tiempo de extrema necessidad de hambre, porque es de muy mal sabor.

De mijo, como tambien de panizo, se puede hazer pan, pero es muy seco, enjuto, y rompedizo, si bien es mejor para hazer harinas, de esta manera: Tomareis tres, ò quatro libras de harina de mijo por la mañana, y otras tantas por la tarde, y con cinco, ò seis libras de agua en vna olla de cobre, ò en otro vaso, y puesto al fuego, dexarla herbir, hasta tanto que se hincha dentro del dicho vaso, y entonces sacarla del fuego, y menearla con vn baculo, ò palo redondo, hasta tanto que se rompa dicha pasta, ò massa, y se afine, y despues la sacareis del vaso, y con vn hilo ireis cortandola, haziendo tajadas, y la comereis con queso, ò manteca salada.

Tambien se haze pan de centeno de la misma manera, y este es muy pastillosa, y para quitalle aquella viscosidad, y glutinosidad, es bueno poner harina de ordio, y mejor de la de buen trigo, y tomarà color de cera, si avrà tanta de la vna como de la otra; y quando el pan estuviere caliente, le pondràn encima alguna cosa de peso.

De arroz, de habas, y de legumbres se haze pan, de la misma manera, que se haze el del trigo.

De los vizcochos.

Del pan vizcochado ay de tres maneras; el vno se haze de centeno, ù de ordio, ù de centeno, y trigo todo mezclado, para los marineros, que emprenden largo camino por la mar, ò para aquellos, que estàn sitiados en alguna Fortaleza, ò Castillo, por lo que se puede conservar muy largo tiempo. El otro se haze de harina de trigo puro; este es bueno para los passageros, gotosos, y sarnosos, para vivir con dieta. El otro se haze de la flor de la harina del puro trigo, en la qual pasta, ò massa se pone azucar, canela, gengibre, y algunas vezes anis, lo qual se come en la Quaresma, y otros dias, por regalo.

LIBRO TERCERO

DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo, y Pastoril.

EN DONDE SE DECLARAN LOS SECRETOS DE LAS viñas, con sus tierras, y sarmientos, y otras particularidades de su administracion, y de hazer los vinos; y de la invencion, naturaleza, y necessidad del vino, y nutrimento del pan, y el hazer el aceyte, y los discursos de las distilaciones; y el modo, y manera, que se ha de tener en medir las tierras con vna regla general, que puede servir para qualquier Paìs, por muchas diversidades de medidas que aya, aunque sean campos, ò plazas, de qualquier forma, y figura.

CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DE LAS TIERRAS PARA LAS VIÑAS, y de los sarmientos, y otras particularidades de su administracion.

SERà bien, pues se ha dado fin à los Libros, primero, y segundo de la cultivacion de los huertos, arboles de fruto, bosques, tierras de los trigos, y legumbres; aora se trate en este Capitulo primero de las viñas, de las quales, segun el tiempo, entra mucho provecho, y riqueza al Padre de Familias de la Casa de Campo, aunque algunos estiman mas las tierras de los campos, prados, bosques, y otras tierras, q̃ las entradas del dinero, que se saca del vino; con todo que la viña algunos años no puede dàr tanto vino como à la casa es necessario; y por esso no debe ser la viña menospreciada, porque ella no tiene

la

la culpa, sino los hombres que la cultivan, què son avaros, ignorantes, y negligentes en todo aquello que les debe ser de beneficio.

La mayor parte de los viñaderos no la estiman en nada, y assi no piensan en què tierra conviene plantarla, porque mas presto hazen eleccion de vna tierra, que no puede producir, que no de la que conviene. Otros ay que no tienen juizio en conocer, y hazer eleccion de los buenos sarmientos, y assi los demas hinchen las viñas de sarmientos malos, y ruines. Muchos no tienen cuenta al tiempo conveniente para cultivar, y beneficiarlas, de tal manera, como si no avian de vivir sino solo vn dia, cargandolas de tantos sarmientos, y tan largos, que de necessidad no puede vivir largo tiempo.

Algunos que saben la manera, y modo que se tiene en cultivar, no dexan algunas vezes de hazer en ellas algun desorden contra la vtilidad de su dueño, y assi yo aconsejo al Padre de Familias de la Casa de Campo, que no dexe del todo el cargo de las viñas à sus labradores, antes lo reserve para sì mismo; de la manera que el ojo del dueño engorda el cavallo, assi la diligencia, y presencia de el dueño engorda el campo, y lo haze fertil; como quiera que sea, pocas vezes se vè hazer quexa, aquellos que tienen muchas tierras plantadas de viñas de ellas, porque tienen mucha curiosidad en ellas, y se toman para sì el principal cargo de darles la labrança, y otras cosas necessarias que les conviene, y por el contrario aquellos que no tienen cuydado de ellas, antes dexan toda su cultivacion, y cargo al ignorante, avaro, y negligente, que causa muchas vezes que la viña no dà el fruto que debiera, y assi debeis hazer consideracion, que ay pocos aguados, y que en la Casa de Campo, despues del gasto que en ella se haze de vino, es muy buena la que se haze en dinero del vino, assi como la que se haze de los huertos, y tierras de trigo, y esso debe mover al Padre de Familias de la Casa de Campo, y a los demàs que tienen heredades, granjas, ò cortes, en reservarse para sì el cargo de las viñas.

Què tierra requieren las viñas.

La singularidad de esta planta es cosa maravillosa, que no crece sino en ciertos lugares proprios, y es la mas apreciada, y la mas estimada por los hombres de todas las demàs, por lo bien, y mal que ella los lleva, y assi en las partes donde ella no se haze, vsan de vino de manzanas, y de cevada, y de otras cosas para beber: Quanto à la tierra, conviene considerar la calidad de ella, el Sol, y disposicion del Cielo, que predomina aquel lugar. Quanto à la calidad de la tierra, se debe hazer eleccion, no sea demasiado fuerte, ni gruesa,

ſa, ni demaſiado ligera, ni menudita, tomando mas preſto la menudita que la eſteril, ni la demaſiado grueſſa, ni en la tierra monſtruoſa que ſea demaſiado derecha, ni en la plana demaſiado llana, ni en lugar ſeco, ni humedo, ni aquoſo, que no quiere riegos, ſino mediocremente.

Generalmente para plantar viñas, para que puedan aprovechar con abundancia, y bondad del fruto, conviene que la tierra ſea facil, comoda, ſutil, y medianamente movible, no que la ſemejante tierra ſea ſolamente buena para viñas. La tierra pedregoſa, ò arenoſa, y que tenga abundacia de venas de piedras al hondo; y cubiertas bien de tierra, es buena condicion que ſea tierra grueſſa por el medio, beneficiandola à lo hondo. Eſtos lugares producen el vino fuerte, potente, y delicado: la tierra crivilloſa, y lodoſa, es aſsi harto buena; pero la barroſa, y aquella ſi ſe haze vn hoyo en ella, conſerva el agua; es buena: La tierra ſeca, y arida produce las vbas eſteriles, ſino fuere ſocorrida de eſtiercol. Quanto en el Sol, y diſpoſicion del Cielo, los ſarmientos requieren el ayre antes caliente que frio, y mas preſto ſereno, que lluvioſo; temen las tempeſtades, y borraſcas, y recreanſe con vn viento placentero, y quieren eſtar pueſtos en lugar frio de la parte de Medio Dia, y en lugar caliente de la parte del Levante, y Poniente, y aſsimiſmo en lugar templado, y mejor de la parte donde ſale el Sol.

Quanto à lo demàs, por lo que es coſa muy dificultoſa que todas eſtas calidades, y comodidades de tierra, y ayre ſe puedan hallar juntas en todos los Paiſes, y territorios. El buen Agricultor acomodara dichas plantas de las viñas, ſegun la naturaleza del lugar; ſi fuere en tierra gorda, y fertil, pondrà la planta del ſarmiento pequeño; ſi en tierra eſteril, pondrà el ſarmiento fertil; ſi en tierra gorda, pondràla mas fuerte, porque pone muchos troncos, y hojas; y en tierra menudita, y harto grueſſa, produce el ſarmiento mas largo: En lugar humedo no ſe deben poner las plantas que las tienen tiernas, y grueſſas, ſino aquellas plantas que hazen el grano duro, y pequeño, y tienen muchos granos dentro de la labor. En lugar de viento, e infortunado ſe deben poner eſpecies de ſarmientos, que tengan los granos duros, y firmes, y que ſe tengan bien en las vbas; al contrario, aquellas que tienen el grano tierno, en lugar caliente: en los territorios ſecos conviene plantar de aquellos ſarmientos, de los quales el fruto ſe corrompe facilmente por lluvias, y en los lugares humedos de aquellos que ſe pierden, y ſecan por ſequedad, y en las tierras ſujetas à la piedra, y granizo plantar de aquellos ſarmientos que tienen

la hoja dura, y larga, porque mejor pueda defender el fruto.

La viña no se puede plantar de grano, porque siempre serian las vbas agrazones, y tardarian mucho en llevar fruto.

El plantar de la viña.

El plantar de la viña se haze en dos maneras, segun los Paises, y territorios: Los vnos la plantan, haziendo vnos hoyos con vn barreno gordo, que à medio barreno tiene vn tronco del mismo hierro, que sirve para poner el pie para dàr mas fuerça al barreno para entrar en la tierra, y en dicho hoyo ponen vna varilla de los sarmientos, y ponen tierra despues dentro del hoyo, y lo recalcan bien, que estè el sarmiento apretado con la tierra, y en todo este Condado de Rossellon no se plantan de otra manera, y dos hombres para hazer los hoyos, y dos mugeres para recalcar los sarmientos en dichos hoyos, plantaràn en vn dia cerca de media cahizada de tierra, y con pocos dias pueden plantar grande viña.

En otros territorios el plantar de las viñas es, haziendo hoyos en la tierra, de largo de dos pies y medio, y de ancho vn pie poco mas, y de hondo vn pie y medio, segun la hondaria de la tierra, y en cada vno de dichos hoyos ponen dos sarmientos, puestos como la Cruz, ò Asoa de San Andrès, sacando el vno la punta en vna parte del hoyo, y el otro de la otra parte, y buelven la tierra encima los sarmientos, pisandola muy bien con vn palo, y con los pies; y esto de poner dos en vn hoyo se haze, porque quando en algunos lugares se mueren, sacan vno de las partes donde han vivido los dos, y lo ponen en el lugar donde falta, y esso no se debe trasplantar que no tenga dos años, a fin de que las raizes estèn mas firmes, y es hazerlo al seguro, y de esta manera la viña esta presto en su sazon. La viña tarda quatro años à empezar à dàr fruto; y tiene de vida treinta años en perfeccion, y es muy duradera, sino tiene desgracia en ser maltratada.

En las viñas es bueno plantar por los contornos olivos, porque no impiden el Sol, ni el crecer à los sarmientos.

Algunos, para que los sarmientos crezcan mejor, ponen en los hoyos de los sarmientos bellotas, y yervos, y otros de las reliquias de las vbas, despues sacado el vino, que se llama ollejo, de los blancos à los sarmientos negros, y de lo de las vbas negras à los sarmientos blancos. En la viña no planteis laurèl, calabazas, ni coles, porque estas plantas son muy enemigas de los sarmientos.

No conviene plantar en las viñas de muchas suertes de vides, porque las vbas de vnas vides son maduras antes que las otras, y assi no vienen todos à vn tiempo, que las vnas son tempranas, y las otras tardìas, y por esso no conviene tomar los sarmientos de diferẽtes vides

des para plantar las viñas, porque el recoger las vbas asi en vn mismo tiempo, es la causa que tantos vinos se buelven agrios, y tambien el hazer mixtura de las vbas blancas con negras, que son de naturaleza contraria; y asi de las negras son entre ellas diferentes; las vnas son roxas, otras negras, otras blaquinosas, y la vna vba es dulce, la otra aspera, la otra agria, la vna de durada, y otras no; el vn vino es mejor añejo, que no nuevo, el otro luego es hecho; el vno requiere vna manera de govierno, y el otro indiferente; y asi si quereis hazer buen vino, plantad las viñas de los sarmientos de las vides de vna suerte de vbas que mejor os parezcan, y asi de cada suerte, à parte, y de por sí, y de cada vna de ellas hazed vino separado, como de vbas moscateles hareis el vino moscatèl, de las vbas de las vides Castellanas hareis el vino Castellano, y el vino malvasia de las vides malvasias, y el vino Griego de las vbas de las vides, llamadas Griegas; y asi de la misma manera de las demàs suertes, y diferentes especies, y todos estos vinos se han de hazer que las vbas esten bien madaras, y sazonadas en su perfeccion, sin otra mezcla: que quien querrà por su gusto hazer calabriada, ò mezcla, que lo haga de los vinos diferentes, quando llegue la hora de comer, para beber entonces.

Los que querrán plantar viñas, que algunos llaman majuelos, todo el tiempo que estan en juventud, despues que son viejas las llaman viñas. Procurareis en tener la tierra bien labrada, la qual sea al proposito, como se ha dicho; y escogereis los sarmientos para plantar de las vides, que no sean viñas viejas, cortareis dichos sarmientos dos dias despues que la Luna avrà hecho el lleno, hasta veinte y dos de la Luna, ò hasta que querrà bolver, y las plantareis en el creciente, dos dias despues de la conjuncion, hasta el lleno, y lo mejor despues que ha hecho el primero quarto, hasta el lleno, y los sarmientos viviran, y haràn muchas vbas; y si se pueden plantar en los dias que la Luna anda con los Signos fixos, ò terreos como esta dicho en el Libro primero en los Preceptos de Astrologia, mucho mejor serà, porque en los Signos terreos ponen muchas raizes, y en los fixos son de mas larga vida: advirtiendo, que los sarmientos no los planteis luego que fueren cortados de las vides, porque mejor es que estèn dos dias, y mas con agua.

Escoger los sarmientos para plantar majuelos.

Despues de plantadas las viñas, para que se haga presto, la avreis el primero, y segundo año de beneficiarla doblado, sea con labrança, ò con cavarla, y conocereis quan presto os pagarà el trabajo, y gasto que avreis puesto en ella, y despues de los dos años, que no le

El beneficiar las viñsa, y el cortar los sarmientos recien plantados.

falte la labrança, ò cavadura ordinaria, que es el mayor beneficio que pueden recibir todas maneras de plantas, es el ser cultivadas, y mejor con cavadura. El segundo año, ò el tercero cortareis dichos sarmientos, dexando vn ojo, ò boton encima de la tierra, descalçando el sarmiento: y la cortadura hareis tres dedos encima del ojo, ò boton, tomando la cortadura de la parte de atràs del ojo, ò boton, cortando por arriba, porque en tiempo que los sarmicaños lloran la agua, no cayga por encima del boton, por el daño que le podria causar los hielos, si en esse tiempo vinieren.

Podar las vides de las viñas.

El mejor podar de las viñas es en el mes de Diziembre, ò à lo menos en el Enero, porque està probado, que en podando en el Diziembre hazen las vbas mas gruessas, y los sarmientos pimpollean antes, y se conoce que maduran, y sazonan mas presto, y tambien que en los granos de las vbas no ay si no vn grano de labor, hasta dos; empero las vides podadas en el mes de Enero, es verdad que hazen muchas vbas, empero son mas chicas, y tienen tres, ò quatro granos de labor, ò à lo menos dos. El podar de las viñas, ò sea en Diziembre, ò en Enero, si fueren viñas jovenes deben ser podadas en Luna vieja, despues de hecho el lleno, hasta la conjuncion, y tambien las vides de los parrales; pero las viñas viejas, y las vides viejas de los parrales, conviene hazerla podar de tres en tres, ò de quatro en quatro años, en Luna creciente; esto es, despues que ha hecho el primer quarto, hasta el lleno. El podar en Luna vieja haze las vbas gruessas, y bellas, y los sarmientos de la misma manera, y el podar en Luna nueva haze muchas vbas pequeñas, largos, y delgados los sarmiẽtos.

Los mugrones que se hazen en las viñas, debe ser en Luna vieja, porque los sarmientos no se rompen en el pliego; y assi si quereis coger muchas vbas, y tener mucho vino, cultivad bien las viñas; y si quereis mercar viñas, hazed que sean jovenes, porque dize el Proverbio: *Olivares de tu abuelo, higueras de tu padre, y viñas de ti mismo*; porque si hazeis lo contrario, hareis lo que dize el adagio: *Que muchas hijas, y malas vezinas, y viejas viñas, destruyen la casa.* El mejor tiempo de arar, ò cavar las viñas, es por todo el mes de Febrero, antes que el boton no empiece à salir, y esso lo confirma el adagio, que dize: *Si mi dueño me poda de Diziembro, ò de Enero, y me cava, ò ara de Febrero, vergnença me fuera, si no le hinchera de vino la bodega.* El segundo cavar debe ser por el mes de Abril, hasta medio de Mayo, y el tercero por todo Junio. Aveis de advertir, que en el mes Julio, y Agosto no es bueno cavar, ni arar las viñas, porque entonces la tierra es calida, y quando llueve no puede entrar mucho;

Adagio de las viñas.

Otro adagio

y si entonces quando es humeda la cavais, ò arais, se amassa con la enjuta, y entonces es muy destemplada, y por lo mismo no la aveis de mover en el Invierno quando fuere helada, por lo que està tambien destemplada. Solo es bueno el cavar, y arar las viñas el tiempo de la Canicula, para matar las yervas malas, que se hazen en algunas viñas, como grama, y cañotas. Dize Palladio, que si en el mes de Julio, quando el Sol anda en el Signo de Cancro, y la Luna fuere el septeno dia, en el Signo de Capricornio, que la granada, y cañotas, que fuere desarraygada en este tiempo, nunca bolvera à brotar de las raizes. Mas dize, que si la reja, ò azadon, ò otro instrumento de hierro, si quando lo hazen lo templan con sangre de cabron, que todas las yervas que con aquel instrumento cortaren, nunca bolveràn à poner raizes, Tambien dizen algunos, que aquellos instrumentos deben ser de cobre; Pero dize Palladio, que tambien hazen el mismo efecto siendo de hierro; las vides de las viñas que se aran, debe ser el espacio, ò distancia de vna vid à otra seis pies, y de las que se cavan quatro. Palladio.

Las viñas se pueden estercolar quando son nuevamente plantadas, y despues de seis en seis años. Algunos, quando la tierra es demasiado gorda, la siembran de ordio, ò de habas, ò garvanços, que dize Palladio, que el estercolar las viñas haze corromper las vbas, y el vino. Mas dize, que el mejor estercolar de las viñas, es sembrar en ellas altramuzes en el mes de Septiembre, ò en la fin de Abril, hasta mediado Mayo; y quando los altramuzes hizieren segundas flores, los desarraygareis de la tierra, y hareis arar la viña, de manera que ellos queden cubiertos de tierra, y esto sirve de buen estiercol, y engorda mejor la tierra, y en los mugrones quando se hazen es bueno poner montones de estiercol de bueyes, ò bacas, y no de cavalleriza, ni de ganado, ni de puercos, que harian mas daño que provecho, porque corrompen el vino, y hazen que las viñas sean de poca dura. En el principio de Mayo se debe ir à las viñas à quitar los pimpollos de las vides, todos aquellos donde no avrà vbas, y aquellos que pueden servir para hazer mugrones para el siguiente año, y los pimpollos, y vbas que quederàn seràn mejores, y esso lo debe hazer hombre que entienda la poda. Tambien es bueno para que las vbas sean grandes, y gruessas, ir à ellas en el mes de Mayo, y con vnas tixeras cortarles todos los cordeles que han hecho los sarmientos de la vid, ò parra, y los que adelante se haràn, porque como los sarmientos de si no tienen sustento, desean mucho agarrar los dichos cordeles con qualquier cosa para sustentarse, y ponen tanto su virtud en dichos cordeles, como en el mismo fruto; y quitados, la virtud que iba à ellos và à las vbas. Estercolar las viñas. Pimpollear, y coger las vbas de conserva. Para que las vbas sean mas grandes, y gordas.

Las

Las vbas para conservar, se deben coger en Luna vieja, que no sean demasiado maduras, y en dia claro, y enjuto; y dize Palladio, que el mejor tiempo de cortarlas para que se conserven, es entre el mes de Agosto, y Septiembre.

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DEL INGERIR LAS VIDES DE LAS viñas, y parrales, de sus enfermedades, y remedios, y otras particularidades.

QUuien querrà ingerir las vides malas, y esteriles de las viñas, y parrales, debe procurar ingerir las vides que sean gruessas. Algunos hazen el ingierto medio pie encima de tierra, y otros medio pie debaxo de tierra; los que se hazen en cima de tierra, con dificultad se aciertan, à causa que el viento los menea, y somueve; y si acaso fuere necessario que se ayan de ingerir arriba, por la poca substancia de el tronco, le plantareis en el lado vn palo, con el qual le atareis la pua del ingierto para que el viento no la pueda mover; pero si ingeris baxo de la tiera al hondo de la vid, seria mas seguro en la vnion, y las puas serràn mas firmes; pero estas dàn el fruto muy tarde, assi como los sarmientos que plantan sin raizes; en el bolver la tierra en el hoyo, la aveis de poner muy floxa, para que puedan pullular, ò taladar, y sacar el pimpollo.

El tiempo bueno para ingerir, ha de ser en la Primavera, quando los hielos han passado, en el qual tiempo se podan las viñas, y empiezan à llorar, y entonces tomareis los sarmientos para ingerir, y escogereis los redondos de varilla, y mazizos, y que tengan los botones cercanos los vnos de los otros, cada pua para ingerir, que tenga tambien dos, ò tres botones cada pua, de las que quereis ingerir encima de tierra, y las que querreis ingerir baxo de tierra, deben tener tres, ò quatro: Advertireis, empero, que de vna varilla del sarmiento no se pueden sacar mas de dos puas, por larga que sea, que quitados siete nudos, ò botones de los primeros, los que quedan son inutiles, è infructiferos: Advertireis, que luego que avreis cortado dichas puas de las vides, no las ingiriteis hasta tanto que avran estado en vn vaso, embueltas con vn trapo à la parte de abaxo del corto, y que estè muy bien cerrado, porque el ayre no entre en ellas, y quando la vid querrà empezar de pullular, hareis el ingerto desta manera: Cortareis la vid toda redonda encima la tierra, ò debaxo la tierra en

el

el lugar donde fuere mas llano, y lo demàs hareis, como està dicho, en el ingerir de pua de los arboles de fruta.

Tamoien se haze con la vid el ingierto con barreno; pero en las viñas deben estàr las dos vides cercanas; es à saber, la vid que querreis ingerir, con la que querreis hazer el ingierto, y en los parrales de la misma manera, y este modo de ingerir, hareis de la misma manera que se ha dicho en el segundo Libro, del ingerir con barreno.

Hareis que vna vid haga las vbas tempranas, si ingeris la vid con vn cerezo con barreno, estando el cerezo cerca de la vid; y si quereis que la vid dè las vbas tardìas, cortareis las vbas de la vid, luego que sean nacidas, y bolveràn à nacer vbas de nuevo, y estas maduran tarde; y si las querreis conservar, las pondreis dentro vn vaso quebradizo, sin cortarles de la vid, y lo atareis muy bien con la vid, y dicho vaso debe tener vn agujero de la parte de abaxo. Para tener vbas tempranas y tardias.

Hareis que vna vba tenga los granos de diversas colores, tomando dos, ò tres sarmientos de las vides de diferentes colores; esto es, el vno de la vid blanca, otro de la negra, y otro de la colorada, y la parte de ellos, que ha de estàr plantada en la tierra la hendereis, y por aquella hendidura passareis el vno por dentro el otro, que passen todos dos vezes, el vno con el otro, y los atareis muy bien, que las ataduras estèn claras, y assi los plantareis, y al cabo de pocos dias los regareis, y todas las vezes que fuere necessario, y al cabo de dos, ò tres años, que todas estèn vnidas, y avrà echado pimpollos, le cortareis los dos encima la tierra, y el que quedare participarà con la vnion debaxo de tierra de las demàs, y assi las vbas participaràn de la virtud de todas tres, y hara las vbas, como està dicho. Hazer que vna vba sea de diferentes colores.

Si quereis que las vbas no tengan labor en los granos quando querreis plantar vn sarmiento, lo xapareis por el medio, todo lo que tiene de estàr debaxo de tierra, y le sacareis todo el corazon de vna parte, y de otra con vn cuchillo, y le bolvereis a juntar, y atareisla con algunas ataduras, y le vntareis con tierra gorda, y estiercol de buey, amassado con cebolla albarrana, ò comun, que es mejor, y aprovecha para vivir, y para hazer la vnion. Otros acostumbran quando podan las vides por la parte de la cortadura, sacar el corazon con vn barreno largo, tan abaxo como pueden, sin que el sarmiento se abra, despues tomareis benjuy, y zumo de artemisia maritima y cocido todo hasta que sea como arrope, y quando esté frio, lo pondreis dentro del vacio del sarmiento de la vid; donde aveis sacado el corazon, y lo tapareis, y lo pondreis atado, que este derecho por arriba, que no pueda el dicho licor salir, y de ocho en ocho dias bolvereis à henchir lo que faltare, hasta tanto que la vid empezarà de sacar el pimpollo, y los Granos de las vbas sin labor

pim-

pimpollos que saldràn en la parte donde avràn sacado el corazon, haràn lo sobredicho: Lo mismo se puede hazer en los ciruelos, y cerezos, y con los demas arboles que en el fruto dàn pepita, ò huesso. Cosa manifiesta es, q̃ las vides son arboles para dar vbas purgativas, y principalmente para las llagas de las serpientes. El modo, y manera quando querreis plantar algun sarmiento, le sacareis el corazon de la parte que avrà de estàr baxo de tierra quatro, ò cinco dedos, y el dicho vacìo hinchireis de atriaca, y con vn papel embolvereis el cabo, porque dicha atriaca no salga, y despues le plãtareis en tierra, y tambien para lo mismo, poniendo atriaca de quando en quando en las raìzes. Otros hazen lo mismo, poniendo en lugar de atriaca adelpha.

Para que las vides no crié piojos.

Las vides, y sus sarmientos no criaràn piojos si les vntais la corteza del tronco con gordura de Osso, y lo mismo hareis si vntais de la misma gordura el instrumento con que cortais los sarmientos en el tiempo de la poda; y otros dizen, que con ajo, y azeyte. Si tomais orugas, ò de los animalejos que se hallan en las rosas, y las hazeis hervir con azeyte, y con esto vngis dichos instrumentos en el tiempo de la poda, no criaràn ningun otro genero de animalejos, ni la helada les harà daño. Tambien haze el mismo efecto vngiendola con gordura de cabron, ò con sangre de ratones, ò con vna muñeca de ceniza vngida con azeyte.

Africano.

Contra las heladas.

Si las vides fueren dañadas de la helada, hareis la poda muy corta, porque quede en ellas virtud, y assi el año veniente os darà las vbas tempranas, otros por la helada echan ceniza de qualquier manera por encima de las vides, despues de ser podadas; de otra manera no seràn dañadas de las heladas, tomando estiercol seco, y ponedlo por diversos lugares de las viñas, y segun la parte que el viento darà, y vereis de què parte viene la helada, encendereis el estiercol, y el humo irà desparciendo la helada: otros siembran por las viñas habas para lo mismo. Dize Beritio, que el humo del cuerno del buey con su estiercol quemado en la viña, que el viento haga ir el humo por todo el derredor, que el dicho humo harà desparcir todà aquella malicia que estuviere en el ayre. Dize Apuleo, que tomando los tres cangrejos de mar, ò de rio, con estiercol de buey, ò paja, ò estiercol de cabron, y hazer de ello humo, serà suficiente remedio para lo mismo.

Beritio.

Apuleo.

Conocer las vides enfermas.

Conocereis quando las vides esten enfermas, en viendo que las hojas buelven coloradas, las quales curareis haziendoles al tronco abaxo vn agujero con vn barreno gruesso, y pódreis al agujero vn pedazo de madera de encina, ò de la raìz, y cubriendolo despues de tierra. Otros acostumbran para lo mismo regarle baxo de dichos troncos con agua de mar. Otros le atraviessan vn clavo baxo el tron-

Cafano.

co.

to. Otros les hazen daño con algun instrumento al tronco abaxo en tierra, que la corteza quede quebrada. Otros les riegan el tronco, y raizes con orina humana. Otros las curan con ceniza de sarmientos, ù de madera de encina, mezclada con vinagre, y puesta al tronco de las raizes. Otros, quando la vid està enferma, la cortan en el llano de tierra, despues la cubren ligeramente de tierra con estiercol, y quando và sacando pimpollos, quitan los mas flacos, y débiles, y quedan los mas generosos, y mas principales, y esso hazen cada vn año, hasta tanto que estan curadas.

Conocereis la vid que fuere dèbil, y flaca, quando tiene las hojas descoloridas, y blanquinosas, y los sarmientos muy largos como vna cuerda, ò soga, y la curareis con ceniza, y vinagre fuerte, todo mezclado, y vngireis todos los troncos de la vid. Si la vid fuere dèbil, y flaca.

Quando la vid echa muchas lagrimas, y agua, la remediareis cortando en algunas partes baxo de el tronco la corteza, y por las cortaduras echareis agua, y cessarà la de arriba de los cabos; y si esto no bastare, procurareis de hazer llagas al tronco en las raizes mas gruessas, vngiendo despues dichas llagas con hezes de azeyte cocido; de manera, que dos partes vengan en vna, y esso que estè frio. Si la vid quita mucha agua.

Ay algunas vides, que corrompen las vbas antes de madurar, las quales curareis con hojas de verdolagas; otros las vngen la mitad de la vba con el zumo de verdolagas; otros ponen en las raizes ceniza vieja, ò arena. Si las vbas se corrompen.

Para conocer si avrà buena cosecha de vino, y si ha de ser bueno, ò al contrario, tomareis vn grano de las vbas en particular, y lo meneareis con dos dedos muy ligeramente, y si saliere algun licor, denotarà, que avrà abundancia de vino; y conocereis si serà bueno, y poderoso, si iloviere mucho en el Invierno. Lo mismo denotaràn las lluvias que vinieren, quando los granos de las vbas fueren gruessos como vn grano de yervos, siendo en agràz. Conocer la buena cogida de vino. Democrito.

Empero las lluvias que vinieren en el tiempo de las vendimias, denotaràn, que el vino serà, no tan solamente flaco, pero aun de poca substancia, y que harà muchas hezes. Dize Missaldo, que si la ave abuvilla cantare antes que las vides de las viñas pimpollean, serà presagio, que aquel año avrà buena cosecha de vino. Missaldo. Presagio de buena cogida.

Conservareis en las vides de los parrales las vbas hasta la Primavera, haziendo en tierra vn hoyo cerca de la vid, en lugar de sombra, de profundidad de tres pies, y dos de ancho, y en dicho hoyo pondreis vna poca de arena, y plantareis en èl algunos troncos, ò palos, y abaxareis la vid con las vbas, y las ponereis en dicho ho- Conservar las vbas. Bericio.

yo embueltas con dichos palos, atandolas porqué no se muevan; cuidando, que las vbas no se toquen vnas con otras; y quando esto se hiziere, sea dia claro, y enjuto, y que no sean demasiado maduras, y sean enteras; despues hinchireis todo el hoyo de arena, para que el Sol, ayre, ni lluvia las toque; y assi con la virtud de la vid, y con la frescor de la arena, se mantendràn frescas, y enteras hasta la Primavera. Conservarse han todo el Invierno, si las cogeis en Luna menguante, en dia sereno, y en la mañana, despues de ser passada la rosada, ò rocìo, y esso se harà en medio Septiembre, ò antes, que no estèn muy maduras las vbas, y las pondreis con agua de mar, ò agua salada con vn poco de vino, que estè hirbiendo, y despues ponedlas sobre paja de ordio, ò cevada. Otros las ponen en vasos llenos de mosto, ò en vn vaso bien cerrado, que el ayre no pueda entrar en èl; otros con miel; otros vngidas con zumo de verdolagas.

Vbas olorosas.

La vid os darà las vbas olorosas, si poneis en las raìzes algun vnguento oloroso, ò la regareis de quando en quando con alguna agua olorosa.

Una vba dentro vna redoma.

Conservareis dentro de vn vaso de vidrio, que tenga el cuello estrecho, como vna redoma grande, poniendole la vba dentro quando està en flor, y la assegurareis bien con los troncos de la vid, que el viento no la pueda mover, y la cerrareis muy bien, solo quede agujero para el capullo de la vba, y que estè boca abaxo, para que no pueda entrar agua, y la cubrireis con algun pedazo de madera, que el Sol no pueda dàr en dicha redoma, porque la calentaria, y el calor de la redoma haria daño à la vba; y quando la vba estè casi del todo madura, la cortareis del sarmiento, y cerrareis muy bien dicha redoma, para que el ayre no pueda entrar en ella, y tendreis la vba bien conservada por mucho tiempo, que quien la vè, y no sabe el misterio, lo tiene por vna cosa admirable.

Alexio.

Para que vn apolento parezca lleno de vbas, y hojas.

Hareis parecer vn aposento lleno de vbas, y hojas de vides, poniendo vna vba con las hojas, quando empiezan à florecer, dentro de vna redoma llena de azeyte puro, y la conservareis en el mismo sarmiento, como se ha dicho arriba de la otra; y quando fuere madura, la cortareis del sarmiento, y sacareis el azeyte de la redoma, y la quebrareis para sacar el racimo, y hojas, y lo exprimireis, y el zumo passareis por vn colador, y dicho zumo mezclareis con el mismo azeyte, y lo pondreis en vna lampara, que no aya agua, y encendido el pavilo, y puesta en vn aposento, donde no aya otra luz, parecerà dicho aposento lleno de vbas, y hojas.

Con-

Conservareis las vbas del daño que les puede venir por las gallinas, y otras aves, dandoles à comer vbas silvestres, porque les sucede como à los hombres, que quando comen algun fruto vn tanto verde, los aceda; y assi es de las gallinas, y aves.

Guardareis que las abispas, y abejas no hagan daño à las vbas, tomando aceyte en la boca, y rociareis las vbas, sarmientos, y otros frutales; y el mismo efecto hareis rociandolas con zumo de malvas silvestres: Otros lo hazen con el dicho zumo de malvas, mezclado con aceyte; y si acaso alguna abispa, ò abeja os picare, con el dicho zumo, ó aceyte simple, os curareis poniendolo encima de la picadura.

Para defender las vbas de las abispas, abejas, y moscas. Democrito. Paxamo. Missaldo.

Hallareis otro remedio en el primer Libro, en la Agricultura de Antonio Magino: Tambien hareis huir las abispas, y abejas, cociendo hojas de calabazas, y con aquel caldo rociareis el lugar donde estàn.

Otros hazen huir las abispas, abejas, y moscas, cociendo la artemissa con leche de cabras, y rociando los lugares donde van.

Otros las hazen huir, rociando las vbas, y sarmientos con estiercol de palomas mezclado con aceyte comun.

Otros defienden las vbas de los parrales, embolviendo las vbas con papeles, y otros con trapos de lienço, y esso es mejor, porque el papel en lloviendo se haze pedazos, y seria trabajo aver de bolver à poner otros assi à menudo.

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE LA COGIDA DE LAS UBAS, HAZER el vino, y su conservacion.

SERà el vltimo trabajo, que dàn las viñas el coger vbas, y hazer el vino, las quales no se deben coger que no estèn bien maduras, y esso conocereis quando las vbas fueren negras, y quando la labor se saca, y se despaja del grano, quedando limpio, sin tenerse nada con èl, separandose de la pulpa, exprimiendolas; ò tambien si despues de aver quitado vn grano, ù dos de la raspa, ò pezon de la vba, veis que aquel lugar que ocupaban dichos granos no se disminuye nada, antes queda de la misma manera, sin ocuparle los otros granos.

Vbas bien sazonadas.

Conviene que se haga la cogida de las vbas, en tiempo bello, y sereno, y si fuere possible en Luna menguante, porque el vino sea

Recogida de las vbas para vino.

mejor, y de mas conservacion; pero antes de la recogida conviene tener apercibidos todos los instrumentos, y vasos, como son, cestos, cuchillos bien afilados para cortar las vbas, y las portaderas estèn bien fornidas de cercos, y ataduras, y bien restriñidas, para que no se les vaya el mosto, y las tinajas, y otros vasos para lo mismo: las cubas, y vasos hareis tambien estèn fornidos de cercos, y ataduras, y el limpiar dellos no sea hasta el dia, ò el dia antes de poner el vino, porque si se limpiassen algunos dias antes, la agua que queda en la cuba, la corrompe, y haze daño en el vino, y es causa que las cubas quedan descubiertas, y de mal gusto; y lo mismo haze poniendo en las cubas vino muy aguado. Si la cuba fuere nueva, conviene antes de poner el vino, ponerle dentro mosto que aya herbido, assi todo caliente, y bien tapado, meneãdole que vaya por todas partes incorporandose con la madera de la cuba, y despues de frio lo sacareis de la cuba, y la podreis hinchir de vino, sin limpiarla despues con agua, porque entonces con el mosto la dicha cuba queda muy afinada; y lo mismo hareis con las cubas que estèn desvaporadas, por no averlas tenido bien cerradas por los agujeros despues de sacado el vino.

Modo de hazer el vino.

En el recoger las vbas conviene sacar las raspas, hojas verdes, y los granos verdes, secos, y marchitos, de entre los maduros, y enteros, porque no hagan daño en el vino.

De como se haze el vino en la tina, ò tinaja, se haze en diferentes maneras, como en este Condado de Rosellon: Puestas las vbas bien pisadas, nunca las mueven; y en el Principado de Cataluña veo que todo el tiempo que las vbas, y vino estàn en la tina, ò tinajas, todas las mañanas, y tardes menean todas las vbas; de tal manera, que todo lo de arriba và abaxo, y lo de abaxo arriba, y no lo tengo por acertado, por lo que la fortaleza se và con el vapor que cada vez sale; y en Rosellon veo que los vinos son mas potentes; si bien creo, que la causa debe ser el territorio; toda via yo tengo por muy conveniente, que todo este tiempo las tinas, ò tinajas estèn cubiertas con algo, porque aquel vapor que saca, no vaya exhalando la virtud.

Las cubas, despues de aparejadas, y limpias, pondreis en la bodega con orden, que la vna no toque à la otra, antes bien aya entre ellas algun intervalo, para poderlas visitar, y reconocer mas acomodadamente.

Lugar de la bodega.

La bodega debe estàr puesta à la parte del Setemptrion, separada de toda suerte de mal olor, ni de ningun genero de estiercol, ni dentro de la bodega no pondreis ninguna manera de cosa, que tenga

mal

mal olor, como quesos, ajos, azeyte, coles, ni otras cosas semejantes; porque no ay cosa que mas haga corromper el vino, principalmente el vino nuevo.

De las vbas negras se haze vn vino muy claro, que se llama vino de pie, porque luego que las vbas son pisadas, lo ponen en las cubas, sin entrar en la tina; y este vino haze muchas hezes, y se debe trasponer, ò trascolar en Luna vieja del Enero, en dia claro: Este vino es muy crudo, y malo de digerir en el estomago, y no se debe beber, que no sea añejo, porque entonces es mejor para el estomago. Vino de pie, ò vino virgen.

Ay otro vino clarete, que se llama de tres noches, y por otros nombres, de pasto, de ojo de perdiz, y de mugeres paridas; y este se saca de la tina, ò tinaja, despues que ha herbido en ella tres dias, y tres noches; y esso es en los años que el tiempo de las vendimias anda enjuto; porque los años que dicho tiempo và humedo, se debe aguardar quatro, ò cinco dias, y noches. Este vino es muy saludable para el estomago; y este vino clarete, y todos los blancos, y todos los demàs, q̃ no se avràn acabado de hazer en el tinajon, ò tinaja, es necessario trasmudarlos de las cubas en otras en el mes de Enero, en dia claro, y enjuto, y en el menguante de la Luna, para sacar las hezes que avràn hecho, y las acabareis de hinchir la vna de la otra del mismo vino; y la vltima cuba la acabareis de hinchir de otro vino, y esta serà la primera que aveis de beber, y las cerrareis muy bien el ojo, ò boca con yesso, ò con ceniza, ò con barro. Otro vino clarete.

En este tiempo, antes de hazer los claretes, se và entreteniendo la tina, ò tinaja, refrescandola cada dia, poniendo vna carga, ò media de vbas con el mosto: Despues de hechos dichos vinos claretes, ponen agua en la tina, ò tinaja, por cada diez cargas de vbas que ay, media carga de agua, y despues de la agua, si avran hecho reserva de vbas, las pondràn con el mosto encima de la agua, sino sacaràn del mosto de la tina por abaxo, y la bolveràn por encima de la agua, y se harà vn excelentissimo vino tinto, dexãdole hasta que estè hecho: Conocereis que està hecho, quando vereis que la tina no hierbe, y el vino và nadando, y entonces colareis el vino tinto; y luego si quereis prensar, sacareis con la prensa el vino que estuviere empapado con las reliquias de las vbas, orujo, ò raspa, y este vino es muy bueno, y tiene otra bondad, que se puede beber muy presto, porque està hecho dentro de quinze dias: Si no quereis prensar, y quereis hazer vino para la familia, cada dia le echareis agua, segun la cantidad de las vbas, sacando tambien vino; y si luego que aveis hecho el vino tinto prensais, de este vino prensado rehinchireis las cubas del vino El vino tinto.

clarete, que les enjuga mucho; y esto serà cerca de Navidad, en Luna vieja, y dia claro, y tambien las cubas del vino tinto, porque entonces avrán perdido el herbir, y les cerrareis muy bien el ojo, ò boca con yesso, ceniza, ò barro.

El vino moscatel, y macabeo.

Para hazer el vino moscatel, y el macabeo, se han de coger las vbas muy maduras, y despues dexarlas enjugar tres, ò quatro dias al Sol, ò darles vna torcida al tronco del racimo, quando sean muy maduras, y que estén algunos dias en las vides, hasta estàr enjutas, y marchitas algun tanto, y despues las vendimiareis, y hareis el vino; y hareis que hierban en la tina, seis hasta ocho dias, porque quando se hazen estos vinos vn tanto en la tina, son mejores, y mas sanos.

De la misma manera hareis todos los vinos blancos, como està dicho del moscatel, y macabeo, excepto que las vbas no harà al caso que se dexen enjugar al Sol, ni en la viña.

Para hazer vino Griego.

El vino Griego se haze de las vbas de las vides llamadas griegas. Estas vides de ordinario estàn plantadas en los pies de alamos negros, ù de otros arboles, y los sarmientos de dichas vides, estàn conducidos, y puestos arriba por los troncos de los ramos de dichos arboles, y estos estàn puestos en praderias, y lugares humedos, y nunca vienen a sazon con perfeccion, y assi requieren modo diferente: Este vino es de calidad muy frio, en tanto, que no es bueno si se bebe, que no sea muy añejo, de cinco, ù seis años, entonces es muy bueno, y sano: En hazer este vino se tiene esta ordẽ; cogidas dichas vbas, hareis el vino, como està dicho del blanco; y puesto en las cubas, reservareis de ello en vna cuba pequeña, para que quando conociereis que và perdiendo el herbor, hagais herbir el dicho mosto reservado, con vn buen vaso, y hinchireis las cubas de dicho vino Griego, todo lo que avra disminuído hirbiendo en las cubas, assi como saldrá del fuego; y con aquel calor bolverà otra vez à herbir mas reciamente, y y esso es remedio para quitar aquella verdor del vino, por razon de las vbas, que eran vn tanto verdes, y de essa misma manera se debe hazer en los vinos blancos, quando las vbas son de viñas jovenes: Este vino se debe trasponer en otra cuba, assi como està dicho del clarete, y blanco.

Heziodo. Dõde se tiene de pipar la cuba, para gustar el vino

Quando querreis gustar el vino de vna cuba, aconseja Heziodo, que la pipeis, ò hagais agujero en el medio de la cuba, porque dize, que la cuba tiene tres maneras de vino, el de arriba, el de en medio, y el de abaxo; y el de arriba cerca del agujero, es mas evaporado, como mas propinquo del ayre; y aquel que està en medio, es de mejor conservacion, y de mas nutrimento; pero el que està abaxo en el hon-

fondo, se corrompe mas facilmente, por estàr mas cercano de las hezes.

Quanto en el gustar del vino para vender, ò para beber, ò para vèr si tuviere algun sentimiento de corrupcion, ù de otro gusto, aconseja, que sea quando haze viento del Norte, porque en este tiempo el vino es mas limpio, y purgado. Otros aconsejan, que sea quando haze viento de Medio Dia, por lo que este viento commueve mucho el vino, y dà demonstracion de lo que tiene en sì. En qualquier manera de estas, conviene que sea en ayunas, por lo que entonces el gusto està sano, y no es bueno despues de aver bebido otro vino, ni despues de tener el estomago lleno; ni el que gusta el vino no debe aver comido cosa agria, salada, amarga, ni cosa que pueda mudar el gusto, solo debe aver comido vn poquito, con que aun no lo aya digerido.

El mosto clarificareis dentro de veinte y quatro horas sin herbir, para poder beber luego, haziendo varillas delgadas con vna plana de Carpintero, de manera de avellano, y ponerlas dentro la cuba del mosto. Para clarificar el mosto, y hazerle herbir sin que se salga de la cuba, y su conservaciõ.

Dize Theofrasto, que hareis perder el herbir al mosto, ò vino nuevo dentro de la cuba, poniendole dentro vna piedra tosca, y esso serà luego que la avreis puesto.

Hareis que el mosto, ò vino nuevo, con el herbir no salga de la cuba, haziendo vna corona, ò guirnalda de poleo, y oregano, y la pondreis por el contorno del agujero de arriba de la cuba.

El mosto conservareis todo el año, puesto en vaso bien empegado de pez por de dentro, y fuera, y bien cerrado, y lo pondreis dentro vn pozo, por espacio de treinta dias, y despues lo sacareis del pozo, y tendreis mosto todo el año.

Si quando el mosto, ò vino blanco hirbiere en la cuba poneis de las flores, y simientes de la yerva tarech, le darà tan lindo gusto, que parecerà ser el gusto del vino griego, ò malvasìa; pero advertid Tabberneros, que no engañeis la gente con este secreto. Para hazer del mosto vino griego, y malvasia.

Hareis que el vino nuevo se buelva luego añejo, tomando la yerva corona de rey, regalicia, y estarabaca, de cada vna tres onças, aloes opatico, dos onças, ò polvorizadlo, y mezcladlo con el vino nuevo. Para hazer vino añejo.

Si quereis conocer, y hazer experiencia si el vino serà de conserva, ò al contrario, tomareis harina de ordio vna libra, y la pondreis con medio cantaro, ò azumbre del vino, que querreis hazer la experiencia, en vna olla nueva, todo mezclado, y lo pondreis con fuego de carbon encendido; de tal manera, que hierva dos, ò tres Vino de conservacion.

vezes, y quando sea frio, sacareis el vino de la harina con vn colador, y lo pondreis por espacio de vna noche al sereno, y à la mañana lo gustareis, y si lo hallais bueno, sin ningun mal olor, ni sabor en el gusto, el dicho vino de la cuba serà de conservacion mucho tiempo,

Para conocer si en el vino ay agua.

Conocereis si en el vino avrà agua, tomando vna mançana silvestre, y la pondreis en el vino, y si la mançana và nadando por encima del vino, no avrà agua, y si và al hondo, avrá agua: Tambien si vngis con azeyte vna caña, ò paja, ò otra cosa semejante, y la poneis dentro del vino, y sacandola despues, y si alguna gota de vino estuviere apegada con la caña, ò paja, denotarà, que en el vino avrà agua. Tambien si tomais vn huevo, y lo poneis en el vino, y si luego se và al hondo, denota, que en el dicho vino avrà agua, y si no, serà puro. Si tomais sangre de gallo seca, y polvorizada, y la poneis mezclada con vino, que avrà agua, harà, que la agua vaya nadando encima del vino: Tambien procurareis hazer vn vaso de madera de yedra, y le pondreis vino dentro, y si huviere agua, en breve tiempo la echarà à fuera destilada. Otros ponen en el vino dentro de la cuba vna esponja empapada de azeyte, dexandola ir al hondo poco à poco, cerrado el agujero, y se irà empapando el agua que fuere en el vino, con que primero se aya puesto en el vino alumbre liquido. Otros ponen vn junco seco de vn cabo en el vino, y el otro cabo sale fuera, y assi irà sacando à fuera toda la agua, que huviere en el vino, quedando puro.

Para que vn hombre no se embriague.

Para hazer que vn hombre no se emborrache por mucho vino que beba, tomad primero zumo de coles blancas, y zumo de granada, de cada cosa dos onças, y vinagre vna onça, y todo junto lo hareis herbir vn poco, y hareis dello xaraves, tomando vna onça antes de beber: O tambien si comeis en ayunas cinco, ò siete almendras amargas: Otros comen pulmon de cabron, ù de oveja assado: Otros comen simiente de coles, y de agenços: Otros comen hertoteca, ò ramos de yedra, y hazen vna guirnalda, ò corona en la cabeza: Otros en el principio de la comida comen quatro, ò cinco pimpollos de rabanos crudos: Otros toman ceniza hecha de los picos de las golondrinas, mezclado con mirra, y con vino. El mismo efecto harà tomando en ayunas vna taza de zumo de hojas de durazno, y sobre todos, el no beber vino.

El que fuere borracho, se le quitara la embriaguèz comiendo acelgas, y almendras con miel, y de quando en quando que bebà vn poquito de vinagre.

Si

Si quereis que alguno aborrezca el vino, tomareis tres, ò quatro enguilas vivas, y las pondreis con vino dentro de vn vaso, y en siendo muertas, las sacareis del vino, y de dicho vino dareis à beber al que se acostumbra emborrachar, y desta manera irà aborreciendo el vino, ò beberà muy poco: Otros para lo mismo toman de los huevos de la oliva, y los dàn à comer con la comida à los que acostumbran emborracharse; y si los dàn à comer à los niños, no seran bebedores de vino. Ay otros que toman de la agua, que los sarmientos lloran, quando son podados, y la dàn à beber con vino, al que se acostumbra emborrachar, sin saber lo que es, y aborrecerà la voluntad de beber vino. Aborrecer el vino.

El vino no se gastarà en la cuba, poniendo en èl azeyte, ò otro licor, y si se ha empezado à gastar, se conservarà sin gastarse mas, porque todos los ayres, que pueden corromper el vino, el azeyte los quita fuera. De otra manera conservareis el vino en la cuba, tomando del pellejo de los troncos de las vides, poniendolos en el vino dentro de la cuba, porque enjugue el vino. Para que el vino no se gaste.

Hareis que el vino de pie, ò clarete, sea bueno en breve tiempo; tomando vna libra de cera virgen, ò la que fuere necessario, segun la cuba del vino, cortandola muy menuda, y la pondreis en el vino, en breve tiempo serà hecho para beber. Lo mismo hareis, poniendo en el vino clarete nuevo, varillas hechas con vna plana de Carpintero, de madera de aya, que por espacio de dos dias serà claro, y bueno para beber.

Tambien hareis el vino clarete nuevo, que presto parecerà viejo para beber, tomando almendras amargas, corona de rey, de cada vna destas cosas vna onça, regalicia tres onças, flores de espicanardi otro tanto, aloes epatico dos onças, todo picado ligeramente, y puesto dentro de vn talegon, lo pondreis dentro del vino. Que el vino no sea hecho presto.

El vino no harà flores dentro de la cuba, poniendo dentro della de la yerva filipendula seca, ò harina de yervos, y quando fuere abaxado al suelo de la cuba, traspondreis el vino en otra cuba. Remedios para conservar los vinos sin gastarse, ni corrupcion.

Si teneis comodidad en los meses del Verano, de poner el vino en vna bodega muy abaxo de tierra, conservarà el vino, que no se gaste, poniendo en la cuba media libra de enjundia salada de puerco, embuelta con vn paño de lienço, ò vna libra, ù dos, segun la cuba del vino, que estè colgada en la cuba, y quando el vino irà abaxandose, tambien ireis abaxando la enjundia, de manera, que siempre toque en el vino.

Remediareis el vino que fuere corrompido, tomando rabanos, y

cor-

cortados à pedazos los ireis enfilando en vn hilo, y los pondreis dentro de la cuba del vino corrompido, y cada dia los ireis quitando, y poniendo otros de nuevo, hasta que el vino estè remediado, porque los rabanos irán tirando, y chupando el agror, ò otra malicia del vino. Otros tambien lo remedian, poniendo dentro del vino corrompido de agror, ù de otra cosa, azelgas.

Repararéis el vino gastado, trasegandolo de vna cuba en otra, que estè bien limpia de las hezes, despues la labareis con agua caliente, con la qual ayan herbido hojas de laurel, mirra, y ormini de huerto, y granos de henebro; y hecho esto, traspondreis el vino, y quando lo querreis beber, lo hallareis de muy buen olor, color, y gusto. Tambien lo remediareis, poniendo trigo limpio en vn talegon, segun la cantidad del vino, y lo pondreis colgado dentro la cuba, y al cabo de tres dias lo sacareis fuera, porque el trigo atraerà en sì la corrupcion del vino, y assi quedarà claro, y entero.

Si tomareis simiente de puerros, y la poneis en el vino dentro la cuba, harà que el vino no se buelva agrio; y si acaso lo fuere, le quitará el agror.

Missaldo. Agror de el vino.

Sacareis el agror del vino tomando vna cantidad de garvanços, y los vngireis con azeyte, y despues los hareis cocer, y cocidos, los picareis, haziendo de ellos pasta, y pondreis vna libra y media de dicha pasta dentro del vino, que se haze agrio, y dentro de vn dia natural serà remediado.

Tambien lo remediareis, poniendo dentro del vino vna olleta llena de agua, y muy bien cerrada, que no pueda entrar, ni salir cosa, y al cabo de tres dias, si avra dexado la agror, ò azedia, la sacareis del vino. De otra manera sacareis el agror del vino, tomando trigo, y hazerlo cocer hasta rebentarse, y despues de frio, lo pondreis dentro del vino, y tapareis muy bien la cuba.

Vino escaldado, y turbio.

Remediareis el vino turbio, y escaldado, tomando claras de huevos, y bien batidos, que estèn como espuma, y despues las dexareis reposar, hasta que las claras estèn assoladas en el vaso, y entonces las pondreis en la cuba del dicho vino: advirtiendo, que à vna carga de vino se deben poner las claras de dos dozenas de huevos, y antes de hazer esto, debe estar la cuba abierta por espacio de vn dia, y vna noche, para que salga el vapor malo.

Lo mismo podreis remediar, tomando dos dozenas de nuezes, sacadas de las cascaras, y las enfilareis en vn hilo, y las tostareis al rescoldo, y assi calientes las pondreis en la cuba del vino, hasta tanto, que el vino sea claro, y tenga el color, que antes tenia. Para lo

mis-

mismo vale mucho el trasmudarle de vna cuba en otra, vna, y dos vezes; esto es, despues de la Primavera, ò la otra al cabo de ocho dias.

El vino que fuere aspero, bolvereis apacible, y suave, tomando quatro libras de harina de yervos, con quatro tazas de vino arrope, y lo pastareis todo, haziendo de dicha massa tabletas, y las hareis enjugar por espacio de dia, y noche, y despues las pondreis en la cuba del vino, y cerrareis muy bien, y por el espacio de quarenta dias bolverà el vino suave, bueno, y de buen color, y olor. Caton. Vino aspero.

Si el vino tuviere mal olor, tomareis vn pedazo macizo de teja, ù de ladrillo, y lo calentareis al fuego bien caliente, y despues lo atareis con vn cordel, y lo pondreis colgado dentro del vino, y luego cerrareis la cuba; y despues de dos dias conocereis si fuere remediado, y si no, lo bolvereis otra vez al fuego, y al vino, como la primera vez: y esto ireis continuando, hasta que el vino sea remediado del mal olor. Caton. Vino de mal olor.

El vino corrompido, y turbio lo remediareis poniendole leche de baca vn poco salada. Vino turbio.

Convertireis el vino blanco en tinto, sin ningun daño, ni detrimento de èl, poniendo dentro de el vaso del vino blanco polvos de miel cocida, que sea dura como vna piedra, con tal, que quando la pondreis en el vino, la meneis: lo mismo hareis con menos gasto, poniendo de las raìzes de todas suertes de las laparazas, ò pelazas. Missaldo. Convertir vino blanco en tinto.

Hareis bolver el vino de diversos gustos, y olores, poniendo de las yervas, y simientes olorosas, de las que querreis, en infusion con aguardiente, por espacio de veinte y quatro horas, y de esta manera quedarà el gusto, y olor de ellas en el aguardiente, despues quando querreis beber, pondreis vn poquito en la taza, ò redoma del vino, y si quereis tambien à la cuba del vino, y le hallareis aquel gusto, y olor. Vino de diversos gustos.

Tambien hareis lo mismo tomando vna naranja, ò cidro, relleno de clavos, y lo pondreis dentro la cuba del vino colgado, que no llegue al vino, y assi el vino serà bueno en el gusto, y de buen olor, y color.

Hareis vino muy oloroso, y dulce, tomando vnos pocos de granos de arrayan seco, y picadlo, y lo pondreis en vna barrilla de vino, y dexadlo por espacio de diez dias, y despues vsareis de ello: Lo mismo hareis tomando de las flores de las vbas silvestres en el tiempo que florecen, y las pondreis en vna cuba de vino. Otros toman para lo mismo hojas de pino, y de ciprès, y las friegan con la

mas

madera dentro de la cuba, y despues ponen el vino dentro. Otros, por mas facilidad, toman vna naranja, ò limon, que no sea maduro del todo, y le hinchen de muchos clavos, y lo ponen en infusion con aguardiente, por espacio de algun tiempo, y despues cuelan esta agua, y la ponen en la cuba del vino, que querràn tenga buen olor.

Vino de diversas maneras con sus secretos.

Hareis del vino blanco tinto, y del tinto blanco, tomando tres dragmas de sal comun para tres redomas de vino tinto, y pondreis leche clara, y liquida, con ceniza de sarmientos de vbas blancas, meneandole cada dia, por espacio de quarenta dias, y despues lo dexareis reposar, y vendrà à ser blanco, y por el contrario pondreis en el vino blanco ceniza de sarmientos de vbas negras, y lo bolverà tinto.

Quien avrà bebido vino, y no querrà que lo sientan, coma de las raìzes del lirio azul.

Hareis vino de borrajas, muy saludable para los que han tomado algun espanto, y para los flacos de entendimiento, tomando las flores de las borrajas, la cantidad que querreis, y las pondreis con el mosto nuevo hasta que el vino estè hecho, y despues lo traspondreis en otra cuba, y conservarlo para vsar dèl en el beber.

Hareis vino para sacar piedras, y arenas de la vegiga, y para hazer orinar, tomando granos de la yerva llamada vegiga de perro (que son como vnas cerezas, puestas dentro de vna bolsa cada vna de ellas, y en algunas partes se hallan en las viñas) tantas quantas fuere necessario, y rompidos, los pondres con vino caliente, ò frio; y esso hareis hasta que el vino aya tomado la virtud de dichos granos, y despues pondreis azucar, ò miel, y lo conservareis para el dicho efecto. Otros ponen dichos granos en el mosto en la cuba, y quando el vino es hecho, lo trasponen en otra cuba, y entonces beben dèl para dicho efecto.

Para hazer vino con membrillos, que es bonissimo para el estomago, y para camaras de sangre, y para enfermedades de riñones, para restreñir, y para hazer orinar: Tomareis membrillos, y los limpiareis de la piel, y hechos quartos, pondreis doze libras à la cuba de el mosto, por espacio de treinta dias; despues traspondreis el vino en otra cuba, sin los membrillos, y vsareis dèl para los dichos efectos.

Hareis vino para la flaqueza del estomago, tomando media onça de canela fina, gengibre blanco dos dragmas, clavos, pimienta larga, nuezes moscadas, de cada cosa dos escrupulos, azucar fino media libra, todo molido bien, y lo mezclareis con seis azumbres de

vino

vino blanco, y lo colareis segun el arte. Otros, para el mismo efecto, toman canela fina vna onça y media, de gengibre media onça, de clavos dos dragmas, galange vna dragma; y todo picado, lo pondreis con dos azumbres de vino tinto bueno, y despues lo colareis con leche de almendras, segun el arte.

Vino hipocràs hareis, tomando canela fina seis dragmas, de gengibre media onça, de nuezes moscadas dos dragmas, de clavos, y grana de paraiso, de cada vno vna dragma, de cardomomio vn escrupulo, pimienta, calamo aromatico, culantro preparado, de cada vno vn escrupulo, de vino muy bueno ocho libras, azucar blanco lo que fuere necessario, polvorizado todo, lo mezclareis, y lo colareis, como se acostumbra, y lo aclarareis con leche de almendras dulces. Otro vino hipocràs hareis con aguardiente, tomareis canela fina dos onças, gengibre media onça, grana de paraiso, pimienta larga, de cada cosa vna dragma y media, clavos vna dragma, de nuez moscada media dragma, picado todo lo pondreis en vn vaso de aguardiente, que sea destilada tres, ò quatro vezes, y estè lleno, y bien cerrado, lo dexareis estàr tres, ò quatro dias, y lo menearcis tres vezes cada dia, despues lo colareis, y lo pondreis en conserva, y quando querreis hazer vino ipocras para beber, pondreis vna cucharada suficiente de este aguardiente en vn azumbre de vino tinto bueno, y vna libra de azucar; y si el vino era dulce, no pondreis tanto azucar. Otros vinos, y sus virtudes.

Hareis otro vino hipacràs con menos trabajo, tomando canela fina dos onças, gengibre vna onça, corpesi media onça, azucar blanco media libra, picado, y todo mezclado, lo passareis por manga, con dos cantaros de buen vino clarete.

Hareis vino hipocràs muy bueno para las calenturas quartanas, tercianas, y quotidianas, y para la preparacion, y hazer digerir los humores, y sacarlos fuera, tomando canela fina, y passas, de cada cosa media onça, media onça de gengibre, ceodarce, clavos, almastiga, de cada cosa vna onça, polipodio quatro dragmas, epiétimo, palos de tomillo salsero seis dragmas, de ezule vna libra, y azucar lo que fuere necessario, pondreislo con vino, y hareis conforme el arte, y lo conservareis para quando querreis vsar de ello. Vino para calenturas.

Hareis vino malvasia, tomando galange muy bueno, clavos, gengibre, flores de nuezes moscadas, de cada cosa vna dragma, y lo picareis todo groseramente, y lo pondreis en vn vaso de madera con aguardiente, y lo cerrareis bien, y hareis esto assi por espacio de veinte y quatro horas; despues lo pondreis con vn paño de lienço del- Para hazer diferencias de vinos.

delgado, dentro de la cuba del vino blanco de media carga, y tenadreis vn vino tan bueno, y fuerte, como si fuesse malvasia, natural. Otros toman palo santo vna dragma, canela, cardamoni, clavos, de cada vna dos dragmas, azucar de piedra media onça, todo lo picareis groseramente, y lo pondreis en vn talegon, y lo colgareis dentro de la cuba del vino.

Vino Griego hareis tomando gengibre, y galange, de cada cosa media libra, grana de paraiso, y clavos, de cada vno tres onças, y lo picareis groseramente, y lo pondreis colgado con vn talegon, dentro la cuba del vino.

Vino moscatel hareis tomando regalicia, polipodio, anis, de cada cosa dos dragmas, calamo aromatico vna dragma, lo picareis todo groseramente, y con vn talegon lo colgareis dentro de la cuba del vino.

Hareis vino clarea tomando canela dos onças, gengibre, galange, vna onça de cada cosa, clavos dos dragmas, grana de paraiso, pimienta larga, vna dragma de cada cosa, miel libra y media, azucar dos libras, vino blanco quatro azumbres, ò cantaros, picareislo todo en polvos, y lo pondreis con dicho vino blanco, que sea bueno, y lo passareis por la manga algunas vezes, y con claras de huevos lo clarificareis. Otros toman canela vna onça, gengibre, grana de paraiso, de cada vno dragma y media, clavos dos dragmas, culantro preparado tres dragmas, azucar blanco quatro onças, vino blanco bueno quatro libras, todo picado, y colado lo pondreis en vn vaso de estaño. Otros toman canela media onça, clavos vna dragma, gengibre dos onças, azucar blanco media libra, vino blanco bueno dos azumbres, todo mezelado, y picado hareis clarea, segun el arte.

Para hazer vino de buena digestion, tomareis vna onça de canela, galange seis dragmas, ezuli turbit, pillularum, hermodatilis, media dragma de cada vno, y hecho de todo polvos, y con miel, y azucar hareis clarea.

Vinos para enfermedades.

Para hazer vino, que conviene para los viejos que son frios, y debiles, y para aquellos que se les disminuye el calor natural, porque los cria, y aumenta las sangres, y los dà fuerça à las partes principales, tomareis vino malvasia, azucar blanco, de cada cosa quatro libras, cociendole con fuego lento, hasta que sea como xarave, y lo conservareis, y vsareis dél en el beber con dos partes de agua. Hareis vino para mover el estomago, tomando vn manojo de elebor negro, y lo pondreis en vn cantaro de mosto, y quando el mosto

Evovimo.

Caton.

avrà

avrà harto herbido con dicha yerva, mudareis el vino en otro vaso, y lo conservareis para vsar dèl para evaquar el estomago.

Hareis vino para la debilidad del estomago, y dolor de costado, tomando rosas secas, anis, y miel, partes iguales, y vn poco de azafran, ponedlo todo junto, y atado dentro del vino. Otro vino hareis, que el vso dèl es bueno para el dolor del estomago, y del higado, y para matar las lombrices, que estàn en el cuerpo, tomando ocho dragmas de agenço, y lo picareis, y lo pondreis en vn paño de lienço, que no estè muy apretado, y lo pondreis en vn vaso, y lo pondreis mosto encima, de tal manera, qne para qualquier onça de agenço pondreis dos cantaros de mosto, y dexadle espiradero, porque el mosto con el herbir no saliesse fuera.

De la misma manera, y orden hareis el vino de anis, que es bueno para la dificultad de orina; y el de peras, que es bueno contra el fluxo del cuerpo, y el vino de laurel, que es bueno contra dolores del cuerpo, y tormo, y el vino de azar, que en latin se llama *Vulgabo*, que es bueno contra la enfermedad de la ictericia, hidropesìa, y calenturas tercianas; y el vino de la salvia, es bueno contra el dolor, y rompimiento de nerbios. Todos estos vinos se hazen como el de arriba dicho del agenço. Hareis otro vino del hisopo, que es bueno contra la enfermedad de los lomos, tos vieja, y suspiros, tomando hojas de hisopo, bien picadas, y las pondreis en vn paño de lienço, y lo pondreis en el vino mosto, como arriba se ha dicho del agenço. Vino hareis de agua, y miel muy saludable para la salud, y para tiempo de peste, y para beber dèl los que no beben vino, bebiendo dèl en tiempo de peste, dos onças cada mañana, preserva, y defiende de la peste, tomando vn cantaro de miel, y dos cantaros de agua de fuente, y con fuego lento, que no yerva, la mezclareis, despues pondreis en èl media libra de tartar de vino blanco calcinado, por cada medio quintal de miel, el qual calcinareis en el horno del pan, ò en el rescoldo, embuelto con vn papel mojado, y quando fuere blanco con la calcinacion, lo pondreis hecho polvos en la cuba, y la pondreis al Sol, por espacio de quarenta dias, y entonces estara bien purificado, y lo cõservareis para vsar dèl. Hareis vino bueno para hazer orinar, tomando crapedia, ò gengibre, y lo picareis en vn mortero, y en vn cantaro de vino añejo pondreis media libra, y lo hareis herbir en vn vaso de cobre, y quando sea frio, lo pondreis en otro vaso, del qual podreis beber cada mañana vna taza, y os harà orinar.

Virtudes del vino.

Ha-

Vinagre fuerte.

Hareis el vinagre muy fuerte, tomando la quarta, ò quinta parte dèl, y lo hareis herbir, y lo pondreis con el demàs que queda en la cuba, y lo pondreis al Sol, por espacio de ocho dias, y tendreis vn vinagre fuerte. Otros toman raìzes de agrama viejas, passas, y hojas de peros silvestres picados, raìzes de romazas, suero de leche, bellotas, quemadas con los carbones del fuego, garbanços cocidos, pedazos de tejas, ò de ladrillos muy calientes, y qualquiera de vna destas cosas puestas en el vinagre lo harà mas agrio.

Alexio.

Missaldoa

Tambien lo hareis muy mas fuerte, si poneis en èl vn pedazo de pan de cevada fresco, ò mas, si huviere harto vinagre, y dentro de dos dias serà fortissimo. Otros ponen con el vinagre sal, y pimienta, y levadura, todo mezclado, y lo ponen en la cuba del vinagre, y incontinenti se buelve agrio. Lo mismo hareis poniendo en ella vn pedazo de teja caliente, vna, y otra vez, ò raìzes de rabanos, ò niespolas, ò ciruelas verdes, ò raìzes de acelgas picadas, y puestas en el vino por espacio de tres horas, serà convertido en vinagre.

Vinagres fuertes.

Hareis vinagre luego, tomando tartar, henebro, pimienta, lo que querreis, y lo pondreis en buen vinagre bien fuerte, y hecho pasta lo hareis secar, y quando querreis hazer vinagre, pondreis de dicha pasta en el vino, y luego se bolverà agrio.

De otro modo hareis vinagre, tomando vino bueno, y harina de centeno, lo que fuere necessario, y hareis pasta; despues hareis panes pequeños, y los hareis cocer al horno, y quando estèn cocidos, luego calientes los pondreis en vinagre fuerte, y con este mismo vinagre bolvereis à pastar dichos panes, y haziendo panes pequeños los bolvereis à cocer al horno, y esto hareis, hasta que los panes no se mollificaràn en el vinagre, ni se haràn pedacitos dellos, y destos panes podreis poner en el vino, y luego se convertirà en vinagre.

Para que el vinagre buelva en su primera naturaleza, pondreis en èl simiente de puerros, ò de los pampanos, ò pimpollos de los sarmientos de las vides de los parrales, ò viñas.

***

CAPI-

CAPITULO QUARTO.

DISCURSO BREVE DE LA INVENCION, NATURALEZA, facultades, diferencias, y necessidades del vino.

TRatado se ha en el segundo Libro de las diferencias del pan; segun el vso en que esta empleado para el nutrimento del cuerpo humano; y aora en este tercero Libro, de la cultivacion de viñas, y del que dellas previene, que es el vino, por esso no serà fuera de proposito discurrir sumariamente, quales son las necessidades, naturalezas, invenciones, facultades, y diferencias del vino, del qual se haze grande estimacion para nuestro beber, tan acostumbrado. Para empezar en nuestro proposito, por quanto la substancia del cuerpo, no tan solamente de los hombres, pero aun de los animales, de todos generos, ricibe por la accion quotidiana del calor vital, sea en aquella vna disposicion, y paga de sí perpetua, tener naturalmente cuidado de su oficio, en dàr à todas maneras de animales vn apetito increible de comer, y beber, à fin de que aquella disposicion de substancia fuesse restaurada por la reparacion limitada del beber, y comer, de otra manera el calor vital, desamparado de su comer acostumbrado, serà extinto: Este del cuerpo vivo es en tres maneras, la primera es espiritual, la segunda humana, la tercera sincera; las quales substancias fuera possible poder ser reparadas por vn nutrimento, ò alimento sincero, y si el alimento sincero facilmente pudiesse ser digerido, y distribuìdo por toda la habitacion vniversal del cuerpo; pero por la dureza continua no puede, y por esso conviene, que vaya acompañado de algun beber, que sea liquido, y que corra como la agua, como cosa que và por todo el cuerpo. Digo, que este licor que corre es vna potestad, sin comparacion, mas grande, que el alimento sincero, para hazer impedimento à la continua sequedad de las partes sinceras, y templa todo calor, que por causa ligera les puede hazer daño cada momento.

La necessidad de beber.

Esta circunstancia, y disposicion continua destas tres substancias, que a la fin pàran en vejèz, y despues en muerte, y esso proviene del combate, y contrariedad de los quatro elementos, que està compuesto el cuerpo humano, los quales elementos, aunque parezcan tienen vnion, estan juntados de vna consonancia, y amistad inseparable, sin otros secretos, mudanças, y disensiones de sus calidades cõtrarias; se hazen de tal manera la guerra de poco en poco, causandose la perdi-

cion, y disipando enteramente el cuerpo, què dellos es compuesto. Los Medicos, vltra de esso reconocen vna otra causa de disipacion, vejez, y muerte, la qual ella tarda, y se entretiene por el beber, y comer, que es el calor natural, que por el comer, la humedad, vital recupera en la substancia las partes sinceras, la qual humedad, quanto mas presto es socorrida, y consumida por el calor, tanto mas breve es la vida del cuerpo: Esta humedad radical, y la resolucion continua de los espiritus, està repartida por la influencia del beber, y comer, por lo qual la vida es mas larga, por lo que naturaleza es dueña de la conservacion, y larga durada de los cuerpos de los animales; que de otra manera, por las ocasiones arriba dichas, la vejez se acabaria en pocas horas, si no concurriesse el beber, y comer, que son las dos cosas para sustentar, y entretener lo mas que es possible la vida de los animales. Dexemos à parte el comer, por lo que de ello se ha tratado en el Libro segundo, y tratemos aora del beber.

El beber comun de los animales es el agua.

¶ Las Historias de los antiguos tratan largamente, que la agua fue la primera que los hombres han tenido en el vso del beber por el mundo, y la acostumbraban beber, por apagar la sed; pero despues que manifiestamente los hombres han mudado los gustos, y apetitos, y han inventado, y puesto en execucion diversidades de bebidas; por esso la agua es aborrecida, y tenida como estraña, en los lugares, de los quales los Paises, y Regiones, à donde el calor del Sol, y temperamento de la tierra produce abundancia de vbas, escogen el vino por mas excelente, y agradable bebida. En las Regiones frias, à donde las viñas no pueden vivir, guardan el agua, y hazen venir vinos de otras partes, y lo conservan por delicadeza, y dàn contento al gusto. Algunos en lugar de agua, vsan de beber otros vinos, como vino de cerveza, de mançanas, y de peras, y muchos del vno, y del otro; otros de hidromiel, ò agua azucarada; otros de otros frutos exprimidos, ò de confecciones de raizes. Toda España, Sicilia, Italia, Francia, y todos los demàs Paises, que son en el Septentrion, son amigos del vino, excepto la Nacion Turquesca, que lo tiene aborrecido, por la antigua costumbre de Mahoma, y particular prohibicion en su sacrilego Alcoràn, donde manda, que no beban vino, ò que si lo beben se emborrachen, y en su lugar vsan del hidromiel, Inglaterra, Escocia, Dalmacia, Polonia, Salmacia, y otros Paises Septentrionales, vsan en parte de vino de acarreo, y en parte de cerveza; de manera, que quanto mas las regiones son frias, tanto mas son dados al vso del vino, y en emborracharse.

Testimonio de esso, no tan solamente los Alemanes, pero tambien en

en la Frisia, Dalmacia, y Flandes, en los quales Paises los habitantes dellos, no tan solamente se exercitan, rompen, y dàn demonstracion en hazer quien beberà mas; pero aun se tienen por honrados los que se emborrachan, menospreciando à aquellos que no se emborrachan, y los tienen por indignos de su amistad, y compañia; pero aunque tantas maneras, y diferencias de vinos ayan inventado los hombres, el de viñas es el mas excelente, y tiene el primer lugar entre los otros, por lo que es mas apacible, agradable, y de mas excelente beber, que se pueda hallar, ni pensar.

No es otra cosa el vino, sino el zumo que sale de las vbas, estrujadas, ò pisadas en el lagar, con esta diferencia, que antes de herbir es llamado mosto, y despues de aver herbido se llama propriamente vino: Hirbiendo se apura, y escupe los excrementos, que es vna putrefaccion à èl natural, y como se và criando, se và encerrando con èl, porque entre tanto que el zumo, ò mosto nuevo dura, contiene en sì mas excrementos de naturaleza diversa, los quales el calor natural no puede sin trabajo cocer, ni mitigar: en este trabajo conviene necessariamente que se haga vn calor herbiente, y turbacion muy grande, por razon de los esfuerços de los dos calores cõtrarios, como es del calor natural, que cuece la materia herbida del mosto, y por el mismo camino le separa las partes excrementosas; de otra parte del calor estraño, que està encendido, y puesto en la materia cruda del mosto, el qual es contrario al calor natural, no por otra cosa, sino que las cosas saludables de las enfermedades represas: y es, que el calor natural dá priessa à la materia cruda de la enfermedad, y impide la separacion de las materias viciosas, que son inquietudes, perdidas ardores, y otras molestias simptomes, se exasperen hasta el tiẽpo que el calor natural aya alcançado la vitoria, y vengã à separarse los humores loables de medio de las extrementosas, que pueden causar la enfermedad, y assi se haze en el herbir del mosto, en el qual el calor estraño es vencido por el calor natural, sin ninguna putrefaccion, y las materias desiguales son separadas de entre las iguales. El humor inutil, y excrementoso, es consumido, y dissipado tan presto quanto el zumo vtil, y excrementoso, es consumido, y dissipado, que es tan presto quanto el vino es cocido, que los Latinos llaman *sapa*, quando el mosto es cocido; de tal manera, que no queda sino fuera la tercera parte; y aquella que los Latinos llaman *defructum*, que es quando el mosto es cocido, hasta la consumpcion de la mitad; de tal manera, que se viene à condensar como la miel, algunas vezes se haze vn vino, que los Latinos lo llaman *passum*, que es quando las vbas han

Què cosa es vino, y què cosa mosto.

estado grande timpo en el calor de el Sol en la viña.

Los inventores del vino. Dizen los Hebreos, que el primer inventor del vino fue Noe. Nicander, Colophovius, dizen en sus Carmenes, que el vino es llamado en Griego Oenus, de vn hombre, que se llamaba de essa manera, el qual fue el primero que exprimiò el mosto de vna vba dentro de vna taza: Otros escriven, que Icarus fue el primero inventor, y que muy presto, despues de averlo inventado, por ello mismo fue castigado, porque fue muerto por mano del Guardian, emborrachado; de donde Properce hà dicho: *Icare Cecropis merito iugulate Colonis.* Dize Atheneus, que la viña fue primeramente cercana del monte Etna, que vn perro, caminando por aquellas partes, desarraygò de la tierra vn sarmiento, y que Oresteus, hijo de Decaulion, que entonces reynaba por aquellas partes, hizo plantar dentro de tierra aquel sarmiento, de donde salieron muchos pimpollos de sarmientos, los quales llamaba Oenus, que era el nombre de aquel perro, que avia desarraygado, y traìdo aquel tronco de sarmiento, de donde los Griegos antiguos llamaban à las viñas Oenan.

Los Latinos dizen, que la viña es llamada, *Vitis quasi sita*, porque el vino restaura con presteza los espiritus vitales disipados, y conforta, repara, aumenta, y fortifica el calor natural debilitado, que es el mas principal instrumento de la vida; de tal manera, que por el vso del vino se haze el hombre mas gallardo, que no era de antes, con todas las acciones necessarias à la vida. Los antiguos son del mismo parecer. Bolviendo al primer origen, è invencion de la viña, en los vnos, y en los otros ay diversas opiniones. Quanto à mi parecer, es, que la viña fue producida de la tierra, como las demàs yervas, y arboles, desde el principio del mundo, y que llevaba vbas de sì, sin ninguna cultivacion, semejantes à las que llevan los sarmientos silvestres, los quales, sin arte, ni trabajo, dàn naturalmente algunos agrazones, y de estas plantas trasplantadas en buenas tierras, y beneficiadas se han hecho viñas, yendose purificando, assi como se purifican todas las demàs plantas silvestres, y puestas, y trasspuestas muchas vezes en tierra buena.

Los Latinos llaman al vino, *Vinum*, por razon de la violencia, que èl haze el entendimiento, quando se bebe en demasia; y que assi se prueba, porque los Latinos lo llamaban, *temetum*, por lo que su costumbre inmoderada corrompe el entendimiento. Aora hagamos difinicion, y digamos, que el vino es vn zumo sacado, y exprimido de las vbas maduras, puro, y puesto en vna cuba capaz, y conveniente para conservarse para la vida humana, y por esto el mosto

no

no se debe llamar vino, por no estàr aun hecho, ni purgado.

El mosto es vn temperamento calido en el primer grado, pero el vino en el segundo, y si fuere añejo, hasta el tercero, y es tambien seco, à proporcion de su calor. Verdad es, que esso, segun la naturaleza de las regiones, territorios, constelaciones de los astros, y otras diferencias, que causan alguna temperatura, por la qual es mas, ò menos caliente. Los vinos, que en España, Italia, Lenguadoque, Francia, Narbonense, y otras Regiones calientes, se hazen, calientan, y desecan, hasta el fin del segundo, y hasta el principio del tercero grado, principalmente en constelacion del año caliente, y seco, quando fueren de vna edad mediocre; pero los que son de territorios verdes, y crudos, que por esso son llamados vinos verdes, son mas dèbiles, que apenas calientan hasta el primer grado, y en acabando el año, su calor se resuelve, y se buelven agrios, ò pierden su olor, y gusto, y estàn desvaporados; y assi, los antiguos han escrito de la temperatura, y qualidades de los vinos añejos. La mayor parte de los vinos de Francia, dentro de tres, ò seis meses, ò lo mas largo, hasta la fin del año se sustentan en su perfeccion, y bondad; al cõtrario aquellos que se hazen en Paises calidos, los quales son mas calidos hasta el quinto, sexto, y deceno año; si fuere desta suerte, conviene pensar, que los nervios, y otros sentidos del cuerpo reciben mas daño de los vinos viejos, que nacen en los Paises, y territorios calidos, y secos, y assi nunca son ofendidos de los vinos añejos, que se hazen en los territorios mas frios. En el Paìs de Francia el vino nuevo hierbe suficientemente; y assi como èl es mas agradable al gusto, assi es mas caliente: todo al contrario de aquellos que son de los territorios calientes; y assi en las regiones calientes: lo mejor fuera hazer abstinencia de los vinos viejos, que no de los nuevos, q̃ aun no estàn del todo apurados, porque los vinos viejos calienta *vltrà mensura*; los vinos nuevos no excitan calor alguno, que dè molestia, ni pesadumbre, y si fuere que ellos sean muy dañosos, es por razon que se digieren muy dificilmente, y concrian muchas obstrucciones; de donde en las regiones mas calientes, sin ningun daño de la salud, se pueden beber vinos nuevos, por lo que son de substancia tenue, por razon de tener el calor dèbil. Empero en las Regiones mas frias, y humedas se puede vsar tanto de los vinos viejos, quanto de los nuevos, q̃ son de tanta sustancia, muchas vezes los vinos viejos por su vejez pierdẽ su calor, y calientan menos, y no son assi dañosos à la cabeza como los nuevos, ò como aquellos q̃ son de edad de medio año; de manera, que el mosto es crudo, y dificil de digestion, sino fuere bien aceptado en el esto-

De la temperatura del vino, y mosto.

mago, y excita vn fluxo de vientre, y està largo tiempo en el estomago y hinche, y concria otras ostrucciones obstinadas, suscita muchos sueños fastidosos, causas frias, y largas enfermedades. Los vinos nuevos, que aun no son hechos, ni cocidos, se llegan muy al temperamento, y facultades del mosto, y son de la misma dificilidad de digerir, y que no passa facilmente por las tripas, y venas, ni provoca à orina, q̃ son los favores que se debe tener de los vinos, y muy à menudo, quedan suspensos en el vientre, y se hazen agrios facilmẽte en el estomago, si se bebe dello mas de lo que conviene; pero los vinos harto hechos, y apurados, y fuera de sus excremẽtos, tienen todas las virtudes contrarias, à sus fuerças, y las incomodidades q̃ lleva el mosto, y vino nuevo por lo que es hecho cuece facilmente, y distribuido subitamente, purga, y haze discurrir las inflamaciones, retenciones, y humores, inchazones de crudeza, y fistolas, y libra las obstrucciones excitadas de los excrementos, aumenta las fuerças de todos los lugares por donde ha de passar la purgacion de los excrementos, provoca sudores, y principalmente las orinas, haze dormir, resiste à los venenos frios: Sobre todas las partes el vino corrobora maravillosamente el estomago, del qual es recibido, y tocado el primero, y assi, el que ayuda à la decoccion contraria al apetito, ayudãdo por virtud particular promptamente à las virtudes naturales, y evita quando estàn disipadas de vnas, y otras ocasiones; recrea, entretiene, sustenta, y fortifica el calor natural; de donde proviene, que èl dispierta su entendimiento, y dá fuerça à los flacos, recrea, y reviva las fuerças.

El vino tinto es muy mas excelente, mas pronto, y singular remedio à todas las cosas que vienen de evaquaciõ excessiva, ò de crudezas, que atormentan el orifice superior del estomago, y entretãto que tarda à discurrir las crudezas, y frialdades que redundan del ruin, y melancolico humor, q̃ es cosa muy incomoda, no tan solamente à las personas enfermas, y melãcolicas, pero aun à todos aquellos que fueren habituados de cuerpo de humores frios, y humedos; aunque el vino sobrepuje en excelencia, y bõdad, todas las maneras de beber, llevan en sì muchos daños, segun la cantidad, ò qualidad, ò vaporaciõ, la qual la recita Ateneus, buelve los hõbres insensatos, ni pueden hablar, ni tener nada escondido; de donde ha venido el proverbio, q̃ el vino no tiene nada de verguença, porque la borrachez descubre todas partes, y buelve todas las cosas claras, como lo haze el espejo, por razon del qual el Poeta Æsquillus ha escrito curiosamente, que el espejo es la forma del rostro, y el vino del entendimiento. El Poeta

Ateneus.

Teogenes.

Teo-

Teogenes ha advertido, que como el oro es aprobado en el fuego, assi el entendimiento es aprobado en el vino, por estos versos:

Quale sit admotis explarant ignibus aurum,
Mens hominis vinum sana sit omne proba.

Aristoteles ha notado, que el vino se acomoda à la naturaleza del que lo bebe, porque los vapores se ponen en el entendimiento, conforme su complexiõ, y estado, corrompe la memoria, y turba todos los sentidos: Todas vezes no dà embriaguèz del todo, sino alguna turbacion, alegria especial, ò dormitacion, y hinche los cascos de cantidad de sangre, de lo que se siente vn calor por todo el cuerpo, y principalmente en la cabeza, exceptado aquellos que dàn en locura, a los quales el calor natural se les apaga, por el beber demasiado vino, assi como el fuego se apaga poniendo demasiada leña, y la llama de la lampara se apaga poniendo demasiado azeyte; y assi el calor natural muy à menudo se apaga por beber vino inmoderadamente; por razon de esso dize Aristoteles, que la simiente de los borrachos es infecunda, y sus infantes grosseros, y de mala disposicion. Aristoteles.

Los antiguos han permitido en todo tiẽpo el vso del vino mediocremente à los sanos, pero à las fiestas quitabã el vino puro; por esso dize Heziodo, que en comiendo pongan tres tercios de agua, y vno de vino, y esso tan solamẽte à las fiestas. Ateneus escrive, que los Griegos teniã en costumbre de beber dos partes de vino, y cinco de agua; pero es verdad, que los antiguos mezclabã el vino con agua, medio por medio, y no el agua con el vino, y assi ponian del vino fuerte poca cantidad; y por esso Theofraste recita, que el costumbre, y templança debe ser conforme las ordenes de los Medicos, quanto à la cantidad del vino: El Poeta Ebulos, introducido por Dionisius, q̃ lo escrive: Heziodo. Ateneus.

Tres tantum peteras quibus est mens sana propino
Quarum, quæ fuerit prima salubris erit.
Proxima delitias factura est, tertia somnum:
Luxus erit positum transilijsse modum.

Quanto à las edades, el vino es pernicioso à los niños, y muchachos, porque el vino, por su demasiada sequedad, destruye, y gasta la tẽperatura de aquellos, que son calidos, y humedos, al qual Hipocrates encomienda, que se entretẽgan con cosas humedas, y Galeno no permite que los niños gusten en ninguna manera el vino, y esso por lo que los niños son de vn temperamento calido, y humedo, y les hinche de vapores la cabeza, de donde les vienen infinitos males. Platon en la Republica encomienda la abstinencia del vino à los niños, hasta la edad de quinze años, por lo que no conviene poner fuego encima de Hipocrates. Galeno.

otro fuego; despues de quinze años, hasta quarenta, les permite el vso mediocre; despues desta edad arriba aconseja, que beban mucho, y bueno, à fin de quitar las incomodidades, molestias, y enojos de la vida, la qual opinion no debe ser del todo repudiada; porq̃ como el vino es del todo enemigo de los niños, en recõpensa es muy amigo de los viejos. Platon quitaba el vino del todo à los hombres doctos, y sabios, si no fuesse en las fiestas, y sacrificios: Los Romanos por muchas razones prohibian el vino à las mugeres, y esclavos. Leese en las Historias, que las virtudes de muchos hombres ilustres se obscurecieron por el vso del vino; testimonio desto, Lizandero, Duque de los Lacedemonios, hombre muy prudente, y sabio, si no bebieran sobrado. Antiochus el grande, Demetrius, Alexandro, Macedon, Dionisius minor el Tyrano, el Filosofo Xenocrates, Anacreos, Alceus, los Poetas Lyricos, Aristophanes, el grande Señor Ennicus, Marco Antonio, excelente hombre, Caton Vticense, y muchos otros, &c. Por essa causa los Locrenses, Zephirienses, como lo recita Atheneus, tenian por crimen capital el beber el vino. Concluyamos, que los vinos tan solamente, por la demasiada cantidad llevan vaporaciones, y todas las incomodidades susodichas; pero aun por el calor, y sequedad son muy perniciosos à todas las naturalezas calientes, y secas, mayormente en aquellos, que de su naturaleza son secos, y humedos, si no fuere bien templado, principalmente si su beber fuere continuado, y que no sea bebido mediocremente con medida: Todas las cosas se deben hazer mas, ò menos, segun las edades, y costumbres, y modo de vivir, partidas del año, y constelacion del ayre.

Platon.

Consideraciones en los vinos.

En los vinos se considera el color, gusto, olor, facultad, y consistencia, de donde las diferencias principales de los vinos son tomadas. Quanto en el color, el vno es blanco, el otro claro, entre blanco, y tinto, como à color de miel, ò clarete, ò tinto.

El vino blanco, generalmente es de mas tenue substancia, que el tinto, y se cuece, y digiere mas facilmente, y penetra mas todo el cuerpo, provoca mas las venas, pero es de menos nutrimento: El blanco, que fuere sutil, y caliente, es mas prompto que los otros en dañar la cabeza.

Galeno.

El vino tinto es tenido por mejor de todos, porque dize Galeno, que los vinos tintos, y de grassa substancia, con poco trabajo estàn convertidos en la naturaleza de la sangre.

Dioscorides.

Los vinos claretes, dize Dioscorides, siguiendo la sentencia de Hipocrates, que son de gruessa, y dificil decoccion, y digestion: Por esso todos los vinos grassos, ò sean claretes, ò tintos, alimentan, y engordã el

el cuerpo abundantemente, pero dán mas pena, y trabajo en el estomago, que no aquellos, que son claros, y de poca substancia, por lo que son de dificil digestion, y distribucion, y no evaquan assi facilmente por la orina, y por el continuo vso excitan inchazones, y flatuosidades al vientre, por esso los vinos blancos, y que son de tenue substancia bien maduros, deben ser estimados por mejores, y mas saludables, para aquellos que desean ser calentados; esto es, para los viejos miserables, y melancolicos, frios de naturaleza, y para aquellos que han vivido, y viven en lugares frios en el Invierno, y tiempos frios, adonde ay mucha cantidad de humores, y venas rompidas, porque aprovechan mucho à las decocciones, que se hazen en el estomago, higado, y venas: El blanco, y clarete es de tenue substancia, en general todos los vinos dulces, sean blancos, ò claretes, hazen mas nutrimento, que los otros, porque calientan mediocremente, excitan la sed, hinchen, y opilan con el tiempo las partes nodribles, y alimentables, principalmente flemosos, y densos, y por esso son mal sanos.

El vino blanco dulce es de mas tenue substancia, que el clarete dulce. Galeno dize, que ningun vino blanco calienta mucho, y que aquel que calentare mucho, no puede ser dulce. Galeno.

Algunos piensan, que el agror viene al vino por calor, sepan, que los vinos delicados, y dèbiles, se engordan en la Primavera, y Verano, en el Invierno retienen sus integras calidades. Esta opinion està confirmada, de lo que los vinos dèbiles, removidos, ò sacados con vehemencia, ò llevados lejos, ò puestos en bodegas descubiertas, ò à las partes de Medio Dia, ò en el Levante, cada qual de essas cosas es causa bastante para bolver el vino agrio; y aquellos que en ninguna manera son sacados, ni removidos, y fueren conservados en bodegas puestas en el Aquilon, ò en el Septentrion, no se engordan en ninguna manera, como si el frio guardasse la qualidad, y virtud de aquellos, y el calor los dañasse, y corrompiesse, porque les acontece à los vinos flacos, simples, y aquosos, lo que à las ascuas pequeñas, que si las echan dentro de alguna llama muy ardiente, luego vereis que flaquea, y finalmente se apaga. Causa de vinos agrios.

Pues todos los vinos se engordan con el calor, excepto aquellos, que son mas dèbiles, de los quales el calor dèbil se dissipa por el calor exterior mas fuerte: Empero la naturaleza dèbil no puede sustentar, ni vn calor, ni vn movimiento valido, y vehemente: Al contrario, los vinos que tienen mucho calor, y encierran en si vna materia, no facil, ni prompta, en ser dissipada, removi-

dos,

dos, y transportados, ò puestos al Sol de Medio Dia, ò conservados en algun lugar caliente, no solamente se engordan, antes mas presto se mejoran, y buelven mas promptos, y mejores para beber.

Quando el año es frio, y lluvioso, la mayor parte de los vinos son crudos, y verdes: Quando el año es caliente, y seco, los vinos son fuertes, y potentes, y retienen sus virtudes, y calidades integras, hasta el sexto, y septeno año.

Quando el año es frio, y humedo, los vinos son de contraria calidad.

Puede remediar la sed, causada por el calor, poniendose en la boca alguna destas cosas, cristal, coral, plata, azucar de piedra, con tal, que estèn vn rato en agua de fuente fria. Tambien podeis tomar julepes, ò lamedores, de rosas, y de violetas con agua de regalicia, ò orozuz desarraigada frescamente de la tierra, esto quita la sed; de la misma manera que acostumbra à quitar la sed, que procede de calor, el velar, assi tambien el dormir quita la sed, que nace de sequedad: Tambien haze el mismo efecto el refrescar la boca, enjuagandola, ò tomar higos frescos, ò piñones con la cascara, passandolos por la boca, ò hojas de verdolagas, puestas debaxo de la lengua: Tambien son principalissimos remedios, peras, ciruelas, cerezas, granos de naranjas, ò simiente de pepinos: Lo mismo haze el pan mojado con agua fresca primeramente, y despues con vino.

Para matar la sed.

Nutrimento del pan.

Pues que avemos acabado las calidades, y excelencias del vino, bolvamos à tratar del pan, y su nutrimento. Digo, pues, que es cosa muy cierta, que el pan tiene el primer lugar entre todas las demàs cosas, que dàn nutrimento al hombre. Que sea assi, vèmos, que las demàs comidas, ò manjares continuos, no son tan agradables al gusto, por bien aparejadas, y sazonadas de buenas salsas, ò especies que sean, que con todos sus aperejos, dàn vn disgusto, ò fastidio de sì mismas, pero el pan nunca es desdeñado, assi en salud, como en enfermedad, y es la cosa, que vltimamente es aborrecida en el apetito perdido, y la primera que buelve al gusto, assi en la enfermedad, como en sanidad, y es el primero, y el vltimo comer, que es gustoso, y agradable en todas maneras de comidas; assi ciertamente el pan tiene vn beneficio admirable de naturaleza, que es dotado de todos los gustos, y sabores, que particularmente incitan, y alhagan cada vna de las cosas de comer para ser comidas, las vnas son placentes por su dulçor, otras por ser agrias, otras por ser saladas, y muchas por su acrimonia, y otras por su olor gracioso, y suave. El pan en sì contiene todo lo que se puede gustar agradablemente

en

en todas las demàs cosas de comidas, aunque las otras cosas de comer sean de buen gusto de sì, no pueden ser de agradable, ni provechosa comida en sanidad, sino que fuessen comidas en compañia del pan; porque el pan, por la bondad que tiene, corrige las fuerças de las demàs cosas de comer, y vale à sus virtudes; porque el comun proverbio dize, que todas las cosas de comer se hallan buenas, y provechosas, quando son comidas con pan. Ay otro Autor, que dize este proverbio comun (*Omnis repletio malâ, panis autem pessima*) que dize, que mucho comer de cosas de comidas, es ruin cosa, y principalmente de pan, esso es porque el pan, por razon de la grande, solida, y constante natura que dà al cuerpo, quando es comido en cantidad excessiva, hinche las venas de vna sobrepujança de sangre, no corriente, ni facil à vaporar, y discorrer; pero aun sincera, firme, permanente, y maciza, de la qual sangre todo el cuerpo està alimentado, y lo haze mas pulposo, mas lleno, y mas macizo, y por razon desta plenitud, ò lugares espirables à causa que los poros, y meatos de la piel, por los quales se debe hazer el corrimiento de todo el cuerpo, son cerrados, y opilados.

La habitacion del cuerpo es muy sujeto, y prompto à enfermedades, y muertes subitaneas, las quales, segun los Medicos antiguos pueden entender, vienen principalmente por el vso del pan, y carne de puerco; y assi, segun enseña Galeno que las incomodidades, y fuerças, que vienen en sanidad, son de las cosas de comer mal cocidas, y de mal digerir en el estomago, y son mas malas del pan mal digerido, que no de la carne, ò otras cosas de comer, por razon que el pan dà algun poco mas de pena, y tarda mas en la digestion; pero porque el vso del pan no debe ser menos preferido à todas las demàs cosas de comer; aqui vereis como vienen mas por el comer de las cosas excessivamente, antes que no mediocremente, no tan solamente de pan, pero aun de todas las cosas buenas, excelentes, y viciosas, y de todas las demàs cosas buenas, se encomienda la mediania, por lo que la vida del hombre consiste, sobre todas las demàs cosas de comer, en el vso del pan, que serà dueño de su vida, y por su salud debe hazer cocer el pan, segun su condicion, y naturaleza. Galeno.

El pan de la harina de centeno, es nodrido, pesado, y pastilloso, de vn zumo viscoso, y melancolico; y por esso es dificil en el digerir, y es propriamente comer de los rusticos, y criados de grandes señores; y por esso los Medicos aconsejan, principalmente en el Verano, que en el principio de la comida, coman deste pan, para mollificar el estomago, y se vè aun estàr esto en vso entre los grandes señores. Pan de centeno.

Que

Cantidad del pan.

Qué cantidad de pan debe comer todos los dias el hombre, no se puede determinar con regla cierta; porque se debe tener consideracion, y miramiento en el tiempo, por lo que en el Invierno se come mas que en el Verano, y tambien en lo que el cuerpo, y estomago està habituado, y en mas, ò menos hambre, y a la forma condicion, y manera del vivir de cada vno, y à la costumbre del Paìs, ò territorio, sin otras muchas circunstancias, que los de Palacio, Canonigos, Monges, y Colegiales, en esso tienen regla, y porcion, pero no es firme, y constante, no que la puedan romper, segun el tiempo corre, la qual cantidad de pan la hazen aumentar, y disminuir.

Ransovio.

Para remediar la hambre.

Para la hambre, escrive Ransovio, que quando se padeciere hambre se procure en tomar el higado de qualquier animal assarlo, y luego comerlo en lugar de pan. Tambien el pan amassado con almendras dulces, y azucar, que con poco que se coma, se quita el hambre. El pan, que sea cocido dos vezes, haze el mismo efecto, y se conserva mucho tiempo.

Escrivese tambien, que vn hombre estuvo siete dias, y siete noches cubierto, y escondido en vna casa que se cayò, sin tener ninguna esperança de su vida; quando le hallaron le preguntaron, de què avia vivido en todo aquel tiempo? Y dixo, que no de otra cosa, sino de su orina propria, que quando orinaba se la bebia; de donde se infiere, que la propria orina es buena para remedio de la hambre, y passar en la necessidad algun espacio de tiempo.

Avicena.

Avicena trae otro remedio, tomar vna libra de almendras dulces, y vna libra de gordura de baca derretida, aceyte de violetas dos onzas, y de mucilago radicis altæ vna onça, y todo junto picado en vn mortero, despues, de todo hareis pelotillas gruessas, como vnas nuezes, y quando padecereis hambre, vsareis de ella.

CAPITULO QUINTO.

SECRETOS DE COMO SE HAZE EL ACEYTE DE EL fruto del olivo, y de los frutos, simientes, yervas, y flores.

Azeyte, que se haze por expression, &c.

DEvese aqui tratar, y enseñar el modo de hazer el aceyte del fruto del olivo, como cosa muy vtil para el Padre de Familias de la Casa de Campo, porque os puedo certificar, que el aceyte no es menos necessario para la vida humana, ni de menos fruto, y hazienda que la del vino, ni para la Casa de Campo, por ser enriquecida, y dotada en la perfeccion, que en ella se desea, si ella no fuera muy

copiosa de azeyte: assi, no serà fuera de proposito, despues de aver tratado, y enseñado largamente de las plantas de las yervas, arboles, frutas, viñas, vbas, y vinos, tratar la vtilidad, que nace de las azeytunas del olivo, y de otros frutos semejantes, de las quales el buen Padre de Familias de la Casa de Campo acostumbra sacar del azeyte. Para hablar del azeyte en general, èl se haze en tres maneras: La primera, por expression, que es el mas comun, y principal; la segunda, por impression; la tercera, por destilacion, ò resolucion, como la agua destilada: aqui hablarèmos solamente de los modos primeros en este lugar, y reservarèmos el tercero para otro lugar mas adelante.

El modo de hazer el azeyte por expression, no solo pertenece al fruto del olivo, pero aun à los demàs frutos, y simientes, como son, nuezes, avellanas, almendras, nuezes moscadas, simiente de lino, y cañamo, y otras semejantes, de las quales hablarèmos abaxo; no menos porque el fruto del olivo dà mas azeyte que ningunos otros frutos, ò simientes. El fruto del olivo merece nombre de excelencia, mas que todos los demàs frutos de los licores vntosos, ni de los otros frutos, y simientes, porque no tienen otro nombre de aquello, que solo por razon pertenece en aquel licor que se exprime del fruto; y assi quando hablamos del azeyte del fruto del olivo, solo le llamamos azeyte; mas quando hazemos mencion de otro aceyte, le añadimos el nombre del fruto, ò simiente, de donde el azeyte fue expresso, como azeyte de nuezes moscadas, de almendras dulces, y de todos los demàs; y assi, empezarèmos à escrivir el modo, y manera de hazer el azeyte del olivo, que abolutamente, y como por antonomasia es llamado azeyte.

Despues de aver cogido las azeytunas, conforme se ha dicho en el Libro segundo, en el tratado del olivo, considerad diligentemente, si el lugar adonde se ha de hazer el azeyte, tiene todas las alhajas que para ello son menester, como son, la caldera, tinelo, barriles, y vasos, para poner las diversas suertes de azeyte, y esponjas grandes, y pequeñas para tomar el azeyte; las cubiertas para cerrar los vasos, y de otros vasos para llevar el azeyte fuera; cuerdas, ò sogas de cañamo, de esparto, y de retama, y de muchas otras cosas, que deben estàr aparejadas antes de ponerse à hazer el azeyte.

Despues hareis curiosamente, que la muela, el torcular, y la prensa estè bien limpio, y todos los demàs instrumentos necessarios para hazer el azeyte, y que tengan suficientemente provision de madera para hazer buen fuego, para calentar largamente el lugar donde se harà la prensa, si acaso no bastare el calor para el sitio del lugar,

gar, porque todos los licores vntosos, se resuelven, y derriten por el calor, y se restriñen por el frio; y por este respeto serà bien, que el prensador haga el aceyte al medio dia, porque no tenga necessidad de fuego, ni de luz en hazer el aceyte. Todas estas cosas preparadas, hareis que vuestros trabajadores limpien las aceytunas, y luego despues las lleven al prensador, dentro del qual se pondran enteras con cestas nuevas hechas de sauce, porque el sauce dà mucha gentileza al azeyte, y que sean exprimidas llanamente, y acomodadamente, como mejor se pueda: No menos fuera bien primero de ponellas debaxo la prensa, romperles primero la carne, y piel con la muela diestramente, porque el cuesco daña al sabor del aceyte, si fuere rompido, y despues las apretareis bien debaxo la prensa, poniendo quatro libras de sal entera, por cada mujo de aceytunas, y despues exprimireis los cuescos de las aceytunas separadamente: Aquellos que tendràn cargo de recoger el aceyte, pondràn à parte los vasos acomodados, para las tres suertes de aceyte, que huviere destilado, porque fuera grande daño mezclar la segunda prensa, y despues la tercera con la primera; porque aquel que es colado primero, antes que la prensa no estè muy apretada, es de mejor gusto que no el segundo, y este es llamado aceyte virgen, ù de pulpa, el qual es muy lindo, y bueno para vsar dèl en las comidas. El segundo es bueno para vngir, y otros vsos semejantes. El tercero, para quemar, aunque serà bien quando el aceyte avrà vn poco reposado en el vaso, trasponerlo en otro, porque el aceyte, quanto mas aventado, y removido, tanto mas se haze claro, y sin hezes.

Tres maneras de aceyte

Las pilas, ò tinajas en que se ha de poner el aceyte, deben ser bien embetunadas, y engomadas de pez, y goma, y bien limpias, y si fueren viejas, con legia, y que sean bien enjutas, y el aceyte se pondrà en ellas, treinta dias despues que este hecho, porque entonces las hezes seràn abaxo en el suelo del vaso. El aposento, en el qual se debe poner el aceyte, debe ser en algun lugar frio, porque como todos los licores se derriten con el calor, por esso apetecen el frio, y assi el aceyte por su naturaleza se conserva bien en lugar frio, y seco, por ser èl calido, y tener la humedad contraria; por esso el que tuviere cargo del aceyte, sobre todo debe guardar que no se haga fuego, ni humo cerca del lugar, ò aposento donde estuviere el aceyte, porque el gusto del aceyte se gasta por el fuego, y por las hezes de chimenea; de modo, que por este respeto conviene, si fuere possible, que el aposento del aceyte sea de la parte de Septentrion, ò opuesto à diametro al medio dia, que es viento calido, y especial-

mente

mente si el azeyte fuere puesto en vasos de vidrio, ù de barro, y mayormente si el azeyte fuere hecho de azeytunas verdes.

Los remedios para si el azeyte se bolviere rancio, y si el azeyte fuere muy turbio, ò si tuviere algun olor malo, ò si lo quereis que sea muy claro, y resplandeciente, ò si se congelare con las hezes en el Invierno; todos estos remedios hallareis en el Libro segundo, en el Tratado del olivo.

Muchas frutas, y simientes ay, que dàn por expression vn licor vntoso, como las azeytunas del olivo, como las nuezes, avellanas, nuezes moscadas, almendras dulces, y amargas, nuezes de Indias, las almendras de los duraznos, alberiquoques, de cerezas, ciruelas, y de simiente del cañamo, y del lino, de mostaza, de naranjas, cidras, limones, mançanas, peras, calabazas, pepinos, y melones, y otros semejantes, de los quales se tratarà particularmente, para que se entienda la manera, y modo, que se debe tener en la preparacion del dicho azeyte. Azeytes por expression de frutos, y simientes.

El azeyte de almendras dulces se prepara deste modo: Quitareis el pellejo de las almendras, despues que avràn estado algun tanto en remojo con agua tibia, despues las picareis en vn mortero, ò almirez de piedra, y la mano que sea de madera, y las pondreis en panes, meneandolas con las manos con el vapor del agua caliente, por buen espacio de tiempo, ò encima la ceniza, ò arena calida, por espacio de vna hora, y al Sol por cinco horas, ò ponellas en vn vaso de vidrio, calentado con el vapor de vna agua hirbiente en vna caldera; despues las pondreis en vna estameña, ò talegon: Conviene primero quitar el pellejo à las almendras, porque con el azeyte no vaya nada del pellejo, y tambien que el azeyte sale mas puro, y limpio; despues que desta manera las almendras fueren prensadas, y exprimidas, se puede aquella pasta cocer debaxo la ceniza, y vsar della en lugar de pan. Conviene observar, que semejante preparacion del azeyte de almendras dulces, es proprio al azeyte, que se toma por la boca, para quitar el tormo à la muger, que de fresco ha parido, para mitigarle el dolor colico, bebiendo dello, con dos onças de vino blanco, ù de aguardiente, y este azeyte se saca à menudo sin fuego, y sin otra suerte de calor. Algunas vezes se tuestan las almendras, para disecarlas, ligeramente, y despues se saca el azeyte. Ay otras dos maneras de azeyte de almendras dulces, el vno es delicado à las vnciones de las partes exteriores enfermas; el otro, del qual se sirven para zahumo, las quales dos maneras son hechas de almendras dulces, y añejas, y sacan mucho azeyte, por ser muy azeytosas por la vejez, molidas, y puestas en vna calça, y prensadas. Azeyte de almendras dulces. Virtudes.

De

Azeyte de almẽdras amargas, y de laurel.

De la misma manẽra se haze el azeyte de las almendras amargas, y de festucos, nuezes, avellanas, nuezes de Indias, almendras, de durazños, cerezas, de simientes de calabazas, pepinos, melones, palma Christi, cañamo, lino, dormideras, veleño, azafran, azebuche, llamado de otra manera, cartamo, y otros frutos, y simientes aceytosos, observando no menos, que la expression se haga calientemente, que la tabla de la muela, ò prensa sea caliente, ò medio calentada.

El aceyte del laurel aveis de preparar desta manera: Tomareis aceytunas del laurel maduras, de fresco las picareis, y hareis panes de la pasta, ò massa, y la hareis herbir con agua en vn vaso, despues la exprimireis debaxo la prensa, y dexareis destilar el azeyte en vn vaso lleno de agua. De otra manera: Tomareis, y mezclareis por iguales partes, de los granos, y aceytunas de laurel, que en Castilla le llaman vayas, y picado todo junto, y exprimido el aceyte, es excelentissimo para poner en las medicinas, ò ayudas para el dolor colico, y para hazer vnciones à los humores frios, perlesìa, horrores de calentura quartana, y afecciones frias de nerbios.

Virtudes.

De la misma manera se puede hazer el azeyte simple de los granos del arrayan, henebro, lentisco, terebinto, y yedra, que es singular para hazer vnciones á la gota fria, y otros humores semejantes. Algunas vezes se toman iguales partes de granos de henebro, y de laurel, y los ponen en remojo con vino, y despues se exprime el azeyte, y tambien se puede hazer hirbiendo, con azeyte de granos de laurel, y despues exprimirlo, ò tambien sin ninguna mixtura, ni preparacion, poniendo dentro de vna calça los granos maduros, y verdes de laurel, de los quales debaxo la prensa se saca el azeyte.

El azeyte de nuezes moscadas hareis deste modo: Tomareis nuezes moscadas, y hareis dellas pedazos pequeños, y majadlos en vn almirez, con mano de madera, despues las exprimireis, y hareis pedacitos, poniendolas en infusion, con buen vino, por espacio de tres dias, despues lo disecareis à la sombra por dos dias; despues lo calentareis con vna sarten medio quemante en el fuego, rociandola con agua rosada, y luego la estruxareis debaxo de la prensa.

Conviene notar, que esta manera de aceyte se haze por expression, y el hombre algunas vezes estrecho, y escaso en el dár la materia del agua, ù del vino, para sacar mas facilmente, y mas cantidad de azeyte, como se vè que se haze à la expression del azeyte de almendras dulces, las quales, quando son algunas vezes demasiado secas, se les pone algun poco de agua, ù de vino, como en el azeyte de laurel, nuezes moscadas, henebro, y otros semejantes.

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DE LOS AZEYTES, QUE SE HAZEN *por impresion, con muchas advertencias.*

QUanto à los azeytes, que se hazen por impresion, son comunmente compuestos de aceyte del fruto del olivo, por lo que es entre todos los demás, mas templado, y assi toma mas facilmente, y retiene mas la calidad del ingrediente, ò sea caliente, ò sea frio; verdad es, que algunas vezes en lugar del aceyte del olivo, el hombre se sirve de aceyte de almendras dulces, de nuezes, de mançanilla, y de otros, segun la ocasion, como se puede conocer por la descripcion de los semejantes aceytes; sea como quiera, el hazer aceyte por impresion, conviene considerar tres cosas, el calor, la causa eficiente de la manera del aceyte, y la calidad del ingrediente, y la cantidad de ello. Aceytes, que se hazen por impresion.

Quanto en el calor, ò sea de fuego, ù del Sol, ù de otra cosa, que tenga calor, debe ser proporcionado à la calidad de la substancia, y materia, tierna, ò dura, porque las flores no requieren tan grande calor, como los frutos, y raìzes de que nacen, que por la composicion de semejante aceyte, el hombre se contenta muchas vezes de el calor de el Sol, ò vn calor de agua hirbiente, que se llama baño de Maria, de otra manera, duplicado vaso, y quanto à mi, soy de parecer, que para la preparacion de este azeyte, no conviene servirse de fuego de carbon, ni de otra manera de fuego, mas amigable del baño de Maria, que todas las partes de el ingrediente son conservadas, y el aceyte bien preparado, y digerido, assi por el grande calor de vn fuego violento, sale mas presto vna exalacion, ò combustion de la cosa aceytosa, que vna digestion. Aunque en la preparacion, que en el semejante aceyte sea necessario mas vehemente calor que el del Sol, fuere mejor poner la materia en vn vaso de vidrio, ù de estaño, por estàr infuso dentro el azeyte, mezclado con vino, ò agua, ò otro licor conveniente, ò sin licor, segun la naturaleza del ingrediente, y la cosa presente requiere. Despues que este vaso sostenido de algunos juncos, ò paja, estè infuso tres dias integros en el baño de Maria, que es dentro de vn vaso, ò caldera de agua vn poco hirbiente, ò por mejor, que el vaso no estè dentro del agua, antes mas presto recibe tan solamente el vapor de el agua hirbiente de dicha caldera, y passados tres dias podreis exprimir la cosa que

aveis infundido, y lo colareis, y exprimireis con vn colador de lienço grossero, y despues pondreis de otro nuevo, y conviene sea, hasta tanto, que el licor que fuere mezclado con el aceyte, ò la humedad, que saldrà del ingrediente, sea consumida, y que el aceyte aya integramente tomado la virtud del ingrediente, para colar, y exprimir, como arriba està dicho. Esso es la manera de la buena preparacion del aceyte por impresion; verdad es, que con menos trabajo, y mas presto se puede preparar, poniendo la materia dentro de vna sarten de cobre, con fuego de carbon, donde herbiràn con menos fuego, hasta tanto, que el licor que fuere mezclado con el aceyte, ò humedad del ingrediente fuere consumida, despues se puede colar, y exprimir, como arriba està dicho. Conocer se ha quando el aceyte avrà tomado enteramente la virtud del ingrediente, y que el licor, que se fuere mezclando con el aceyte, ò que la humedad del ingrediente fuere consumida: Si a la espatula, ò palo de madera se le apegare alguna gota del aceyte, y echandola en el fuego, se enciende luego, es señal, que ello està puro, y si rechina, es señal que tiene aun algun resido de humedad; tambien hirbiendo, si haze ruido con la humedad que tiene; pero quando fuere consumida, està quieta, y sossegada: Assimismo vna gota esparcida en la mano, si ay humedad, se demuestra harto, porque demuestra harto encima la humedad.

Secretos.

Advertencias.

Quanto à la qualidad del ingrediente, ella principalmente consiste en esso, si los ingredientes fueren frios, ò calidos, tiernos, ò duros; si fueren frios, conviene hazer mucha permutacion de aquello dentro del aceyte, por imprimirse el azeyte à la virtud fria de aquello; porque con todo, que el azeyte del olivo sea templado, no menos tiene de mas à la calidad, y naturaleza del fuego, que de otra manera; à causa de esso, conviene necessariamente madurar mas vezes la cosa infusa, y poner de otra en su lugar, y fuera esto especialmente bueno labar el aceyte con alguna agua, como se dirá en el aceyte rosado; y si los ingredientes fueren calidos, bastarà vna sola permutacion de aquello para la composicion del aceyte calido.

Si los ingredientes fueren duros, y dificiles en el digerir, y en el imprimirse la virtud de aquello con el azeyte, conviene, que estè primero en infusion, antes de ponello à herbir, y sobre todo añadirle algun licor en aquella decoccion, como vino, zumo, ò otro licor conveniente, tanto para el digerir, quanto para el impedimento que no se queme, ò reciba algun otro daño: Si el ingrediente fuere tierno, requiere algunas vezes vna simple infusion en el calor de el Sol, ò encima vn fuego muy lento, sin ninguna decoccion, como à

las

las flores algunas vezes vn hervir ligero sin infusion, como à muchas cosas aromaticas.

Quanto en lo demás de calidad del ingrediente, conviene observar, que no solamente los azeytes por impresion, son hechos de parte de plantas, mas aun de parte de animales, y excrementos de aquellos, en los quales no se debe hazer alguna permutacion; y no ay otra cosa que observar, sino fuere que los animales pequeños deban morir dentro del azeyte, como es el azeyte de alacranes, de ranas, y de hormigas. Si fueren gruessos, se han primero de matar, despues quitarles las entrañas, y vltimamente hervir con el azeyte, como se haze el azeyte de la raposa, ò zorra.

Conforme à la calidad del ingrediente, del qual los azeytes por impresion son llamados simples, ò compuestos, conviene observar, que quando el azeyte fue compuesto de muchos ingredientes, se sigue este orden: Tomar el ingrediente de mas gruessa, y dura substancia, y ponerlo por espacio de tres dias en infusion; y aquello de mediana substancia, por dos dias; y lo de tenue, sutil, y aromatico, por vn dia, y noche; despues hazerlo hervir por ordẽ, sin colarlo, sino fuere vna sola vez, reservando la goma para mezclar, y disolver con dicho azeyte colado, segun requiere, si acaso entrare alguna goma en el semejante azeyte. Advertencias.

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS PARTICULARES DEL AZEYTE QUE SE haze por impression, y por destilacion, y de algunos balsamos artificiales.

SE prepara el azeyte rosado deste modo: Tomareis azeyte fresco, la cantidad que conocereis fuere necessaria para que las rosas estèn infusas, lavandole diligentemente, para hazerlo mas frio, ò mas templado, como para despojarlo, y si acaso fuesse en algũ modo salado, ò cocido; y la semejante lavadura se harà con iguales partes de agua, y azeyte, poniendo, y colandolo todo junto en vn vaso, hasta que estè mezclado, è incorporado, dexandole assi algun tiempo junto, hasta que se haga separacion; y despues se harà vn agujero al suelo del vaso, para sacar el agua, y despues se pondra otra agua, la qual sacareis como la otra, y esso hareis por tres, ò quatro vezes; y en siendo hecho esto, se tendrà el vaso en algun lugar càlido, porque el azeyte haze mas presto operacion; y es menester advertir, que el azeyte no debe ser lavado deste modo, y manera, sino Preparacion para hazer azeyte rosado.

fuere el azeyte refrigerante, como el rosado violado, y otros semejantes: Bien es verdad, que no conviene lavar el azeyte, quando ay del azeyte de las azeytunas del olivo verdes: hareis este lavatorio, tomando suficientemente cantidad de rosas deshojadas, y puestas en infusion, y componiendolas en este azeyte, lavado en vn vaso, que tenga el cuello estrecho como en vna redoma, ò otro vaso que sea de vidrio, ù de estaño, el qual sea lleno la quarta parte de encima del cuello, y lo pondreis al Sol, ò en lugar calido, por espacio de siete dias; despues hareis hervir las rosas en doble vaso, con agua herviente, como està dicho, ò à lo menos las hareis hervir en vna sarten de cobre, con fuego lento, ò sin llama, por el espacio de dos, ò tres horas. Despues que el azeyte avrà hervido, y consumido vna parte de su humedad, serà conveniente colarlo con vn paño de lienço grossero, y ponerle despues otras rosas frescas, haziendolo, como esta dicho, tres vezes; y finalmente despues que fuere colado, añadireis otra tanta de la agua de la infusion de las rosas infusas en agua, segun el azeyte que fuere, y despues se pondrà por espacio de quarenta dias al Sol, la qual infusion se puede aun despues separar del azeyte: No menos se puede poner en esta junta de agua de infusion, y se puede contentar de la infusion de rosas, que fuere hecha en el azeyte. Algunas vezes se mezcla en la decoccion de rosas vn poco de vino, ù de rosas frescas, porque no se queme, ò que cociendole, no tome en sì algun mal olor: Conviene advertir, que se preparan dos maneras de azeyte rosado, el vno del azeyte de azeytunas maduras, y de rosas del todo abiertas, las quales, para mayor acierto, deben ser coloradas, el otro de rosas aun no abiertas, con azeyte de azeytunas verdes: Este es mas refrigerante, estringente, y percussivo; el otro es mas digestivo, y mitiga mas el dolor. Hazese algunas vezes en azeyte rosado sin mixtura de azeyte de azeytunas, poniendolo à corromper debaxo del estiercol, en vn vaso bien cubierto, por espacio de vn mes entero, de rosas coloradas, ò encarnadas, ò moscadas, y el semejante azeyte es muy odorifero. Esta manera de preparacion se puede observar en el componer el azeyte frio, ò templado, y simple; como el azeyte violado, de mançanilla, de meliloto, de rosas, de flores de sauco, de anisso, del lirio blanco, y del azul, de flores de verbasco, de flores de jazmin, de flores de alcaparras, y de hojas, y pimpollos de alcaparras, de hojas de lechugas, de flores blancas del lirio de aguas, las composiciones: Adviertase, que à falta de azeyte de azeytunas verdes, se puede tomar azeyte de almendras dulces, heco de fresco, ù de nueces que primero estè lavado.

Ha-

Hareis azeyte de membrillos enteros, con la corteza, y simiente bien maduros, y picados, assi majados los pondreis al Sol por espacio de quinze dias, con azeyte verde bien labado, despues lo hareis hervir con igual cantidad de zumo de membrillos, en vn vaso doble por espacio de quarenta horas, y recambiar dos, ò tres vezes la pulpa, y zumo de membrillos, y los pondreis de nuevo al Sol, y lo hareis hervir, y despues lo colareis todo, reservandolo para los visoños: El zumo de membrillos se saca facilmente, y en mayor cantidad exprimiendo mas presto, que cortando los membrillos en pedazos pequeños. Secretos, y virtudes.

El azeyte de almastiga se haze, tomando azeyte rosado, y azeyte de azeytunas verdes, tres onças de almastiga, ocho onças de buen vino, y cocerlo todo, hasta la consumpcion del vino, meneando, y mezclandolo amenudo, porque el almastiga se pueda incorporar con el azeyte.

El azeyte de sauco, se haze algunas vezes de esta manera; pondreis las flores del sauco dentro vn vaso de tierra al Sol, y hareis vn azeyte muy roxo, y muy claro, el qual azeyte es singularissimo para limpiar la piel, y confortar, y quitar el dolor de los nervios: el tiempo acomodado es, desde los vltimos de Abril, hasta los primeros de Junio.

Hareis el azeyte de ruda, tomando hojas de ruda, y las pondreis en infusion con el azeyte, y los tendreis al Sol todo el Verano, y passado el Verano lo hareis cocer, despues lo pondreis en vn vaso. De la misma manera se prepara el azeyte del arrayan, de ajenços, de mejorana, de abrotano, de yerva buena, de tomillo salsero, raizes de enula, y otras semejantes, à las quales se añade algunas vezes del zumo de la misma yerva, mezclado con azeyte.

El azeyte de espicanardi hareis, tomando espicanardi, y en defecto dèl, tres onças de lavanda, hojas de mejorana, de laurel dos onças, raiz, y flores de todos meses, de ala, y madera de aloe, de cada cosa vna onça, y nuezes moscadas tres onças, ponedlo en infusion todo separadamente, con iguales porciones de vino, y de agua. Acabada la infusion, lo hareis hervir cada cosa de por sí, con suficiente cantidad de azeyte en vn vaso doble, por el espacio de quatro, ò cinco horas: Hecho esto, lo colareis, y reservareis el azeyte para lo que conviene, como para los dolores frios del estomago, de los riñones, del cuerpo, de la madre, y otras partes.

El azeyte de la zorra se prepara, tomando vna raposa viva, de edad mediocre, y gorda, como son despues de las vendimias, matad Secretos, y virtudes.

la, machacandole la cabeza, y quitadle toda la piel, y todas las entrañas, y ponedla à cocer con agua de fuente, ù de mar, de cada vna buena redoma, azeyte dos redomas, sal tres onças: Al fin de la decoccion, pondreis hojas de salvia, de romero, anis, oregano, mejorana, y simiente de henebro; y despues, quando vereis que fuere cocida, hasta la consumpcion; esto es, que la carne se separe de los huessos, la exprimireis, y pondreis en vasos para vnciones para el dolor articular, gota ciatica, nerbios enfermos, dolor de riñones, y del espinazo.

El azeyte de lombrizes hareis, tomando media libra de lombrizes, y labadlas muy bien con vino blanco; despues las hareis cocer con dos libras de azeyte, y vino tinto, hasta la consumpcion del vino; despues lo colareis, y exprimireis todo, y lo reservareis para vngir, que es remedio singularissimo para confortar los nerbios infrigidos, y para el dolor de la espina.

La tercera manera de hazer el azeyte por resolucion, ù destilacion, no se dirà en este lugar, por ser obra mas presto para vn Philosofo, ò Alquimistas, que no de vn Padre de Familias; aunque ay vna manera de sacar azeyte de ciertas cosas, que se hazen por expression, que se parecen mucho en esta tercera manera, y està puesta en practica, en los huevos, trigos, mostaza, alcacel, ordio, tartar, azufre, y otros. El azeyte de huevos hareis, tomando dos dozenas y media de ellos, y los hareis cocer, hasta que sean duros, y tomareis las hiemas, y las desmenuzareis entre las manos, despues las freireis en vna sarten estañada, con poco fuego, meneandolas muy à menudo con vna cuchara de madera, hasta tanto se buelvan de color roxo; despues las apretareis con el embes de la cuchara, y saldrà azeyte en abundancia; y este azeyte es excelentissimo para quitar las manchas del pellejo, para sanar las costras, y para hazer renacer los pelos, y para curar las vlceras afistoladas, y malignas. Algunos en la preparacion de este azeyte, no hazen cocer duros los huevos, sino que los friegan casi crudos; despues por comprehension en vn vaso constreñido, ù debaxo vna prensa sacan el azeyte.

El azeyte de trigo hareis, exprimiendole entre dos laminas, ò losas bien apretadas, y recogereis el azeyte que saldrà, y destilara, y esse tal azeyte limpia las manchas del pellejo, y sanareis el fuego salvage, fistolas, y quebraduras de piel: desta misma manera se prepara el azeyte de ordio, de mostaza, y otros granos olorosos.

Para hazer el azeyte del alcacel, tomareis vna cantidad de alcacel, y la esparcireis encima de carbones encendidos, y luego en el

in-

interin, que se resolverà en humo, estendereis encima vna plamcha de hierro, y se pondrà vn licor aceytoso, que se dize, aceyte de alcacel, el qual es singularissimo remedio para las costras, y fuego, que llaman de San Anton.

El aceyte de tartar se haze, tomando del tartar, que se saca de las hezes muy secas, que estàn aferredas con la madera de la cuba del vino, en la qual cuba aya estado buen vino blanco, mas presto que no tinto, polvorizandolas sutilmente, y poniendolas en vn paño, las pondreis en infusion, con vinagre blanco fortissimo, despues ponedlo à cocer debaxo el rescoldo, hasta tanto que buelvan negras, y bolvedlas à polvorizar otra vez de nuevo, y por mejor calcinallas, las pondreis al hondo de vna manga de vino hipocràs, ò talegon puntiagudo en el cabo de abaxo, y colgadlo en alguna bodega, ò en otro lugar frio, y pondreis debaxo algun vaso de vidrio.

Hareis el aceyte de azufre, colgando en algun lugar alto, con vn hilo de hierro, en vaso de vidrio, hecho como vna campana, enlodado de la parte de encima con barro, largo vn palmo, y encima del dicho palmo pondreis otro vaso de vidrio, llano, y largo como vn grande plato, ò fuente, al medio avrà vn vaso pequeño, en forma de plato, para tener el azufre; quando querreis hazer destilar el aceyte del azufre, tomareis vna lamina de hierro, gruessa de quatro dedos, toda hecha asqua, y la pondreis en el plato, para hazer encender el azufre puro, y el humo que saldrà irà al vaso cerca, el qual en breve tiempo se convertirà en aceyte, que destilarà en el vaso inferior, y este aceyte recogereis, y lo conservareis en vn vaso bien cerrado, para vsar, y sanar los cancros, fistolas, vlceras de la boca, y brazos. Virtudes.

¶ Por cosa manifiesta es tenida, que no se halla el verdadero balsamo, y en cambio de aquel, se ha hallado vn aceyte humanamente artificial, que se acerca mucho en la virtud, y facultad de verdadero balsamo, el qual azeyte se haze por expression, ò por destilacion, ò por impression: Tratarse ha solamente de aquellos que se hazen por impression, y dexarse han aquellos, que se destilan por los Alquimistas, y otros, que se entremeten en sacar la quinta essencia de las cosas. Balsamos artificiales.

Hareis balsamo de mançanas balsaminas: Esta yerva se llama de otro nombre oropea, tomando de estas mançanas, con su simiente, ò sin ella, bien maduras, y las pondreis en vn vaso lleno de aceyte, y hareis que estè largo tiempo infuso al Sol, ù dentro de el baño de Maria, ò con estiercol de cavalleriza, bien caliente; este semejante

aceyte es vn balſamo ſingulariſsimo para todas las llagas, inflamaciones de los pechos de las mugeres, y para mitigar el eſtremado dolor; y eſta yerva tambien en latin ſe llama *Balſamum*, dichas mançanas balſaminas, por tener la miſma virtud del balſamo.

El aceyte de las flores de romero, y de verbaſco, preparadas en el modo que eſta dicho, tienen la miſma virtud, conforme el balſamo.

Secretos, y virtudes.

Otro balſamo hareis, tomando del fruto del olmo, flores de perfoliata, votones de roſas, que ſon quando eſtàn por abrir, ponedlo todo junto en vn vaſo con aceyte, y ponedlo al Sol, haſta que ſe vea, que totalmente eſtà conſumido, que parece marchito, deſpues ponedlo en vn paño, paſſandole, y reſervareis el aceyte para lo que os conviniere.

Otro balſamo: Tomareis goma de elami, quatro onças, aceyte de lombrices, roſas de perfoliata, de cada vna dos onças, trementina de abete dos onças, mezclareislo todo junto, y lo hareis incorporar encima de fuego de carbon, deſpues lo conſervareis en vn vaſo, ú redoma.

Otro balſamo hareis, tomando flores, y ſimiente de perfoliata, quatro manojos, y deſmenuzadle bien, y ponedle al Sol, por eſpacio de diez dias, dentro de vn vaſo, ù redoma, con quatro libras de aceyte viejo, deſpues lo exprimireis diligentemente, y bolved à poner otras tantas flores, y ſimiente de perfoliata en dicho vaſo, y lo bolvereis al Sol, por otros diez dias integros, y paſſado eſte tiempo, añadireis eſto que ſe ſigue, azeyte de anis, trementina de abete, de cada vno vna libra y media, de reſina de pino tres onças, de azafran media, de nuezes moſcadas, y canela, de cada coſa tres dragmas; mezclareis todas eſtas coſas juntas, y hareislas herbir por eſpacio de tres horas al baño de Maria, en vn fraſco de vidrio bien cerrado, deſpues pondreis el fraſco al Sol, por el eſpacio de diez dias, deſpues lo reſervareis para dolores de orejas, llagas, fiſtolas, cancros, nolimetangere, y para vngir el hilo de la eſquina, vn poco antes del exceſſo de la calentura, que empieza con frio.

CAPI-

CAPITULO OCTAVO.

DISCURSO BREVE DE LA DESTILACION de las aguas.

AUnque la destilacion sea obra, mas de Filosofos, y Alquimistas, que de los Padres de Familias de la Casa de Campo, ni menos sin este vso, que por sì lo es muy necessario, mas de lo que yo puedo pensar, porque no puede ser perito, sin la noticia, y exercicio de la destilacion, y assi yo de ninguna manera querria, que perdiesse demasiado tiempo, y tambien que no dispendiesse, ni gastasse tanto, como muchas personas de nuestros tiempos, muy mal aconsejadas; y assi os digo, que esta obra se haga con la comodidad, y a la hora de recreacion, sin perder mucho tiempo; y aun os digo, si fuere possible, que sea este exercicio y cuidado de la Madre de Familias, hijas, ò criadas, porque la semejante ocupacion es mas conveniente à la Madre de Familias, porque à ella està el cargo de las cosas menudas de la Casa. No debe parecer à esta parte caso estraño, si despues de aver tratado sucintamente del aceyte, discurrir aora brevemente, y segun el hecho natural requiere, el modo de la destilacion de las aguas, de las quales entiendo, que la Madre de Familias se puede servir de ellas, assi para socorrer à todos los de su Familia, como tambien para socorrer à todos sus vezinos en las enfermedades, del modo, y manera, que vèmos ser cosa, y vsança caritativa de algunos señores, que destilan aguas, y otros licores, que son eficazes remedios para valer, y ayudar à los pobres.

Carlos Estevan, y Juan Libaut, Medicos de Paris.

Destilacion de las aguas.

Para aver de escrivir quien fue el primer inventor de la destilacion, no podemos dezir, sino que fue vn Medico moderno, el qual, deseando comer vna pera cocida, la hizo cocer entre dos platos encima de el fuego, despues, quando descubriò el plato de encima, hallò en el hondo del plato vn sudor, ò licor, que tenia el mismo olor, y gusto de la pera cocida: Hallò despues ciertos instrumentos, para sacar de todas suertes de plantas agua clara, y limpia, aunque mejor se puede entender, què cosa es destilacion, y quantas maneras ay de destilaciones, y como en diversas maneras pueden ser destiladas.

Quien fue el inventor de las destilaciones.

La destilacion propriamente es vn arte, y modo, por el qual se saca vn licor, ò humedad de alguna cosa, por la virtud, y fuerça del fuego, ù de calor conforme; no tan solamente diferente de aquello, que vèmos en este lugar inferior, por la virtud, y fuerça del Sol, y ve-

vemos muchos vapores elevados à la media region del ayre, y convertirse en agua de lluvia; verdad es, que este vocablo, destilacion, se aplica algunas vezes, no solo à las cosas que fueren destiladas por medio del calor, pero aun sin calor, como lo vèmos en las cosas destiladas en forma de colador, esso es quando la mas pura, y sincera de alguna agua, ò zumo liquido, fue sacado, y separado de la parte mas gorda, y terrestre, por medio de vn fieltro, ò paño, en forma de manga puntiaguda, ù de vaso de tierra, no cocida, ò vaso hecho de madera de yedra, ù de aya.

Destilanse tambien algunas vezes de la materia sin calor, mas presto con frio, esso es quando las cosas, que quieren destilar, son puestas en lugares frios, y humedos, como esta dicho arriba de el aceyte de tartar, ù de mirra, ù de sangre de dragon, y otras. Sea como se quiera, no conviene, que la Madre de Familias se ponga en todas essas diversidades de destilaciones; contentese de aquella que se haze con calor, y aun de la agua; porque quanto en el aceyte destilado, no soy de parecer, que ella se entremeta en algun modo en ello; verdad es, que conviene, que ella tenga à la mano las diversidades de los calores, para acomodar aquel calor à la destilacion, que la materia requiere; porque algunas vezes el calor del fuego claro, ù de carbón, ù del Sol, ù de ceniza, ù de arena menudita, ù de limaduras de hierro, ù de estiercol de aceytunas: Otros quieren calor de estiercol de cavalleriza, ù de agua hirbiendo, ù de vapor de agua hirbiente, ù de vino hirbiente, ù de cal viva, ù de alguna corteza, ò otra cosa putrefacta.

Diversos calores para destilar.

Para este efecto notareis curiosamente quatro grados de calor, de los quales el primero se llama tibio, assi como es el agua medio calida, ò el vapor de vna agua hirbiente, en la qual no ay ningun peligro de daño: El segundo, vn poco mas calido, no menos que se pueda sufrir la mano sin lesion, el qual es el calor de la ceniza: El tercero grado es mas calido, el qual puede ofender: El quarto grado es tan vehemente, que à grande pena se puede tolerar, qual es el calor de limadura de hierro. El primero grado es conveniente para la destilacion de las materias sutiles, y humedas, como las flores: El segũdo para la destilacion de cosas sutiles, y secas, como son las cosas odoriferas, como pimienta, canela, gengibre, y clavos: El tercero, para la destilacion de las materias de substancia gruessa, y llena de zumo, como son muchas raizes: El quarto, no es proprio, si no fuere para las destilaciones de los metales, y minerales, como arcenique, alumbre, y otros semejantes. Este modo no se puede presentar en materia algu-

Quatro grados de calor.

gu-

guna à la Madre de Familias, porque no puede sacar el humor aquoso, y destilar agua limpia.

Las materias deben ser destiladas en el tiempo de su mejor disposicion, que es quando las raizes, yervas, flores, y simientes estàn en su madurèz. Los animales, ò parte dellos, quando fueren de mediocre edad, como se dirà en su lugar. Quanto en conocer la madurèz de las raizes, yervas, flores, simientes, y frutas, se os remite al primero Libro, donde se ha tratado largamente. Conviene todavia considerar por lo que muy à menudo acontece semejante necessidad, que es forçoso hazer destilacion de plantas secas, y entonces conviene calentarlas, ò ponerlas à mollificar con algun licor, ù decoccion propria, segun la virtud de la semejante materia, para renovar aquella en algun modo su juventud, y darle algun humor, conforme aquella que se avia llevado de la tierra, como se dirà.

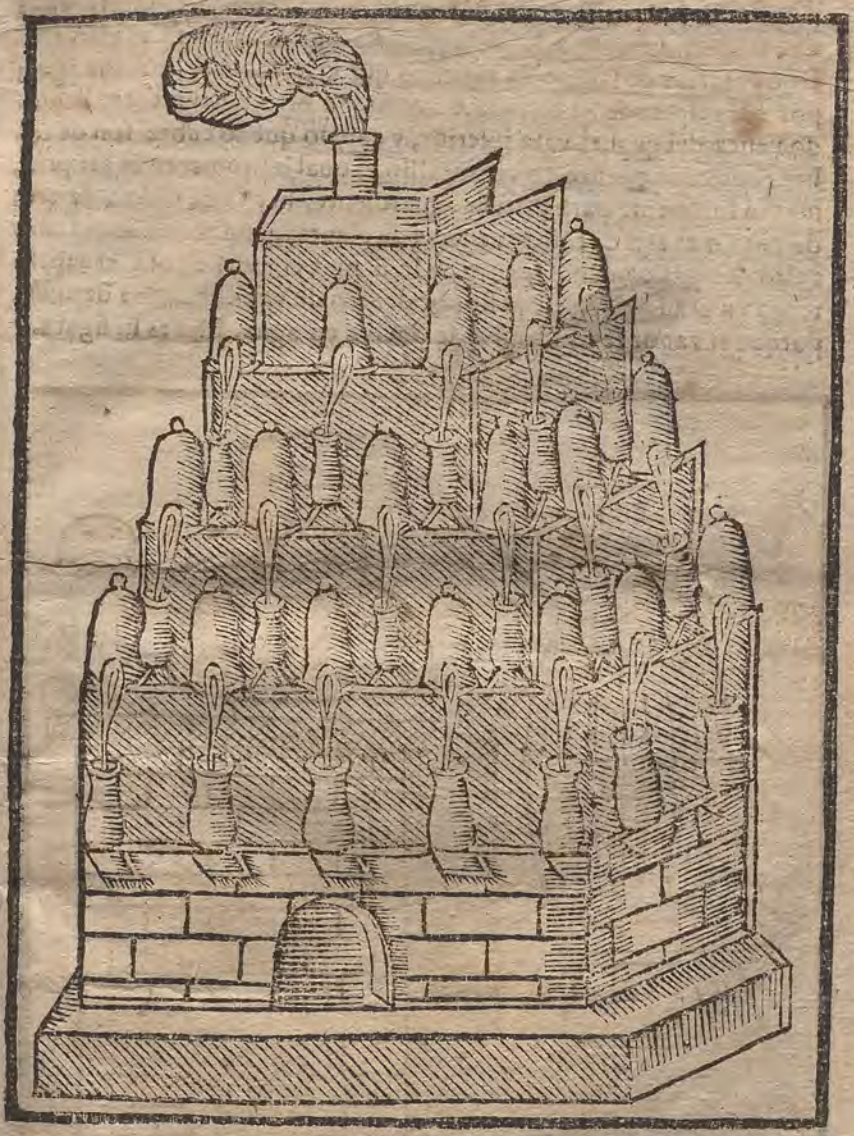
Quanto à la virtud de la agua destilada, es cosa clara, que aquella que fue destilada por baño de Maria, es visto que retiene el gusto, olor, y otras calidades de la materia, no solamente tiene la virtud igualmente à la planta, y materia de que fuere destilada; pero aun es muy mas grata al gusto, y mas delectable à la vista, que no el zumo, ò la decoccion de aquella materia; es verdad, que el agua destilada por alambique de plomo, de estaño, ù de cobre, ù de otro metal, como se dirà abaxo, pierde la mejor, y mas sutil parte de la substancia de la materia de aquel, por lo que se exala en ayre; y assi no es de tan grande virtud, como las plantas: Sea como se quiera, la agua destilada es mas agradable al enfermo para su propio vso, y mas propria, y mejor para remedios oculares, y hazer confecciones en el corazon, y higado, y para componer olores, y cosas odiferas, tanto por lo que conviene para medicamentos, quanto para el decoro de la delicadeza del cuerpo, que no la decoccion, y zumo de plantas: Por estas causas se debe mas curiosamente hazer la destilacion. La agua hecha à baño de Maria, principalmente aquella que fuere destilada al vapor de la agua herviente, no es muy duradera, que apenas passa vn año; pero conviene renovarla cada vn año por destilacion, ò circulacion, ò reiteracion con la materia nueva, puesta encima la segunda de la primera destilacion, ò à lo menos que se destile por fieltro, como se dirà abaxo.

Dos vasos son necessarios para la destilacion, que se llaman alquitara, ò alambique; el vno de los quales es propriamente llamado, vaso continente, porque recibe, y contiene la materia que se quiere destilar; algunos lo llaman cuerpo, ò vaso corpulento; otros cala-

ba-

baza: El otro ès vulgarmente dicho capitèl,cabeza,ò capillo,ò campana, el qual ſube, y junta el vapor que ſe convierte en agua: Eſte vaſo tiene algunas vezes vna canal en forma de narizes, por la qual el agua ſe deſtila de gota en gota, y cae en vna redoma, ò otro vaſo ſemejante; otras vezes ſin pico, ò canal, y eſſo quando ſale por circulacion: Eſtos inſtrumentos ſon muy diferentes en la forma, y figura, como tambien en la materia; verdad es, que el primero que ſe inventò era de plomo, ſemejante à vna campana, que cubria otro vaſo de cobre lleno de materia que ſe deſtilaba, y es coſa harto notoria à todos, y vſada en todos los lugares, porque ſaca mayor cantidad de agua que los otros; deſpues ſe ha inventado, y hallado otra manera de eſtilar agua, que es de menos gaſto, y trabajo, y ſaca grande cantidad de agua, el qual ſon muchos vaſos, cada vno cubierto de ſu capelo de plomo, y ſon calentados todos juntos de vn ſolo fuego, encima vn horno à manera de arco.

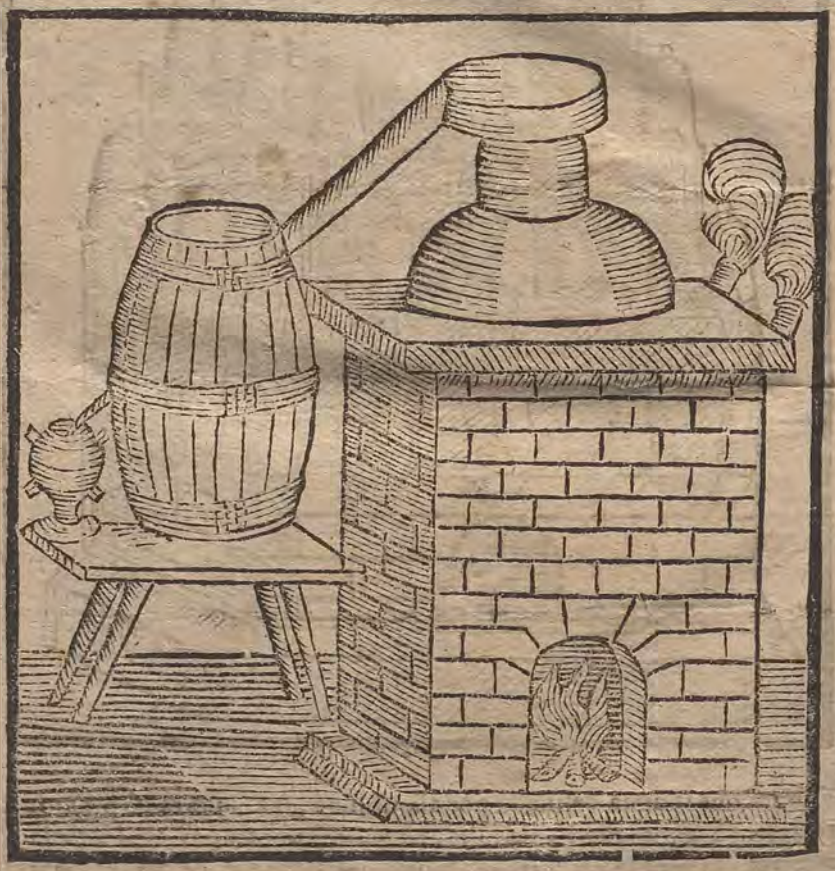
La figura es la que ſe ſigue.



Para que la agua destilada por alambique, ò alquitara de plomo, no retenga algun modo de olor, ni gusto, ni otras calidades de la materia, ni sientan, ò huelan á humo, ni al hedor de las plantas destiladas, de agror, ò amargor, ni acrimonia de las plantas, antes

mas

mas presto à vna cierta dulçura, que como afirma Galeno, la agua que se cuela por caños de plomo, excita à menudo vn fluxo disentirico, ò camaras de sangre, en aquellos que vsan el beber de dicha agua; por este respeto se ha hallado, è inventado otro instrumento, llamado vesica, del qual, el vaso interior, y capelo que lo cubre, son de cobre, todos dos puestos en vn hornillo, el qual instrumento es proprio, no tan solamente para destilar aguardiente, hecha de vino ù de ezes de vino, mas aun de todas maneras de plantas, infusas con buena cantidad de agua comun: Quanto en lo demàs conviene, que el capelo tenga vn grãde pico, que passe por dentro de vna cuba llena de agua, porque el vapor se condense, y se buelva en agua. Esta es su figura.



¶ Los Medicos modernos han advertido, è imaginado otro modo mejor que el passado, que es destilar el agua à baño de Maria, que es baño de agua hirbiente, ò encima el vapor de aquella; porque es cosa certissima, que estas semejantes aguas son mejores, sin comparacion, para retener el atramiento, no tan solamente el olor, mas aun el gusto, y algunas otras calidades de aquella planta: El baño de la agua hirbiente, por su humedad, conserva mas las partes mas sutiles de plantas, y por esta via se impide, que no se exale como sucede en aquella, que son destiladas por fuego violento de leña, ù de carbon, que es causa sola, que ay tanta diferencia entre la agua destilada por alambique de plomo, y baño de Maria, quanta es entre el plomo, y el oro, por ella no solamente retiene la calidad propria de la materia, mas aun viene pura, limpidissima, sin percibir vn punto de humo, ni otra cosa de quemadura, y por el contrario, la otra siempre representa al gusto algun olor de humo, que no solamente provoca à bomito los sanos, sino tambien à los enfermos, y haze grande daño à las partes pectorales, ò estomago, higado, y otras partes interiores, por vna ruin calidad, que toma de los vasos; puedese conocer facilmente por el agua del agenço, destilada por alambique de plomo, la qual es dulce, y no amarga, como es su planta, y tambien por otras suertes de aguas, que son destiladas de plantas, que tienen el temperamento calido, y el gusto agrio, y amargo; porque el alambique de plomo recibe superficialmente el vapor de las yervas, que son calidas en efecto, y virtud, y facilmente corrompe la superficie, y la convierte en blanquete muy sutil, la qual se mezcla despues por medida la agua, y la imprime en vna dulçura desabrida. Puedese conocer por la substinencia blauquissima de semejante agua, mayormente quando son destiladas por alambique viejo, porque el vaso que ha servido grande tiempo, aviendo tomado de todas partes, como vna costra de suciedad, y assi no dà alteracion tan facilmente, ni la convierte el blanquete, ni conviene hazer maravilla, si la superficie del plomo se convierte en blanquete, por el agrio vapor de la planta, viendo que el blanquete, ò albayalde, claramente se haze de laminas de plomo, puesta encima el vapor del vinagre, como lo testifica Dioscorides; pero este accidente no sucede à la agua destilada à baño de Maria; porque se conoce manifiestamente al gusto, amargura, acrimonia, acedia, aspereza, ò dulcura, segun la calidad de aquella planta; esso viene por lo que el capelo del baño de Maria es de vidrio, y assi no puede tomar de ninguna manera calidad estraña. En lo demas del agua destilada,

Baño de Maria.

por-

por el vaso, que se llama vesica, que es hecho, como està dicho, de cobre, assi el capelo, como el vaso corpulento, estañados por adentro, son muy mejores, y de mas virtud, que no aquellas cosas, que fueren destiladas por alambique de plomo, porque el fuego del hornillo no puede quemar, ni dàr infeccion de humo, ni otra cosa à la materia, en el herbir aquella, y estàr infusa en la agua. Ni menos retiene enteramente la virtud de aquella, por la mixtura de la agua, que ahoga, y entorpece la virtud de ella. Conviene dàr el señorio de todas aquellas que fueren destiladas con duplicado vaso, ò encima del vapor de agua hirbiente, que se llama baño de Maria, mayormente aquellas que son de facultad calida; verdad es, que entre estas las mejores son aquellas, que fueren destiladas en el vapor de la agua hirbiente, que es poner el vaso que contiene la materia en la agua hirbiente, porque la virtud salga menos ahogada, con todo que todas son muy buenas, que no veo otra cosa mas ruin en estas, sino que duran poco, pero en recompensa de esso, quando conviene, es mejor sean destiladas à menudo, por tenerlas buenas. Siguese la figura dicha.

Aora

¶ Aora, porque bolvamos á nueſtra tercera manera de inſtrumentos, que hemos nombrado baño de Maria con doble vaſo, que ſon dos piezas, la vna es vaſo de cobre, à figura de caldera harto grãde, y ſu cubierta que ſe pone encima de vn hornillo, y contiene la agua herviente: el otro alambique es de cobre, incorporado con la cubierta de la caldera; el capelo es de eſtaño, ù de tierra cocida: En eſta cubierta ay vn agujero para poner agua quando diſminuye, que todo lo dicho ſe puede vèr con la figura aqui pueſta.

Ay otra manera de baño de Maria, que contiene quatro alambiques, de los quales el vaſo corpulento que eſte pueſto dentro del baño, puede ſer de vidrio, ù de eſtaño, y el capelo de vidrio. Acimas de eſtos quatro, ay otro que ſobre puja à los demàs, q̃ es calentado ſolamente del vapor de la agua herviente, q̃ ſale arriba por vn cañon grã

El Baño de Maria multiplicado.

de, y este dà la mejor agua que todos los otros quatro. Todos estos vasos bien vnidos, è incorporados juntos, son puestos encima de vna caldera de cobre harto larga, y capaz en sì, y bien estañados, y tan bien vnidos, que ningun vapor pueda exalarse fuera, por lo que todos estos instrumentoa estàn bien juntos, apegados, y acomodados, que parecen vn solo cuerpo, exceptado, que el capelo se puede separar, y poner quando conviene destilar la agua.

Siguese la figura de dicha declaracion.

Mas

¶ Mas excelente baño de Maria vereis en la figura, que abaxo se pondra: El vaso corpulento es de estaño, semejante a vn grande canal largo de tres pies, y muy largo de abaxo, y vn poco mas estrecho de arriba; el vientre de aquel puesto, y bañado dos grandes pies dentro del agua hirbiendo, y la parte superior de ella, de fuera de el baño vn grande pie, por vn agujero redondo, que ay al medio del cobertor de la caldera, donde està el baño de Maria; encima deste vaso corpulento, ay puesto vn alambique de estaño, cubierto, y ceñido de otro vaso de estaño muy mas largo, que recibe la agua fria, la qual se cuela por la fuente de cobre à otro vaso algo largo, puesto encima la columna, y este para refrescar continuamente el alambique, à fin que los vapores, que dèl son elevados, se condensen mucho mejor, y mas presto se conviertan en agua, por lo que es muy dificil, que la agua es contenida en el vaso, que abraza al alambique, no sea rescaldada con el tiempo, del calor del alambique; este vaso tiene vna canal, por la qual se và la agua, luego abriendo la llavecita de la fuente, y se inche de agua fria, que se cuela del vaso superior, pero esta no se puede assi muy à menudo en la dicha agua caliente: Puedense disponer, que la que es en el vaso de encima la columna, cuele otra tanta agua fria dentro del dicho vaso, que rodea el alambique, tan calida como pudiere salir, cerrando, y abriendo con la llave la fuente, tantas vezes como conviniere, y porque la caldera, donde està el baño de Maria, estè siempre llena dentro de vna misma manera, la qual se disminuye, por el vehemente, y continuo calor: En el hondo de la columna ay otro vaso lleno de agua muy calida, que se viene à rendir dentro del baño, por vna fuente, ò cañon, que se govierna con su llave: Esta agua se calienta en su vaso con el mismo fuego del baño. Esta manera de baño de Maria es proprio para destilar mucha copia de agua, por causa de la agua fria, que condensa, y luego convierte el vapor en agua.

Baño de Maria muy excelente.

Siguese la figura de la sobredicha declaracion.

¶ De esta manera, que aora se dirà, destilan las aguas en Venecia; hazen vn hornillo concabo, conforme abaxo vereis en su figura, el qual contiene muchos vasos de barro envidriados de dentro, semejantes à vn orinal, bien enlodados de barro, cubiertos todos de vna alquitara de vidrio, ù de barro cocido, el pico baxo en vna redoma, atada con vn hilo fuerte, para tomar el agua que se destilare; este horno se calienta del modo, y manera, que los Alemanes calientan sus estufas; y si acontece, que el fuego sea demasiado, no conviene poner cosa ninguna dentro de los vasos, hasta que el calor se aya vn tanto mitigado, para que las plantas, flores, y otras semejantes materias no se quemassen; la boca del horno debe estàr bien cerrada, para que el calor se conserve dentro, y pueda acudir à tantos vasos.

Pa-

Para el govierno deste horno son necessarios muchos criados, y que vnos entiendan en el fuego, otros en poner las yervas en los vasos corpulentos; de essa manera se puede sacar grande cantidad de agua, hasta cien libras en vn dia natural, y las semejantes aguas son mejores, que las que fueren destiladas por alambique de plomo, ù de otro metal, porque no tienen ningun vicio, ni infeccion de las que tienen los metales.

Siguese la figura de la sobredicha declaracion.

¶ Los otros instrumentos, ò vasos corpulentos, son vnos vasos de cobre, ù de hierro, ù de otro metal, con el cuello largo, gruesso, y estrecho, encima del qual ay vn capelo assimismo de cobre, hecho en forma de piramide, que sirve como vna azequia de agua fria, porque el vapor sea mas presto, y con mejor calidad convertido en agua, y que la agua no retenga la calidad del fuego.

Algunos otros en lugar de este cuello largo, y capelo, tienen vna canal de hierro blanco, dicho hoja de lata, ù otro metal, muy largo, y torcido como serpiente, que por esso se llama serpentina, que lo haze de muchas piezas, que atraviesa por dentro de vn vaso lleno de agua.

Ay muchos otros modos de instrumentos de destilar, de los quales no se tratarà por aora; de los que se ha hecho mencion, son los mas vsados, y mas proprios, solamente para destilar agua, de la qual solo es nuestra intencion hablar aora.

Los mejores capelos para destilar.

Como la agua destilada tome la mayor parte de la essencia, y consistencia, y otras semejantes calidades del capelo, es bueno hazer eleccion de vn buen capelo; los mejores son de vidrio, despues de tierra, vidriada por de dentro, y por defuera; el tercero de estaño; el quarto de laton estañado; el quinto de cobre estañado; pero el de cobre, y de laton tienen estas incomodidades; la vna, que hazen bolver la agua roja, y medio quemada; la otra, que en el cobre, y laton ay vna cierta calidad venenosa, mas que en algun otro de los metales, el de hierro sirve quando se tiene de destilar alguna materia dificil de destilar, que se ha de aplicar exteriormente.

Govierno del alambique.

Aquellos que no temen el gasto, vsan los vasos de oro, y plata; pero porque todos no tienen el poder igual, es mejor contentarse del vaso de vidrio, el qual, por ser fragil, conviene calentarlo lentamente, y con poco fuego, poniendole al baño de Maria, ò encima el rescoldo en el fuego del hornillo, despues quando la destilacion huviere acabado, lo ireis refriando poco à poco, porque despues que el capelo estuviere separado del vaso corpulento, conviene cubrirlos todos juntos con vn paño de cañamo, que huviere estado infuso con simiente, la qual se haze mas comunmente de claras de huevos, harina de habas, y vn poquito de almastiga; el vaso que recibe el agua, llamado recipiente, sea vna redoma de vidrio, que tenga el cuello largo, en el qual debe entrar el pico del alambique, q̃ tambien este vnido con el pico de la sobredicha simiente, porque la agua que se destilare no se evapore demasiado, con todo que vèmos algunas vezes algunos en forma de orinales, y no llegan en alguna manera al pico del capelo.

La

La forma de los hornillos para destilar la agua, son diversos, tanto de la materia, quanto de la forma de los vasos: Quanto à la materia, algunos son fabricados de vaso entero, y de tierra, otros de barro solo, otros de tierra argilosa sola, los mejores son hechos de simientes, de claras de huevos, tierra argilosa, y estiercol de bueyes; otros de barro amassado con estopa de cañamo, estiercol de cavalleriza, y nervios de buey. Quanto à sus figuras ellos responden, segun los vasos que se ponen; algunos son redondos, otros quadrados, otros realçados, en forma de piramide, otros à manera de arco, otros à manera de estufa; los semejantes hornos deben tener dos suelos, ò hondarias, el vno mas abaxo para recibir la ceniza, el otro mas arriba, que contiene el carbon, ò leña encendida, y que estè hecho como vnas parrillas rejado, porque escape la ceniza, y el fuego no se ahogue: Puede tener vna, ò mas bocas, para poder mas comodamente quitar la ceniza, que no colasse por el rejado. Forma de los hornillos.

CAPITULO NONO.

SECRETOS DE COMO CONVIENE PREPARAR LAS materias antes de la destilacion, con los preceptos generales.

QUanto en el hornillo, è instrumento de destilar la agua, no es suficiente que este aparejado de la manera que està dicho, mas conviene aun, que la materia estè preparada primero, antes que se ponga al alambique: Esta preparacion, que es vna infusion, ò maceracion en algunos licores, no solamente para rendir la materia mas prompta, y facil en ser destilada, sino tambien para excitar de aquella mas zumo, y que conserve el olor, ò para que adquiera vna nueva calidad, ò aumentarla en virtud, ò para otro fin, como se tratarà particularmente: Verdad es, que esta preparacion no es necessaria à todas las materias, porque à algunas no conviene estar infusas, antes necessitan de dissecarse, que molificarse, primero que se alambiquen, por causa de su grande humedad: Otras se contentan de ser ligeramente rociadas de algun licor, como se vè en la destilacion de las rosas, y mançanillas secas, las quales solamente se rocian de agua comun: Algunos las estienden encima de vn paño toda la noche en el Verano en tiempo sereno, para que reciban la rosada, y despues que estan harto humedas las destilan. Modo de preparar las materias.

Aora en esta preparacion, conviene observar diligentemente dos cosas; el tiempo de la infusion, y el licor, en el qual la materia debe ser infusa. El tiempo de la infusion debe ser medido, segun la di- Notense dos cosas en la infusion, &c.

diversidad de la materia, porque las duras, secas, ò integras, requieren mas larga infusion, que las tiernas, ò recientes, ò picadas que producen, que las raizes, y simientes quieren el tiempo doblado en la infusion, las hojas, y flores, y assi consiguientemente simples; el licor de la qual debe ser la infusion semejante, que responda, no solamente à la calidad de la materia; esto es, que la materia calida sea infusa con licor calido, y la fria con frio; pero aun à la intencion, que se tiene de la cosa que se destila, que es la causa sola de la diversidad del licor, en la qual se haze la infusion, y assi son por la mayor parte la agua de la lluvia, de fuente, rosada, y las crudas, ù destiladas, zumo crudo, ù destilado, agua destilada, aguardiente, vinagre crudo, ù destilado, vino, orina cruda, ù destilada, leche cruda, ù destilada, sangre humana, ù de puerco, destilada, ò no destilada. Por esse respeto las materias, que tienen poco zumo, la salvia, betonica, torongil, agenço, ò q̃ son muy odoriferas, como todas suertes de especies, yervas, cortezas, y maderas, como la canela, quieren ser infusas con vino, para aumentar el zumo, y à las odoriferas conservar el olor, que se pueden fecilmente evaporar por el fuego, por causa de su tenue substancia.

Las materias duras, como perlas, coral, cascaras de huevos, cristal, esmeraldas, jacintos, y otras semejantes, se infunden comodamente cõ vinagre crudo, ù destilado, ò con orina destilada, ò no destilada, y semejantes aguas no deben entrar en el cuerpo, sino solo aplicadas por defuera. Assimismo, para que qualquiera agua sea muy apetitiva, se puede la materia infundir con vinagre crudo, ò destilado, como son las aguas, que se destilan contra las piedras, ò arenas de los riñones, ò vegiga, y para quitar la grande estruccion del higado, bazo, y madre. Quando querreis que la agua retenga la mejor virtud de la materia, lo mejor es infundirse, que destilar, con su zumo proprio, ò con zumo de virtud conforme. Algunas vezes se infunden las materias con sangre humana, ù de animales, ù de puerco, por aumentar la virtud en aquella, como la agua que se destila para romper la piedra de los riñones, ù de la vexiga, por aver recibido la infusion hecha primero con sangre de bestia: Assimismo conviene hazer de la leche de cabra, en la qual se infunden las materias para la agua, que debe servir en molificar las vlceras de los riñones, ù de la vexiga.

Generalmente conviene advertir, que todas las infusiones se hazẽ con licor, que dè, y aumẽte la virtud de la materia, y antes de ponerlas en infusion, cortarlas, ò picarlas, poniendo algunas vezes la dozena parte de sal, en las que son muy humedas, como carne, sangre humana, ù de otro animal, para preservarla dà corrupcion, y hazerla separar del humor que se destilarà.

Des-

¶ Despues que la materia fuere preparada del modo que està dicho, no queda mas que ponerla en el alambique, y observar algunas reglas vniversales, para bien conducir la obra, que son las que se siguen. Primero, tener principalmente cuidado, que el hornillo estè en parte donde no pueda hazer daño, por respeto del incendio. Advertencias

Quando destilareis azogue, ò otras cosas semejantes, las quales tienen vna malignidad venenosa, durante la destilacion, no os llegueis à ella, porque el humo que aspira de la cosa maligna, concria perlesìa, ò viceras en los lomos, ò bullicio de memoria, y muchas vezes muertes subitaneas, como se vè por experiencia de aquellos, que caban el plomo, y lo hunden.

Si hazeis la destilacion en vaso de vidrio, conviene tomarlo que sea bien cocido, sin grietas, ni nudos, y que sea igual por todas partes, gruesso, y que sea probado.

El carbon estè bien encendido, y medio quemado, antes de poner la materia al alambique, para que el humo, ò otra malignidad del carbon se aya exalado.

Entre el alambique, y el horno pondreis alguna poca de ceniza, ò arena menudita, porque el carbon no inficione el agua con el gumo maligno.

El fuego, que no sea violento al principio, assi por la conservacion del vaso, como tambien porque la materia recibe el calor igualmente: El calor se puede aumentar poco à poco, hasta el tercer grado, porque assi conviene.

No conviene poner en el alambique demasiada cantidad de materia, porque las partes superiores no darian cosa, y aquella quedaria en tierra; y assi es muy mejor ponerla à menudo, y de esta manera la agua se destilarà con mas abundancia.

La agua de baño de Maria, debe ser mas caliente de aquella que la mano la pueda tolerar, con todo que muy à menudo se han de destilar al baño de Maria las materias: para la destilacion de las quales acontece, que la agua del baño de Maria, no dà tan vehemente calor, y assi pondreis por el medio arena menudita, para aumentar el calor à la agua.

Mas à menudo se destila la agua al calor de la ceniza, ù de arena, ù de limadura, ù de hierro polvorizado; y assi cóviene rodear el vaso corpulento del alambique, ò sea de vidrio, ù de cobre, ù de otra materia, de ceniza menudita, ù de arena, ò limadura de hierro bien polvorizada, de modo, y manera que esta ceniza sobrepuje la materia, que se ha de destilar vn grado: medio pie: La ceniza sea puesta en la

par-

parte superior del hornillo, ù dentro de vna caldera puesta encima del hornillo, y rescoldo de fuego de carbon, que se harà debaxo del dicho hornillo; la agua destilada deste modo, y manera, es duradera mas largo tiempo, que aquellas que fueren destiladas al baño de Maria; quanto en lo demàs, son ambas iguales en virtud.

Para las manchas de los ojos.

Si no teneis comodidad en destilar por alambique, y querreis destilar algun zumo, ò licor, lo hareis herbir en algun vaso, y encima de este vaso pondreis vn vidrio, y el humo de esto se convierte en vapor, el qual despues se convierte en agua; de esta manera el vinagre se buelve facilmente en agua, la qual es muy vtil para las manchas, y maculas de los ojos, mayormente si en la destilacion del vinagre blanco hierben algunos pimpollos de ruda.

Las materias calidas, por ser eficazes, requieren ser destiladas tres, ò quatro vezes; pero las frias, como son las rosas, basta vna sola destilacion, que en este modo salen harto frias, porque la fuerça del fuego da actividad à la cosa.

Quando querreis destilar tres, ò quatro vezes vna agua, conviene en cada vna de las destilaciones disminuir el calor medio grado, y despues vn grado, y assi consequentemente hasta llegar à la fin del primer grado arriba dicho, llamado tibio; la razon es, porque siendo la materia afligida de poco en poco, por cada destilacion, no quiere tanto calor à la fin, como en el principio, que es mas gruessa, y densa, y si se haze de otra manera, es quando se ha de sacar la quinta essencia de alguna cosa, porque entonces se debe aumentar mas el calor de vez en vez.

En todas las destilaciones de las aguas, conviene diligentemente separar, y poner à parte la flema, que es el humor mas gruesso, mas denso, y mas aquoso, y por esso conviene estàr advertido de la materia que se destila, porque la flema algunas vezes es la primera que sale, y otras vezes la vltima en la destilacion, como en la destilacion del aguardiente, que queda la vltima, aunque està destilada muchas vezes.

En la destilacion de la mayor parte de las otras cosas, es la primera, como en el vinagre, miel, y otras cosas semejantes. Puedese conocer con el gusto de la primera agua, y de la vltima destilada.

Debese hazer juizio, quando la destilacion estuviere en buen estado, que es quando de gota en gota de las que caen, y destilan, se puede contar hasta doze; y de esso se puede hazer juizio de la fuerça de fuego, queriendo que la agua tenga el olor, y gusto, ò otra calidad de la cosa, como es de miel, canela, alcamphora, almizcle, ò otras se-

ſemejantes materias odoriferas, ò para dàr algun olor en aquella que no la tiene, ò para dàr buen olor en aquello que la tiene ruin, como ſe dira preſto de la agua deſtilada de eſtiercol humano, ſerà bien vngir el capelo con eſta materia, ò poner algunas de eſtas dentro vn nudo de lienço pequeño, y ponerlo dentro la extremidad del pico del capelo, porque el agua deſtilando por eſta materia, no tome la olor, ò otra calidad.

Para que el agua deſtilada por la fuerça de fuego, no retenga ſiempre alguna impreſsion de calor, luego deſpues de la deſtilacion ſerà mejor tener algun tiempo la boca, ò vaſo deſcubierto, adonde ſe querràn conſervar, teniendo miramiento à que la olor, y mucha parte de la fuerça de aquella no ſe evapore; y por mas ſeguro poner aquel vaſo en algun lugar frio, ò en arena humeda, para que diſminuya en aquella el grande calor: Conviene notar, que la agua fria, que fuere deſtilada à baño de Maria, no ha de eſtàr aſsi deſcubierta, porq̃ mas preſto debe ſer pueſta al Sol dentro de vn vaſo de vidrio, y no lleno del todo, ò que dicho vaſo ſe ponga por eſpacio de quarenta dias en arena calida, porq̃ la flema y humor mas grueſſo ſe conſuma.

Clarificar la agua turbia.

Si la agua deſtilada fuere turbia, la clarificareis, poniendo dentro vna, ò dos libras de vinagre por cada libra de agua.

CAPITULO DEZIMO.

SECRETOS DE LAS AGUAS DESTILADAS DE LA yervas, raizes, cortezas, flores, frutas licores en particular, y de ſus virtudes.

DEbeſe hazer la deſtilacion del agenço con el baño de Maria para ſacar la agua que retenga ſu olor, y guſto; y para que ſe haga mejor, no conviene aſsi de freſco, ſino que ſe haga vn poco ſeco, y primeramente rociarlo con vino para deſtilarle al baño de Maria, ò encima el reſcoldo, y de eſta miſma manera ſe haze la deſtilacion de la artemiſſa acrimonia, azedera, y otras ſemejantes, obſervando las reglas generales arriba dichas; y aſsimiſmo ſe haze la deſtilacion de la vexicaria, que rompe las piedras, aſsi de los riñones, como de la vegiga.

Carlos Eſtevan, y Juan Libaut, Medicos de Paris.

La corteza exterior de las nuezes comunes, ſeparadas, ò no ſeparadas de la nuez, ſe pueden deſtilar en el mes de Septiembre, y la agua que ſe ſaca, bebida poca cantidad, con la tercera parte de vinagre, es vn ſingulariſsimo remedio contra la peſte, ſi antes de beberla el hom-

hombre se sangre, y es tambien bonissima para gargarismos.

La agua destilada de las hojas del nogal, en la fin del mes de Mayo, es singularissima para disecar, y cicatrizar las vlceras, labandolas à la mañana, y tarde, con paños bañados con ella.

Secretos, y virtudes.

La agua destilada del tomillo salsero, se haze la destilacion, dexandole marchitar en vn vaso de vidrio, y mezclandole vn poco de sal, ò azucar, despues sacar la agua, la qual es excelentissima, y tiene estas virtudes; mezclando aguardiente, contra el veneno, y provoca el menstruo, y enjuga los ojos lagañosos.

La corteza interior del fresno, puesta en destilacion, dà vna agua singularissima contra la peste, bebiendola con igual cantidad de aguardiente; esto es tres onças de cada vna, principalmente reiterando esta bebida tres horas despues.

El huesso de la cereza negra, ò la carne sola destilada, saca vna agua, que quita del todo el mal de corazon à los niños, luego que se les pone en la boca, cerca de media onça.

La agua destilada de la corteza de ebulos, y de sauco, bebida à menudo, evaqua la agua del hidropico.

Para hazer agua de betonica, conviene picar sus hojas, y ponerlas en infusion por algun tiempo, cō vino, y despues destilarlas, la qual es singularissima para las afliciones de la cabeza, riñones, y vegiga.

La agua de torongil, y de la salvia, se destilan de la misma manera. La agua del torongil conforta el mal de corazon, haze buena memoria, quita el dolor de los dientes, rompe las arenas, sana la hidropesia, preserva del veneno; y en aquellos que han bebido alguna araña, si luego despues beben de dicha agua.

Para destilar agua de la genciana, tomareis quatro libras de raizes frescas, ò poco secas de la genciana, cortadlas menudas, è infundidlas con vino, ò rociadlas solo con vino, despues destiladlas. Esta agua es excelente contra la peste, y toda manera de veneno, y para piedras, tanto de los riñones, como de la vegiga, y para sanar las vlceras, y apostemas interiores.

Para destilar agua de pelitre, tomareis raizes de pelitre frescas, ò secas, cortadlas menuditas, y hazedlas estàr en infusion, con bonissimo vino, y destiladlas, y la agua es perfecta para quitar el dolor de los dientes, y muelas, y corroborar, y tenerlas limpias, gargarizando, ò enjugando la boca à la mañana, ò quando quieran.

Para hazer agua de eufragia, tomareis flores, y hojas de eufragia, y destiladlas, y esta agua limpia la vista.

Secretos, y virtudes.

Assimismo se destila la nicociana, que es el tabaco, del qual se ha di-

dicho largamente en el primer libro, y tiene maravillosa virtud contra el cancro, fuego salvage, sarna, y hidropesia.

Assimismo se destila la vetonica, la [illegible]ta, de la qual es singularissima para sanar las llagas, sarna, y otras infecciones de la piel; el vso de esta agua es singularissimo para los lazarosos, ò leprosos, y para la calentura pestilencial, opilacion del higado, y del bazo, y vlceras de los lomos.

El agua del hisopo se debe destilar encima la ceniza caliente, la qual es excelentissima para el dolor de los dientes, y para provocar el mẽstruo à las mugeres, y para la tos, y enfermedades de los lomos.

Agua de rabanos hareis, tomando rabanos enteros, y hareis destilar agua, y de la corteza sola seria mejor. para hazer orinar, y provocar el sudor.

Hareis agua de hinojo, tomando sus raizes, y hojas, y las hareis herbir cõ agua, despues ponedlas assi caliẽtes en vn plato, y el licor q̃ saldrà en el plato de encima, reservalle en vna redoma, y dessa põdreis vna gota, ù dos en el ojo por su enfermedad, y afliciones de los ojos.

Agua de peregil hareis, tomando sus hojas, y picadlas en vn mortero, y despues destiladlas, y la semejante agua limpia el estomago, y conforta los riñones.

Desta manera se destilan las aguas de apio, albahaca, buglosa, yerva buena, mançanilla, flores de todos meses, cardo benedicto, celidonia, endivia, culantro de pozo, chicorias, ala, palomilla, retama, yedra, cola de cavallo, malva, malvaviscos, lirio blanco, oregano, peonia, lirio de agua, dormideras, vitriolo, pimpinela, llanten, verdolaga, poleo, ruda, romero, pastel, salvia, agedrea, escavioſa, doradilla, y yerva mora, siempre viva, hojas de sauce, tomillo salsero, verbasco, valeriana, berbena, flores, y hojas de ortigas; tanto de las que pican, como de las que no pican, y de muchas otras plantas, observando los preceptos generales arriba dichos.

Hareis agua de canela, tomando vna libra de canela fria, y la cortareis ligeramente, y la pondreis por algun tiempo en infusion, con quatro libras de agua rosada destilada, y con media libra de buen vino blanco, despues lo pondreis todo en el alambique de vidrio à destilar encima la ceniza, ò baño de Maria; esta agua es muy buena cõtra todas las enfermedades frias, principalmẽte de las del estomago, bazo higado, y nerbios; provoca el mẽstruo, y la orina retenida, y retiene los bomitos, y reprime la malignidad de todas suertes de veneno frio. Virtudes.

La agua rosada se destila, ù de rosas frescas, ù de rosas secas, que son encarnadas; la manera de destilarlas es diversa, porque algunas Agua rosada.

ve-

vezes se destilan por defluccion, teniendo abaxo, que se llama, per descensum, de la misma manera, que se dirà en el tratado de las aguas, para afeytar los rostros, cabellos, y dientes: Algunas vezes se destilan por insolacion, como se dirà en el mismo lugar, y algunas vezes, y mas à menudo, y mejor al baño de Maria, y antes de hazer la destilacion, es bueno, si las rosas fueren secas, humedecerlas con el vapor de alguna agua hirbiente, ò rociandolas: La agua destilada de rosas colorodas es mas cordial, y corroborante, assi como aquella, que es hecha de rosas blancas, es mas refrigerante.

Como se destilan los licores, y què cosa es licor.

Tratado se ha poco ha, que la eficacia, y virtud singular de las cosas, que son destiladas, son casi divinas, y del entendimiento, y estudio de los hombres, que muy pocas cosas se hallan dotadas de alguna virtud, que no se sujeten à la destilacion, y en este lugar yo llamo licor à todas aquellas cosas, que tienen vna consistencia liquida, sea zumo, sea humor, sea excremento, ò otra cosa semejante, fluible, como vino, vinagre, miel, orina, zumo de yervas, ù de frutas, conviene pensar, q̃ la agua que fuere destilada de zumo de yervas, ù de frutas, es mejor, que aquellas que es destilada de la misma yerva, ò fruto.

Aguardiente destilado.

Como se destila el aguardiente, porque toda manera de vino sea à proposito para hazer aguardiente, conviene, q̃ no sea muy evaporado, ni corrompido, sino que sea lo mas delicado, y mejor, ora sea blãco, tinto, ò clarete: Tomareis del semejante vino cierta cantidad, segun la capacidad del vaso adonde aveis de hazer la destilacion, que llamamos vexica, inchireislo de vino, hasta la tercera parte, cerca de la boca, despues lo cubriteis con su capelo, ò alambique del pico largo, el qual sea bien juntado, y cerrado con claras de huevos, incienso, y otras cosas, como està dicho arriba, porque ningun vapor pueda salir fuera; y hecho esto, lo destilareis con calor de agua caliente, que no hierba, ò con calor mediocre de ceniza, aumentandole continuamẽte poco à poco el calor; y advertid sobre todo, que el vino no venga à herbir; y para que tengais aguardiente bonitsima, la podreis hazer destilar quatro, ò cinco vezes, porque quanto mas fuere destilada, tanto mejor saldrà, como està yà dicho. En la primera destilacion fuera harto sacar la dezima parte, como es de diez redomas de vino vna redoma de aguardiente, poco mas, ò menos: La segunda, la mitad de la que avreis puesto, que serà media redoma: La tercera, otra mitad, poco mas, ò menos; y assi, quantas mas vezes fuere destilada, avrà menos, pero valdrà mas; y assi la primera vez se debe poner grande cantidad de vino, ò tener muchos vasos; verdad es, que si la destilacion fuere bien hecha, la quarta destilacion darà la misma can-

cantidad de agua que se huviere puesto, de la qual se debe contentar de no bolverla mas à destilar, porque assi reiterada, es de grande trabajo, y gasto: En este interin conviene observar, que en todas las destilaciones se debe disminuir el calor vn medio grado, y despues vn grado, hasta reducirla en el primero grado, que avemos dicho tibio: Esta frequentada destilacion sirve à quitalle la flema, que es el humor mas gruesso, y aquoso, que queda en el hondo, y està acostumbrado à salir el vltimo, despues que es bien digerida, por la frequentacion de la destilacion: en lo demàs se puede conocer quando el aguardiente fuere destilada harto, por estas señales: si ella bolviere à igual cantidad de agua, que no dexe ningun señal de humedad en el hondo del vaso; si vn paño bañado de ella, y encendido no se quema; si vna gota de azeyte puesta dentro, se và en el hondo; si vna gota de dicha agua puesta en la palma de la mano, se consume, y se vapora presto: Conviene advertir, que el aguardiente algunas vezes se destila de las ezes del vino, y està muchas vezes no es menos buena; pero aun algunas vezes es de mejor bondad que aquella que se destila del vino; aunque aquella q̃ se saca del vino, es mas agradable al gusto, y de mejor olor. Los vasos para destilar aguardiẽte son diversos; esto es, en el baño de Maria, y la vexica, y tambien se puede destilar en vna caldera, ò holla de laton, ù de cobre, hecha à modo de caldera, cubierta de vn cobertor, del qual nace vna canal derecha, relevada arriba, y que buelva en angulo derecho, y passe por dentro de vn grande vaso, ò cuba llena de agua fria: Despues que el aguardiente fuere destilada conviene ponerla por algun tiempo al Sol, porque desta manera se pueden destilar todos los zumos, y licores, como orina, vinagre rosado, leche, blãcos, y hiemas de huevos, estiercol de baca, ù de hombre: Las virtudes del aguardiente son infinitas para librar a los apopleticos, y epipleticos de sus excessos, limpiar el veneno, conservar el vino que no se evapore, ni gaste, ni se enturbie; sana luego todas las passiones frias, mata las lombrices, y mitiga el dolor de los dientes.

Secretos.

Para la destilacion del vinagre, conviene entender que alguna diferencia con la destilacion del aguardiente, porque para el aguardiente es necessario, que el vino sea de substancia, vaporoso, è igneo, y la mejor virtud de aquella, se saca de la primera destilacion, que es el agua, que fue primero destilada, porque aquella que queda en el vaso, apenas tiene sèr de agua, y es de poca virtud: Al contrario, la primera agua del vinagre, no siente en cosa, atento que es cosa mas terrestre, por la alteraciõ de la calidad, porque el vinagre no es otro que vn vino corrompido, hecho fuerte por putrefaccion, y assi el ver-

Destilacion del vinagre.

verdadero agror, y virtud de ella, queda en aquello que queda en el dicho vaso, despues de aver sacado la primera agua; por esso parece que aquello que queda del vino despues de la destilacion, debe ser llamado flema, como aquello tambien que es lo primero que se saca de la destilacion del vinagre, es la flema del vinagre: Para tener buen vinagre para destilar, despues de averlo puesto en igual cantidad, como se ha dicho, del vino para hecer aguardiente en el alambique, conviene destilar la flema, que es el humor aquoso, y ponerla en algun vaso separado, despues quando se sintiere en el gusto el agror verdadero, serà bueno ponerla à parte, para servicio de las infusiones, despues aumentad algun poco el fuego, y desta manera continuareis la destilacion, hasta que el agua empieze à tomar color roxo, y en aquel punto la podreis poner aparte para valeros de ella por medicina; pero en las cosas de metales, y corrosivas, que se destilan tercera vez, sienten à quemado, se llama la materia sanguinea del vinagre: El vinagre se destila acomodadamente con el mismo vaso que la agua rosada; esto es, encima la ceniza, ò arena caliente, mas presto que à baño de Maria. El vinagre destilado es bueno para resolver las cosas duras, como perlas, coral, cascaras de huevos, cristal, esmeraldas; el oro, y plata, no pueden ser disueltos, ò fundidos por esta ocasion, porque quando los Alquimistas quieren destilar algun metal, ò piedra para sacar el azeyte, son solicitos en disolver aquella materia en vinagre, ò harina destilada.

Secretos, y virtudes.

La agua salada, ù de mar, la bolvereis dulce, tomando vna holla llena de agua salada, y la hareis hervir en el fuego, despues la destilareis por alambique, como la agua rosada, y la sal quedarà en el hondo. De esta misma manera podeis saber las aguas por què minerales passan, porque assimismo el mineral quedara en el hondo del alambique, haziendola hervir primero, y despues destilarla.

El modo de destilar la miel es este: Despues que la miel es bien purificada, poudreisla en poca cantidad en el alambique, y destiladla à baño de Maria, con calor tibio, la agua que saliere primera, es la flema, y se debe observar à parte para dàr color, y hazer crecer la barba, y cabellos, y despues aumentar vn poco mas el calor, y saldrà vna agua citrina, como el oro, la qual podreis conservar en otro vaso para mollificar las llagas superficiales, como tambien las profundas, y continuando la dicha destilacion saldra otra agua colorada, y mas gruessa que la otra: Entonces para hazerla mejor, fuera bueno mudar el calor de la agua en calor de la ceniza, ù de arena, y conviene que se entierre el alambique en medio de la ceniza, ù de la arena, hasta

ceg-

cerquita del orifice, que es entre el fuego, y el alambique, y sea de la grossura de tres dedos, aumentando el fuego mas que al principio, y de esta manera saldrà vna agua mas vistosa que la otra, que se puede llamar azeyte de miel, y de esta manera se puede destilar la trementina, y otros semejantes licores claros, y vistosos.

Para destilar la sangre de cabron: Tomareis la sangre de vn cabron tierno, y bien apacentado, no la sangre que saliere primero, ni la vltima, sino la de enmedio, despues que fuere degollado, la dexareis reposar algun tiempo, y sacareis la agua que harà, y pondreis la dezima, ù duodezima parte de sal, y la dexareis assi mucho tiempo; hecho esto, la pondreis en vn vaso bien cerrado, el qual enterrareis con estiercol de cavallo, por espacio de quarenta dias, despues destiladla muchas vezes, quitando siempre la agua de la infundacion que avrà hecho; à la quarta, ò quinta destilacion tendreis vna agua maravillosa, la qual serà mejor si despues de la destilacion la poneis con estiercol de cavallo por quarenta dias; la dicha agua es singularissima para romper la piedra.

La leche se destila de la misma manera que la aguardiente: Dizen, que en el Pais, ò Provincia de Tartaria, la leche destilada emborracha: conviene, que la semejante leche sea gorda, como lo es la leche de jumenta. Algunos Medicos dizen, que la leche destilada es buena contra la ictericia, ò amarillez, y tambien contra la calentura quartana, destilada con igual cantidad de vino. Muchas vezes se destila la leche de cabra, para servir, y limpiar las vlceras de los riñones, y de la vegiga. Secretos, y virtudes.

El estiercol humano se destila con alambique de vidrio, de la misma manera que el aguardiente; y la agua que se destila, debe ser de el estiercol de hombre de pelo rojo, porque la semejante agua serà simple, sin ninguna mixtura de mal olor, que destilada puede tener de semejante excremento, sera bueno se le exprima algun buen olor, poniendo en el pico del alambique del capelo vn pequeño grano de almizcle con vn pañito de lienço, ò vngir la parte superior del capelo con almizcle, ò otra cosa odorifera.

Esta agua tiene virtud para sanar las cicatrices de las vlceras profundas, y viejas, dificiles de sanar, y para quitar las manchas de los ojos, y tomada por dentro, librà del mal de corazon, de la piedra de los riñones, y vegiga, de la hidropesia, y de aquellos que fueren mordidos de perro rabioso, y de otros animales venenosos.

Puedese destilar el estiercol de baca, y de palomas, la qual agua es buena para disminuir las piedras.

CAPITULO VNDEZIMO.

SECRETOS PARA DESTILAR LOS ANIMALES, y partes de ellos, y los restaurativos.

La destilaciõ del cuerpo de vn animal.

PAra destilar el cuerpo de algun animal, conviene primero ahogarlo, porque no salga sangre, despues quitadle toda la gordura, y la piel, despues cortar la carne à pedazos menuditos, y ponerle encima la dezena, ò dozena parte de sal, y assi destiladle à baño de Maria, ò en el rescoldo, segun el modo, y manera de las rosas. La cigueña, que aun no aya bolado, se destila, quitandole primeramente las entrañas, y hinchirla de vna onça de alcanfora, y vna dragma de ambar, y despues destiladla, y el agua que saldrà, es excelentissima para hazer vnciones, y fomentacion à la perlesìa, y convulsiones.

De essa misma manera se haze la destilacion de picaraza, ranas, caracoles, hormigas, el higado, y lomos de ternera, zorra, y otros animales semejantes.

La carne de los animales se destila, cortando la carne à pedazos menuditos, y mezclando en ella la dezima parte de sal, despues ponedla en vn vaso en forma de calabaza bien cerrado, el qual pondreis en tierra cubierto, ò por lo menos rodeado de cal viva, y estiercol de cavallo medio marchitos, por espacio de vn mes, para que sea digerida, y durante este tiempo rociareis à menudo dicha cal viva, y estiercol con agua tibia, para excitar el calor, y renovareis la cal viva, y estiercol, tres, ò quatro vezes à la semana; porque conviene advertir, que por faltarle el calor, la carne se puede corromper, en lugar de consumirse: Despues que fuere suficientemente consumida, lo que se conocerà con la separacion que harà de la mas gruessa materia, y de la mas sutil, sacando el vaso de tierra, pondreis el capelo con el pico bien enlodado, y se destila la materia al baño de Maria muchas vezes, bolviendo à poner la agua destilada en la fundacion; despues de la quinta destilacion conservareis el agua, y avrà ganado en sí vna quinta essencia.

Los huevos, assi las claras, como las yemas, se destilan de la misma manera, y sus aguas destiladas son mas que restaurativas, y tienen vna virtud en dàr substancia en el cuerpo, y miembros, como la carne es verdadero comer.

Para hazer restaurativos.

Preparanse los restaurativos en diversos modos, el mas vsado, y mejor es este: Tomareis carne de ternera, de carnero, ù de cabrito,

y,

y la cortareis tan menuda como fuere posible, ò tomareis los blancos de capones, pollos, ó gallina gorda, bien carnosos, y cortadles menuditamente, y añadireis pies de ternera, piezas de oro, y mas presto laminas de oro muy sutiles, y lo pondreis todo en el alambique de vidrio, bien enlodado, con cola hecha de harina, claras de huevos, y vn poquito de almastiga, y pondreis dentro de este alambique medio puñado de ordio, para dàr gracia a la destilacion, y para mitigar algun poco el calor, que el fuego le dà, y tambien vn puñado de rosas secas, ò trescas, que primeramente ayan estado infusas con zumo de granadas, ò con agua rosada, y vn poco de canela, puesto todo en el alambique, y encima de todo esparcireis vn poco de polvo de electuario de margariton frio, y vn poquito de culantro preparado, y sutilmente polvorizado, para disolver la ventosidad; queriendo hazer este restaurativo medicinal, se pueden añadir cosas, que pueden servir para la enfermedad, y afecciones vrgentes, como son, raìzes, y yervas capitales, por las afecciones de cabeza, como son, betonica, poleo, estecados, oregano, salvia, y otras semejantes; y para las afecciones de los riñones, raizes, y plantas proprias para romper las piedras; para el mal de corazon, simiente de peonia, corteza de encina; para la calentura quartana, polipodio, escolopendra, y raizes de tamariz; para las afecciones venereas, raìzes de genciana, de ala, palo santo, y assimismo de las otras. Pareceme, que fuera mejor en no mezclar los polvos cordiales con las otras materias, por lo que la virtud de aquellos es tenue, sutil, y muy olorosa, porque no se evaporasse, ò exalasse por el ardor del fuego, y fuera mejor colar la destilacion con vn paño muy limpio, dentro del qual estèn los polvos cordiales: Puedese tambien añadir cantidad de triaca, y algunas conservas, segun las ocasiones acontecen; assi puesta la materia, se hará la destilacion por alambique de vidrio, bien enlodado, como està dicho, y puesto al baño de Maria, ò encima de ceniza, ò arena calida; porque de esta manera la destilacion traera menos del calor del fuego; fuera bueno, antes que la carne sea puesta en el alambique, que aya herbido vn poquito con vna olla de barro nueva, para quitarla el mas grueso excremento: Conviene tambien tener acuerdo, que quando se querrà poner el oro en esta destilacion, que sea en hojas, ò laminas de oro sutiles, y no pedazos enteros, porque el oro entero, por su solididad, no se consume, sino poquissimo, y con trabajo: Estos reservativos se llaman divinos, y se deben dàr al enfermo vn poco tibios.

Otro restaurativo.

Otro modo de restaurativos hareis, haziendo herbir vn capon, ò otra semejante ave, entero, con borrajas, buglosa, endivia, lechuga, ò otras semejantes yervas, que fueren apropósito para la enfermedad, y despues que avràn herbido hasta ser deshechas, tomareis el caldo, y lo pondreis en el alambique, despues pondreis dentro carne cruda de perdiz, ò pollo, ò otras semejantes aves, hechas pedazos pequeñitos, y otras materias, que conocereis ser necessarias a la presente enfermedad, como cóserva de rosas, buglosa, vbas damascenas, polvos de electuario de piedras, aromatico rosado, y cosas semejantes, despues hazed vuestra destilacion del modo arriba dicho.

Algunos hazen restaurativos de carne de capon, de los mas viejos que pueden hallar, y los ahogan, y no les quitan la pluma con agua calida, sino de pluma en pluma, y les quitan las entrañas, y les cortan menudo, ajustandoles flores de conserva de buglosa, borrajas, vbas de damasco, ordio entero, y limpio, simiente de culantro, perlas, polvos de electuario, diacitron, ù de otros semejantes, hojas de oro, y lo destilareis todo junto, y lo hareis tomar para el vso de los enfermos, y à las mugeres que vàn de parto, y à los viejos.

Hareis otra manera de restaurativos, mas presto hechos, y con menos gasto, y trabajo: Cortad la carne del modo que se ha dicho arriba, y ponedla dentro de vna redoma grande de vidrio, y que todos los pedacitos de la carne estèn passados por vn hilo doble, y que los dos cabos del hilo salgan fuera de la redoma, la qual debe ser bien cerrada, con vn paño templado con harina de ordio, y claras de huevos, despues pondreis esta redoma dentro vna caldera llena de agua, que hierve con fuego lento, por espacio de quatro horas, poco mas, ò menos, hasta que vna buena parte de la carne se aya convertido en humor; hareis que la redoma este en el agua hasta el cuello, y no llegue al suelo de la caldera, ni en los lados, porque meneandose no se rompiesse: Passadas dichas quatro horas, ireis diminuyendo el fuego poco à poco, para que la redoma venga à refriarse ligeramente; porque si se quitasse de la agua assi caliente, se romperia luego; despues abrireis la redoma con agua tibia, si de otra manera no podeis, y sacareis el hilo, y la colareis à modo de vino hipocràs, aromatizandola despues con azucar, y canela, para dàr à comer à los enfermos.

Segun esta forma, y manera podeis hazer restaurativos, tales, y semejantes, como os diere gusto, mas, ò menos caros, ò menos delicados, y agradecidos, mas, ò menos medicinales, como la ocasion requiere, y pide.

CAPITULO DUODECIMO.

SECRETOS DE LA DESTILACION DE LAS AGUAS compuestas, de sus virtudes, y de las aguas olorosas.

LAs aguas destiladas, no solamente de vna sola, ò simple planta, licores, y otras materias, pero aun de muchas mezclas juntas, se llaman aguas compuestas, y estas aun son de tres maneras; las vnas son medicinales, las otras son olorosas, y las otras sirven al decoro, y ornamento del cuerpo: Primeramente se tratarà de las aguas compuestas medicinales: Tomareis salvia, y poleo, iguales partes, picadlas en vn almirez, y destiladlas; esta agua quita el mal de corazon, y mitiga la gota fria, bebida con vn poco de castorio.

Aguas compuestas. Carlos Estevan, y Juan Libaut, Medicos de Paris.

Tomareis nabos domesticos, ò silvestres, ù de todas dos maneras, raìz de peregil, simiēte de anis, ponedlo todo en infusiō con vino blanco, ò vinagre, y destiladlo, y esta agua es buena cōtra las arenas.

Virtudes de las aguas cōpuestas.

Hareis otra agua compuesta, tomando partes iguales de las raìzes, y hojas de la yerva angelica, que en latin se llama *smirnium*, y de las flores de espicanardi, y puesto en infusion con vino, y despues destilado, sacarà vna agua excelentissima contra el mal de corazon, bebiendo dos, ò tres cucharadas.

Otra agua hareis compuesta, tomando en el principio de Mayo las hojas de celidonia, berbena, ruda, hinojo, picado todo, cada cosa à parte, y sacad tres onças de zumo de cada vna de ellas, el qual despues mezclareis todo junto, y añadireis algunas rosas, que aun no estèn abiertas, y tres onças de azucar piedra, quatro onças de buena tucia, y otro tanto de sangre de dragon, y destilado todo por alambique, su agua aquieta los arreboles, y manchas de los ojos.

Tomareis la agua, que se destila de la vid, ù de los sarmientos à la Primavera, despues de podada, con igual cantidad de miel, y esta agua sana los corrimientos, calenturas, y arreboles de los ojos.

Otra composicion de agua hareis, tomando tres partes de rosas, hinojo, y ruda vna parte, y cortadlo menudo, y mezcladlo, y hareis que la agua, que se destilarà, caiga en vn vaso, en el qual aya vn manojo de la dicha yerva; esta agua conserva la vista.

Agua de eufragia, celidonia, hinojo, ruda, berbena, rosas coloradas, de cada cosa media libra, clavos, pimienta larga, de cada vno dos onças, destiladlo todo con alambique de vidrio.

Hareis otra agua compuesta, tomando aguardiente de vino blan-

co, y agua destilada de romero, y salvia, de cada cosa cinco libras, azucar dos libras, puesto en infusion con dichas aguas, por espacio de ocho dias; salvia, y flores de romero, de cada vna dos onças, passadle, y coladle, y conservareis dicha agua para sanar las fistolas de los ojos.

Secretos, y virtudes.

Hareis agua de triaca en esta forma: Tomareis triaca, y del espiritu del vinagre, iguales cantidades, y lo destilareis con alambique de vidrio, y la agua que saldrà, es singularissima para poner à las vlceras de la boca, mayormente mezclando vn poco de bolo armenico.

Otra agua compuesta hareis, tomando zumo de saxifrago dos libras, zumo de madre silva, de peregil, anis, corazoncillo menor, de cada vna media libra, vinagre blanco ocho onças, destiladlo todo, y esta agua bebida à la mañana, disminuye las piedras.

Agua de golondrinas hareis, tomando golondrinas, y secadlas al horno, y hazed polvos de ellas, y las mezclareis con vn poco de castorio, y vn poco de vinagre, y destilado todo, esta agua sana el mal de corazon, bebida quatro mañanas.

Hareis agua compuesta, tomando de las yervas, cola de cavallo, llanten, rosas coloradas, simiente de vexicaria, raizes de malvaviscos, regalicia, vna onça de cada cosa, bolo armenico media onça, simiente de calabazas, y de pepinos, de cada vna tres dragmas, simiente de dormideras blancas seis dragmas, simiente de membrillos media onça, hareis que estè todo en infusion con leche de cabras, por espacio de dos dias, despues destiladlo todo, y esta agua sirve para las vlceras de los riñones, y de la vegiga, bebiendo de ella quatro onças, tibia, à la mañana.

Otra agua compuesta hareis, tomando lirio azul, hisopo, agenços, partes iguales, picadlo todo, y dexadlo assi por espacio de algun tiempo, y despues destiladle, y esta provoca el menstruo à las mugeres, y mata las lombrices à los niños.

Para hazer otra agua compuesta, tomareis simiente de pimpinela, peregil, apio, hojas, y raizes de corazoncillo, y ala, iguales partes, picadlo todo junto, y añadireis vna onça de sangre de dragon, y vn poco de vinagre bueno, dexadlo que estè por algun tiempo todo en infusion, despues lo destilareis; esta agua tiene vna virtud maravillosa contra las arenas, y piedras.

Secretos, y virtudes.

Agua singular para los ojos; tomad celidonia, berbena, betonica, eufragia, ruda, hinojo, todo fresco, dos manojos de cada cosa, picadlo todo junto, rociandolo con media libra de vino blanco, y

ex-

exprimireis el zumo, y lo pondreis en infusion con pimienta, gengibre polvorizado, de cada vno media onça, azufre tres dragmas, mirra, aloe, sarçacolla, de cada cosa vna onça, miel perfecta vna libra, destilareis todo esto en vn alambique de vidrio, con fuego lento, y reservareis el agua para las manchas de los ojos.

Puedese tambien destilar agua purgativa, tanto simple, como compuesta, con aguardiente, ò vino, ò leche, ò agua destilada, ò decoccion conveniente, y las semejantes aguas tendràn semejante virtud, como el medicamento purgativo, y assi se puede destilar el diacatholicon, diafinicion, la confeccion de hamech, el electuario, el zumo de rosas, assi destilareis el ruibarbaro, el agarico, el vedegambre, la escamonea, y otros purgativos.

El modo, y manera de destilar el ruibarbaro es, tomando vna cantidad de ruibarbaro, hasta vna libra y media, ò mas, ò menos, pondreislo en pedacitos, ò polvorizandolo grosseramente, y encima, del zumo de buglosa, ù de borrajas, de cada vno dos libras, para vna libra de ruibarbaro, y dexadlo todo en infusion, por espacio de veinte y quatro horas encima del rescoldo, despues destiladle con alambique de vidrio, à baño de Maria. Esta destilacion es medicina purgativa, y para gente delicada, que no pueden sentir el olor de la medicina.

Las aguas olorosas sirven para lavar las manos, rostro, cabellos de la cabeza, y barba, y para que huelan bien los vestidos, guantes, y otras cosas semejantes. Agua de espicanardi hareis, tomando las flores de dicha yerva, fresca, ò seca, y los pondreis en infusion con agua rosada, ò vino, ò aguardiente, despues ponedla à destilar, y serà mas olorosa, haziendo secar dichas flores al Sol, dentro de vn vaso de vidrio cerrado, despues poner el vino blanco sin hazer destilacion; y si quereis hazer luego agua que tenga el olor de espicanardi pondreis vna gota, ù dos de azeyte de espicanardi en vna cantidad de agua pura, y puesto todo junto en vna redoma, ò frasco de vidrio, que tenga el cuello estrecho. Esta agua, aunque sea destilada, no dexa por esso de tener su virtud olorosa. Aguas de olor.

Hareis otra agua olorosa, tomando albahaca, yerva buena, mejorana, raizzes de lirio, hisopo, ajedrea, salvia, torongil, espicanardi, romero, de cada cosa destas media onça, tres, ò quatro naranjas hechas pedazos gruessos, y todo lo pondreis en infusion con suficiente cantidad de agua rosada, por espacio de tres dias, y lo destilareis à baño de Maria con fuego lento, hecha la destilacion pondreis vn escrupulo de almizcle.

Agua de almizcle hareis, tomando rosas, que aun no estèn abiertas, y de ellas tomareis solo hojas, y las pondreis dentro del alambique, y en el medio encima de ellas pondreis vn grano de almizcle, y destiladlo todo assi, y tendrà olor de almizcle.

Otra agua olorosa hareis, tomando de las flores, antes que estèn del todo abiertas, de espicanardi, quitados todos los capullos, dexando solo las flores, y de ellas hareis vna cama dentro el alambique, despues pondreis rosas casi abiertas por encima, y vna dozena de clavos, y lo hareis destilar con fuego lento, y quando la destilacion fuere casi consumida, rociareis la materia con vn poco de vino blanco muy bueno, y finida la destilacion, conservareis la agua en vna redoma bien cerrada.

Aguas olorosas.

Hareis agua olorosa, llamada agua de damasco, tomando dos, ò tres manojos de rosas coloradas, flores de romero, y de espicanardi, de cada cosa vn pequeño manojo, pimpollitos, ò cabos de tomillo salsero, flores de mançanilla, flores de salvia de la hoja chica, poleo, mejorana, de cada cosa vn manojo, todo esto pondreis en infusion con vino blanco, por espacio de veinte y quatro horas, despues ponedlo dentro de la alquitara, roziandole con buen vino blanco, y pondreis encima los polvos siguientes; vna onça y media de clavos electos, vna onça de rosas moscadas, y hazed de todo destilacion, y la agua que saldrà, debe ser puesta en vn vaso bien cerrado.

Hazese tambien agua muy olorosa, tomando mirra clara, y fresca, y goma puesta à pedazos menuditos en infusion con zumo de rosas, seis vezes tanto como de mirra: la destilacion se debe hazer en el rescoldo con fuego lento, el qual, aumentandose, vereis el azeyte encima la agua, y essa agua es de tanta virtud, que mezclada vna gota de ella con cien gotas de agua comun, la buelve odorifera.

Otra agua olorosa hareis, tomando vn vaso de vidrio, en forma de vn orinal, que sea ancho de abaxo, y estrecho de arriba, en el qual pondreis doze granos de almizcle, ò mas, y lo cerrareis con vn pergamino, y le pondreis al Sol por espacio de cinco dias, y hareis otro vaso de la calidad del primero, el qual hinchireis de rosas vn poco secas, y picadas, cerrareis el vaso con vn paño claro, ú de estameña, despues pondreis la boca del vaso donde estàn las rosas à la boca del vaso donde està el almizcle, juntandolas muy bien, y ponedlas al Sol, de manera que las rosas estèn encima el almizcle, y puestos en lugar donde el Sol dè grande calor. Este modo de destilar agua encima del dicho almizcle, es acomodado en el vsar de ella sola, ò con mezcla de otra.

Hareis

Hareis otra agua olorosa tomando cortezas de naranjas, y limones verdes, de ambas media onça, flores de espicanardi nuevamente cogidas seis onças, ponedlo todo junto en infusion con seis libras de agua rosada, por espacio de quatro, ò cinco horas, despues destiladla.

Otra agua hareis, tomando media onça de clavos bien rompidos, y ponedlos en infusion con vna libra y media de agua rosada, por espacio de veinte y quatro horas, despues destiladla a baño de Maria.

Agua de azar hareis, tomando flores de naranjos, y las pondreis à destilar con alambique de vidrio, ù de barro cocido, y envidriado con fuego lento, despues añadireis floreis de limones, si os parece. Esta agua debe ser conservada en vna redoma, ò frasco de vidrio, bien cerrada, y cubierta de paja delicada. Secretos, y virtudes.

Agua de azar remedada hareis, tomando rosas que no estèn abiertas, de las coloradas, y de las mas dobles, y hareis vna cama dentro del alambique, y encima otra de flores de naranjos, y clavos rompidos, y el medio de todo hareis vn hoyo, en el qual pondreis algun grano de almizcle, ù de algalia, ò ambar, ò otro semejante, despues hazedlo destilar todo en fuego lento, y reservareis el agua en vn vaso de vidrio bien cerrado.

Otra agua odorifera hareis, tamando mejorana, tomillo salsero, espicanardi, romero, poleo, rosas coloradas, violetas, ajedrea, corteza de limones, ponedlo en infusion con vino blanco, que sobrepuje las yervas, y destiladlo dos, ò tres vezes por alambique, y conservad el agua, y serà muy buena para çahumo.

CAPITULO DEZIMOTERCIO.

SECRETOS DE LAS DESTILACIONES DE LAS aguas para pulir el rostro, y colorar los cabellos, limpiar los dientes, y como se haze la destilacion, con vasos, y con fieltro.

AUnque la Madre de Familias de la Casa de Campo, ni sus hijas, ni criadas no deben ser curiosas en la compostura, y adorno de sus cuerpos, porque todos sus estudios se deben aplicar en el entretenimiento, y aumento de las cosas de sus oficios, y cargos, mas que en el adorno de sus cuerpos: Pero yo no querria que ignorassen esta ciencia; no porque ellas vsen semejantes aguas, sino porque saquen alguna ganancia, y provecho, vendiendolas à señoras damas, y otras personas, à quienes el afeytarse no parece tan mal. En general Para tener limpio el rostro, &c.

aun-

aunque las ſemejantes aguas ſirven en tres vaſos, el primero en pulir, y tener limpia la piel, tanto del roſtro, como de las otras partes del cuerpo; el ſegundo en teñir los cabellos, y pelos de la barba; y el tercero, para limpiar, y blanquear los dientes: deſtas algunas ſon ſimples, como la agua de flores de habas, agua de madojas, agua de ſarmientos, de rocio, de leche de cabra, leche de jumenta, de claras de huevos, de lirio blanco, taragonica, de pies de ternera; las otras ſon compueſtas de muchos ingredientes, como ſe conocerà por la vtilidad, que de ellas ſe ſacarà.

Aguas para quitar las mãchas de la cara, y ojos.

Agua de madojas hareis, tomando madojas maduras, y las pondreis por algun tiempo en vn vaſo de vidrio, para que ſe corrompan, poniendo con ellas vn poco de ſal, ò azucar, deſpues ponedlas à deſtilar; eſta agua limpia las manchas de la cara, y de los ojos, cauſadas de humor frio, ò caliente, y fuera de mas virtud, ſi las madojas fueren pueſtas antes de la deſtilacion con aguardiente.

Otra agua hareis, tomando flores de habas, y ponedlas en infuſion con vino blanco en vn vaſo de vidrio al Sol, por eſpacio de vn dia, ù dos, deſpues ponedle à deſtilar; eſta agua quita las manchas de la cara, lavandoſela à la mañana, y à la tarde.

La raìz de la taragoncia grãde, deſtilada, ſaca vna agua muy ſingular para quitar los hoyos q̃ las viruelas han dexado en la cara, y piel.

La miſma operacion haze la agua deſtilada de la raìz de la cotorea, de lirio, pamporcino, de la corteza de la angelica, de ala, de nabos, de cebollas blancas, de genciana, de alcaparras, de rubia, de anacuza, quinquefolium, y de muchas otras yervas,

La agua deſtilada de iguales cantidades de hojas de duraznos, y de ſauce, quita los arreboles del roſtro.

Agua deſtilada de iguales cantidades de claras de huevos, y de zumo de limona, haze la cara belliſsima, y limpia, y en cambio deſta agua, ſi no tuviereis comodidad para deſtilarla, tomareis ſiete, ò ocho limones, ò naranjas, los quales cortareis en quartos, y los pondreis en infuſion con vino blanco al Sol.

Secretos, y virtudes.

Otra agua deſtilada hareis, tomando ſeis onças de migajas de pan blanco, y ponedlas en dos libras de leche de cabra, ò jumenta, mezclandolo todo junto, y hazedla deſtilar.

Agua deſtilada de caracoles hareis, tomando caracoles blancos, haſta treinta, leche de cabras dos libras, de manteca de puerco, ò groſſura de cabrito tres onças, polvos de alcanfora vna dragma, y deſtiladlo todo en alambique de vidrio. Eſta agua haze bolver la perſona muy freſca, que parecerà de quinze años.

Otra

Otra agua destilada hareis, tomando pies de ternera, y quitadles los pelos, y viñas, y ponedlos todos en pedazos, porque los huessos, nervios, y tuetanos se destilen. Esta agua buelve la cara colorada, y quita las manchas de las viruelas.

Hareis otra agua, tomando migajas de pan comun, dos libras, leche de cabras tres libras, vino blanco media libra, las quatro simientes frias, de cada vna dos onças, flores de habas, ò habas secas, y lentejas, dos libras de cada vna, arroz media libra, flores de lirio de agua, rosas blancas, de cada cosa dos manojos, claras, y hiemas de huevos veinte, hazedlo destilar todo con el baño de Maria: Esta agua fuera mas excelente añadiendole trementina.

Hareis agua de caldo de capon, tomando caldo de capon, ù de gallina, ù de pollo, tres libras, zumo de limon vna libra, vinagre blanco media libra, flores de habas, y de lirio de agua, de cada vno tres manojos, y las claras de dos huevos frescos, y el peso de dos escudos de canfora, hareis destilar todas estas cosas; esta agua tiene maravillosa virtud en limpiar las manchas de la cara, y maculas de otras partes del cuerpo.

Agua de salvado de trigo hareis, tomando salvado del mejor que podreis hallar, y limpiarlo bien, y lo destemplareis con vinagre fuerte, y ponedlo en alambique, y encima pondreis diez, ù doze hiemas de huevos, y hazedlo destilar todo; esta agua haze bolver la cara lustrosa, limpia, y bellissima.

Hareis agua odorifera, tomando flores de habas, y de lirios de agua, de cada cosa vna libra, migajas de pan blanco, harina de arroz, flores de lirio azul, de cada cosa seis onças, miel vna libra, vino blanco, y agua de fuente, de cada cosa tres libras, sea todo mezclado, y destilado à baño de Maria. Secretos, y virtudes.

Otra agua: Tomareis lirio azul, zuca salvatica, de cada cosa dos libras, vbas maduras media libra, flores de habas, y hojas de vitriolo, de cada cosa vn manojo, flores de lirio de agua, malvas, de cada cosa vn manojo, migajas de pan comun vna libra, y sea todo puesto con vino blanco, ò con leche de cabras, añadiendo en la infusion media libra de raizes de nabos, otra media onça de las quatro simientes frias, orina de niña media libra, sea todo destilado, y esta agua es muy singular para quitar las lentejas, cicatrices, señales de viruelas, y todas otras manchas de la piel.

Hareis otra agua: Tomareis migajas de pan blanco, dos libras, flores de habas vna libra, rosas blancas, lirio de agua, y lirio azul, de cada vno dos libras, leche de cabra seis onças, flores de lirio azul vna

onça,

onça, destiladlo todo, y esta agua es propria para blanquear, y tener limpias las manos.

Agua de leche de baca hareis, tomando en el mes de Mayo dos libras de leche de baca, quatro naranjas, y otros tantos limones, alumbre, y azucar fino, de cada cosa vna onça, las naranjas, y limones pondreis en quartos pequeños, y ponedlo todo en infusion con dicha leche, despues destiladle todo; esta agua es buena para tener la cara limpia, y fresca.

Hareis otra agua de huevos; tamareis vn cierto numero de huevos, de los mas frescos que podreis hallar, pondreislos en infusion con vinagre fortissimo, por espacio de tres dias, y tres noches, despues hareis vn agujero con vn punçon, de tal manera, que la agua que será dentro pueda salir, y aquella agua que saldrà la hareis destilar por alambique, y es muy excelente para hazer la cara bella.

Aguas para el rostro, y cabellos.

Tambien si os labais la cara con leche de almendras, ò con leche de cabra, ù de oveja, aplicando encima la cara vn paño blanco bañado con este licor, quando se vàn a costar, es muy vtil para hermosear el rostro.

Otra agua hareis, tomando dos pies de ternera, y los hareis cocer con agua de rio, hasta la consumpcion, ò diminucion de la mitad de la agua, y pondreis en ella vna libra de arroz, y migajas de pan blanco, destempladas con leche de cabra, dos libras de manteca fresca, las claras de diez huevos frescos, con las cascaras, y piel, y hazed de todo destilacion, y en la agua destilada pondreis vn poco de alcanfora, alumbre, y azucar; esta agua haze la cara bellissima.

Hareis agua de lardo, ò gordura de puerco salado, tomando de la gordura de puerco salado, y la picareis muy bien en vn mortero de piedra, hasta que venga como vna pasta, la qual despues destilareis con alambique de vidrio, y la agua que saldrà sera blanca, y preciosa para hazer los cabellos lindos, y lustrosos.

La agua de miel destilada, como se ha dicho arriba, haze los cabellos bellos, y largos. Destilareis alcaparras verdes, y esta agua tiñe los cabellos en color verde, labandolos con esta agua, y despues hazed se enjuguen al Sol.

Otra agua: Tomareis vna libra de miel perfecta, hojas de agenço macho dos manojos, mezclado todo, y hazed dello destilacion, y esta agua que saldrà, es buena para hazer bellos los cabellos de la barba.

Agua para limpiar los dientes hareis, tomando salvia, oregano, mejorana salvatica, romero, poleo, de cada qual vn manojo, pelitre, gengibre, clavos, nuez moscada, de cada vno el peso de vn escudo, pon-

ponedlo todo junto con vino blanco, y despues destiladlo.

Otra agua para el mismo efecto; tomareis pimienta larga, el peso de dos escudos, pelitre stafisacro, el peso de vn escudo, rociandolo todo con media onça de aguardiente, despues añadidle miel blanca vna onça y media, y despues destiladlo, y os servireis de dicha agua para limpiar los dientes.

¶ Se hazen todas estas destilaciones por virtud, y fuerça del fuego, ù de calor semejante, y en dos maneras; la vna se haze por vapor relevado arriba, que los Alquimistas llaman *per ascensum*; la otra por modo de defluccion de humor, tirando abaxo, que se llama vulgarmente *per descensum*; digo, por la mayor parte, porque algunas aguas son algunas vezes destiladas per ascensum, como tambien algunos azeytes per descensum, como son los azeytes sacados de hojas, flores, frutas, simientes, y otras semejantes materias. Destilació de las aguas per ascensum.

Las aguas, que se destilan per descensum, son principalmente las odoriferas, que se hazen de flores, y hojas de yervas de buen olor, las quales assi destiladas no se evaporan tan presto en la destilacion, y retienen mejor el olor natural por mas largo tiempo.

El modo de esto es, tomad rosas frescas, ò otras flores, ponedlas en vn paño estendido, en vna vasija de cobre, ù de tierra envidriada, y encima desta vasija pondreis otro vaso de cobre, ù de tierra, en forma de sarten, que sea honda, y que tenga el suelo lleno de carbon encendido, y en este interin no dexareis largo tiempo el fuego encima del vaso, porque no se caliente demasiado, y que la agua no sintiesse à quemado. Este modo sobre todos los otros, es proprio para sacar grande cantidad de agua con poco tiempo, y sin mucho gasto de flores, y de materias refrigerantes, y restringentes.

La cebolla albarrana se destila, cortandola à pedacitos redondos, y puestos en vn vaso de tierra, que baxo en el hondo tenga muchos agujeros, y hareis, que el hondo deste vaso entre en la boca de otro vaso de tierra, ambos bien enlodados juntos, y este vaso sea puesto dentro de tierra hasta la boca, y circuido de fuego de carbon encendido, y el vaso de encima en el espacio de diez, ù doze horas, destila la agua al de abaxo, la qual agua mezclareis con harina, ò pan, para hazer pasta buena para matar luego los ratones, tambien mezclareis algun poco de litargirio. Diversas destilaciones.

De otra manera se puede hazer la destilacion de flores per descensum, sin calor de fuego; tomareis dos vasos de vidrio semejantes, que tengan los dos el hondo harto largo, y el cuello estrecho, al modo de vn orinal, y los acomodareis muy bien, el vno encima del otro, bien

enlodados los dos juntos, puesto entre el vno, y el otro vn paño muy sutil estendido, y el vaso de encima debe estar lleno de rosas, ù de otras flores, mediocremente picadas, y ponedlo al Sol de medio dia, quãdo hara buen Sol, y se destilarà vna agua muy placẽtera, y olorosa

De esta manera se destila el agua rosada almizclada, de la qual se ha dicho con las aguas olorosas.

Assimismo se destilan las violetas boscanas, y la agua de aquellas es muy singular para los arreboles de los ojos.

Assimismo se destilan los pequeños pimpollos, y simientes tiernas del hinojo, cogido antes que no saquen sus flores, la qual agua es muy buena para limpiar los ojos, y los conforta, y dà mejor vista.

Destilacion por fieltro.

La causa de la destilacion por fieltro, es à fin de separar el licor à la parte mas baxa de la sutil, que es el proprio modo de destilar los zumos, q̃ tomen alguna diversidad, y consistencia de pronto, despues que son refriados, como el zumo de naranjas, ù de limones, que se cuela primero el zumo por fieltro, antes que se ponga en xarave.

La manera de destilar por fieltro es, que tomareis dos escudillas, ò vasos puestos, y situados, que el vno estè mas arriba, y el otro mas abaxo, el mas alto, que tenga el zumo que se querra destilar, el mas baxo tomarà la destilacion, y en el vaso de mas arriba mojareis vna, ò mas piezas de paño, ù de fieltro, assi ancho, y largo de vn cabo, y puntiagudo del otro, el cabo largo se mojarà en el zumo, y el puntiagudo caerà por defuera, por el qual saldrà el licor mas sutil, y se destilarà de gota en gota en el vaso mas baxo; de manera, que el mas limoso, è impuro quedarà en el otro vaso.

Si el hombre quiere destilar muchas vezes vn mismo licor, puede poner muchos vasos, à modo de escalera, y en cada escalon de los que fueren mas arriba, poner vna pieza de fieltro, de la manera que se ha dicho arriba, con que el vltimo vaso sea aquel que reciba toda la destilacion, que se harà de vn vaso en el otro.

En defecto de fieltro los Boticarios vsan muchas vezes vna manga de paño, llamada de otra manera, calça con punta, por la qual clarifican, y purifican los xaraves, y lamedores, este modo de destilar puede servir en lugar de la destilacion circular muy larga, y de mucho trabajo, la qual es mas propria para los Alquimistas, que para gente comun, ò verdaderamente economica, Medicos, y Boticarios.

La leche virgen se haze por fieltro, tomareis litargirio de oro, puesto en polvo, tres onças, ponedlo en Infusiõ, con seis onças de vinagre blãco crudo ò destilado, por espacio de tres horas en vn vaso a parte assimismo pondreis à hundir salitre, ò sal comun, con agua comun, ù

del

del llanten, ù de yerva mora, ò otras semejantes à aquellas, y destilareis por fieltro el zumo de cada qual dellas separadamẽte, y despues de destiladas las mezclareis todas juntas: Esta es la leche virgen, la qual es bonissima para sanar el fuego salvatico, gota roja, y manchas de la cara.

CAPITULO DEZIMOQUARTO.

SECRETOS DEL MODO, Y MANERA QUE SE HA DE tener en el medir las tierras, y plazas, con vna regla general, que puede servir para qualquier Pais, ò Provincia, para qualesquier medidas de todo el mundo, aunque sean los campos, ò plazas de qualesquier forma, ò figura.

Medir de tierras de todas suertes.

QUanto al arte de medir las tierras, que pertenece mas propriamente à los Geometricos, que al Padre de Familias de la Casa de Campo: Pero assi como los Oficiales, y Arquitectos, estàn obligados à saber las medidas, y mesuras de sus bastimentos, y obras que ellos avràn hecho, y ordenado; assi deseando tambien que aquellos que professan, y hazen oficio de Padres de Familias de la Casa de Campo sepan, y entiendan de medir las tierras, y no seã ignorantes en ninguna cosa de aquellas que ellos se pueden servir, y aprovechar para vtilidad de su Casa de Campo: Por las quales cosas quiero explicar familiarmẽte algunas reglas comunes de medir qualquier pieza de tierra de qualquier manera, forma, y figura que sean; y assi por exemplo pondrèmos la medida del Condado de Rossellon, y Cerdeña, que en el Rossellon llaman la medida de las tierras aiminadas, y en Conflente las medidas se llaman jornales, y en el Principado de Cataluña, en algunas partes llaman vezana, y en otras mujadas, en Castilla cahizadas, y assi llaman vn campo de vn nombre de aiminadas, y aquellas aiminadas partidas por quartos, quando no llega à la aiminada, y assimismo de las vezanas, mujadas, ò jornales, y todo esto para poder saber el Padre de Familias de la Casa de Campo, quanto trigo debe poner en la tierra, porque en la aiminada de tierra, se pone vna aiminada de trigo, que es vna carga de trigo, y la carga son dos corteras y media Barcelonesa, como en vna cahizada de tierra vn cahiz de trigo, y las medidas de jornales cuentã en algunas partes por jornales, esto es jornal de labrança con bueyes, en otras partes jornales de cavar, y en la medida de vezana, que seria vna cortera, ò medio cahiz de sembradura de trigo; y assimismo la mujada, y todos estos nombres de medidas de tierras tienẽ vn

cier-

cierto numero de varas, como mas largamente se dirà.

¶ Primeramente, el Maestro canajador, ò el Padre de Familias de la Casa de Campo, debe saber en el Pais, ò territorio quantas varas hazen la medida de aquel Pais, como por exemplo en el Condado de Rossellon las medidas de las tierras se llaman aiminadas, y la aiminada, y la aiminada son 1500. canas de Mompeller, que la cana son diez palmos Barceloneses, y en el mismo Condado, en Elna, y Valespir son 1600. canas la aiminada, y en el Condado de Cerdeña, y Conflente miden las tierras à jornales, que el jornal es lo que comunmente arà en vn dia el yuguero con vna yugada de bueyes, el qual jornal hazen de 100. canas de Mompeller; y en el Principado de Cataluña se miden las tierras en algunas partes à vezanas, en otras à mujadas, y en otras à puñeradas.

Despues de sabido quantas canas, ò varas hazen aquella medida de tierra de aquel Pais, harà vna perjacana, ò vara de tantas varas; y como centenares de varas haràn la medida de largo en aquel Pais, como por exemplo en el Condado de Rosellon, son la aiminada mil y quinientas canas, la perjana debe ser de quinze canas de largo, y en Elna, que la aiminada son mil y seiscientas canas, y la perjacana debe ser de diez y seis canas de largo, y en el Condado de Cerdeña, y en Conflente, que se miden las tierras à jornales, que el jornal de tierra son mil canas de Mompeller, la perjacana debe ser de diez canas de largo, y en otras son novecientas, la perjacana debe ser de nueve canas de largo, y assi mas, ò menos haràn la perjacana, assi, y como en los Paises haràn las medidas de las tierras, la qual siempre haràn la perjacana de tantas canas, ò varas, palmos, ò pies, como centenares de canas, ò varas haràn la medida de tierra en aquel Pais donde querran medir las tierras, ò plazas.

Conviene mucho al Padre de Familias de la Casa de Campo saber la tenencia de la tierra, que quiere sembrar, porque segun la tenencia del campo, se debe sembrar cierta cantidad de trigo, ò otros granos, y segun la tierra fuere poderosa, ò no, ò si se siembra temprano, ò tarde, segun la tierra estuviere en humor, y sazon, porque si la tierra no estuviere en humor, y sazon, el grano se disminuye mucho, por las aves, y hormigas, y assi entòces se debe sèbrar mas cantidad de trigo

Instrumentos necessarios para medir las tierras.

¶ Primeramente el Maestro medidor debe estar guarnecido, por estar muy seguro de las canas, y nombres de aquellas y tener la perjacana hecha de varillas de hierro, y no de soga, ò cordel, si possible es, por causa que la cuerda presta mucho, y se alarga, y se retira en sì, y no dà justamente todas las vezes su largaria; y assi para el Maestro

medidor fuera mejor sea hecha de hierro de varillas de hilo de hierro, de la largaria de la medida de aquel País, y que la vna estè con la otra, como vna baga, ò anillo de cadena, porque assi encadenadas se puedan recoger vnas con otras, para poderlas mas acomodadamente llevar de camino, y en el exercicio del medir, se pueden mejor alargar, y hazer la perxacana de la largaria, que se ha dicho arriba, y debe estar señalada por toda la largaria en canas, ò varas, y en palmos, porque quando haria el exercicio de medir, sino llegaba à las perxacanas, ò varas, vltra de perxacanas, ò varas, quantas canas, ò palmos avrà mas de las perxacanas.

El Padre de Familias de la Casa de Campo, que no tendrà tan à menudo el exercicio de este oficio de medir sus tierras, como el Maestro medidor, puede hazer dicha perxacana de cuerda, de la largaria que se ha dicho arriba, y señalada à canas, y palmos, con pedacitos de lienço cosidos, ò con otra cosa: Este modo, y manera de perxacanas es muy facil para reducir facilmente dichas perxacanas à qualquier medida de tierra, ò sea aiminada, ò sea jornal, ò sea vezana, ò sea mujada, ó cahizada, ò fanegada, ò qualquier otra manera de nombre, haziendo las perxacanas, como arriba està dicho.

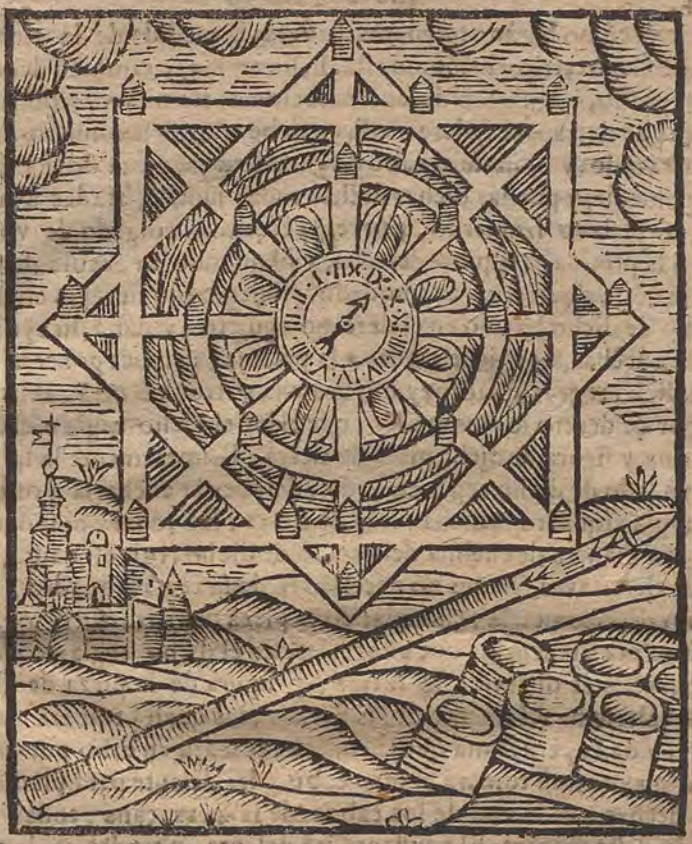
El Maestro que mide, ò Padre de Familias, quando querrà medir las tierras, tienen de tener onze estacas de buena madera fuerte, de largaria de tres pies, poco mas, guarnecidas de vn cabo con vna pua de hierro, para mejor podellas plantar en tierra, para conducir la perxacana, gruessas, de tal manera, que vn niño de quinze años las puedo llevar en el puño juntas; y si acaso el Maestro medidor se sirve del Baculo de Geometria, entonces con diez flechas avrà harto, y si no, la onzena flecha puede servir en lugar del Baculo para el principio del medir. La perxacana del Padre de Familias.

El instrumento mas principal de el Maestro que mide, para poder hallar assegurada mente la forma, y hechura de la tierra que quiere medir, si fuere quadrada, ò mas larga que ancha, ù de qualquiera otra forma que sea dicha pieza de tierra, para discernir la largaria, y ancharia de ella, y reducir aquella en quadratura, y para bien derechamente empezar su medida, le es necessario vna regla en esquadro de ocho puntas, que es vn instrumento hecho de hierro, ù de metal, ù de madera que sea fuerte, como de box, ù de brasil, para hazer juizio derecho, en quadro, ò redondo, justamente distintos, è iguales en ocho porciones, ò en forma de lineas derechas, las mas delicadas, y pequenas que fuere possible,

que quanto mas chicas, y delicadas fueren, serà mejor: Esta regla, ò esquadro tiene en el medio vn redondo, en forma de anillo, que sea espeso; para que pueda estàr en el vn relox de Sol, para el medio dia, y saber que hora es, porque de otra manera el instrumento seria de ningun valor: El dicho Maestro por los luminares del dicho regla esquadro, mirarà por ellos por discernir la largaria, y ancharia, y otras formas, y figuras de la pieza de tierra que quiere medir: Baxo justamente de la altaria de la redondez del dicho regla esquadro, ay vn agujero, dentro del qual el Baculo de Geometria del Maestro puede entrar dentro, à fin de sustentar el dicho regla esquadro, y lo pondrà de aquella altaria, que conviniere al Maestro que mide, para poder acomodadamente hazer visura encima la pieza de tierra; pero todas vezes no conviene. El Baculo, que sustenta el dicho regla esquadro, es llamado Baculo de Geometria, el qual debe ser de madera fuerte, derecho, y largo de seis palmos, poco mas, ò menos, gruesso mediocremente, para que sea portatil, y pueda tenerlo en la mano, y del cabo de abaxo puntiagudo, y guarnecido de vna buena punta de hierro fuerte, para estàr plantado dentro de tierra, y el cabo de arriba guarnecido de vna virola de hierro, que tenga punta roma en quadro, à modo de vna lança, para recibir, y tener bien justo el dicho regla esquadro, de tal manera, que no se mueva, y estè firme, aunque haga grande viento, entre tanto que el Maestro executa su oficio. El dicho Baculo de Geometria debe estàr señalado de la largaria de palmos, y medios palmos, quartos, y medios quartos, y tercios de vara.

Baculo de Geometria.

Siguese la figura de la regla Esquadro, y del Baculo de Geometria.



¶ El dicho Maestro medidor debe tener vn librito de memorias, para poner en escrito su calculo, despues en casa escrivirlo en papel; y si no sabe escrivir, llevar su cuenta en vnas tablillas de madera, haziendo alli lineas à su modo, de manera que èl se entienda, y tenga alli lo que la pieza de tierra cõtiene, que avrà medido: Tambien debe tener dos hombres en su compañia, el vno para llevar la perxacana, y las flechas, ò estacas, y el hõbre que haze medir la pieza de tierra, para enseñarle los terminos, limites, y mojones de la tal pieza.

El Maestro tendrà este modo de executar su oficio en el medir las tierras; esto es, debe estar bien acomodado de todos los instrumentos arriba dichos, para el servicio del medir, para hazer bien su oficio. Antes de empezar debe saber la largaria de la vara, ò medida de aquel Pais, y debe saber de quantas varas haze la medida de tierra en dicho Pais, ò territorio, y assi hará la perxacana de semejan- Modo de exercitar su oficio.

tes varas, como harán centenares de varas la medida de la tierra en aquel Paìs, ò territorio, como esta dicho arriba, y tambien debe estàr enseñado, è instruido de las separaciones, terminos, y limites de la pieza de tierra, que quiere medir; y debe estar desembuelto, y desembarazado, y ponerse al cabo de vn lado de la pieza de tierra, que quiere medir, y puestas dichas flechas todas juntas, atadas à la pretina en el lado izquierdo, y su regla esquadro colgado de vn correon à la pretina, à la parte derecha, y plantando su baculo de Geometria dẽtro de tierra, y acomodado, y assegurado su regla esquadro al cabo de dicho baculò en el derecho agujero, y dàr a su ayudante las diez flechas, que tiene atadas à la pretina, despues poner al cabo en el dicho regla esquadro, y mirar à vna parte, y à otra, al traviesso, por de dentro los luminares, que tiene el dicho regla esquadro, la forma, y figura de dicha pieza de tierra: Primeramente la largaria por vn lado de dicho regla esquado, despues la ancharia por el dicho regla esquadro la dicha pieza de tierra, sin tocar, ni mover en ninguna manera de encima del baculo de dicho regla esquadra. Piezas de tierra avrà, en que no necessitarà de su regla esquadro, ni de baculo de Geometria, esso quando la pieza de tierra fuere quadrada, ù de poca tenencia, que estas tales, sin el dicho regla esquadro, seràn faciles de discernir la forma, y figura de la pieza de tierra: Pero valerse ha solamente de las flechas, las quales tomarà su ayudante, y de la perxacana que estenderà, tomarà vn cabo por la anilla, y su ayudante tomarà el otro cabo, y irà delante para plantar dichas flechas à cada vno de los cabos de la perxacana, todas diez, vsando desta manera: El ayudante irà delante, y tendrà en la mano las diez flechas juntas, y la onzena flecha tendrà el Maestro para plantar en el lugar donde empezarà à medir, si no fuera, que en esso se sirviesse del baculo de Geometria, y el ayudante tomarà vn cabo de la perxacana por su anillo, cõ el dedo mayor de la mano derecha, y plantarà en tierra vna de las dichas diez flechas al cabo de la dicha perxacana, estendida por tierra, y el dicho Maestro quitarà la flecha que el ayudante avrà plantado, y el dicho ayudante passarà adelante la dicha perxacana, plantando siempre vna flecha al cabo, la qual flecha el Maestro irà quitando, hasta que estèn plantadas, y quitadas todas diez flechas, continuando con esto el ayudante plantado, y el Maestro tomãdolas, hasta que las tenga recogidas todas diez, que entonces tendrà diez perxacanas cada recogida de dichas diez flechas; contando el cabo de la perxacana, debe cõtener cada flecha vna perxacana, assi las diez flechas quitadas demuestran, que ay de vn

ca-

cabo de tierra al otro diez perxacanas;y mesuradas estas diez,se mesuraràn las otras diez, en el otro lado de dicha pieza de tierra, y lo hareis asimismo como lo aveis hecho en el otro lado; y si la pieza tuviere mas largaria,y ancharia,passareis adelãte,hasta que estè toda medida; esto es,que el Maestro, despues q̃ avrà medido el vn lado de la pieza de tierra de la largaria,medirà el otro lado della,y dexara de medir los otros dos lados de la largaria, y de la ancharia; si la pieza fuere quadrada,si no fuere para saber si el vn lado fuere mas largo, q̃ el otro, q̃ en semejante caso se avrà de hazer repartimiento del modo,que se dira de las piezas desiguales de todos lados;y assi,si la pieza de tierra tendrà diez perxacanas de todos lados,en multiplicando en vn lado, por el otro; esto es, diez por diez, tendremos las sumas iguales de las canas,ò varas de quadrado,q̃ seràn cien perxacanas, q̃ serà vna aiminada;si la perxacana es de quinze canas,seràn mil y quinientas canas, que hazen la aiminada; y si fuere la perxacana de diez canas,seràn mil canas,que es el jornal;y assimismo de la vezana,serà vna vezana de tierra,ò cahizada,y assi de las demàs medidas de tierra,midiendo con su perxacana,como arriba està dicho: Y si acaso la pieza de tierra fuere mas grãde,y de mas de diez perxacanas de quadro,continuareis el medir lo demàs,reduciendola siempre en quadro à razon de cien perxacanas la aiminada, con la perxacana de la aiminada, y el jornal à cien perxacanas de jornal, y la vezana à cien perxacanas de vezana, y la cahizada à cien perxacanas, y assi de las demàs medidas con su perxacana propria, como està dicho arriba.

Pero si la pieza de tierra de vn lado, y de otro tuviere grande distancia,y q̃ no và à drecho hilo de los lados,como de cinquẽta,ò cien aiminadas,ò jornales,ò vezanas,ò mas,serà conveniente,q̃ el Maestro se valga de su regla esquadro,y assi plantarà su baculo de Geometria al cabo de vn lado de dicha pieza de tierra,y acomodarà en el dicho baculo su regla esquadro,y mirarà por el travès de los luminares del dicho regla esquadro,si puede vér la largaria de dicha pieza llanamẽte,segun la vista puede llegar al endrecho directamente, regordando la linea drecha del regla esquadro,y alli embiarà su Ayudante,ò otro hõbre à plantar vn diametro,ò perxa,ò otro señal,ò cosa cierta, q̃ el Maestro lo pueda vèr del cabo de dicha pieza de donde se haze la visura,en vèr mas diametros en mas lados,mirando directamente en el primero diametro; y si acaso la pieza de tierra fuesse mas larga, q̃ vn diametro solo,ú dos,ò tres no pudiessen llegar al diametro,ò diametros assi plantados,pueden servir al Maestro, para medir mejor la dicha pieza de tierra, estando assi dividida en iguales porciones.

Si quereis mesurar, ò medir vna pieza de tierra de bosque cortado, conviene, que el Maestro, y dos, ò tres bosqueceros allanen mucha parte de dicho bosque cortado, por vèr mejor la largaria, y que el Maestro, y su ayudante pueden passar à placer; y si fuere bosque de madera cortada, y estendida, los arboles gruessos pueden servir de diametro; despues de hecho el lineamento, y los diametros plantados, y puestos al otro lado de la pieza, el Maestro dè à su Ayudante las diez flechas, y que se retenga la oncena, ò en lugar de ella, que se sirva del baculo de Geometria, y con su Ayudante irán mesurando, ò midiendo, como arriba esta dicho.

En esta figura se vè el Maestro con su Ayudante, exercitando el oficio.

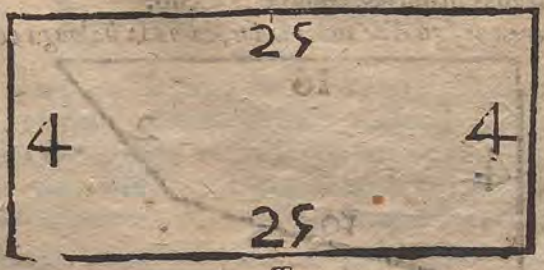
Por

¶ Por quanto todas vezes las piezas de tierra no son de vna misma forma, y figura, assi las medidas no se pueden acomodar; y para hablar generalmente, conviene advertir, que todos los lados de las piezas de tierra, ò son quadrados, ò mas largos q̃ anchos, que se llaman balongas drechas, ò largas, tanto en ancharia, como largaria, ò balongas cornudas; esto es, largas igualmẽte, ò mas anchas con desigualdad, ù en triangulo igual, ò desigual, ò redondo, ù de medio circulo, ò en arco, ò en mas angulos, y puntas, ò mas figuras entremezcladas, ò enclavadas las vnas dentro de las otras, en las quales se deben mucho assegurar en el medir, haziendolas reducir en quadro, como la regla de Policleto, para medir todas las tierras, y plazas. Policletos

Pieza de tierra en quadro.

¶ El medir las piezas de tierra en quadro es muy facil, como tengo dicho, por el nombre de perjacanas de todos lados, que son diez perjas de quinze canas de Mompeller la per acana, que multiplicadas diez por diez, son cien perjas, que a razon de quinze canas por perjacana son 1500. canas, que es la aiminada, y assimismo multiplicadas diez por diez de las perjacanas del jornal, serà jornal, y con la perjacana de vezana, serà vezana, y assi de las demàs medidas, haziendo las perjanas por qualquiera diversidad de mesuras, ò medidas, como arriba està dicho.

Pieza de tierra llamada balonga derecha.



¶ Si el Maestro hallare la pieza de tierra mas larga que ancha; teniendo los dos lados de la largaria iguales, y los dos del ancho de la misma manera iguales, las quales hechas de esta manera, llamamos balongas drechas, y para reducirlas en quadro, es necessario ponerlas en escrito en su libro de memorias, por mejor assegurarse del nombre de las perxacanas de la largaria, y ancharia, y multiplicar la largaria por la ancharia; esto es, las perxas de la largaria por las de la ancharia, assi como por exemplo. Si el Maestro avra hallado igual la pieza de los dos lados de 25. perxas de 15. canas de Mompeller, que son de diez palmos Barceloneses, y en la ancharia igual 4. perxas, debe multiplicar 25. por 4. y dirà 4. vezes 25. son 100. con que esta pieza de tierra tendra 100. perxas de 25. canas la perxa; y assimismo de qualquier otra perxacana, y serà vna aiminada con su perxa, y vn jornal con su perxa de jornal, y con la perxa de vezana, tendra vna vezana, y assi de las demas medidas con su perxacana.

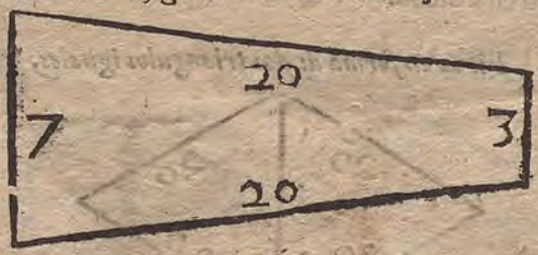
Y acaso la largaria fuere menos, ò mas grande, y assimismo si la ancharia fuere mas, ò menos ancha, la multiplicareis toda junta, larga, ò corta que sea, aunque exceda de la aiminada, ò jornal, ò otro nombre, y se harà el calculo à proporcion, segun el nombre menor, ò mayor de las perxacanas, ò varas, tanto de la largaria, quanto de la ancharia; exemplo: Si el Maestro avrà hallado en la largaria de vna pieza de tierra 37. perxas y media, y en la ancharia vna perxa, multiplicarà 37. perxas y media por vna, y dirà, que esta pieza tiene vna quartonada y media de aiminada, con la perxacana de aiminada, y la misma quartonada y media de jornal, con la perxacana de jornal, y quartonada y media de vezana, con la perxa de vezana, y assimismo de todas las demas medidas con su perxacana; y por el mismo modo si la pieza de tierra tuviere de largaria 7. perxas, y de ancharia dos perxas, y seis palmos, multiplicando 7. perxas por dos perxas, y seis palmos, hallareis vna quartonada y media, y dos perxas, y tres palmos de la aiminada, y del jornal, y de la vezana, y otros nombres con sus perxacanas proprias, como està dicho.

Pieza de tierra desigual de todos lados, llamada balonga cornuda.

Si

¶ Si el Maestro hallarà la pieza de tierra, como balonga cornuda; esto es, desigual de todos lados de largaria, y tambien de las dos partes de la ancharia; esto es, que la vna parte es mas grande que la otra, es necessario poner las dos partes de la largaria en escrito en su libro de memorias, y despues reducir las dos largarias en vn nombre igual, y despues tomar la mitad del nombre de las dos largarias, y la mitad del nombre de las dos ancharias, assi como por exemplo: Si el vno de los dos lados de la largaria tuviesse diez y seis perxas, y la otra largaria tuviesse diez, tomareis la mitad de los dos nombres de dicha largaria, y tendreis treze perxas; y si la vna parte de la ancharia tuviere quatro perxas, y la otra ancharia tuviesse dos perxas, tomareis la mitad de los dos nombres de la ancharia, y tendreis tres perxas de ancharia, y para poner la pieza en quadro, es necessario tomar del lado de la largaria donde ay mas nombre, y poner en el otro nombre del otro lado de la largaria donde ay menos nombre, partiẽdo los nombres que vengan iguales, y assimismo se deben partir los dos nombres de la ancharia que vengan iguales, y partidos tendreis treze perxas de largaria, y tres perxas de ancharia, y direis, tres vezes treze son 39. y tendreis 39. perxas, que serà vna quartonada y media, y vna perxa, y media de aiminada con la perxa de la aiminada, y assi mismo del jornal, con la perxacana del jornal, y tambien de la vezana con la perxa de la vezana; y assimismo de las demàs medidas de tierra con su perxacana: En todas las balongas cornudas se sigue la dicha regla.

Pieza de tierra desigual en la ancharia en forma de teja.

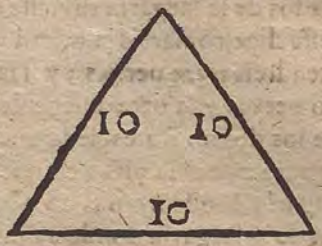


¶ Si la pieza de tierra fuere desigual en la ancharia en forma de teja, y larga igualmente de los dos lados de la largaria, y el vno de los dos cabos de la ancharia mas largo que el otro, como por exemplo: larga de veinte perxas por las dos partes, y ancha por el vn cabo de siete perxas, y del otro cabo tres perxas, añadiendo las siete perxas del vn cabo, con las tres perxas del otro cabo, seran diez per-

xas

xas, y assi se tomarà la mitad, que seràn cinco perxas, y para multiplicar la largaria, dirèmos cinco vezes veinte, son ciento, y con la perjacana de la aiminada seràn 1500. canas, que es la aiminada, y con la perxa de jornal serà jornal, y con la perxa de vezana serà vezana, y assi con las demàs perxacanas de qualquiera mesura, ò medida.

Pieza de tierra en forma de triangulo igual.



¶ Si la pieza de tierra triangular estuviere igual de todos los tres lados, se debe tener cuenta con esta regla; es à saber, si huviere tantas perjas de vn lado, como de los otros, siendo assi, ponemos por exemplo; tomando el numero de vn lado, como si tuviesse diez perjas en cada lado, tomarèmos la mitad del lado que seràn cinco perjas, y dirèmos, diez vezes cinco, son cinquenta perjas, que serà media aiminada, à cien perjas de quinze canas de Mompeller la perja, y con la perja de jornal, serà medio jornal, y con la perja de vezana, serà media vezana, y assimismo con las demàs medidas, como està dicho.

Pieza en forma de dos triangulos iguales.

¶ Si la pieza de tierra estuviere en forma, y figura de dos triangulos iguales, añadidos vno con otro juntos, hareis por medio vn diametro, y que cada lado tenga veinte perjas; exemplo: Multiplicareis el nombre de vn lado por el nombre del otro lado; esto es, vein-

veinte por veinte, y dirèmos. veinte vezes veinte perjas, son quatrocientas perjas, que seràn quatro aiminadas con la perja de la aiminada, y seràn quatro jornales con la perja del jornal, y seràn quatro vezanas con la perxa de la vezana, y assimismo con la perxacana, de qualquier otra mesura, ù medida de tierra.

Pieza de tierra en figura redonda.

¶ Si la pieza de tierra fuere en forma, y figura redonda, es necessario dividir la dicha redondèz con dos diametros, que hagan la redondèz en quatro quartos, iguales de toda la redondèz; y sabido el nombre de las perxas de cada quarto de la redondèz, despues multiplicando, serà la suma de todo el circuito de la pieza de tierra; por exemplo: Cada quarto de la redondèz contiene veinte perxas, y assi multiplicareis veinte perxas por veinte, que seràn quatrocientas perxas, y seràn quatro aiminadas con la perxacana de aiminada, y seràn quatro jornales con la perxa de jornal, y quatro vezanas con la perxa de vezana, y assimismo de qualquier otra mesura, ò medida con su perxacana.

Pieza de tierra en figura de seis angulos.

¶ Si la pieza de tierra fuere en seis angulos, se debe dividir con diametros, y se haràn seis angulos iguales, y se debea medir de el modo, y manera de la regla de los triangulos iguales; es à saber,

que

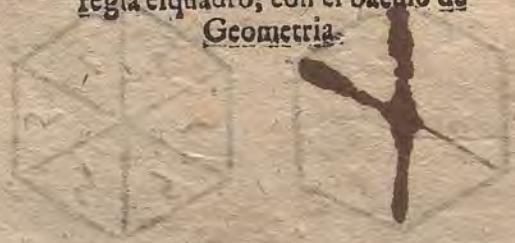
que se hazen tres partes de dos en dos angulos, y se debe tomar el numero de las perxacanas de los dos, y el numero de las perxas de vno de los triangulos; por exemplo: Si cada triangulo tuviere cinco perxas, tomaremos el numero de los triangulos, que seràn diez perxas, y el numero del vn triangulo, que seràn cinco perxas, y dirèmos, cinco vezes diez hazen cinquenta, de manera, que tenemos cinquenta perxas, que hazen setecientas y cinquenta canas, que serà media aiminada, à razon de quinze canas de Mompeller la perxa; y assi con la perxa de jornal, serà medio jornal de tierra, y por lo mismo media vezana con la perxa de la vezana, y assi de las demàs medidas de tierra con su perxacana.

Piezas de tierra de muchas figuras.

Si las piezas de tierra fueren de tal manera entremezcladas en diversas formas, y figuras, lo mejor es reducirlas por el regla esquadro de Geometria, todas las figuras diferentes, en figuras quadradas, y en aquellas buscar el nombre de las perxas, y añadir los dichos nombres, el vno despues del otro, y assi se reducen en figuras quadradas, buscando el numero de las perxas; y si tomareis à cargo alguna de estas cosas, seria necessario reducir todo el nombre, que avreis recogido, que por esse camino hallareis el nombre entero de la pieza de tierra.

Si dentro de vna pieza de tierra estuviere otra, es necessario medirla toda junta, despues sacar la que fue inclusa, y separar la vna de la otra, y medirla á parte.

Aqui teneis sucintamente lo que el Padre de Familias de la Casa de Campo debe saber, para el medir de las tierras, y si le sucediere tener algunas piezas de tierra, en que huviere mas numero de aiminadas, ò jornales, ò vezanas, ò cahizadas, ò faneganadas, debe acudir al Maestro medidor, que se sirve de el regla esquadro, con el baculo de Geometria.



LIBRO

LIBRO QUARTO

DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo, y Pastoril.

EN EL QUAL SE CONTIENE LA FABRICA DE LA Casa de Campo, y del Oficio Pastoril, con el discurso de la cria de los animales domesticos, assi terrestres, como volatiles; y de las abejas, colmenas, y enxambre; y de los gusanos de hazer la seda; con muchas otras curiosidades.

CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DEL SITIO DE LA CASA DE CAMPO, CON sus campos, huertos, y tierras.

QUien querrà hazer edificar, y fabricar Casa de Campo, para habitar en ella, con su familia, y para hazer cria de todas suertes de animales domesticos, assi terrestres, como volatiles, de los quales, juntamente de las vtilidades, y provechos, que por ocasion dellos provienen à vn Padre de Familias de la Casa de Campo, entiendo en este quarto Libro tratar, como por advertencia: Primeramente se debe procurar en buscar vn buen sitio de tierra, ò parte de buen clima, y Cielo clemente, y el ayre salutifero, y aguas buenas, y fertil, y buena calidad de hondaria de tierra, àqui podeis hazer la fabrica, y obra de la Casa de Campo, y hazer en ella vna buena entrada, y muy buena cocina, porque en vna Casa de Campo el mejor aposento debe ser la cocina, y despues la entrada, ò zaguan de la casa. Sitio de la Casa de Campo.

A la parte de mano derecha, àzia donde sale el Sol, ò Levante, formareis el huerto, para sembrar en èl las yervas, y hortalizas necessa- Sitio de el huerto.

ſarias para la Caſa, y las legumbres, cañamos, lino, calabazas, melones, pepinos, algarrovas, y por mejor ornamento algunas flores olorosas, y tambien de todas maneras de arboles de frutas, tanto de las del Verano, como de las frutas de conſerva, de las quales largamente en particular ſe ha tratado en el primero, y ſegundo Libro; y en dicho huerto tambien podreis acomodar las colmenas de las abejas, de las quales ſe tratarà en eſte quarto Libro largamente.

Sitio de los campos, y de los arboles.

Entre la parte de Medio Dia, y el Septentrion procurareis, que queden colocados los campos, para ſembrar los trigos, de los quales campos, y de ſus calidades, y modo, y manera de beneficiarlos, ſe ha tratado atràs en el ſegundo Libro; y entre el Septentrion, y el Poniente, acomodareis vn ambito de tierra para plantar arboles, que produzcan madera para hazer obra, y leña para quemar, en el qual lugar tambien ſi quereis tener, ò hazer dehesa para conejos; y de la parte de Medio Dia, en lugar de alguna altura, plantar la viña, y aquella tratar, y governar, como ſe ha dicho, y tratado en el tercero Libro: Y ſi acaſo, por ſucceſsion, ù de otra manera, tendreis yà Caſa de Campo de grangeria en la Campaña, procurareis de acomodar aquella, como arriba eſtà ſeñalado.

Sitio de la viña.

Advirtiendo, que ſi la aveis de comprar, ſea con ſeguridad, que no os la puedan quitar, por no perder los gaſtos hechos en ella, y no os perdais en penſar, que os han de bolver los gaſtos de las mejoras que aveis hecho en ella, porque las mas vezes ſe pierde todo, vltra del tiempo que ſe pierde del ir, y venir à las Ciudades, ò Villas donde eſtàn las Cortes, ò Tribunales, que es muy dañoſo para los hombres de la Caſa de Campo, ocupar el tiempo que deben tener para el provecho, y grangeria de ſu Caſa; y aſsi, ſi la aveis de comprar, hazed que ſea bien ſegura, y que la poſſeais con buena paz, y procurad mas pedir, que defender: ſobre todo procurareis en pagar las dezimas, y derechos dominicales ſin fraude, porque ſemejantes fraudes ſon cauſa de deſaprovechar los frutos; y ſi la dicha Caſa de Campo, que comprareis, ò tendreis por ſucceſsion, no tuviere las coſas arriba dichas, no por eſſo os aveis de eſpantar, ni dar en melancolia, ſino que debeis eſtàr contento de aquello, que Dios os ha dado, porque lo que en eſſo os parece que falta, os lo darà Dios Nueſtro Señor en el entendimiento, infundiendoos la induſtria neceſſaria para acomodar vueſtras coſas, conforme deben eſtàr, y aſsi, por medio de vueſtro trabajo, y diligencia, podreis hazer lo que faltare en dicha Caſa de Campo, y por lo que puede ſer, que no halleis lugar, y ſitio, que tenga buen clima, Cielo clemente, y ayre

ſa-

salutifero, y buena agua todo junto, porque parece casi ser impossible; todavia, yà que no se pueda hallar del todo, à lo menos procureis, que si el dicho lugar, ò sitio no fuere assi fertil, como quisieradeis conviene, à lo menos, que aya algun favor de buen ayre, y no que sea lugar pestifero, y de ayre corrompido aunque fuesse fertilissimo, que poco aprovecharia ser lugar fertilissimo, si continuamente las vidas del Padre de Familias, muger, hijas, criados, y criadas estuviessen enfermas, y en peligro de la muerte; y aunque es verdad, que a dõde ay necessidad, de la misma necessidad nace la industria; quiero dezir, que no ay lugar de tanta incomodidad, que no aya al contrario por recompensa alguna comodidad, como es aora en los lugares incomodos de demasiado calor, acostumbra aver comodidad de buenos vinos, y de frutas de conserva, y en los lugares demasiadamente frios, ay mucha comodidad de aguas dulces, y muchas vezes se vè q̃ quando la tierra no parece fructifera en la superficie, lo es en el centro, como se vè en piedra, y minerales; y en lugares llanos, y eminentes, acostumbra faltar agua natural, y viva, aunque la tierra sea fuerte; y en lugares altos, y de montes, acostumbra aver demasiada abundancia de agua; todavia con la buena industria, y trabajo de los hombres, se pueden acomodar los lugares, convirtiendolos de malos en buenos; y assi el edificio, aunque sea viejo, para la conservacion de la salud, se puede acomodar, y hazer eleccion en el mejor aspecto del Sol, procurando en que aya buena hondaria de tierra.

Aunque en estos lugares altos, y llanos aya falta de aguas, con la industria se puede dàr remedio, haziẽdo dentro del ambito del patio de la entrada de la Casa vn pozo, y abrevadores en el canton de la cavalleriza, ò establo, y tambien hareis vna cisterna en vuestro huerto, y aguaductos por debaxo de tierra, para que tenga la humedad por largo tiempo, y si la tierra es fuerte, no conviene engordarla à menudo, ni llevar à ella estiercol, si no fuere de quatro en quatro años. El pozo cõviene que sea grande, para poder sacar copia de agua de vna vez, la qual hareis poner en vn grande vaso, ò pila particular, para el vso de vuestros animales.

Es necessario sobre todo, tener diligencia en recoger todas las aguas pluviales, para tener provision de agua en la cisterna. Debe ser la cisterna situada en parte que se puedan recoger todas las aguas lluvia de todos los cubiertos, y debe ser con mucha diligencia, bien estañadas, y enlutada de buen betun por todas las partes, de todo el hueco, de pez clara, gordura, cal viva, todo bien mezclado juntamente, y reducido à betun. La Cisterna, y su vetun.

Al

Por què se ponen pescados en las Cisternas.

Algunos ponen en las cisternas anguilas, y otros pescados fluviales para criarse en ellas, à fin que por el movimiento que ellos hazen al agua, se haga mas ligera, y suceda en cierto modo à la propriedad, y naturaleza del agua corriente.

Si la Casa de Campo fuere lexos de rios, hareis que vuestros prados estèn cercanos à alguno. Aunque à la Casa de Campo le es conveniente estàr lexos de rios, por no estàr sugeta à las inundaciones, y estragos, que suelen hazer en ellas, pero tampoco es bueno estàr muy lexos de rio, ù de mar, para poder llevar con comodidad los frutos à las Ciudades; mas conviene hazer eleccion del sitio, en lugar algo alto para el asiento de la Casa. Dexense los placeres à los Principes, y grandes Señores, los quales por su deleytacion, hazen habitacion en el Verano en lugares aquaticos, excelentemente cultivados, y preparados con todos los deleytes; y assi el gusto del Padre de Familias no debe ser semejante, ni hazer cosas que excedan en gasto al recibo; porque los Principes tienen casas para vn tiempo, y para otro, segun los tiempos, y gustos.

Si vuestra Casa de Campo fuere en lugar seco, y de monte, advertireis en hazer estè situada de manera que tome del Oriente, y Equinocial, que tome del Sol, en saliendo en los meses de Março, y Octubre.

Para hazer juizio de los lugares aptos para hallar agua buena, hazer pozos, y hallar la agua de las fuentes, y la calidad, salubridad, y bondad de ellas, el tiempo mas comodo de todo el año, y para hazer juizio mas acertado para hallar las venas de las aguas de los pozos, y fuentes, es en el mes de Agosto, ò Septiembre, que entonces es facil cosa de conocer las fuerças de dichas venas, porque la tierra por los grandes calores del Verano, no tiene mas humedad que la de las lluvias, y es cosa cierta, que semejantes venas de pozos, ò fuentes, nunca llegaràn à enjugarse, ni les faltarà abundancia de agua.

Juizio para hallar lugares aptos para hazer pozos.

Hazese juizio, para hallar los lugares aptos de agua para hazer pozos, por estas señales: Conviene tomar, y escoger los lugares de la parte de Levante, baxando de principio de la parte de Septentrion, y nunca de la parte del Occidente, y aùn fuera mejor que dichos lugares fuessen de la parte de medio Dia; En diversas partes destos lugares, hareis algunos hoyos de ancharia de tres pies, y de hondo cinco pies, y à la mañana, en saliẽdo el Sol, ireis con vn baculo guarnecido en vn cabo de vna virola llana de hierro, ù de alaton, y con dicho baculo dareis golpes dentro del hoyo en el suelo con el cabo de la virola, parando la oreja, escuchando, y teniendo cuenta al soni-

do

do que harà el golpe del baculo; si hiziere el sonido como quien dà en vn mortero, ò taza rompida, ò como quien dà encima de barro, ù de otra tierra muy dura, ò por mejor acertar, como quien dà el golpe encima de vna caberna, ò lugar concabo debaxo de tierra, es seña de agua.

Tambien en dichos meses, quando la tierra està bien seca, vn poco antes que el Sol salga, os pondreis en tierra alargado boca para abaxo, y mirando, y teniendo el ojo de la parte de Levante, de la parte donde vereis salir algun vapor, à modo de algunas pequeñas nubes, es señal que la agua està muy arriba, y cerca de la superficie de la tierra, y aquel serà el mejor sitio para hazer pozos. Juizio para hallar agua.

Tambien podreis hazer otra, y mas prompta, y facil experiencia; poner en los hoyos arriba dichos esponjas, ò pedazos de lana bien limpia, y enjuta, y cubrirlas de ramos, y hojas secas de arboles, y despues de algunos dias las sacareis de dichos hoyos, las quales si las hallais marchitas, y humedas, demostraràn la abundancia del agua, segun la cantidad de la humedad que en sì tuvieren; si al contrario secas, demostraràn la falta de la agua.

Muchos hazen juizio de abundancia de agua con las pequeñas nubes, y vapores, que se vèn alçar de la tierra en el ayre, en tiempo seco, y sereno; todavia sea como se quiera, no se debe tener del todo confiança, antes de empezar à hazer los pozos, en las yervas que la tierra produce, porque debaxo del llanten, grama, quinquefolium, trifolium, millefolium, aunque la agua en estos lugares no estè lexos, no es buena agua, ni de buen gusto, si no fuera que con mucho trabajo hiziessen el pozo muy hondo, como si le hiziessen en algun lugar arenoso.

Debaxo de la berbena algunas vezes se halla agua, y honda, segun el natural de la tierra, teniendo las venas su origen debaxo, viniendo la agua brollando, ò sea de arena colorada, ù de roxa parda, y no que vengan por los lados, que essas presto se enjugan. Sobre todo, para tener pozos, y tener agua de buen gusto, y que nunca venga à enjugarse, conviene escoger que sea tierra arenosa, ò negra, ò llena de piedras coloradas, ò tierra barrosa, y principalmente aquella que tiene piedras, y arena todo mezclado. Nunca aquella que es lodosa, ò en otra manera humeda, ò aquella en donde crecen las cañas, sauces, rosales, ò otras semejantes plantas, que son concriadas de humor aquatico, la agua no es buena, ni de buen gusto, aunque dichos lugares sean de continuo abundantes de agua. Procurareis tanto como os sera possible, en hazer que vuestros pozos sean lexos de los fossos, Otro juizio para hallar agua.

ò otras partes,donde hazeis que el estiercol se consuma,y se pudra,y de los establos,corrales,y de donde estàn los puercos,y de todo otro lugar, que los orines de los animales pudiessen hazer daño á dichos pozos, si yà no fueren muy hondos: verdad es, que los pozos seràn mejores,los que tuvieren la agua mas arriba,y no muy honda, porque la de semejantes pozos es el Invierno menos caliente,y en el Verano menos fria, y todavia ella serà mejor, por participar mas del Sol,y del ayre,que son las dos cosas que mas la ennoblecen. Si acaso la incomodidad del lugar fuere causa de averlos de hazer mas hondos,serà necessario enmendar el vicio de la agua, en sacar de ella à menudo,porque el continuo movimiento, y agitacion de la agua, la mejora,y beneficia; y sobre todo no conviene que nunca los pozos esten cubiertos.

Para hallar agua de fuente.

Tambien las fuentes son muy necessarias en la Casa de Campo, tanto por la comodidad de la agua,que es mucho mejor, y mas placente, y agradable que no la de los pozos,como tambien por el adorno de dicha Casa. Para hallar la madre,y venas de las fuentes, es necessario valerse de semejantes modos, como los que arriba se han dicho en el hazer juizio de la agua de los pozos, si no fuere necessario escoger de la parte del Septentrion, y debaxo de los montes altos, y grandes, teniendo concabidades, y circuidos por el contorno de llanuras,porque en aquellas el agua se recoge,y se puede sacar haziendo regueros,y aguaductos,y esso es queriendo tener agua con gran abũdancia;empero queriendo buscar la perfeccion de la agua,es necessario escoger los lugares altos,y descubiertos, los quales gozan del Sol en saliendo,porque el agua de aquellas fuentes es muy mas ligera, y delicada;y quanto mas corriente tiene,viniendo de muy lexos, el ayre,y Sol la pueden mejor apurar,y fuera mucho mejor si se despeñasse,ò derrumbasse de altas peñas, y levantado derrumbaderos por el rompimiento, y batimiento que haria, cayendo por los despeñaderos. Tambien es necessario tener cuenta, que dichos montes tengan abundancia de las yervas,como es llanten, grama, cola de zorra, poleo salvatico, salvia vltramarina, mille folium,camelon, y generalmente otras yervas,y plantas, que nacen sin plantar, y son verdes de naturaleza, y bien ramadas, espesas,y bien floridas.

Si acaso las fuentes fueren algun tanto lexos de la Casa de Campo,las podreis conducir con algunos conductos de canales, ò cañonadas,y mas acomodadamente con cañones de madera de olmo,ù de pino,porque semejante madera tiene vn humor muy azeytoso, y caliente,que resiste valerosissimamente à la humedad de la agua, porque

que los de barro quieren ser gruessos de dos dedos, y anchos de vn cabo, que el vno pueda entrar dentro del otro; los que son de plomo son mas ruines, porque el agua que corre por dentro dellos, toma vna mala calidad del plomo, que muchas vezes acontece, que causa camaras de sangre, y muchas otras enfermedades. Por evitar todas estas enfermedades, è inconvenientes, que pueden suceder, fuera bien soldar, y embetunar los dichos cañones por de dentro, con vn betun, ò mixtura hecha de cal viva, con gordura de puerco, pez liquida, y claras de huevos, azeyte, y limadura de hierro, porque todas estas cosas resisten à la putrefaccion de la agua.

No basta aver hallado la agua del pozo, y de la fuente; pero aun conviene tener cuenta en la salubridad de la agua, por lo que consiste en ella nuestra vida; y assi el Padre de Familias de la Casa de Campo debe ser curioso en tener buena agua, porque el principal beber de los de su familia es de agua, y por esso la mejor, y mas saludable agua de todas es la de la lluvia, que cae del Cielo, y especialmente quando truene fuerte; despues aquella que baxa de los montes; y despues aquella del pozo, y la peor es aquella de los estanques, y mucho mas ruin, y pestifera la que no corre, ni se mueve. Mejores aguas.

De las aguas podreis hazer prueba por los minerales que passan, como se ha dicho en el tercer Libro, en el Capitulo dezimo en la destilacion de los licores.

En quanto al agua del pozo, y de fuente, las quales no siempre se hallan buenas en todos lugares, se puede hazer juizio de su bondad, si no tuviere ningun olor, ni gusto, si fuere clara, y limpia, tibia de Invierno, y fria en el Verano, facil de calentar, y prompta en refriarse, si en ella los garbanços, habas, y otros legumbres, se cuecen facilmente, y si teniendola reposada por algun tiempo en algun vaso de cobre, ù de plata, no dexare tintura alguna, y si aquella, entre otras señales, fuere muy ligera. Prueba de las aguas.

Ay algunos lugares comunmente muy pedregosos, y esso se conoce meneando la tierra, que es aspera, y de las piedras pedernales, que fueren encima della; de manera, que en estos lugares incultos muchas vezes se hallan cosas à semejança de fruta, y granos añadidos, y congelados en piedra, y se vè madera condensada en piedra que con el cabar se haze dello pronta experiencia: Estas piedras pueden servir para hazer paredes, muros, cercas, y valladas de huertos, viñas, y otras comodidades, sin otra vtilidad de vender de la piedra para labrar, y hazer obra de tajo; pero aveis de guardaros de las venas de semej.tes piedras, y de sus engaños, porque muy à menudo hazen cos- Tierras que produzen piedras.

tar caro sus trabajos. Sobre todo hazed prueba por vuestra experiencia, ò por buena informaciõ de vuestros vezinos, què frutos, què granos, què manera de arboles fructifican mejor en semejantes lugares, porque algunos no producen sino centeno, que es contra su natural, por la suma hondaria: Todas las tierras tienen su propriedad en producir frutos; algunas quieren tan solamente el puro trigo; otras quieren las legumbres, y algunas vezes el trigo, y centeno juntamente mezclado, y son infructiferas para huertos, y arboles.

Todas aquellas que estàn sitiadas entre dos rios, producen frutos, y granos con abundancia, y dàn infinidad de yerva, con todo, con diligencia, è industria del buen Padre de Familias, se puede corregir la tierra dèbil, assi como se pueden domesticar, y amansar los animales con el trabajo, diligencia, è industria del hombre.

En los lugares aquosos es necessario valerse de la comodidad de la agua, divirtiendola con conductos, azequias, y canales para beneficio de pesquerias, viveros, y praderias por el contorno en los lugares mas acomodados, en los quales podreis disponer los arboles, y plantas vtiles, que sabeis desean la agua: Fuera muy necessario, segun la diversidad de la hondaria de la tierra, que en lugares aquosos se hallan à menudo muy diferentes, y estraños à su naturaleza, en la qual fuera bien apropriar la calidad de las plantas.

Vuestra casa en semejante lugar debe ser fuerte, y serà muy placentera en el Verano, y de mayor entretenimiento en todo tiempo, rodeandola de agua, à modo de Isleta, como se vé en muchas partes, en la qual comodidad se puede en todo tiempo oportuno tomar pescado, aves salvaticas, y nutrimento de arboles, assi de fruta, como para madera para obrar, y para el fuego, sin la comodidad de su excelente pesqueria; empero vuestra salud, y de toda vuestra familia tomarà grande lesion, mayormente en el Invierno; y es muy mejor hazer el edificio de la Casa de Campo en lugar alto, y dexar la agua à baxo, para recreacion de la vista, si yà no teneis comodidad de hazerle vn vallado, como vn prado para vuestros animales, que este lugar les seria muy vtil, excepto el ganado de lana.

Si vuestra Casa de Campo consiste, por la mayor parte, en desierto, ò en lugar inculto, pondreis la tierra à cultura, y la bolvereis buena, beneficiandola diligentemente, y à menudo, porque con la labrança, las yervas mueren facilmente; y si teneis deseo de mejorarla presto, mas seguro es, que estercoleis la tierra los dos primeros años, y que en ella sembreis altramuces, ó habas, y desta manera corregireis, y beneficiareis vuestra tierra, para poder sacar alguna vtilidad, y entrada de provecho en vuestra Casa de Campo.

La

La tierra pedregosa se puede limpiar, sacando las piedras, y si de ellas huviere mucha cantidad, conviene hazer montones en la tierra, quando las cosas valdràn varatas, haziendo grandes hoyos en la tierra, y poner las piedras en el hondo, y la tierra encima. Tierra pedregosa.

Si la Casa de Campo consiste por la mayor parte en bosques, podreis hazer tierras nuevas, desarraigando los arboles con la raìz, y si no fueren muchos, bastarà cortarlos, y quemarlos, despues dàr à la tierra su labor necessario; hecho esto, acostumbran dàr el primer año grandissimo fruto, porque queda gorda de las hojas, y yervas de muchos años; pero despues de perdido su primero alimento, buelve sin substancia, y no es assi fertil. Tierra de bosques.

Si la tierra fuere flaca, y ruin, se puede mejorar con estiercol, y con otra que sea muy gorda; y à mas de esso, con la ayuda de alguna agua debaxo, no dexa en algunas partes de dàr fruto, y vtilidad al Padre de Familas; pero quieren dichas tierras algun tanto de reposo, y variedad de trigos, y granos, como legumbres, despues centeno, la qual comunmente es conocida; quando la tierra es muy gorda, y negra, entonces es buena para grano; quando la tierra es blanca, y seca, es buena para sembrar legumbres, y frutos salvaticos; y assi conviene acomodarse à la naturaleza de la tierra, y segun aquella plantar, y sembrar legumbres, mijo, panizo, lentejas, yerbos, y las cosas, que no requieren mucho la tierra gorda, barrosa, y fuerte, como en muchos lugares, que requiere ser labrada, y cultivada muy hondo; y todos los otros lugares, que por desviar las aguas, que naturalmente estàn entremezcladas, y por la viscosidad de la tierra no pueden assi acomodadamente agotarse, semejantes lugares no son assi acomodados para los arboles, y viñas, sino para algunos arboles fructiferos, bien cultivados, y mantenidos. Calidades de las tierras, y los granos q̃ requieren.

Si aveis de hazer el edificio de la Casa de Campo en lugar alto, y cercano de algun rio, ò laguna de agua, tomareis en el aspecto la mitad del Oriente, y la otra mitad del Septentrion, por lo que el lugar està sujeto à putrefaccion, y serà mal sano. Edificio de la Casa en lugar alto.

La mejor calidad de tierra es la negra, que facilmente se desmenuza, meneandola entre las manos, y que se siente ligera, y dulce, y gorda en el menear, y la semejante tierra se halla en muchas partes; estas son muy acomodadas à toda fertilidad, y copia de todo bien, ricas de cogidas de granos, yervas, viñas, y para todas maneras de frutos; el Pais de estas semejantes tierras, se puede llamar tierra de promission. Tierra buena

Dize el proverbio antiguo, que el buen Padre de Familias ha de

entender, mas al provecho de dura, que està por venir, que à la vtilidad, y bien, que goza de presente.

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DEL SITIO, FORMA, Y FABRICA DE LA Casa de Campo, con las figuras de formas de chimeneas, para que el humo no buelva abaxo, por qualquier viento que ande.

El sitio de la Casa de Campo, y de las tierras.

EL buen Padre de Familias, y el Autor de la Georgica Latina, dize, que hecha la paz, hecha la casa; demostrando como se deben estimar, y apreciar las casas grandes, y que tienen muchos apartamientos; pero despues aconseja, que tan solamente cultive lo poco que el hombre puede cultivar; porque assi como la jaula grande no haze mayor el paxaro, assi la casa grande, y las muchas tierras, y sobradas possessiones, no dàn fuerças, ni caudal al Padre de Familias para entretenerlas, y cultivarlas; y por el tanto aconsejo, que la casa sea conforme al trafago.

Dizese, que la vista del dueño engorda el cavallo, y assi el dueño de las tierras las ha de visitar à menudo, porq̃ con su vista las engordarà, si las tuviere aficion, porque verà lo que les falta. Pocos arrẽdadores ay, que tengã tanto cuidado à la vtilidad del dueño de las tierras, quanto hazen por sí proprios. Debese estimar mas vna mediana fabrica de buena calidad, y materia, y biẽ hecha, poco sumptuosa, pero bien puesta, y bien acomodada, con que tenga vn poco de todas cosas, que vn lugar ancho, y magnifico, q̃ cause embidia, y emulacion à los mas ricos, ò que en poco tiempo el dueño della se la aya de vẽder; porque dize el buen Agricultor Romano, que el buen Padre de Familias debe abrazar, y hazer solo aquello, que sus fuerças, y poderio llegan, y no mas, porque despues no las aya de vender, y quando comprarà algunas possessiones, procure que sean mejores que las suyas, porque si son ruines, èl mismo se haze grande daño, y queda en pèrdida, y con daño de su casa; antes bien debẽ su casa, y tierras à menudo ser visitadas, y recuperada la ruina dellas, antes que vayan de mal en peor; porque la negligencia de vn año cuesta tres vezes mas: para lo qual entiendo, que es mejor que el dueño, y señor della haga habitacion ordinariamente en su Casa de Campo, que no en las Ciudades, y Villas; y que no se desvien en cazar, ni en bãquetes, ni cõ muchas cõpañias à beber, bien tratar, passear, ni dedicarse à otros malos passos, y recreaciones de animo, antes bien, entre tanto que estuviere

en

en la casa, sus passatiempos deben ser en Philosofia del govierno de sus cosas; que de otra manera su casa tendria mas gasto que recibo.

El sitio de vuestra fabrica de la Casa de Campo, debe ser en el lado de vn pequeño monte, ò cuello de alguna roca, para que ni el frio del Invierno, ni el demasiado calor del Verano os molesten; y tambien porque las aguas que vienen, ora sean del Cielo, ora de fuentes maniantiales, corten mas sin detenerse, y no dañan a los fundamentos de la casa, ni à la salud de sus moradores, por quãto no rebalsan, ni corrompen: Primeramente, que no sea demasiadamẽte sugeta à vientos, y lluvias de todo el año, y poner su vista de la parte del Sol, y naciente del mes de Março, ù de Septiembre, porque los vientos que vienen de essas partes son muy sanos, los rayos del Sol, que vienen à entrar por la mañana en casa, mitigan, y rompen la densidad del ayre; aunque quanto mas la fabrica fuere de la parte del dicho Oriente, tanto mas puede en el Verano recibir el viento, y en el Invierno fuera menos molestada de las borrascas, y hielos. La troxe, ò granero.

La troxe, ò granero para conservar el trigo, y otros granos, sea à la parte de Poniente, y el establo, ò cavalleriza à la de medio Dia, y el restante al Septentrion, aunque cada qual haze su fabrica, y obras à su modo, y en todo siempre la razon debe ser preferida; y fuera el hombre de poco juizio, que teniẽdo sitio, y comodidad no haga compartimientos de los aposentos, y estancias, de modo, que vn lado de su camara tenga vista encima su cortijo, y en la principal entrada de su casa, y de la otra parte encima el huerto, y tierras de mayor importancia, segun la disposicion de sus possessiones, y hazienda.

Para ordenar mas acomodadamente vna Casa de Campo, ò habitaciõ hecha de nuevo, ò reparar vna vieja à su modo, y gusto, conviene se rija de la manera que se sigue. Figurareis vn quadro, ò plaza grãde, y espaciosa, bien quadrada de todas partes, en el medio de la qual hareis cabar dos grandes fossos, para viveros, ò acequias de agua, el vno para los ansares, anades, y otras aves de agua, el otro para poner en remojo mimbres, cercos, y otras cosas semejantes; y assimismo para la putrefaccion de los estiercoles, y vn pozo con dos, ó tres pilas de piedra tajada grandes, para beber los animales, gallinas, y pollos, y si no tendreis comodidad de fuẽte, hareis dos fosos mas, el vno que reciba la materia de los estiercoles nuevos, y conservar aquellos para el año viniente; y el otro para tener aquellos que son viejos, y del todo podridos para llevarlos a los campos: estos dos fossos, ò bassas de estiercol, deben ser en lugar pendiente, y hondo, que la tierra no se beba la humedad, porque conviene que el estiercol estè continuamẽ- La forma de la Casa de Campo.

te en humedad, à fin que si entre medio del estiercol ay alguna cosa ruyn, ò grano putrefacto, que no pueda vivir quando el estiercol estè en el campo, por esso el inteligente Agricultor acostumbra cubrir los estercolares con las inmundicias y barduras que echan de la casa, para que el viento no los seque, y enjugue, ni el Sol los queme.

Este quadro grande debe estàr cerrado de muro, para que dentro se pueda hazer la fabrica de vuestra casa, y en dicho muro, de la parte de Poniente hareis la puerta, con que estè cubierta para quando llueve, y que sea la dicha puerta alta, y ancha, que vna carretada de yerva, ù de paja, pueda entrar por ella acomodadamente.

Los aposentos de vuestros trabajadores, sean fabricados bien de vn lado de la puerta grande, à mano izquierda, y que tomen luz del quadro grande de la parte del Poniente, no obstante que su puerta, y camara estèn encima del quadro de la parte de Levante.

Modo de hazer las chimeneas.

En la chimenea de las cozinas, y de otros aposentos, acostumbra el viento hazer bolver el humo abaxo, cosa muy enfadosa, tanto por no poder hazer habitacion por el humo, como porque zahuma todo el aposento, y todo lo que ay en èl, como tambien por el Probervio, que dize: *Humo, y mala cara, saca la gente de casa*; la causa de esso es, ser las chimeneas tan estrechas de abaxo, de tal manera, que no pueden recibir el impetu del mucho humo; y la causa principal es, el no saber los Alvañiles los secreros que en esso ay; la razon es, porque el humo de su naturaleza siempre và à lo alto no solo por el impetu, y fuerça que le dà la llama del fuego, sino tambien por la ligereza que tiene; y assi avemos de saber, que adonde dà el viento, y adonde ay grande copia de leña, ò madera verde, buelve el humo abaxo; por esso la chimenea q̃ tuviere de todas las quatro partes agujeros, ò respiraderos, con intermedios, ò tabiques del vno al otro de la parte de adentro, no avrà ningun viento que impida la salida del humo, porque si el viento le dà de vna parte, halla resistencia del tabique intermedio, que es entre el vno, y el otro, sin hazer impedimento à los otros agujeros, ò respiraderos, los quales sacan el humo: esso tiene probado el Autor de este Libro, en la chimenea que tiene hecha, del modo dicho en la Casa de la Iglesia del Temple desta fidelissima Villa de Perpiñan, el año de mil seiscientos y onze, con muy feliz sucesso, porque hasta aora, que somos en el año de mil seiscientos veinte y seis, en todas las diversidades de vientos que ha hecho (que no faltan en Rossellon) siempre ha sacado muy bien el humo, sin bolverse nunca para abaxo, no obstante que tiene arriba el padrastro del Campanario de dicha Iglesia, y otro de la Casa de los herederos de

Don

Don Luis Tà quin, por ser cosa tan conveniente, no solo para la Casa de Campo, pero aun en todas las Casas particulares de las Ciudades, y Villas, se enseñarà aqui algunos modos, y diferẽcias de chimeneas, que siguiendo el modo que abaxo se dirà, y se harà demostracion con sus figuras para mayor declaracion, siempre por qualquier viento que haga sacarán el humo por arriba sin bolver abaxo, aunque arriba tengan qualquier padrastro de qualquier casa.

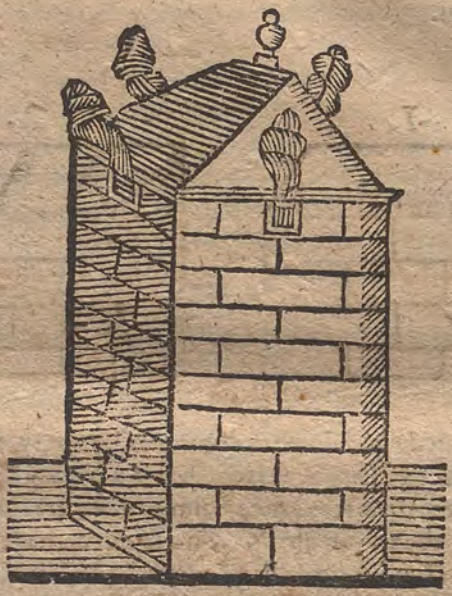
Tres modos de cañones de chimeneas os enseñarèmos, que ay para dicho efecto; los vnos largos, y estrechos, que son los ordinarios por todas las casas, otros quadrados, que son los de las chimeneas de la Casa de Campo, y de los Palacios, y Conventos, que se hazen en el medio de la cocina, que por todo el contorno se pueda acomodar toda la familia: La forma, y declaracion de ella, se veran en las figuras que se siguen. Tres modos de chimeneas diferentes.

¶ El cañon de la chimenea comun es largo, y estrecho, como el del Autor de este Libro, se debe hazer que tenga el cañon concabidad de la parte de arriba, siete palmos de la medida de Cataluña, lo menos, y de abaxo tan ancho como se pueda hazer, porque la anchura de abaxo, ayuda mucho à que salga el humo por arriba, y quando el cañon fuere hecho hasta vn pie encima el tejado, à la forma de la figura primera puesta arriba, se tiene de hazer el repartimiento con tres ladrillos del canton del largo, con hiesso, como se vè arriba, en la segunda figura, y assi se irà continuando, subiendola mas arriba por todo el contorno, y por los tres traviessos; y vereis que ireis haziendo, y subiendo quatro cañones quadrados, los quales deben subir quatro, ò cinco pies; despues la cubrireis, dexando abierto el vn cañon en la vna parte del estrecho de la chimenea, y el otro à la otra parte del dicho estrecho, y los otros dos

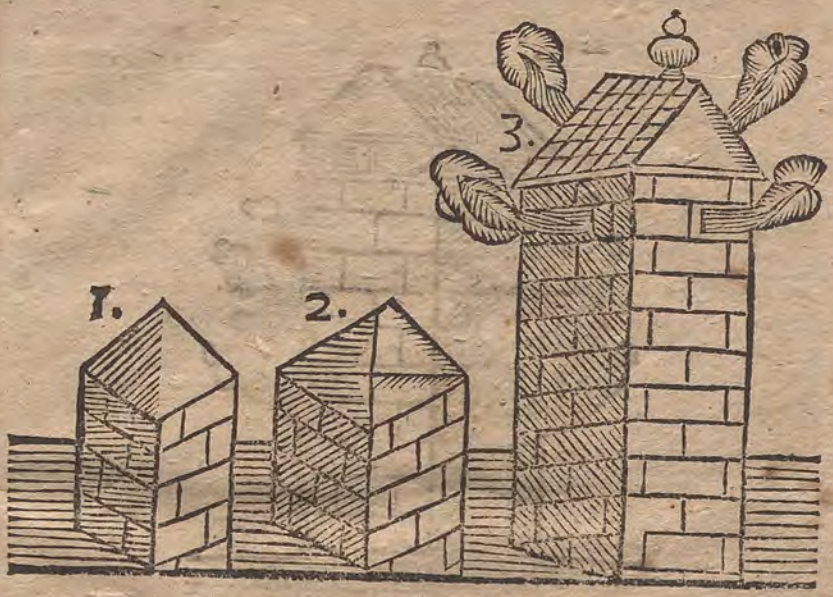
el

el vno en vna parte de la anchura, y el otro en la otra parte, y la abertura que sea en quadro, como el mismo cañon le lleva la medida como lo vereis en la demostracion de la figura que se sigue, y el humo que saca por los dichos cañones que son dentro quadrados; y desta manera quando el viento entrare por el cañon, no harà impedimento à los otros en el sacar el humo, por la resistencia que el viento hallarà de la cerradura, y traviessos que estàn dentro, entre el vno, y otro, porque es impossible que à vn mismo tiempo soplen quatro vientos juntos; y si soplaren, seràn de poco momento para poder impedir todos quatro cañones juntos. Siguese la figura.

Demostracion de la figura arriba dicha.



La chimenea de la Casa de Campo debe estàr puesta en el medio de la cocina, porque en el Invierno toda la familia se pueda calentar por el contorno, y el cañon debe ser quadrado, conforme la figura, y declaracion que se sigue.



¶ Quando dicho cañon quadrado saliesse encima del tejado vn pie, en forma de la primera figura, la cruzareis de canton en canton con dos barras de hierro, como la segunda figura lo demuestra, y dichas barras de hierro deben ser gruessas, y llanas, y despues ireis continuando dicho cañon por el contorno, y por dentro encima los traviesos de las barras de hierro, de ladrillos hechos con yesso, y que estèn atados con los contornos de altaria de quatro, ò cinco pies, y despues la cubrireis, dexando cañones abiertos cada vno por su parte, como se demuestra por la figura con el humo, arriba puesta, y desta manera sacará el humo, por qualquier viento que haga, por las razones arriba dichas en la primera chimenea.

¶ Ay otro modo de cañon de chimenea para sacar el humo por arriba, y que cuele bien, sin dàr pesadumbre, ni molestia à los moradores de la casa, por qualquier viento que haga, que es el modo, y manera de la quarta figura abaxo puesta, haziendo en cada parte encima del tejado dos cañones hechos de barro cocido, ò hechos

con

con dos texas, la vna con la otra, ù de otra cosa; esto es, que la vna vaya vn poco para arriba, y la otra vn poco para abaxo, como se puede vèr por esta figura.

¶ El horno de la Casa de Campo debe estàr puesto fuera de la Casa, y la boca dentro la chimenea, à mano izquierda de la entrada debe aver vn aposento para tener los trabajadores sus cosas del vivir, y despensa, conservadas, y los platos, y escudillas, y debaxo debe estàr la bodega, y de la otra parte, la camara, ò aposento para acostarse los trabajadores, y otra consecutivamente para sus hijos, y criados; à mas de estas dos camaras ay otra, la qual estarà encima el cortijo, para poner su leña, ò madera para el fuego, y los instrumentos, y otras cosas necessarias; y el sobrado de esta casa puede servir de troxe, y para las frutas, legumbres, simientes, yervas, y raìzes, que querreis conservar: A mano derecha de la puerta debe estàr la cavalleriza de los cavallos, ò mulas, con vna camara terrena harto grande, que estè junto la puerta, para que duerma el carretero, ò otros mozos, y tener en ella reservados los collares, frenos, sillas, y otros jaezes, ò alhajas de los animales, y al lado los

corrales, y establos para los bueyes, y bacas, y encima destos establos, el pajar para tener el alcacel, la paja, y otras comidas para los animales. Enfrente de la puerta grande de vuestra casa debe corresponder la entrada de vuestra habitacion, la qual, por vna escalera de dos descansos, y de nueve, ò diez escalones lo mas; en el primero descanso, à mano derecha de la dicha escalera, hareis vuestra cocina, y aposento vuestro, y de los otros criados; despues continuareis el aposento de la tinaja, y prensa para hazer el vino, y de la otra parte la bodega; hareis la entrada de vuestra camara, y recamara, y guarda ropa, en el lado derecho, y dexareis otro tanto alojamiento à la otra parte, para los amigos, y forasteros, y hareis vuestra principal vista, y ventana de la parte de Levante, y alguna ventana de la parte de la entrada de la casa, para tener noticia de vuestros criados, y para vèr quien và, y quien viene; y à la fin de cada retrocamara vna secreta (que por ser tan necessaria, se alçò con esse nombre) que conviene para el cuerpo, y en la parte inferior otra para los criados, y trabajadores, y su familia; à la parte superior de vuestra camara hareis vn aposento para serviros de troxe, de vna parte para el centeno, y trigo, y de la otra para las legumbres, el qual troxe tendrà vna ventana pequeña, de la parte de Tramontana, ò Cierço, por ser aquella parte del Cielo la mas fria, y menos humeda, las quales dos cosas quieren mucho los granos para conservarse largo tiempo. En el cabo de la bodega hareis vn cubierto para las gallinas, pollos, y aves, y al cabo del aposento de la tinaja pondreis el palomar para las palomas, si no fuere que tengais licencia del señor del termino, para poder levantar vna torre, que en tal caso estarà mejor en el aposento mas alto de la torre: El aposento para las gallinas, y pollos ha de estàr fabricado de manera, que la parte inferior pueda servir para las aves de agua, nidos, y ceitos para poner los huevos, y empollarlos, y alguna separacion para los pollos de Indias; quanto à los pabones, los dexareis ir, y alojar por todas las partes donde ellos querràn. Hareis el cortijo para el ganado de lana, y puercos, al medio, de manera, que tengan luz, si no, de la parte de la quadra; y en el principal cortijo hareis vna separacion de ramos, ò leña larga, para separar los corderitos de sus madres; y assimismo hareis de las cabras, y añadireis à las ovejas dos cercas mas, bien altas de todas las partes, la vna para las farnosas, y la otra para los moruecos; de la misma manera hareis otra para las cabras, y cabritos, y los sobrados serviran para recoger yerva, ramas, &c. Frontero dessas estancias estara bien vn cubier-

bierto, con la puerta grande, que por debaxo puedan passar las aves, à ponerse en cubierto quando llueva, ò quando haze el Sol muy ardiente; este aposento sirve para poner el centeno, trigo, y legumbres, antes que se trillen. Entre el cortijo de las ovejas, y pocilga de los puercos, hareis vn cubierto competentemente alto, para poner debaxo de cubierto el carro, carretas, arados, y otros instrumentos de la labrança. Por debaxo de vna esquina de vuestra escalera entrarà al huerto el Hortelano; pero vos entrareis por vna escalera que baxe a el desde vuestra camara; el qual huerto de la parte derecha sea para las yervas de comer, y otro repartimiento para las legumbres, y tambien el lugar de las colmenas, à la otra parte; yendo de vuestra escalera al muro del huerto, serà todo de arboles de fruta, sin otra cosa, y à la entrada de los dichos arboles tendreis vn lugar dedicado para los arboles de fruta de huesso, y de pepitas, para poder despues ingerir.

La puerta de la parte del prado, por vuestra entrada, y salida particular, serà hecha de dos alquitraves pequeñas, con quatro, ò cinco almenillas encima, con vna puerta buena, y por ella entrareis en casa; y no tendreis en ella mal olor de los establos, ni del cortijo grande, y entrareis, y saldreis à placer à vuestro gusto, sin saberlo los de casa. Yo entiendo que la dicha fabrica sea hecha segun la hazienda; porque como dize Caton, la casa no busca la tierra, ni la tierra la casa, porque la grande casa cuesta mucho de hazer, y mantenerla; y la casa mas pequeña de lo que es menester, es ocasion de que se gasten, y se pierdan muchos frutos. Aora, pues, tenèmos hecha la casa, y los establos, cartijos, y otros aposentos para los animales domesticos, assi terrestres, como voletiles, tratarèmos de ellos particularmente, assi de sus crias, y curas de sus enfermedades, como tambien de las cosas que de ellos entra provecho, y vtilidad al Padre de Familias de la Casa de Campo.

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE LOS BUEYES, Y DE SUS ENFERMEDADES, y curas.

Secretos de los bueyes.

LOs bueyes en la Casa de Campo, donde se crian de ellos para arar, y dellos para vender, conviene vn hóbre, q̃ no tenga otro cargo, sino en cuidar de governarlos, porque es necessario tener con ellos otro tanto cuidado, y diligencia, como con los cavallos; verdad es, que no llevan tanto gasto en el vivir, ni en los jaezes, pe-

ro

ro conviene se crien dos por vno, si bien no trabajan tanto en el arar dos pares de bueyes, quanto haze vn par de cavallos, ò mulas; pero el arar de los bueyes es mejor labor, por lo que tienen mas fuerça, y aran mas hondo. El arar de los bueyes no se haze si no en las partes donde tienen buena comodidad de buena yerva para su pasto: en otras partes les es mejor comodidad arar con cavallos, y en otras partes con mulas, que no con bueyes, y bacas, por lo que no son tan promptos, ni de tanta execucion, como los cavallos, y mulas.

El cortijo, ò establo de los bueyes, y bacas, debe estàr fabricado de piedra, y debe estàr en pendiente, porque la humedad no se detenga en èl: Debe ser puesto de la parte de Medio Dia, para que sea mas seco, y menos sugeto à los vientos frios, y que sea largo, y alto, tan solamente que los bueyes puedan estàr acomodadamente, y que el baquero pueda ir por todo el contorno para visitar, y limpiarlos; y el rastrillo, ò pesebre no debe ser muy alto, para que los bueyes puedan à su placer llegar a comer; y el baquero debe tener cargo en tenerles el cortijo, ò establo limpio, y tener cuenta que las gallinas, ni los puercos entren, porque las plumas de las gallinas, y pollos matan los bueyes, y el estiercol de los puercos los enferma, y les engendra peste, y assi les tiene de dàr paja fresca muy à menudo, y en el Verano de la verdura, como pampanos, y hojas de los sarmientos, y otras, y en el Invierno paja de habas, y yervas à la tarde, y mañana. Debe saber, y conocer quando los bueyes del trabajo estàn muy fatigados, para dalles, segun su condicion, el comer proporcionadamente; no les debe dexar pacer en tiempo calorosо, ni en tiempo muy frio, ni demasiado humedo; no se les debe dàr de beber demasiado presto despues que acabaron la yunta; que les limpie, y refresque a menudo las pajas del establo, y que los tenga separados harto lexos el vno del otro, porque no se hagan daño vnos à otros; y quando no estuvieren cansados, sea el beber dos vezes al dia en el Verano, y vna vez en el Invierno, de agua clara, limpia, y fria; que tenga cuẽta quando bolveràn de la campaña, si llevaren algun daño, ò espina en los pies; si tuvieren el apetito, y gusto, si el collar, ò el yugo les ha hecho alguna llaga, ò otro daño en el pescuezo, y si tuvieren alguna matadura; y segun la enfermedad les aplique el remedio, y esto con diligencia. Los bueyes castrados son mejores para el trabajo, que no toros, los quales tienen la carne poco nerviosa, y muy poco fastidiosa en el govierno.

Beber de los bueyes.

Bueyes castrados. y en què tiempo se han de castrar.

Si el baquero tuviere cien novillos, sacarà à parte dos para toros

para

para cubrir las bacas, y los otros debe castrar de edad de dos años, ò cerca dellos, porque passado este tiempo seria cosa dificultosa; y conviene castrarlos en el Otoño, en Luna menguante, y poner encima la llaga ceniza de sarmientos, mezclada con litargitio, y tres dias despues pez liquida, y mezclada con dicha ceniza, y no conviene el dia que los castreis que beban, y aun darles poco de comer.

El modo que se debe tener en el castrar, es, con dos pedazos de palo de madera, à modo de tenazas, apretalles los nervios de los botones, despues luego abrirles la bolsa, y cortarles los botones, de tal manera, que dexeis el cabo, y estremo con que se tienen los botones, y el dicho nervio, y con esso el novillo no sacarà mucha efusion de sangre, y no serà del todo afeminado, no quitandole del todo su vtilidad, y dexandole en parte en forma de macho.

Avisos para comprar bueyes, y conocer su edad.

Si quereis comprar bueyes para el trabajo, los comprareis que estèn cercanos de vuestra Casa de Campo, porque ellos no prueban muy bien en ayre estraño, como hazen los cavallos; la edad de tres años, poco mas, ò menos, porque antes no se pueden domar en el trabajo. Conocereis si fueren de mucha fuerça, y de edad, mirandoles la boca, porque el dezeno mes de su primero año mudan los dientes de delante, y à seis meses despues los otros de los lados, y al fin de tres años los muden todos, y quando fueren de buena edad los tienen iguales, blancos, y largos, y quando envejecen se les acortan, y desigualan, y se les buelven negros: No conviene que el buey de campaña sea demasiado gordo, ni demasiado flaco, y aquello que come à placer, y con comodidad le mantiene mejor en fuerças. El buen buey debe ser de mediana estatura, presto en el punçon de la agujada, y que se mueva promptamente; que sea bien membrudo, y quadrado de cuerpo; alçado de ombros, con la oreja grande, frente crespa, largo cuerpo, el ojo gruesso, y negro, el cuerno fuerte, vivo, y de mediana grandeza, el ocico gruesso, y camudo, la cabeza corta, y rebuelto; la espalda larga, y grande de pechos, y vientre; cola larga, y bellosa del cabo; de atràs derecho, y ancho, las costillas estendidas, de riñones largo, que sea nervioso, la vña corta, y ancha, el pelo espeso, y que sea mansoen el menear; de color negro, y si fuere roxo es mejor, y despues el vayo, ò negro mosqueado, el blanco es el peor de todos; el griso es de mediana bondad: vn buey de esta calidad os puede servir diez años en el trabajo, y despues se puede engordar, y vender, porque vive hasta treze, y diez y seis años.

Bacas para el trabajo.

Tambien os podreis servir para el trabajo de las bacas esteriles, y castradas; pero si cóprais los bueyes domados, y exercitados en arar, ò que-

quereis domar de los vuestros, el baquero debe tener esse cuydado, y por mas facilidad èl conocera su natural, y aun su complexion, de aquellos que querrà domar, como si es perezoso, si à menudo se acorrece, si es demasiado pronto, furioso, ligero en levantarse, dàr de piernas, ò cornadas, si es duro en el estimulo, medroso, y temeroso en el entrar al agua; de los quales defectos, es necessario darle castigo primero, antes de domarlo al yugo. Aveis de advertir, que para hazer esso, es demasiado presto dentro de dos años, y demasiado tarde despues de cinco años; conviene para adomalle en yugo, irle quitando el comer primero, y es mejor expediente juntar vn buey joven con viejo bien exercitado, con que sea del mismo talle, y fuerça, porque es cosa de mucha importancia darle el compañero de la misma grandaria, fuerça, y naturaleza; y si el buey fuere dificil de domar, y à vuestro juizio fuere à proposito para tirar, ponedle en vn grande yugo en el medio de dos, ó tres bueyes de su talle, que sean mansos, y en tres dias lo avreis domado, y acomodado; y si lo quereis domar solo, avezadle poco à poco, atandole, y hazer que padezca, y herrarle los pies en las tierras donde se acostumbra herrarlos, y despues algun dia atadle en algun buen palo, y dexadle alli vn buen rato, y sin comer, y si esso le fuere fastidioso, passada que le sea la colera, passadle la mano por encima, avezandole de manera por todo el cuerpo, y por entre las piernas, que se dexe de menear, y despues hazerle tirar algun peso, ù dos atados en el yugo, y algunas vezes atados à la carreta, y que tiren vn poco lexos, despues ponerles alguna carga à la carreta, por hazer prueba de su fuerça, y assi los avezareis en el grito, voz, palabra, y à la varilla, ò agujada. Si avreis comprado algun buey hecho, y domado à tirar, para que conozcais su complexion, cóviene hazer prueba dèl, en compañia de otro, si fuere furioso, despavorido, ò si se echa en el suelo, y assi de sus vicios, y defectos, corrigiendole, no con fuerça, y estimulos, porque le buelve furioso, y duro, y assi conviene atarle las piernas, y hazerle ayunar algun tiempo, porque este vicio no se vè si no con los que son demasido gruessos, y por esso conviene darles el sustẽto moderado, porque conviene para la comodidad del arar, que el buey no debe ser, ni demasiado gordo, ni demasiado flaco

Los vicios de los bueyes.

Como se domaran los bueyes en el arar.

El comer de los bueyes, no debe ser con grande abundancia en el Invierno, quando no trabajan; ellos apetecen mucho la bayna de las legumbres, como son yerbos, fasoles, y de habas; se engordan con ordio cocido, y habas molidas grossieramente, y les hã de dàr alcacel, no con tanta abundancia como à vn cavallo, sino fuere quando trabajã. Los pimpollitos tiernos del sauce los recrea en el Verano, y se les de-

Comida para los bueyes.

ve dàr voluntariamente en la tarde vn fajo, ò vna haz, y sobre todo apetecen los pimpollos, y hojas de los sarmientos, y del olmo, y tambien las ezes del vino; la paja de trigo, y del centeno les es muy buena, y algunas vezes el salvado del trigo, pero no les dà furça; las bellotas los hazen criar sarna, sino fueren secas de la corteza; y sino comen bien, y abundantemẽte; las coles cocidas con el salvado del trigo les haze buena barriga, y tambien les dà algun nutrimento; lo mismo haze la paja de ordio, ò cevada, mezclada con el salvado del trigo, tãbien se puede mezclar de las vbas, despues de sacado el vino, ò secas, que esso les valdrà en lugar de vino, y de comer, y los harà bellos, resolutos, y fuertes; y no ay ninguna cosa mejor para engordarlos, que la yerva que viene à los prados en el Otoño, despues q̃ fuerẽ segados.

Purga para que los bueyes no enfermen, y otros secretos.

Los bueyes, y bacas estàn sujetos à menos enfermedades, que los cavallos, y yeguas, y para defendellos de las enfermedades mas comunes, y de las extraordinarias, ordenaban lo siguiente los Antiguos: Los purgaba en cada fin de las estancias de todo el año los tres dias siguientes: Algunos con altramuzes, simiente de ciprès, de todas partes iguales, poniendolo toda vna noche en infusion al sereno en vn vaso lleno de agua comun. Otros con otras diferentes drogas, conforme la vsança, y diversidad de las tierras; y se conoce quando està enfermo, ò quando ha de enfermar, sino comiere, teniendo comida: Si quereis que qualquiera animal buelva à casa, vngireislo en la frente con cebolla albarrana putrefacta.

Aristoteles.

Dize Aristoteles, en el libro de los animales, que si pones cera liquida en los cuernos de los novillos, y bacas, los llevareis à qualquier parte sin trrbajo.

Los bueyes, y todos los animales, y en particular todos los quadrupedos, podreis engordar con mucha presteza, dandoles à comer la comida, que les sabe mejor, y mas buena, despues que los avreis hecho ayunar tres dias; esto es, à los bueyes, dizen les sabe muy buena la yerva veleño, y la carne de los galapagos, que en Catalàn se llaman tortugas, y las ovejas, la sal mezclada con sus comidas, con ella beben, y el beber las engorda; la causa de esso es, porque la hambre en los dichos animales, les consume el humor superfluo que tienen en el cuerpo, y los aumenta el calor, y los mueve el apetito del comer por muchos dias, ò tambien que los animales no procuran, sino que el apetito los apetece mucho.

Hareis que los bueyes, y otros animales coman muy bien, mezclandoles ezes del azeyte con la comida, y bebida, y es tanta la fuerça, y vtilidad de las ezes del azeyte, que preserva los bueyes de enferme-

da-

dades, y les haze comer mucho, dandoles dellas quatro, ò cinco dias; y si quereis engordar el buey para el trabajo, de ocho en ocho dias le labareis la boca con su orina propria, y sacarà grande copia de flemas, que les quitan el apetito, y les impiden el comer.

Los animales no comeràn, ni gustarán de la comida, antes se moriràn de hambre, si les vngis la lengua con alguna cebolla putrefacta, si no fuere que despues les labeis la boca con sal, y vinagre; el mismo efecto hareis, si encima del pesebre colgais vna piel, ò cola de lobo.

Por obviar que los bueyes no se fatiguen trabajando, los vntareis los cuernos con azeyte, y tremẽtina cocida; pero advertireis, q̃ no les fregueis el ocico, ò la nariz, porque el azeyte les haze perder la vista.

Los bueyes salvaticos son mejores para tirar la carreta, que para arar, porque no son assi resolutos, ni fuertes. No es bueno el arar de los toros, por lo que toman espanto, y no se acomodan como los bueyes; tambien es muy bueno el arar de la baca castrada.

El toro conviene guardar, y engordalle à parte para las bacas, las quales hareis cubrir por los meses de Mayo, Junio, y Julio, y vn toro basta para sesenta bacas. Toro para las bacas.

Los bueyes querreis tener à pasto para engordar para vender, no los debeis poner en el trabajo, si no fuere alguna vez en la semana, y en buen tiempo, y en tierra ligera, para exercitalles, y que no coman otra cosa, sino ordio, alcacel, y paja, y algunas vezes pampanos de los sarmientos, y otras verduras, que sean de su gusto, y el buey que avrà trabajado à la mañana, lo dexareis que descanse à la tarde.

Despues el Baquero conocerà que el buey està cansado de arar, y que yà no puede mas tirar, lo engordareis por algun tiempo sin trabajar, y despues lo matareis, y cecinareis entero, ò à pedazos, para comida anual de vuestra familia, y en esta ocasion conservareis los tuetanos de los huessos, y la hiel del buey, para valerse dellos en las ocasiones que convenga, porque los tuetanos de los bueyes son bonissimos para digerir, y mollificar los humores duros, y rojos, y la hiel del buey es mejor, que la del toro, y sana todas las llagas, mezclada con zumo de puerros; y metido en la oreja, quita el susurro de la oreja, y vngido, y fregado por el contorno del ombligo de los niños, mata las lombrices, y mezclada con miel, es singularissima para la esquinencia, y es vtilissima sobre otra cosa en dar color de amarillèz, y esparcida la hiel del buey encima de la simiente, haze que el trigo no sea comido de los ratones. Bueyes para salar.

Algunas vezes se halla en la hiel del buey vna piedra, del tamaño de vn huevo, de color amarillo, la qual dada bebida, es singularissima Remedio para sus males.

contra la piedra, y para contra la enfermedad de los que se buelven amarillos, y aplicada a la nariz, buelve el corazon mas claro, è impide el fluxo, que se haze encima los ojos, y sorbida por la nariz, mezclada con zumo de acelgas, aquieta el excesso de la apoplexia.

Puede tambien el Padre de Familias de la Casa de Campo tener grande provecho del estiercol de los bueyes, y bacas, porque sana la picadura de las abejas, y resuelve toda manera de hinchazon, mitiga la gota ciatica, y mezclado con vinagre, disminuye mucho las porcelanas, ò lamparones.

Siguese la figura del buey, señalado con lineas, que salen de las partes, que dàn señas de las enfermedades del cuerpo, y de donde sale vna linea, y despues derrama mas lineas, quantas se derraman, tantas enfermedades diferentes salen de aquel lugar; despues se siguen los remedios de ellas, para que qualquier Padre de Familias de la Casa de Campo pueda ser Albeytar, para sanar las enfermedades de sus bueyes, bacas, y novillos.

Si

Las enfermedades, y curas de los bueyes, bacas, y novillos.

¶ Si el buey, ò baca estuviere descomido, se pondrà en apetito, y gusto, ora provenga de calor, ora de otra causa, labandole la boca, y lengua con sal, y vinagre; y si el buey tuviere barba, que es vna carnosidad, que les viene debaxo de la lengua, conviene cortalla, y despues fregar la parte con sal, y ajo, picado todo junto, despues labarle la boca con vino, y tambien conviene quitarle diestramente cō vnos tenedores, los gusanos que se le crian debaxo la lengua; y para limpiar bien las partes interiores del animal enfermo, no ay mejor remedio, que tomar huessos de las azeytunas, despues de exprimido, y sacado el azeyte, y hazedle comer de esto à menudo.

Si el buey tuviere bomitos, y temblor de corazon, le fregareis el ocico con ajos, ò con puerros picados, y hazedle beber, mezclado con vino, y esso es bueno para el dolor colico, y para quando les gruñe, y remueve el vientre; essa enfermedad se les conoce quando se lamentan, moviendose, echandose, y levantandose à menudo, y no pudiendo sossegar en ningun lugar. Algunos añaden azeyte de nuezes, y otros les dàn cebollas, cocidas con vino tinto, y otros mirra, con granos de laurel, destemplado con vino, y los hazen punçar la carne por el contorno de la vña, ò à la cola, hasta la sangre.

Si el buey tuviere la boca, ò paladar inchado, que le quita el apetito, ò gusto, y le haze dàr suspiros à menudo, para esso serà bueno sacarle sangre de la vena del paladar, y despues de la sangria, no se le dè de comer otra cosa, sino ajos picados con hojas de algunas verduras, ò alcacel tierno, hasta tanto que se halle mejor.

Para los estrangolones, ò gotornones, que vienen en la garganta, ò cañon de los bueyes, el qual viene, y baxa del celebro refriado, les desarraigareis essos gotornones, despues les cubrireis la cabeza con alguna manta, y les fregareis à menudo toda la boca, y gola con manteca fresca.

Si bebiendo huviere engullido alguna sanguijuela, y se le huviere quedado en la boca, ò garganta, se la hareis caer dandole en la boca azeyte tibio; y si estuviere puesta en el estomago, le aveis de infundir vinagre.

Remedio para sus enfermedades.

Para la tos del buey, se le debe dàr de beber decoccion de hisopo, y comer puerros picados cō trigo; otros les dàn à beber, por siete dias, decoccion de artemissa; y si tuviere la tos, ò catarro por causa de la flema, lo conocereis quando estuviere descomido, y le cayere la oreja, entonces le labareis la boca con tomillo salsero, picado con vino blanco, ò se la fregareis con ajo, y sal menuda, despues labarla con vino. Algunos le limpian esta flema con hojas de laurel, picadas con

cascaras de granadas; otros le ponen dentro de la nariz vino con mirra.

Para contra el catarro, y ojo inchado, se les saca sangre por debaxo de la lengua, ò se les haze tomar zumo de puerros, ruda, apio, y sabina, todo bien purificado.

Si el buey tuviere la espalda cascada, conviene sangrarle de la pierna de la otra parte donde no es la enfermedad; y si fuere de ambas espaldas, conviene sangrarle de ambas piernas.

Si el buey tuviere el miembro endurecido, le vngireis con vnguento hecho de raizes de malvas, picadas con manteca fresca, dos vezes al dia.

Si el buey tuviere piedra dentro de la vegiga, tomareis dos onças de hinojos marinos picados, dos dragmas de clavos de girofle, dragma y media de pimienta, picadlo todo junto, y se lo dareis à beber con vino tinto tibio, y esso continuareis algunos dias; y si hecho esto la piedra no sale, conviene dalle vn corte para sacarla fuera.

Si el buy tuviere la piedra dentro del miembro, primeramente le echareis largo en el suelo, despues hazedle tener el miembro con vnas mordazas por encima donde estuviere la piedra, y se le abrireis por el lado para sacar la piedra, despues consolidareis la llaga con trementina, lavada quatro vezes con agua de la yerva llamada cola de cavallo.

Si el buey no puede mear si no es con trabajo, le sangrareis de la vena del miembro, y le dareis à beber esta pocima, que hareis de miel, azeyte, y vino blanco, cocido todo junto, y se la dareis tres mañanas continuas, despues lo dexareis reposar ocho dias.

Remedios para las enfermedades de los bueyes.

Si el buey tuviere los botones inchados, por alguna causa, los vngireis muy bien mañana, y tarde, con gordura dulce: tambien se tiene por remedio fisico, que la hiel del perro sana los genitales hinchados del buey, vngiendolos à menudo.

Si el buey mea sangre, hazedle comer llanten, y azeyte bueno, despues tomad tartar en polvo, y coloquintidas destempladas con vino tinto, y claras de huevos, y se las hareis beber con la corna; y si el mear sangre no và cessando dẽtro de veinte y quatro horas, se morirà

Si el buey tuviere la vña gastada de hierro, ò piedra, cabareisle la vña hasta el honda del daño, y destilareis dentro de la llaga de el vnguento hecho de gordura de puerco, y de buey todo junto caliente, y le pondreis dentro estopas de cañamo, ò lino, mojadas con dicho vnguento.

Si tuvierela vña abierta, tomareis miel, y cera nueva, y trementina,

tina, de cada cosa vna onça, y hareis vnguento, y lo aplicareis por el contorno de la vña, por espacio de quinze dias integros, despues pondreis deste vnguento, aloe epatico, miel rosada, alumbre de roca de cada vno media onça, y cubrireis todo el contorno del pie, despues tendreis baño de vino con miel para labarlo; y si la vña estuviere podrida, hareis este vnguento arriba dicho, de la vña abierta, y le pondreis dello hasta tanto que la vña estè vn tanto resuelta, y despues le hareis fomentacion, por espacio de cinco, ò seis dias, tres vezes cada dia, por todo el pie con vino, ò con vinagre, que aya hervido con cal viva, y miel, de cada cosa siete onças.

Para el pie picado de clavo, ù de espina, ù de otra cosa que tenga punta, cortareis la vña del pie lo mas ceacano que podreis de la picadura, despues destilareis dentro de la picadura trementina, y azeyte todo mezclado, y caliente, despues le hareis vn emplasto por todo el pie con miel, y gordura dulce liquida. Curas para sus males.

Para la matadura del pie, hareis hervir miel, y gordura de puerco con vino blanco, y este emplasto aplicareis encima el pie, y se lo dexareis por tres dias continuos.

Para el pie apretado, y endurecido, tomareis raizes de malvas, y de malvariscos, y las hareis hervir con suficiente agua, despues picadlas, y passadlas por vn colador, y quando fuere passado, añadireis media libra de gordura de puerco, y tres jarros de buen vino, hareislo hervir todo, hasta que la gordura sea derretida; entonces añadireis simiente de lino bien picada, y lo hareis hervir hasta la consumpcion del vino, y pondreis vna parte de esta cataplasma encima el pie, y se la dexareis tres dias integros, despues bolvereis à poner el restante que aveis reservado, y se lo dexareis otros tres dias.

Para contusion de nervios, que el buey anda coxo, conviene fomentarle las piernas con azeyte, y sal, pero si fuere hinchadura en las rodillas, conviene fomentarle con vinagre caliente, ó con decoccion de mijo, y simiente de lino; y no obstante estas cosas, conviene cauterizalle à la parte ofendida, y ponerle encima manteca fresca, y levadura, con agua, y vinagre, despues aplicarle vnguento de manteca salada, con gordura de cabra.

Si el buey anda coxo, por aver padecido frio en los pies, conviene lavarselos con sus meados añejos, y tibios; pero si fuere por abundancia de sangre que se retirasse al pie, conviene resolverle, estregandole muy fuerte, arañandole; y si de esse modo no sana, conviene tenderle la vña de la estremidad, hasta el vivo, que salga la sangre, y embolverlo con vna bolsa de cuero, para que la agua no le haga daño, hasta que aya curado.

Si el buey anda coxo, por respeto de alguna espina; ò madera que se le huviesse metido en alguna parte del cuerpo, ò por golpe de piedra, conviene lavar el lugar con meados calientes, y poner encima gordura vieja derretida con azeyte, y pez liquida.

Remedios para sus enfermedades.

Si el buey tuviere la pierna rompida, se la bolvereis à su lugar, haziendole estirar por vuestros criados la pierna, derechamente con cuerdas, tanto de vna parte, como de otra, para que el huesso rompido se pueda igualar, y vnir igualmente, como de antes estaba, y por encima, y por el contorno aplicareis estopas de lino, ù de cañamo, mojadas con mezcla de claras de huevos, ò bolo armenico, sangre de dragon, y embolvereis con vendas las partes assi estrechamente con algunas tablillas, que el huesso rompido no se pueda mover, y encima pondreis otras estopas mojadas con vino puro, para confortar los nervios, y para que las partes mas altas, y mas baxas del huesso rompido no tomen mala indisposicion, tanto por la atadura, quanto por el rompimiento del huesso, y le vngireis vna, y otra parte de arriba, y abaxo, de vn vnguento hecho de vna onça de trementina, y de otra tanta manteca, y azeyte.

Si el buey tuviere la pierna sacada de su lugar, ò descoyuntada, se la bolvereis estirandola, y despues se la embolvereis, vngiendola primero con gordura de puerco.

Si el buey tiene estrecheza de vientre, ò anda estiptico, para relaxarle el vientre, conviene darle à beber agua tibia, con dos onças de aloe muy bien polvorizado.

Si el buey tuviere fluxo de vientre, que algunas vezes viene à echar sangre, y lo debilita mucho, es necessario quitarle el beber quatro, ò cinco dias, y darle granos de passas, puestas en infusion con buen vino tinto, ò nuezes de galax, y de ciprès, con queso añejo, destemplado con buen vino, y por el vltimo remedio se avrà de cauterizar en medio de la frente.

La enfermedad del anticor del buey se conoce, quando el animal tiene el pelo del cuerpo derecho, y esta menos alegre de lo acostumbrado, y tiene los ojos espantosos, y espavoridos, y el cuello caìdo, la boca salivosa, y el passo tardo, el espinazo, y toda la parte trasera dura, y enteramente descomido, y no rumia nada; esta enfermedad se sana de principio, pero envejecida, no ay remedio alguno; tomareis cebolla albarrana tres onças, cortadla menuditamente, raìzes de melones picadas, otro tanto, mezclado todo con tres puñados de sal gruessa, y destemplado todo con tres jarros de vino bueno, y le hareis tomar cada dia buena cantidad.

La

La enfermedad de la inflamacion en las partes del cuerpo, que à menudo atormenta à los bueyes, conviene hazer los emplastos de tres manojos de simiente de coles, y vn plato de harina blanca, todo junto bien picado, è infuso con agua fria, y despues aplicado à las partes dolorosas, y el mejor remedio que se puede hallar, es tomar hojas de ciprès, sin los ramos, tres manojos, y harina, como està dicho, añadiendo vinagre fuerte para destemplarlo. Remedios para sus enfermedades.

Para la enfermedad de los riñones conviene sacarles sangre de la vena de entre las piernas, ù de la vena llamada matrice, que se halla al largo del lado de la parte de los riñones, y por bebida, conviene que se haga de zumo de puerros, mezclado con agua tibia, ò con sus proprios meados.

Para la enfermedad de los bueyes, que los Labradores llaman tiña, ò ranilla, la qual se haze dentro de los intestinos, y muchos mueren de ella, la qual proviene de que se les entran por el trasero los reznos, y llegando à las tripas mueren infaliblemente, sino se les aplica remedio. Los Labradores vsan, quando esto conocen, meterles la mano por el trasero, y les arrancan aquellos reznos, antes que mucho se encarnen, que horadan las tripas; mas lo mejor es hazer que no les venga essa enfermedad, obviando, ò desviandola en esta forma: Tomen trigo limpio, y mojenlo con azeyte por espacio de vn dia, que se embeba bien de ello, y denselo à comer à bueltas de otras cosas, que con ello echarà todos los reznos que tuviere; y si lo vsaren vna vez cada mes, nunca tendràn semejante enfermedad, y purgan con ello; y esto es bueno para qualesquiera otros animales.

Si el buey tuviere la copa del cuello hinchada, ò encordada, conviene sacarle sangre de la vena de las orejas, y poner encima del mal vn emplasto hecho de tuetanos de buey, y de gordura de cabras, iguales partes, deshecho con azeyte, y pez liquida. Remedio para sus males.

Si el buey tuviere la copa del cuello endurecida, y adormecida lo dexareis reposar algunos dias, y estos dias le fregareis el lugar endurecido con manteca, azeyte, gordura de puerco, y cera nueva, partes iguales, todo mezclado igualmente.

Si el buey tuviere el cuello desollado, pondreis encima la llaga vn emplasto hecho de los tuetanos de los huessos de las piernas del buey, y gordura de puerco, y de cabra, de todo iguales partes, mezclado, y deshecho junto.

Si la copa del cuello del buey estuviere solo pelada, la fregareis precesto con vnguento, hecho, y preparado de seis onças de miel, y

qua-

quatro onças de almastiga, hervido todo junto.

Si el buey tuviere sarna, conviene fregalla con sus proprios meados, con ajos picados, axedrea; azufre, vinagre, con nuezes de galax picadas, y zumo de calamento con gordura.

Para los piojos de los bueyes, conviene fregarles con decoccion hecha de azeytunas del azebuche, y sal; y tambien conviene quitalles la vegiga que tienen debaxo la lengua.

Si la piel del buey estuviere apegada à los huessos, conviene fomentarla con vino puro, y con azeyte todo mezclado.

Si los cuernos se le hendieren, conviene fomentarles con vinagre, azeyte, y sal, mezclado todo junto, despues ponerle encima enjundia vieja derretida con cera nueva.

Si el buey, ò baca tiene los cuernos torcidos, y los querreis enderezar, ò si los tiene derechos, torcerlos, tomareis dos panes grandes al punto que salen del horno, y pondreis los cuernos dentro los panes, que no lleguen à la carne por tres dedos, y despues de aver estado assi buen rato, antes de perder del todo la frialdad, sacareis los panes; y luego estando calientes los pondreis del modo que querreis, y en estando frios, se quedarán del mismo modo que los avreis puesto, con la misma fortaleza.

Secretos para sus enfermedades.

Si el buey tiene dolor de cabeza, ò en qualquiera parte del cuerpo, que esto les acontece à menudo, que conocereis quando el animal no camina, ni trabaja de gana, le hareis fomentacion, ò le aplicareis vn emplasto hecho de decoccion de mançanila, melilote, y simiente de lino.

Para el dolor de cabeza, picareis ajos con vino, y se los pondreis por de dentro las narizes, despues le fregareis toda la cabeza con decoccion de hojas de salvia, mejorana, espicanardi, oruca, laurel, y de nogal, con buen vino.

Para los ojos que fueren hinchados, se le ha de hazer colirio de harina de trigo pastada, y destemplada con idromiel.

Para los ojos que lagrimean continuamente, tomareis de la cola dura del trigo cocido, y hareis emplasto encima del ojo. Y para lo mismo tomareis papaver erraticum los pimpollos, y raizes, y picadas con miel, sirven prra hazer colirio à los ojos.

Para los ojos nublosos, pondreis dentro de los ojos polvos de huessos de cipia, azucar de piedra, y canela, sutilmente polvorizado.

Para el blanco que viene encima de los ojos, aplicareis vna cataplasma, hecha de salgemma, y almastiga polvorizado sutilmente, è in-

incorporado con miel, y continuareis esso a menudo.

Para la cartagina de los ojos de los bueyes, se les debe hazer vn colirio de sal armoniaco, destemplado con miel, y tambien se les debe vngir el contorno de los ojos con pez, y ajos, y esso por las moscas, que por la miel les vàn continuamente por el contorno.

Para el ojo colorado, cargado de sangre, que perturba la vista, conviene hazerles destilar dentro los ojos miel continuamente, hasta que estè sano, perfectamente.

Las llagas, y vlceras de los bueyes curareis con malvas silvestres, picadas con vino blanco, fregando los ojos.

Para la enfermedad de los lomos, se les debe dàr de beber zumo de puerros, con vino blanco dulce, y se les debe poner en la oreja raiz del avellano.

Las apostemas se han de madurar con levadura, cabezas de lirio, ò cebollas albarranas, y vinagre, y despues cortallas, y limpiallas, con sus meados calientes, y ponerselas bañadas, y remojadas con cera derretida, y finalmente hilas, vngidas con sebo de cabron, ù de buey.

Si el buey fuere mordido de alguna serpiente, alacran, ò perro rabioso, ù de sapo, se debe fregar la llaga con azeyte de alacranes, ò con jabon, infuso con vinagre, y se debe labar con decoccion de la yerva corazoncillo, ò con salmuerra vieja.

Para la mordedura de los sapos, les fregareis con albayalde, destemplado con agua, y se debe roziar el lugar, por donde pacen los bueyes, con decoccion de pimpollos de laurel, para hazer huir los sapos. Enfermedades, y sus curas.

Para la calentura de los bueyes, que les viene del excessivo trabajo, y tienen grande calor, con dolor de cabeza, è inflamacion de ojos, y calentura extraordinaria, y le sienten tocandoles la piel, se les ha de sacar sangre de la vena de la frente, ù de la oreja, y se les debe dàr de comer yervas frescas, como lechugas, y otras, y se les debe hazer fomentacion en el cuerpo con vino blanco, y tambien darles a beber agua fria.

Si el buey estuviere flaco, desvanecido, y vacuo, le dareis yerbos picados, y destemplados con la agua de su beber. Las moscas no daràn molestia à los bueyes, si picais azevtunas de laurel; y las hazeis cocer con azeyte, y vngis los bueyes, y tambien si los vngis con su propria saliva.

CAPI-

CAPITULO QUARTO.

SECRETOS DE LAS BACAS, Y NOVILLOS, DE LA leche, manteca, y quesos.

De las bacas, y novillos.

QUanto en el govierno de las bacas conviene, que si no fueren muchas en la Casa de Campo, toque el govierno dellas à la Madre de Familias, por razon de la leche, y assi harà que los criados limpien à menudo el corral, y que guarden, que el toro no vaya à las bacas, hasta la yerva primera, que es el tiempo que ellas mismas lo empiezan à llamar, y esso se puede conocer por la inflamacion de su natura, y del subir ellas encima el toro; y si acontece, que la baca reuse el macho, se le debe poner dentro la nariz cola de ciervo quemada, ò picar vna cebolla, y fregarle la natura con ella, porque esso la calentarà. Hareis que los becerrillos, y terneras estèn separados de las madres, luego que avràn mamado, y se pongan en otro establo, y quando conviniere mamar, sea à la mañana, y à la tarde, lugar, y tiempo oportuno, que estèn repoladas.

Leche manteca, y quesos

No ordeñareis las bacas antes de parir, porque en esse tiempo la leche no vale nada, porque viene dura como vna piedra: La leche se debe separar luego que fuere sacada; la manteca muy batida sin derramarla; el queso bien apretado, y quaxado; y sobre todo, que todos los vasos, coladores, formas, y otros, sean bien limpios, y que ninguna de las criadas no intervenga en el hazer los quesos, y manteca, teniendo la purgacion.

Perfecciõ de las buenas bacas, y en què edad se han de dar al toro, y tiempo de ordeñarlas.

El Padre, y Madre de Familias de la Casa de Campo apreciaràn mucho las bacas de medio talle, de quatro, ò cinco años, y de color negro, mosqueadas, ò manchadas de blanco, y negro, que tengan el cuerpo grande, la frente larga, los ojos negros, ò rasgados, ò abiertos, los cuernos limpios, y negros, las orejas pequeñas, y poco hendidas, las piernas cortas, y gruessas, el cuello largo, y gruesso, la cola larga hasta el pie, la vña corta, e igual, las tetas anchas, y largas.

No dareis las bacas al toro, sino de edad de tres años, hasta nueve, y desde el principio de Junio, hasta quarenta dias despues, porque avrá abundancia de yervas nuevas; porque si ellas conciben en esse tiempo, viene el parto en las yervas nuevas; ni las dareis al toro, sino las que fueren bien flacas, porque quanto mas flacas son, tanto mas retienen la simiente genital; Por al contrario, el toro de-

ve ser puesto antes en pasto, y bien apacentado de garbanços, yervos, ordio, y otros granos. Guardareis las bacas de peligro en el dezeno mes, y las alimentareis en el establo de ocho meses adelante, de buena yerva, en el Invierno, y Verano; dareisles à beber dos vezes al dia en el Verano, y vna vez en el Invierno, no agua de rio, sino agua vn poco tibia, como la de lluvias, ù de balsas, ù de pozo, sacada de largo tiempo, porque la agua de pozo, por su frialdad, les podria hazer daño.

No las ordeñareis para vuestro vso, si no fuere dos meses despues de aver parido, en el qual tiempo las llevareis à la campaña, y no dexareis mamar los becerrillos, hasta la tarde, que avràn buelto del pasto à su corral, y à la mañana. Al novillo capareis de la edad de dos años, y no mas tarde, porque los novillos crecen mas, quando son capados, por tener el cuerpo mas humedo; de edad de tres años los dexareis al Baquero, para empezar à domarlos à tirar, y tambien le dareis las bacas esteriles, que despues de nueve años no dàn mas fruto, porque tambien pueden servir al yugo.

Para las enfermedades de las bacas, y novillos, guardareis el modo, que se ha dicho en las enfermedades, y remedios en el tratado de los bueyes.

¶ La Madre de Familias de la Casa de Campo sea muy diligente, assi para el nutrimento de la casa, como tambien para sacar dinero, en emplear sus hijas, y criadas en el govierno de la leche. Quanto à la leche de las bacas, no hareis cuenta de ella luego despues de paridas, porque à mas de que no vale para manteca, ni queso, es peligroso el comerla; y por esso las mugeres, despues de paridas, se abstienen en dàr la primera leche à sus hijos. Para hazer leche, manteca, y quesos.

Despues que la leche fuere sacada, la pondreis en lugar donde se pueda conservar tibia, para que se detenga mas tiempo, y mas presto quaxar, y condensar, porque el calor conserva, y condensa la leche, y el frio la haze agria, y la corrompe; y por evitar este daño, fuera bueno hazerla herbir, meneandola à menudo primero, y ponerla à reposar, y se conservarà hasta tres dias, y tal vez mas.

Conocereis la leche si es buena, por su blancura, olor, gusto, dulçura, y substancia, mediocremente condensada; de tal manera, que echando vna gota encima de la vña, no caiga luego, antes se quede por largo tiempo; lo mas presto que fuere possible sacareis la manteca, quesos, y otras cosas, de que podais sacar provecho, que la buena Madre de Familias debe ser solicita de sacar, segun el tiempo. Primeramente, sacareis la leche de encima, luego que la aveis sacado

de

de la baca, vn poco retriada, y desta leche hareis los quesos, que se acostumbran vender en el Verano para las meriendas, en lugar de companaje. De la leche, que serà condensada sin prensar, hareis los pequeños quesos. Algunos hazen hervir la leche con ajos, y cebollas, y la conservan para el vso, y la llaman leche agria; lo que que la de la escolgadura de la leche, dareis à los puercos, y perros; pero en tiempo de carestìa se puede dàr à la familia, haziendola hervir vn poco.

Hazer la mãteca, y quesos.

Para hazer la manteca, la conservareis en lugar mas frio, y de la leche gorda no sacareis nada, antes la batireis mucho en vn vaso hecho à proposito, mayormente en tiempo de grande calor, el qual impide mucho el quaxarse la manteca; y si hazeis cuenta de venderla, se debe salar, y ponerla en vasos de barro, para poderla llevar à vender à otros Lugares, como se vsa en muchas partes; La manteca de color amarillo es la mejor de Verano, y la mas ruin es la de color blanco; mas conviene entender, que en el Invierno es todo al contrario.

Quanto al hazer los quesos, se debe ordeñar la mas gorda, y espesa leche para quesos, para que se puedan conservar largo tiempo, de la qual no debeis sacar para hazer manteca, sino como saliere de la baca, la pondreis en vnos vasos para quaxarla. El modo como la quaxareis sea, poniendo dentro gordura de corderos, ò cabritos, ò de liebre, ò flores de cardo salvatico, ò simiente de cardo benedicto, ò leche de higuera salvatica, ò la piel de dentro el estomago de la gallina, que recibe el estiercol, ò la flor de las algarrofas domesticas, ò silvestres. Al vaso donde estuviere la leche, no le debe faltar algun calor para entretenerla tibia: no conviene llegarla al fuego, antes estè lexos dèl, y quando estuviere presa, ò quaxada, se debe luego poner en el colador, ò estampa, para que se separe el suero de la leche. Sobre todo es necessario, que la muger que se entremete, y se pone en la obra de hazer quesos, sea limpia, asseada, pulida, diestra, y lexos de su purgacion. Por esso aquellos que hazen estimacion de sus quesos, deben hazer eleccion de vna doncella de catorze años, acomodada, limpia, y pulida, que no tenga las manos sarnosas, y de templado color, porque se persuaden, que el desaliño, y suciedad, impiden la integra condensacion, ò coagulacion de los quesos, y se hazen llenos de ojos.

Si querrá endurecer, y conservar largo tiempo los quesos, los esprimireis bien quando fueren en el colador, ò estampa, despues pondreis vna poca de sal molida por encima: Si por avellos conservado largo tiempo se hizieren duros, los pondreis en vn vaso de barro,

ro, y pondreis dentro harina, de ordio, ò los pondreis entre garvanços, ò bisaltos, ò los cubrireis de hojas de taragoncia, la qual tambien impide que no sean mordidos de gusanos, ni polvilla, y de que no se marchiten; y para poderlos dàr finos, los pondreis en arcas, ò bodegas, encima de tablas, rociados con azeyte de olivo, ò de lino, y vinagre mezclado todo junto.

Hareis juizio del buen queso, si fuere gordo, y de peso, algun tanto colorado, dulce al gusto, agradable al olfato, no en alguna manera de dañados, y carcomidos. Juizio de buè queso.

CAPITULO QUINTO.

SECRETOS DE LOS CAVALLOS, Y YEGUAS CON SUS Pollinos, y de sus enfermedades, y remedios.

DEbe ser el criado para los cavallos de casta, y tambien de los de trabajo, modesto, y paciente, y que tenga amor à los animales que tiene encomendados, y que no les maltrate, antes les debe enseñar, y adestrarlos con amor en el ademàn de la mano, meneo de la varilla, voz, y grito, y que no se les haga trabajar mas de lo que pueden, y que los alimpie alegremente cada mañana, y en el Verano algunas vezes despues de medio dia, y que no les dè de beber, sino fuere en las horas acostumbradas, despues que avràn reposado; lavarlos à menudo en el Verano los pies con agua fresca, y algunas vezes con vino, ó con ezes de vino para engordarlos, y con meados: y si tuvieren los pies suelabatidos mucho por el trabajo, ponerles à la noche del estiercol en la vña, y si fueren escaldados, ò sin gusto, labarles la boca con vinagre, y sal, y no les dè alcacel, paja, cevada, ni cama, que no estè muy bien batida, y limpia, y no dexarlos desherrados; y tener cuidado que sus frenos, sillas, bastos, albardas, collares, y otras piezas de sus aderezos, no sean gastados, ni rompidos, sino coserlos, y remendarlos con remiendos, y debe saber brevemente el oficio del sillero, y de albeytar, y no debe estàr desguarnecido el aposento de las cosas que tuviere necessidad para el reparo de las sillas, y herramienta de los pies de sus cavallos; y debe ser diligente en tener cuenta quando el cavallo anduviere coxo, y de qué procede, y de què pie, y en donde le responde, y aplicarle luego el remedio que sea à proposito.

En la Primavera, quando el cavallo tuviere el paladar hinchado, se lo tompereis con la corneta. Por la tòs le cubrireis con la manta si fuere resfriado en el trabajo, ò por la lluvia; en tiempo fastidioso, los Avisos para el mozo de cavallos.

los hareis comer alolvas, ó anis mezclado con paja, ò con yerva, y renovalles la yerva vieja, y aveis de estàr muy advertidos del amor que vn cavallo lleva al otro, y segun aquello ponerlos en el establo cercano, el qual establo, ò cavalleriza se debe limpiar cada mañana del estiercol que no quede cosa, y a la tarde hazerles buena cama de paja.

Conviene que el criado de cavallos duerma en la cavalleriza, por el peligro de encabestrarse, y degollarse los cavallos, y que tenga advertencia en matar la luz en parte fuera de peligro, y cerrar bien la cavalleriza, y poner à la tarde sus alhajas, y arreos à punto, porque si à la mañana huviesse de ir à la campaña, no le falte nada.

Si teneis alguna mula, ò jumenta, las debeis poner à parte.

Si alguno de vuestros cavallos estuviere enfermo de enfermedad peligrosa, lo debeis separar de los otros, porque el mal no se les apegue.

Vicios de el Cavallo.

Si vuestros cavallos tuvieren algun vicio, los corregireis diligentemente, como si fuere timido, ò que no esté quedo al subir; y si no quisiere passar algun passo, le colgareis dentro de vna oreja vna pequeña piedra; y si esso no bastare, le cubrireis los ojos, ò le pondreis debaxo de la cola algun manojo de alcacel, y si poniendoos à cavallo, se alçare, y diere corcobos, darle con la varilla en las rodillas delanteras, y si se empinare, le tirareis, amenazandole, y dandole con la varilla, y si se parare, le dareis con la varilla encima de las orejas, y aveis de tener cuydado de los cavallos, y de las yeguas de casta, si no ay algun inconveniente en ponerlas en el pasto, quando el tiempo fuere oportuno en lugar espacioso, y humedo, ò en montes que se rieguen continuamente de agua, y nunca en lugar seco, y quanto mas desembarazado, y raso, serà mejor, y mas à proposito, y las yervas tiernas, y dulces, son mas saludables à los cavallos, que las grandes, y fuertes.

Tiempos de cubrir las yeguas, y de què edad conciben.

No permitais que las yeguas sean cubiertas, ò saltadas de los cavallos, sino cerca de medio Mayo, porque pariendo en esse mismo tiempo, pueden facilmente criar sus pollinos, aviendo yervas nuevas, y tiernas, porque al cabo de doze meses que han concebido, paren.

El cavallo mas tierno de tres años, no es bueno para montar las yeguas, pero puede servir despues hasta veinte años.

Las yeguas pueden concebir a dos años, porque à tres pueden bien criar sus pollinos; que de diez años arriba, no son buenas para criar, que de vna yegua vieja los cavallos son debiles, y gravo-

sos. El cavallo, al tiempo que avrà de cubrir las yeguas, debe estàr gallardo: Quando se acercare el tiempo, se debe engordar de ordio, cevada, porque mejor pueda satisfacer à las yeguas, porque quanto mas fuerte el padre, tanto mas fuerte seràn los pollinos; y si fuere debil, y nada prompto al subir, seràn las crias debiles, y desvalidas: Conviene fregar la natura de la yegua con vna esponja, y ponerla despues en las narizes del cavallo, si no fuere pronto al saltar; porque esso le moverà; y si acaso la yegua no quisiere sufrir el macho, conviene picar vna cebolla, y fregarle la natura, que esso la calienta.

Las yeguas de las yeguas castizas, deben ser fuertes de cuerpo, y grandes de delante con bello en contra, grande de delante, con el encuentro grande de los lados, y ancas largas, y que aya grande tiempo que no aya trabajado, ni debe concebir, si no fuere de dos en dos años, para que mejor pueda criar su pollino, y quando ella fuere preñada, conviene regalarla bien, y no hazerla trabajar, ni correr, ni dexarla al frio. Yegua perfecta.

Si la yegua tuviere trabajo en el parir, y que ella pierda mucho, conviene picar el polipodio, y mezclarle con agua tibia, y darselo à beber con la corna; y si huviere felizmente parido, no conviene tocar el pollino con las manos, porque en tocarle, se viene mucho à hundir: Despues que el pollino avrà nacido, se dexarà con la misma madre en lugar caliente, y espacioso, porque el frio no le haga ningun genero de daño, y quando èl fuere vn poco fuerte, y crecido, lo dexareis ir al pasto con su madre, porque ella no tenga cariño con la ausencia del pollino, que comunmente las hembras enferman de amor, y deseo de vèr su pollino. Quando el pollino tuviere diez y ocho meses, lo empezareis de amansar, poniendole vn cabestro, y freno colgado en el pesebre, porque se acostumbre à tenerle, y no tenga despues temor del ruido que el freno haze: Quando tuviere tres años, conviene domalle, y acomodalle en aquel servicio en que lo querràn emplear. Parto de la yegua.

Debe tener el criado, ò carretero noticia, y conocimiento de la edad de los cavallos, para cargallos segun su fuerça, la qual edad del cavallo se conoce por los pies, y por las vñas, pero principalmente por los dientes. Quando el cavallo tiene dos años y medio, los diẽtes del medio de arriba, y abaxo se le caẽ. Quãdo el cavallo tiene quatro años, los dientes, q̃ se llaman canines, se le caen, y nacen otros: Antes de los seis años, los dientes gruessos llamados mexillares de encima se le caen: A los seis años los primeros caìdos renacẽ: El septeno año, todo està llano, y estàn todos iguales, y solemos dezir, q̃ yà ha certados Edad del cavallo.

do: despues de este tiempo, no se puede bien conocer su edad: En el dezeno año, los pullos se le empiezan à baxar, y algunas vezes los pelos de las cejas se le hazen gruessos, y los dientes le crecen.

Abfireus. Pollinos de varios colores.

Naceràn los pollinos de varios colores, si entre tanto que concebirà la yegua, estuviere cubierta de vna manta de varios colores, porque los colores que mirarà el cavallo al concebir, tendrà el pollino: esso misma podreis experimentar con los perros, y otros animales.

El cavallo no relinchara en todo el dia, vngiendole las narizes con azeyte.

Juizio de vn buen cavallo.

Hareis buen juizio de vn buen cavallo, y de vn buen potro, que primeramente tenga la cabeza pequeña, alegre de frente, enjuto, y seco de carne, por lo mejor que se vèn las venas, y nervios, que es lo que demuestra el vivor que tiene de espiritu. Despues, que tenga el ojo negro gruesso, y que salte fuera, porque el cavallo que lo tiene blanco, ù de color de gato, de dia no vè muy lexos, y menos de noche. Tambien son ruinnes aquellos que tienen el ojo concabo, y hazen de mal parecer el cavallo, como tambien lo haze quando el vno es blanco, y el otro negro, ó difsimil el vno del otro en el color, ù de varios colores. Tambien esta bien tenga la oreja corta, aguda, y derecha, porque el cavallo que la tiene bien formada, demuestra ser animoso, feròz, y potente en qualquier trabajo; y al contrario el que la tiene grande, demuestra ser vil, y de poco valor; à mas de esto es bien tenga los dientes pequeños, sutiles, secos, y no desiguales, porque quando el cavallo tuviesse el vno tenue, y el otro duro, ò que todos fuessen gruessos, y el cuello corto, seria dificil de enfrenar; y si tuviesse la boca grande, y abierta, seria dificil ponerle el freno, y en el menear; quanto mas, que quando la barba es mas pequeña, y no llena de huessos, tanto mejor la barbalera ayuda al freno en hazer mejor efecto; y que tenga la nariz bien abierta, grande, y colorada, por lo que demuestra que el cavallo tiene el calor, ardor, y es vivo de animo; y siendo bien dotado de nariz, la pone profundamente dentro del agua quando bebe. Despues conviene, que tenga el cuello ascendente del pecho à la cabeza, assi como lo llera el gallo corvado, de manera, que la cabeza estè delante del cavallero, y el ojo mire a los pies. Conviene, que el cuello no sea demasiado largo, ni muy corto, que sea elevado, descarnado de carne, y corvado, porque quanto mas es gruesso, corto, y cargado de carne, tanto mas es dificil, è inobediente en el poner el freno. Mas conviene, que el cuello estè adornado de crines sutiles, crespadas, espesas, y colgadas de la parte derecha, y las de la frente sean largas, para que mejor sean los ojos defendi-

dilos de las moscas. Tambien conviene, que el cavallo sea largo de pecho, muslo y alçado, à modo de paloma, el qual, además de su belleza, lo hazé mas idoneo, en fortaleza, y en hazer los passos mas largos, sin encrucijar las piernas por dentro, como lo haze quando naturalmente fuere estrecho. No menos conviene, que el cavallo sea bien formado de las piernas, las quales sean gruessas de huesso, descarnadas derechas, altas, è igualmente estendidas de las rodillas hasta los pies; las piernas gruessas largas, musloſas, y nervioſas, las quales sean vn tanto carnoſas de dentro, y fuera, correspondiendo al pecho, y à los lados; porque quanto mas intervalo ay debaxo la cola, tanto mejor se vè alargar las ancas, ò grupa: El travellon alto, con la juntura gruessa, corta, y no junto à la vña, la qual sea dura, alçada, concaba, redonda, negra, porque las blancas son ruines, y las negras son duras. El cavallo debe ser corto de esquina, no aguda, antes mas presto llana, que puede aver vna canal hasta la cola, y el doso que no sea muy alto, ni muy baxo, y el departimiento de la espalda sea distinto, la qual sea larga, grande, derecha, y fornida de carne, teniendo la grupa llana, soda, gruessa, y casi duplicada, con vn cierto canal enmedio; y no menos la cola sea del gruesso, corta sutil, y fieme, y del pelo largo, ancha, gruessa, y crespada, y la que la lleve estrecha junto las piernas. Tambien conviene, que el cavallo tenga los lomos anchos, y pelados, porque mejor pueda alçar los pies caminando, para que de delante parezca pequeño, porque siendo grande, en parte lo disforma, y en parte lo haze indebil. A mas desto conviene, que tenga los lados llenos, y largos encima el vientre, que siendo de essa manera, se demuestra mas bello, mas robusto, y mas apto para el subir a cavallo.

Conviene que el cavallo tenga la barriga pequeña, redondo, y recogido, y bien baxo de las costillas, las quales sean bien largas de la vltima del nudo de la anca; porque assi el cavallo, no solo es mas veloz en su curso, y en otras ocasiones, mas aun el cavallero puede con mejor comodidad ponerse dentro la silla: Mas conviene tenga los testículos pequeños, è iguales, porque le hagan menos impedimento, y no le hagan daño en dicha parte. Es verdad, que siendo grandes, tienen mas fuerça en todos sus miembros, y en el animo mas virtud.

Aunque ay algunos Albeytares, que en pocas palabras forman vn buen cavallo, diziendo, que el buen cavallo tenga el ojo, y las junturas del buy; el pie, y el sellar del mulo; la vña del jumento; la boca, y el cuello del lobo; la oreja, y la cola de la zorra; el pecho de la muger; la ferocidad del leon; la vista, y voltear de la serpiente; la limpieze, y andar del gato; y la velocidad de la liebre.

A mas de lo dicho conviene, que el cavallo tenga el passo elevado, el trote suelto, el galope gallardo, el correr veloz, el saltar, los pies juntos, el menear seguro, y presto, siendo ligero con la mano, y obediente en el boltear de todos lados, y manos, llevando la cabeza justamente, sin indignacion de la brida, ni de las espuelas, antes se debe conformar à la voluntad del hombre, que le sube à cavallo, sin moverse, ni espantarse por ninguna cosa que vea, ni sienta, ni inquietarse por ruido de otro cavallo, ni por ningun odor de jumenta, yendo à ella con furia.

Finalmente, el cavallo debe ser de animo vigoroso, obediente, manso, agil, veloz, y que tenga la boca blanda, buenos pies, y robusto, porque assi sera acomodado à qualquier Cavallero, ò Principe, para llevarle à qualquier empressa de honra; mas el cavallo tiene necessidad de espuelas, ò si es por vellaqueria, ò por ferocidad, conviene mucha caricia, si no, dà siempre mucha molestia à su dueño, sin el peligro, y turbacion de animo, que le dà de continuo.

Aunque los cavallos son diversos en los colores, algunos los estiman mas, ò menos, segun el pelo, y aunque sean diversissimos en los colores, todos derivan del vayo, del alazan, del mezclado, y del negro; los dichos quatro colores dependen de los quatro humores, que el cavallo tiene en el cuerpo, y tienen conveniencia con los quatro Elementos, que son, Fuego, Ayre, Agua, y Tierra. La colera, por lo que es semejante al fuego, genera el vayo: La sangre haze conveniencia con el ayre, y genera el alazan: La flema corresponde à la agua, y genera el mezclado: Y la melancolia se atribuye à la tierra, y genera el negro, y morillo.

Alabemos el color vayo, el qual es el mejor de todos los demás, por lo que demuestra mas vigor, y mas velocidad en la guerra, y este cavallo no se espavorece, aunque sea herido, por lo que no vè la sangre, que le cae del cuerpo; y este color, no solamente se divide en vayo, castaño, dorado, pomelado, mas el castaño es mejor quando inclina en el obscuro, ò que el castaño esta esparcido encima la grupa, y por todo el cuerpo.

El de color alazan es presto, ardido, prompto, pero no de mucha fuerça, el qual es tanto mejor, quanto tiene buena mezcla de otro humor; pero si fuere como el alazan quemado, mezclado, son sobervios, caprichosos, saltadores, robustos, y nobles de naturaleza; pero los muy claros no son tan buenos como los obscuros.

El cavallo de color mezclado, se puede dividir en el rodado, mosqueado, melado, plateado, y de color estornello, y de estos el rodado

es

es semejante en bondad al vayo; y el mosqueado negro es mejor, que el mosqueado roxo, por lo que este es siempre sobervio, y desdeñoso, quando tiene el señal en la cabeza, y muslo, despues, nó solamente el melado està en reputacion de flaco, y de poca fuerça, aunque sea sabio; mas el de color de estornello, no sin causa es dicho, y tenido de poco entendimiento, mas es veloz en el correr, y en otras acciones, y el mezclado plateado, demuestra ilustracion, y el mezclado de negro, demuestra espiritu purificado, dexando la malignidad de la flema, y del humor frio, y humedo.

El cavallo de color de mora, es melancolico, y algunas vezes de ruin naturaleza, y assi se dize: El cavallo moreno, ù de todo bueno, ù de todo ruin (hablando de aquellos, que son negros como el cuervo) pero son pocos, que no sean agiles, promptos, vivos, y sobervios; bien es verdad, que tanto mas varian en bondad, quanto mas son diversos de pelo; mas siendo señalados, ò mosqueados de blanco en la frente, ò en los pies, mejor se dàn à conocer por buenos.

Quanto tiempo puede vivir vn cavallo, no se puede determinar por regla cierta, por la diversidad de los Paises, y territorios, y por ser demasiado, ò poco fatigado. A mas, que en algunos climas de tierra viven diez y seis años, siendo bien tratados, y aun veinte años: Empero, cada dueño debe tratar su cavallo siempre con prudencia, para que pueda gozar muchos años dèl, como lo hazen muchos hombres, los quales se pierden por fatigarles demasiado, ò en no darles de comer, ò en no tenerlos bien governados, ò por tenerles la mano demasiado, ò tambien los matan por tenerlos muy delicados, sin subirlos à cavallo, ò por darles algun trabajo.

Para aver de sujetar, y domesticar los potros de casta, es excelente Cavallerizo, primeramente le pone el cabezõ con mucha destreza, sin hazer otra cosa, sino dexarle con las dos riendas de cuerda, por el espacio de dos, ò tres horas, quitandoselo despues; y el dia siguiente à la tarde bolverselo por vn poco de espacio, y despues tomar el freno, y sacarlo poco à poco de fuera de la barra, y lo conducireis debaxo del portico ò en otro lugar, atandole, y passeandole lindamente por el espacio de tiempo, que le pareciere cõveniente, segun su mansedũbre, ò dureza, despues bolverle luego à la cavalleriza, tomandole el criado de cavallos, y quitandole el cabezon, le pondrà el cabestro, y despues, en la hora acostumbrada (aviendo primero comido del alcacel) le darà de beber, y el ordinario de la cevada; y el tercer dia, el Cavallerizo le bolverà el mismo cabezon en la misma hora acostumbrada, con toda gentileza, y le pondrà la silla sin petral, ni gru-

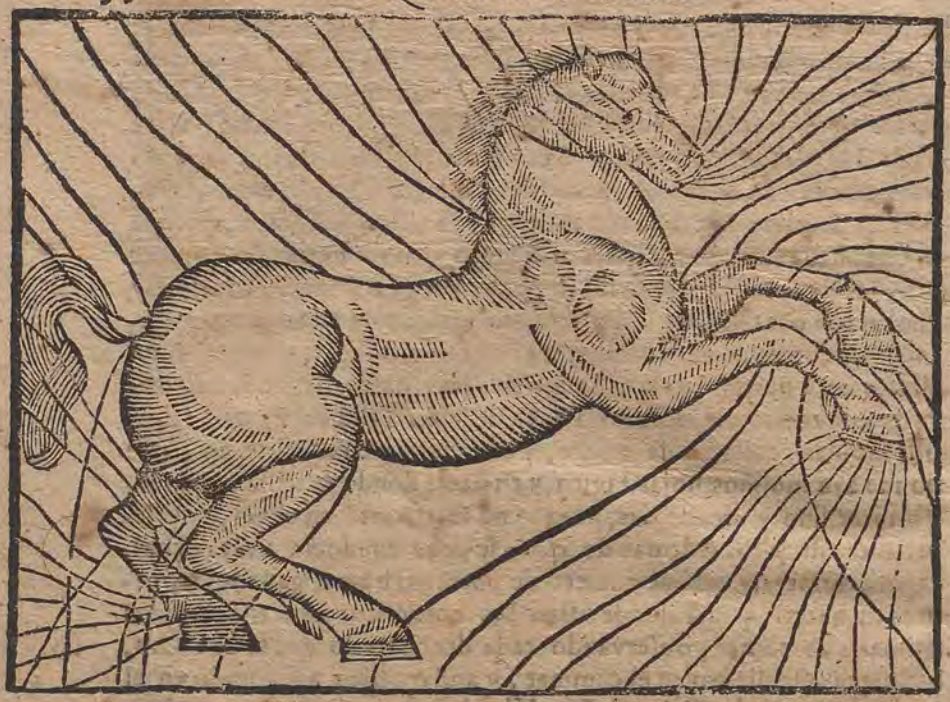
Discurso del domar los potros.

pera,cuidando que la cincha lo restriña poquissimo, sin hazerle otra cosa,sino sacarle fuera de la cavalleriza con el cabezon, llevandole con amor debaxo el portico,y otras vezes por la calle,ò campos,como le diere gusto, rodeando el campo arado,y entrando dentro, haziendole dàr por el criado de cavallos vna passada algun tanto larga,y seguida firme,y lo haga ir poco à poco,yendo creciẽdo el passo, tocandole algunas vezes ligeramente con la varilla, y hazer que la vea,y le acariciareis con la voz,ylo meneareis con la mano,y lo bolvereis à la cavalleriza, dandole al criado que lo govierna,quitandole diestramente la silla,y cabezon,y poniendole luego el cabestro. Despues el quarto dia en la hora acostumbrada,pondreisle la silla, y cabezon, y hazedle subir por el criado de cavallos; y viendo no haze mucha estrañeza,lo llevareis con la brida fuera de la barra, y lo conducireis debaxo el portico,y viendo està quieto,lo hareis passear por vn poco de espacio,y despues lo acariciareis, tocando, y palpandole con la mano en el pecho,cuello,cabeza, y orejas, y lo conducireis en vn lugar alto hecho à posta para subir à cavallo,si el potro fuere grãde,y hareis baxar al criado, y le pondreis ligeramente la barbillera, teniendo siempre las riendas justas,donde estarà atado algun tanto,y con vna varilla pequeña le irà tocando el cuello, y alçando poco à poco la brida,lo hareis andar acomodadamente por el portico,ò por otro lugar conveniente.Mas si acaso haze alguna accion mala lo atareis con el cabezon, y lo acariciareis con la voz, y con otros actos amorosos,y viendo que se aquieta lo hareis ir à placer, poco à poco creciendo,despues poco à poco lo hareis andar, y trotar, y esso harà con mucha destreza,y lo bolverà à la cavalleriza,encomendandole al criado de cavallos acostumbrado: y aviendole puesto el cabezon, y atado al pesebre, lo cubrirà con la manta, porque si se halla sudado no se enfrie,y passado el espacio poco mas de vna hora, le quitarà la manta,y la silla,y le fregarà con paja;y si aun estuviere bañado del sudor,lo cubrirà con la misma manta, y despues le fregarà las piernas, y los pies, y le darà la comida, beber, y cama ordinaria. Llegado el quinto dia,siendo bien tratado del criado de cavallos, en las horas acostumbradas, puesto por el Cavallerizo el cabezon, y la silla bien apretada, lo llevareis al lugar acostumbrado, para subir à cavallo,y y le hareis andar por el camino, por el prado, y por el campo, acomodadamente,caminando,y trotando,hasta que empieze à calentarse,y esso hareis de dia en dia, creciendole el trabajo de hora en hora, llevandole especialmente al campo atado, haziendolo andar, y trotar hasta que empieze à fatigarse,porque esto es el camino de llevar

bien

bien los pies, y en darles buen pliego; y despues lo llevareis à placer à la cavalleriza por el criado de cavallos, por passearle con las riendas en la mano, hasta que estè conducido en su lugar, para dalle todo lo que de ordinario le conviene. El otro dia siguiente no debe hazer falta el Cavallerizo en subirle à cavallo todas las horas; y quando verà que yà està domado, ò domesticado, le harà herrar, tanto de los pies de delante, como de los traseros, con hierros ligeros, porque mejor pueda subir por lugares pedregosos, montuosos, sin romper las vñas, y sin estropearse, no llevando otra cosa sino vna varilla, y el cabezon para hazerle ir à placer, no haziendolo andar, trotar, galopear, y correr demasiadamente, ni menos reboltear, y saltar, y aun tirar bien, y hurtar con la cabeza, y con las espaldas, segun se conocerà ser conveniente. Despues no le ha de hazer falta en hazerlo subir por subidas, collados de monte, y baxadas, y conducirle en parte donde aya molinos, hojas, fagina, y en parte donde se trilla trigo, legumbres, lino, y otras cosas, porque no se espante en el vèr, y oìr semejante estrepito. Ademàs de esso, se debe conducir à vèr coches, carros, carretas, y grande numero de puercos, bacas, ganados, y cabras, y hazerle passar donde estàn los corderitos muertos, y otros animales de comer, observando cada dia todo lo que se ha dicho, hasta que estè diestro en el caminar, y andar, bien assegurado en el vèr, y oìr todas las dichas cosas. Viendo el prudente Cavallerizo, que el potro està medianamente domado, le debe poner en la boca vn freno con vn cañon con cañamo enmelado, dexandole machacar hasta la hora acostumbrada de subir à cavallo. A mas le pondreis el cabezon, y le apretareis la silla, y le subireis à cavallo en diversas partes, haziendole ir aora passo à passo, aora trotar, galopear, correr, haziendole hazer remesas, y aun saltar fossos, passar rios, y otras aguas, no faltando aquel buen andar que mejor aprenderà; porque otro andar requiere el ginete, otro el cavallo de lança, otro el cortavo para vn gentil-hombre.

Siguese la figura del cavallo, que es general para con las yeguas, pollinos, mulos, y jumentos, con sus enfermedades, y curas.



¶ Al criado de los cavallos de casta le pertenece ser muy cuydadoso de la salud de los cavallos que tiene encomendados, teniendo cuenta quando tienen salud, en que no estèn flacos, y por esso les darà trigo cocido, y ordio pelado, doblada racion, y tambien los fregarà, y almoazarà todos los dias por todo el cuerpo, mayormente si supiere que son jovenes, porque quieren ser muy mas à menudo meneados, y fregados, que no dalles à comer.

Enfermedades del cavallo, y sus remedios.

Si el cavallo fuere perezoso, y duro, que no quisiesse caminar siendo picado, si fuere muy fuerte, y dà muchos suspiros, y comiendo no dexa de toser, con dificultad sanarà; verdad es, q̃ si la enfermedad fuere reciente, y à causa de polvo, ò viento polvoroso, ò por aver comido alguna suciedad cõ su comida, el remedio puede ser sacarle sangre de los lados, y cargarle de cosas calientes por el vientre, y por el espinazo, mezclando su sangre con vino, y azeyte, y despues de aver hecho esto por cinco dias, al cabo de otros cinco le harà sacar el humor por las narizes; despues le dareis esta bebida, mostaza bien picada, azufre vivo, simiente de zahanorias, tanto de vna cosa, como de otra, haziendo polvos, de los quales hareis decoccion con hidromiel, ò

hareis

hareis compuesta bien condensada, de la qual hareis tomar cada mañana la cantidad de vna gruessa nuez con vino tinto muy bueno, y potente: Otro remedio muy excelente, que es, que se le dè vna bebida hecha de agarico, y alolvas destemplado con vino tinto, ò le dareis à comer sangre de vn perrillo de diez dias, ò tomar raìz de genciana, raiz de cogombrillo amargo, y picado, y destemplado con hidromiel, hazed bebida.

Quando el cavallo estuviere enfermo, por aver comido alcacel, ò otras yervas, le hareis esta bebida: tomareis la piel interior del estomago de tres pollos, y los hareis bien secar en el horno, y los polvorizareis con media onça de pimienta, y quatro cucharadas de miel, y vna onça de incienso fino, y hazedle tomar este remedio con vn jarro de vino tibio.

Algunas vezes el cavallo, comiendo alcacel, ó otras yervas, come algunas sabandijas venenosas, como son alacranes, arañas, y otras semejantes; entonces conviene hazerle correr hasta que sude, despues reposado vn poco, le sacareis sangre del paladar, la qual caliente assi como saldrà, hareis que engulla toda la que le sacareis, y para comer le dareis puerros, y trigo, cocido todo junto.

La enfermedad de las encias, y dientes, viene muy à menudo à los pollinos, quando les nacen los dientes, entonces mezclareis barro del mejor q̃ podreis hallar, con vinagre fortissimo, y de aquello fregareis las mexillas de la parte de afuera, y de la parte dõde tendràn el dolor. Remedios para sus enfermedades.

Quando los animales echaren sangre por la boca, los pondreis por dentro la boca zumo de retama, y zumo de puerros, mezclado con vino, legia, y azeyte: Tambien les podreis dàr à beber agenço, y espicanardi, tanto del vno, como del otro, haziendole cocer muy bien en vna olla nueva con agua.

La tòs procede de muchas causas, la qual casi viene de los lomos, y partes circunvezinas, ù de las otras partes internas, y es de grande oficio, y maestria, y no ay ningun remedio mejor, que endir la nariz al animal; y si despues de esso no mejora, le dareis a beber con la corna vn buen jarro de la siguiente bebida: Tomareis alolvas, y simiente de lino de cada vna buena escudilla, goma diadragante, olibano, mirra, de cada vno vna onça, azucar, simiente de yerbos, de cada cosa vna onça, todo bien picado, y passado por saquete lo hareis que estè en infusion toda vna noche con agua caliente, y el dia siguiente lo dareis al animal con la corna, como esta dicho, continuando, y añadiẽdo algun poco de azeyte rosado, excepto à la fin de la mejoria: En el restante no conviene sacar sangre a los animales de qualquiera parte

que

que sea la enfermedad, pero serà bueno continuar en darle de la goma de dia dragante, con azeyte dulce.

Curareis la tòs de todos los animales, tomando la quarta parte de vna azumbre de vino cocido, y tres onças de azeyte, y vn huevo crudo, añadiendo harina de habas, y dos cucharadas de alolvas, todo mezclado, y le dareis tres dias à beber.

A los animales que tosieren muchissimo, les serà muy grande remedio dalles habas frias con tres onças de gordura de cabra, y tres onças de manteca, con tres cabezas de ajos pelados, todo cocido con cevada mondada (todo sin sal) dandoles tres dias à beber.

Para los animales, que les sale la sangre por la nariz, les fomentareis la cabeza con bebida muy fria, poniendo vn poco de sal, despues se les pondreis en la cabeza en forma de emplasto, y en los pulsos les vngireis con dicha bebida fresca, y constriñidas las venas, por medio de dichos medicamentos reprimireis el dicho influxo de sangre.

Vegesio. Secretos para curar los animales.

Para el morbo de los animales, tomareis orpimiente, y azufre, y le pondreis encima carbones encendidos, de modo, que el humo que hara dicho orpimiente, y azufre entre dentro las narizes del cavallo, à fin que los humores congelados en el celebro, se derritan, y destilen.

Para contra las sufuciones, y manchas de los ojos, es singularissimo remedio vn colirio hecho de yedra tierna majada con vn almirez, ù de zumo de grano de yedra, ù de las hojas picadas con agua fresca, y mejor con vino, y este remedio se debe continuar por muchos dias, mañana, y tarde, y poner dentro del ojo polvos de huesso de acepia, ò simiente de oruga, todo entero, y dexadle hasta que su virtud avrà muy bien disminuìdo, y limpiado las manchas.

El ojo manchado, y calculoso, se sana con colirio, hecho de incienso, myrra, harina de almidon, y miel fina.

Las cicatrices de los ojos se curan, fregandolas en ayunas con saliva, y sal, ò con polvos de huesso de acepia con sal molida, ò con simiente de zanahorias silvestres, picadas, y puestas dentro de vn lino, y puestas encima del ojo.

Remedio para sus males.

Todo el dolor de los ojos se sana, vngiendolos con zumo de llanten, y miel.

La enfermedad de la cabeza, y rabia del cavallo, se sana frequentando à menudo en darle mucho salvado de trigo, con apio, dentro del qual pondreis hojas de lechugas desmenuzadas, y paja de cevada recié cogida, y les sacareis sangre del cerebro, ù de los pulsos, ù de los dos lugares, y ponedle en lugar baxo, y tenebroso: conocel si tuvie-

re

re dolor de cabeza, por la agua que sacarà por la oreja, cayendo por el cuello abaxo, y si tuviere la cabeza grave, y colgada.

Para la enfermedad de la gola, ò esquinencia, ò garrotillo, è inflamacion de la lengua, requiere principalmente hazerle fomentacion por toda la boca, y la lengua con agua tibia, despues vngirla con hiel de buey; y quanto en el beber conviene tomar azeyte viejo, dos libras, vino tinto vn jarro, nueve higos blancos, y nueve cabos de puerros, destemplado todo junto, despues se harà decoccion, al fin de la qual, antes que se cuele, se añadirà salitre bien molido, lo que vereis ser conveniente, y todo bien passado, y colado, se darà por bebida al cavallo con la corna, dos vezes al dia, mañana, y tarde, y para su comer le dareis cevada, con la qual mezclareis salitre, y si le sacais sangre, sea del paladar, en caso de necessidad.

El cavallo que ha bebido demasiado, y muy presto, despues de cansado, sin ser passeado, se le concriarà inflamacion de glanoletas, ò vivas, que no es muy diferente de las porcellanas, y por esso las porcellanas, tanto en los hombres, quanto en los animales, proceden de demasiada frialdad de la agua, quando la carne de la gola esta muy caliente, y para esso conviene principalmente hazerles vna fomentacion caliente, y de cosas proprias encima el lugar, para mover los humores, despues aplicarles emplasto, compuesto de harina de cevada, y tres onças de rayna, todo cocido, à perfeccion, con vino tinto bueno; y quando la materia fuere madura, conviene abrirla con vna lanceta, para hazer salir fuera la materia, despues en el concabo pondreis paños, y hilas, mojadas con agua, azeyte, y sal. Vegesio.

Si el cavallo fuere dañado à causa de la silla, primeramente le hareis vna incision à la maradura, despues le pondreis encima estopas, mojadas con claras de huevos, por espacio de tres dias; y si el lugar fuere inchado, y endurecido, se sanarà tomando coles, parietaria, alumbre, picado todo junto, y con gordura dulce, lo cocereis todo, y se lo aplicareis encima el lugar ofendido. Secretos para curar los animales.

Para el cavallo demasiado fatigado, le hareis tomar con la corna en el Invierno, tres onças de azeyte, con vn jarro de vino tinto; y en el Verano dos onças de azeyte tan solamente, con la cantidad de el vino sobredicha.

Para el dolor del cuerpo, que se llama dolor de estomago, tomareis simiente de ruda silvestre, ò domestica, y la picareis muy bien, y con vino caliente le hareis bebida.

Para contra el desfallecimiento, y mal de cuerpo, es bueno tener el cavallo muy caliente, y le dareis esta bebida; mirra dos onças, go-

ma dragante quatro onças, azufre quatro dragmas, corona de rey en polvos, vna onça, mercurial vna libra, incienso fino, lo que conviniere à proporcion, mezclado todo esso junto, y reducido en polvos, lo reservareis à parte para vsar de ello, en cantidad de dos buenas cucharadas cada vez, con vn jarro de agua, dos cucharadas de miel, y alguna de azeyte rosada, y esta bebida sea por muchos dias, hasta que el cavallo se halle mejor: Notareis, que esta bebida es tambien buena para todos los animales de trabajo, los quales tienen las piernas, y miembros fatigados.

Para el cavallo, ò otros animales deslomados, por aver estado demasiado cargados, le aplicareis encima los riñones vn emplasto, hecho de pez naval, y de polvos de bolo armenico, sangre de dragon, olivano, almastiga, nuezes de galax, partes iguales, y el emplasto debe ser puesto caliente à la parte otendida, el qual no le sacareis, hasta que èl facilmente se quite, que entonces el cavallo estarà curado.

Dolor colico

Para dolor colico, tomareis hojas de azara, raizes de peregil, hinojo, de cada cosa vna onça, pimienta negra dos onças, mastrubio vna onça, abrotano media onça, miel fina vn jarro, y todo hecho à pedacitos, como vnas avellanas, lo cocereis todo junto, desmenuzandole bien, y con vn jarro de vino, se lo dareis à beber, y el dia que passare trabajo del dicho dolor, picareis tres, ò quatro cucharadas de simiente de hinojo, y hareis que la engulla luego con vino, y lo cubrireis muy bien, para hazerle sudar.

Para la sarna.

Para la sarna, conviene sacarle sangre de las partes convenientes, segun el lugar donde fuere la enfermedad, y para purgarlo fuera bueno el vso de los polvos de raizes de cogombrillo amargo, mezclados con salitre, y este infuso con vino blanco, el qual medicamento à menudo vsado, purga el mal humor, y por remedio exterior tomareis azufre vivo, pez gorda, betun de judea, dicho asphaltum, mezclado, y deshecho todo con manteca salada de fresco, y con este vnguento fregareis el animal por todo el cuerpo en el Sol mas ardiente: La yerva vedegambre, cocida con azeyte, es vn remedio exquisito para essa enfermedad. Advertid, que todas las vnciones, y fricaciones se deben hazer, fregando, y vngiendo el animal siempre à contra pelo: Tambien es bonissimo remedio para la sarna, el quitar el pelo, y sarna, hasta la sangre en el lugar sarnoso, y despues labarlo con legia, hecha de vna parte de cal viva, dos partes de harina de habas, y tres partes de ceniza de fresno, y todo, no cocido, sino puesto en infusion; despues que fuere labado con dicha legia, conviene vngir las partes con vnguento hecho de azogue, y vedegambre, azufre, alumbre, farfara, y gordura de puerco.

De-

Defendereis de las moscas las vlceras, y llagas de los animales, vngiendolas con pez, azeyte, y gordura, mezclado; el cavallo de importancia, y los animales mulatinos, defendereis de la molestia de las moscas en el Verano, vngiendoles la piel à menudo con zumo de hojas de calabaceras.

Para el desollamiento de la piel, hecho frescamente, tomareis dos cebollas gruessas, y hareis decoccion con agua hirviendo, despues assi calida como el cavallo pudiera sufrir, lo aplicareis à la parte ofendida, y todo el humor se resolverà en vna noche: Otro remedio hareis, tomando sal polvorizada, desecha con vinagre fuerte, y añadiendo vna hiema de huevo, y de esso vngireis la parte ofendida, y vereis la experiencia. Enfermedades, y sus remedios.

Para la inchazon vieja, y dura hareis este pegado, tomareis galvano dos onças, resina vna libra, armoniaco media libra, pez negra media libra, cera nueva media libra, azeyte vna libra, todo esto incorporado muy bien, y deste pegado aplicareis en el lugar ofendido.

Para contra las lombrices, tomareis ceniza de olivo, ò polvos de agenço secos, juntamente con el grano de altramuzes crudos, y de centaura, tanto del vno como de los otros, con dos onças de simiente de rabanos, cuerno de ciervo vna onça, con vino blanco, se lo daràn por el espacio de tres dias, tres vezes al dia, y el dia siguiente de los tres, le hareis vna ayuda, ò medicina de decoccion de agenço, y ruda, y añadireis hiel de buey, y vna onça de aloe.

La calentura del cavallo se sana, sacandole sangre de la vena, que se halla en medio del muslo quatro dedos, ò cerca del trasero, y en defecto de essa, de la vena del cuello, de la parte del garres; y si veis que convenga darle bebida, exprimireis vn poco de verdolagas, y el zumo de ella con goma dragante, incienso fino, y vn poco de rosas coloradas, lo hareis tomar todo con vn poco de hidromiel, con poca cantidad; y si el cavallo tiene calentura, se conoce quando tiene supresion de orina, y las orejas frias.

Para las rodillas inchadas, tomareis vn jarro de vinagre fortissimo, y en él destemplareis vn poco de sal, y media libra de la yerva ottone, dicho clavillo de las Indias, quemada, sangre de dragon, la que conviniere, y con esto fregareis el lugar tres vezes al dia.

Para la picadura, ò mordedura de vivora, ò de alacran, es bonissimo tomar vn gallo vivo, y abrirle por el medio, y lo aplicareis todo caliente encima la mordedura, ò picadura, y despues luego le dareis vna bebida de raizes de lirio amarillo, con vinagre, y sal, ò la raiz, hojas, y fruto de la colera puesta en ceniza, y bebida con buen vino.

Pa-

Para la mordedura del perro rabioso, es singular remedio, antes de nueve dias, tomar de las flores de la yerva medica, que se llama alfalfa, quemada, y mezclada con gordura vieja, y aplicada encima la llaga, ò amassarla con vino blanco viejo, y hazedla beber: Tambien la raiz de la romaza, puesta en los polvos, y puesta encima la llaga, ò hazerle beber dicho polvo con vino viejo, es buen remedio.

Para contra todos generos de enfermedades de los animales, remedio muy saludable es, tomar mirra, y incienso macho, corteza de granadas picada de cada cosa vna libra, pimientas tres onças, açafran tres onças, ciruelas silvestres, gafmie, manteca, trementina de pino quemada, agenço, terpoll, betonica, sagapenum, saxiphagia, de cada cosa media libra, y todo muy bien picado, y passado, lo mezclareis puesto en vn vaso de vidrio, y lo conservareis para valeros de ello en la ocasion, y quando los animales estèn enfermos de calentura, les dareis vna cucharada cada dia, con vna bebida de agua tibia, y tres onças de azeyte de flores; y si tuvieren enfermedad sin calentura, ò empezaren à convalecer, les dareis del dicho remedio mezclado con vino, y azeyte muchos dias, hasta tanto que estè libre de la enfermedad, y conocereis vn remedio muy importante, y experimentado.

Si vuestro cavallo fuere demasiado caliente, le hareis beber con la corna en el Invierno tres onças de azeyte puesto en vna ollica de vino tinto, y en el Verano dos onças, con la misma cantidad de vino.

Remedios para sus males.

Para el cancro, lo lavareis con vinagre fuerte, despues pondreis encima polvos sutilmente hechos de raiz de gamones, arcenico, cal viva, mezclado todo junto en vn vaso, y despues reducido en ceniza.

Para la opilacion, es singularissimo remedio la bebida que se sigue: Tomareis simiente de zanahorias, y de apio, de cada vno vna libra, hareislo hervir todo con altramuzes, y miel, y todo colado muy bien, les dareis ocho dias continuos vna bebida.

La dureza, ò estrecheza del cuerpo, se sana con vna bebida, ò ayuda, la bebida sea esta: le dareis ordinariamente de los polvos de ruda silvestre, y de su simiente destemplada con vino tinto, ò tomareis raizes de lirio con granos de anis, y de la yerva opoponaco, y sea todo junto picado muy sutilmente, y hareis tres bebidas con tres onças de vino tinto, y otro tanto de azeyte, por espacio de tres dias. La medicina, ò ayuda sea de zumo de lirio, mezclado con tres libras de decoccion de malvas, y dentro esta añadireis salitre, y colombina, de cada cosa vna onça, azeyte de laurel, y de ruda, de cada vno tres onças; y despues que el animal avrà tomado la ayuda, conviene passearle por vn buen rato.

Algu-

Algunos Albeytares han experimentado para esta enfermedad el estiercol de la liebre, con nueve cucharadas de miel, y quinze granos de pimienta rompidos, haziendo de todo pocion, y se pondra en decoccion de coles marinas.

Para el fluxo del cuerpo, que se llama corrimiento, es bueno el jarave hecho de polvos de gallo, con vino tinto, y harina de almidõ, destemplado todo junto; y si el fluxo procediere de frio, le dareis sopas con vino tinto dulce, y agua rosada, y le fregareis los riñones, y el vientre con vino tinto, azeyte rosado, y vn pocõ de sal.

Para el fluxo de sangre por el trasero, hareis sangrar el animal de la vena del lado, despues hareis decoccion de trigo, gordura dulce, polvos de cascaras de granadas secas, y todo puesto en decoccion, hareis bebida, y le dareis todas las mañanas, sin hazerle trabajar; y tambien le hareis emplasto en el espinazo, y riñones, de la corriguela, bolo armenico, y de la misma sangre del animal todo mezclado con vinagre fortissimo, ó vino tinto muy fuerte, y esso puede tambien ayudar para si fueren deslomados. Curas para sus males.

Si algunas vezes los animales no pueden orinar, que se conoce por la hinchazon de la vegiga, y por el contorno del miembro, les dareis à beber vna bebida de vino con ajo picado, y diez claras de huevos; ò zumo de brasica marina, mezclado con vino blanco, y en este mismo tiempo conviene quitalles del todo la paja, y trigo, y no dalles otro sustento, sino yerva, y verdura, si se puede hallar en este tiempo: fuera tambien muy bueno ponerles en el buche de la verga colirio de miel cocido con sal, ò vna chincha, ò mosca viva, ò pulga, que tambien este viva, ò vn pedazito de incienso, ò tambien aplicalle encima los riñones, y lado, azeyte, mezclado con vino; estos remedios son buenos quando la orina avrà dañado las partes genitales, ò quando tienen camaras de sangre.

Para la dificultad de la orina, es cosa experimentada tomar cinco, ò nueve cantaridas enteras, y embolverlas con vn paño, el qual aplicareis contra la pierna del cavallo, ù de otro animal, y hazer se tengã algun tiempo; esso provoca la orina; pero advertid, que no le hagais tomar en polvos, ni en cristerio, ni en bebida; tambien es bueno fregar los botones con decoccion de berros, parietaria, y raizes de puerros. Hareis orinar qualquier animal, vngiendole la natura con ajo picado, y esso los hara orinar sin ningun impedimento.

Para qualquier animal que orine sangre, lo remediareis, haziendolo sangrar de la vena superior, y despues tomareis raizes de la yerva gamon, y la picareis, y mezclareis con vino blanco dulce, que sea vn

poco

poco espeso, y lo dareis al animal por la boca; tambien aprovecha para la misma enfermedad tomar harina de trigo, y gordura de puerco, y polvos de cascara de granadas, y hazerlo cocer todo junto con vino blanco, y dareis al animal por la boca algunas tazas, que no sea muy espeso, antes bien vn poco claro, y aveis de guardar despues el animal no camine, ni corra, porque la vena abierta se buelva à consolidar: sucede algunas vezes, que los animales con el correr, y saltar, se rompen algunas venas intrinsecas, y se deben sanar con remedios consolidantes; por esso conviene poner emplasto encima los riñones, hecho de ajos silvestres, y tacedeas vivas picadas, y cinco ajos domesticos, vna libra de la yerva anagallis, y todo bien mezclado igualmente: Esto aprovecha tambien para los animales que tienen desarraygados, ò movidos los riñones.

Remedios para sus enfermedades.

Para el farçumo, que viene à los animales en las piernas, conviene primeramente hazer rapar el lugar, despues vngirle con azeyte de henebro, por espacio de quatro dias, mañana, y tarde, y dalle vn corte del largo con vna nabaja al través, pero esso es muy dañoso para los cavallos. Otro remedio para lo mismo: tomareis las raizes del alcantium, que son los cardones que tienen las hojas largas, y blanquinosas, y las cortareis à ruedecillas, y las hareis comer al cavallo, y sanarà infaliblemente en menos de quinze dias, ò tres semanas si continuais en hazerle comer; el remedio es muy facil, solo el cavallo lo quiera comer voluntariamente.

Si el cavallo tuviere sabañones à los talones de los pies, pelareis el lugar, despues lo lavareis con decoccion hecha de malvas, azufre, y gordura de carnero, y se lo pondreis todo espeso encima el lugar, atandoselo muy bien, despues quando lo saqueis, le vngireis el lugar con vnguento hecho de vinagre, y gordura de carnero, trementina de avete, y cera nueva, igualmente cocido todo junto.

Enfermedades, y sus remedios.

Para el cavallo que anda coxo, por causa de nervios machacados, tomareis gordura de cabron vna libra, vitriolo media libra, y de la droga, que se llama molibdena media libra, reyna vna libra, y hareis vnguento para poner en el lugar ofendido.

Si el cavallo serà enclavado, conviene hazerle cavar, y limpiar el lugar del clavo dañado, y lavarle con buen vino fuerte, y hazerle destilar dentro azufre derretido, è hinchirle el lugar de vnguento hecho de trementina, cera, azeyte, y miel: Otro remedio probado; primeramente le lavareis el pie con buen vino fuerte, y despues pondreis à la vña del cavallo en el lugar dañado, hojas de bervasco de la hembra, picadas entre dos piedras, ù de la piel del medio de la corteza

del

del sauco, y despues destilareis encima gordura con vn hierro caliente.

Si al cavallo se le haze llaga en los pies, tocandose con las herraduras, conviene raer el pelo del lugar ofendido, y fregarle con sal comun, y atareis encima vna pequeña lamina de plomo muy sutil, despues quando la sacareis lo lavareis con vino.

Si quereis hazer blancos los pelos negros, tomareis raizes de cogombrillo amargo vna libra, salitre doze escrupulos, pondreislo todo en polvos, y lo mezclareis con miel; y vsareis de vngir el lugar.

Si los pelos blancos querreis hazer negros, tomareis tinta de Zurradores, siete escrupulos, zumo de vedegambre, quatro escrupulos, gordura de cabron lo que fuere necessario, destemplado todo junto, y vsareis de esso para vngir el lugar.

Para que renazcan los pelos à los animales, quemareis sobre sarmientos vn galapago vivo, y pondreis la ceniza en vna olla, y dentro pondreis tres onças de alumbre crudo, y cuetanos de servina lo que fuere necessario, y todo esso cocereis con vino, y por algunos dias le pondreis en el lugar, y bolveràn los pelos.

Otro para lo mismo: tomareis polvos de habas quemadas, ù de altramuzes crudos, ù de hojas de higuera quemadas, y lo mezclareis con gordura, y vsareis vngiendo el lugar; y si hechas las dichas cosas, no nacieren los pelos, tomareis espicanardi, granos de pasas, iguales partes, y rompido, ò hecho pedazos lo cocereis con vinagre, y el dicho medicamento caliente lo pondreis en el lugar donde quereis pelos.

Mas cumplidamente trata de Albeyteria Publio Vegesio en lenguas Latina, è Italiana, traducida en lengua Francesa, de las enfermedades, y curas de los cavallos, y otros animales, à quien me remito.

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DE LOS ANIMALES MULATINOS, Y DE los jumentos.

DEbe, pues, tener el Padre de Familias de la Casa de Campo, todas las cosas necessarias para su Casa; y assi, el que no tuviere cavallos para tirar su carreta, para arar, y otros menesteres, por esso mismo, en cierto modo, se puede servir de mulas para dicho servicio, y cosas necessarias à la comodidad de la Casa de Campo, aun-

que cueſten à buen precio: El govierno de las mulas, y machos, es conforme à aquello que ſe ha dicho del cavallo, tanto en ſus crias, paſto, y raza: quanto a la cura de las enfermedades à que eſtàn ſujetos, ſe hara vna breve deſcripcion, y ſe dexa la entera cognicion del modo de criar, y tratar eſtos animales, à aquellos que por ſu comodidad de las tierras, ſon tenidos en mayor eſtimacion: No menos por hablar ſumariamente, el mulatero no debe tener tanto cuydado de buena comida para ſus mulas, quanto aun de ſacar ganancia de ellas, como tambien del ſervicio de ſu dueño, y aumento de ſus bienes: La vtilidad que principalmente ſe puede ſacar, conſiſte en aver buena raza: y aſsi ſe debe buſcar vn buen, y bello macho, y aſsimiſmo hembra, porque ſi no fueſſen todos dos bien diſpueſtos, el pollino que nacerà, no ſerà de ningun valor, y con todo que el pollino ſea engendrado de aſno, y de jumenta, ù de cavallo, y de jumenta, los mejores ſon aquellos de aſno, y de yegua, porque aquellos que ſon de cavallo, y de jumenta, pueſto que llevan el nombre de ſu padre mulo, ò yegua, no por eſſo ſon ſemejantes del todo à la madre: El mejor para aver buenos animales mulatinos, eligireis vn buen aſno, de buena raza, y bien experimentado, y conviene hazer eleccion de que tenga buen cuerpo, y el cuello gallardo, de coſtillas fuertes, y largas; de vientre, y brazones abiertos, las piernas carnoſas, y torcidas, de color negro, ò moſqueado, porque comunmente los aſnos ſon de piel de ſierpe, y eſte pelo no es bueno à ninguno de los animales mulatinos: La hembra que no tenga mas de diez años, que ſea grande, bella, y membruda, porque lleva facilmente la ſimiente diſcordante de ſu vientre, y que en el feto le diò, no tan ſolamente del cuerpo, pero aun de la vivor; el feto eſtà doze meſes en el vientre de ſu madre, el qual ſalido, quiere ſer tratado al modo del pollino cavallino.

Diverſidad de los animales mulatinos.

Perfeccion del buen aſno.

La jumenta lleva el feto doze meſes.

Eſtos animales mulatinos eſtàn ſujetos à las miſmas enfermedades de los cavallos, y aſsi os valdreis de los remedios dichos de los cavallos; todavia no ſe puede dexar de dezir, y hazer mencion de algunas enfermedades particulares de ellos, de los quales ſe ſiguen los remedios.

Enfermedades del aſno, y ſus remedios.

Quando eſtos animales tienen la calentura, conviene darles de comer coles crudas.

Quando ſuſpiran à menudo, y comen poco, conviene ſacarles ſangre, y deſpues darles à beber vn grande jarro de vino, con media onça de incienſo, azeyte, y zumo de mançanilla ſalvatica.

Si tuvieren ſarna, ò bubas, conviene poner encima harina de ordio, y abrir la apoſtema.

Si

Si fuere flaco, ó languido, frequentareis de darle bebida de media onça de azubre picado, y vn huevo crudo, y vna dragma de mirra con vino.

Este mismo remedio es bueno para el dolor de vientre, y para la tos.

Aunque el asno sea animal vil, y despreciado, no por esso dexa de ser necessario a la Casa de Campo, porque en ella trabaja, y haze muchos servicios necessarios, como es, llevar el trigo al molino, y otras cosas vtiles à la Ciudad, arar las tierras ligeras, sin otras comodidades. De la leche de la jumenta, que es perfectissima medicina para los eticos, y otras enfermedades semejantes, y tambien para hazer pulidas, y limpias las carnes de las mugeres, como se lee de Popea, muger de Neròn, que se hazia baños de ella, para tener los pechos mas bellos, y la carne mas blanca, sin dezir, que la carne del asno fue algun tiempo estimada por vn grande Señor, que hazia criar vn grande numero de asnos, y jumentas. Por esso el Padre de Familias de la Casa de Campo, los debe dàr à vn hombre que los govierne, aunque de ellos tendrà poco trabajo en el govierno, por lo que es comodo de entretenerlos: Ellos se contentan de poco pasto, y sean qualesquiera, comen hojas, abrojos, cardos, grama, y se engordan de paja, y no se les dà mucho, aunque no sean almoazados, y governados; padece comodamente la hambre, y los golpes, y no enferma facilmente; en conclusion, es animal sufrido, y de todos los animales de quatro pies, este solo es el que no tiene hiel. Secretos de los jumentos.

Tendreis cuidado de hazer tomar la hembra por el macho en tiempo oportuno, que serà à medio Junio, no antes de tres años, despues hasta diez, y entonces se debe soportar por respeto del feto, y por el contrario conviene no dexar el asno sin trabajar, porque el demasiado reposo, le haze pesado, y perezoso.

Hareis criar el pollino con la leche de su madre hasta dos años, ù de la leche de yegua, porque sea vn poquito mejor, ni lo fatigareis antes de tres años; procurareis el curarlos con presteza, quando estuvieren enfermos, aunque (como està dicho) estos animales no estàn muy sujetos à enfermedades, y assi con ellos vsareis de los remedioe, que se ha dicho de los cavallos en su albeyteria. Tiempo de concebir las jumentas.

***

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS DE LOS ANIMALES DE CERDA, ò puercos.

Secretos de los puercos.

SOn los puercos los mas golosos, y sucios de todos los animales de pasto, y los que mas daño hazen, y assi deben singularmente estàr encomendados à persona, que tenga particular cuidado de ellos, que su carne, ora de leche, ora salada, es bonissima, y en las Casas de Campo es el sustento ordinario, y el daño que hazen es harto manifiesto, del qual haze testimonio el cabar, que hazen cercano de las paredes, y contorno de los arboles, y lugares sembrados; y por esso en vna Casa de Campo de importància es menester vn hombre aposta para el govierno, y guarda de ellos en la campaña, y limpiar, y poner los destetados à parte, y las puercas con sus lechones en cubierto, y assimismo separados los barracos en el cubierto con los lechoncitos destetados, y tambien los enfermos en lugar distinto.

Engordar los puercos.

La paja fresca, y à menudo mudada los engorda: Quanto à la comida, es necessario tener diligencia, que el vaso, ò lugar donde comen estè continuamente limpio, y conviene, segun la diversidad del tiempo, que el porquero tenga en reserva alguna cantidad de bellotas, frutas, ò algunas legumbres, y en defecto de esso, ordio, destemplado con salvado de trigo, yervos, y nabos, para darles à comer, y que su comida no sea fria, ni demasiado clara, por temor del fluxo del cuerpo, y la cama de su establo sea cada mes renovada de paja, ù de arena para retener la orina, que aunque estos animales sean sucios, y lodosos, no por esso dexan de apetecer el cubierto limpio.

El puerco que querreis engordar, debe estàr en lugar cubierto, y separado, y no debe salir dèl, y que no tenga otra claridad mas, que la de la puerta, y no se debe tener grande diligencia, y trabajo con ellos, como con los otros, excepto en el tenerle limpia la cama, ò corral, y darle bien de comer, hasta que aya hecho la gordura; porque despues de este tiempo les queda casi siempre la comida delante, y no se mueven de vn lugar, como privados de todos los sentidos; de manera, que los ratones algunas vezes hazen su nido encima de sus espaldas, y assi se ha hallado tener vn puerco vn palmo de lardo de gordura; no reservareis mas de diez barracos para cien puercas, y assi à proporcion; los restantes, assi machos, como hem-

hembras, castrareis despues de vn año, ù de seis meses lo menos, y, lo mas cierto serà, quando empiecen à calentarse.

No dexareis debaxo la puerca para criar mas de ocho à diez lechones ordinariamente, y vender los otros, y llevarlos à passear; guardareis de todos ellos los mas cortos, gruessos, quadrados, bien hechos, de color negro, ò blanco.

Las hembras para criar sean largas, el vientre colgando, piernas largas, costillas estendidas, de color assimismo todo blanco, pequeñas de cabeza, y vñas cortas.

No dareis los barracos à las puercas, que no tengan vn año por lo menos, y el barraco sea de tres, ò quatro años, porque despues de cinco años conviene castrarles para engordarles.

Secretos de los puercos.

El tiempo de cubrir las puercas debe ser el primero quarto de la Luna, hasta la Luna llena, porque es bueno despues en el menguante de la Luna, y esso sea despues de la fiesta de la Purificacion, hasta medio Março, ò poco despues, porque en Junio, Julio, y Agosto los puercos empiezan a tomar fuerça, y son fuertes al Septiembre, porq̃ si no, son dificiles de passar el Invierno, por lo que son de mas dèbil complexion, que los otros animales, que este animal teme mucho el frio: tendreis advertencia, que los barracos no estèn en compañia de las puercas preñadas, porque las muerden, y les hazen abortar: Este animal es muy impaciente de la hambre, y mayormente las puercas, las quales en essa necessidad se han algunas vezes comido sus propios hijos, y otros; y assi, conviene tener grandissimo cuidado, que nunca el vaso en que comen estè vazio.

Castrareislos en el menguante de la Luna, à la Primavera, ò al Otoño; conocereis quando el puerco estuviere enfermo, si le colgare mucho la oreja, y fuere mas manso, y pesado de lo acostumbrado, y que se muestra sin apetito; y para saberlo mejor, si no mostrare alguno de dichos señales, le arrancareis vn manojo de pelos, a contrapelo de encima el dorso del cuello; y si fueren limpios, y blancos, estaràn sanos; y si fueren sanguinolentos, ù de otro color manchados, es señal estaràn enfermos.

Los puercos principalmente estàn sujetos à la lepra, por su gordura, y es entonces muy ruin comida; esta es la causa porque en muchas tierras, quando los llevan à vender en los Mercados, y Ferias de las Ciudades, les reconocen la lengua, y la oreja derecha; y creo, que essa es la causa, y ocasion, porque los antiguos no vsaban ordinariamente el comer tocino; y essa enfermedad es muy dificil de sanar; pero se les aligerarà mucho, si les limpias cada dia su establo, ò

Remedios para sus enfermedades.

pocilga, y los dexareis ir algunas vezes à la campaña à tomar el ayre, y hazerles bañar à menudo, y rebolcarse en agua de mar, ò agua salada, y si en su comida poneis hojas de laurel picadas, y si les dais hezes de vino à comer, mezcladas con salvado de trigo. Tres señales tendreis ciertos para conocer la lepra de los puercos; es à saber, si debaxo la lengua se les hallan granitos pequeños; si no pudieren sufrir el pie derecho; si los pelos arrancados de encima el dorso se demostraren sanguinosos en la raìz; y como el puerco por causa de sus humores sea mal sano y tenga algunas vezes algun vicio entre piel, y carne, es mejor, despues de muerto, quemarle los pelos con paja, ò con otra cosa, que no pelarle con agua caliente, porque el fuego saca à fuera mas facilmente, que no la agua caliente, los malos humores de entre la piel, y la carne.

Preservareis los puercos de peste, y si la tuvieren, sanaràn, si les poneis la raìz de la yerva gamones con la agua de su bebida, y tambien con la agua donde se lavan, ò rebuelcan.

Los puercos estàn sujetos à dolor, è inflamacion de higado, y à la parte, que por la infelicidad del tiempo, se toma mas presto en vn cuerpo sucio, infestado, y de ruin alimento; y por remedio debe ser privado del comer, y hazerle ayunar vn dia, y noche, y bien cerrado en lugar tenebroso, para que consuma el humor superfluo, y ponerle en apetito.

Por la calentura se le saca sangre de la cola, y por sospecha de la lepra, se le saca sangre de debaxo la lengua.

Por el dolor, ò hinchazon que les viene en tiempo de frutas, quando ay muchas, y que comen de las corrompidas, les han de dàr alcaparras viejas bien dessaladas, mezcladas con salvado de trigo, y agua, y tambien muchas coles rojas, y de las otras; y el vaso en que comen sea de madera de tamarisco.

Para la sarna, y landre del cuello, se friega con sal mezclada con harina de trigo puro.

Si huvieren comido veleño, que los Antiguos llamaban haba de puerco, ù de la cicuta, se les debe dàr de beber de la decoccion de cohombrillos amargos, tibia, para hazerlos bomitar. No conviene sobre todo dalles mucho à beber los dias caniculares, ni los otros dias calientes, sino dexallos rumear, y dàr bueltas à su placer.

El puerco es muy bueno (vltra de la comida para la familia, puesto à pedazos, y bien salados en vna saladera) matarlo, tanto para comer, quanto tambien por la gordura para vngir los carros, y carretas, y otras cosas; y tambien la buena Madre de Familias

de

de la Casa de Campo conservarà para la vtilidad de las enfermedades de su familia: por lo que es muy à proposito para hazer madurar, y suporar toda suerte de apostemas, y tambien para sanar las bubas, mezclando polvos de bellotas de encina con ceniza de harina de ordio.

Queda aora, como se debe salar el puerco: Principalmente el puerco no debe beber en todo el dia antes que lo querreis matar, porque la carne sea mas seca, porque bebiendo, la saladura recibiria mas humedad. Quando avreis muerto el puerco, como està dicho, quanto mas desearnados los huessos, tanto mejor se salarà, y estarà menos sujeto à corrupcion; despues de hechos los pedazos, los pondreis en la saladera, haziendoles cama de sal gruessa molida, y ireis cubriendo los pedazos de sal, poniendolos el vno encima del otro, y quando la saladera serà casi llena, la hinchireis de sal.

CAPITULO OCTAVO.

SECRETOS DE LOS PERROS, O MASTINES DE LA guarda de la Casa de Campo, y de los ganados de lana, y otros.

AOra serà bien, que el Padre de Familias de la Casa de Campo tenga en su Casa de tres maneras de perros, los vnos se llaman perros de guarda contra los ladrones emboscados, y secretos; los otros se llaman mastines del ganado de lana, para hazer resistencia à la violencia de los hombres, lobos, y de los otros animales; los vltimos son perros de cazar, estos vltimos no son de provecho para el Padre de Familias de la Casa de Campo, porque la caza impide el trabajo que el Padre de Familias no puede escusar; y assi tratarse ha solamente en este lugar de los de la guarda de casa, y de los del ganado de lana, y dexarèmos los de la caza para el quinto libro, para los grandes Señores, Nobles, y Gentiles-hombres, por ser la caza cosa muy deleytosa.

El perro que fuere destinado para la guarda de la Casa de Campo se llama alano, y debe ser gruesso, y de grande corpulencia, mas quadrado que largo, ò corto, y que tenga la cabeza grande, y gruessa, que parezca la mayor parte de su cuerpo; la oreja grande, y colgando; los ojos negros, ò azules centelleantes; barriga larga, y bellosa; la espalda larga; las piernas gruessas, y bellosas; la cola corta; el pie, y vña grande; gruesso, y alto, para dàr espanto mas à los ladrones; debe ser cruel medianamente, porque los mansos harian caricias à los ladrones. Secreto de los perros.

drones, y los demasiado crueles saltarian à la cara à los de la casa: sobre todo, que sea vigilante, y de buena guarda, no vagamundo, sino estable, y reposado, y casero; debe ser negro, porque de dia parezca mas terrible, y fiero à los ladrones, y de noche no pueda ser descubierto de ellos.

Los perros del ganado de lana, no deben ser assi grandes, ni tan pesados, como aquellos de la guarda de la casa, sino fuertes, y robustos, y algun poco promptos, y ligeros para combatir, y pelear, y para correr, por lo que ellos han de hazer guarda, y centinela contra los lobos, y dalles caza, y si se llevaren alguna res, seguillos, y hazelles dexar la presa; y por esta causa es mejor que sean mas largos que cortos, y quadrados. Conviene que sean blancos, porque el Pastor los pueda mas facilmente vèr quando corren tras del lobo, y para conocerlos à la tarde, y mañana; y en lo demàs tendràn los miembros, como los perros de la guarda de la Casa de Campo.

El vno de los guardianes del ganado de lana tenga diligencia en el alimento de los perros, de limpiar, espulgar, castigar, amansar, y enseñarlos en lo que conviene.

A estas dos maneras de perros se les dà de comer pan de cevada, suero de leche, caldo tibio, y habas cocidas.

El Pastor que tuviere el govierno de los perros, no debe dexar llegar el macho à la hembra que no tenga vn año, y despues hasta dos años, y no mas. El Pastor curioso quitarà à la perra los cachorrillos del primer parto, porque comunmente son para poco, segun la experiencia enseña: hasta seis meses despues que la perra avrà parido los perrillos no iràn fuera, y à este tiempo dexalles ir à su passo detràs de la madre: No permitais que mamen otra leche que la de su madre; y si sucediere que ella no los pudiesse criar, en semejante caso les dareis leche de cabra, hasta que tengan quatro meses. Advertireis de no ponelles nombre demasiado largo, porque quando los llameis os entiendan mas presto; y assi conviene, que el nombre sea breve de dos silabas. Quando los perrillos tuvieren quarenta dias, les rompereis la estremidad de la cola, no cortando, sino rompiendo doblegandola, despues tirar fuerte, el cabo de la cola de vna parte, y la cola de otra, y con el pedazo saldrà vn niervecito, que passa por los nudos de la cola, y coyuntura del espinazo, y esso les librarà de no bolverse rabiosos. Tampoco se haràn rabiosos, si los hazeis estàr todo vn dia sin comer, y despues les mezclais veratro con la comida, y despues de assi purgados, los sustentareis con pan de ordio. Si fueren rabiosos, de essa misma manera

ra los curareis. Hareis que vuestros perros os sigan, si les dais à comer algunas vezes ranas cocidas, ò mejor si les dais à comer vn pedazo de pan, que ayais tenido vn tiempo debaxo del sobaco junto à la carne, que aya tomado alguna humedad del sudor, y vapor de la carne, ò dalles de la gordura de la madre de vna perra, mezclado con pan, ò la gordura de vuestras medias, ò zapatos. Para estàr seguros que los perros no os hagan daño, llevareis en la mano vn ojo de perro negro, que se lo ayais sacado siendo vivo, ò el corazon de vn lobo, ò la lengua de vna loba, y si teneis el corazon de vn perro, tambien huiràn.

Para hazer que los perros os sigan.

Incitareis los perros à correr el vno tras el otro, pegandose con las manos el vno al otro; y en este interin tendreis cuydado en guardar que el vno no vença al otro, porque se harian timidos. No permitais, que los perros coman carne de animales muertos, porque no se cevassen à los vivos que hallan desviados, que despues apenas se les puede quitar aquella costumbre.

Sereis diligente en sanarlos quando se hallaràn enfermos, porque estàn sujetos principalmente à la enfermedad de la rabia, esquinencia, y al dolor de las piernas. La rabia los atormenta en tiempo de grandes calores, y en tiempo de excessivo frio, y para preservarlos de esta enfermedad, serà bueno, que durante los grandes calores, y frios, se les dè à beber à menudo agua fria para templar el calor de la sangre, ò por mas seguro, quando son pequeños, sacarles el nervio que passa por los nudos de la cola, y espinazo, como està dicho arriba, ò quitalles debaxo la lengua vn pequeño nervio, que parece vermolano; y para sanar de esta enfermedad, luego que lo conocereis, conviene hazerles tragar zumo de azelgas con polvos de sauco, ò imprimirles en la frente algun señal con vn hierro caliente, ò tenello alargado con agua tibia.

Remedios para sus enfermedades.

La enfermedad de la esquinencia, y la gota de las piernas, se sana como la de los animales, y el mas comun remedio es, hazerlos que engullan vn grande jarro de azeyte tibio, y despues abrirles la vena del muslo.

Para las llagas de las orejas, hechas por las moscas, conviene fregallas con almendras amargas, picadas, ò machacadas.

Para matar las pulgas de los perros, conviene fregalles con agua de mar, ò con salmuerra, ò con ezes de azeyte viejo.

Las demàs enfermedades podreis sanar con los mismos remedios que se diràn en el tratado del ganado de lana, y tambien en los que se diràn en el quinto Libro, en el tratado de los perros de caza.

CA-

CAPITULO NONO.

SECRETOS DEL GANADO DE CARNEROS, OVEJAS, y corderitos.

Secretos de el ganado de lana.

LA mayor parte de la vtilidad del Padre de Familias de la Casa de Campo, cõsiste en tener rebaño; esto es, ganado de lana, porque a mas de que es mucha ganancia, aprovecha muchas cosas superfluas, que el buen Padre de Familias tiene, como son yervas, y granos, los quales no cuestan mas que el trabajo del recoger, y conservar. Puedese afirmar, que el mejor, y mas vtil de los animales que se pueden criar en la Casa de Campo, son los carneros, y ovejas; es verdad, que quieren grande diligencia para preservarlos del frio, de la sarna, de la enfermedad de sangre, y otras enfermedades pegajosas, como las viruelas, y otras: Cooviene tambien guardallos en la campaña, y en el cortijo; pero què trabajo es este, en comparacion de las cosas singulares, y vtiles à la peladuria, y de los preciosos quesos, y de la delicada carne del carnero? Pero no parece cosa estraña el enseñar al Padre de Familias de la Casa de Campo, que sobre todo entienda, y tenga vigilancia à la custodia de sus ovejas, mas que en los otros animales, y haga de manera, que el cortijo de las yervas estè à punto, y cubierto para el Invierno, y que su pastor sea de buena condicion, y que le dè verdadera cuenta, y que sea acomodado à muchas cosas, y honestas, porque pocos hombres se hallan oy en dia de essa profession, y especialmẽte cerca de las Ciudades, que por su desconfiança, y largo reposo, no dén en alguna malicia, mas presto que no al bien, y provecho del dueño; de tal manera, que de estas malas costumbres vemos que se siguen muchos latrocinios, violencias, y otros infinitos males: Por el contrario, los primeros Pastores de Egypto, y de otros Reynos, fueron los inventores de Astrologia, Medicina, y de muchas otras Artes liberales, y à esto se debe añadir el Arte de la Milicia, y principal govierno del Reyno, por lo que platicaban muchissimo años en los campos, y vivian baxo de la campaña, observando con sus comodidades los discursos de las Estrellas, y disposicion de los tiempos de todo el año; y no tanto por el largo vso, y experiencia, la felicidad, y infelicidad del tiempo; de manera, que de Pastores antiguos ha salido la gente de mas ciencia, y de esso son testigos los Geroglificos; cnoviene por esso tener grande vigilancia, y advertencia en hazer eleccion de vn buen Pastor. Aora serà bien

Señales de las buenas ovejas, y carneros.

en-

entender en que el Padre de Familias de la Casa de Campo pueda hallar vna buena raza de ovejas; mercarà las ovejas que no sean trasquiladas, y que no tengan la lana grossera, ò mezclada de diversas colores, por la incertidumbre del color; pondrà à parte, como esteriles, aquellas que tuvieren los dientes de mas de tres años, y escogerà aquellas de dos años, que tengan grande cuerpo, y largo cuello, la lana larga, el vientre grande, y cubierto de lana, que tenga el ojo grande, y cubierto de lana; las piernas, y la cola larga, y assi estimarà mas los carneros, que tuvieren el cuerpo alto, y largo, y el viẽtre grande, y cubierto de lana, la cola larga, el huesso gruesso, la frente larga, las turmas grandes, el espinazo largo, las orejas bien cubiertas de lana, y toda de vn mismo color, y no de diverso, bien fornido de cuernos, y que los cuernos sean vn poco torcidos, y corvos, mas que derechos, y abiertos. Aunque el carnero en los cuernos lleva esta incomodidad, hallandose assi armado de su natural, no busca sino combatir, y es mas ardiente, y prompto à las ovejas, importunandolas demasiado; pero aquellos q̃ estan sin cuernos, sintiẽdose desarmados, no son assi prõptos en el pelear, y cõbatir, y son menos caliẽtes; por esso el Pastor debe ser solicito en corregir la furia del carnero importuno, atãdole vna toalla con pũças de hierro, rebueltas à la parte de la frente, porque esso los retira de topar, ù dàr cornadas: Algunos les hazen agujeros en los cuernos, cerca de la oreja, para essa furia.

El cortijo sembrareis de arena, y que sea en pendiente, para agotar los meados, y debe estàr situado de la parte de Medio Dia, porque estos animales, aunque sean bien vestidos, sienten en extremo el frio, y el calor, y por esso conviene muchissimo hazerles el cortijo ancho, baxo, y algo largo, y el pesebre que estè vn palmo y medio alçado de tierra, y hareis buenas rastilladas, y cercas, que los carneros no puedan passar à las ovejas, y corderitos, ni menos a las enfermas. Como debe estar el cortijo.

El Pastor, ò Mayoral tendrà diligencia en hazer apartar sus ovejas, cuydando no llegaen al murueco, que no tengan dos años, y el macho tres; concibirà la oveja hasta los siete años, que despues no retiene; y el macho de ocho en adelante no tiene virtud. Vn mardano basta à para cinquenta ovejas, y serà el tiempo mas à proposito para subirlas en el contorno del Invierno, que es en el mes de Noviembre, porque la oveja lleva cinco meses, y viene à parir en la Primavera, mas no se vsa si no en Julio. Si quereis tener muchos carneros, hazed lo que dize Aristoteles, que quando concibiràn, sea en tiempo seco, y quando harà viento de tremontana los hareis tomar el pasto, y caminar àzia el Aquilon, y desta manera hareis subir las ovejas; y si El concebir de las ovejas, y tener mas machos, que hembras.

deseais tener mas hembras, conviene hazerlas boltear al viento de Medio Dia, y de este modo las hareis juntar.

Quando la oveja se hallare con dolor de parto, aveis de ser diligente en ayudarle à sacar el corderito fuera de la madre entero, si viniere al travès, ò que no pueda salir, porque este animal siente mucho el trabajo al parir el corderito, assi como la muger en el parto del hijo; y salido el corderito, conviene labarlo, y tenerlo limpio, despues llegarle à las tetillas de la madre, para avezallo à mamàr; pero es de importancia ordeñar la primera leche antes que mame el corderito, porque podria hazerle daño: los dos dias primeros, despues que fuere nacido, estarà con su madre, para que le tenga caliente, y que la conozca; despues hasta que empiece à saltar, y retozar, conviene tenerlo en vn cubierto caliente, y escuro, del qual lo sacareis mañana, y tarde, para que la madre le puede dàr leche quando irà, y vendrà de la campaña; quando el corderito fuere vn poco mas fuerte, le dareis salvado de trigo, para entretenerlo el tiempo que la madre estuviere fuera à tomar el pasto en la campaña.

El Pastor experimentado, no debe escoger para la poblacion de su grey, ò manada de ganado, si no fueren los corderitos mas robustos, que mas facilmente puedan passar, y sufrir el Invierno, y los demàs embiareis à vender à la Ciudad; todavia escogereis vn buen numero para poner en logar de aquellos, que pueden morir, ò estàr enfermos; y advertireis, que el numero debe ser de nones, y no de pares, porque en esso consiste vna oculta, y particular virtud natural, para la salud, y larga durada de los animales, y en el Invierno les dareis à comer de la mejor paja de la casa, y à menudo les limpiareis el pesebre, porque lo que les queda pueda servir para hazer cama à las bacas, y cavallos, y se les debe menear la paja; podreislos sustentar de rama, ù de hojas de olmo ù de fresno, que avreis hecho coger en su tiempo, ù de alcacel del Otoño; y los yervos son tambien buenos, y por el semejante las mondaduras de las yervas, q̃ se hazen en el huerto para comer en casa, y tambien las legumbres seràn necessarias, quando no se pueda aver otra cosa, que todo sera yà acabado.

Tiempo de soltar el ganado de sana à pacer.

Quanto en el tiempo de sacarlos à pacer de Invierno, y de Primavera los tendreis encerrados à la mañana, y no los embiareis à pacer à la campaña, hasta que el dia aya quitado los nublados de la tierra, porque en este tiempo la yerva helada les concria vna destilacion, y dolor de cabeça, y relaxacion de cuerpo; de Verano los soltareis al punto del dia, al fresco, à hora que la yerva estè cubierta de rozio; y el mismo dia por el calor buscareis los valles, ò la sombra de algu-

nas

nas encinas viejas, que la rama las defienda del Sol, ò en algun bosque donde aya sombra; sereis curiosos en observar, en el tiempo del calor, quando empiecen los dias caniculares, al medio dia los soltareis, caminando àzia Poniente, y despues de medio dia los bolvereis, caminando azia Oriente, porque es cosa de grande importancia, que la cabeza de estos animales, caminando, vaya al contrario del Sol, el qual acostumbra dañarles à menudo, quando la canicula empieza à demostrarse: En tiempo frio, y humedo, como de Invierno, y Primavera, sea su beber tan solamente vna vez cada dia, y en el Verano dos vezes; esto es, quatro horas despues de salido el Sol, y à la tarde, quando el calor fuere passado.

El Pastor debe governar el ganado con amor, y no con furia, como està ordenado à todos los Pastores de todas especies, y generos de animales, que los han de amar, y querer mas que à su dueño; y para hazerlos caminar, ò para hazerlos bolver, deben gritar, y despues silvar, amenazandoles con el cayado, pero no les tire, ni les debe tocar en nada, sino lexos de ellos, y no debe estàr parado, ni assentado; y si no caminare, debe estàr en lugar alto, para servir de escolta, ò centinela de su ganado; no dexe atrasadas las coxas, preñadas, enfermas, ni las que han señalado del rebaño, porque alguna fuera puesta en atalaya no las tomasse, como lo acostumbran hazer los Pastores negligentes, y por esso no las llevarà, sino à tierras cultivadas, ò reposadas, ò en partes, que no sean humedas, ni à lugares pantanosos, ni à bosques, ni adonde aya abrojos, ni romazas, porque esso las haze sarnosas, y gasta toda la lana.

Secreto de los animales de lana.

Aunque el pasto sea bueno, y que la comida que se les dà sea buena, vsando de ella continuamente, el animal no dexa de empaladarse, si el prudente Pastor no pone remedio, mezclandoles sal por entre lo que comen, ò poniendoles encima las heras salmuerra, ò hezes de azeyte, que les sirva de sal para el apetito.

En el Verano hareis el establo en las tierras que se cultivan, con su estacada de redes, ò de leña, ò como vsais, excepto que no avrà cubierto, y en las quatro esquinas del cortijo acomodareis las cabañas para hazer guarda, y los Pastores se acomodaràn en el medio, con algunos hazes de leña.

No limpiareis el establo, ò cortijo, sino vna vez en el año, que serà en el Julio, ò Agosto, quando el ganado se halla en la campaña: No lo limpiareis en el Otoño, ni en el Invierno, porque su estiercol les sirve de calor en el Invierno; y luego el Padre de Familias de la Casa de Campo, hara llevar aquel estiercol à sus tierras mas flacas, y lo

dexarà alli enjugar hasta el Octubre, que entonces lo harà esparcir por los campos, ò lo harà mezclar con otro estiercol, advirtiendo de no ponellos en vn campo, sino fuere de quatro en quatro años; y despues que el establo fuere limpio, serà bueno zahumalle con cuernos de ciervo, ò vñas de cabras, para sacar las sierpes, y otros animales, que hazen muchas vezes algun daño.

El Pastor, ò Mayoral trasquilarà sus animales de lana en la Primavera en tierras calientes, y australes, pero en tierras mas frias en el principio de Julio, y nunca por el Verano, ni en el Invierno, y esso harà de las ocho horas de la mañana, hasta medio dia, que el Sol sube, y no despues de medio dia, que el Sol baxa, y en Luna creciente: Despues de ser trasquilados, les passareis por encima del pelo la mano vntada con azeyte, y vino, todo mezclado, para confortarles; y si huviera alguna herida causada por la tigera, conviene poner cera, ò gordura liquida, porque esso los sana, y los preserva de sarna, y haze que la lana salga mas fina, y larga.

Tambien conservareis la lana de los carneros, y ovejas, si las vngis con tartar de vino, mezclado con la leche que sale de los granos de los altramuzes quando estàn remojados, los guarda de sarna, y aumenta la lana, y tambien es muy vtil vngirles con agua salada.

Enfermedades de los animales de lana.

Estos animales estan sujetos à la sarna, tòs de sangre, que es vna estrema enfermedad de cabeza, y à la peste. Estas tres vltimas enfermedades son incurables, y contagiosas; de tal manera, que vna inficionada de essa enfermedad, inficiona, y apesta todas las del rebaño, si no la apartan, y entonces conviene hazerles mudar de ayre, y de establo, y en este interin hazerles limpiar el establo, y refrescar con paja nueva en harta cantidad, y zahumar el establo muchas vezes de tomillo salsero, poleo, mejorana, albahaca, y otras yervas olorosas.

Para la sarna de estos animales, hareis vnguento de azufre polvorizado, y de la raiz de flores de todos meses, tanto de vna cosa, como de otra, mezclado con claras de huevos duros, canfora, y cera, para hazer vnguento, y despues de aver fregado tres noches dichos animales, conviene lavarles con legia, ò agua de mar, ò salmuerra, y la vltima vez con agua comun.

Para la tòs, si fuere continua, conviene hazerles beber à la mañana con la corna azeyte de almendras dulces, y algun poco de vino blanco, todo tibio, y darles la paja fresca, y hazerles comer de la yerva farfara, porque essa enfermedad las mas vezes les viene en la Primavera, y si les viniere en otro tiempo, les dareis de comer algun poco de alolvas picadas con cominos, y tragea de cavallo.

Si

Si estos animales comieren de la yerva coriguela, que los Boticarios llaman centinodia, les inficiona todo el cuerpo, y les cria vn humor ruin, y por esso conviene sacarles sangre debaxo la cola, de la parte mas cercana à las piernas; y no serà de menos provecho sangrales de la vena del labio de encima.

Para la dificultad del respirar, conviene hendirles la nariz como à vn cavallo, o cortarles las orejas, la vna despues la otra.

Quando estos animales tienen calentura, conviene sacarles sangre del talon, ò de entre las vñas del pie, ò sangrarles de la oreja; pero el mas seguro remedio para sanarles de la calentura, y de muchas otras enfermedades, es cocer con agua, y vino el vientre de vn cabron, y darles à beber del caldo.

La enfermedad del ciamotro de estos animales de la lana, como tambien de los cavallos, y està puesto dentro de los lomos, que ni por sacarles sangre, ni por bebidas, se pueden remediar; y assi el mejor remedio, en teniendo essa enfermedad dos dias, es matalles; porque los otros animales acostumbran comer lo que ellos dexan en los rastrillos, y luego, ò muy presto toman dicha enfermedad, y assi no se halla otro remedio que llevarlos al muladero, lugar de las rosas. Remedios para sus mamales.

La enfermedad del floronco, ò clavèl, que dà molestia à los animales de lana, se sana con alumbre, y azufre con vinagre, mezclado todo junto, ò con cascaras de granadas picadas con alumbre, y vn poco de vinagre, ò con nuezes de galax quemadas, y polvorizadas con buen vino, y puesto encima.

El fuego de San Anton, que los Pastores llaman fuego volante, es muy dificil de sanar, porque no ay medicina, ni hierro que lo sane, sino es fomentãdole con leche de cabra, y lo mejor es separar los primeros animales que fueren tocados de esta enfermedad, de los otros.

La enfermedad de sangre, que es vn esturdimiento que les toma en el tiempo de la Canicula; de tal manera, que se rebuelcan, echan, y saltan sin ninguna ocasion; y si les tocais la frente, y los pies, los hallareis muy calientes: En esso conviene luego con vna corna aguda cortar la vena que tienen debaxo la nariz, juntamente al medio de aquella à la parte de mas arriba que se pueda, y luego el animal viene à menos, pero prèsto cobra animo, y le es en provecho, y algunas vezes en daño. Algunos Pastores han hecho prueba de sacarles sangre de los pulsos en poca cantidad, de lo que ha sucedido muy bien: assi como aquellos, que por la tòs, y restriamiento, les hazen tragar vna cucharada de aguardiente con triaca. Enfermedades, y sus remedios.

Para la peste, no ay otro remedio para los animales, que aquel de

los

los hombres, yo creo que estos animales, como tambien los puercos, por el grande hedor de sus suciedades, es causa de estàr mas sujetos à esta enfermedad; pero por cautela, y guardalles de semejantes inconvenientes estareis avisados, que se les debe à menudo zahumar su establo con las arriba dichas yervas odoriferas, como el poleo, ruda, yerva buena, y ramos de henebro, y hazerles comer corona de Rey comun, por falta del domestico, y de los montes, que se llama trebol, y del poleo salvatico; es tambien bueno el oregano, y el nastuerço, tanto en essa enfermedad, quanto tambien por la tòs.

Si estos animales de lana se avrã engullido, ò bebido alguna sanguijuela, cóviene ponelles vinagre fortitsimo, y caliente, y ajo à la boca.

Si tuvierẽ alguna apostema en la superficie de la carne, se debe abrir y poner en la llaga sal molida menudita, y puesta à derretir con pez.

Quando la oveja està preñada, si tuviere la lengua negra, serà señal que el corderito serà negro; y si la tuviere blanca, el corderito serà blanco; y si de diversos colores, el corderito serà de diversos colores, ò manchado.

El lobo no harà ningun daño á estos animales de lana, atando al cuello de la primera, que và delante de las otras, vna cabeza de ajos silvestres. Tambien si en la casa, ò establo enterrais la cola de vn lobo, prohibe la entrada del lobo; y si colgais la cola de vn lobo encima del rastrillo de estos animales de lana, bueyes, ò bacas, el lobo no llegarà à ellos.

Secretos para curarlos de sus enfermedades.

A los corderitos ayudareis quando tendràn calentura, ò otra enfermedad, separandolos de sus madres, y dalles à beber de la leche de sus madres, con otra tanta agua de lluvia. Suele venir à estos animales à menudo vna sarna, y costras, despues que han tomado el pasto de yervas rosadas; el remedio es tomar hisopo, y otra tanta sal, y cocerlo todo junto, y fregarles el paladar, y la lengua, y las costras, y despues lavar las llagas con vinagre, y vltimamente vngirlas con pez liquida, y gordura de puerco.

La Madre de Familias se puede servir de las partes de estos animales, para la salud de su Familia, de las cosas siguientes.

La gordura del corderito bebida, es buena para contra toda manera de veneno.

La coronella, ò lomos del carnero, muerto de fresco, aplicado encima la cabeza, es singular remedio para los freneticos, y para aquellos que fueren muy atormentados de dolor de cabeza.

El lomo de la oveja seco, y hecho en polvos, sana los callos, y bubas, que vienen en los calcanos de los pies.

La

La piel del carnero muerto de fresco, aplicado encima las partes del cuerpo rompido, ò machacado, es promptissimo, y singular remedio, con que el carnero no aya sido dañado del lobo.

La lana del carnero, ù de la oveja, haze quitar el dolor, y humor, á los quales ella esta aplicada, con que no sea en sì misma herida de diente de lobo, porque de otra manera, en lugar de quitar el dolor, le aumentaria, y le excitaria mas.

CAPITULO DEZIMO.
SECRETOS DE LOS CABRONES, Y CABRAS.

QUanto à los cabrones, y cabras, es mejor criarlos por los lugares de los montes, que no por los llanos, y assi en los lugares llanos, y à donde ay muchos olivos, solo en el ganado de lana se pueden criar hasta seis por el regalo de la leche, y de algunos cabritos; pero en los lugares de los montes el Padre de Familias de la Casa de Campo puede tener manada cumplida, porque de ella se sigue comodidad de las pieles, y del pelo, de estos se hazen los chamelotes de Turquia, sin el provecho que se saca de las ventas que se hazen de los cabritos à su tiempo, como en esse tiempo sea la mejor comida que se pueda hallar, porque entonces las aves acompañan, y los animales gruessos vàn en amor. Secretos de los cabrones, y cabras.

Estos animales se sustentan de casi nada, ellos rumian, y toman el pasto de la mas ruin comida, que los animales de lana, y son de mayor trabajo, y exercicio, y de mas robusta naturaleza. Debeseles dàr el mismo establo, y govierno que à los de lana, y se deben poner los cabrones separados, como se haze de los mardanos. Su establo debe ser empedrado de piedras de su naturaleza, ò puestas à posta con arte, porque estos animales no quieren se les haga cama: los que fueren en los montes, si tuvieren conveniencia de criar de estos animales por sus comodidades, se escrivirà en breve su govierno, el qual presupuesto es conforme à aquellos de lana, por lo que estas dos maneras de animales estàn baxo de texado, y requieren el mismo sustento, y quieren tambien ser tratados casi de la misma manera, y governados por Pastores.

El diligente cabrero limpiarà cada dia su establo, y no debe sufrir aya suciedad, ni humedad, que son cosas contrarias à los animales. Debe ser hombre fuerte, veloz, diligente, paciente, y alegre, que vaya por los valles, montes, desiertos, y malezas, que nunca dexe su compañia, como los Pastores de los otros animales, y que vàn

de la misma manera de continuo; y que no debe tener vn Pastor mas de cinquenta animales de estos en la manada en guarda, porque son muy disolutos, traviessos, y se alargan, y derraman mucho, al contrario de los carneros, y ovejas, que vàn vnidos, y no dàn tanto trabajo al Pastor de su guarda. Debe tener advertencia en no dexarles tomar el pasto en lugar frio, porque les es muy dañoso.

Les darà los machos en el Diziembre, para que vengan à nacer los cabritos en la Primavera, que los arboles empiezan à pimpollear, y hazer rama, y los bosques à vestirse de nuevas hojas; y si quereis vuestras cabras que estèn abundantes de leche, les dareis à comer suficientemente de la yerva quinque folium, ò las llevareis à tomar el pasto al lugar donde aya la yerva dictamo.

Perfeccion de la buena cabra, y cabron.

La cabra se debe estimar, si fuere ligera, y tuviere el cuerpo grande, y el pelo espeso, las tetas grandes, y gruessas.

El cabron serà bueno, si tuviere mas de cinco años, porque à causa de su excessivo calor, facilmente envejece, que tenga el cuerpo grande, las piernas gruessas, el cuello lleno, y corto; la oreja colgando, y grande, la cabeza pequeña, el pelo negro, y espeso, limpio, y largo, sin cuernos, por su patulancia, y importunidad peligrosa, y debe tener debaxo el cuello dos berrugas barbudas.

La mayor vtilidad que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede tener de sus cabras, es de los quesos, y los harà de la misma manera que se ha enseñado en los quesos de la leche de baca, excepto que de esta leche de cabra no se debe sacar manteca, porque no es de tan gruessa sustancia.

Enfermedades de las cabras.

Quanto à las enfermedades de estos animales, nunca estàn sin calentura; de manera, que si alguna vez la calentura les dà recio, se mueren. A mas de las enfermedades de las ovejas, à las quales las cabras estàn sujetas, lo estàn tambien à dos mas, que son hidropesia, y el cansancio despues de aver parido: La hidropesia les viene por aver bebido demasiada agua, y entonces conviene hazerles vna incision debxo de las espaldas, para sacar toda la humedad superflua, y despues sanar la llaga con pez liquida.

La Madre de Familias de la Casa de Campo, no darà à comer carne de cabra a los de su Familia, por su salud, si no fuere en tiempo de grande carestia, porque el vso de ella atrae el mal de corazon, y por este respeto los Antiguos tenian esta carne muy aborrecida, y en tanto grado, que no solo no la comian, pero no la tocaban, ni nombraban; pero si la necessidad obliga à que de ella se aya de comer, conviene hazerla cocer en la olla abierta, y con mucha agua,

y especies, y aun no comerla, que no estè refriada; verdad es, que de las cabras, y cabritos se puede sacar mucha vtilidad para la salud de su familia.

La leche de cabra es bonissima para la dureza del bazo si la cabra fuere sustentada algun tiempo con hojas de yedra. La gordura, ò licor, que se destila del higado de la cabra asado, es bueno para los ojos debiles. La sangre del cabron, ù de la cabra, cozida, aquieta el fuxo del cuerpo. Virtudes.

La sangre del cabron dura, y condensada, es soberana contra las arenas.

Los polvos hechos de los cuernos de las cabras, quemados, son buenos para limpiar, y blanquear los dientes.

El estiercol de cabra, aplicado en forma de emplasto, resuelve el incordio, apostema, gota ciatica, y otras apostemas; y tomando cinco pelotillas deste estiercol, y bebidas con dos onças de vino blanco à la mañana, ocho dias continuos, sana la amarillez. El zahumerio de los cuernos de las cabras haze huir las sierpes.

CAPITULO UNDEZIMO.

SECRETOS DE LOS CONEJOS DOMESTICOS, DEL corral, y de los de la dehessa, ò parque.

SErà bien escrivir de los conejos del corral, y de los de la dehessa, ò parque, de la vtilidad que dellos se puede sacar, la qual no es menor, que de los otros animales, que se crian en la Casa de Campo, porque à mas de la venta, que el Padre de Familias puede hazer cada año en grande numero, y sustento de su casa, puede hazer presentes à sus amigos, y no requierẽ tanta diligencia como los demas animales, porque no necessitan de hombre que los govierne, limpie, ni cure quando estan enfermos, porque ellos mismos se hazen las fabricas de sus madrigueras en sus cubiertos, ni requieren otro pasto, que aquel, que la tierra, sin otra cultivacion, produce. Por comodidad de la Casa de Campo, conviene ordenar vna dehessa, ò parque, separado de las tierras de trigo, viñas, y bosques de madera, si no huviere comodidad de algun bosque cortado de leña, ò quemado, cercano de la casa, donde los conejos puedan à su grado hazer sus madrigueras, aunque en los bosques de fuego les es algun tanto mas dificil, que no en la dehessa, ò parque; y el conejo del bosque multiplica en grande numero, por estar mas libre de la zorra, lobo, y otros animales de Secretos de los conejos.

la campaña de los quales son muchas vezes devorados; y assi, para mayor comodidad, y vtilidad, será mejor hazer vna dehessa, ò conejar separado, y para la fabrica dèl, conviene hazer reserva de cierta cantidad de tierra barrosa, polvorosa, ò arenosa, ni gorda, ni fuerte, ni en lugar alto, ni aquoso; porque los conejos, sobre todas cosas, tienen odio a la humedad, y al frio, y tambien por la comodidad de sus alojamientos, conviene que sea en lugar adonde puedan cabar, para hazer sus madrigueras; este lugar estè ceñido à modo de vn parque, de paredes altas mediocremente, para ser guardados de la zorra, lobo, y otros animales silvestres, que hazen guerra à estos animalejos: En este parque conviene plantar cantidades de romazas, zarças, abrojos, morales, ciruelos salvaticos, tomillo salsero, cerezos de pastores, mirtos, retamas, y grande copia de henebros, porque los conejos quieren singularmente la simiente del henebro, y conviene sembrar de las yervas (si la tierra no las produce con abundancia) peregil salvatico, cardos, chicorias, coles, lechugas, endivias, celidonias, y otras semejantes, para el sustento destos animalejos, y no es necessario ponerles agua, porque la aborrecen en extremo, ni les hareis otro cubierto, sino solo las madrigueras, que ellos mismos se hizieren.

El corral de los conejos.

Pues se ha fabricado la dehessa, ò parque para los conejos, y formada de todo lo necessario, tambien conviene poblarla de conejos; porque assi como la tierra no produce fruto sin simiente, ni las viñas vbas, sin ser diligentemente beneficiadas; de la misma manera podeis cõsiderar, que vuestra dehessa, ò parque, sea como se quiera, propriamente acomodado, no puede engendrar conejos, si no se ponen primero de ellos: Por esso es necessario hazer vn cortijo, ò corral pequeño, cerrado, ò jaula para criar algunos machos, y hembras, que hagan de pequeños cada mes, porque si se huviessen de comprar, seria mucho el gasto para el Padre de Familias; y si vereis alguna vez, que despues de aver vendido muchos, ò que la zorra aya comido grandes cantidades, la dehessa queda casi del todo despoblada de conejos, conviene bolverla otra vez à poblar; y por tanto es mayor comodidad, y menos gasto, que en vn cabo, ò lado de vuestra casa, ò huerto, hagais vn quadro, cerrado de paredes, y bien rebatido; verdad es, que seria mejor acomodarle en la misma dehessa, ò parque, porque los gazapos podrian mas acomodadamente traspassar de la conejera à la dehessa, ò parque por vn lado del cerrado de vna parte, hecho como rastillo cruzado de madera, que solo los gazapos pudiessen passar, y traspassar à la parte de sus madres; y si

en

en dicho cortijo, dehessa, ò parque, ò en otra parte, conviene hazer fabrica de algunos cubiertos con tejas, haziendo algunas madrigueras, semejantes à aquellas, que ellos mismos hazen en la tierra; separados los ynos de los otros, en dicho lugar bastarà poner vn macho para ocho, ò diez hembras; y en este interin tendreis el macho cerrado de continuo en su madriguera, porque no haga daño à los conejos pequeños, porque el conejo, contra naturaleza de todos los otros animales machos, devora todos sus hijos; bien es verdad, que quando se verà, que la hembra avrà parido, conviene luego ponerla en otra madriguera, juntamente con el macho, para tomarse, porque es cierto, que luego que la hembra ha parido se empreña; de tal manera, que haze todos los meses conejos; y esta fecundidad de conejos parece tan maravillosa, que algunos han pensado ligeramente, que assi el macho, como la hembra, concebian, y engendraban, siendo todo falso, y lejos de verdad, pues naturaleza tiene destinada la hembra para concebir, y parir, y el macho para engendrar.

La fecundidad de la coneja.

Quando los conejos fueren grandes, de manera, que puedan estàr sin la madre, conviene llevarlos à la dehessa, ò parque para poblarlo, y hazer se buelvan salvaticos, que de otra manera, estando cerrados dentro del corral con su madre, se domesticarian, y quedarian como adormecidos, y pesados, y assi tendràn la carne mas gorda, y mas agradable; y tambien conviene no poner los conejos gruessos del corral en la dehessa, ò parque, assi machos, como hembras, porque no estan avezados à correr como aquellos de la dehessa, y no se podrian salvar de la astucia de la zorra, y serian luego devorados; y assi es mejor dexarles en el corral, donde estan acostumbrados: La comida de los conejos cerrados serà, coles, lechugas, y otras yervas, nombradas arriba, y ademàs de aquellas, ordio, cevada, y salvados, mezclado todo junto.

Conejos de la dehessa, ò parque.

Aunque la dehessa, ò parque sea muy necessario estàr cerrado de bardas, ò paredes por el contorno, como està dicho; tambien, en caso de necessidad, se puede hazer sin bardas, y sin otra cosa, contentandose con poner en cierto espacio de tierra, cierto numero de conejos, assi machos, como hembras, para que nazcan alli de ellos; pero no son tan fecundos, y assi no sera tan presto poblada, porque aquellos son mas estraños, y salvaticos, y el macho no se acompaña assi à menudo con la hembra, de que procede, que la hembra de la dehessa no cria, sino tres, ò quatro vezes al año, y los del corral cada mes; y assi, sea como se quiera, se hallarà mayor comodidad en poblarle de este modo, poniendo para quatro dozenas de hem-

bras, seis machos; y quando querreis hazer alguna presa de conejos, tomareis mas de las hembras, que de los machos: El pasto destos no sea otro, que aquel de que se ha hecho mencion arriba; vltra de esso, si quereis que en la dehessa, ò parque aya buen numero de conejos, à fin, y efecto de dalles de comer con abundancia, y de mas engordallos, fuera muy bueno sembrar en la dehessa vn buen pedazo de tierra de ordio, ò cevada, ò otro fruto, no para coger, si solo aquello que quedare despues que los conejos avràn tomado su pasto. Sobre todo, conviene que se sustenten de buen pasto, porque sus carnes, como tambien las de las perdices, tengan en la comida buen gusto, y olor; y es bueno la dehessa estè abundante de henebros, y de otras cosas, como està dicho arriba; y quando vereis alguna madriguera cerrada de alcacel, ù de paja, ù de otra cosa semejante, no la abrireis, antes la conservareis assi diligentemente, y hareis cuenta, que alli dentro ay conejos pequeños, porque la hembra tiene essa costumbre, que despues que ha parido, ò sea en el corral, ò en la dehessa, cierra la madriguera con alcacel, ò otras yervas, porque el macho no pueda vèr sus gazapos, ni entrar en su madriguera, en la qual, si entrasse, se comeria todos sus hijos; y assi la hembra no està segura, sino es que ella estè dentro, ò que en saliendo fuera à tomar el pasto, y proveer de comida à sus hijos, cierra la boca de la madriguera, como està dicho; y si acaso al bolver ella à la madriguera la halla abierta, luego mata sus hijos, por la opinion que tiene, que el macho aya entrado en ella; y por esse respeto los buenos cazadores no ponen el vròn en ninguna madriguera, que hallen cerrada, porque no se sigan dichos inconvenientes; verdad es, que ella no siempre tiene cerrada su madriguera, porque quando ella conoce que sus hijos son harto gruessos, y fuertes para poderse proveer de comida, y poder correr con los otros, les empieza à hazer vn poco de agujero para su salida, y en lo demàs no conviene pensar, que assi el macho, como la hembra se olviden de su madriguera, por lexos que estè; que si bien se dize, que el conejo no tiene memoria, ni se acuerda de su madriguera; tambien dizen los cazadores por confirmacion, que el conejo siempre muere en su madriguera. Tambien conviene pensar, que el conejo tiene por su natural vn temor de la zorra, como la oveja del lobo, del qual es causa, que ademàs de su instinto salvatico, y estraño, quando sale de su madriguera no se pàra en ninguna manera, sino que dà à correr, ni piensa encontrar ninguna madriguera de los otros; ni tampoco la de la hembra para comer sus hijos; porque si bien no se acuer-

Para conocer si en la madriguera ay conejos.

acuerda de su madriguera, menos tiene advertencia, ni cuydado de las de los otros.

La diferencia que ay entre los conejos de la dehessa, y de la campaña con los del corral, es, que los de la campaña tienen el pelo mas roxo, y menos esposo, y el cuerpo mas ligero, y menos gruesso, y mas salvatico; la carne mejor, y menos melancolica que los del corral cerrado, por lo que estos no gozan de la libertad del correr, ni hazen tanto exercicio, y por esso son mas gruessos, mas graves, lerdos, y adormidos, y menos gallardos en el correr: que si saliessen à la campaña, como los salvaticos, luego serian tomados de la zorra, y otros animales enemigos, no estando ellos avezados à los assaltos, y persecuciones de sus contrarios.

Estas dos maneras son mejores para comer quando son jovenes; pero estos animales hazen gran daño à los arboles, y yervas, tanto, que Estrabon escrive, que algunos Pueblos se vieron precisados, en tiempo de Tiberio, y de Augusto, à embiar Embaxadores à Roma à pedir ayuda contra la importunidad, y daño, que en sus tierras recibian de la influencia de estos animalejos. Estrabon.

CAPITULO DUODEZIMO.

SECRETOS DE LAS GALLINAS, CAPONES, Y POLLOS.

EL govierno de las gallinas, y pollos es el principal cargo de la Madre de Familias de la Casa de Campo, la qual debe ser muy curiosa, que luego por la mañana haga salir del gallinero las gallinas, y pollos, y hazer sacar fuera el estiercol, y aquel ponerlo à parte para los prados; los nidos, y lugares adonde ponen, refrescarlos de paja limpia à menudo, y los palos, ò barras donde duermen, limpiarlos cada semana, y cerrarles la ventana à la tarde, y abrirla cada mañana en saliendo el Sol; y los tiestos en que beben limpiarlos dos vezes al dia en el Invierno, y tres vezes en el Verano, que su agua estè de continuo clara: y que haga poner paja limpia, y polvos, ò ceniza, en el lugar donde las gallinas, ò pollos se recrean en el Sol, por limpiar sus plumas, y que haga quitar la vinaza, y otras frutas, de las partes donde las gallinas frequentan, porque el comer destos granos, las impide de hazer huevos. Secretos de las gallinas, y pollos.

Para que no se pierdan las gallinas, que à menudo buelan las paredes, se les debe à aquellas cortar las plumas mayores de vna de sus alas, y no dexallas entrar mas de vna sola vez en el huerto, porque

no lo tomen por costumbre, porque esso las distrae el hazer los huevos; y por mas seguridad, ademas de lo que està dicho, que al gallo, y los capones no es bien gastalles las alas, conviene poner abrojos encima de las paredes del huerto, y otros lugares.

Sitio del gallinero.

El gallinero, que estè situado en el lado de la casa, de la parte de Oriente, y en el Invierno cercano de la cocina, ù del horno, si fuere possible, porque el humo es muy saludable à las gallinas, y pollos: este gallinero tendrà vna ventana pequeña àzia Levante, por la qual puedan salir al ayre à la mañana, y recogerse à la tarde, y que se cierre por la noche, porque mas seguramente puedan reposar, sin peligro de algunos animales. Por la parte de afuera del establo avrà vna pequeña escalera, por la qual las gallinas puedan subir à la ventana à poner sus huevos, y para retirarse de noche. Conviene que el gallinero estè bien igual, y liso por de dentro, y por de fuera, para que los gatos silvestres fuina, ò gineta, comadreja, sierpes, y otros animales dañosos no puedan llegar à ellos.

La perfecciò del buen gallo.

No es bueno que las gallinas duerman en tierra, porque les haze gota en los pies; por esso conviene, que las barras, ò perchas de madera estèn atravesadas de las vnas à las otras, y que no sean muy gruessas, para que se puedan bien assegurar en ellas.

Para cada dozena de gallinas es bastante vn gallo: los Antiguos les daban de cinco en cinco vn gallo.

No conviene que el gallo sea blanco, ni griso, sino roxo, ò tenado, ò negro; que tenga el cuerpo firme, la cresta bien drecha, y colorada; la oreja grande, y muy blanca; el pico corto, y el ojo negro, y el circulo roxo, colorado, ò azul; la barba de color roxo tirante à blanco, y roxo; la pluma del cuello larga, y dorada; las piernas gruessas, y cortas; las vñas cortas, las espuelas derechas, y puntiagudas; la cola derecha, y en circulo.

Secretos de las buenas gallinas.

No ay de todos los animales de quatro pies quien haga huir al ferocissimo Leon, señor de todos los animales, sino solo de las aves el gallo, porque esta ave tiene vna cierta virtud de animo, en el cuerpo, y en el ojo cierta virtud, y fortaleza de animo, como lo dizen los Sabios, que en presentarse esta ave delante de la vista del Leon, luego le dà herida con su vista en la niña del ojo, dandole grandissimo dolor: A mas que no ay otra ave, que en lo generativo satisfaga à tantas aves, ni tan animosamente las defienda de sus enemigos, y es singularissimo en el llevar las plumas altas, como animoso, la barba como hombre, el espolon, como cavallero, y la corona, como Rey.

La

La buena gallina debe ser tenada, ó roxa, es mejor si tuviere las plumas de la ala negras, ò que sea del todo negra, porque si fuere blanca, ò grisa, no vale mucho. Debe ser de estatura mediana, y tener el cuerpo quadrado, porque las grandes no son tan buenas; y si tuvieren cinco vñas como el gallo, serán mas salvaticas; la gallina, que tiene espuelas, rompe los huevos, y no es assi buena para cacarear ordinariamente, y algunas vezes se comen los huevos. Secretos de las buenas gallinas.

Las gallinas, que se dàn à comer vbas, se buelven esteriles de hazer huevos. Las gallinas demasiado gordas, ò que tuvieren fluxo de cuerpo, hazen los huevos sin cascara.

Las gallinas demasiado jovenes no son buenas para clocar, ni para llevar los pollos. Conviene engordar las gallinas que llevan espuelas, y las que cantan como el gallo, quitandoles primero las mejores plumas de las alas, cabeza, cola, y grupote, y tenellas en reposo en lugar cerrado, y dalles à comer cantidad de mijo, ordio, y migajas de pan de trigo, destemplado con agua de ordio, y despues comerlas en Febrero.

La gallina arrabiada, que rompe sus huevos; conviene poner hiesso con hiemas de huevos, tanto que venga à endurecerse, y ponerlo en el nido, ò ponedor, y esto le sirve de yesca, y cebo; y formareis vn huevo de hiesso, ù de mortero hecho de cal, y arena, y lo pondreis en el nido, sin dexar alli otro; y con vno, ù dos huevos que avrà picado, serà harto para su recogimiento, y enmienda.

Las gallinas jovenes quando graznaren, conviene atravesarles la nariz con vna pluma de si mismas; porque se dize: gallinas jovenes para hazer huevos, y las viejas para cacarear: Nuestro Mayordomo las bañaba con agua, para refrescarlas de aquel calor, ò las ponia debaxo de vn cesto, à fin de que ayunassen por espacio de tres, ò quatro dias, y con esso las resfriaba: Conviene luego que avrà graznado ponerla en compañia del gallo, para que las haga passar la gana de empollar, y llevar pollos, y empezarà à hazer huevos de nuevo. Si quereis que vn capon grande lleve escaliente, y conduzga à los pollitos pepeños, quitadle las plumas del cuerpo, despues tomad hortigas, y despues fregadles el pecho, y se los podeis encomendar.

Las gallinas estàn sujetas à las enfermedades de la cartilagine de los ojos quando son viejas; al catarro, y destilacion por resfriamiento, ò por aver bebido agua elada, ò por demasiado fria, ò por no aver podido ir cubierto en tiempo de lluvia: al fluxo del cuerpo, quando la comida fuere algo destemplada, ò por aver comido alguna yerva relaxativa, ò que el gallinero huviesse quedado Remedios para sus enfermedades.

abier-

abierto por descuydo alguna noche: A la pepita de la lengua, por no aver bebido, ò por aver bebido agua turbia; A los piojos, ò gusanos, quando ella empolla, por no tener donde limpiar, y polvorizarse, ò que el polvorizador este duro; y à las mordeduras de los animales venenosos, como alacranes, sierpes, y arañas.

Para la sarna, è inflamacion de los ojos, conviene esparcir agua de verdolagas, ò leche de muger, y para la cartilagine es necessario fregar los ojos con sal armoniaco, comino, y miel pastado todo junto partes iguales, si no tuvieredes industria de quitalle diestramente con vn cuchillo.

Para el catarro es necessario travessalles vna pluma por la nariz, y calentalles la agua para su bebida, y algunas vezes calentalles los pies, y mayormente à los pollos, y tambien se embuelven por algun tiempo con paños de lana, y algunas vezes se ponen en el horno tibio con algun vaso, ò cercano del fuego; y si el catarro fuere gruesso, como debaxo de los ojos, ù de la parte del pico, conviene ligeramente cortar la apostema, y hazer salir lo que fuere dentro, poniendo vn poco de sal polvarizada.

Enfermedades de las gallinas.

Para el fluvo del cuerpo se les hazen vnas pildoras de pasta de ordio destemplado con vino, y hezes de vino, con cera, mezclada con agua de decoccion de granadas, y membrillos.

Si la gallina tuviere el vientre estripado, y los pollos pequeños fueren abiertos con algun tronco; y si se les pelare el grupote de manera que no se les retenga el estiercol perfectamente dentro a la semejante gallina, le pondreis miel con el agua para beber separadamente.

Para la pepita se les lava el pico con azeyte que ay a estado en infusion cō algunos granos de ajos, y ponelle de la yerva estaphisagria con la comida. Para preservar los pollitos se ponen en vn crivo, y los zahuman con poleo, oregano, hisopo, y lino, puesta la boca, ò pollitos, con la boca abierta encima el humo; y finalmente para quitalles del todo la pepita, se les abre el pico, y à placer se les saca la lengua fuera, y diestramente con las vñas de la parte de encima, tirando abaxo, se les quita aquel blanco, que se vè que sobrepuja, sin desollar la lengua, y despues de quitada, se la fregareis con saliva, ò con vn poco de vinagre, ò vngirla con vn poco de azeyte tibio.

Los gatos salvaticos, la zorra, ni fuina, ò gineta no harán daño à los pollos, si les atais ruda silvestre baxo las alas.

Para los piojos, y gusanicos, conviene lavarlos con vino, adonde aya estado cocido comino, y la yerva estaphisagria, ò con agua donde estèn cocidos altramuzes silvestres.

Con-

Contra la mordedura de los animales venenosos, conviene vngir la parte con azeyte de alacranes, y poner encima del vnguento de alacranes, y vn poco de triaca en su bebida, y hazer que beba de ella.

Para obviar el peligro de los animales, que vàn de noche, que se comen los pollos, y los huevos, los antiguos aconsejaban, que se pusiessen à la puerta, y por de dentro esparcidos pimpollos de ruda, y tambien algunos atados debaxo las alas de los pollos, ò vngir las paredes, y contorno de la ventana con hiel de gato, ù de la zorra.

Si quereis que el gallo no cante en todo el dia, le vngireis la cabeza, y la frente con azeyte.

Secretos de las gallinas, y gallos.

Para prohibir que estos animales no sean comidos de la zorra, es bueno mezclar algunas vezes con su comida carne de zorra cocida, y cortada menudita; dizese, porque su carne retiene aquel hedor, que es causa, que la zorra no se llega à ellos.

La gallina empieza à hazer huevos entre los meses de Febrero, y Março, y algunas en el primero año, el mejor poner es año y medio, hasta dos años, y entonces conviene darles à comer abundantemente, y algunas vezes avena, y alolvas, para calentarlas: Las gallinas demasiado gordas hazen los huevos pequeños, y si quereis que los hagan gruessos, mezclareis hiesso blanquissimo con su comida, ò les pondreis polvos del picadizo de las piedras de tajo, mezclado con salvado de trigo, y vn poco de vino, y agua, y se los dareis, hasta que estèn bien hartas de ordio, mijo, y yervos medio cocidos. Cessan de hazer huevos en el contorno de Noviembre, que entonces empieza el frio; pero si por curiosidad quereis conservar algunas de las mas bellas para hazer huevos todo el año, conviene sustentarlas con pan tostado, y ponerlo en remojo à la tarde para la mañana, y darselo à comer, y despues à medio dia, y à la tarde, darles algun poco de ordio, cevada, ò avena.

No conviene, la primera vez que han empezado à hazer huevos, dexarles que sean cluecas, y quando sean de tres años es bien comerlas, y por lo mismo las esteriles; y las que hizieren hartos huevos, mudarlas à menudo el nido, y si diligentemente siguen los huevos, echarles de los mismos suyos, si fuere possible, y quando ellas se muden, no conviene dexarlas salir del lugar donde las tendreis cerradas, si no fuere para tomar el Sol, quando haze buen tiempo, y guardarlas de la zorra, y otros animales.

Las gallinas buenas para empollar.

Las gallinas buenas para cluecas son aquellas de dos años, despues que han empezado à hazer huevos, hasta tres, y quatro años, y en vn mismo tiempo se pueden poner mas gallinas, y debaxo la paja del

nido, pondreis algun pedazo de hierro por los truenos, ò hojas de laurel, ò cabezas de ajos, ò yerva verde; porque se dize, que esso es bueno contra la pepita, y el fruto menstruoso.

El tiempo de poner las gallinas.

Pondreis las gallinas en el creciente de la Luna, del dozeno, hasta el catorzeno dia de Luna, porque dizen Florentino, y Columela, que si los pollos salen de las cascaras en el otro creciente (por lo que no estàn en salir sino veinte y vn dias) seràn mas bellos; el nido debe ser hondo, porque quando la gallina salga, no haga caer ningun huevo; Algunos zahumã la paja del nido, antes de poner los huevos, cõ azufre, para librar la gallina del aborto, y ponen el mas bello, y fresco huevo de los que avràn señalado debaxo los otros; y si fuere possible sea de la misma gallina, y procurareis vengan à nacer despues de siete de Febrero, hasta veinte y dos de Septiembre, porque de otro tiẽpo no valen nada, y conviene sean siempre nones, y en Febrero pondreis quinze huevos, y en Março diez y nueve, y passado el Abril veinte y vno, y la mas gruessa gallina no quiere mas de veinte y tres huevos; despues del segundo dia de Octubre adelante, no conviene poner ninguna, si no fuere que los quisieredes poner à enguerar en el horno, como se haze en Malta, y en otras partes calientes; pero en el Invierno es muy dificil que nazcan, y aun es opinion comun, que despues de medio Junio adelante, los pollos no se hazẽ muy buenos, ni crecen bien, y si por curiosidad querreis dàr à empollar à la gallina otros huevos, sin los suyos, como son, de ansares, pabos, pollos de Indias, ù de cisnes, los pondreis siete, ò nueve dias antes, despues pondreis los de gallina, y que sean siempre menos, como esta dicho; pero si fueren huevos de faysanes, no conviene dudar de ponerlos, sino juntamente con los de gallina, porque no requieren mas tiempo en el nacer, y salir de la cascara; y si quereis sean todas hembras tomareis los huevos, que sean redõdos, y mas gruessos de punta, porque los largos, y puntiagudos son todos comunmente machos: Ay algunos, que observan en poner à empollar los huevos esta ceremonia, poniendolos de vno en vno, y es muy mejor se pongan todos en vn plato de madera, y assi llanamente los dexeis caer en el nido; conviene guardar, que el gallo, ni otro pollo, pueda entrar en donde empollan, y es necessario dos vezes al dia llevarlas agua para beber, y de comer muy cercano dellas, porque no tengan ocasion de levantarse para comer, y beber, porque moviendose vna vez, apenas se querria bolver, sino que fuesse de buena naturaleza; y si acaso la gallina fuera negligente en bolver à sus huevos, para que empollen igualmente, serà bueno bolverlos de vna parte à otra à placer, quando ella es-

tu-

tuviere fuera del nido, si bien ay algunas mugeres, que no tienen paciencia en aguardar el fin, y dia del empollar, sino que despues de quatro, ò cinco dias, que la gallina esta encima los huevos, los sacan vno despues de otro, y los rayan en el Sol, y si no vèn algun hilo de sangre por dentro, los sacan fuera, y ponen de otros; assimismo, si passados veinte y vn dia ven, que el pollo tarda à romper la cascara, hazen quitar la gallina, y las buenas cluecas no quieren bolver mas à sus huevos, despues de movidos; pero dize la buena Madre de Familias, que los huevos, que estàn debaxo de la gallina, no cóviene tocarlos, hasta que estèn rompidos, si no fuere por verlos delãte del Sol entre las manos, y esso antes de ponerlos à empollar. Algunas mugeres dudã, que todos los huevos no son buenos para hazer pollos, ni el pollo puede salir fuera por la dureza de la cascara, y por esso al contorno del diez y ocheno dia, y no antes, los bañareis en vn plato hõdo, con agua tibia, y aquellos que iràn encima la agua los quitareis; y aquellos que iràn al hondo los bolvereis debaxo la gallina; pero no conviene que la gallina, para hazer esso, se mueva; antes bien, quando los pollitos empezaren à picar, y romper la cascara, y no pudierẽ salir, por la dureza della, los ayudareis à romper, aunque esto sea oficio de la misma gallina; si fuere de buena naturaleza, os saltarà al rostro, en sentirlos piar en llegando à ella; los pollitos frescamente salidos, se deben poner à la lumbre; encima de vn crivo, y hazerles zahumar de romero ligeramente, para conservarles de la pepita, y en dos dias no conviene darles de comer, sino ponerlos debaxo de vna gallina, que no tenga muchos pollitos, y que sea amorosa, para tenerlos calientes, en el interin que los otros salen fuera, aunque la madre de natural los tiene harto acomodadamente debaxo sus alas, sin ofenderles; y passados dos dias, conviene darles migajas de pan, y de queso tierno, y harina de ordio con los afrechos, destemplada con vino, y agua, y hojas de puerros, cortados menuditos, y q̃ rayan vn poco herbido, y esto le sirve para contra el catarro, y pepita; y conviene tenerles quinze dias en casa, juntamente con su madre; estos quinze dias los dexareis correr con su madre, y les dareis la misma comida; si tuvieredes mas gallinas en el empolladero, las quales tengã los huevos rompidos en vn mismo tiempo, dareis los pollitos de la vna a la otra mas vieja, ó los dareis à vn capon, como arriba esta dicho; y hecho esto, bolvereis la mas joven con el gallo, y solo dareis veinte y cinco, hasta treinta à vna gallina, porque ella no los podria calentar; conviene tambien guardar, que la gallina que los lleva no sea desperdiciada, vagamunda, ni andariega, no los dañe gratandoles, sino que

La comida, y regimiẽto de los pollitos.

à

à menudo los caliente, ni salte, ni buele en alto, ni vaya à lugares que sus pollitos no la puedan seguir; por esto fuera bueno no dexalla salir fuera, que no sean passados quarenta dias primero despues de su nacimiento. Conviene tambien guardar, que las serpientes no se lleguen à ellos, porque su aliento les es pestilencial, que a todos generalmente los mata. El remedio de esto es, quemar a menudo cercano del Casal cuerno de Ciervo, ò galbano, ò cabellos de mugeres, ò suelas de zapatos viejos, porque el humo de todas estas cosas las auyenta.

Nacer los pollitos sin calor natural de gallinas.

La curiosidad de hazer nacer los pollitos, sin el calor natural de su madre, con todo que se puede hazer, y se haze, no es assi todavia seguro, y comodo. Ponense los huevos por orden con la punta para arriba, dentro de vn horno mediocremente calido, y encima estiercol de gallinas, poniendo debaxo, y encima vn talegon de pluma, y buelvẽ algunas vezes meneãdolos, despues en el diez y ocheno dia se bañan, y al veinte y vno se les ayuda a romper la cascara à aquellos que pepitan, ò empiezan à romper. Hazese de otra manera: en el mismo dia que pondreis a empollar vna gallina, tomar otros tãtos huevos, y los pondreis encima de vn talegõ lleno de estiercol de gallinas bien passado, y desmenuzado, y bien circuido de plumion en forma de nido, y le hareis cama de plumas encima el talegon, sobre el qual pondreis los huevos como està dicho, y los cubrireis con otro plumion, y talegon por encima, y que estèn en lugar que no se haga ruido, sino que sea muy quieto; despues de tres, ò quatro dias los bolvereis vna vez en el dia diestramente, y al veinteno dia que los pollitos empezaran a picar la cascara, les ayudareis à salir fuera, y despues los dareis à la gallina que tendrà pocos; pero à la fin no ay otra cosa mejor que la naturaleza en todas las cosas. La gallina empollarà todo el Invierno, tambien como en el Verano, preparandole la comida de salvado de trigo, mezclado con hojas, y simiente de hortigas secas.

Cardano.
Democrito.

Cõservar los huevos.

Las mugeres que acostumbran vender los huevos, los deben conservar en el Invierno calientes encima paja, y bien cubiertos, y en el verano frescos entre salvado de trigo, segun opinion de los Antiguos; y yo creeria (salvo mejor parecer) que todo debe ser al cõtrario; porque la paja es tresca de su naturaleza, y el salvado es calido, y el conservar los huevos en el Verano con salvado, los haze corromper mas presto. Otras ay que los ponen encima sal polvorizada, ò los ponen salmuerra, pero esto los haze disminuir, y no quedan llenos, ni enteros, que son cosas que podrian impedir no fuessen vendibles, y no seria mucho que los huevos tomassen algun daño en el gusto, estando assi mucho en el Verano, como en el Invierno.

Quan-

Quanto al capar los pollos, se debe hazer tan presto como la madre los avra libertado, y empiecen à cantar; porque si tuviessen vn año, no seria buen tiempo, y conviene tomar de los mas gordos, y de la mas bella cria, que no sean de naturaleza mas flacos que el gallo, porque despues de aver reservado aquellos para comodidad de sus gallinas, los que avran parecido mas ligeros, y sanos, y à proposito, conviene capar los demàs para engordallos à la muda; y algunas mugeres les cosen los ojos, y les dàn à comer grano medio cocido, y migajas de pan, y se engordan en quarenta dias lo mas; pero conviene guardarles de vermenes, y por esso les pelareis todas las plumas de la cabeza.

Capar los pollos, y engordar los capones.

No puedo dexar de dezir algunas singularidades de la gallina, y huevos, y de los remedios que la Madre de Familias puede sacar para la salud de los de su Familia.

La gallina harà los pollos de muchos colores, si empollare los huevos llenos de pinturas de diversos colores.

Si poneis el huevo por espacio de quatro, ò siete dias lo mas cõ vinagre muy fuerte, su cascara se bolverà tan tierna, q̃ se puede menear facilmente, que lo podreis passar por vn anillo, y poner dentro de vna redoma de vidrio de cuello estrecho, y bolvello despues a su primera figura, y forma, poniendo dentro agua fresca. Vn huevo puesto por algun espacio de tiempo con aguardiente, se consume del todo.

Secretos de los huevos.

Si quereis conservar los huevos sin romper, por muchos que sean, ponedlos en vn cesto de modo que estèn drechos, y que la puerta vaya arriba, y de essa manera sustentarán qualquier peso sin romperse; y està experimentado que el huevo tiene vna firmeza, que ningun hombre, por robusto, y esforçado que sea, no lo puede romper entre las dos palmas de las manos, si lo apretare de punta à punta.

Està observado de largo tiempo, que los huevos puestos despues de la Luna nueva de Agosto, ò en la Luna vieja de Noviembre, son semejantes à aquellos que fueren puestos en el dia de Navidad, y de la Ascension, y se conservan mucho tiempo sin corromperse: digo que no se puede pensar otra cosa, sino que à los vnos el frio les buelve la fuerça dura, y à los otros el calor grande los haze exalar fuego, lo que es facil de corromper dentro del huevo.

Tienese por cosa cierta, que en falta de fuego se puede cocer vn huevo; tirandolo lexos con mucha furia.

El huevo tomarà por de dentro qualquier caracter de escritura que quereis, si escrivis encima la cascara dél con mixtura hecha de galax, alumbre, y vinagre; y despues que la escritura fuere seca al

Sol,

Sol, pondreis el huevo con salmuerra muy fuerte, haziendolo despues cocer, y cocido, quitadle la cascara, y hallareis la escritura dentro del huevo.

Vn huevo quitado la clara, y la hiema por vn agujero, y despues hinchido de rocio de Mayo, y puesto al Sol al medio dia, se alçarà en el ayre facilmente.

El huevo circuìdo de hilo, y puesto en medio del fuego ardiente, impide que el hilo no se queme por cierto espacio de tiempo en algun modo.

Hareis vn huevo tan grande como vna bola, formando vn huevo de escuerço quemado, ù de otra cosa ligera, tan grande como quereis, y tomareis muchas cascaras de huevos, les pondreis dentro vinagre muy fuerte, por espacio de cinco, ò seis dias, y se bolveràn tiernas, y de ellas vestireis el huevo que avreis hecho, y lo pondreis en agua fresca, y se bolveràn dichas cascaras fuertes como de antes.

Virtudes de la gallina:

La gallina abierta, y luego aplicada encima la mordedura de la serpiente, saca fuera el veneno.

El caldo en que avrà hervido la gallina, es bueno para relaxar el cuerpo, y mucho mejor si ella se hinche de mercorella, querciola, y otras semejantes yervas laxativas.

La gordura de la gallina lavada con agua rosada fresca, es buena para sanar las quebraduras del frio que vienen à las manos.

La hiel de la gallina, ù del capon destilada en el ojo, sana las manchas de los ojos.

El estiercol de la gallina, aplicado à los lugares pelados, haze renacer los pelos.

Los huevos cocidos duros, y comidos con vinagre, restriñen el fluxo del cuerpo.

El emplasto hecho de claras, y hiemas de huevos, bien batido, y aplicado encima la comezon, ù desollamiento, lo sana.

La clara del huevo batida con polvos de incienso, aplicado encima la frente, restriñe el fluxo de sangre de las narizes.

La hiema del huevo puesto en Luna llena, limpia toda manera de manchas del rostro.

Las cascaras de huevos reducidas en ceniza, y bebida con vino, restriñe el escupir sangre, y es buena para limpiar, y blanquear los dientes.

La clara del huevo mezclada con cal viva, suelda el vidrio rompido à pedazos; y el mismo efecto haze el zumo de la yerva llamada sello de Nuestra Señora, y por otro nombre sigillum Salamonis.

CA-

CAPITULO DEZIMOTERCIO.

SECRETOS DE LOS ANSARES, ANADES, CISNES, Y otras aves de agua.

LA Casa de Campo, que no tiene comodidad de agua, no ha menester pajaros aquatiles, quales son anades, patos, cisnes, &c. sino fuesse que tuviesse comodidad de hazer algunas pesqueras, porque essas aves apetecen mucho el agua, para mojar, ò refrescarse, y ponerse dentro, y bañar el pico, y no vsan el coito en otra parte que en el agua. Es el ansaro vn animal de grande vtilidad, y tambien de grande daño; de grande vtilidad, por el poco cuidado que ha menester en criar, y alimentarle, y es de buena guarda, y demuestra la próximidad del Invierno con sus gritos: haze huevos, cria, y dà plumas dos vezes al año para la cama, y para escrivir; esto es, en la Primavera, y en el Otoño; y assi conviene por el grande daño que dàn en el tomar el pasto en las yervas, y sin la pastura dañan todas las yervas en las cimas, y arboles de los huertos, y en las viñas, y trigos quando empiezan à crecer; y assi por essos daños, como por su estiercol, que mata las yervas; de manera, que en las tierras en que los ansares salvaticos, que son aves de passada, como las gruas, toman assiento, hazen tal daño, que si hallan algunas vezes algun campo de trigo, todo lo destruyen en menos espacio de medio dia; y no hazen menos daño los ansares domesticos, dexandolos en libertad, porque caban los trigos hasta la raìz, y tambien que adonde descargan su vientre, no nace cosa en mucho tiempo.

Secretos de los ansares.

Los ansares, assi el macho, como la hembra, son mejores de color blanco, rubio, y el mezclado de dos colores es de mediocre bondad.

La hembra haze tres postas en el año, si se impide de clocar sus huevos; y es muy mejor que haga huevos, que no que empolle; pues se vè que las gallinas son muy solicitas en criarlos mejor, y se saca mas provecho, porque en cada posta dà hasta doze huevos, y algunas vezes mas, las otras vezes, la primera cinco, la segunda quatro, y la tercera tres, y esso del primer dia de Março, hasta la fin de Junio. Y no se acuerdan del lugar donde han puesto la primera vez para clocar; y assi no conviene dexarles clocar fuera de su aposento, porque no quieren otros huevos, sino los suyos propios,

Los mejores colores de los ansares, sus postas, y cavadas.

pios, y no clocan sino siete, ò nueve, ò quinze por los mas, y pondreis debaxo la paja del nido alguna raíz de hortigas, porque esso defiende, que los ansaritos quando son nacidos, no sean ofendidos de las ortigas. Algunas Madres de Familias en tiempo dulce, y bueno los empollan, ò avivan en veinte y cinco dias lo mas largo; pondreis cercano de la ansera que empollare, ordio remojado, y vn tanto cocido, tanta cantidad, que ella pueda tomar à su gusto, y abundancia de agua, porque ella no se tenga de levantar mucho à comer, en lo demàs observareis lo que se ha dicho de las gallinas. Los ansaritos deben estàr diez dias encerrados con la madre, y su comida debe ser de harina de ordio, destemplada con miel, salvado de trigo, y agua, y algunas vezes lechugas tiernas, despues mijo, y trigo destemplado, y à la fin de este tiempo apacentalles en el prado à tomar el pasto con su madre, pero que ayan comido antes con abundancia, porque estos animales son muy golosos, que de rabia, quando tienen grande hambre, desarraygan las yervas, y los pimpollos de los arboles, con grande furia, que muchas vezes se rompen el cuello; conviene guardalles de las ortigas, abrojos, lobo, zorra, gato salvage, y otros.

Para engordar, se toman de ellos de quatro meses, los mas bellos, y grandes, y los ponen à la muda donde estàn los mas jovenes, treinta dias, y los mas viejos dos meses, dandoles à comer tres vezes al dia harina de ordio, y de trigo destemplada con agua, y miel, porque el ordio haze la carne blanca, y el trigo la engorda: Algunos les hazen pasta de higos secos, ò frescos, y les dàn à beber abundantemente, y salvado con abundancia: Otros les quitan las plumas del cuerpo, y de la cabeza, y las plumas gruessas de las alas, y para mas engordallos les cosen los ojos.

La comida comun de los ansares.

La comida comun de los ansares, es toda manera de legumbres destempladas con salvado, y agua tibia; algunos ay que no les dàn si no salvado de trigo gordo, lechugas, chicorias, y berros por ponellos en apetito, y esso les dàn de mañana, y à la tarde, y al medio dia, y en lo demàs del dia toman el pasto en el prado, y agua.

Los Antiguos no daban mas de tres hembras à vn macho, aora se les dà hasta seis, y se les quita el plumion, y las plumas de escrivir en el Março, y Septiembre, porque las plumas de los ansares muertos no son buenas para ningun vso, ni la lana de el ganado muerto de muerte natural: Ponense treinta ansares en cada manada, y los Antiguos no ponian sino veinte, porque los viejos maltratan à los jovenes, y les hazen llagas, y por essa causa conviene ponellos

llos separados en el establo como los carneros; es necessario mudarles à menudo la paja, porque los ansares quieren estàr secos, y limpios, à causa de los gusanos; en lo demàs estàn sujetos à las mismas enfermedades de las gallinas, y ovejas, y vsareis los mismos remedios.

La gordura de los ansares es muy apreciada, porque mezclada con zumo de cevollas, y destilada en la oreja, aquieta el dolor, y saca fuera la agua.

La lengua desecada, y tomada en polvos, es buena contra la retencion de la orina.

Los anades, cisnes, y otras aves de agua, se pueden criar en la Casa de Campo, donde avrà pesqueras, ò otras comodidades de agua, y conviene tengan vn poco de cubierto para la retirada de la noche, y del dia, quando quisieren: Estas aves no tienen necessidad de mucha diligencia, sino de ser guardadas de las aves de rapiña; en lo demàs conviene darles algunos granos de legumbres, y granças de trigo, cevada, &c. en el agua, y dexarlas en libertad de ir con los ansares à la pesquera, y no tienen necessidad de tanta guarda, porque no se agradan de ir à los huertos, y ellas mismas se hazen los nidos, para poner, y empollar, y no es necessario sino saber el lugar donde se retiraren, y principalmente los salvaticos en la pesquera, para poderles tomar los huevos, y darlos à empollar à vna gallina, porque las aves que nacieren sean mejores, y sean mas mansas, y no se iran de la agua. Secretos de los anades, cisnes, y otros animales de agua.

Para tener, y domesticar anades salvaticos en vuestra pesquera, es necessario poner alli hezes de aceyte, ù de vino tinto, especialmente en la parte donde otras vezes les avreis dado, y puesto a menudo cosas de comer en pasta, con granos, levadura, y harina, y los tomareis quando vereis esten borrachos, y assi estos animales se engordan con los ansares, y con la misma comida, sino que ademàs de estas cosas, se les da algunos pescados pequeños, y no se ponen en lugar cerrado para engordarlos, que quanto mas libertad se les dà es mejor.

Quando los anades se limpian las plumas con el pico, dàn juizio de viento.

La sangre del anade endurecida, y bebida, es buena para contra toda manera de veneno.

El anade macho vivo, aplicado encima el vientre, es singular remedio para el tormo, y dolor colico.

Los cisnes no quieren, ni frequentan sino ciertos lugares parti-

culares, como lugares aquaticos; y por esso la Valenciana es llamada Valle de cisnes. Puedense domesticar, y poner en las pesqueras, ò lagunas; verdad es, que los cisnes, y anades destruyen presto las pesqueras de pescado, ademàs, que se ponen algunas vezes à modo de ansares encima los trigos verdes, y en poco tiempo les hazen grande daño; y assi con dos cisnes, que tengais en vuestra pesquera, es harto; y si fuere muy grande, bastaràn quatro; conviene hazerles vn aposento, no muy cubierto, y que estèn en libertad, y limpiarle, y refrescarle a menudo, y si no tuvieren de comer bastantemente, les pondreis pan remojado, y algunos pescados pequeños. Esta ave es muy golosa, y cuesta mucho el sustentarla; haze su nido todo solo, y no empolla sino vna sola vez en el año, y tres huevos lo mas; pero es ave de grande belleza, y gusto.

Secretos de las gruas.

Las gruas no son muy desemejantes al cisne de passada, porque se deleytan en lugares aquosos, aunque su comida es mas de la tierra, que de la agua, porque se sustentan de grano, como los ansares salvaticos, y assi no se debe hazer cuenta de ellas, por lo que estàn poco en estas tierras, y tambien, que no hazen sino solo dos huevos. En las tierras donde se pueden criar, se debe hazer mas por el contento, que por el provecho.

Quando vereis la grua volar alto en el ayre con silencio, serà presagio de buen tiempo; y si la vereis poner en tierra, serà presagio cierto de lluvia.

Las gallinas, y otras aves de agua, no se deben assi domesticar, pero se pueden tomar mejor, que los ansares salvaticos.

CAPITULO DEZIMOQUARTO.

SECRETOS DE LOS FAYSANES, PAVOS, POLLOS DE Indias, tortolas, perdices, codornices, tordos, y palomos roqueros.

Secretos de los faysanes.

QUanto al sustento de los faysanes, estos son de grande curiosidad, que dize Columela, que son llamados pollos de Numidie, y quien los puede criar, saca grande contento, y vtilidad; pero conviene, que vn hombre estè aposta ocupado con ellos, porque esta ave cuesta mucho el mantenerla; quiere la jaula grande, alta, en lugar de ayre, donde dè bien el Sol, y es necessario, que cada faysan tenga su jaula; y que no entre en ella à darles de comer, sino solo vn hombre, y sea la jaula hecha de madera, à modo de rastillo bien espeso, y que estè puesta cara al Medio Dia, y de arriba

bien

bien cubierta: Los faysanes son dificiles de domesticar, si fueren tomados en la campaña de mas de vn año, por lo que los viejos se destruyen, y no ponen, ni empollan, y los jovenes no tan presto, pero no tan facilmente se pueden acomodar à los ayres, y clima de la tierra, que no fuere conforme aquella de donde fueren llevados, y conviene à las hembras vn macho; la hembra no haze mas de vna posta, y empieza en Março, y haze hasta veinte huevos por orden, y despues los empolla todos juntos, ò quinze de los suyos, y algunos otros estraños, que se le ponen debaxo, y empollan treinta dias; y à su empollar conviene la diligencia, que se ha dicho de la gallina; pero que no sea fuera de su proprio lugar; salidos los polluelos à luz, sus comidas deben ser harina de ordio cocida, y resfriada, ò les dareis à parte grillos, langostas, ò huevos de hormigas, mezclando esso algunas vezes con la harina de ordio, y conviene mudarles à menudo la agua limpia, porque estan sujetos à las mismas enfermedades de las gallinas, y pollos. Los antiguos criaban, y engordaban los faysanes, no por otro efecto, sino para los combites, y banquetes, y les daban à comer el primero dia agua melada, y vino fuerte, para que se olvidassen de su primera naturaleza, y lugar; despues harina de ordio, destemplada con habas molidas, y agua, y ordio picado medio entero, y nabos, y simiente de lino cocido, y seco, mezclado con harina de ordio rescaldado, y por la tos les daban alolbas cinco dias, y de esta manera los tenian en pasto sesenta dias; y dize Columela, que para engordarlos les han de dàr à comer con abundancia.

El pavo es ave de grande sustento, y come mucho, y es dificil de mantener, pero no dàn mucho trabajo despues que su madre les ha dado libertad; verdad es, que hazen grande daño en las tejas de los tejados, huertos, y à los trigos; pero su belleza dà mucha alegria, y contento, no solo al Padre de Familias de la Casa de Campo, pero aun à los forasteros; son muy dificiles de criar en algunas partes, porque quieren el ayre calido, y templado; puedense criar, haziendoles vn aposento encima las gallinas, y pollos, en lo mas alto que se pueda, porque se alegran mucho de la libertad del ayre, y muchas vezes duermen encima los arboles, y se les debe hazer vn lugar baxo, donde se puedan retirar de dia; este lugar debe ser diligentemẽte limpiado, assi como el de las gallinas, y pollos, porque padecen las mismas dolencias, y enfermedades de las gallinas, y pollos, y les convienen los mismos remedios; en lo demàs conviene, que el lugar donde frequenten sea cubierto de paja, ò de yerva verde, Secretos de los pavos.

y que sea en abundancia, porque la hembra no pone los huevos en nido, y asi las mas vezes se hallan encima la paja.

Estas aves engendran mucho despues que tienen tres años, y antes son esteriles, y de poca fecundidad, si bien la hembra pone tres vezes en el año; pero si se pone à empollar, no pone mas de vna sola vez, que lo demas del tiempo lo consume en criar, y conducir sus hijos: Empieza su primera puesta à medio Febrero, y haze cinco huevos por orden, y en la cria quatro, ò tres, y à la tercera tres, ù dos. Si acontece que el macho, y la hembra no pudiessen entrar en calor, conviene calentarles la comida con habas tostadas en la ceniza. Conocereis quando el pabon va caliente, si viereis que se cubre todo con las plumas de la cola, y dezimos, que entonces haze la rueda; y quando la hembra quiere empollar sus huevos, busca vn lugar secreto, y escondido, entra, y sale á hurtadillas, sin ser vista del pavon, porque si èl lo sabe, à mas de que la maltrata, desperdicia todos los huevos. Quando ella empolla, si la cubris con vn paño blanco, engendra los pavones todos blancos; para este mismo efecto conviene encerrarla, ò llevarla en parte donde aya paños blancos, ò pinturas blancas, de manera, que todo lo que ella mirare sea blanco, todo el tiempo que durare el empollar. Passados los treinta dias, que los pabos avran salido de la cascara, su madre los criarà diligentemente en su nido, asi como està dicho en el Capitulo de las gallinas, y pollos, poniendolos en lugar que el macho no pueda entrar, porque maltrata sus hijos, hasta tanto que han puesto cresta de plumas, y entonces conviene tenellos calientes, porque el poner de las plumas de la cresta lo sienten mucho, y muchas vezes se mueren. Conviene se sustenten los pollitos el primer dia con harina de ordio destemplada con vino, en forma de comida vn poco condensada, y para que sea mas espeso, añadireis queso muy exprimido, y purgado, porque la leche les haze mucho daño, y algunas vezes les dan grillos, y cavalletes, quitandoles los pies, y para su cura arañas, y moscas, porque naturalmente dàn caza à todas essas maneras de animalejos, y adonde ellos frequentan, no se hallan muchos; y seis meses despues se les dà ordio cocido, y tambien à su madre, y les dexan ir à passear, pero conviene sean guardados del frio, y de la lluvia, porque luego baten las alas: deben nacer à medio Junio, porque si el Otoño les sobraviene, les haze daño, y siendo pequeños, no pueden sufrir la aspereza, y rigor del Invierno.

Si quereis que la paba haga tres postas, dareis sus huevos à empollar à las gallinas mas grandes, y mas habiles, y mas viejas; en el principio del creciente de la Luna, y dexar que la paba acabe sus pos-

postas, como se ha dicho en el sustento de las gallinas, del ponerles los huevos estraños, porque estos se ponen diez dias antes, y al cabo de treinta dias todos saldràn de la cascara, y dareis los vnos à vna gallina, y los otros à otra, y que estèn separadamente la vna de la otra, porque como veria aquellos mas gruessos, por zelos, ò embidia dexaria los suyos.

Los pabos enferman gravemente quando mudan, y entonces conviene escaldarles con miel el trigo, cevada, y habas rompidas. Los dias caniculares son muy calidos, y entonces no conviene dexallos sin agua fresca. Para vn macho conviene cinco, ò seis hembras, para poder mudar, porque dañan mucho à aquellas que estàn cercanas de hazer huevos, quando la rehusan, y assi los huevos se rompen: La carne del pabo es melancolica, y de dura digestion; pero para hazerla tierna, conviene que se mate algunos dias antes de comello en el Verano, y mucho mas en el Invierno, y atalle vn grande peso a la cola, ò atalle en algun tronco de higuera, porque tiene virtud de enternecer la carne dura, ò luego que fuere muerto, quitadle el corazon, porque como el corazon no acaba de morir tan presto, siempre la carne se entretiene en algun modo de virtud, y esso vale mucho para enternecer mas presto todas las aves.

Para enternecer la carne dura.

El estiercol del pabo es singularissimo remedio para la enfermedad de los ojos, si se puede hallar, porque el pabo es tan embidioso del bien de los hombres, que èl mismo se come su estiercol, y por esso los hombres no lo hallan, ò porque viendose tan hermoso, siente mucho que parezca cosa suya hedionda, ni sucia.

Aquellos que nos han traido à estas tierras las gallinas, y pollos de Indias, mas ha sido à fin de enriquecer la boca, que no al Padre de Familias de la Casa de Campo, porque deben comer gran cantidad de cevada, sin otras comidas, y dellos no se toma otro placer, sino quando son grandes, oir el grande estrepito que hazen, y quando son pequeños vn continuo gritar, y piar: Verdad es, que la carne es delicada, y muy saciable, pero de dura digestion, por esso los rellenan de lardones, y de muchas especies, y pimiento; pero la carne del pabo es muy mejor, y mas delicada: El modo de sustentar estas aves es conforme lo que se ha dicho de los faysanes, y de la misma comida, pero duplicada, y con mas diligencia: Puede muy bien dezir el Padre de Familias, que quantos pollos de Indias tiene en su establo, ò corral, tantos jumentos tiene; quanto al gasto, y dispensa, su tratamiento, y govierno es mas facil que no el de los pabos; y no requieren assi el lugar alto; pero hazen gran-

Secretos de las gallinas, y pollos de Indias.

de daño en los huertos, como los ansares, y por esso conviene tenelles cerca vn guardian, ò pastor, como para el ganado.

Quanto al poner los huevos, y empollar, es asi como està dicho de los pabos: y asimismo se pueden poner los huevos debaxo la gallina, y hazerles conducir los pollos, mientras la madre cumpliere su posta. Sus enfermedades, y remedios son conforme los de las gallinas. La Madre de Familias harà poco caso de los huevos de estas gallinas de Indias, porque son malos para la salud, y asi no los vsareis en comida; y dizen los Medicos, que estos huevos engendran piedras en los riñones, y dàn ocasion de caer en lepra.

Secretos de las tortolas, y otras aves.

Las tortolas, perdices, codornices, y palomos roqueros, para que puedan empollar, para tener de ellos raza, es necessario que se haga vna jaula como la de los faysanes, y que estè arrimada à la parte de Levante, texida de hilo de cobre con barras de madera, con su puerta en el lugar mas comodo, y à proposito, y por dentro, principalmente por los cantones hareis muchos nidos, y pondreis ramos de henebro, laurel, y otros arboles, dentro de los quales acomodareis cestas pequeñas para incitalles à desovar, y empollar: En la altura de vn hombre pondreis varillas por los lados, atravesadas para su reposo, y descanso, y baxo al suelo pondreis paja fresca, y la mudareis de quando en quando, y les hareis vn vaso largo, ò muchos pequeños, segun vereis ser mas conveniente, para ponerles en ellos la comida, y bebida, los quales limpiareis à menudo. Destas aves ay que son de passo, y quieren el ayre caliente, y quando haze frio, passan la mar, y se retiran de vnas tierras en otras; y quanto en el domesticar, por aver de ellos raza, como de nuestros animales domesticos, es muy dificil, y asi son muy estimados para las fiestas, y banquetes.

De estas especies de aves, la tortola es la que mas facilmente se puede domesticar, y engordar, siendo tomada joven, y por medio del vino, dandoselo à beber, se olvida de su primera libertad, porque esta ave no pone quando se vè prisionera, ni se engorda de Invierno, todo al contrario del tordo, y su comida es yervos, ordio, y de las mas maneras de granos, y quieren la agua clara, y limpia, y à menudo refrescada, y el abrevador harto grande, para que se puedan bañar dentro; sobre todo à la tortola le place el mijo, panizo, y tambien el trigo, de los quales granos no hazen mucho gasto, y conviene tomar las tortolas, y reconocerles el pico, si tuvieren la pepita, y quitarsela, y limpiarles los pies, si fueren sucios del estiercol, y si tuvieren gusanos debaxo de la ala, ò otras partes, las curareis de el mismo modo que se ha dicho de las gallinas, y pollos.

La

La sangre de la ala derecha de la tortola destilada en los ojos, es singular remedio para las machacaduras, y llagas de ellos, y su estiercol es bueno para las cataratas de los ojos.

De essa misma manera se pueden engordar los palomos salvaticos; pero son mas fieros, y dificiles de domesticar: Quieren en el Invierno la sopa con vino, que les engorda mucho, como tambien à la tortola. Los palomos salvaticos, ò roqueros.

Las perdices rubias, que son las comunes, se domestican mas facilmente que las blancas que se crian en las alturas nevadas, y su carne es mas delicada que la de estas; si fueren bien alimentadas casi se igualan à los faysanes, y conviene tratallas, y dalles la misma comida de los faysanes, si bien se deleytan algunas vezes de tomar el pasto en los trigos, y otras yervas verdes.

El macho de las perdices es muy calido, y por esso la hembra haze grande cantidad de huevos, y por esse respeto los machos se maltratan el vno al otro por la hembra, hasta que el vno ha vencido al otro; y assi la perdiz hembra es tan fecunda que concibe con la voz sola, buelo, ò aliento del macho. Su comida mas delicada es el mijo, y panizo.

Los huevos de las perdices, comidos à menudo, buelven fecunda la muger esteril, y à las que crian dàn gran copia de leche; y la hiel clarifica la vista, y mezclada con igual cantidad de miel, sana las contusiones de los ojos; y la misma virtud tiene su sangre. Secretos de las perdices, y otras aves.

Las codornices son muy sobervias, y orgullosas, y por esso se les pone encima la jaula alguna red, ò paño de lino, ò cañamo, porque siempre se alçan azia arriba con furia, y se rompen la cabeza; hazense los vasos de su comida, y bebida separados, y son amigas del trigo verde, y cañamones; de tal manera, que esso es su comida; comen veratro en las partes donde ay cantidad dello; y por essa causa dezia Didimo, que sus carnes eran relaxativas, y hazian daño, y esturdimiento de cabeza, y que por esso convenia en el cocer hinchillas de mijo, ò hazerlas hervir con mijo; y si el hombre de su comida se hallare malo, beberà de la decoccion de mijo, ù del fruto del arrayan, y es bueno dalles de esso à comer à las codornices.

Los tordos no son aves de esta tierra sino en el Invierno, y seria abuso tomalles para engordar, y son aves de los montes, y son mas dificiles de domesticar, y amansar que todas las demàs, y presos se mueren presto, y si se toma alguno, su comida son higos secos amassados con la flor de la harina; y para mudalles la comida, granos de lantisco, ò de mirto, ò yedra, y azeytunas salvaticas: El vaso en que comen debe estar de continuo lleno de mijo, porque es su princi-

pal

pal comida, ni conviene dexalle sin agua clara, asimismo à las aves arriba dichas.

CAPITULO DEZIMOQUINTO.

SECRETOS DE LAS PALOMAS, Y PALOMARES.

Secretos de las palomas, y palomares.

SOn los provechos que se sacan de los palominos del palomar, no menores que los que se sacan de los animales volatiles, principalmente vendiendolos, à mas de que todo el año vàn multiplicando en grande numero, y essos son à cargo de la Madre de Familias de la Casa de Campo, de los quales vende hasta dos, ò trecientos en cada muda, y no dàn asi grande trabajo, como hazen las demàs aves, verdad es, que son de grande daño para las tierras, y por esse respeto no se permiten los palomares hechos à modo de torre maciza, y fuerte, sino en la Casa en algun aposento, sino es à los Señores de los terminos, y en los lugares donde ay muchas tierras de cultivacion.

Formareis, y aderezareis vna torre maciza de las paredes, para palomar encima de dicha torre, para la Madre de Familias, junto à la Casa de Campo, y que estè cercano de agua à vn buelo de paloma, porque llevando la agua el palomo à los palominos, no se pueda calentar, porque es cosa cierta, que el macho, y hembra empollan sus huevos alternativamente, y quando el vno esta fuera a comer, el otro se entretiene encima los huevos, y asimismo hazen en la custodia de los palominos, hasta que pueden salir del nido: No conviene que el palomar estè del todo abierto de la parte de Levãte, antes que participe de la parte de Medio Dia, y que tenga la ventana de la misma parte, para recibir algun calor en el Invierno, y conviene que el palomar alto, y baxo estè bien cubierto, y cimentado, que los palomos no le puedan cavar con los pies, y bien cimentado por dentro de hiesso, y reconocerle a menudo, que las sierpes comadrejas, y ratones no pueden entrar, porque solo rebatidos de cal con arena les sirve de escalera. Por evitar este peligro hareis en el contorno del palomar de la parte de afuera dos cintas, ò cornisas de piedra de tajo, ò vidriada, la vna à medio palomar, y la otra justamente encima la ventana por donde entran los palomos, por la qual cornisa puedã ir, y passar los palomos: Fuera bueno tãbien que el contorno de la ventana de la parte de afuera estè circuido de laminas de hierro blanco bien puestas, y q̃ su ventana se cierre con su tapipuerta, alçãdo, y abaxando con algun ingenio, para cerrar, y abrir à la tarde, y mañana, por el peligro de los animales, que à la noche les hazen daño: Tambien

bien fuera bueno para contra los animales, que hazen guerra à los palomos, colgar dentro del palomar la cabeza de vn lobo, el qual, ò sea por su hedor, ò por su figura, haze huir los dichos animales, ò poner a la ventana algunos ramos de ruda. Formareis vna figura blanca de vn palomo, y la pondreis arriba en el tablado, que los palomos de lexos la puedan vèr, para hazer bolver los palomos fugitivos: Al drecho del palomar hareis poner en la pared de la parte de à fuera, acomodadamente, vasos de barro, y por el medio de ellos pondreis romazas, y abrojos, porque los paxaros puedan alli hazer su nido, y tomar reposo, que no conviene hagan su nido dentro del palomar, que dàn espanto, y auyentan los palomos.

Cardano. Estevan.

Para la poblacion de vuestro palomar, bastaràn veinte pares de palominos, que empiecen à dexar el plumion, ò bozo, porque si fueren mas viejos, correria peligro, que se bolviessen a su primera casa, y son buenos aquellos de color de ceniza, pardos, ò negros: Los calçados, y capelludos son los mas placientes, y mas mansos, como los mosqueados; aquellos que tuvieren el cuello dorado, y los ojos, y pies colorados, son los mas seguros, y que mas producen; los blancos son dificiles en levantar, y son mas sujetos al peligro de las aves de rapiña, y los rojos no multiplican mucho; hareislos mansos, y domesticos, dandoles luego mijo, y despues yervos, y finalmente comino, porque estos granos los hazen bolver al palomar, y tambien las granças del trigo, y no los dexareis salir del palomar hasta quinze dias despues de puestos en èl: Tambien los guardareis, que no se vayan, si les dais lentejas, templadas con agua miel, ò cocidas con mosto, ò con higos secos, mezcladas con harina de ordio, y miel. No huiran los palomos del palomar, segun se dize, poniendo encima del palomar vna cabeza de murciegalo, ò vn ramo de vid salvatica, ò fregando, y vngiendo las puertas, y ventanas, y esquinas del palomar con azeyte de yerva buena, ò con azeyte de oropea, y los palomos haràn venir otros; si quando iràn à la campaña les vngis las alas con azeyte de yerva buena, ò antes que vayan les dais a comer yervos, que estèn bañados con vino, donde vya estado en infusion fimiente del sauzgatillo, por otro nombre llamado agnocasto, los otros palomos, sintiendo los vuestros con aquel olor, iran siguiendolos al palomar; y si en este interin lo querreis vèr, hareis que sea à la tarde, y que el tiempo estè nublado, y lloviosо, para que los veais volar de lejos. Zahumareis el palomar con henebro, romero, y algunas vezes con algũ poco de incienso fino, porque esso los retiene mucho, y haze que buelvan a su palomar; y quando vereis que empezaren

Poblacion de el palomar, y buenos palomos.

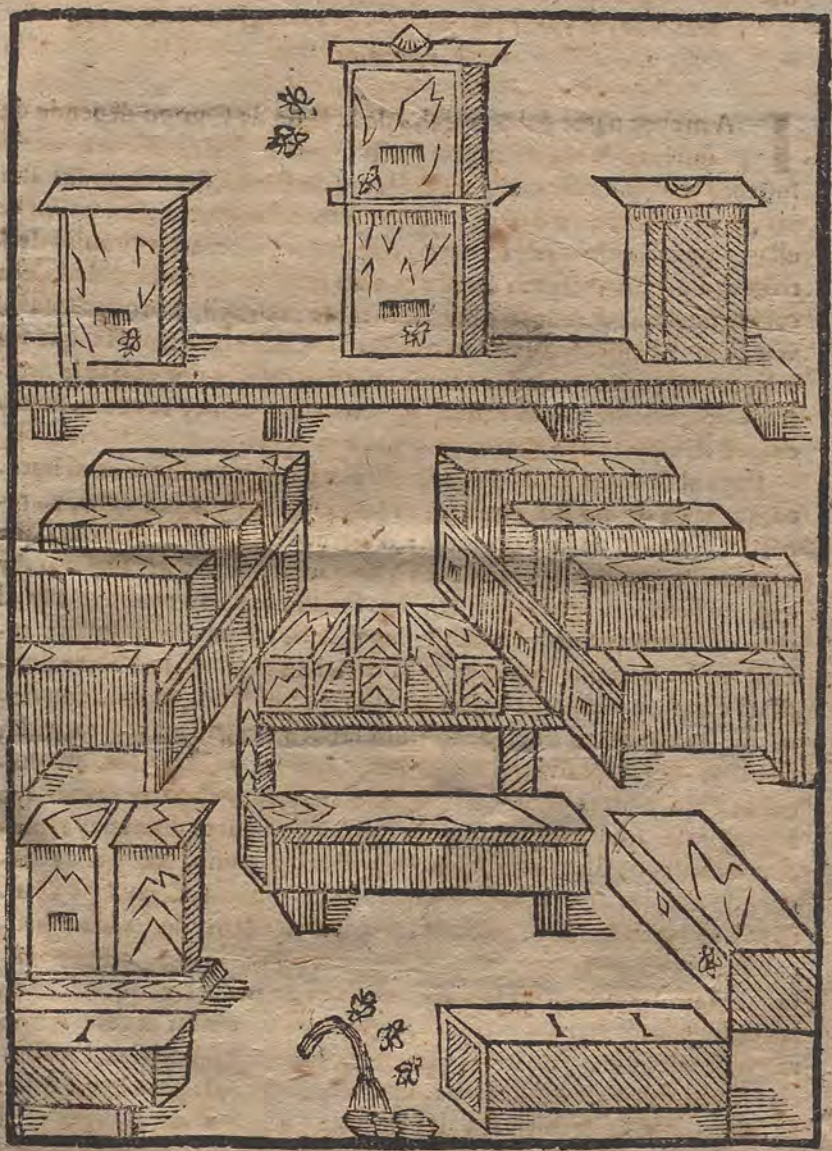
Comida para hazerlos mãsos, y que no se huyan.

ren à hazer huevos, les dareis libertad, y en la tarde, y mañana les pondreis en la pared granitos de comino, y los hareis limpiar a menudo el vaso, ò lugar donde se bañan, y haràn venir otros de muchas partes con essa limpieza, que en quarenta dias los tendreis, no solo duplicados, pero aun triplicados, porque crian tres vezes en el año, los buenos, quatro; y no conviene tener otro cuidado, sino de limpiarles el palomar, sin espantarlos, ni inquietar las madres, y limpiarles las cestas, y lugares donde tienen su nido, por preservarles de los piojos, y gusanos, y esso mas à menudo en el Verano, que en Invierno; verdad es, que los palomos son de gasto en el Invierno, quando nieva, ò haze yelos, y quando los trigos son yà nacidos, que no hallan en la campaña cosa que comer; pero este cargo de sustentarles de grano solo, dura dos meses, y en este tiempo hazen la muda, que es en el Março, que son mas gordos, tiernos, y delicados de todo el año.

Estiercol de los palomos.

El estiercol que sacareis del palomar, lo conservareis sin mezclar con aquel de las bacas, ni de cavallos, sino con los del ganado de lana, porque es demasiado caliente, y sirve para estercolar las tierras de campos, ò prados, para recrear las humedades, y frialdad de los arboles viejos. Tambien os podreis valer, y servir dèl para la gota ciatica, haziendo de dicho estiercol vna cataplasma, y de simiente de berros, y de mostaza, añadiendo vn poco de azeyte de filosofia, para la jaqueca, quemandola, y mezclandola con azeyte de nuezes, y la aplicareis à la parte dolorosa.

Siguese la figura de las Colmenas, con los secretos de las abejas.



CAPITULO DEZIMOSEXTO.

SECRETOS DE LAS ABEJAS, COLMENAS, Y ENXAMBRES, con sus obras, miel, y cera, y de sus enfermedades, y remedios.

LA mayor parte del provecho de la Casa de Campo depende del sustento de los animales; y assi se puede dezir, y afirmar, que el sustento mas fructificante para el Padre de Familias es el de las abejas, y exambres, verdad es, que convene diligencia para hallar de ellas, y ponerlas juntas, retener, conservar, y tenerlas limpias dentro de su casa: En respeto de esso es cosa singular la comodidad de la cera, y miel que dàn de su obra admirable, tan vtil, y provechosa al vso de los hombres; y assi se aconseja al Padre de Familias, que sea diligente, y curioso en criar exambres en su casa, y por esso se le mostrarà brevemente, como se debe governar con ellas, y sus colmenas, y en què tiempo se debe hazer la miel, y la cera.

Sitio de los enxambres.

Para el sustento de las abejas, harà eleccion de vn lugar en el huerto, que sea à proposito, y quieto, en la hondaria de algun valle, en reparo del viento de la tramontana, ò cierço, si possible es, para que mas facilmente puedan volar en alto para ir à buscar su pasto, y quando fueren cargadas puedan mas facilmente bolver abaxo con el peso que llevan: Sobre todo este lugar debe ser puesto en solana cara al medio, con que no sea en el calor, ni en el frio, ni en parte donde el viento, y temporal dè, sino en lugar templado, donde conviene que aya gran cantidad de tomillo salfero, oregano, axedrea, yedra serpillo, romero, salvia, lirios azules, blancos, y colorados, albahaca, azafran, y otras yervas, y flores olorosas, y no en parte donde aya alguna cosa amarga; y assimismo tambien en parte donde aya muchos arboles de buen olor, como ciprès, cinamomo, &c. y toda manera de arboles de oja, de naranjos, palmas, pinos, arrayanes, y lantiscos. Quanto en los arboles de fruto, almendros, duraznos, mançanos, perales, cerezos, y otros semejantes; y ademàs de estos, infinitas yervas, las quales no son assi notables, y notorias, que nacen en las tierras laborables, y incultas, que hazen aumentar la cera, como rabanos salvaticos, endivias silvestres, dormideras negras, zanahorias silvestres, y de los huertos, la retama es mala para hazer miel: El olmo, y la lechitresna las incitan à fluxo de cuerpo: El box haze la miel de mal olor, que enturbia el entendimiento del que la come, mayormente aquellos que estàn enfermos de mal de co-

Arboles, y yervas, que hazen buena miel.

corazon. Tambien este lugar debe estàr lexos de estiercol de necessarias, baños, ballas de agua, albañares, y lodo, que pueden dàr malos olores; antes bien deben estàr en lugares de agua viva, ò artificial, que por algunos conductos, ò aguaductos, pueda ir del pozo, ò de la fuente, el qual conducto, ò canal debe ser ordenada de piedras, con ramos de arboles, aposta puestos, para tener lugar las abejas de reposar, y sea este lugar en el huerto, ò en otra parte. No conviene estén cerradas de paredes muy altas, si no fuere por temor de ladrones.

Modo de enxambres.

El modo, y lugar ordenado para poner los exambres, conviene que se hagan las casas, ò colmenas, segun la comodidad de los territorios: Las mejores son de corcho, despues las de sauce, las mas ruines son de barro cocido, porque queman de calor en el Verano, y de frio en el Invierno, y hallo muy desacomodadas aquellas que son hechas de paja, y de barro todo junto, y aquellas que son de madera, porque las vnas son muy peligrosas del fuego, y las otras no se pueden llevar, ni mover como conviene. Deben ser anchas de abaxo, y estrechas de arriba de dos pies, y de alto quatro pies, y embetunadas de la parte de adentro de estiercol de buey, con ceniza, todo mezclado, para que sean de mas larga durada.

Como se debè poner los enxambres.

Sean los enxambres puestos encima tablas de cerca de paredes, y encima vn pedestral de tres pies de alto, y otro tanto de ancho, bien limpio, y llano en toda la largaria, que los lagartos, sierpes, y otras sabandijas, no puedan subir à hazerles daño, que aya lugar del vno al otro, para mejor poderlas limpiar sin moverlas, porque su artificio de la cera es dèbil, y facil de dañar: La parte interior por donde entran las abejas, debe tener vn poco mas dependiente que la parte posterior, porque la agua, ò rocio no entre dentro; y si acaso entrare, que no se detenga, antes salga fuera por los agujeros de la entrada de las abexas., y por esso conviene estèn cubiertas con tejas, losas, ò otras cosas, porque las defiende del calor, frio, y lluvia, aunque el calor no les sea tan dañoso como el frio; por esso es necessario que los enxambres estèn puestos en el reparo del viento de tramontana, porque el frio las buelve pesadas, y lerdas.

El agujero de sus casas por donde entran, y salen, debe ser muy pequeño, para que no entre el frio, que solo basta que vna sola abeja pueda entrar, y salir, y de esta manera los lagartos, lagartijas, ni abispas no les iran à saquear su colmena, comiendole sus panales. Adémas de esso, segun la cantidad de las abejas, conviene hazer dos, ò tres agujeros à cada colmena, el vno distante del otro, para poder entrar, y salir, y esso para engañar los lagartos, y otros animalejos, que las

estàn

estàn aguardando à la salida para devorarlas; y de esta manera no seràn tomadas, pudiendo salir por diversos agujeros.

Como deben ser las buenas abejas.

Si acaso quereis comprar, ó recoger los enxambres que estàn por los bosques para sacar la miel, conviene observar diligentemente los señales siguientes (esto es) que las abejas sean pequeñas, larguitas, no pelosas, limpias, doradas, relucientes, y centelleantes como el oro, mosqueadas de encima, dulces, y gustosas, porque quanto mas la abeja es grande, y larga, tanto mas es buena; y si fuere cruel, no vale nada, aunque facilmente se corrige su furia, colera, y ira; quanto en lo demàs de buenos señales, y fertiles, visitandolas à menudo se domestican, y conocen, que nunca se podria conocer, si tuvieren los sobredichos señales sin verlas: Si quereis comprar enxambres, antes de hazer el precio, conviene abrir la casa, ò colmena, y mirar si està bien poblada; y no pudiendose vèr por dentro, conviene vsar de la ocasion; es à saber, mirar, y tener cuenta si en el entrar avrà muchas, si se sintiere mucho ruido dentro, y si fueren todas retiradas dentro la casa, y si estuvieren quietas reposando, soplareis por el agujero de la entrada de la colmena fuerte dentro, y de essa manera conocereis si ay pocas, ò muchas, por el movimiento que haran luego que sintieren el viento. Conviene principalmente comprar de las mas vezinas de vuestra casa, si fuere posible, por la mudança del ayre; y si esto no se puede hazer, sino que se ayan de buscer lexos, conviene guardar de llevarlas por otro lugar, sino por derecho camino, y esso à la Primavera mas que de Invierno, y muy seguras, que no las hiziessen mover: fuera bueno que essa mudança se hiziesse antes del dia, porque de dia conviene dexallas reposar, y les pondreis en la casa algun licor dulce, para que se crien dentro, y en siendo llevadas, no conviene abrir la casa hasta la mañana del dia siguiente, porque despues de reposadas, estàn mas quietas à la mañana, y no se debe tener tanta diligencia en aquellas que fueren dadas, ni en las que fueren recogidas en el bosque: con todo se aconseja, q̃ no busqueis dessas, porque tanto trabajo, y gasto dàn de entretener las malas, como las buenas, advirtiẽdo, que no hagais mezcla de las buenas con las malas, porque las malas harian verguença à las buenas, por lo qual avria menos miel. Podreislas recoger en el bosque deste modo: Hallado el lugar dõde ellas buelan grande numero, q̃ comunmente es en los bosques, y selvas, en los quales ay abundancia de arboles, y yervas de buen olor cercano de alguna agua, ò fuente, procurareis diligentemente conocer donde tienen la retirada, que facilmente se puede conocer; despues de aver estado en el agua, sean de cercano, ù de lexos, serà necessario en el prin-

Advertẽcias.

principio de la Primavera tomar torongil, romillo salsero, picado con otras yervas semejantes de estima para las abejas, de las quales vngireis, y fregareis muy fuerte las casas, y despues esparcireis vn poco de miel, y hecho esto las pondreis, y conducireis cercano de la agua, y quando fueren llenas de abejas, las llevareis à casa; y si avra Rey, ò no, se dira abaxo, como se puede conocer; y si no huviere, se pondrà vn enxambre de los pequeños que salen, que nunca vienen à ser de provecho, por ser tan despoblados.

Para hazer nacer trecientos enxãbres.

El modo como se pueden engendrar las abejas en su semejança, y naturaleza, como se vè de los otros animales, que es por la putrefaccion, como lo escrive Virlio; por esso si en la Casa de Campo avrà comodidad de las yervas, y arboles, aptos para la cria de las abejas, como arriba se ha dicho, tendreis aqui vn nuevo modo para hazer nacer trecientos enxambres, poco mas, ò menos, buenos, y aptos para hazer miel, y cera, como las demàs, con la forma siguiente: En la Casa de Campo de la Campaña, en vn aposento muy bien limpio, que tenga buena puerta, y ventana, en las paredes del aposento de todas partes de dentro, acomodareis trecientos palos de quatro pies de largo, que de vn cabo estèn plantados en las paredes, y puestos à lineas, de modo que la vna linea estè lexos de la otra tres pies, y en la linea vn palo del otro dos pies, poco mas, ò menos; la ventana con sus buenas puertas, que cerrada no aya respiraderos; y assimismo à la puerta del aposento, en la qual puerta hareis vna ventana quadrada de vn pie y medio, y en el principio del mes de Março tomareis vn ternero de edad de seis meses, poco mas, ò menos, y lo pondreis en dicho aposento vivo, atado de las piernas, y le pondreis por los respiraderos vnas cataplasmas de pez, que no pueda respirar por ninguna parte; y hecho esto, le dareis de palos muy bien por todo el cuerpo; de tal manera, que la cabeza, piernas, y los demàs huessos estèn rompidos, y lo dexareis de vn lado del medio del aposento, y cerrareis muy bien la ventana, y puerta, y todas la junturas, y partes con hiesso, que no pueda entrar nada de ayre, y de esta manera lo dexareis por espacio de tres semanas, despues abrireis la dicha puerta, y ventana, y la dexareis abierta por espacio de tres horas, y al cabo de media hora que fuere abierta, lo bolvereis del otro lado, y lo dexareis assi, y passado el termino de dichas tres horas, bolvereis à cerrar dicha puerta, y ventana con hiesso, como la primera vez, y que estè de essa manera otras tres semanas, y al cabo de ellas sentireis dentro grande ruido, que haràn las abejas que fueren criadas de la putrefaccion del ter-

nero, y los Reyes se crian de los tuetanos de los huessos, y se ponen colgados en enxambres por los palos puestos en las paredes, y del ternero no se hallarà si no los pelos, huessos, y cataplasmas. En este interin que esta cria durare, procurareis tener trecientas casas de corcho, que son las mejores, y quando las sentireis dentro, fregareis dichas casas con torongil, tomillo salsero, y miel, como està dicho: Tambien procurareis en destinar lugar apto para tenerlas, conforme se ha dicho arriba, y en empezar à hazer essa cria sembrarles en vn campo mas cercano del lugar donde las querreis poner, trigo negro, por otro nombre llamado faxol, para que al tiempo de sacarlas fuera del aposento, sea florido, porque es yerva que florece, y grana tres, ò quatro vezes, como los altramuzes, y con essas flores, como seràn tan cercanas, iràn, y vendràn mas à menudo, y el primer año se reforzaràn en hazer panales, y miel, y esse primer año no les quitareis miel, ò que sea muy poca, para poder mejor passar el Invierno. Todo esto aparejado, en sintiendo el ruido que haràn dentro, para sacarlas del aposento se armaràn dos hombres, para que las abejas no los piquen; desta manera: por la cara con vnos papahigos, y en los ojos vnos anteojos hechos de madera, à modo de media naranja, con muchos agujeros, de manera, que la abeja no pueda entrar por ellos, ni el aguijon, ò acicate llegar à los ojos, y en las manos con guantes; y todo puesto, que por el cuello, ni por el guante no puedan entrar, ni llegar à la carne, ò con los remedios puestos de las abispas, y abejas para que no les piquen, y hagan daño. De dos maneras podreis recoger dichos enxambres del aposento; esto es, abriereis la ventana de la puerta del aposento, y en ella pondreis vna casa de enxambres de las que avreis aparejado, y en el hondo de la colmena dareis golpes con la mano, y ellas se iràn entrando, y quando vereis el enxambre dentro la colmena, la cerrareis del llano, con vn paño de lienço, que no sea muy espeso, y la dareis à vn hombre de los que tendreis apercibidos para llevarla à la parte aparejada, donde deben estàr, y luego pondreis otra con el mismo orden, hasta que estèn todos sacados del aposento, y llevados al lugar apercibido: Tambien los podreis sacar, entrando dentro del aposento, y como los vereis colgados como racimos de vbas en los palos plantados de las paredes, los podreis poner de vno en vno en las colmenas, y embiar al dicho lugar, y esso sin temer os dañen, pues estareis bien armados, y vngidos de las yervas olorosas arriba dichas.

Aviendo ordenado el Padre de Familias el lugar, y sitio à propo-

si-

sito para el pasto, y casas de abejas, y teniendo dellas buena cantidad, ò sea por compra, ò con el modo arriba dicho, debe ser curioso en darles vn hombre, que las govierne con cuidado, y diligencia, mejor del que los otros pastores govierna los otros animales; porque assi como la abeja es la mas sabia, y mas industriosa de todos los demas animales, teniendo vna prudencia, que se parece à la inteligencia humana, assi requieren ser con mayor cuidado tratadas, y governadas; sobre todo conviene, que su governador no sea sucio, engañador, ni negligente, porque no quieren ser sucias, ni falsamente governadas: Debe este hombre, que ha de tener cuidado de ellas, considerar las costumbres, y manera de su vivir, y acomodarse lo mas atentamente que pueda a la naturaleza de ellas.

Como se deben governar las abejas domesticas.

De las abejas puede tomar exemplo toda la vida humana, viendo que en el govierno, en la orden, en la solicitud, y finalmente en el artificio, nos llevan muy grande ventaja, que si las quisiessemos imitar, sin duda no avria tantos tahures, ni tantos hombres inutiles, y holgazanes, ni tantos vagamundos, y ociosos en la Republica. Primeramente las abejas tienen vn solo Rey, al qual con grandissimo respeto, y acatamiento obedecen; y si acaso alguna vez se levantan muchos, que compitan sobre el imperio, ellas haziendose à vna, conspiran contra todos aquellos, que por fuerça, y tirania piensan dominar; y assi, ò los echan del enxambre, ò los matan, estableciendo despues aquel, à quien legitimamente toca la monarquia. Es el Principe, assi en el parecer, como en las claras costumbres, vna abeja mas real, y mas generosa que todas, la qual nace sin azicate, ò aguijon, porque quiso la naturaleza que fuesse de sola equidad, y clemencia armado, con las quales dos tan insignes virtudes se conservan los vassallos, y subditos, y se reconcilian facilmente los enemigos; porque no ay cosa que tanto mueva los animos de los hombres a conjurarse contra sus mayores, como la crueldad, y injusticia, que exercitan en el imperio. Siempre que sale el Principe, luego todas las abejas le ciñen, y le toman en medio, de suerte, que apenas puede ser visto; y si alguna vez le sienten cansado, le sustentan à ratos, solievandole sobre los ombros; si està enfermo, todos le ponen al derredor dél muy tristes, y nunca lo desamparan; y si acaso viene à morir, con llanto, y rumor lamentable, se arrojan sobre su cuerpo; aborrecen la luz, olvidan el comer, y el beber; cessan de todas las obras, y nunca se apartan dèl, hasta que se les quitan de en medio, lo qual, si no se hiziesse, moririan absolutamente de hambre. Refriado, pues, el dolor, con la ausencia de el

El costumbre de las abejas en su vivir.

Dioscorides.

cuerpo difunto, eligen luego otros de sus cercanos, para que las govierne, porque no saben estàr sin Rey; no hallando alguno à proposito, se derraman por diversos enxambres, como faltando el pastor, las ovejas suelen descarrearse. Es por cierto cosa muy de notar con quanto fervor entienden en hazer los panales, y con quanta industria fabrican aquellas celdas, las quales compuestas de seis lados, no tienen derecha la entrada, sino buelta al soslayo, para que ni el viento pueda colarse de claro en claro, ni los animalejos nocivos assaltarlas tan facilmente, como pudieran si las tuvieran de cara. Es tambien de advertir, que despues que han hecho la cera todos los años, yà quando vienen à hinchirlas, dexan por todas las partes las casillas primeras casi vacias de miel, y esto para quitar la ocasion de hurtar à los animales que son à ello inclinados, los quales si viessen la miel al ojo, la codiciarian, y no passarian de largo, como passan siempre que no la vèn; siendo cierto, que muchos dexan de hurtar, por no hallar la ocasion. Tienen las abejas repartidos entre sí los oficios, porque vnas hazen la guarda al Rey, y sirviendole de fieles alabarderos, jamàs dèl se apartan: Otras estàn como en guarnicion, haziendole centinela siempre à la puerta de la colmena, para resistir à qualquier opresion, ò insulto que les quiera hazer; y otras salen à la campaña, de donde buelven de cera, ù de miel cargadas.

Entre las mas viejas de ellas, que ordinariamente se quedan dentro de la colmena, como dueñas de honor, vnas sirven de descargar las que vienen de fuera, porque aquellas, no solamente traen aquel divino licor en el vientre, empero tambien en las alas, en el cuello, y en todos los pliegues del cuerpo; otras hazen la cera; otras disponen la miel; y finalmente otras se ocupan en otras cosas. Reposan las abejas toda la noche, y tienen admirable silencio, hasta que en amaneciendo el dia se levanta la pregonera primero que todas las otras, y dando dos, ò tres zumbidos muy grandes, como con algun cuerno, las despierta para que vayan à trabajar; y si alguna por su desgracia es negligente, no le cuesta si no la vida, porque luego todas la matan.

Zanganos. Mezclados en los enxambres andan vnos abejonazos, llamados zanganos, de los quales se sirven las abejas, como de esclavos, para que embetunen el corcho de la colmena, y tambien para que con su grande calor, echandose sobre sus huevos, los vivifiquen. Estos no tienen acicate, ò agujon, y son de animo tan vil, y abatido, que por solo el tragar, sufren mil afrentas, y assi sin ningun respeto las abe-

jas

jas los consumen, y matan, y haziendo gran riza en estos siempre que los hallan ociosos, ò en alguna golosina ocupados, porque quieren que no se passe vn momento sin hazer algo, y que no se viva para comer, sino que solamente para vivir se coma; de suerte, que todas andan listas en el trabajo, procurando cada vna de ellas mostrarse la mas solicita, y la mas desembuelta à su Principe, el qual desde su Trono Real las mira, sonriendose, ò mostrando cierta señal de amor, y agradecimiento à las mas diligentes, exortando à las mas descuidadas, reprehendiendo, y amenazando à las tardas, y perezosas; y finalmente, dando muy grande animo à las debilitadas; vsan entre sì de increìble caridad las abejas; porque si alguna dellas acaso viene à enfermar, luego la sacan al Sol, à la boca de la colmena, y alli acuden todas à consolarla, dandole de comer, y haziendole mil regalos; à la noche la buelven dentro, porque no la ofenda el sereno, y no permiten que en ninguna manera trabaje, hasta que convalezca, y del todo aya cobrado fuerças, la qual, si por el vigor del mal, ò por la pura vejez viene à concluir sus dias, la sepultan dentro de los panales, con grande solemnidad. Las abejas aborrecen todos los olores hediondos, y como pestilencia los huyen, y al contrario se huelgan con los suaves, por donde suelen ser muy molestas à los que andan olorosos, y perfumados, à esta causa se les planta cerca de las colmenas tomillo salsero, romero, salvia, corona de rey, poleo, rosas, habas, y otras plantas semejantes, con las quales suelen deleitarse infinito. Deleitanse tambien con todo genero de armonia, y principalmente con el sonido de los metales; y assi suelen los que las tratan, quando se esparcen, ò huyen, revocarlas à la colmena con el sonido de algun vacin, ò cencerro, ò con pedazos de tejas, ò con las palmas de las manos: La primera cosa, que las abejas hazen, despues de aver embetunado muy bien el corcho, es, fabricar los panales de cera, formando en ellos sus nidos; hechos estos, engendran, y educan vnos abejoncicos, y à la fin entienden en hazer miel; cogen ordinariamente la cera de las odoriferas flores, y la miel del rozìo, y licor de todas aquellas plantas, que crian sobre sus ojas cierto humor pegajoso, como lo suelen criar los sauces, olmos, cañas, y otras semejantes à estas. Muerese luego la abeja, quando hiere fuertemente con el aguijoncillo, ò azicate, porque juntamente con èl se le arrancan las tripas. Muerese tambien vntado con vn poco de azeyte, lo qual es comun, y ordinario à todos los animalejos ceñidos. El polvo de las abejas secas, y bien molidas, mezclado con estiercol de razon, y azeyte laurinio, haze renacer

Para hazer renacer el cabello.

cer el cabello; de suerte, que no solamente en vida, empero aun despues de muertas, son vtiles. Pero dexando la mas larga descripcion de sus costumbres admirables en naturaleza, quiero solo enseñar el cargo, y oficio de su governador.

Por tanto, aquel que tendrà cargo del govierno de las abejas, debe principalmente tener cuidado de sus comidas (que no se ha hecho mencion arriba) visitarà diligentemente sus colmenas, porque no ay tiempo del año, que no les falte alguna cosa; y si fueren bien governadas, duran diez años. En el contorno del mes de Março abrireis las casas, y las limpiareis de todas las basuras, y arañas, que en el Invierno se huvieren hecho, y despues las zahumareis con estiercol de buey quemado, porque por vna cierta cognicion este estiercol es muy proprio à las abejas; pero en este interin, que ireis meneando las casillas de las abejas, tendreis cuidado, que aquel dia no ayais tenido parte con muger, y que seais moderado en beber vino, y que no os llegueis à ellas, que primero no os ayais labado las manos, y limpiado, y assi abstenido de toda comida agria, como tambien de todas las cosas saladas, y de todas cosas, que sientan à ajo, cebollas, y otras semejantes. En este mismo tiempo empiezan à multiplicar, y hazer enxambres, los quales assi como han nacido, no buscan otra cosa, que huir, por no quedar en compañia de las viejas; y para que no huyan, conviene que aya muy buena guarda, porque no vayan al travès. Puedese conocer su Rey, si serà bueno, quitandole las alas, y si haze à menudo muestras de querer huir con su compañia, porque este modo prohibe, que no huyan, ni salgan de los limites de su Rey, ni las abejas lo dexan ir muy lejos; serà bueno, despues que huvieren salido, hazerles sonido con algun vacin, ò con pedazos de tejas, ù de ollas de barro, ò mejor tirarles tierra, y assi se irà à poner en el mas cercano ramo de arbol; despues conviene recogerle con las manos en vn cesto, ò en vna colmena vngida, y fregada con zumo de torongil, y gotas de miel, despues ponerlos por orden en su lugar, ò mejor si avràn preparado las colmenas nuevas para ponerlos, quando veràn, que el Rey nuevo huviere salido con su compañia joven, el qual estarà dos, ò tres dias apiñado à la entrada de la colmena, haziendose harto à conocer; entonces buscareis vn lugar comodo, y particular para ellas, y se contentaràn de quedar; y conocerse ha, que esta compañia joven querrà salir, por el ruido que harà en la casa tres dias antes, como vn campo de soldados, que se quieren desalojar; y para conocer esso, llegareis con el oìdo al agujero de la entrada de cada colmena, para sentir este rui-

ruido, ò zumbido; verdad es, que algunas vezes este ruido dà indicio de riña entre los nuevos enxambres, y conviene poner presto en esso remedio, que se matarian ellos con ellos, que no quedaria ninguna viva. Aquietareislas de essa batalla facilmente, echandoles dentro vn poco de vino cocido, ù de vino melado, ù de otro licor semejante, que por su dulçura les sea familiar, y agradable, y se debe procurar matar al Rey, que es la causa de semejante guerra, y el modo de matarlo se debe observar, quando toda la flota estarà fuera de la casa, y estuviere vnida en vn ramo de arbol mas cercano, à modo de racimo, y estando assi vnido, es señal que solo ay vn Rey, que estàn de acuerdo, y entonces lo dexareis de matar; pero si estuvieren esparcidos en muchas flotas, entonces no ay que dudar, sino que ay mas Reyes, y que no estàn de acuerdo, entonces à la flota mas gruessa buscareis el Rey, vngiendoos las manos con zumo de torongil, para que no huyan en tocandolas, y lo buscareis entre ellas con los dedos, hasta que le ayais hallado, que es el autor de la guerra, el qual debeis matar. Conocereis al Rey de entre las otras, porque es vn poco mas gruesso, y mas largo, con las piernas mas derechas, las alas menores, de buen color, limpio, y lindo, sin pelo, ni aguijon, ò acicate. Algunos quieren dezir, que vn pelo gruesso que tienen al vientre es su acicate, con el qual picando no hazen ningun daño; y si hallais algun Rey negro envellutado, que son los peores, los debeis matar, para que no hagan guerra con los nuevos enxambres; si aconteciere que por la incomodidad del Invierno, y enfermedades, la compañia se disminuye de abejas en las casas, ò colmenas viejas, en las semejantes conviene hinchir, y repararlas con vn nuevo enxambre, de los quales conviene matar el Rey joven, para que las abejas jovenes, ò nuevas hagan habitacion en ella pacificamente; y no teniendo nuevo enxambre, podreis tomar de dos, ò tres casas, y ponerlas dentro, esparciendo algun licor dulce dentro, y cerrallas, dandoles de comer por abaxo, hasta que estèn amigas con las otras, que serà al cabo de tres dias, y haziendo algunos agujeros para tomar el ayre, sin poder salir; y si sucediere que el Rey de la casa vieja que avreis dexado, muriere, conviene hazer eleccion de otro Rey de las otras casas donde avrà muchos, y se le darà por su governador.

Para conocer el Rey de las abejas.

Por ser verdad, como lo es, que la experiencia es madre de las ciencias, y que es muy diferente hablar por especulativa, que por practica, por los inconvenientes que ay aprobados, por la experiencia vemos, es mejor el partir los enxambres, que aguardar se llenen bien,

Como es mejor partir los enxambres, q̃ no esperar se pueblé bien.

bien. Primeramente el enxambre, que de su voluntad sale, el primero es bueno, por ser el grande, y tambien por ser el Rey viejo, el qual tiene tal propriedad, que en haziendo las abejas vn poco de cera, como la mano, luego la hinche de labor, y assi se và multiplicando el enxambre, lo que no haze el Rey quando es joven, porque es opinion de muchos Autores, que hasta passados quarenta dias el Rey nuevo no pone labor; de manera, que este primero por essas razones es bueno; los demàs que salen, que son quatro, ò cinco, y algunas vezes mas, y otras menos, son tan pequeños, que cada vno por sì, no vale nada, excepto el segundo, que comunmente es mas gruesso, que todos los demàs; y como salen el vno del otro, y passan dos, ò tres dias, y algunas vezes mas, no se puede ajuntar, como es opinion de algunos: La experiencia muestra, que se matan vnos con otros, no obstante que se rocien con agua miel, ò con meados, como se ha probado, que de ciento no se aprovechan dos; porque se ha visto, que dos, y tres dias no hazen otra cosa sino matarse. Tambien el grande peligro que ay de irse los enxambres, particularmente si el tiempo và bueno, porque con la gallardìa que tienen, salen tan furiosos, que se ha visto estar dos hombres para detener vn enxambre, y fatigados de echarles tierra, y hazer ruido, dexarlos ir: Tambien se pierde mucho tiempo en aguardar los enxambres que salen, porque se ha visto estàr vn enxambre à la salida, y no querer salir de dos, ni tres dias, y es muy grande inconveniente estàr dos, y tres hombres, aguardando vn enxambre; assimismo ay otro inconveniente que ha sucedido donde ay muchos enxambres, salir dos, y tres, y juntarse en el ayre, y poniendoles en vna colmena, se hallaban estraños vnos con otros, y empezaban à matarse, que duraba dos, ò tres dias la batalla, y de ordinario se vè, que las abejas quedàn en hazer tantos enxambres; al Otoño se mueren, por quedar tan desproveìdos de abejas.

Modo de partir los enxambres.

Todas las cosas consisten en vn medio, y en esta materia de abejas consisten que se aparten de los estremos, como es, que en el partir no se les quite todo el enxambre, ni tampoco que el enxambre sea tan pequeño que no valga nada, ni pueda alçar cabeza en todo el año; de aqui se sigue vn provecho muy grande, que redunda à la madre, y al hijo; y es, que partiendose el enxambre, se parten las abejas, conforme la buena discrecion del hombre; de manera, que à los primeros enxambres se les debe sacar de las tres partes las dos, por dos razones; la primera, porque dentro de ocho, ù diez dias, despues de despojados, al parecer, no ay quien diga, sino que de allì

no

no se han sacado abejas; el segundo, que tambien se debe tener consideracion, en que grande parte de las abejas están fuera en la campaña; y assi quedan bastantes para despojar en su tiempo. Tambien ay otro provecho; y es, que se assegura el peligro que ay de que el enxambre se pueda ir, como se ha dicho: Tambien que vn hombre pueda partir catorze, ò quinze enxambres en vn dia muy descansadamente.

El modo como se ha de partir vn enxambre es este: Primeramente se ha de hazer vn hoyo en tierra, no muy lexos de los enxambres, en parte de abrigo, y si fuere possible que el Sol dè bien, y en este hoyo poner vn poco de estiercol de buey, seco, encendido, de modo que no dè mucho humo, despues tomar vna casita vacia, y le pondreis vn paño de lienço, que tome la mitad de la boca, y la pondreis encima de vn banco, ò barra, de manera que este vn palmo mas arriba de la que debe ser repartida, y aparejareis vn cordel que llegue por todo el contorno de la colmena, con el qual atareis las dos casas; estando todo esto apercibido, hareis tres, ù quatro abujeros en el cabo de la casa, que tiene de ser partida, y la llevareis al partidor, y lo pondreis boca abaxo encima el hoyo, y humo, de manera que entre en ella el humo; despues pondreis la colmena vacia encima la boca de la que debe ser partida, à la qual pondreis el paño, que se ha dicho, en medio de las dos, de tal manera, que cierre la vna boca con la otra, despues las atareis con la cuerda arriba dicha prevenida; puesto esso a punto, dareis golpes con las dos manos al medio de la casa del enxambre que se parte, para que suban las abejas a la casa vacia, y esto hasta tanto que hagais juizio, que de tres par s las dos avràn subido, antes mas que menos, porque despues las abejas que se hallan fuera, suplirán: Despues las desatareis, y llevareis el enxambre viejo à su lugar, y le cerrareis los abujeros que le avreis hecho, y en el enxambre nuevo dareis golpes para que las abejas suban arriba; porque fuera muy grande inconveniente, que empezassen la obra en el cabo. Advertireis, que quando se lleva la colmena al partidor, la avcis de poner en el lugar donde sacareis otra colmena vacia, para que se entretengan en ella las abejas que buelven de la campaña cargadas; porque de ordinario quando las abejas estàn bien zahumadas, suben con tanta velocidad, que si no son las que tienen muy conocido al Rey, no le pueden vèr, por esso se pone aqui el modo que se ha de tener para hazer la prueba si està alli, ò no: Luego que avràn buelto el enxambre viejo à su lugar, tomareis la casa

El modo que se ha de tener en partir vn enxambre.

del

del enxambre nuevo, y dandole golpes, como se ha dicho, para que suban las abejas arriba al cabo, despues pondreis vn paño negro, ò pardo estendido en tierra, en parte llana, y muy seguramente poco a poco ireis poniendo dicha colmena de el enxambre nuevo encima de aquel paño, y la dexareis por espacio de tres credos, ò medio quarto, y con la misma seguridad lo pondreis en vn lado de dicho paño, y en donde avrà estado, mirareis con cuydado, y hallareis vnos gusanillos tan blancos como la nieve, muy delicados, y dificultosos de vèr, y para conocerlos mejor se han de tocar con la punta del dedo, y se convierten en vna gotica de agua, que gustandola con la lengua, es como si gustassen vna gota de miel, y esso es cosa muy cierta, que el Rey està dentro, como si lo huviessen visto entrar; y assi lo podreis llevar al lugar donde lo querreis poner; y aveis de advertir, que lo aveis de poner en el lugar mas lexos que podreis, porque las abejas, conociendo la tierra, no se bolviessen à la casa del Rey donde primero salieron.

Robar los enxambres.

El enxambre, despues de ser partido, se debe repartir, contando desde el primero dia que se partiò, hasta el catorceno dia, segunda vez en el repartidor de la misma manera que se ha dicho, y le sacareis de tres partes las dos de las abejas, y aqui vereis algunas vezes tres, y quatro Reyes, los quales dexareis, que ellas haràn eleccion del mejor, y matareis los otros dentro de vna hora poco mas, ò menos; el qual repartidor pondreis donde avreis puesto el primero, con las mismas cõdiciones que se ha dicho: Advertireis, que algunas vezes de gallardia, acostumbran anticiparse, que à los diez, ù doze dias enxambran: Por esso se deben hazer dos cosas; la primera, que se visite de quando en quando, poniendo la oreja junto ella; y si sentis que los Reyes concurtean, ò silvan à la manera que haze la mosca quando està presa de la araña, en semejante caso no ay que aguardar, sino presto repartirlo, aunque no aya llegado el catorceno dia, que se ha dicho; porque es señal que ha descastillado el enxambre, y los Reyes nuevos se quieren ir. El segundo, que si acaso enxambran sin poder aver prevenido lo dicho, cogido que sea el enxambre, lo llevareis con gran tiento al repartidor, y en el mismo quitareis el Rey donde saliò, y le sacareis, como se ha dicho, de tres partes las dos, y tendreis vn buen enxambre; y se prevendrà en que no enxambre mas, porque se le quitaràn los Reyes, y parte de las abejas, y quedara en buena disposicion para roballe. Despues que sea partido vn enxambre, y à los catorze dias repartido, se sigue el robarlo, contando, que desde el primero que se partiò, hasta el dia presente, ayan passado veinte y cinco

Robar el enxambre.

co

co dias, que es el termino que las abejas han menester para acabar de despojar; y cumplido este tiempo, lo llevareis al partidor, y lo pondreis como si lo quisierais partir, y le sacareis todas las abejas quantas avrà, y con la mano ireis apartando los panales, y mirareis si avrà algun Rey, porque como son novicios, son mas dificultosos de subir; y si le hallais, lo subireis con tiento; pero si aveis visto subir algun otro, no ay necessidad de este. Despues tomareis la colmena, y la pondreis en el lugar donde saliò la robada; y la robada llevareis à casa, donde os aprovechareis de la cera, y miel; y advertid vna cosa, que el humo debe ser mas que quando se parte, porque las abejas tienen mas dificultad en subir.

Acostumbran algunos, quando parten los enxambres, mudar todas las abejas à la colmena nueva, y la colmena vieja buelven à su lugar, y el nuevo ponen muy lejos del viejo, y el cabo de vn dia, ù dos, buelven à mudar las casas; esto es, la colmena nueva ponen en donde està la vieja, y la vieja en el lugar de la nueva; la razon es, que quando se partiò, fueron puestas las casas de la manera que està dicho, y las abejas de la casa nueva se buelven al lugar viejo, y por esso la vieja se hà de mudar de donde estaba la nueva, que aunque en la vieja no quede ninguna abeja, como està poblado, salen las abejas nuevas, y buelven a poblar la casa de manera, que queda vna casa tan buena como la otra. Advertécias.

Durante el Verano abrireis de diez en diez dias las colmenas, y las zahumareis con estiercol de buey, y las dexareis refriar, roziando las paredes de las colmenas con agua fresca, y quitareis las telarañas, y despues las dexareis ir à la campaña, y entonces no conviene quitarles nada de sus panales, por no darles pesadumbre tan à menudo, porque se irian; al fin del Otoño conviene limpiarles sus colmenas, en el mas bello dia, caliente, y sereno; durante el Invierno no cóviene tocarlas, ni abrirlas, sino tenerlas cerradas por todo el contorno, con mixtura de estiercol de buey, y ceniza, y solo dexareis el agujero de la entrada, y salida; aunque la colmena estè en cubierto, conviene de la misma manera cubrirla de cañas, y hojas, quanto fuere possible, por defenderla del frio, y viento, y dentro dexarle licor que sea agradable à las abejas; conviene mejor lana pura, y limpia de algun licor dulce, encima la qual las abejas comerán dicho licor; y porque en el Invierno no passen hambre, ò que no le coman la miel, serà bueno darles en la entrada de la colmena en vn vaso, higos secos picados, y destemplados con agua, ò con vino cocido, y tambien passas picadas, y destempladas con agua,

ò

ó vino cocido, ò por el agujero de la entrada de la colmena algun licor dulce con vna geringa, para que se sustenten el tiempo de carestia, y pobreza, hasta la Primavera.

Enfermedades de las abejas, y sus curas.

Las abejas estan sujetas à la peste, à la qual no ay mejor remedio que llevar sus colmenas muy lexos, y tambien son molestadas de el fluxo de cuerpo en el principio de la Primavera, quando la lechitresna florece, y el olmo produce su simiente, de que comen codiciosamente despues de aver padecido la hambre todo el Invierno, y son codiciosas de comer aquellas flores nuevas, como otras de frutas. Conviene remediar este daño con corteza, ò granos de granadas, picadas, y passadas por estameña, despues mezclado con miel, y rociado con vino bonissimo, dandoles esso dentro de sus colmenas con vnas canalitas de madera.

Algunas vezes las abejas son enfermas, quando algunos años ay continuamente copia de flores: Las abejas entienden mas en hazer miel, que en criar, y se mueren muchas por el demasiado trabajo, y padecen todas aquellas que quedan, por no ser refrescadas, y pobladas de abejas jovenes.

Quando los prados, y campos en la Primavera fueren cargados de flores, serà bueno de tres en tres dias cerrarles los ojos de la entrada, y salida, que solo quede vn pequeño respiradero, porque las abejas no pueden salir, para que se detengan de hazer miel, y se pondrán à hazer abejas jovenes: Si la polilla que se concria de sus vasuras, las aflige, conviene hazerles zahumerio de ramos de granados, y de higuera salvatica.

Secretos de las abejas.

Las abejas se corrompen, quando han padecido demasiado calor, y frio; conocese evidentemente por lo que se vè à menudo sacar fuera de la casa las abejas muertas, y estan dentro sin hazer ruido, como dolorosas de su mal; quando esso acontece, conviene hazerlas comer miel cocida, mezclada con bellotas de encina, y rosas secas.

Aquietareis la guerra del enxambre contra enxambre, tirandoles vn poco de polvo menudo, ò vino cocido, ò mezclado, ò otro licor semejante, que aquieta las abejas de su furor.

Las abejas crueles, y rigurosas, se amansan, visitandolas á menudo; y algunas vezes por falta de abejas, quedan en las casas zanganos, de que nace, que se gasta la miel por su corrupcion, y es causa de hacer morir las abejas: esso remediareis poniendo dos enxambres en vna colmena, ò cortalles a menudo habas con vn cuchillo afilado.

Para matar las abispas, y zanganos.

Las abispas, que se ponen dentro de las colmenas, y matan las abejas, se matarán quando las malvas tienen flores, que entonces vie-

vienen en grande numero, y assi à la tarde pondreis entre las casas vn vaso de estaño alto, y estrecho, y en el hondo vn candil encendido, porque entonces todas volaràn por el contorno de la luz, y se quemaràn las alas sin poder volar facilmente, ni ir lexos de el fuego.

Para matar los zanganos que comen la miel, conviene poner à la tarde agua en alguna cubierta de vaso, el qual pondreis cercano de las colmenas, y los zanganos volaràn encima estas cubiertas para extinguir la sed, que avràn adquirido, por aver comido demasiada miel, y assi serà facil cosa matarlos, y no temais os piquen, que no tienen aziçate.

La recogida de la miel se haze en diversos tiempos, antes, ù despues de la Primavera, y en el principio del Otoño; en el Invierno no ay ningun dia preciso para esso; si la sacais antes de ser lleno perfectamente, las abejas toman enojo, y se dexan de trabajar, por la sed que padecen.

Conocese el tiempo de sacar la miel, quando las abejas no hazen grande ruido, pero hazen vn cierto sonido placentero; si los enxambres de las colmenas estàn cerrados de cera por encima; si las abejas cazan, sacando fuera los zanganos, que son semejantes à las abejas, pero mas grandes, inutiles, y sin industria, y se comen la miel, que las abejas llevan. Tiempo de sacar la miel.

La hora de recoger los panales es comunmente à la mañana, porque no es bueno darles molestia en tiempo de calor, y esso con sierras, ò cuchillos, el vno de los quales sirve de cortar los panales, y el otro para raer, y sacarlos fuera, y serà bueno bañar à menudo con agua estos dos instrumentos, porque la cera no se apegue con el hierro, y las abejas que estaràn dentro no padezcan.

No conviene del todo vaciar la colmena, ni tomar todo el fruto, antes conviene dexar de la quinta parte las tres, tanto en la Primavera, como en el Verano, y de Invierno tomareis la tercera parte solamente, porque de essa manera no toman enojo, y les queda para comer abundantemente; despues conviene hazerlas salir con humo de estiercol de buey, y con zahumo de malvas salvaticas, ò se debe vngir con el zumo de la misma yerva, para guardarse que no piquen; quitados los panales, conviene llevarles al lugar donde se tiene de hazer la miel, y cerrar bien las ventanas, para que las abejas no puedan entrar, porque buscan con diligencia la riqueza que han perdido; y por obviar esso, hareis zahumo en la entrada de dicho lugar, y auyentarà aquellas que querràn entrar.

Conviene que la miel se haga en el mismo dia, que sacan los panales, entre tanto estèn vn poco tibios, y para hazerla se pondràn los panales de seis en seis, los vnos encima los otros, en vn cesto de mimbres, texido claro, y puntiagudo de abaxo, à modo de calça aviendolos primero limpiado de las abejas pequeñas, y de toda otra suciedad: Quando esta miel serà colada por el dicho cesto de mimbres en vn vaso inferior, se pondrà en vn vaso de barro, el qual se dexarà por vn poco de tiempo abierto, hasta que aya acabado de hervir dentro, y ser espumada; despues sacareis los pedazos de los panales, que huvieren quedado en el cesto, y los exprimireis, de los quales saldrà aun miel, que no serà tan buena como la otra, la qual se pondrà separadamente, porque la buena, y para no se gaste; despues que fuere bien exprimida, y prensada, lo restante de los panales labareis bien con agua, y lo pondreis en vn vaso de cobre con agua, sobre fuego manso, para que se derrita, y assi derretida, se colarà, esparciendola encima de agua, despues se bolverà à derretir de nuevo con agua, y se pondrà en la forma que querreis.

Las señales de la miel.

Aunque las señales de la buena miel sean de color roso, de buen olor, pura, limpia, y luciente, en todas partes dulce, y deleitable al gusto, y que no retenga nada de acrimonia, de vna consistencia mediocre entre liquido, y espeso, y por lo demàs bien vnida con ella misma, que alçandola arriba, vaya siguiendo en forma de vna linea derecha sin romperse, porque semejante rompimiento demuestra demasiada espesitud, ò raridad de mixtura, como tambien, que sea larga en el cocer, y que cociendo haga poca espuma, y sobre todo, que no sienta a tomillo salsero excessivamente, aunque algunos la tienen en grande estimacion; la que fue cogida en la Primavera, ò en el Verano, es siempre mejor, que aquella del Invierno. La miel blanca no es de menos bondad, que la rosa, porque tienen las otras señales de bondad, esta es aquella de Salsas, Opul, Tautaul, y la de el contorno de Narbona, que es muy blanca, y harto firme, y mejor sin comparacion, que toda la otra miel fuerte, sin hablar de la de Alcarria en Castilla, que es mejor de todas. Quanto la miel fuere mas fresca, es mejor; al contrario de el vino, que es mas estimado quando es mas viejo: Conviene tambien advertir esso en la miel, que como el vino es mejor en el medio de la cuva, y el azeyte el de encima, assi la miel es mejor en el hondo del vaso, por quanto es mas firme, mejor, y mas dulce. El vso de la miel es muy necessario en muchas cosas; alarga la vida à la gente vieja, y à los de complexion fria; que sea assi, se vè en las abejas, que son pequeños ani-

Virtudes de la miel.

animales debiles, y viven hasta diez años, por mantenerse de miel. La miel impide la putrefaccion, y se haze gargarismos de ella, para limpiar las llagas de la boca, y se destila agua, que haze renacer los pelos caìdos de qualquier parte del cuerpo: La miel preserva de corrupcion. De aqui nace, que quando quieren conservar alguna raìz, ò yerva, ò fruta, y principalmente el zumo, suelen confitarla con miel, y para esso pedimos miel violada, rosada, de romero, de arrayan, de buglosa, y de otras semejantes, que son hechas con los zumos, y miel, del qual se dirà de passo.

La miel violada, rosada, de buglosa, antosa, se prepara toda de vn mismo modo: Tomareis zumo de rosas frescas vna libra, miel blãca pura, y cocida, y primero espumada, diez libras, todo junto en vn vaso con fuego claro, y quando empezare à hervir, añadireis quatro libras de rosas frescas, y aun verdes, cortadas con vnas tigeras, y lo hareis cocer todo junto, hasta que el zumo sea consumido, meneandolo con vn palo à menudo, y despues de hecho esto, lo colareis, y lo pondreis en vn vaso de barro para conservarlo, porque quanto mas està hecho, es mejor: De otra manera, que es mejor, y mas vsado; picareis en vn mortero rosas frescas, añadiendo cantidad de miel, y ponedle al Sol por espacio de tres meses, despues coladla, y hazedla cocer juntamente con miel. Otro, tomad iguales partes de miel, y demàs infusion de rosas frescas, y cocedlo todo a modo de jarave, quãto mas fuere en infusion de rosas, tanto mejor serà la miel rosada, y esta es mas comoda para tomar por la boca, assi como la primera, y segunda para el vso de las medicinas, ò ayudas. La miel del arrayan se haze de vna libra de zumo de arrayan, y dos libras de miel, todo cocido con fuego lento. La buena cera debe ser de color muy amarilla, odorifera, gorda, ligera, pura, firme bien vnida, limpia, y purificada de toda suciedad. Es esta la materia de otra cera artificial y de diversos colores, quales son la cera negra, colorada, verde, y blanca. La cera negra se haze con ceniza de papel quemado. La verde con mixtura de verdete. La colorada con raìz de anchuza, ò vermellon polvorizado. La blanca se haze en varios modos, pero el mas vsado es este. Hareis derretir la cera en vn vaso acomodado, y despues la colareis con vna estameña, hasta que este limpia de toda la superfluidad; assi passada la pondreis en vn fuego manso de carbõ dentro de vn vaso de cobre, por tenerla liquida, y caliente, despues tendreis vna, ù dos cubas llenas de agua fresca, en la qual bañareis dos paños gruessos de medio dedo à modo de cubiertas rompidas, muy groseras, en las quales hareis vn palo, ò baculo, para poder

Miel rosada, y violada, como se hazen.

me-

mejor menear dichos paños, los quales primero bañados con agua; los rociareis en el vaso de la cera derretida, y promptamente los llevareis llenos de cera dentro de la agua, en la qual quedarà la cera, y de esta manera la ireis sacando toda; despues tomareis esta cera, y la estendereis cada pedazo à parte encima de paja cubierta de telas en el Sol de el mes de Julio, encima la qual la dexareis hasta tanto que sea blanca. En este tiempo que estuviere en el Sol, si acaso el calor fuere tan vehemente, que hiziesse derretir la cera, conviene à menudo bañarla con agua fresca, y de la misma manera la defendereis de las abejas, que quieren de todas partes sacar la miel.

De otra manera; hareis cocer la cera con agua, tantas vezes como la vereis enblanquecer, si bien de esta manera no es tan seguro, ni de sì tan espesa como la primera, porque el derretir à menudo la cera, la haze disminuir mucho; pero el hazerla secar al Sol, no causa grande pèrdida, ni disminucion, como lo podreis probar.

CAPITULO DEZIMOSEPTIMO.

SECRETOS DE LOS GUSANOS, QUE HAZEN LA SEDA; y la vtilidad que dàn, con sus enfermedades, y remedios.

Secretos de los gusanos, que hazen la seda.

POr quanto à la buena Madre de Familias de la Casa de Campo se le ha dado, y le pertenece el govierno de los animales volatiles, assi no harà menos cuenta de los gusanos que hazen la seda, que de aquellos que hazen la miel, porque ademàs del placer, y gusto que puede tomar en la contemplacion de la industria maravillosa de estos animalejos, en el hazer, y hilar la seda, de la qual puede sacar de su trabajo vn provecho increible, y tan excelente, sirve para ornamento de las Iglesias, y honra, y pone à los hombres en grande pompa, aquellos que se estiman, y precian ir bien vestidos; y assi vèmos, que los Reyes, Principes, Nobles, y Gentiles hombres, y otras personas notables, van vestidos de el trabajo de estos animalejos, que no tan solamente sirve la seda para parecer bien los hombres que de ella vàn vestidos, pero aun es vn remedio singular para confortar el corazon triste, y enfermo, y para recrear el entendimiento triste, y melancolico, como se puede conocer por la confeccion noble, y real, llamada por los Medicos, Alkermes, la qual està compuesta por la mayor parte de la de-

decoccion, è infusion de seda, en los Kermes tomados por la boca, que es vn remedio soberano: Por esso la Madre de Familias, si tendrà proposito de criar de estos gusanos, à fin de sacar provecho de la venta, que puede hazer todos los años, el qual exercicio pertenece à las mugeres belicosas, y diligentes; y por lo que se exercitan en el Principado de Cataluña, y en este Condado de Rossellon, se enseñan aqui algunos secretos, para que puedan mejor acertar en dicho exercicio.

La Madre de Familias, que quiere emprender el govierno destos gusanos, por su comodidad, conviene que haga eleccion en su casa de vn aposento acomodado, para hazer la cria de ellos, y que sea mas presto en lugar alto que baxo, y en buen ayre, sin ninguna humedad, y que estè bien acomodado de ventanas, que el Sol pueda entrar de mañana, y tarde; tambien que dichas ventanas estèn bien cerradas, y deben estàr guarnecidas de vidrieras, ò lienço sutil, à fin que quando llueve, ò haze viento, ò tiempo frio, ò humedo, puedan estar bien cerrados; y assi quien tuviere este govierno, debe tener cuenta con el tiempo, porque estos animalejos son muy delicados en todo tiempo: Tambien conviene, que delante de las ventanas aya redes, para que las aves, como golondrinas, y otras, no puedan entrar, porque se comen dichos gusanos: Las paredes deben ser limpias, y sin agujeros, ni grietas, por las quales los ratones, ni otros animalejos puedan entrar de dia, ni de noches por lo que podrian matar, y dañar dichos gusanos. El dicho aposento debe estàr guarnecido de pilares de madera, con sus traviessos, encima los quales pondreis tablas de cañizos, ù de madera para acomodar estos animalejos, los quales cañizos, ò tablas, antes que pongan en ellos los gusanos, conviene rociarlos con vn poco de vinagre bueno, y despues fregarlos con yervas olorosas, como ajenço, abrotano, y otras, porque dichos gusanos aman mucho los buenos olores.

La buena Madre de Familias debe ser muy diligente, tan presto como verà que los morales empiezan à brotar, para sacar las hojas, en apercibir la labor de dichos gusanos, que avrà conservado todo el Invierno, y si viere que el moral tardasse en sacar las hojas, hareis poner estiercol encima las raizes en Março, en Luna creciente, para que les dè mas priessa en sacar las hojas; de otra manera, en falta de hojas de morales, si la labor fuesse nacida, acudirà para su sustento à las hojas tiernas de la romaza, ù del olmo, ù de hortigas, y otras.

La labor de los gusanos, como se aviva.

Quanto en el avivar la labor de dichos gusanos de hazer seda, se debe tomar de la labor que no tenga mas de vn año, y ponerla en baño de vn buen vino blanco, ò malvasia, y tibio; despues que la buena labor fuere en el ondo, tomareis el vaso, y ireislo declinando poco à poco, y la labor que và encima nadando, se irà con el vino, por no ser de ningun provecho, y la buena quedarà en el hondo, y luego la pondreis con vn vaso à proposito estendida, y cubierta con vn lienço delicado, ò con vn pliego de papel en el Sol, para que dicha labor no pierda el calor que tiene del vino, y en ser enjuta, luego conviene ponerla à avivar lo mas presto que se pueda. Otros la ponen en baño de agua tibia, y assimismo toman la que và al hondo, y quitan la que và nadando por encima, que no vale nada; pero vale mucho mas que se haga dicho baño con dicho vino, porque les dà mas fortaleza para estàr sanos, y para mejor resistir en qualquier manera de mal tiempo; y se vè no averse muerto mas de dos, ò tres por ciento, y vienen todos juntos en hazer las dormidas, y en hazer la muda.

El tiempo de poner dicha labor à avivar, es en el mes de Abril, poco mas, ò menos, segun el territorio fuere frio, calido, ò templado, y no en otro tiempo, sino en el creciente de la Luna, para que estè nacida de los quatro de la Luna, hasta el lleno; porque nacidos en este tiempo, los capullos salen mas gruessos, y grandes, mas duros, y mas finos de pelo, qne no aquellos que nacen en Luna vieja, porque estos hazen la seda en quatro venidas, y la seda sale mas quebradiza, y sin provecho alguno.

El modo, y manera de poner à avivar dicha labor, despues de puesta en el baño del vino blanco, por las razones arriba dichas, la pondreis delante del fuego, hasta que sienta vn poquito de el calor del fuego, despues la pondreis en medio de dos talegones de pluma vn poquito calientes, ò las mugeres dentro sus pechos, con que no tengan su purgacion, y aun estèn vn tanto lexos de ella, si quieren sea naciente, y de provecho. Otros los ponen despues que empiezan à nacer en vna caxuela de madera con papel blanco encima, llena de agujeritos, como vn grano de mijo, vn tanto larguitos, y procurareis en buscar hojas de morales tiernas, y se las pondreis encima, y luego los nacidos se pondràn en dichas hojas, y despues con dichas hojas, tomandolas, los llevareis sobre planchas, ò tablillas; empero que primero estèn fregadas con agenço, ò con abrotano, ò con otras yervas semejantes. En ser nacidos, les dareis hojas tiernas de morales mañana, y tarde, que estèn estendidas de hoja en ho-

hoja, y despues de dia en dia les ireis creciendo la comida, segun los gusanos iràn creciendo, hasta la quarta muda, ù dormida; porque entonces serà necessario darles de comer tambien à medio dia, hasta que coman mas de lo acostumbrado; empero se debe advertir, que el que les dà de comer, se les dè poco à poco, y que las hojas no sean duras en el principio, para que mejor las puedan romper; conviene tambien, que las hojas no sean marchitas, ni humedas, ni bañadas; y si acaso lo fueren, conviene hazerles enjugar, tomando paños de lienço bien limpios, y calientes, y con ellos enjugarlas; conviene, que antes de darles de comer estèn cogidas las hojas de diez, hasta quinze horas, para que en este tiempo ayan perdido vn tanto de la humedad, y mayormente de vn dia en otro en los principios, quando es muy tierna, para que mejor estèn defendidos de enfermedades. Fuera mejor coger las hojas de los morales, que fueren plantados en lugar alto, y seco, puestos cara al Sol, y mas presto de morales viejos, que no de los jovenes; y es necessario coger dichas hojas, no de mañana, quando estèn mojadas del rozío, ù de otra cosa, sino despues que el Sol les ha passado por encima; y antes que se dèn à los gusanos, conviene separar las malas de las buenas. Quando vereis que el tiempo se prepara para llover, cogereis hojas para tres dias, poniendolas en vn aposento fresco, y enjuto, meneandolas dos, ò tres vezes al dia, para que no se rescalden, y de essa manera las entretendreis por espacio de tres dias. El buen coger de las hojas de los morales, para provecho de su dueño, es del modo que se sigue. En las varillas de los morales ay botoncicos de ojicos, y los de mas arriba son los primeros que sacan hojas, y los botoncicos de abajo, que aun no han salido, son buenos en esse tiempo para ingerir de escudete, y subireis en el moral, y con vna hoz, que corte bien, cortareis dichas varillas en los botones de arriba, que avràn empezado de sacar pimpollitos, y hojas, tanto, quanto tendreis necessidad, y esso hareis de moral, en moral, y hareis caer en tierra dicha hoja con los troncos, y debaxo del moral, ò en casa, con mayor comodidad, sacareis las hojas de los troncos, y despues bolvereis al moral primero, y à los demàs consecutivamente, y hallareis, que dichas varillas, en los botoncicos, ò ojos, que quedaron, avran sacado mucha hoja, y bolvereis otra vez à cortar dicha varilla encima de dos, ò tres ojos, porque estos quedan para hazer varillas para el año venidero; y vereis de esta suerte quanta mas hoja os daràn los morales, por estàr ellos limpios, y bien tracados, y los morales se haràn mas bellos, porque por cada

varilla se haràn dos, ò tres, segun los ojos que dexareis abaxo de la varilla; y si quereis que sea al contrario, hazed que la cojan como lo acostumbran, y vereis la experiencia.

Es cosa maravillosa de estos animalejos, que no tienen sangre, ojos, huessos, dientes, ni tripas; y assi conviene no tocalles con las manos, sino tan poco como fuere possible, que quanto mas fueren meneados, tanto mas seràn dañados; y la razon es, que ellos son tiernos, y muy delicados, principalmente quando quieren hazer la muda, ò dormida: Tambien conviene tenerlos muy limpios, y sacarles las pequeñas inmundicias de tres en tres dias, hasta que ayan hecho las dormidas, y estèn mudados, ù despojados de la piel, y assimismo zahumarles con incienso, ajos, cebollas, ò puerros, ò gorduda de puerco salado, poniendolo encima las asquas encendidas, porque dichos animalejos toman de ello grande contento, y si fueren enfermos, este olor les da fuerça, y tambien el olor de las buenas yervas.

Aveis de advertir tambien, que duermen quatro vezes, principalmente quando mudan, y se despojan de la piel; algunas vezes ay algunos que siempre comen sin dormir, y estos conviene ponerlos à parte, sin darles de comer, para hazer que duerman, que de otra manera se perderian todos; verdad es, que si fueren de los pequeños, es necessidad darles de comer sobrado. Despues que han hecho quatro vezes la dormida, y la muda, comen mas que nunca, hasta que tienen el cuerpo reluciente, y que demuestran à menudo el hilo. Demuestran su color con la cabeza: si tuviere la cabeza de color de plata, la seda que sacaràn serà blanca; si fuere vn tanto rubia, la seda serà rubia; si fuere de color de oro, la seda que sacaràn serà amarilla; y assi, sintiendose ellos muy hartos, y llenos, buscan algun lugar à proposito para atarse, y tomar assiento para vrdir por su orden la seda. Entonces es necessario la diligencia en tener aparejado, y poner por el contorno de las tablas mucha retama, sarmientos, ramos de roble, de vrses, de estepa, de encina, ù de castaño, ù de otros, que todo sea bien seco, porque la humedad les es muy enemiga, y les haze daño, y no se las pondreis muy apretadas, ni mucha cantidad de dichos gusanos en cada vna de las tablas, para que puedan en los ramos estàr mas espaciosos, que no vengan dos, ò tres à encontrarse à hilar juntos, que es vna de las causas, que vna onça de labor, no saca el peso de la seda que debe sacar; porque esso no puede servir por seda, sino por aducar, ò hiladizo, y no vale la mitad del precio que vale la seda.

En

En este tiempo, que los gusanos quieren subir para hazer su obra, no los aveis de dexar, hasta que estèn todos puestos, y atados en su asiento, porque como van con furia, y apriessa buscando dicho lugar, conviene guardar no caigan en tierra, y los que cayeren, los pondreis en algun lugar de los ramos, que sea apropósito; ellos hazen su obra en dos, ò tres dias, poco mas, ò menos, segun el tiempo que anda entonces, si fuere caliente, ò frio, ò segun el vno sea mas debil, ò mas potente, que el otro, ò que sea el capullo mas pequeño, ò mas gruesso: Quando trabajan se hazen sentir, y quando no se sienten, entonces dan fin à su obra, y quedan todos dentro su capullo, diez, ò hasta veinte dias, poco mas, ò menos, segun el capullo es tierno, blando, ù duro; conviene despues de escogidos los capullos para la labor, poner los demàs para la seda al Sol, para que el gusano, ò parpellol, que està dentro, se muera. Y si el tiempo và nubloso, conviene ponerlos en sacos, ò talegones, y ponerlos en el horno, despues de sacado el pan, por espacio de vna hora, y otra hora que estèn en los sacos, ò talegones, y seràn muertos todos.

Quanto en el escoger de los capullos para la seda, los de color amarillo son los mejores, que los rosos, y los que menos valen son los blancos. En el escoger los capullos, los simples son los mejores, que los dobles, porque dentro de los dobles estàn el macho, y la hembra, la qual hembra, quando ha hecho sus huevos de mañana, se buelve à atar otra vez con el macho, y estos son buenos para engendrar.

Quando los gusanos, ò parpelloles estaràn fuera de sus capullos, serà necessario escoger de los mejores para hazer buena labor: Hareis juizio de los capullos, que està dentro el macho, en que son los mas largos, y puntiagudos, y en los mas redondos, y mas llanos del cabo, estàn las hembras, y quando estàn fuera de los capullos se conocen, que los machos son mas gruessos, gordos, y mas negros, porque estos son tenidos por mas fuertes, y hazen mejor simiente que los otros, ò conviene tomar dos vezes mas hembras, que machos. Conocereis las hembras, que son mas sutiles, y menos negro el ojo de lo que lo tiene el macho, y assi las pondreis à parte sobre paños de lienço blanco estendidos, y mejor sobre pliegos de papel, estendidos en tablas, para recibir sus huevos; el papel blanco es mas apropósito, y mas acomodado, que no los paños de lienço, porque se pueden mejor sacar los huevos, que en èl estàn apegados, sin hazerles daño.

Conviene hazer hilar la seda lo mas presto que se pueda, y si no, pondreis los capullos en lugar, que no les dè el polvo, ò que estèn cubiertos muy bien, sacados los dobles de los simples, para que se haga mas buena seda; mas sobre todo, escogereis el mejor Maestro que podreis hallar; porque si se hila la seda de mano de persona, que no sea bien experimentada, no se puede dezir el daño, que de ello se sigue, como lo dexa vèr la experiencia, porque se vende à menos de el precio el quarto, y aun muchas vezes mas del tercio, sino que no fuessen de aquellos que la hilan à la Veloneſa, para hazer velos sutilissimos, la qual dà mejor vtilidad, que todas las otras sedas.

Estos animalejos que hazen la seda, estàn sujetos à algunas enfermedades, y esso quando el que tiene cargo dellos, es negligente en tenerlos limpios, hasta aver mudado, ò que el viento de Aquilon, Cierço, ò Tramontana, ò el calor del Sol de medio dia los aya molestado demasiado; todas estas cosas los enferman, y assi conviene tenerlos bien limpios, y las ventanas, y agujeros bien cerrados, para que los vientos frios no entren, y tenerles en el aposento vn brasero de fuego de carbon bien encendido, sin humo, y poner encima del fuego incienso, ò cebolla, cortada à ruedecillas, ò gordura de puerco salado, porque ellos aman mucho este olor, que esso los sana; tambien los rociareis con vn poco de malvasia, ò con aguardiente, y si ellos fueren molestados del demasiado calor del Sol de medio dia, los rociareis con vn poco de agua rosada; y si fuere por aver comido demasiado, los sanareis con dieta, haziendolos estàr tres, ò quatro dias sin comida; y si huviere algunos, que estèn tocados de vn color colorado, ò rojo, y que tuvieren encima el vientre cierto humor, que les baña, conviene sacarlos presto de entre los otros, y à la mañana, antes que el Sol salga, poner los sanos en el ayre, por vn poco de tiempo, despues bolverlos a su lugar, y los rociareis con vinagre fuerte, y antes de bolverlos, fregareis las tablas con agenço, y abrotano, y tambien les hareis sentir el ayre, y el Sol, con que los rayos no los toquen, acomodando las ventanas, que el ayre de la mañana pueda entrar.

Pareceme, que algunos me estàn preguntando las preguntas siguientes. Primo, quanta cantidad de seda en peso sale de vna onça de labor? Segundo, quanta hoja de moral comen los gusanos, que salen de vna onça de labor? Tercio, quanta seda sale de vna libra de los capullos simples, despues de muertos los gusanos dentro? Quarto, si conviene hazer labor, ò no? Quinto, si conviene hazer

la

la seda à medias. Y finalmente, si la hoja es mejor de moral ingerido, ù del que viene de grano.

Quanto a la primera pregunta, digo, que si la labor fuere puesta en el baño del vino tibio, y que sea avivada en el creciente de Luna, y en lo demàs, seguido el orden que se ha dicho, y que los gusanos no sean comidos de ratones, gatos, golondrinas, gallinas, y de otros animales, ò aves domesticas, se sacan en algunos Paises, y territorios ocho, y nueve libras de seda; y en otras partes, que los gusanos son mas gruessos, sacan onze, y doze libras de seda por onça de labor, con que se añada otra tanta labor, que faltare de la onça, que serà la que irà nadando encima del baño del vino, y con la falta del aducar, que son los capullos dobles, y los de que hareis labor.

En la segunda pregunta, digo, que de vna onça de labor, los gusanos de ella, si fueren de labor Española, que es mejor que la de Italia, comerán cinco quintales de hoja, poco mas, ò menos, si se les dà con el orden que se ha dicho; verdad es; que si se les dàn, como lo hazen algunas mugeres, que no hazen si no cargarlos de los troncos, ò pimpollos con todas las hojas, y del fruto que llevan assi como lo cogido el ruin cogedor, no bastaràn dos vezes mas.

Respondo à la tercera pregunta, que de los capullos, despues de muertos dentro los gusanos, sale de ellos dos onças y media hasta tres onças por libra de peso de seda hilada.

En la quarta pregunta, digo, que si, que conviene hazer labor, que no sea si no para sí proprio, por lo que ay algunos Mercaderes, que compran de ella mucha para vender, y de ellos ay algunos que no temen à Dios, y la que les queda, que no la pueden vender, la escaldan para que no se avive, y el año venidero la despiden, mezclandola con la nueva; verdad es, que conviene de tres en tres, ù de quatro en quatro años renovalla, y que sea de la de España, que es mejor que la de la parte de Italia.

Digo en la quinta pregunta, que vn hombre que tiene mucha cantidad de morales, le es mejor vtilidad, que de las hojas à media seda, que no venderlas en el moral, y se quita de trabajo, y al que la toma, le conviene, mayormente si tuviere en su casa familia para hazer esse exercicio, porque solo pone la labor, y el trabajo, hasta que los capullos estèn hechos, y entonces los parten por medio; y esto es vn partido honesto para todos, porque si algun año los gusanos no se acertaren, el vno no puede perder mucho, porque no pierde

ſino la labor, y el trabajo; y es impoſsible ſe pierda del todo; y el otro que haga cuenta, que todos los años no ſe puede vender la hoja.

Y finalmente en la ſexta pregunta, digo, que los remito al tratado del moral, en el ſegundo Libro, donde ſe dà la razon.

LIBRO

LIBRO QUINTO

DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo, y Pastoril.

EN EL QUAL SE CONTIENEN LOS SECRETOS de la caza de los animales terrestres, y volatiles, y de los pescados, y otros animalejos de la Casa de Campo, con muchas curiosidades.

CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DE LOS PERROS DE CAZA, Y DE SUS enfermedades, y remedios.

Siguiendo mi designio, tratarémos aora de la caza de los animales terrestres, y volatiles, y del pescado, no por que entiendo que el Padre de Familias de la Casa de Campo se ocupe del todo en ella, sino fuere alguna vez por recreo los ratos que huviesse de estàr ocioso, para desviar malos pensamientos, y divertir melancolias; y assi se dirà que ay tres maneras de caza, la vna de los animales quadrupedos, como ciervos, javalies, liebres, y conejos; la otra de las aves; y la otra de los pescados. En cada vna de estas tres suertes de caza se puede exercitar el dueño de la Casa de Campo quando saliere à la Campaña, y principalmente en la caza de los animales de quatro pies, porque la del pescado pertenece à los criados en los dias de fiesta, despues de aver oìdo Missa, con la caña, y redes, para tener en sus comidas algun extraordinario.

La caza de las aves es muy deleytable, y si se quiere dàr credito à Platon, pertenece mas à los criados que al Señor.

La

La caza de los animales de quatro pies, como exercicio honesto, ha sido recibida en todos tiempos, y admitida de todas las leyes, mayormente aquella que no se haze de noche, y que no se toma si no por passatiempo, y alivio de trabajo, por adquirir mayor promptitud, y ligereza, alegria, y fuerça del cuerpo; sea como se quiera, el Señor de la Casa de Campo, mayormente siendo grande Señor, puede algunas vezes tomar este exercicio por recreacion, despues de aver dado orden à todos los negocios, tanto en los de la Ciudad, quanto en los de la Casa de Campo.

La caza de los animales de quatro pies, como son ciervos, puercos javalies, venados, liebres, y conejos, se haze principalmente con perros, cavallos, y con fuerça de hombres, y algunas vezes con lazos, redes, y otras vezes con telas; pero estos dos modos de tomar los animales, son mas para los delicados, pusilanimes, y de poco, que para los hombres de valor, que mas aman la caza, por el deleytable exercicio del cuerpo, que no por el contento, y placer de la boca.

Quatro suertes de perros y la bondad de ellos.

Los perros de correr, que estàn destinados à la caza son de quatro suertes en quanto el pelo, como blanco, de color de miel, ò melados, manchados, y negros: Los blancos son mejores, porque tienen mejor nariz, y son velozes, y ardientes, los quales nunca dexan de cazar por mucho calor que haga, sin dexar desviar la caza, ni por el ruido de la gente, que van batiendo las matas, ni por el rumor, y gritos de los cazadores, y tambien observan mejor la mudança de lugar à lugar, y aventajan à las otras especies de perros, y son de mas credito; pero quieren ser acompañados de hombres que vayan batiẽdo las matas, y temen el agua, y principalmente en el Invierno, quando haze frio.

Aquellos que son todos blancos, son mejores que aquellos que son manchados de roso.

Los otros que son manchados de negro, y de griso sucio, semejante al puerco son de muy poco valor, por lo que son floxos, y à mas de esso estan sujetos á tener los pies gordos, y tiernos.

Los de color melados, se siguen despues de los blancos en bondad, son muy velozes, prontos, y ligeros, y de grande empressa, y tienen buen sentido de narizes, y observan casi en todo la ventaja, como los blancos, exceptado que no resisten assi el calor, como ni tampoco el batir del cazador; son empero mas prestos, y ardientes; temen la agua, y el frio, y corren seguros, y velozes, particularmente desean correr el ciervo sobre todos los demàs animales, y no cuidan de las liebres, y conejos; verdad es, que son mas de su fantasia, y son mas dificiles de adestrar, que no los blancos, y de mas trabajos.

Los

Los mejores perros, despues de los melados, son aquellos, que tienen el pelo mas vivo, tirante à roso, y que tienen vna mancha blanca en la frente, y en el cuello; assimismo aquellos que fueren todos melados; pero aquellos q̃ tiran à amarillèz, siendo manchados de griso, no valen mucho; los q̃ son pelosos son buenos, pero muy golosos.

Los perros blancos, y melados no son buenos, sino para los Reyes, Principes, y Grandes Señores, y no para los Gentiles-hombres, porque no corren sino en la caza de ciervos, y no à todos los animales.

Los grisos corren bien à todos los animales, pero no son assi prontos, ni vigorosos como los otros, mayormente aquellos, que tienen las piernas de color melado, tirante à blanco, no son assi robustos, ni de grande animo, no temen al frio, ni al agua, corren con grande velocidad, y no dexan el animal, hasta que es muerto; verdad es, que temen el calor, y multitud de batidores, y ruido de los hombres; y no quieren mas de cazar animales; pero en retorno de esso, es impossible vèr correr perros mejores, ni con mas promptitud que estos.

Secretos de las perfecciones de los buenos perros.

Los perros negros son gallardos en el correr, pero tienen las piernas cortas, y no son muy prompros, aunque tienen buena nariz, y no temen el agua, ni el frio, y estiman mas seguir los animales de ruin olor, como son, los puercos, javalies, zorra, y otros semejantes; pero porque se dize continuamente, que de todos talles de perros ay de buenos, puede ser que el pelo no importe mucho à la bondad de los perros, y que de todas maneras de pelo se hallen buenos, y bellos; por esso vn perro de qualquier pelo puede ser bello, y bueno, teniendo las señales siguientes.

La cabeza mediocremente gruessa, mas larga, que gruessa; la nariz gruessa, y abierta, la oreja larga, y mediocremente gruessa, de riñones corvo, los lomos gruessos, las piernas gruessas, largas, y recogidas, el talon bien drecho, la cola gruessa, cercana de los riñones, y en lo demàs sutil, si no fuere à la fin, el pelo baxo, el vientre rubio, las piernas gruessas, la planta del pie seca, à manera de los de la zorra, la vña gruessa.

Las señales de los perros, machos, y hembras, son los siguientes: El macho debe ser corto, y corvo, y la hembra larga, y la significacion desta seña semejante, es, la nariz gruessa, y abierta, significando, q̃ son de grande ardor de riñones, y del talon drecha, demostrãdo presteza; la cola gruessa, cercana de los riñones, larga, delgada hasta la fin, significacion de fuerça de riñones, y que el perro sea de buena leva.

El pelo rubicundo debaxo del vientre, denota, que es apto en el trabajo, ni teme la agua, ni el frio; las piernas gruessas, y el pie de

zor-

zorra, y las vñas gruessas, significan que no tiene el pie gordo, y que es gallardo de sus miembros para correr ligeramente sin fatigarse. Y porque es muy dificil de poder hallar semejantes perros quales son necessarios para la caza, conviene buscar vna hembra bella, de buena raza, fuerte, y bien proporcionada de sus miembros, con las costillas, y costados grandes, y largos, la qual hareis que se tome de vn perro bello, y perfecto, que tenga los señales que arriba se han especificado, y no en otro tiempo, si fuere possible, sino baxo los signos de Geminis, y de Aquario, que serà en la fin de Enero, y de Mayo, porque los perros nacidos en semejante tiempo no estàn sujetos à la rabia, y nacerán mas machos que hembras.

La perra preñada, como se ha de tratar.

Quando la hembra estuviere preñada, que empezare à demostrarse en el vientre, no se debe mas llevar à la caza para quitar ocasion q̃ no recibiessen algun daño los perrillos del vientre; debese solamente dexar ir por el establo, ò perrilla, y por la casa sin tenerla atada, ni encerrada, porque no tomasse enojo, y malpariesse; y en aviẽdo parido que serà cerca de Março, ò Abril, ò Mayo, antes del calor, ò frio, porq̃ en estas dos calidades de tiẽpo acostumbran los mas perros à rabiar, y quando empezaren à vèr la luz, conviene que sean sustentados con leche de baca, ù de cabra, ù de oveja, y en el frio, ò calor no sean separados de su madre antes de edad de dos meses; despues se deben sustentar hasta la edad de diez meses con sopas de pan, y de todas maneras de piñata, y despues de diez meses se puedẽ sustentar en el mismo establo, ò perrilla, como se dirà abaxo. Todos los perros de correr se debẽ sustẽtar juntos en vn establo, ò perrilla propria, y acomodada para q̃ entre ellos se conozcan, y se entiendan, y se amen mas, lo que no hazen los perros advenedizos, y tomados de diversos lugares.

El pan de los perros debe ser de trigo, cevada, y centeno, iguales partes, porque assi mezclado se entretienen mas frescos, y gordos, y se preservã de muchas enfermedades, q̃ si fuera solo de cẽteno los haria sudar mucho; y si de trigo puro, bolverian de cuerpo demasiado duros, y por esso conviene mezclar el vno con el otro. En el Invierno se les debe dár algunas vezes à comer carne, y essa à los flacos, y que corren el ciervo; pero à aquellos que corrẽ las liebres, y conejos nunca, por temor no se encarnizassen, y fuessen à los animales gruessos, y despues no hariã caso de las liebres, y conejos, los quales se entremeten ordinariamente entre los animales domesticos, por escapar de los perros, y entonces se pueden dexar ir las liebres, por salir de los animales domesticos: La mejor carne que se les puede dar, y los harà mas fuertes, y gallardos, es de cavallos, jumenta, y mula: Quanto à

la

la carne de los bueyes, bacas, y otras ſemejantes, les es à los perros de mas agria ſubſtancia, y la carne que ſe les dà debe ſer primero deſollada, porque no conozcan la calidad del animal, ni el pelo.

El buen cazador harà grande eſtima del caldo hecho de carne de ovejas, ù de cabra, y de las cabezas de buey, para los perros flacos, que corren las liebres, y conejos, y conviene algunas vezes poner en eſte caldo, y piñata algun poco de azafran. Comidas de los perros.

El eſtablo, ò perrilla debe ſer pueſto en algun lugar bien pueſto al Sol de Levante, por medio del qual paſſe algun reguero, ò arroyo de agua, ù de fuente; el alojamiento de los perros ſea fabricado de paredes bien blanqueadas, y que eſtè bien pavimẽtado, porque las pulgas, arañas, chinches, y otros ſemejantes animalejos no los moleſten.

Conviene, que el hombre que los govierna ſea pacifico, cortès, y blando, y de ſu natural ſea amigo de los perros, y los limpie, y friegue con vn manojo de paja, que les dè à comer algo de goloſina, ò chucheria, y los lleve à paſſear por los campos de trigos verdes, y praderias, aſsi por hazerlos paſſear, como tambiem para vèr la campaña, haziendolos paſſear por el traviesſo, ò entre los animales domeſticos, aſsi de los ganados de lana, como tambien de los animales grueſſos, para que tomen coſtumbre en conocerlos.

Si los perros fueren enfermos, conviene vſar de los ſiguientes remedios. Sus enfermedades, y curas.

Para las pulgas ſecas, y otros guſanos, y animalejos, de los quales los perros muchas vezes ſe cargan, y principalmente con el grande calor, conviene labarlos, ò à lo menos fregarlos con decoccion hecha de buena cantidad, con diez buenos manojos de las yervas ſiguientes; berros ſalvaticos, ſalvia, romero, ruda, parietaria, y ſeis puñados de ſal, y todo bien cocido.

Para hazerles caer los guſanillos, conviene tomar pez, reſina en polvo, aloe tambien en polvo, cal, y azufre vivo, todo mezclado con hiel de buey, y de eſte licor fregareis el lugar inficionado de guſanos.

Si los perros fueren mordidos de alguna ſerpiente, conviene luego darles à beber zumo ſacado de hojas de freſno, ò vn buen jarro de vna decoccion hecha de ruda, yerva buena, verbaſco, y retama, en la qual ſe debe añadir el peſo de vn eſcudo de triaca, y encima la mordedura aplicar aſsimiſmo de la triaca.

Quando los perros fueren mordidos de algun perro rabioſo, conviene ponerle luego en vn tinajon lleno de agua de mar, ò en defecto de dicha agua, en agua comun, en el qual eſtè derretida quatro al-

mu-

mudes de sal, y esso le preserva à que no se buelva rabioso; y si acontece, que no le dàn el dicho remedio, es necessario matarle luego, para que no vaya entre los otros: Las señales de la rabia son, que vàn con la cola elevada ázia arriba, y tenida derecha, la boca muy negra, sin bromera, ò espuma.

Para la sarna, y fuego volante, y desuello de la piel de los perros, conviene tomar tres libras de azeyte de nuezes, vna libra y media de azeyte de cardon, dos libras de gordura vieja, tres libras de miel comun, libra y media de vinagre, y hazerlo hervir todo junto, hasta la consumpcion de la mitad del vinagre; despues añadir pez, ù resina, pez comun, de cada vna dos libras y media, cera nueva media libra, y lo hareis derretir todo junto; despues pondreis los siguientes polvos, libra y media de azufre, dos libras de vitriolo recocido, dos onças de vedegãbre, y de todo esso se harà vnguẽto, y los fregareis con esso, y despues conviene labarlos con agua, y sal.

Sus enfermedades, y remedios.

Para las lombrices de los perros, conviene hazerles vna bebida de decoccion de agenço, abrotano, rasura de cuerno de ciervo, ò hazerles beber pildoras, compuestas de cuerno de ciervo, y de azufre, aloe, y zumo de agenço.

Si los perros fueren despeados, les fomentareis los pies con restaurativos hechos de hiemas de huevos, zumo de granadas, todo bien incorporado, y lo dexareis reposar todo vn dia entero.

Los perros muchas vezes son heridos de los puercos javalies, en muchos lugares del cuerpo, donde segun el lugar, y partes ofendidas, conviene el regimiento del medicamento. Si la herida fuere en el vientre, saliendo las tripas sin ser rompidas, serà necessario primeramente bolverlas en su lugar, y despues ponerle dentro de el cuerpo en el enderecho del buche vna cala de gordura, y coser la piel por encima, y en cada vn punto del hilo hareis vn nudo, y cortar el hilo en cada punto, y assimismo por todas las otras heridas, que fueren en otros lugares del cuerpo, poniendo siempre vna cala de gordura.

Para las llagas de los perros, es su proprio bassamo el zumo de la brasica marina, puesto subitamente encima la llaga, para consolidarla, ò tomar del zumo de la yerva, llamada tabaco.

Para contra los cancros, que vienen en las orejas de los perros, tomareis vna dragma de jabon, azeyte de tartar, sal armoniaco, azufre, vedegambre, todo incorporado en vinagre blanco, y agua fuerte, y por nueve mañanas se debe labar el cancro sobredicho.

Si los perros fueren refriados, por aver corrido en mal tiempo, ò

ò nadado en los rios, ò lagunas, ſiguiendo los animales, luego que fueren bueltos à ſu eſtablo, ò perrilla, los calentareis delante de vn grande fuego, y deſpues los limpiareis del lodo.

Secretos para ſus enfermedades.

Muchas vezes acontece, que corriendo los perros por la campaña entre malezas, ò otros lugares aſperos, y ſalvaticos, ſe deſuellan los pies, por eſſo conviene labarlos con agua ſal, y hazerles vn emplaſto de hiemas de huevos batidos con vinagre fortiſsimo, y zumo de la yerva piloſella.

Si los perros, corriendo, fueren heridos en alguna parte del cuerpo, con la punta del cuerno del ciervo, ò de los dientes del puerco javali, conviene poner emplaſto en el lugar, de la raiz de conſuelda mayor, corona de Rey, azeyte roſado, partes iguales, y antes que ſe aplique el emplaſto, quitareis los pelos del lugar ofendido.

Para hazer orinar los perros, los hareis beber vna decoccion hecha de vino blanco, y de malvas, y malvariſcos, raiz de hinojo, y de zarça.

Si los perros tuvieren llagas en las orejas, deſtilareis agreſta mezclada con agua de ſerfolio, continuandolo por tres, ò quatro mañanas.

Adeſtrar los perros jovenes.

No es ſuficiente tener numero de buenos, y bellos perros, que tengan la bondad, y belleza arriba dicha, ſino ſe adieſtran en la caza: Conviene que el hombre que los govierna, los enſeñe à la corneta, à nadar, y poner al agua, para que ſean mas promptos, y inſtruidor, al ſeguimiento de los animales, ſi aconteciesſe que para ſalvarſe ſe fueſſen à algun rio, ò laguna. Deſpues ſe deben llevar vna vez en la ſemana por lo mas à la campaña; no empero antes que tengan diez y ſeis, ò diez y ocho meſes, porque antes de eſte tiempo no ſon aun del todo reforçados, ni ſeguros encima ſus miembros: Y ſobre todo conviene ſolver bien à que manera de caza los querreis avezar, ò enſeñar, ſi fuere para correr el ciervo, ò el puerco javali, ò las liebres, ò conejos, porque en aquellos animales, en los quales hareis correr la primera vez, ſiempre ſe acordarán; ſi bien ay algunos naturalmente inclinados à caza grueſſa, y ſe llaman ſabueſſos; otros à liebres, y ſe llaman galgos; otros a conejos, y ſe llaman podencos; otros à perdices, y ſe llaman perdigueros, y tienen todos diferente talle, y aſsi les dareis à comer de ella para que la guſten. No los hareis correr de mañana, ſi fuere poſsible, porque acoſtumbrados à correr al freſco de la mañana, ſi deſpues corren al medio dia, en aviendo ſentido el calor del Sol, no quieren mas correr; y por eſſo no conviene avezar los perros jovenes dentro

la

la tela, porque no hazen si no lançarse con el animal, y este modo puede ser visto de todos, y en todas las horas, y haziendolos despues correr fuera de tela, y que el animal se alexa vn poco de ellos; luego lo abandonan, ò apechugan, y le dan la caza; y finalmente para enseñarlos mejor, serà bien poner los perros jovenes todos juntos con quatro, ò cinco de los viejos, quando querreis hazerlos correr.

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DE LA CAZA DEL CIERVO, Y DE LA vtilidad que se saca de ella, y de los remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar para su Familia.

La caza del ciervo pertenece à los Reyes, y Principes.

LOs Reyes, Principes, y Grandes Señores, à los quales conviene la caza del ciervo, y no à otros, no seràn solicitos en hazer correr el ciervo antes de aver entendido de su cazador, quien es el ciervo que han de correr, si es joven, ò viejo, bello, grande, gruesso, y que merece ser cazado, y despues donde es su retirada. Conocerà el cazador la edad, y belleza del ciervo, por el juizio que puede hazer de sus vestigios, del excremento gruesso, del lugar por donde huviere passado, de los ramos que avrà echado, y de las yervas que avrà pisado.

Señales de la edad del buè ciervo.

Las señales del ciervo bello, el vestigio grande, y largo, y con la estampa del pie en la tierra, el talon gruesso, y largo, la pequeña abertura, ò hendedura, que por el medio del pie largo, ò abierto, la pierna larga, el pie gruesso, y corto; y que no corte de punta, el esperon raso, y gruesso: El ciervo viejo en el caminar no traspassa el pie trasero al de delante, antes queda quatro dedos atràs por lomenos, lo que no haze el ciervo joven, porque en el caminar no traspassa el pie trasero al de delante, como haze la mula que và de importancia.

Señales para conocer la edad de el ciervo.

La cierva tiene comunmente los pies largos, y estrechos, escavados con huessos pequeños que cortan.

Los excrementos de los ciervos no son semejantes en todos tiempos, porque los vnos son formados, otros torcidos, otros llanos. En el mes de Abril, y Mayo los ciervos viejos hazen los excrementos llanos, y si fueren largos, macizos, y gruessos, serà señal que el ciervo es de diez cuernos pequeños, que proceden del tronco: En el mes de Junio, y Julio hazen mas excrementos gruessos, y entorga-

gados, y harto blando; to lovia ay algunos que lo hazen llano hasta medio Junio, y despues de medio Julio, hasta la fin de Agosto, sus excrementos estàn formados gruessos, largos, vntosos, y olorosos.

Se puede distinguir el ciervo de diez cuernos de los viejos, con el lavar la cabeza caminando; dizese, que quando vn ciervo passa vn bosque ramado, va hurtando con la cabeza las ramas de los arboles, de donde viene, que si la cabeza del ciervo es alta, y larga, la lleva cerrada, y poco alargada, y la cognicion que de esto puede tener el cazador, no es si no despues de medio Julio, hasta el Março, porque los otros quatro meses Março, Abril, Mayo y Junio los ciervos mudan, y se les caen los cuernos; verdad es, que empiezan à sacar los cuernos nuevos assi como se và alçando el Sol, y su comida và creciendo, y endureciendo, y assi vàn creciendo sus cuernos, y a medio Julio su cabeza està fornida de aquellos que avràn llevado todo el año, con que estèn en buena tierra de alimentos, y que no se les aya dado molestia.

Por los cuernos de la cabeza del ciervo se puede hazer juizio de su edad, porque el primer año no hazen cuernos, el segundo año hazen el primer cuerno, que se llama el puñal, que son los troncos principales; el tercer año ponen quatro, seis, ò ocho cuernecitos en dichos troncos principales; el quarto año ocho, ù diez; el quinto año diez, ù doze; el sexto año ponen doze, ò catorze; el septimo año sus cabezas estan señaladas de todos aquellos cuernos que de aqui adelante llevan, sin mas multiplicar, si no fuere en que se hazen mas gruessos. Conocerse han assimismo siempre los viejos, quando tuvieren los cuernos muy largos, y gruessos, y el tronco bien bruñido, y crespado, la cabeza grande, y la frente larga.

Por los passos puede el cazador hazer juizio si el ciervo es grande, y gruesso, y si correrà largamente con los perros; porque todos las ciervos que tienen el passo largo, corren mas largamente que aquellos que lo tienen corto, y son mas ligeros, prestos, y de mejor llevada.

El ciervo se puede conocer si es alto encima las piernas, y assimismo de què grositud es su cuerpo, teniendo cuenta si el lugar por donde huviere entrado en el fuerte del bosque entre los arboles, y en el boscaje, la traza, y vestigio que avrà dexado entre sus piernas, porque de aquella altura que avrà batido con el vientre las yervas, y ramos, de aquella altaria, y piernas debe ser juzgado, y la grositud del cuerpo se descubre de los dos lados, por donde su cuerpo ha passado, porque avrà rompido, y batido los ramos secos

Secretos del ciervo.

de todos lados, y de este modo se puede medir su grositud; y en quanto el acostarse los ciervos entre las brancas, y ramos, quanto mas viejos son, tanto mas presto se acuestan, y friegan, y aun entre los arboles gruessos; y quando el cazador viere que los ramos del arbol fueren batidos, y rompidos, entonces puede conocer quan altos, y gruessos sean de cuerpo; aunque estos señales sean vn poco obscuros, con todo, con estos, y los demàs señales arriba dichos, puede tener cognicion de la edad, y belleza del ciervo.

El buen cazador debe saber, y estàr cierto de la retirada, y del lugar donde el ciervo se puede llevar; y para estar mas seguro de esso, conviene embiarle vn perro goloso, que sea buen explorador, y que tenga el olfato, y sentido muy exquisito, para poder mejor, y mas facilmente hallar el rastro, y camino del ciervo.

En este interin el cazador no debe ser ignorante del lugar en general, ni del lugar donde acostumbra el ciervo à retirarse, los quales son diversos, segun los meses, y tiempos del año; porque los ciervos mudan de lugar, y comida cada mes, segun el Sol và subiendo; y por esso conviene en el mes de Noviembre, buscar el ciervo en las grullas, y virgultas, de las quales van à comer las simientes, y flores para remudar, y poner los cuernos, despues de aver ido en amor: En Diziembre se retiran en las profundidades de los bosques, por defenderse del viento frio, y nieve. En Enero se ponen en el lado del bosque, y van en busca de los trigos verdes, centeno, y otros semejantes: En Febrero, y Março, por lo que se despojan de los cuernos, se retiran en las mas grandes malezas, y lugares frondosos, en los quales se entretienen todo el mes de Abril, y Mayo: En Junio, Julio, y Agosto vàn à los bosques muy espesos, porque entonces estàn en su grande calor, y tambien vàn à la agua, à causa de la grande sed que les induce alteracion la rosada, rocio, y humedad de las yervas, y pimpollos, los quales empiezan à endurecerse: En Septiembre, y Octubre dexan los bosques espesos, y vàn en amor, y entonces no tienen comida, ni lugar cierto, porque segun el rastro, y vestigio de la cierva, ponen la nariz en tierra, para sentir el olfato sin respirar, y assi vàn de noche, como de dia tan rubiados de la luxuria, que piensan no ay cosa que les pueda hazer daño, y viven de poco, porque no comen si no solo de lo que se les representa delante, siguiendo puramente el rastro de la cierva; y principalmente en este tiempo son muy comodos de matar, si la cazeria fuere buena; y assi el cazador estàra enseñado de los lugares de la retirada del ciervo, porque no lo vaya buscando en otras par-

partes; despues, aunque por el indicio arriba dicho estè informado del lugar, no le queda, si solo saber la retirada particular; y para hazer curiosa indignacion, conviene que à la mañanita à buena hora se transfiera en el lugar, en el qual conocerà, que el ciervo està retirado, por la hora, y tiempo presente, como està declarado, y debe tener apercibido su perro goloso, sin fresla oculta para sentir el rastro, aviendole primero muy bien bañado la nariz con vinagre, para que tenga mejor sentido, ò olfato. Puede tambien hazer juizio por las demas advertencias arriba especificadas. Con todo, el cazador en este caso se debe governar, segun la diversidad de los lugares en los quales estuviere la cerca, porque otra practica de hallar la retirada del ciervo debe ser observada en los bosques cortados, otra en los espesos. otra en los bosques altos, y esso se debe conocer mas presto por la experiencia, y practica de la caza, que no por escrito; y por obviar prolixidad, no se dira otra cosa.

Secretos de la caza de el ciervo.

Despues que el cazador avrà largamente buscado, y avrà tenido cognicion de la belleza del ciervo, como tambien de su retirada, debe ir à referirlo al Rey, ò su Señor, haziendole à saber su diligencia, y los excrementos, que avrà hallado del ciervo, diziendole todas las señales, y indicios del ciervo, y entonces el Rey, ò el Señor pueden hazer eleccion del dia, y hora para ir à la caza, en el lugar que el cazador le diò noticia, y relacion.

El dia señalado de la caza, conviene que el cazador à pie tenga el orden de la partida à la mañanita a buena hora, teniendo su aparejo, assi de su comida, como de los perros de tres suertes, y de todas otras cosas necessarias, y quando fuere junto el lugar, buscara diligentemente la retirada del ciervo, tanto con el perro mudo, quando por otros modos, que puede hallar antes que no dè lugar à los perros.

Descubierto el ciervo del cazador, ò sentido del perro mudo, conviene disponer, y poner sus lazos en tres, ò quatro partes ciertas, porque los perros encima de ellos puedan socorrer à aquellos que fueren estroncados de correr, ó avràn perdido el tino del ciervo, y adquirido nueva caza en el animal: Estos perros de encima lazos, sean dividos por bandas, en defecto de los primeros, que se dexaren de correr, y los de la vltima banda sean de los mas gallardos, habiles, y crueles, los quales iran siguiendo el ciervo, no por el derecho, como los otros, pero aun por delante con grande corage, y animo.

Como conviene disponer los perros.

Puestos los perros de encima los lazos, en el lugar mas comodo,

conviene desatarlos para correr, segun el lugar, en el qual huvieren visto al ciervo: La turba de los hombres de à pie segundearàn con los perros, y tañeràn las cornetas para encorrellarlos, y cortaràn, y lançaràn ramos de arboles por el camino del ciervo, para hazerle tropezar, si no fuesse, que el cazador lo huviesse yà hecho el dia de antes, quando buscaba la retirada del ciervo: Si acontece, que en este interin el ciervo en el correr viniesse à passar cercano de los perros de encima lazos, el patron que tiene cargo de estos perros, debe advertir, si este ciervo es perseguido de algunos perros de la turba; entonces debe luego desatar à vna banda sus perros, y tañendo la corneta, dandoles siempre animo, y cortando, y lançando ramos por donde el ciervo ha de passar; pero si vè que los perros de los hombres de la turba no se acercan, y que no sienten la turba de la caza, no debe hazer encima lazos, sino solo caminar por el camino por donde irá el ciervo, por hazer su relacion à los de la compañia de la caza, y por saber si es este el ciervo que se caza, ò otro; porque algunas vezes se puede lançar otro ciervo de otra banda, con el ruido de los hombres de la caza: En este interin los de à pie de la caza deben segundear, y cotejar siempre los perros, para ponerlos bien en sì, y dàr remedio en el desorden, si sucediesse que huviessen yà perdido el rastro; conviene tambien tener advertencia del engaño del ciervo, el qual quando se vè cazado cercano de los perros, se esfuerça de salir de su vista, y librar, y dàr los mas diversos modos, porque và algunas vezes à buscar los otros animales domesticos, y se pone entre ellos, para dexar discorrer los perros, los quales no pueden hallar el viento, ni el olor dèl, porque se pone todos los quatro pies debaxo del vientre, y respira su aliento al fresco, y humedad de la tierra; y es malicia natural en conocer, que los perros sienten mas su aliento, y el de sus pies, que de otra parte de su cuerpo; y por obviar este engaño, conviene aver echado mucha copia de ramos cortados de los arboles en la entrada de el lugar fuerte, por donde el ciervo debe passar, para poder hallar su vltimo rastro, lo qual demostrarà bien el lugar por donde avrá passado; y assi algunas vezes viendose el ciervo cazado de los perros, y que no se puede librar de ellos, và de fuerte en fuerte à buscar la altura, y la cierva, y los cervatillos se mezclan entre ellos, y algunas vezes los conduce, y los haze huir juntamente con ellos el espacio de vna hora, ò mas de camino, despues los abandona, y esparce por vn destierro, fuera, y lexos de todos caminos, entendiendo, que su engaño se ha descubierto, por el exquisito olfato de los perros,

Engaños del ciervo.

y

y sagacidades de los cazadores, buelve por su camino primero, para romper su primero rastro, para engañar los perros; despues se pone corriendo por alguna senda, con toda la ligereza, y fuerças de que naturaleza le ha dotado; y para impedir semejante engaño, los peones deben guardar quando el ciervo fuere acompañado de otros animales, y què huye con ellos, para echar los perros viejos de la caza en perseguir el ciervo estando cercano de ellos, por socorro, y ayuda.

Si el ciervo toma el camino mayor, passando de todas suertes de animales, donde ponen la tierra en polvo; de manera, que passando el ciervo, el polvo movido luego cubre la estampa del pie, donde toca la vña, y por esso los cazadores de à pie deben poner el ojo en tierra, por vèr curiosamente si conoceràn algun rastro, ò vestigio del ciervo, y entonces pondràn muchos ramos, y echaràn los perros dando gritos, ala, ala, ala: Algunas vezes acontece, que los ciervos passan el campo al traves de ciertos lugares quemados, de dònde los perros no pueden hallar ningun sentido, por lo que el sentido del fuego es mayor que aquel del ciervo, y los perros desisten de correr, aviendo tomado esta ruin olor por la nariz: Entonces serà necessario, que los peones se desvien vn poco de su camino con los perros, despues quando avràn passado del enderecho de los perros, los haràn correr.

Algunas vezes el ciervo corre al contra viento, por engañar el olfato de los perros, y para mejor oìr los alaridos, y vozes de los perros que le persiguen; entonces conviene, que el cazador tenga cuenta en el vestigio, y camino del ciervo.

Otros ciervos ay, que por tiro se fingen heridos, y rompidos, poniendose tendidos por tierra delante del cazador de à pie, y hazen muestra de ser maltratados de los perros, como si fuessen dañados, y mal heridos: Semejantes señales se deben juzgar muy maliciosos, y de grande ligereza, para correr largamente, confiandose de sus fuerças; de donde conviene, que el cazador tenga diligencia para poder discernir los años del ciervo, porque algunas vezes se finge ser maltratado, y no lo es. Señales de el ciervo herido, y maltratado.

Las señales del ciervo maltratado son las que se siguen; si huyendo no huele, ni vè el hombre; si baxa la cabeza, poniendo la nariz en tierra; si abre, y pliega las piernas; si en viendo algun hombre sube en alto la cabeza; si haze grande esfuerço, para dàr à entender que tiene aun fuerça, y vigor; ademas de esso, si tiene la boca negra, y enjuta, sin espuma, y la lengua retirada à dentro; si

Engaños del ciervo que està herido, para huir.

caminando refirma la vña, como si fuera al seguro, despues en subito se esfuerça, y la abre, haziendo de grande lanso, dando de rodillas en tierra muy à menudo, y siguiendo comunmente el camino, si halla algun passo yendo de largo, buscando vna salida para passar, por lo que no tiene vigor, y fuerça para saltar encima; ademàs de mucho correr, tiene muchos engaños el ciervo, para huir quando es herido, ò maltratado, y que no puede hazer mas resistencia, teniendo perdida toda la esperança, dexa los bosques baxos, y espesos, y toma el camino de los campos, ò se pone en algun rio, ò estanque, porque muchas vezes sucede, que se libra de los perros, porque en lugar campestre el sentimiento del rastro del ciervo es muy pequeño, y quando se pone à la agua procede de esta manera, que và mas presto segun và la agua, que no contra la agua, por quitar el olor de sì à los perros; en semejante huida de ciervo, debe el cazador dar orden si huyere por alguna campaña, ò apartamiento, sera diligente en vèr de ojos la traza del ciervo, y con el sonido de la corneta moverà, y excitarà los perros nuevamente à correr; y si el ciervo fuere precipitado à la agua, ò fuere por refrescarse, ò por el vltimo remedio de la vida, el cazador guardarà aquel passo por donde el ciervo huviere entrado en la agua, poniendo alli cantidad de ramos cortados, y aguardando al ciervo en el passo; y viendo, que no sale de la agua, debe hazer entrar los perros, ò temiendo de refriarse, tomar vna barqueta, ò sabiendo nadar, desnudarse, y assi desnudo entrar en la agua con vn puñal en la mano para matarlo; pero por esso no le debe seguir, sino en lugar de hondaria de agua, porque si el ciervo tomaba tierra, podria herir à alguno de su compañia con la cabeza, pero en la agua profunda no tiene fuerça alguna.

Quanto en lo demas, conviene vsar de mucha cortesìa en dàr la caza al ciervo, que se afirma en el ladrar de los perros, que quando el ciervo no puede mas, y siendo del todo privado de la esperança de la vida, sufre los perros, que le estan cercanos, porque entonces està en mucho peligro, y procura con los cuernos al primero de sus cazadores, que pueda herir, y por esso conviene ir con grande cuidado al ciervo, que se detiene en el ladrar de los perros, y no debeis fiar demasiado del.

Repartimiẽto del ciervo, despues de preso.

Quando el ciervo fuere tomado, y sea hecho el golpe, luego debe tañer la corneta en retirada, para llevarlo donde està el cazador, y demàs compañia, y los perros; y despues que avreis presentado el pie derecho del ciervo al Rey, ò al Señor, repartireis el ciervo en pedazos, segun la intencion, no olvidandose de hazer parte à los per-

perros; porque se acuerden de la caza; y al perro goloso, que es aquel que con su olor avrà enseñado la retirada del ciervo, le dareis la cabeza, y el corazon; à los demás les dareis el cuello, y los sessos, ò por mejor, tomareis pan, y lo cortareis à pedazos en vna sarten con queso, y mojarlo todo con la sangre del ciervo assi caliente, y pondreis luego essa preparacion encima la piel del ciervo, estendida encima las yervas, y en este medio todos se pondràn à tañer las cornetas, para dàr alegria à los perros.

Algunas vezes, despues de esta primera comida de los perros, se acostumbra hazer otra de las entrañas del ciervo, y la cabeza, dandola à los perros despues de averles hecho fiesta, teniendo la cabeza alta en la lança, y en este tiempo que los perros comen las entrañas del ciervo, los alegrareis con el sonido de las cornetas.

Aunque la caza del ciervo, como tambien de los demàs animales salvaticos, se haze para los grandes Señores, mas por el exercicio de el cuerpo, y por recreacion del animo, que por otra intencion, assi la presa no es sin provecho, del qual despues de la comida, se sacan muchos remedios de las partes de sus miembros. La vtilidad de la presa.

Quanto en el comer de la carne del ciervo, no es muy agradadable, si no fuere de la parte del estremo de las ancas, y las costillas, porque hablando en general, y en verdad, la carne del ciervo es muy dura, de mal gusto, melancolica, y de dificil digestion en el estomago, y facil en causar muy grandes enfermedades; verdad es, que muchas damas son de opinion, que la comida à menudo de la carne del ciervo, libra à la persona de todas maneras de calenturas, por lo que este animal en ningun modo està sujeto à calenturas, y assi acostumbran todas las mañanas, en levantandose, gustar de la carne del ciervo; y assimismo quien fuere curioso de su salud, no debe comer de semejante carne, si no fuere de los cervatillos tiernos, criados en casa, y à la mesa de los Principes, y grandes Señores.

En el corazon del ciervo se halla vn huesso, que es singular para todos los desmayos, temblores, precipitaciones, y otras afliciones del cuerpo, veneno, tosigo, y peligo de peste. Dize Carlos Estevan, Medico, que èl ha visto este huesso, que es pequeño, y sutil, à modo de vna astilla de madera, y que vale para los efectos recitados. Virtudes de el ciervo. Carlos Estevan.

La sangre del ciervo deshecha, y puesta en vna ayuda, sana la disenteria, y restriñe el fluxo del cuerpo, y bebida con vino, es singular contra el veneno.

El miembro genital del ciervo, bien labado con agua, y la dicha agua donde fuere labado, bebida luego, sana el dolor colico, y la gri-

orina retenida, y poniendo dicho miembro en infusion con vinagre, por espacio de veinte y quatro horas, y despues dissecado, y hecho polvos, y tomando el peso de vn escudo, y bebido con agua de llanten, sana el fluxo de sangre, y toda manera del fluxo del cuerpo; y assimismo dissecado, y puesto en polvos, puede ser mezclado en los remedios proprios; y tambien se puede valer de ello para el dolor de costado, y contra la mordedura de serpientes, vsandolo solo, ò mezclandolo con cosas proprias à dichas enfermedades.

El cuerno de ciervo quemado, y puesto en polvos, tomado con miel, mata las lombrices.

El cuerno del ciervo tierno, y joven, cortado à pedazos, y puesto en vna olla de barro envidriada, y cerrada con argamassa, y puesta en vn horno caliente, hasta tanto que estè dissecado, que pueda ser reducido en polvo, añadiendo pimienta, y mirra, se hazen vnos polvos singulares contra el dolor colico. Los tuetanos, y gordura de ciervo son proprios para hazer vnciones, y emplastos para la gota fria, y apostemas duras, y dificiles de ablandar.

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE LA CAZA DEL PUERCO JAVALI, Y de los remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar de sus partes, para las enfermedades de su Familia.

Caza de el puerco javali.

EN la caza del puerco javali conviene ir muy advertidos, porque es mas dificil, y peligrosa que la del ciervo, porque el javali no tiene temor à los perros, antes los aguarda, y de su proprio motivo los assalta, y sigue hasta dentro de sus casas para morder, y hazerles daño con sus dientes, y cortantes navajas; la herida del qual en las partes del cuerpo es incurable, y entonces el buen cazador, que tiene cuenta con sus perros de correr el ciervo, y liebres, no debe hazer cazar el javali, sino de los perros de monteria, llamados sabuessos, de los quales es proprio tomar el javali, ò con la tela, ò matarlo con escopeta, ò espada, como se dirà.

Sea como se quiera, no todos los javalies merecen ser cazados, sino tan solamente aquellos que no passan de edad de quatro años, aunque sean bellos, gruessos, y gordos; porque despues de quatro años el javali se enflaquece, y pierde toda su bondad; ni conviene cazarlos en todo tiempo, sino de medio Septiembre, hasta Diziembre, que empiezan à ir en amor; con todo, que en Abril, y Mayo

son

ſon mas faciles de poner à la tela, que no en otro tiempo, porque duermen mas profundamente en eſtos dos meſes, que no en otro tiempo, por comer de las yervas fuertes, que les comueven la ſangre, y les hazen ſubir el humor al cerebro, aunque el nuevo tiempo les remueve la ſangre, que es cauſa de ſu mejor repoſo.

Conocerà el cazador la grandeza del javali, que debe ſer cazado, por los ſeñales ſiguientes; eſto es, en ſu eſtampa del pie en la tierra; en la punta de la vña, y en el excremento. Conocerà ſi el javali es bello, y grande, ſi tuviere la eſtampa, ò planta del pie en tierra grande, y larga, y la punta del raſtro liſa, y grueſſa, y el talle de largo, de la huella reniſado, ſin demoſtrarlo cortando, el talon largo, el eſguardo grueſſo, y abierto, del qual debe batir en tierra encima el duro, por donde camina; aſsimiſmo la piſada debe ſer mas larga, que aquella de delante, denotando la groſſitud de entre las piernas; el creſpo, que es entre el eſguardo, y el talon, ſe eſtampa en tierra, demoſtrando los paſſos grandes, y largos, y ſi fuere el ſeñal de lo piſado hondo, y largo, demueſtra tambien la grandeza: La impreſsion honda, y larga, demueſtran la largueza, y groſſitud, y edad; la cama del javali ancha, larga, y grande, demueſtra vn javali grande, ò en la partença de la cama ſe puede conoceren el entrar fuerte con las hojas, y yervas que eſtàn en la cama, porque quando ſale, ſe lleva el lodo, y ſuciedad, el qual ſeñala de hoja; en el entrar dentro; ſe puede hazer juizio de ſu diſpoſicion, atendiendo à que deſpues que el javali ſe ha pueſto en tierra en la cama, ſe vì à fregar contra algun arbol, en el qual eſtampa ſu altaria.

Secretos del javali.

Los excrementos del javali grueſſos, y largos, demueſtran ſu grandeza; con todo el cazador no debe llevar à los de ſu compañia à vèr eſtos ſeñales, ſino que ſe debe acontentar, en que le obſerven el lugar donde los tiene de hallar.

La diferencia que ay entre el puerco javali, y el puerco domeſtico, es la que ſe ſigue: El javali en el caminar traſpaſſa ſiempre con el pie traſero al de delante, ò muy cercano, y ſe afirma mas de la vña de delante, que no del talon, y bate comunmente de la guarda en tierra, la qual alarga por defuera. El puerco domeſtico en el caminar abre la vña de delante, y aprieta mas del talon, que no de delante, y ſu pie traſero no avança de ninguna manera al pie delantero, y la planta de ſu pie es llena de carne, que no puede llenar la forma del pie, como haze el del puerco javali; aſsimiſmo el puerco javali haze la impreſsion en tierra mas profunda, por tener la vña mas larga, y quando llega al campo ſembrado, ſigue voluntaria-

La diferencia del javali con el puerco domeſtico.

riamente por vna linea por todo el largo, lo que no haze el puerco domestico, y haze vn rastro por vna parte, y otro por otra mas lexos, travesando la linea, sin que la impresion se entretalle la vna con la otra: Despues quando el javali va al trigo, lo bate todo raso, y el puerco domestico no: El javali tiene esta propriedad, que nunca enferma de lepra, como el puerco domestico.

La diferencia que ay entre el puerco javali macho, y la hembra, es la que se sigue; el javali macho alarga mas la pierna trasera en el caminar que no la hembra, y comunmente pone el vestigio trasero en el estremo del de delante por afuera, por causa de la carnosidad, y gordura, que tiene entre las piernas, lo que no haze la hembra, porque son vnidas de entre las piernas, y por esso camina mas estrecho: La hembra no estampa el talon tanto como el macho; y tiene la vña mas larga, y aguda de delante, y mas abierta la pisada, y la planta trasera mas estrecha que la del macho: El javali macho apenas grita quando se mata, mayormente quando es gruesso; pero la hembra se haze mucho à sentir.

El lugar de el puerco javali.

El puerco javali no tiene lugar cierto, y por esso se dize, que no es si no forastero, porque no haze otra cosa si no correr de vn bosque en otro: Pero no obstante le place mucho vivir en el País, y tierra donde fue nacido tanto que siendo cazado de perros en algun bosque, ò espesura, irà siempre huyendo sin detenerse, hasta llegar al lugar de su nacimiento, adonde le parece estàr salvo, y tener alli su refugio, y fortaleza: Hallase las mas vezes en las tierras donde ay avellanos, y frutas de olmo, porque se recrea, y deleyta con semejante pasto, como tambien con las bellotas.

La presa de el puerco javali.

Quanto à la caza del puerco javali, mas requiere fuerça de hombres, que de perros, y assi se puede vsar menos de ellos, pero con tal prudencia, que el cazador de à pie este continuamente junto con el perro, en el lugar mas fuerte que pueda hallar, para constriñir al javali; porque quando se vè cazado, corrido, y desesperado de los perros, y del cazador, se embalece, abola, y pierde en aquel punto la vista, y embiste con su furia contra los perros, y huye: entonces conviene dexar algun perro en este lugar, y no de los jovenes, sino de los mas viejos, y correr por socorrer el primero, y dàr mas fuga al javali; no conviene dudar, que vse algun engaño, quando los perros lo siguen, y le estàn cercanos; y despues que avràn corrido mucho, el cazador debe atender al ladrar de los perros, ò lo que es mejor, debe luego, lo mas secretamente que pueda, circuirlo, y ir à todo correr al encuentro dèl con la espada en la mano, y no hazer fal-

falta de matarlo; no conviene que tenga la mano baxa, para que le pueda herir en la cabeza, sino que la lleve alta, como se ha dicho; y al dàr el golpe de la espada, tenga cuenta de no herir al javali de la parte del cavallo, sino de la otra banda, porque del lado que el javali se siente herido, buelve la cara, que seria causa, que mataria, ò heriria el cavallo; es cosa cierta, que poniendo collares à los perros, que hazen ruido quando corren, el javali no se mata tan presto, antes huye de delante de ellos, sin esperarlos.

La vtilidad de la presa del puerco javali es duplicada de la del ciervo; lo vno, quanto al comer; lo otro, quanto à los remedios de que la Madre de Familias de la Casa de Campo se puede valer. En quanto à la carne del javali, es sin comparacion mejor, que la del ciervo, como lo significaron los Antiguos Romanos, quando en los mas sumptuosos banquetes hazian servicio de vn javali todo entero; y por esso los Principes, y Grandes Señores de uuestro tiempo los aprecian mucho, y sobre todo la cabeza, que es estimada por comida muy delicada, y exquisita, y aun hazen grande estimacion de tener javalies tiernos, y jovenes en las fiestas, y banquetes en el Invierno; y por dezir verdad, la carne del javali es de grande sustento, y cria grande cantidad de buena sangre, que es causa, que los Medicos hazen grande estimacion, y mayormente de aquella de los javalies, que se tomaron en la caza. Utilidad de la presa del javali.

Quanto à los remedos, la orina del javali tiene muchas virtudes; conviene tomar la vexiga del javali, en la qual aya alguna cantidad de orina, y mezclarla con vn poco de azeyte en la misma vexiga, despues atarla, y ponerla colgada en el humo de la chimenea, y dexarla, hasta tanto que la orina aya adquirido vna consistencia de miel; hecho esto, conviene sea conservada diligentemente con su vexiga, para vsar de ello para vngir el ombligo, pulsos, y nariz de los niños, que son atormentados de las lombrices, cosa muchas vezes experimentada con feliz sucesso; esta orina assi preparada, rompe las piedras de la vexiga, bebiendo algun poco.

Su hiel vale contra las arenas, y piedras de los riñones.

CAPITULO QUARTO.

SECRETOS DE LA CAZA DE LAS LIEBRES, Y CONEJOS, con las vtilidades, y remedios, que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede hazer de sus partes para su Familia.

La caza de las liebres, y conejos.

QUanto à la caza de las liebres, y conejos, es mas deleitable, y de mas recreacion, y de menos gasto, no tan solamente para los Gentiles hombres, mas aun para los hombres de qualquier condicion, que la de los demàs animales; esta caza trae grande contento, y recreacion cada hora, y con poco gasto, sin peligros, y sin inconvenientes, los quales vienen à menudo à aquellos que corren el ciervo, ò javalì, y pueden recibir el contento en vèr el espiritu admirable en la naturaleza de la liebre, y de lo que ella vsa para librarse de los perros; por tanto esta caza se permite al Padre de Familias de la Casa de Campo, para que se exercite en ella quando pueda, porque le darà grande placer, y vtilidad.

Por quanto esta caza se conduce principalmente à fuerça de perros, llamados galgos; el Gentil-hombre, que quiere deleitarse, y tuviere los galgos jovenes, para enseñarlos debe observar dos cosas; la primera, que de principio los dexe ir libres, y correr en todas maneras de tierras; esto es, en la plana, bosques baxos, y altos; porque si de principio se avezan à cazar tan solamente en los bosques grandes, y baxos, no cuidaràn de la plana, y campaña, sino que iràn à buscar los bosques, donde seran solicitos en hallar liebres; el otro es, que no conviene enseñar à los perros à cazar à la mañana, por causa de la rociada, y frescor de la tierra, sino a medio dia, porque avezados à cazar al fresco, despues quando querreis que cazen al tiempo del calor, en sentirlo, no quieren mas buscar, ni cazar; aunque el verdadero tiempo para avezar los perros jovenes à la caza de liebres, es despues del Septiembre, hasta el Diziembre, porque el tiempo entonces es templado, y tambien porque las liebres son mas pesadas, y gruessas, y no saben, ni pueden librarse de las malicias, y engaños de los galgos, los quales les dàn alcance muchas vezes, y toman placer, y se adiestran mejor, que no si huyessen, y se alexassen dellos.

Señales de la buena liebre, y su retirada.

En lo de la caza de la liebre, el cazador debe tomar aquella que mas presto pueda hallar, por causa de la ligereza, y engaños infinitos de este animalejo, el qual engaña à menudo con su trabajo; y si algunas vezes es permicido al cazador; por buena ventura de caza, se-

ſeguir la mejor entre muchas liebres, ò que el Señor no quiere perder ſu trabajo, ò que aya mandado, que deſvie las liebres, antes que no cazarlas, elegira la mejor por las ſeñas ſiguientes.

La liebre que mas preſto debe ſer cazada, es aquella que haze habitacion en los boſques, y llanos, y que tome el paſto en vna pequeña cueſta de la yerva poleo, y ſerpillo; y es muy mejor que aquella que haze habitacion cerca de agua; el lebrato roſo es de eſpecie de conejos: Aquellos que hazen habitacion junto à la agua ſon comunmente lazaroſos, y tambien el macho es mucho mejor que la hembra.

Las ſeñales del macho, y de la hembra ſon los que ſe ſiguen: El macho haze comunmente los excrementos mas pequeños, y ſecos, y mas agudos de punta: La hembra los haze mas grueſſos, redondos, y no tan ſecos, y tiene el cuerpo mas grande, y el macho mas corto: El macho en ſalir de ſu retirada tiene el traſero blanquiñoſo, como ſi huviera eſtado emplumado, y tiene la eſpalda roſa, y por el medio algun pelo largo, la cabeza mas corta, y mas topuda que la hembra, y el pelo, y barba, y la peſtaña de los ojos larga, la oreja eſtrecha, larga, y blanca: La hembra tiene la cabeza larga, y eſtrecha, y la oreja grande, y el pelo de encima del eſpinazo tirante à negro.

La hembra cazada de los perros, no haze otra coſa, que rodear por el contorno de ſu habitacion, paſſando ſiete, ò ocho vezes por vn lugar, ſin quererſe detener: El macho haze al contrario, porque cazado, ò corrido de los perros, và algunas vezes vna, y dos leguas lexos de ſu retirada.

Para conocer la retirada de la liebre, conviene azecharla en la noche, porque en anocheciendo acude à ſu retirada, y nunca à la mañana, à cauſa de la roſada, ni tampoco à medio dia, por reſpeto del calor; deſpues conviene guardar ſu veſtigio, porque la eſtampa del pie de la liebre es aguda, à manera de vna punta de cuchillo, con ſu vña pequeña, fixada derechamente en tierra, que ſeñala todo el contorno, tirante ſiempre mas à la punta, por lo que tiene continuamente ſu planta cerrada, à modo de punta de cuchillo.

Señales de la hembra, y el macho, y de ſu retirada.

El verdadero tiempo de cazar las liebres con los perros galgos, empieza de medio Septiembre, haſta medio mes de Abril, por reſpeto del calor grande, que empieza à reynar, que quita el raſtro de las liebres à los perros, y en eſte tiempo las liebres ſon jovenes, y débiles, y tambien que en ciertos territorios, y tiempos los perros no tienen algun olfato de las liebres, como es de Invierno, donde

la tierra es gorda, y fuerte, porque las liebres tienen la planta de el pie pelosa, y quando huyen, la tierra que es gorda se les apega, y llevan con los pies, con q̃ quitan todo el vestigio, que los perros podrian tomar; porque en la plana no ay ramas, ni yervas, las quales ellas puedan tocar con el cuerpo, como ni por el camino. No conviene llevar los perros à la caza en tiempo de yelos, porque se les caerian las vñas, y se les haria daño en los pies; al contrario de las liebres, que corren mejor en este tiempo, que en otro, por lo que tienen los pies mas fuertes.

En què parte se hallan las liebres, segun los tiempos del año.

El primer punto de tomar las liebres consiste en hallar su rastro, y para hallarlo conviene considerar, qué tiempo es, y què tiempo haze; porque en la Primavera, y en el Verano las liebres no están en el fuerte, por causa de las hormigas, que las sacan de él, entonces les es forçoso hazer su habitacion en los trigos, y no en los lugares de la campaña, y dèbiles: Al contrario de Invierno, tienen su cama en alguna mata grande, mayormente quando reynan vientos, y frios, lo qual temen las liebres mucho; aunque segun el tiempo, y lugar, conviene disponer los perros para ir a assaltar las liebres dentro de su cerrado; y quando fuere sacada, los cazadores de à pie (que no deben ser mas de tres) incitarán los perros en seguirla, sin dàr muchos gritos, ni tañer la corneta, que seria causa, que ademàs que passaria el vestigio, no iria derecho; pero en este interin conviene estèn advertidos en las astucias, y engaños de la liebre, que son muchos. Algunas vezes, como en tiempo de lluvia, las liebres siguen mas el camino grande, que en otro tiempo, y si llegan à algun bosque donde aya fuego, no entran dentro, sino que se detienen en el extremo, y dexan passar los perros; despues de passados, se buelven por donde vinieron la primera vez, à la parte, y lugar de donde salieron, porque no quieren entrar en el fuerte, por la humedad, que ay por el medio del bosque; y por obviar semejantes engaños, el cazador debe quedar haziendo passeo cercano al bosque, por donde saliò la liebre, porque no le faltarà de verla bolver por los mismos passos; y entonces puede reclamar sus perros. El cazador debe tambien considerar si la liebre es macho, ò hembra, ò si es criada en aquel mismo País, ò si fuere de passage, porque esta avrà hecho su nido, ò cubierto, y sufre ser rechazada por los perros dos, ò tres vezes; porque es cosa cierta, que vna liebre criada en el territorio, y especialmente la hembra, si el cazador observa el territorio, y las bueltas que darà la primera vez en el partir, yendo delante de los perros, todos los demàs que seràn, iràn todo el dia por el mismo lu-

lugar, ò por los mismos passos, si ya esta no fuere alguna liebre mucho que huviesse venido de lexos, ò que los perros no la huviessen maltratado, y que se viesse precisada à abandonar su tierra propria; lo que hazen voluntariamente quando son cazadas dos horas continuas.

Al principio que los perros cazan las liebres, no hazen otra cosa que boltear, passando cinco, ò seis vezes por vn lugar, y encima del mismo passo: Conviene saber, que si el galgo dexa de tomar vna liebre vn dia, el cazador debe observar el territorio, y lugar por donde passò, porque si otra vez buelve, y los perros le dàn caza, passarà por el mismo lugar, y hara los mismos engaños, que avrà hecho el dia que se salvò, y de este modo puede conocer su malicia, y el territorio donde querrà ir, y puede ayudar mucho à sus perros: Ay algunas liebres, que en oyendo el sonido de la corneta se quitan de sus nidos, y vàn à ponerse en alguna agua de algun rio, ò lago, y conviene hazerlas salir de la agua lo mejor que sea possible, y hazer que los perros estèn con orden para tomarlas al passar.

Los engaños que hazen las liebres à los perros.

Las liebres hembras hazen su engaño mas corto, y mas à menudo que los machos, lo que no agrada à los perros, porque los que son vigorosos, y de corage se enojã de bolter a menudo, porque desean vn animal que huya delante de ellos, para correr con todas sus fuerças: A semejantes libres, que se buelven assi à menudo, se requiere bolverlas à la larga, por obviar todos sus engaños; haziendo esto, se valdra de su fuerça, y dexarà de hazer mas engaños.

Los engaños que hazen las liebres hembras.

Ay otras liebres que huyen por tal camino, que los perros no puedã sentir su olfalto, como à lugares cubiertos, bosques, trigos, y otras frescuras, y mayormente quando comen algun trigo verde, y alli reposan; quando el cazador hallasse semejantes liebres, y que viesse la falta de sus perros en vn camino, la debe cazar adelante de largo del camino, siguiendola siempre, hasta tanto que los perros hallen la salida, ò que ayan hallado vn pequeño valle, ò fresco por medio del camino, de donde los perros puedan tener sentimiento, y para lo mismo debe poner los pies en tierra, y reconocer algun vestigio de la liebre, semejante de los que se han escrito arriba.

Las liebres hazen otros mil engaños, los quales generalmente puede observar el cazador, despues que avrà visto su primer proceder, y avrà tenido noticia del territorio, y entonces excitara sus perros, los quales hara tomar, por ponerlos dentro de todos engaños de la liebre.

La

El tiempo que la liebre vive.

La liebre no vive mas de siete años: Tiene esta enfermedad, que si el macho, y la hembra fueren acompañados juntos en vn territorio, no dexarán hazer habitacion à otras liebres forasteras, si no fueren aquellas que avrán criado; y por esso se dize, que quanto mas se caza en vn territorio, tanto mas liebres se hallan, por lo que vienen de otras partes.

Carne de liebre à los perros.

Tomada que sea la liebre, será bueno dàr de comer à los perros, para darles corage, y alegria de cazar por lo venidero; la comida sea pan, y queso, y otras golosinas, y todo puesto en el cuerpo de la liebre para teñirlos de sangre, y estendida encima las yervas limpias: Por segunda comida, como por banquete mas celebre, fuera bueno desollar vna liebre, y quitarle los lomos, y despues ponerla en medio de los perros, y dexarsela comer, y despues que la avrán comido les darán pan, porque no les venga mal al corazon, y no bomiten, porque la carne de la liebre les es contraria; y si el perro adestrado à correr las liebres, despues fuere puesto à correr el ciervo, nunca cuidarà mas de cazar liebres; porque la caza del ciervo es mucho mejor que la de la liebre, y mas gustosa.

Vtilidad de la presa de la liebre.

Las mismas vtilidades que avemos hallado en la presa del ciervo; y del javali, podemos dezir tambien en la presa de la liebre; y por hablar primeramente de su carne, es comida muy frequentada, y buscada; verdad es, que los Medicos juzgan ser melancolica, y dificil de digerir, que cria vn humor harto gruesso (se entiende de las liebres viejas, que tienen mas de vn año, ù de aquellas que se crian en tierra cultivada, y lugares cerrados) pero las jovenes tienen la carne muy ùelicada, y gustosa al comer; y aun las viejas, si fuere de la parte buena, como de los lomos, espaldas, y piernas.

Fecundidad de la liebre.

Se debe notar en este animalejo vna fecundidad maravillosa de naturaleza, que es, que la hembra produce todos los meses grande numero de gazapos: Yo sè que ay algunos que piensan, que el macho, y hembra tienen la natura femenina, y que ambos conciben, y engendran, como si fuera cada vno macho, y hembra: pero semejante opinion es falsa, y en todo agena de la naturaleza; bien es verdad, que siendo la hembra llena, no se llega mas al macho, y no le admite, hasta que esta descargada de los gazapos, y luego que està descargada, el macho la buelve à cubrir, que es causa de tanta fecundidad: Lo mismo se puede dezir de los conejos, que son de especie de liebres.

Virtudes de la liebre.

La carne de la liebre bien tostada ayuda mucho à la disenteria, y fluxo del cuerpo.

El higado disecado en el horno, y puesto en polvos, es singularissimo para aquellos que tienen el higado dèbil.

Los sessos cocidos, vngiendo las encias de los infantes chiquitos, les mitiga el dolor de los dientes, y se les ayuda à crecer.

Tomareis vna liebre entera con su piel, y pelo, y solo le quitareis las entrañas, y la cerrareis dentro de vna olla de barro bien tapada, y cerrada; despues pondreis la olla en vn horno caliente, y la dexareis estàr alli hasta tanto que el cuerpo pueda ser reducido en polvos; tomando de estos polvos el peso de vn escudo, con vino blanco cada mañana en ayunas, sana la dificultad de la orina, y rompe las piedras, tanto de la vegiga, quanto de los riñones; pero en este interin primero, que vengan à vsar de estos polvos, serà necessario que el cuerpo sea purgado, y entre tanto que vsare estos polvos, conviene tener encima los riñones vna plancha de plomo larga quatro dedos, cosida entre dos paños. Virtudes de la liebre.

La hiel de la liebre macho con azucar, limpia los ojos llenos, y cargados de manchas.

Los excrementos, ò estiercol de la liebre es cosa muy segura, si es puesto en la natura de la muger en forma de vn garvanço, para retener el menstruo, que corre demasiado, y diseca la madre demasiado humeda.

La sangre de la liebre frita, y disecada, y aplicada encima la sarna, ò fuego salvatico, lo sana, y diseca luego.

La liebre tiene vn huesso pequeño en la juntura de la pierna, el que es perfectissimo para el dolor colico.

Para tratar en este lugar de los secretos de la caza de los conejos, se dize, y remite al quarto libro, en el qual se ha tratado largamete de los conejos del corral, y de la dehessa, ò parque; y assi el modo de la caza de los conejos de la campaña, se haze principalmente en dos maneras; esto es, con lazos, ò con perros, y el huron se pone dentro de las madrigueras de los conejos, para hazerles guerra, de la qual no pudiendo sufrir los encuentros, espantados salen luego fuera de sus madrigueras, y caen en los lazos, ò redes, puestas en las bocas de ellas: Algunas vezes el huron los constriñe tanto dentro de la madriguera, que causa alguna tardança en salir fuera, y de esperarlo muchas vezes el cazador. La caza de los conejos.

Los sessos del conejo son buenos para aquietar el dolor de los dientes de los infantes chiquitos, ò niños. Virtudes del conejo.

Los que gustan conservar la memoria no deben comer sessos de conejo, porque le es muy contraria.

La gordura del conejo debe ser muy estimada, por lo que es sobre las demàs cosas à proposito, para hazer vnciones a los riñones afligidos de arenas, y piedras.

CAPITULO QUINTO.

SECRETOS DE LA CAZA DE LA ZORRA.

Secretos de la caza de la zorra.

LA caza de la zorra no dà ningun placer, ni vtilidad al cazador, (entiendo en provecho, quanto en el comer) porque su carne no es buena en ninguna manera para comer, por tener vn gusto ruin, seco, y violento; con todo Galeno en algun lugar ha querido dezir, que la carne de la zorra es de semejante facultad, y virtud que aquella de la liebre: Y èl mismo en otro lugar, por retractar esta opinion, ha dicho, que la zorra es del mismo temperamento de los perros: Bien es verdad, que algunos hombres rusticos en algunas tierras, no teniendo comodidad de otra comida, no viven de otra carne, que de la de las zorras, no empero en otro tiempo que en el Otoño; porque en este tiempo la zorra no se mantiene de otro pasto que de las vbas, de donde su carne puede adquirir alguna bondad; sea como se quiera, la presa de la zorra es siempre de alguna vtilidad, aunque no sea por otra cosa si no porque se come las gallinas, y pollos, y haze la guerra à los conejos de la dehessa, ò parque, y porque los Medicos hazen grande estimacion de los lomos de la zorra, para los lomaticos, y asmaticos, y de su gordura para el dolor de los nervios, y de la sangre para las manchas de los ojos; y en donde avra hervido vn cuerpo entero de zorra muerta, ò viva, como se ha dicho en el tercero Libro, para todo dolor de las junturas, y de las partes genitales.

Dos maneras de zorras, ò raposas.

Antes de passar mas adelante, se dirà, que ay dos maneras de zorras, grandes, y pequeñas, las quales dos especies son harto conocidas.

Dos maneras de perros para cazar la zorra.

La caza de la zorra se haze con perros, de otra manera llamados basetes, los quales son de dos especies, los vnos tienen las piernas torcidas, y son comunmente de pelo corto, los otros tienen las piernas derechas, con el pelo largo, como los barbetes; los de las piernas torcidas cazan mas acomodadamente que los otros, y firman mas largamente el pie en tierra; y los que tienen las piernas derechas, sirven à dos maneras; la vna, que corren encima la tierra, y huiran con mayor velocidad, y furia que los otros, pero no se afir-

man

man assi largamente, porque trabajan en dar combate à las zorras, que es lo que les oprime à salir fuera, y tomar aliento; pero si sucede, que el cazador no tenga perros basetes enseñados, y adestrados, los puede criar del modo que se sigue; debe empezar à enseñar, y adestrarlos de edad de ocho, ù diez meses; porque si vn perro basete no entra de vn año, apenas, y con dificultad entrarà despues; y no conviene que le dèn palos, ni azotes, quando le enseñaràn, ni que la zorra lo maltrate en tierra; porque si fuere maltratado, ò vltrajado, no querrà bolver mas, y por esso no se deben entrar los perros pequeños à la caza donde aya zorras viejas, antes que estèn bien adestrados, que no tengan cumplido el año: El modo mas acomodado de adestrar, y enseñarlos, es en tiempo que la zorra tiene sus zorrillos, y entonces conviene tomar todos los perros basetes viejos, y solteros, quando empezaren à ladrar, y se deben detener los jovenes cerca de la madriguera de vno en vno, por temor que no se golpeen, y hazer que sientan aquellos gritos. Despues que la zorra vieja fuere presa, y que no avrà sino los zorrillos jovenes, conviene tomar los basetes jovenes, y viejos, y atarlos juntos, despues dexar ir los jovenes, dandoles animo de entrar en tierra con gritos con los basetes; y quando avran tomado alguna zorra joven, conviene dexarsela estrujar dentro de la madriguera, cuidando bien, que la tierra de la madriguera no caiga encima de ellos; despues llevar el zorrillo à casa, y mezclar el higado, y la sangre con queso, y gordura, y hazer de ello comida para los perros, demonstrandoles fiesta de su caza.

La caza de la zorra es harto facil, mayormente quando sienten los perros basetes que ladran, que luego salen fuera excepto en el tiempo quelas hembras tienen los zorrillos, los quales no quieren dexar, y hazen sus madrigueras en lugar muy mal acomodado, como es, dentro de zarças, ò rocas, ò debaxo de algun arbol, y no tienen mas que vna sola madriguera, pero muy larga, y estrecha. Presa de la zorra.

Quando los perros avràn buelto atràs vna vez, la zorra se defiende algun poco, porque no dà buelta con aquel brio, y vigor, ni tiene la mordedura tan peligrosa: Dizese, que la zorra vsa este engaño, que quando se vè los perros cerca, se pone la cola entre las piernas, y se mea en ella, y despues la sacude à los perros; y quando sienten el hedor de la orina se retiran, y la dexan.

Tomareis la zorra sin cazar, tomando vna zorra hembra quando và en amor, y le cortareis la natura con el intestino q̃ la tiene, y los pequeños riñones, que son causa de la generacion, que es aquello que Tomar zorra con engaño.

los castradores quitan à los perros quando los castran, despues ponerlo todo cortado en pedazos, assi caliente en vna olla, y pondreis galbano dentro, todo mezclado, y cerrareis la olla, para que estas cosas no se evaporen, y esso se puede conservar todo el año, y vsareis de ello quando querreis hazer alguna traycion, para hazer venir las zorras, tomando la pulpa del lardo, poniendola encima las parrillas, despues quando serà bien tostada, y caliente, conviene mojar, y fregar dentro de la olla, donde està la natura de la zorra, y el galbano, y hareis toda la traycion, y vereis que la zorra os seguirà por todo; pero conviene, que el hombre que hiziere la traycion, friegue las suelas de su zapato con estiercol de baca, porque no sienta el olor de sus pies, y con esto harà venir las zorras, para tomarlas à la trapola, y matarlas à la tarde con arcabuz, ò ballesta.

La zorra tiene vn natural, que para tomar las gallinas, y otras aves, vsa diversos modos, que se ha visto vna zorra junto vna Casa de Campo, que estaba bolteando por vn circulo, y quien la miraba estaba espantado de tanto boltear, y despues de poco tiempo viò, que cayò vn gallo de Indias de vna ventana de lo mas alto de la casa, y la zorra lo tomò, y se fue con èl; y fue, que como el gallo veía su enemigo, nunca le apartaba el ojo, y con la cabeza le iba siguiendo, por no perderla de vista, y poco à poco turbosele la cabeza, y cayò.

Es cosa cierta, que vngiendo vn perro basete con azufre, ò con azeyte, ù hollin de hornal, y haziendolo entrar en la madriguera donde està la zorra, se partirà dél, sin bolver de dos meses; conviene tambien notar vna cosa, que el perro basete, assi joven, como viejo, despues que huviere salido de la madriguera de la zorra, se debe labar con agua tibia, y jabon, por hazerle caer la tierra, que tuviere entre la piel, y el pelo, porque se haria sarnoso de vna sarna, que fuera muy dificil de sanar.

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DE LA CAZA DEL LOBO, Y DE SU NAturaleza con los provechos de sus partes, que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede aprovechar, para las enfermedades de su Familia.

Secretos del lobo.

ES muy bien conocido quan ruin, y cruel sea el lobo, por los habitadores de la Assia, Africa, y Europa, por los grandes vltra-

jes,

jes, y daños que reciben dèl; y tambien por los de la America, dicha Brasil la antigua, la Florida, la nueva Francia, y esta nuestra tierra de España, y otras tierras Orientales, y Occidentales; de manera, que ay pocas Naciones, à las quales no sea el lobo notorio, y por esso se pone, y escrive la forma, costumbres, naturaleza, y diferencias de lobos.

El lobo tiene el pelo rucio, mezclado de negro, blanquinoso debaxo del vientre, la cabeza gruessa, armado de dientes gruessos, y largos, las orejas cortas, y derechas. Descripcion del lobo.

Plinio, Autor singular, y de grande nombre, en el *lib.* 8. *cap.* 22. segun su historia natural, dize, que la vista del lobo es muy peligrosa, y que si èl vè à vn hombre antes de ser visto, le quita en aquel punto la voz, y los Pastores lo experimentan cada dia. Plinio.

Los lobos de la Africa son pequeños, pero los de las Regiones frias son gruessos, fieros, y mas crueles, como lo confirma Olao Magno, Arçobispo de Upsala, en Gocia, en el *lib.* 18. *cap.* 13. de la Historia, que ha hecho de los hombres, animales, y aves, diziendo, que Plinio ha escrito con mucha verdad del lobo, y que su crueldad, y malignidad se descubre mas en el mes de Enero, quando sigue la loba; y especialmente durante el grande frio, porque se ponen, y juntan en grande numero, y que los mas ligeros, y crueles son los que hazen habitacion en las Regiones frias, y que en aquellas partes la gente no se atreve à ir à solas, sino bien armados de lanças, ballestas, y arcabuces, y sobre todo son codiciosos de matar las mugeres preñadas, para devorarlas. Olao Magno.

Ay tambien otra manera de lobos, llamados lobos cervales, como dize Plinio, de los quales los Principes, y Señores llevan sus pellejos para aforros de sus vestidos.

El mismo Plinio en el *cap.* 34. del dicho libro, escrive de vna otra manera de los lobos llamados Tois, que son largos de cuerpo, con las piernas, y muslos mas cortos, que los otros lobos, los quales saltan con presteza, y viven de caza joven, y no hazen ningun daño à los hombres; de invierno son de color muy negro, y de Verano de pelo roxo. Plinio.

Aristoteles, Principe de la Philosophia, en el libro de la Historia de los Animales, y de las partes, y generacion de aquellos dize en el 5. *lib. cap.* 2. que el lobo se junta con la loba, del mismo modo, que se juntan los perros. Y en el 2. *lib. cap.* 1. escrive, que tienen el miembro genital como vn osso, y assi como lo tiene tambien el ciervo, la zorra, y el huron: Dize despues en el 6. *lib. cap.* 35. que Como se junta el lobo cõ la loba.

las lobas llevan, y hazen los cachorros, ò lobillos, como las perras, y en la misma distancia de tiempo, y dias, y que no vèn en algun tiempo, asi como los perros, y que las lobas conciben, y se encargan en cierto tiempo del año, como es en el mes de Enero, y hazen sus cachorros al principio del Verano, cerca del mes de Mayo, y que entonces quando vàn derechos à la loba caliente son mas crueles. Mas adelante dize el dicho Aristoteles en el 8. *lib. cap.* 28. que en las tierras Cirenuicas, los lobos se juntan con las perras, asi como en Grecia los perros Lacedemonios se toman con los tigres: Tambien en el *lib.* 1. *cap.* 1. escrive, que entre los animales, que son desacomodados à domesticarse, la Panthera, y el lobo son animales feroces, cautelosos, y astutos para tomar, y engañar los otros animales. Y en el 8. *lib. cap.* 5. hablando del modo de vivir del lobo, dize, que se sustenta de carne, excepto, que criando tiene grande hambre, y come tierra; si bien dizen otros, que los han visto en la campaña descubrir carne, que avian en otro tiempo enterrado, despues de hartos, para servirse de ella, quando no pudieran hallar ninguna presa.

El lobo come algunas vezes yervas, como hazen los perros, quando estàn enfermos, para el bomito, por descargar el vientre; atrevense à los hombres pusilanimes, que vàn solos, mas que à los cazadores; y el dicho Aristoteles en el *lib.* 9. de su Historia de los Animales, *cap.* 30. assimismo Plinio en el *lib.* 10. *cap.* 8. de su Historia natural, refieren, que cerca de la Palude Meotide, los lobos se familiares à los pescadores, que tienen cuidado de hazerles parte de sus pescas; y si acaso los pescadores se descuidan de darles racion, ellos en la noche les rompen, y desvaratan las redes; y en el 6. *lib. cap.* 18. dize, que al tiempo que siguen la loba, son muy crueles à los demas lobos, que sobrevienen, y en otro tiempo no vsan el reñir entre sí; y se ha visto, quando van en amor con la loba, ser ellos diez, y doze, y maltratarse ellos con ellos, tanto, que se ván algunos mal heridos, y sangrientos. Tambien el mismo Aristoteles en el *lib.* 9. *capit.* 1. dize, que estos animales tienen perpetua enemistad entre ellos, y son enemigos del jumento, del toro, y de la zorra. Escrive tambien en el *lib.* 2. *cap.* 17. que todos los animales, que tienen las encias llenas de dientes, no tienen mas de vn solo vientre, como el hombre, el perro, el puerco, el osso, el leon, y el lobo. El mismo Autor en el 4. *lib.* en el tratado que haze de las partes de los animales, *cap.* 10. dize, que los animales que tienen los pies hendidos, y tienen cinco dedos en los pies de delante, y quatro en los traseros,

co-

como leones, lobos, y perros, tienen el cuello frangible, exceptado el lobo, y el leon que lo tienen de vn huesso, que no lo pueden tornear; lo que no es verdad, porque se han visto muchos abiertos, à los quales se ha hallado el cuello todo divertible conforme lo tienen otros animales; verdad es, que tienen el cuello muy gruesso, macizo, nervioso, y carnoso, y por esso es animal que tiene grande fuerça en el cuello, porque tomando vn carnero de través, ò por el medio con la boca, se lo lleva como vn perro à vn conejo; si halla vn cavallo, ò vna baca muerta en vn fosso, la tira à fuera para comerla: Dize mas Aristoteles en el *6. lib. cap.* 35. que ay lobos caninos, conformes à la naturaleza de los perros, y que hazen los hijos conforme los otros lobos, y que no vèn de mucho tiempo, despues de aver nacido, y no hazen mas de quatro.

Las lobas paren ordinariamente en lugares fuertes, de bosques cortados, al descubierto, y en los bosques fornidos, ò en algun collado, ò cuesta llena de yervas, de la parte de Medio Dia, para tomar el calor del Sol, y paren a menudo, en alguna entrada de madriguera de zorra, ù de otros animales, para salvarse alla dentro, si le quisieren hazer alguna injuria; y si acaso la loba estuviere apretada de los hombres, ù perros, toma vno de sus hijos con la boca, y se lo lleva; y no siendo desvaratada, da leche à sus hijos, hasta tanto que pueden comer y el lobo, ò loba estàn luego cerca de los lobillos; y quando son aptos para comer, el lobo, ò la loba vàn à cazar, y aviendo tomado algun animal, lo llevan à ellos, ò les bomitan lo que han comido, porque sus hijos se crien de aquello; y quando se han hecho grandes, el lobo, ò la loba les llevan algun corderito vivo, ò algun ansar, ò perro para que ellos lo maten, para enseñarlos para quando fuere necessario: No comen la cabeza de los perros, ni la piel, que no ay desollador que mas diestramente desuelle vn perro, ò carnero, que hazen ellos: Quando despues son mas gruessos cerca del mes de Agosto, ù de Septiembre, el lobo, y la loba empiezan a conducirlos à la campaña, fuera del bosque donde se han criado, y aqui estan esperando su padre, ò madre que les traygan alguna presa viva, ò muerta, sin hazerlos ir lexos de su bosque, y entonces cerca de la noche, ù de la mañana se pueden vèr en las tierras laborables; despues en Octubre, y Noviembre, y aun mucho despues siendo los lobos jovenes cazados, se pueden tomar, como lo hazen los Labradores con redes, y yendo hasta el mes de Enero, que las lobas vàn calientes, el lobo viejo caza, y muerde los lobos jovenes, y los echa de su compañia.

Lugar donde paren las lobas.

Estos animales passan de vnos bosques à otros, y de vnas tierras à otras.

La mordedura del lobo recibida por algun animal, apenas se puede sanar, por causa de vn veneno maligno, y pernicioso, que se pone dentro, y por esse respeto la mayor parte de los animales heridos de el lobo se mueren, ò à lo menos toda aquella parte herida queda cascada, y marchita, por mucha diligencia, y remedios que se hagan en curarlos.

La astucia de los lobos.

Quanto à la astucia, y malicia de los lobos, tienen vna costumbre à la noche, ò à la tarde de ahullar para juntarse para dàr assalto à alguna ramada de yeguas, ò potros, y teniendo lugar las hazen separar para mejor ser señores de algun pollino, el qual despedazan, y comen, y assimismo hazen con los bueyes, y bacas en el pasto; y tambien vàn por los lugares de casa en casa, para hallar algun animal, que por algun descuydo de Padre, ò Madre de Familias à la noche no ayan encerrado en el establo, y assi los toman, despedazàn, y comen, y no hallando fuera, buscan los lugares, en los quales estàn los perros, gallinas, ansares, y otras aves, que no estàn cerradas en casa, rompiendo toda cosa, y tomando si ay carneros, ò ovejas en algun cortijo, hazen alguna abertura para poder entrar dentro, y matar veinte, ò treinta y de los demàs no toman si no la sangre, excepto, que quando se vàn cada qual se lleva el suyo, y vàn à salir à los perros de la guarda de los carneros, con esta astucia, que vn lobo los dexa llegar cerca de sì poco à poco, para que se alexen de la casa, y despues todos los demàs se aferran con los perros, y los hazen pedazos, y despues facilmente, y à su placer hazen grande daño en el cortijo de los ganados de lana. Tambien tienen otro modo de proceder para tomar los perros; esto es, que vno à dos, estàn espiando en el largo de la casa donde estàn los perros, y otro se demuestra, y haze que se alexen los perros de la casa, y despues los arremeten, y al tiempo que ellos huyen à la casa, y quieren entrar por el agujero debaxo la puerta, se encuentran con ellos los otros lobos, que estaban en espia, y los matan, y comen.

En los bosques tienen esta industria, de hazer correr los ciervos, de la misma manera que los perros de caza los hazen correr, lo que no es notorio à todos, y assi cazan, y toman los animales por los bosques.

Brecorio.

Brecorio en su Diccionario Moral, en el titulo de los animales, dize, que el lobo es llamado lobo, por lo que quiere dezir casi pie de leon, porque tiene los pies, como el leon, y por lo que el leon tie-

tiene fuerça, y virtud en los pies, porque echando sus pies, y vñas à algun animal, lo despedaza, y quita la vida.

Isidoro ha escrito en el *lib.* 12. que el lobo es vn animal de rapiña, amigo de sangre, y por la rapacidad, y rabia que tiene, mata todas maneras de animales. Isidoro.

Aristoteles, en su libro de los animales, haze mencion, que en las Indias se hallan, que tienen tres ruas de dientes, y la cara, y la voz como el hombre, razonando como vna trompa, y los pies como vn leon, y la cola como alacràn, ligeros como vn ciervo, y muy crueles, que matan los hombres, y se los comen. Aristoteles.

Dize Contandino, y tambien Isidoro, que si el lobo vè al hombre le quita la voz, por lo que con su maligno aliento inficiona el ayre, el qual assi inficionado tambien inficiona la respiracion de el hombre, que le està cerca, y lo priva de la voz: por esso dize Virgilio en Bucolica, de donde ha salido el comun Proverbio: (*Lupus est in fabula*) quando se habla de alguno que sobreviene en aquel instante, donde luego cessa el razonamiento, por lo que ellos sobreviniendo quitan la palabra, y la voz, Contandino. Isidoro. Virgilio.

Dize el mismo Isidoro, que si el lobo es visto primero del hombre, pierde mucho de su ferocidad; añadiendo tambien, que el lobo, y la loba no andan calientes sino por el espacio de doze dias, y durante dicho tiempo sustentan la hambre, ayunando sin comer, pero despues de este ayuno comen avidissimamente: Dize tambien mas, que haziendo vn vestido, ò vna ropa de la lana de vn carnero, ò oveja que el lobo aya muerto, ò que la lana de semejante animal sea mezclada con otra lana, de la qual serà hecho el paño, este paño, y la vestidura dèl serà siempre polvosa, y perseguida de gusanos.

Aristoteles, entre otras cosas arriba escritas, dize, que el lobo, y todos los otros animales, que comen carne, son muy mas crueles quando crian sus cachorrillos, que no antes. Aristoteles.

El mismo Aristoteles, en el *lib.* 8. *cap.* 5. dize, que el lobo come carne cruda, y que por esta hambre come yervas, sino es que estuviesse enfermo, porque entonces, sintiendose demasiado lleno, come de vna yerva para bomitar: En el mismo lugar escrive Aristoteles, que quando el lobo tiene azedos, ò rotos sus dientes, por aver comido demasiado, particularmente la gordura de la carne, ò por aver rompido algun huesso del animal que huviere devorado, masca oregano, por aguazarlos.

Dize tambien, que quando el lobo empieza à tener hambre, come de tal manera, que luego pierde la hambre, pero entonces esta grave-

mente enfermo, y por esta causa està mucho en reposo, y desea dormir.

Aristoteles. La naturaleza del lobo, como lo dize Aristoteles, es directamente contraria á la de las ovejas, porque se lee, que si vna cuerda hecha de las tripas del lobo, fuere puesta en vn violon, ò laud entre las otras cuerdas hechas de las tripas de las ovejas, ù de carnero, las de oveja, ò carnero seràn poco à poco rozadas, y destruidas de las cuerdas de las del lobo.

Homero. Homero, Principe de los Poetas Griegos, hablando del lobo, dize, que es maravillosamente vigilante, y que no teme ninguna cosa si no fuere el fuego, y que tirandole piedras al contorno, tiene tal vigilancia de mirar el primero que le tira con crueldad; de tal manera, que si lo huviere herido, mata à aquel que lo ha herido; y si no fuere herido, no daña si no muy poco al hombre, y assi no haze si no arremeterle vn poco, y lo dexa ir.

Los lobos en su vejez son peores à los hombres segun lo dize Homero, y quanto mas envejecen mas; porque no pudiendo cazar los otros animales, por faltarles la fuerça, tienen embidia a los hombres, y los comen, pudiendolos tomar.

El mismo Autor escrive, que quando los lobos son muy viejos, la punta de los dientes, y de las vñas se les debilitan, y se vàn retirando, sin tener si no poquissima fuerça, y en este estado se vè que viven mucho tiempo, y le dize, que la vejez del lobo se conoce en los dientes, porque en la vejez son mas apiñados; y que entre los lobos, aquellos que tienen el pelo mas derecho, son mas crueles, y mas audaces; y à mas de esso, las partes del cuerpo de los lobos, son muy debiles, y se corrompen facilmente, y que las partes exteriores son muy duras, y sufren grandes percussiones.

Plinio dize en el *lib.* 11. de su Historia natural, que el ojo del lobo, y de vna cabra son claros, y lucientes de noche, como vna vela encendida, y esto es la causa porque los perros no se agradan de cazar los lobos en llegando la noche: Y en el mismo capitulo dize, que el diente mayor de la quixada derecha del lobo tiene muchas virtudes, y singularidades: Y en el *lib.* 21. *cap.* 10. escrive, que la piel del cuello, y de la cabeza del lobo, de si tiene tal virtud, que si vn cavallo pone los pies encima su vestigio, ò pisadas, viene à estàr malo de los pies.

Virtudes de las partes de el lobo. Los remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar de las partes del cuerpo del lobo para su Familia, son los que se siguen.

Plinio en el *lib.* 25. de su natural Historia, *cap.* 11. dize, que las vnciones

nes de los excrementos del lobo valen muchissimo à la enfermedad de los ojos, y la ceniza de aqueilos, mezclada con miel, vale contra el fluxo de los ojos aquosos. Tambien la gordura del lobo es singular para fregar los ojos.

Los Medicos, assi antiguos, como modernos, hazen grande estimacion de la gordura del lobo, y no menos del higado diflecado, y puesto en polvos, y despues bebido, con poca cantidad de vino tibio, para la tos envejecida, y para las afecciones del higado.

Dicho Plinio dize en el *lib.*25. de su Historia, que el polvo de la cabeza de vn lobo sana el dolor de los dientes, y tambien q̃ el excremento del lobo, que se halla con huessos, aplicado à los dientes, tiene la misma virtud. Y en el *lib.* 14. escrive, que la hiel del lobo, mezclada con zuca silvestre, que en latin se llama vitis alba, ò con el zumo, que los Medicos comunmente dizen *electerium*, que es el zumo del cogombrillo amargo, y atado encima el ombligo de la persona, relaxa el cuerpo; y que el huesso que se halla en el estiercol del lobo, que no aya tocado tierra, sana el dolor colico atado al brazo. Y en el *cap.6.* del dicho libro escrive, que el azeyte, en el qual fuere puesto vn lobo vivo, ò vna zorra, ò su carne avra hervido con dicho azeyte, hasta que la carne estè separada de los huessos, es vn remedio singularissimo para la gota; y el ojo derecho del lobo salado, y atado al brazo, sana las calenturas. Dize tambien en el *cap.*18. que la gordura del lobo ablanda la madre, y la dureza del higado, y le quita el dolor, y especialmente si vna muger, en el trabajo del parto, come de la carne del lobo, ò que alguno que aya comido se acerque à ella, quando empiece à sentir el dolor, le darà grande alivio.

Los dientes del lobo, atados encima los niños, les quita el espanto, que tienen durmiendo, y sirve mucho en hazerles venir los dientes; y por esto se vè, que muchos tienen costumbre de atar al cuello de los niños ciertos dixes, hechos de plata, en los quales atan algunos dientes de lobos, y assi jugando los chiquillos, llevan estas cosas à la boca, fregandose las encias, que es causa, que los dientes salen mas facilmente, y con menos dolor. Virtudes del lobo.

La piel del lobo tiene la misma virtud, de la qual piel el hombre se puede servir para aforros de su capa, para preservarse de pulgas, polilla, y otras maneras de gusanos, porque estos animales aborrecen la piel del lobo como el fuego; y si los perros se acercan, se mearán en ella infaliblemente.

Los dientes mayores del lobo atados en el cavallo, lo defienden, que no se pasme: Tambien notareis lo que dize Plinio en el *cap.*20.

del

del mismo libro, q̃ el higado del lobo es hecho como la vña del pie del cavallo, y el cavallo q̃ sigue el rastro del lobo, se rompe mucho.

Para la caza del lobo conviene, que el cazador escoja vn perro de todos los suyos, que sea el mas bello, ligero, valeroso, gallardo, y mudo, secreto, que no aya cazado nunca, porque con mayor alegria, y ardor se lleve en la caza, y lo acariciareis, y fregareis, dandole à comer muchas golosinas, para que se crie mas voluntariamente, sin molestarlo, ni menospreciarlo en qualquier modo, porque no aborrezca en todo esta empressa.

Si por caso vereis algun lobo emboscado, no dexareis de conducir los perros encima el vestigio dèl, y ponerlos en el rastro, sin excitarlos, ni hablarles de ningun modo, antes observar el proceder, que el perro hiziere; y si se demostrare espantado, y timido, y que se le eriza el pelo, y si và bien por las ramas, y espesas, y yervas del bosque; y si lleva la nariz baxa, ò alta, porque algunos la llevan alta, y otros baxa, y es mejor la lleven alta, por lo que toman mejor los vientos, y el rastro: Quando haze bien su debido, y và con la cabeza alta, el cazador debe vsar algunos terminos de ventaja con èl, incitandole, y hablandole con la voz baxa, à mas de su proprio nombre; y si èl se conmueve, y alegra, y el cazador vè por donde passa, algun rastro, ò otras señales, que el lobo ha dexado, se debe llegar à sus perros, acariciandolos con las manos, y darles alguna golosina, y despues, por incitarlos, dezirles alguna cosa, animandolos, y siguiendolos, hasta que se cansan, y hallan la cama del lobo, encima la qual debe hazer boltear los perros, y encima dicha cama ponerles algunas sobras de la mesa, como son, huessos, pan, queso, y otras cosas, para que coman (si bien ay algunos, que no quieren comer, por el ardor del cazar) y despues de averlos muy bien acariciado, les hablareis mas alto, y menearlos todos encima la cama del lobo, tañendo vn poco la corneta, y gritando ala, ala, derecho à la campaña, ò el nombre del perro, via, via, no aviendo visto entrar el lobo en el bosque.

Tiempo de enseñar à los perros la caza de los lobos.

Si el cazador quisiere enseñar à su perro goloso de cazar el lobo, ò à otros perros, lo harà al tiempo de los lobos jovenes, que es en el principio del mes de Julio, que empiezan à correr por el bosque, y conviene conducir el perro, que avrà escogido para goloso, y hazerle correr campo traviesso, hasta que halle la cama, y lugar, en los quales frequentan los lobos jovenes, y entonces conviene, que su perro goloso haga del modo que se ha dicho arriba, y cazar los dichos lobillos; y si el cazador tuviere algũ galgo joven, hara que siga al perro goloso bien, y lo puede facilmente adestrar; despues de esso conviene

re-

retirar dieſtramente el perro goloſo, acariciandolo.

De otra manera ſe puede adeſtrar vn perro, quãdo avrà nebado, el cazador debe ſer diligente en ir de mañana al cõtorno de algun boſque con ſu perro goloſo, para conocer ſi algũ lobo ſe huviere emboſcado, y encõtrandole, debe ſeguir el raſtro, y ponerle encima ſus perros, acariciandoles ſiempre, haſta que ſe echen, y hallẽ la cama, y deſpues hazerles correr, haziendo, como eſtà dicho arriba, que ſerà facil al cazador, y guardarà bien, que ſu perro goloſo no mude de camino aunque el lobo aya paſſado àzia vn lado, ù otro; y aſsi para adeſtrar bien el perro, debe advertir, que el lobo tiene eſta naturaleza, y aſtucia, durante la nieve, que ſi vàn dos, ó tres, ponen todos ſus pies en el veſtigio del primero, de tal manera, que parece que no ha paſſado ſino vno ſolo, como la experiencia lo mueſtra cada dia.

Los perros bracos no ſaben cazar el lobo fuera del boſque; y ſi los perros no ſon adeſtrados à cazar el lobo, y entran en vn boſque, ó maleza, ſe retiran luego fuera con el pelo derecho, y erizado, y muchas vezes el lobo toma dos, ò tres; y aſsi muchas vezes pierden los perros, como ſucede muy à menudo; por eſſo es neceſſario, que el Principe, ò grande Señor (ſi fuere poſsible) tengan perros de la raza de aquellos, q̃ ſe deleitan en cazar lobos, y hazerlos criar cõ ellos, porque ſean grandes, fuertes, y de grande animo, y brio; y ſi acaſo no teneis perros grandes, que entiendan la caza, para adeſtrarlos que ſean buenos, pondreis algun animal muerto cercano de algun molino, y junto de la azequia, ò rio, y en dicho molino hareis eſconder vn buen arcabucero, ò balleſtero, para tirar al lobo quando viniere à comer la carne; deſpues que le avrà herido, conducireis los perros jovenes (no antes que tengan vn año ò poco mas) ſiguiendo aquella ſangre, que el lobo en el camino irà echando, incitandoles à correr, conduciendo con ellos buena compañia de hombres: Deſte modo no faltaràn al ſeguimiento del raſtro de la ſangre que và perdiendo, yendo à hallar el lobo herido, que à grande pena ſe puede mover, el qual mordiſquearã, y en fiẽdo muerto, lo manoſearã: Hecho eſto, ſerà bueno quitar la piel al lobo, y poner la carne à cocer, y deſpues de muy bien cocida, la cortareis à pedazos, y con pan de buen trigo, leche, y queſo, mezclado todo junto, embuelto con la piel del lobo, para ſentir, y ſacar aquel olor; tañendo las cornetas, abrir la dicha piel, encima la qual eſtè la cabeza del lobo con la boca abierta, y dexareis comer todos los perros deſte modo ſobre la piel; aſsimiſmo hareis del primer lobo que cazareis, deſpues que lo avreis tomado.

Adeſtrar al perro braco a la caza del lobo.

Deſpues de aver diſcurrido ſucintamente de la naturaleza del lo-

Yesca, ò cebo para cazar los lobos.

bo, y de la manera de adestrar los perros, assi golosos como bracos, para la caza de ellos, queda aora tratar, como conviene cazar, y tomar aquellos en qualquiera modo, principalmente à la tarde, antes que querràn ir à la caza, conviene aver proveido de alguna carne de algun cavallo muerto, ò teniendo el Señor modo de hazer matar alguno por viejo, y ponerlo à dos, ò tres tiros de ballesta lexos del bosque, en alguna tierra cultivada, ò amorosa, y de las tripas interiores hareis la yesca, ò cebo; que serà, que vn hombre de a cavallo ate estas tripas a la cola del cavallo con vna cuerda buena, y irà por el contorno del bosque, no siendo muy grande; pero por lo menos irà caminando, y saldra por el extremo de dicho bosque, y despues bolverà al lugar dóde està el cavallo muerto, y irà lexos de la carne, hasta media noche, ò lo mas tarde que pueda, porq̃ el lobo no se la coma tan presto, porq̃ si la empezasse a comer à la entrada de la noche, quãdo las noches son muy largas, como en el Invierno, la avrian muy presto devorado, y se retirarian muy lexos, y empezandola à comer cerca de la mañana, quedan en el bosque, ò espesura vezina.

Si quereis hazer mas yescas, ò cebos, no os olvideis en ninguna manera de cuerdas, porq̃ el lobo no se llegaria; es bueno, que aquel que pone la yesca no sea de aquellos q̃ frequẽtan con los perros lebreles, ò bracos, sino que aya quien sigue algun mastin, que come carne, estos asseguran mejor el lobo; y serà bueno tãbien en el Verano, q̃ no pongais la carne muy lexos de rio, ù de otra agua, porque los lobos puedan beber para retirarse à su maleza, sin ir à buscar à otra parte.

Conviene, que el hombre que mata el cavallo, ò lo avrà llevado muerto, lo lleve à quatro quartos, y los ate altos en algun tronco de arbol en la noche siguiente, vna, ù dos horas antes del dia. Tãbien, teniendo comodidad de algun arbol alli vezino, serà bueno que vaya alli algun hombre, haziendo la Luna clara, ò que no hiziesse mucha obscuridad, y que subiesse encima de vno de estos arboles, para vér comer à dichos lobos, y dezir quantos ha visto, y à què parte se han ido à emboscar despues de aver comido; porq̃ es grande suerte si los lobos viejos vienẽ à comer la primera noche; pero si los jovenes vienen, en llegando el viejo, los jovenes dexan presto la carne, y se retiran, esperando q̃ el viejo aya comido à su placer; y estos, antes que se pondran à comer, daràn buelta por el contorno, espiando si ay cosa que los pueda hazer daño, despues, queriendo comer, arremeten corriendo, y toman tres, ò quatro bocados, y se retiran atràs, y bolveràn mas vezes desta manera, y algunas vezes se han contado diez y seis encima de vna buitrera en vna noche en el mes de Enero.

Di-

Dize el Provervio, que el lobo no come carne de lobo, pero esta experimentado lo contrario; porque vna noche se comieron dos, que vnos cazadores avian muerto la noche antes, haziendo de ellos yesca, ò cebo. Tambien si el lobo ha comido de vn cavallo, perro, ò puerco caliente, no se puede descargar, ni bomitar aquellos. Tambien quando lo han comido frio, para poder durar, y correr mas largamente, bomitan, creyendo que con aquello haràn parar los perros à comer lo que ellos corriendo han bomitado.

Provervio, que el lobo no come carne de lobo.

El cazador quando querrà ir à la caza del lobo, se levantarà antes de apuntar el dia para ir donde esta la carne, y quando estuviere cerca, sus perros cortos se deben llegar al puesto; y viendo que la buitrera no està donde la avian puesto, puede estàr seguro que el lobo avrà comido; este es indicio de grande, y verdadero conocimiento, porque los mastines, y otros perros no fresean la carne, ni la comen en lugar que la hallan. El cazador puede hazer poco juizio del numero de los lobos, por aver comido poco; si fuere tierra laborable, en el contorno se conocerà por donde avra ido el lobo despues de aver comido, y de essa manera puede dexar sus perros seguremente en el vestigio sin inflamarlos demasiado.

Quando fuere junto, ò cerca del bosque, si su perro golòso no fuere secreto, lo tendrà mas corto, y mas en pretina, llevandolo por el camino, siguiendo el rastro, y salida del bosque, y adonde sus perros hallaràn emboscamiento; y si querra poner ramos, yervas, ò abrojos, no entrarà, y aqui llegaràn los perros retirandolos, y no permitiendo entren, ni passen mas adelante, porque se han hallado muchos lobos no estàr lexos vn tiro de piedra del estremo del bosque; de manera, que si vn lobo viejo estuviere vn poco de tiempo à respirar en el estremo del bosque, y si huviere sido cazado otra vez, y aya sentido el perro golòso, ira con grande priessa mas de vna legua, ù dos lexos.

Aviendo el cazador hallado la emboscada del lobo, pondrà en la entrada del bosque vn ramo de arbol por tierra, y mas adelante otro, y despues irà bolteando con ventaja en algun camino grande, ó pequeño valle, y en siendo alli, y hallando que el lobo ha passado, debe mirar si halla alguna cama llena de yervas, ù de verduras à la parte de Medio Dia ù de Levante, mayormente en el Invierno, y entóces, por estar seguro que el lobo passa en Verano alli la siesta durãte el calor, que se retira à los bosques baxos, y claros à la sombra de algun arbol ó en los bosques de arboles altos; debe vsar el tomarlos del mismo modo que està dicho arriba conduciẽdo sus perros, como està dicho; y si acaso el lobo no huviere estado en el carnalage à comer, el que

con

conduce el perro goloso, debe la noche antes compartir la cerca, y levantarse antes del dia, y cada qual ir à su banda, y no deben llegar al bosque que no sea bien de dia, porque muchas vezes se han visto muy lexos del bosque yendo à emboscarse: En aviendo llegado, conviene observar el ladrar de los perros de las casas, ò lugares, porque si el lobo huviere passado cerca, ladraràn con grande esfuerço, y sino ladraren, entonces cada qual puede hazer juizio que los lobos estàn de aquella parte: Venido el dia, conviene tomar el camino del bosque, teniendo siempre el ojo en tierra para reconocer la huella, y vestigio de algun lobo que aya passado por alli, y si huviere llovido vna hora, ù dos antes del dia, se puede hazer juizio facilmente, que el lobo no està muy lexos; y viendo por el camino, ò campo cultivado, que sus vestigios son derechos à la parte del bosque, ò maleza, conocerà el hombre por medio de vn buen perro, la emboscada de vno, ò mas lobos. En este tiempo se harà diligencia en hazer esparcimiento de ramos por tierra, y por el contorno, y tomar la ventaja, como arriba està declarado.

Como se debe cazar el lobo con el perro braco.

La maquina hecha, el cazador debe retirarse al lugar donde huviere ordenado la demàs compañia de la caza, y cada qual de aquellos que huvieren estado à cerrar con el perro goloso, harà su relacion; despues aviendo comido à la mañana todos en el mas espeso lugar, ò en vna mata, deben hazer pesquisa por el perro goloso del lugar que huviere sido enseñado por el patron, ò hombre practico.

Los perros braços deben ser esparcidos à la banda, y algunos deben servir para de refresco despues que el perro goloso los avrà sublevado, y conviene bien advertir, que esta banda de perros sea de los mejores, y mas bien adestrados, y mas ligeros, los quales, segun el numero de perros fuera bueno trocarlos despues de vna hora, segun se puede juzgar que estaràn cansados; sobre todo conviene, que el conductor de los perros vaya de continuo apie, y cerca dellos para darles animo quando convenga; para esso fuera bueno darles de hora en hora perros de refresco, y de los de encima lazos, y que los dexe cerca, y de esta manera los primeros yà descansados, bolveràn de nuevo, si la caza durare mucho: Verdad es, que para hazerlos mas desembueltos, conviene que hable à menudo con ellos, y los dè animo con el sonido de la corneta, porque muchos perros, sino son de raza, no son promptos à correr derechos del lobo, y mayormente à los lobos viejos, por ser mas furiosos que los jovenes.

Siendo el bosque grande, y no pudiendo ir à cavallo, me pareceria biẽ, que fuesse vn hombre por compañia de los perros, y tenerlos à la

cola

cola lo mas presto que se pueda, y querria tambien que tañessen à menudo la corneta, y que con su sonido diessen animo à los perros; verdad es, que los que no fueren à la cola de los perros, no deben tañer, porque tañendo tantos, esturdecen à menudo sus perros, y los hazen perder todo el credito, y modo de cazar, quando el vno tañe acà, y el otro acullà; siendo lobo viejo, y que no vè cosa, que le pueda hazer daño, luego se pone à correr, y viendo que corre à fuerça, y que el espacio del dia es harto largo, conviene cazarlo en el bosque, quando viniere la ocasion. Despues que avra buscado todos los modos de salir, hallando siempre gente, assi de à pie, como de à cavallo, y se vè acosado, no tendrà otro refugio, sino de correr acà, y acullà; entonces se debe continuar de poner los perros de refresco en el contorno, para hazerlos correr à la vista, que es vna de las mas bellas cosas, que se pueden vèr. En este interin conviene estàr advertidos todos de lo que puede suceder, porque si se cazare dentro de vna grande cueva, donde entra con la cola delante, conviene cercarlo de perros, por tenerlo al seguro, ò que se salvasse en alguna espesura de abrojos, en aquel tiempo alguno le debe correr encima para tomarlo, ò maltratarlo, y assi se han tomado muchos à fuerça, y en algunos ha durado ocho horas el tomarlos, y otros se han entretenido, conservando la fuerça, hasta que sobreviniendo la noche, los perdian con la obscuridad, y se han cazado algunos, que duraba diez horas la pelea, por lo que la gente va à beber à menudo.

Por esso se dize, que el hombre que haze guerra debe tener tres calidades con ellos, el assalto del galgo, la fuga del lobo, y la audacia del xavali, porque el hombre que haze guerra debe salir desembuelto, como el valiente galgo, quando quiere dar el assalto, y toma todo lo que se le pàra delante, y quando le conviene retirarse, và conservando el espiritu, y su fuerça, y el cavallo quando esta estrecho en el combate, que no puede escapar, conviene que se retire cercano de vna casa, ò fosso, ò espesura, donde pueda sostener el assalto, y en este interin procurar con extrema ligereza de matar alguno de los que le salen, y passan al travès dèl; de essa manera muchos combatientes se han salvado; en lo demàs, en vna caza de vna espesura, que se aya retirado el lobo, y bolviendo el dia siguiente à emboscarse en la misma espesura, buscandole entre aquella el dia siguiente, no se debe buscar. Por esso si aquel Principe, ò grande Señor quisiere correr à fuerça de perros bracos, conviene bien rodear la espesura de perros galgos, y quedar treinta, ò quarenta passos lexos del bosque, porque luego que el lobo pone la cabeza

El hombre que haze guerra, debe tener tres calidades.

fuera, lo rebatiran dentro, porque si huviere sido acosado de galgos, y halla alguno al cabo, y los lados por donde intentare salir fuera, no bolverà mas a tomar la campaña; sucediendo que el bosque, y espesura sea tan grande, que no se pueda ceñir de galgos, conviene cerrarlos de telas, ò redes de cuerda de altaria dos dedos ò tres brazas, porque sirve de defensa tan solamente, y assi el Principe, ò grande Señor tendrà mucha comodidad de vér cazar sus perros.

Como se ha de cazar el lobo sin perro goloso.

El Señor, ò Gentil hombre, que quiere tener vn buen rato cazando lobos, sino tuviere ningun perro goloso, bien adestrado, basta que tenga de otros perros, que se deleytan en cazar lobos, y los puede adestrar del modo que se sigue: Debe tener hombres, tanto de apie, como de à cavallo, para ir a la mañana à buena hora al contorno del bosque, y espesura, en el qual los lobos acostumbran retirarse, y acostumbran estàr todo el año sin partirse de ninguna manera, porque suelen dar grande molestia, siendo nacidos, y criados en la dicha espesura, y bosque: Aquellos que deben ir para descubrirlos, tendràn siempre el ojo mirando à tierra, para descubrir algun rastro, y aviendo llovido à la noche, serà bueno el reconocer, despues que la lluvia aya cessado, vna, ò dos horas antes de el dia; y vereis por el vestigio, que avràn dexado en tierra, si los lobos avràn ido derechos al bosque; y hareis juizio cierto del lobo, ò la loba, que se avràn emboscado en aquel bosque, que no se moveràn de ninguna manera, como no ayan sido cazados otra vez, ni perseguidos de mastines, ù bracos; porque aviendo sido vistos, ò que algunos ayan dado gritos, y dado en el enderecho, y puesto en el contorno perros, y mastines, si los lobos fueren otra vez cazados, no conviene entretenerse mucho para hallarlos en dicho bosque, antes seràn lexos mas de vna legua; porque el lobo tiene este modo de proceder, y natural instinto en saber que es odiado de todos: Aunque los lobos no sean seguidos de mastines, esparcireis los galgos para ir à correr, y que sean colocados, como se dirà abaxo; despues se pondràn los perros bracos en lugar ordenado encima lazos, y cada cazador con quatro de los mejores perros que llevan, mirarà el lugar del emboscamiento, y alli harà quedar los perros, por donde el lobo se ha emboscado, y viendo su fervor de correr, dexarà dos de los mas seguros, que desean mas correr el lobo; y sintiendo el vno de dichos perros ladrar, luego debe dexar los otros dos en el rastro, caminando al travès de dicho bosque, animando, y favoreciendolos, tañendo à menudo, y gritando; despues aviendo lançado estos, harà encima lazos del modo que serà ordenado; y despues, porque avien-

do

do encima lazos lexos, puedan ir à boltear el camino, y romper à caza. Antes que dèn fin à este proposito, no me parece fuera de razon escrivir la forma, y manera como se puede conocer el vestigio del lobo, y de la loba, y discernirle del de los perros.

Secretos para conocer el vestigio de el lobo, ò loba.

Por tanto, viendo en tierra lodo, polvo, passos, ò vestigios de lobo, y estando en duda, si seràn de perros mastines, conviene considerar la forma de la estampa del pie, porque el lobo tiene el talon largo, y gruesso, haziendo tres lineas en tierra debaxo el talon, tiene la vna gruessa, y corta, y los dedos del pie de delante siempre cerrados, lo que no tiene el perro.

La loba lo tiene del mismo modo, excepto que tiene los pies mas largos, y mas estrechos, que el lobo.

Tambien se conoce por los excrementos que hazen en el entrar, ò salir del bosque, porque el lobo haze el excremento en el lado de algun camino, ò sendero, encima algunos abrojos, ò yervas. La loba al contrario, en el medio del camino, harto blando, y llano: Puedese tambien hazer juizio con el sentir ahullar à la tarde los lobos, porque la loba ahulla mas claro que el lobo, y assimismo hazen los lobos jovenes de vn año, pero el lobo viejo ahulla con la voz mas gruessa, y menos vezes. Ademàs destas cosas, el cazador puede facilmente hazer juizio, que los perros lebreles, y mastines gruessos no pueden aver estado la noche, y mañana en el bosque.

Para adestrar los perros à la caza del lobo.

En lo demàs de adestrar los perros bracos para la caza de los lobos, conviene advertir, como se ha dicho arriba, de la retirada de los lobos jovenes en el mes de Julio, y Agosto, en hazer cazar vno, ù dos tomados a posta, porque pueden tomar placer a su comodo, y tambien por darles animo, y excitarlos mas à la caza, sera bien acariciar, y ablandarlos con muchas golosinas, que los criados avran llevado, con lo demas que llevan. Despues que sera conocido su valor, y que serà mas diestro, y prompto en el cazar, se adestrarà para servir en lugar de perro goloso, y assi bien à menudo le haràn saltar algun lobo delante dèl; y no se debe descuidar en este interin de ablandar, y acariciarles con diversas golosinas, y especialmente para ayudar, y darles animo à tomar la presa; conviene retirarse del camino para ir à tomar la ventaja; y si alguno se retirare, lo acariciareis, passandole la mano blandamente por el cerro, y otras partes del cuerpo, allanandole; verdad es, que conviene sobre todo tener cuidado en tener perros de raza, que cacen los lobos, para servirle de perros de todas suertes: Algunos son perros de la guarda, para ladrar à los ladrones, como son los perros mastines,

otros viandantes, para desviar, y seguir los animales, que se presentan algunas vezes à la campaña, otros pelosos para ir á la agua, y se llaman barbetos, que llevan la presa, y cazan los animales de agua; otros son exploradores para hallar, y llevar las perdices, y aquellos se llaman perros de redes, y parada; otros perros ay para combatir la zorra; otros llamados corsinos, ò sabuesos, ò monteros, para salir à morder, y tener los puercos xavalies, ossos, y lobos; otros llamados galgos, que son ligeros, y ardientes para tomar todo lo que se les demuestra delante, qualquier animal que sea, y llevan grande amor à su dueño, y combaten algunas vezes por èl, y se dexan morir por la ausencia de su dueño muerto, haziendo algunas vezes largo camino; y se debe estimar mucho vn lebrel, que tome vn puerco xavali, ò vn lobo viejo, que es vn animal muy cruel, aunque el lebrel sea perro muy menor, que el perro goloso.

De vn buen lebrel de Bretaña, y de vna buena lebrela, se puede tener buenos lebreles para la caza de lobos.

Como se han de tomar los lobos con los perros lebreles.

Despues de aver suficientemente enseñado el modo de hazer la caza del lobo con el perro goloso, y sin èl, queda aora por dezir, como se debe tentar el discurso por el dicho perro goloso. Conviene aun en este caso tener cuenta adonde el lobo acostumbra mas à menudo emboscarse, y su salida à la tarde para ir al carnalaje à comer, y vivir, porque ordinariamente salen por otra parte, y conviene tener diligencia de hazerlos correr en buen viento, que venga del bosque derechamente, porque el lobo no iria contra viento, sintiendo, que el lebrel le vá siguiendo el viento; y de este modo no puede tener ningun sentido; y assimismo el lobo viejo irá mas à menudo contra viento, y muchas vezes se toman, poniendo los lebreles harto lexos, los quales iràn saliendo con grande corage, y animo de la parte del bosque; y aunque su salida sea derecha, y por la parte del buen viento, se debe procurar, si fuere possible, sea por algun llano, y que la tela se vea la vna con la otra, haziendo à modo de herradura de cavallo.

Además de esto conviene hazer siete lazos, por lo menos, de lebreles grandes, y dos lazos de ligeros, para dexarlos à la cola, y conviene, que sean puestos à la parte del bosque, acompañados de vn hombre à cavallo, para soltarles a correr, aunque despues de estos avrá tres lazos por las demás partes del discurso, que se llaman costeadores, de los quales los dos primeros, que están en la cara el vno del otro, se dexaran atrás, si el lobo fuere entre ellos; de otra manera no conviene se dexen otros atrás; y si el dicho primero lazo

de

de los costeadores fuere bien armado, el lobo no faltarà de entrar en el curso, y tambien si los demàs lazos fueren bien puestos, y que aguarden que el lobo se acerque a su tela, el lobo nunca se desvia, y para esso se requiere tener el lazo en el hondo del curso de donde sale de la tela, con su perro goloso armado, y salirle al encuentro, y dexarle sus lebreles en frente, y conviene que sean de los de mas coraje, y desembueltos; sobre todo conviene, que todos los lazos tengan vna buena tela, à manera de cubierta de ramos, y yervas, para que el hombre, y el lebrel estèn cubiertos, y el que lo tendrà debe estar baxo de rodillas; y sucediendo, que el lebrel fuesse inficionado del lobo, conviene correr diligentemente para ponerle vn palo a la boca, hasta la garganta, porque no haga daño à los demàs lebreles en las piernas, y de esta manera los perros triunfan bien, y se hazen mas vigorosos à tomarlos, aviendo tomado otros, sin aver sido ofendidos: Por el contrario, no dandoles socorro subitamente, los lobos heritàn muchos lebreles, quitando al vno vna pierna, al otro rompido la cabeza, y haziendo otros daños, de que estàn despues muy enfermos, y muchas vezes mueren, por ser la mordedura del lobo muy peligrosa.

Por tanto, aviendo los lebreles gozado comodamente de su presa, no conviene dexarlos demasiado lexos, antes cada qual recoja los suyos, y bolverlos diligentemente à su tela, viendo, que aun ay lobos en el bosque, y alli esperarlos, y dexar el perro goloso, como està dicho; y conviene estàr advertido en no dexarlos demasiado atràs, y es mejor dexarlos vn poco adelantados, y que el lobo buelva al bosque; porque dexarlo correr fuera del curso, aunque el lebrel le vaya à la cola, apenas se toma ninguno; y assi, aviendo salido, y escapado del lebrel, no los sigue, porque no paren vn punto, antes caminen siempre; verdad es, que se pueden muy bien quedar en el bosque, ò malezas vezinas, si fueren fuertes, y quedaren heridos, y maltratados de los perros; pero en este interin guardareis la ventaja, y no aventureis de tomar mas à la campaña, pensando hallar el lebrel; entonces se toman à fuerça, que es vna bella caza, sobre todas las otras; porque sintiendo, y viendolo los perros, desean maltratarlo, perseguirlo, y cazarlo con mayor viveza, y calor; en lo demàs conviene notar, que se ha visto algunas vezes, que los lebreles dexan de perseguir la loba, que và en amor, antes se juntan con ella, como con vna perra; pero siendo ella en la campaña, alguna lebrela le da assalto, y la toma por embidia, y zelos.

Està dicho arriba, como se deben tomar los lobos con los perros

Diferente modo de cazar los lobos

lebreles, y bracos; y porque todos no tienen el modo, y comodidad de tener perros, ni la destreza de adestrarlos bien, no quiero dexar el modo de cazar al lobo sin ayuda de perros: Conviene con tiempo, y de lexos hazer provision de redes de cuerdas sutiles, y telas para estender en el camino grande, y tambien lazos largos; y como los lobos sean animales que hazen grande daño à todos los domesticos del Padre de Familias de la Casa de Campo, conviene que los lobos sean cazados; por tanto los hombres de los Lugares circunvezinos, y cercanos del contorno del bosque donde los lobos frequentan su retirada, deben hazer concierto, señalando vn dia para congregarse, y dar orden à cada Parroquia, tengan vn lugar cierto, y determinado donde se han de dividir; despues que la compañia fuere puesta en orden, y separados el vno del otro en largueza de vna pica, conviene entrar en el bosque, haziendo grande ruido de corneras, trompetas, cuernos, tamborinos, y siempre gritando al derecho de donde son las redes, y lazos estendidos, no temiendo de passar abaxo, y por las malezas, porque estos son los lugares por donde los lobos se cazan, y dexan passar la gente, sin moverse de ninguna manera: Esta compañia irà caminando con buen orden, conducida de vno de los mas principales della, para hazerles servar buen orden, y ir de travès por todo el bosque, hasta el derecho de las redes, y lazos, y estando el lobo amarañado, no dexarà de salir fuera por la parte donde estèn las redes, y lazos, no sintiendo ruido por aquella parte; y sucediendo, que el lobo aya passado la tela, los que estaràn cerca de las redes, y lazos, le echaràn vn palo corto luego para incitarlo mas, porque no llegue à tener noticia de los lazos: De essa manera no escaparà de ponerse en vna de las redes, ò lazos; entonces serà facil à los de la guarda de los lazos matarlo; despues que serà muerto, conviene luego estender las redes, y lazos, y retirarse cada qual à su tela, para aguardar los otros; y sobre todo, las telas, y lazos deben ser bien fuertes, y teñidos; en lo demas conviene, que todo el Pueblo junto estè cada qual en su lugar, y sepan de cierto quando han de entrar en el bosque; para esso se debe tirar vn tiro de arcabuz gruesso, por señal de la entrada, con gran ruido por el bosque; y es muy necessario tener encima los lazos hombres, que entiendan en hazer los cepos, y lazos por la campaña, y principalmente junto à las redes, las quales se han de estender sobre ramos, con vn manojo puesto debaxo la red maestra: Conviene tambien poner en orden, que la red maestra estè bien atada à los arboles, ò palos gruessos, plantados en tierra, segun la lar-

gue-

gueza de la red. Tambien se debe advertir de hazer vn cepo para el lazo, y las mas vezes aquellos que los hazen no lo entienden, porque se han de hazer todos derechos, y son mejores, porque en cada canto se pone vn lazo, y el dicho cepo sirve por dos partes. Los mas lobos, ò javalies no boltean por dexar de passar por el lado viendo la abertura delante, y los cepos de dos partes, siendo conducidos con vna cerca de redes, hecha a modo de aquella, con la qual toman las codornices; en lo demas conviene sobre todo, si fuere possible, estender las telas, redes, y lazos en buen viento.

Tomase el lobo con grã de ruido.

Nuestro Dios, y Señor diò al hombre modos, y maneras para guardarse de la crueldad de los animales salvages insidiosos, y que haze daño, y assi con el entendimiento, y discurso de que nos ha dotado, hemos hallado muchas maneras para tomar, y sojuzgar dichos animales, como el lobo, y otras fieras: està arriba dicho como se toman por fuerça de perros; aora se dize el modo, y manera de tomarlos con grandes gritos, y rumores, y otros instrumentos acomodados; conviene tambien considerar, que si el lobo se acerca à la parada, y siente las cuerdas de sus ataduras de encima, ù del contorno de los trabucos, es cosa cierta, que nunca se llegarà, hasta tanto que el cazador que avrà estendido las telas, y lazos, los avrà hecho perder el sentido de las cuerdas; y perderàn este sentido, fregandolas con estiercol de lobo, vngiendolas muy bien, como quien encera vna cuerda; esso se haze para los lobos con estiercol de lobo, y para las zorras, con estiercol de zorra, y assimismo de los demas animales, pero la dificultad es hallar de este estiercol: por esso quando el cazador querrà estender las redes, y lazos, conviene que el dia antes vaya al bosque, y por el largo de los caminos de los bosques, donde pueda hazer juizio, que los animales deben passar, mover la tierra con el azadon quatro pies en quadro, y allanarla diestramente, porque la noche siguiente, el animal que passarà por el tal lugar, dexe el vestigio con la estampa del pie en la tierra assi movida, y la mañana siguiente ir à reconocer el lugar cavado, y considerarà el animal que huviere passado, y conviene cultivar de este modo en diversas partes, y caminos, porque estando el animal en el bosque, podreis estàr seguro, que vuestro trabajo no serà en vano. Conviene para el lobo buscar alguna caza de cavallo, jumento, ò mulo, ò otra buitrera, y hazer yesca por el bosque, por el largo del camino; quando llegarà à los lugares cavados, conviene poner seis, ò siete pedazos de la dicha buitrera del tamaño de vn huevo, poco mas, ò menos; si fuere para la zorra, ò gineta, y otros semejantes

animales, bastarà poner por el cótorno de los lugares cavados, picos de galliua, ù de volateria, que quedan en los platos de la mesa de los Señores despues que han comido, ò pan rojo frito con alguna gordura; y despues quando ireis à reconocer el camino donde avreis puesto essos pastos, infaliblemente los animales que huvieren passado en la noche, avràn dexado de sus excrementos, de los quales vngireis las cuerdas de las redes, lazos, y trabucos, y esse es el estilo de los cazadores de grandes Señores.

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS DE LA ALCONERA, Y DEL GOVIERNO, y domesticar las aves de presa, ù de rapiña en general para cazar otras aves.

LA caza con aves de presa, ù de rapiña, no fue recibida, ni aprobada por los antiguos, desestimandola solamente, por el poco exercicio que en ella se hazia, no consiguiendo en esto el fin principal, que es aligerar, y enfortalecer el cuerpo, para poder despues exercitarse en cosas de mayor importancia: Por esso, ni Aristoteles, ni Plinio, ni otros Autores Antiguos hizieron mencion en sus Libros de esta caza, como ni tampoco de la de los Alcones, siendo assi que de las cazas de aves, es la mas noble de todas: Pero con todo que los hombres de nuestros tiempos han puesto en vso muchos modos de cazar las aves, con aves de presa, ù de rapiña, que es la mas excelente de todas con redes, lazos, fuego, liga, escopeta, ò ballesta, y à las aves de passaje con teclamo, y con otros infinitos modos, que son notorios a los cazadores; aora se tratarà aqui primeramente de la Alconera.

El arte de la Alconera ha sido puesto en vso de poco tiempo à esta parte (como està dicho) porque los Autores Antiguos, como Aristoteles, y Plinio, observadores de todas las antiguedades, y diligentes investigadores de todas las cosas, no avrian dexado passar tan grande industria del ingenio humano en enseñar, y domesticar las aves de presa, ù de rapiña, sin averlo escrito; porque es grande maravilla vèr vna ave, que fue siempre salvatica, hecha à modo domestico, baxando de tan alto de los ayres à la mano del cazador, y ir à buscar las aves hasta las nubes para matarlas, y assimismo hazer guerra à las aves de agua, y de tierra, y tomar tambien de los animales de quatro pies, como liebres, y conejos.

Este

Este arte es aora de presente tan noble, que los grandes Señores se la han querido dedicar, y reservar para sus passados, y la tienen en tanta estimacion en algunos Paises, que el Gentil hombre es poco estimado entre los otros, que no trata, ni se exercita en esta caza, por ser el mas noble empleo, despues de los de las letras, y armas. El arte de enseñar, y domesticar las aves de presa, ù de rapiña, para hazerlas volar à las otras aves, assi del ayre, como la de agua, y terrestres, pertenece al Alconero; llamase assi, por tener el oficio de domesticar semejantes aves, preciandose deste nombre. Por esso los Antiguos Alconeros han querido que el sacre, que los Griegos llaman hierax, y los Latinos gavilán, fuesse el termino principal, debaxo del qual fuessen comprehendidas todas las aves de presa, ó rapiña; porque el nombre vulgarmente dicho sacre, ò hierax, es vn nombre especial de presa, y assi en nuestro tiempo han hecho, que el Alcon sea el principal despues de aquellos, y se llame en nombre vniversal, como por excelencia à todas las otras aves de presa, con todo que el Alcon es nombre especial de aves de presa, como si quisiessen dezir, gentil-alcon, acon peregrino, alcon de Tartaria, alcon de Berberia, alcon giri alcon, alcon sacre, alcon lañero, alcon punie, y assi de las otras.

La Alconera es vn arte nuevo.

Aveis de entender, que todas las aves de presa no son buenas para la Alconera, sino solo aquellas que son briosas, y de corazon seguro, y que pueden volar derecho à las aves, assi por los rios, como por la campaña, y de estas ay diez especies principales harto notorias à todo el mundo, y en particular à los de España, Francia, Alemania, Noruega, &c. y son las siguientes: Aguila, Voltor, Alcon, Azor, Cernicalo, Gavilàn Giri Alcon, Esmeril, Sacre, y Lañero: Quatro de estos vsan del puño, y vuelan con impetu por el derecho, que son el Azor, Cernicalo, Giri Alcon, y el Esmeril; y quatro buelan alto, el Alcon, Lañero, Sacre, y Gavilàn. Quanto al Aguila, y Voltor no se tiene ninguna noticia por las partes de España, y Francia; grande parte de estas aves, exceptado el Voltor, tienen comunmente las plumas de la cola, y de las alas entremezcladas de blanco, todos tienen el pico, y las vnas semejantes, y son quatro, semejantes la vna à la otra, porque no son diferentes sino en grandeza, y que su color se muda diferentemente, segun la muda que hazen, que se llama mudadas, ò salidas de la muda.

Què Aves son buenas para la Alconera.

De estas aves de presa ay grande parte, que son de passada, ni se sabe verdaderamente de què tierras vienen, ni à què tierras van; ni tenèmos noticia de ellas sino solo por aquellos que las traen de Italia, Germania, y de otros Paises estraños: Aquellos que las traen, las toman

Como se limpia la liga de las plumas.

man las mas vezes con liga, que es causa de atarse las plumas, pero essa liga se limpia con agua tibia; y si acaso las aveis de traer de otras partes, ò sean domesticas, ò no lo sean, para domesticar, y enseñarlas, conviene principalmente no quitarlas del nido, que no sean robustas, y se puedan tener encima los pies, y despues tenerlas encima vn buen palo para que puedan mejor esvoletear, y menear las plumas, sin batirlas por tierra.

La comida de las aves de presa.

Conviene darles la comida, lo mas à menudo que se pueda, de carne viva, para que se pongan en buena disposicion, y les haga buenas plumas, y assimismo ademàs el pasto ordinario, y la carne buena, darles de las piernas, ò cuello de los pollos. La carne fria les es muy contraria. La carne de buey, y de puerco, y otras, les son de dura digestion. La del carnero, de palomas, y golondrinas les es mejor. La carne de pollos, comiendola fria, y siendo dulçe, conturba el cuerpo à la ave. La carne de palomas viejas les es amarga, y contraria. La carne de baca, contraria, por ser laxativa, à causa de la indigestion. Quando conviene darles carne gruessa, por falta de mejor, sea temperada, y lavada con agua tibia, y siendo de Invierno, conviene exprimirla; de Verano no cóviene si no lavarla con agua tria. La carne que se dà à las aves, sea sin gordura, nervios, ni vermenes, ni conviene dexarlos hartar de vna vez, antes dexarlas reposar comiendo, y algunas vezes quitarles la carne de delante, y dexarlas en apetito, y poner la carne en parte que no la vean, porque no les cause dentera: Es bueno tambien hazerles desplumar aves pequeñas, como lo hariades en el bosque todos los años en el principio del Otoño, siendo demasiado gordas, conviene en flaquezerlas con medicamentos laxativos, como de aloe, mezclado con la carne que se les dà por su comida, pero en este tiempo conviene sean alimentadas de buen pasto vivo, y caliente; de otra manera se debilitarian demasiado: Despues que fueren purgadas, conviene prepararlas à la presa, y especialmente quando querran hazerlas cazar, no fuera malo poner à la boca de aquellas estopa cubierta de carne en forma de vna pildora, y hazersela engullir à la tarde, porque saca aquella pildora con mucha flema pituitosa, luego por la mañana; de essa manera se haràn mas sanas, y con mas apetito mas alegres, y ligeras, y promptas à la presa.

La carne de puerco, dada caliente con vn poco de aloe, haze relaxar el ave: Conviene observar, despues que huviere purgado, ponerla en lugar calido, y tenerla al puño, y darle alguna ave viva, por lo que tiene entonces lo interior destemplado.

Conocereis quando estuvieren enfermas, en el hincharseles el cuerpo,

po, y que se les buelve rojo, y tambien los nervios, y los ojos; este es el modo, y manera del govierno, y domesticar las aves de presa, ù de rapiña en general; aora se dira en el capitulo siguiente en particular.

CAPITULO OCTAVO.

SECRETOS DE LAS AVES DE PRESA, Y DE RAPIña de la alconera en particular.

De las aves de presa ù de rapiña en particular.

EL voltor es la mayor ave de presa, ù de rapiña, passagera de Egypto, conocida en estas tierras, mas por sus plumas, y pellejos, que por la caza, porque los pellejos los buscan, para con sus pieles confortar la boca del estomago, y con sus plumas maestras emplumar las flechas: El sustento de estas aves son tripas buitreras, porque esta ave es llamada en Castilla buytre, y a lo que llamamos en Cataluña rossa, ò curuñada, llaman los Castellanos buitrera, por ser manjar de buytre, y dizen que acostumbran seguir los campos, por causa de los animales muertos. No pueden bolar de tierra, que primero no ayan corrido, ò partido de encima de algun alto.

El Voltor.

La Aguila.

La aguila se llama rey de las aves, es muy grave de llevar en el puño, por causa de su grande corpulencia, dificil de domesticar tomada salvage, por lo que es audaz fuerte, prompta, y facil en herir al Alconero en el rostro, ò en otras partes; si quereis que sea buena, conviene tomarla en el nido, y domesticarla juntamente con los perros bracos, porque yendo à caza, ella buela, y sigue los perros, los quales mueven la caza, y ella la toma. Ella se puede sustentar de todas maneras de carnes, y especialmente de los animales que avrá tomado. El Alconero debe estar advertido de conservarla bien, porque es muy fugitiva, y para remedio de esso, conviene coserle las plumas de la cola, porque no las pueda estender, ni volar con ellas, ò quitarle las plumas del contorno del grupote, que estè descubierto, y entonces tiembla de frio en el ayre, y no volarà alto.

El Cernicalo, y Azor.

El Cernicalo, y el Azor no son diferentes en otra cosa, sino en grandeza, y fuerça, porque el Azor es de mas fuerte naturaleza, y no enferma tan facilmente como el Cernicalo, ambos son de vna especie, como el cuervo, y la corvaça, y el perro grande, y el pequeño; todos son de dos maneras anidados, y ramados; los ramados son aquellos que son mudados del bosque, nidados son aquellos que fueren sacados del nido: De estos vltimos es bueno escoger de aquellos que aun no han mudado, ni han hecho huevos, ni empollado, sino que fueren

sus-

sustentados de animalitos, que ellos proprios han tomado.

Conocese la bondad, y belleza del cernicalo, si es grande, y corto; la cabeza pequeña, las espaldas gruessas, y largas, los pies grandes, y estendidos, las plumas negras, tomados pequeños en el nido, en el interin que siguen la madre de tronco en tronco: El modo, y manera de tomarlos es este; el hombre que los caza se debe poner dentro de vna mata, delante de la qual aya vna era humeda, y quadrada, con seis palos plantados en el contorno, del gruesso de vn puño, y altos de altaria de vn hombre, tres de cada parte; estos palos deben estàr atados de redes de hilo verde sutilissimo, y en aquellos vna cuerda pequeña, que corresponda al hombre, puesto dentro de la mata, y à la era ván à comer diversas aves, mayormente palomos, porque sobre todas cosas el cernicalo estima mucho la comida de los palomos.

Descripcion del buen cernicalo.

Puesto el cernicalo en la red, boltea luego con grande furia, pensando tomar las aves, que están embueltas, y amarañadas en las redes, entonces el cazador lo debe tomar, y atarle las extremidades de las alas con las piernas, y cola, porque no pueda esvolastrear; hallanse facilmente enarbolados en el Invierno en los bosques de arboles altos, sobre los mas grandes: Domesticanse teniendolos muy à menudo en el puño, y especialmente al punto del dia. Daseles de comer dos vezes al dia, ò vna por lo menos, quando el dia siguiente lo quereis hazer volar, porque entonces el cernicalo debe estàr hambriento, para que mejor assalte, y tome la caza: Mudanse cada año en Março, ò Abril, y entonces se debe poner en lugar caliente, ò en el Sol de medio dia, cerca de algunas paredes; su comida debe ser de buenas carnes, y especialmente de aves, y carnero, para que se engorden bien: Esta ave es facil en dexar su dueño, y por obviar esso, conviene, que el hombre que lo govierna se guarde de hazerle daño, y de contradezirle en nada, por lo que es melindroso: Quando va à volar, no lo debe dexar ir muy lexos, porque quando no puede tomar el ave, se và de enojo encima de vn arbol, sin querer bolver à su dueño; ni debe hazerlo trabajar mucho, antes se debe contentar de lo que puede tomar, y darle de su presa à comer, porque conozca lo que le vale la presa, y que se anime à volar voluntariamente: Las aves que toma son perdices, codornices, tordos, merlas, y otras.

La comida del cernicalo.

Enfermedades del cernicalo, y sus curas.

Sereis curioso en sanarlo, quando estuviere enfermo, teniendo calẽtura, despues del grande trabajo, ò por otro accidẽte, cõviene ponerlo en lugar tresco sobre perchas, embueltas en paños bañados, y darle à comer poco, y à menudo de carne de volateria, bañada primero con agua, donde ayan estado infusos granos de calabazas, ù de pepinos:

Si

Si estuviere refriado, conviene tenerlo caliente, y que se sustente de pollos machos, ù de palomas, templadas con vino, ò con decoccion de salvia, mejorana, y otras yervas semejantes.

Si tuviere piojos, conviene vngir su percha con zumo de yerva mora, ù de agenço.

Si tuviere lombrices en el cuerpo, conviene poner encima la comida hojas de duraznos.

Si digiriere mal la comida, y que la retenga en todo, conviene hazerle tragar vn corazon de rana, atado con vn hilo, despues sacarlo fuera luego, y le harà bomitar toda la comida.

Si tuviere la gota en la ala, ò pierna, conviene sacarle algun poco de sangre de la vena, que tienen debaxo la ala, ù debaxo la pierna.

Si tuviere podagra, conviene vngirle los pies, y tambien la percha, donde reposa, con zumo de la yerva cerrajas, dicha latarola, ò lipsones, y despues le vngirà el lugar con cebo.

El alcon, como en el arte de la alconera, son llamados algunas vezes con vn vocablo general, que significa todas las aves de la alconera, y otras vezes especial, ay diversas suertes, que se dexan aqui de distinguir.

Aquellos que han tratado de la naturaleza de las aves de presa, ù de rapiña, dizen, que el alcon es la mas principal de todas las aves de rapiña; quanto en el buelo es de grande estima, el que tiene la cabeza rasa, y llana de arriba, el pico corto, y gruesso, las narices grandes, y abiertas, las sobre cejas altas, y gruessas, los ojos grandes, y salidos àzia fuera, el cuello largo, y alto de vientre, las espaldas espaciosas, las plumas de la ala sutiles, las piernas largas, y los pies cortos, gruessos, y amarillos, grande, y bello, las vñas negras, bien agudas, y cortantes; en suma aquel es mediocre, que no es demasiado grande, ni demasiado chico. El alcon, como tambien todas las aves de presa, tienen sus semejantes, aunque mas pequeñas, y no se diferencian, sino en la grandeza.

Las aves semejantes al alcon tienen las plumas bien endañadas, la cabeza negra, y los ojos negros, color de ceniza por el cuello, y encima la espalda, las piernas, y pies amarillos, y tienen comunmente el vientre de color de paja, muy negras las plumas al contorno de los ojos. Señales de los semejantes al alcon.

Para domesticar el alcon, conviene tenerlo mucho en el puño, y criarlo de alas, y piernas de volateria, bañadas en agua, y ponerlo en lugar obscuro, y algunas vezes ponerle delãte vn vacin lleno de agua en el qual se pueda bañar, y despues de ser bañado, enjugarlo al fuego: Como se domestica el alcon.

go: Pondreisle à cazar primeramente aves pequeñas, despues medianas, y finalmente gruessas, y no falteis en hazerles comer de las aves que avràn tomado; vuela maravillosamente ligero, muy alto, rodando, y mirando á baxo donde viere el ansare, el anade, y el agueron, baxa como vna saeta, con ala cerrada, derecho de la ave, por despedazarla con las vñas, y faltando de tocarla, porque huye, le vuela luego delante, y no pudiendola dar zarpada, como inflamado, vuela despues mas lexos, perdiendo su dueño.

El gavilan, y esmeril.

El alcon es sobre todas las aves de rapiña apropósito para tomar todas las aves de agua.

Sus enfermedades, y remedios son semejantes à aquellos del cernicalo, con todo, que el alcon es de naturaleza mas fuerte.

El gavilan, y el esmeril son menores, quanto en el cuerpo, que todas las aves de rapiña, no de los de puño, porque son del numero de aquellos que vuelan alto, como el alcon, el lañero, y el sacre.

Estas aves son harto conocidas por todo; el gavilan no conoce al cazador, por ser su exercicio tomar las pequeñas aves, y son aquellos de especie, que el cazador halla por la campaña, que van à las liebres, conejos, ò perdices, y vuelan encima su cabeza, esperando de hallar encuentro de algunas aves pequeñas, que los perros ayan hecho levantar; pero dichas aves pequeñas estiman mas vezes ser tomadas de los perros, ò hallar modo de salvarse entre las piernas del cavallo, dexandose pisar mas presto, que no experimentar el rigor del gavilan, que les es enemigo mortal; pero no obstante, el gavilan no sigue al cazador, sino por cierto espacio de tiempo, como tiene los confines limitados, porque en partiendose, và à buscar su bosque, donde se recrea, estando al fresco ordinariamente; tiene el pico azul, los pies, y piernas amarillas, las plumas de debaxo los ojos muy negras, la sumidad de la cabeza entre negra, y amarilla, dos manchas blancas encima el cuello, y debaxo la gola, y dos rosetas à los dos lados de los pullos, las alas mosqueadas por encima, y por debaxo negras, la cola negra por encima, y por debaxo muy pintada de manchas roseas entre las negras, y viendolo volar, se descubre rojo debaxo la cola, y al medio de las piernas.

Las señales del gavilan.

El esmeril.

El esmeril es la mas pequeña ave de presa de las que el Alconero se sirve, y es de puño, y naturalmente semejante al alcon, que no ay diferencia con èl, sino en la grandeza, porque tiene las mismas vñas, plumas, y costumbres; de donde conviene, que sea estimado noblemẽte como el alcon, por ser de su naturaleza, y linage; es muy veloz cõtra las codornices, y perdices, con tal animo, q̃ las sigue hasta la tierra,

ra, y en el poblado, y tambien debaxo la capa de los hombres: Desea el mismo tratamiento, y sustento que el alcon.

El giri alcon es vna ave muy rara de vèr, sino fuere en las manos del Alconero de los grandes Señores, y es de grande corpulencia, de tal manera, que algunos la han estimado en especie de aguila; es bueno en todos buelos, porque es veloz, y no rehusa nunca cosa; tambien es mas dificil de domesticar, y enseñar, que todas las demàs aves de presa, porque estando melancolico, y bizarro, si su dueño no le tiene la mano dulce, y que sea diestro, y placentero, tratandole amorosamente, nunca se domesticarà. El giri Alcon

El sacre, principal entre las aves de rapiña, es semejante al alcon, quanto à la grandeza; esta ave es enemiga del milano, assimismo se puede adestrar a la caza para tomar ansares salvages, faysanes, perdices, y toda otra manera de aves: Es de mas sucia pluma que las demàs aves de la Alconera, porque es de color entre rojo, y pardo, corto arrojado con las piernas, y vñas azules. Es esta ave de passaje, rara en estas tierras: à su semejante llaman secreto, que es el macho, y el sacre es la hembra. Los grandes Señores, que quieren tener vn buen rato, lo hazen pelear con el milano, y lo hazen combatir del sacre, para hazerlo baxar baxo, porque suele en el Verano entretenerse muy alto en el ayre; hazen llevar continuamente al puño à vn Alconero vn brio, y le atan vna cola de zorra, y lo dexan volar en algun llano, y luego haze venir volando al milano, baxando a baxo, porque quando descubre el brio, luego baxa à tierra, y se auna con èl, no buscado otro sino aguardandole; entonces se abalança el sacre encima dèl, pero sintiendose ligero, aguarda el poderse vencer con el buelo; entonces buela en alto lo mas que puede, y alli es el combate, y el placer, especialmente siendo el dia claro, y sin viento, y en lugar llano sin arboles, que veran subir el sacre, y milano tan alto, que los pierdan de vista; pero esso no le vale nada, que el sacre lo haze baxar, llevandolo con fuerça contra tierra, de golpes que le da por encima. El Sacre. Como se caza el milano con el Sacre.

El lañero, no es muy diferente del alcon, y por esso toma el nombre de alcon, porque comunmente se llama alcon lañero; hallanse ordinariamente por estas tierras, y son de costumbres faciles, y sufren viandas gruessas, mas que ninguna de las otras aves de presa, ò rapiña; el hombre se sirve de ellos comunmente en todos modos El Lañero. Como se llama Alcon lañero.

El Alconero hara eleccion del alcon lañero, que tenga la cabeza gruessa; el pico corto; los pies dorados, las plumas de delàte meaclada de negro con blanco, no del traviesso como el alcon, sino manchas derechas del largo de las plumas; el cuello corto, y gruesso; y tambien Los señales del Lañero.

el

el pico; el lañero es la hembra, y su macho se llama lañero; que no es tan grueso de cuerpo como la hembra, y por esso es de menos estimacion, y de lo demas, es casi en todo semejante de pluma. No ay ninguna ave, que mas constantemente se tenga en la percha, ella està en estas partes en el Invierno, y se dexa ver en todo tiempo contra el estilo de todas las demàs, que no se entretienen en nuestras tierras, sino en el Verano.

La caza de las grullas cõ el Lañero.

El Alconero que querrà adestrar el lañero à las grullas, lo pondrà en vn aposento baxo, y obscuro, que no pueda vèr ninguna claridad, sino quando le dieren de comer, y no le tendràn en el puño, sino de noche, y quando estàn à punto de hazerlo volar, haràn fuego en el aposento para calentarlo, y bañarlo con vino puro, despues de averlo enjugado, le haràn comer sessos de gallina, y deben partir antes del dia, por el lugar donde es la caza, y lo lançaràn de subito à las grullas al amanecer, aunque aquel dia no tome presa, no importa, porque el dia siguiente serà bueno, y principalmente despues de medio Julio, hasta la fin de Octubre, y tambien despues de la muda serà mejor, que antes; pero no es bueno de Invierno. Aqui teneis el modo, y manera de adestrar, y domesticar las aves de presa, ù de rapiña, tanto en general, quanto en particular; falta empero dezir algunas cosas en este proposito.

Conviene saber, que todas las aves de presa, ú de rapiña sirven à volar en los rios, ò à la campaña, de las quales algunas vuelan del puño, y vuelan derecho con furia, como son, el alcon, cernicalo, giri alcon, y esmeril; los otros vuelan alto, que son, el alcon lañero, el sacre, y el gavilan, algunos son reclamados de su vuelo, presentandole el puño; algunos los presentan el engañador, que es vn instrumento, hecho à modo de dos alas de ave, ajustadas en sì, atadas à vn lazo, y vn pedazo de cuero, con vn escapulon de caña al cabo, y se retiràn con este engaño, pensando que es algun pollo vivo; algunos ay que no empiezan la caza, que no sea acabada la començada por el cazador, como se ha dicho de la aguila: Las aves no son diferentes en sì, sino porque vuelan indiferente à todas las aves; y assi el cazador debe cazar las aves, que à cada vna de las de presa pertenecen, y no otras.

El engañador

CAP.

CAPITULO NONO.

SECRETOS DE LA CAZA DE LAS AVES CON diversos modos.

PAra tomar aves con liga, vn hombre puede cazarlas, poniendose dentro de vna mata, bien cubierto de ramos, y enligar vnas varillas, y ponerlas por los pimpollos de la cima de la mata, y poniendo aves con jaulas por reclamos, ò tomar vna ave, y hazerle dàr gritos, y atandola las alas, y los pies, entonces las aves iràn à socorrerla, pensando que està presa, y caerán en el engaño. Caza de aves con liga.

Para tomar tordos al passo, conviene circundar tres arboles cortados, y plantarlos en tierra en vn llano, poco lexos el vno del otro, en triangulo, à modo de tres pies, y por el medio de aquel passar vna cuerda atada en vn palo, sostenida del otro cabo de vna horquilla, la qual cuerda tendra vn hombre, que estè lexos, y en aquella colgarà dos, ò tres tordos atados, y conviene poner pajas de liga en estos arboles, y despues lexos de alli dos, ò tres jaulas, en las quales aya tordos para reclamar à los otros, los quales viniendo à vèr aquellos, que estàn prisioneros en las jaulas, se enligaràn encima los arboles con las pajas de la liga; tambien se pueden reclamar con los reclamos de alaron, como lo acostumbran en algunas partes, en el principio del Invierno en las mañanas quando passan. Para cazar tordos al passo.

Para tomar aves con la mano, conviene poner trigo, ò mijo en infusion con hezes de buen vino, y con zumo de cicuta, y despues sacarlo, y sembrarlo en el medio de alguna era, y las aves que comeràn de ello podreis tomar con la mano. Para tomar aves con la mano.

Tambien si tomais vn poco de trigo, ordio, ó mijo, que sea cocido con buen vino, que estè casi del todo deshecho de cocer, poniendo en el cocimiento adelpha, y despues lo pondreis en alguna era, ò lugar donde vàn las aves, aquellas que comerán de ello, quedaràn muertas, y emborrachadas, que las podreis tomar. Otro.

Tambien si coceis alguna simiente con alumbre, y la sembrais en parte donde vàn las aves, las que comeràn quedàràn emborrachadas, que facilmente las podreis tomar con las manos. Otro.

CAPITULO DEZIMO.

SECRETOS DE LA CAZA DE LOS ANIMALEJOS DE la Casa de Campo, que toca à la Madre de Familias, hijas, y criadas, para limpieza de la Casa.

Para cazar, y matar las chinches.

A La Madre de Familias de la Casa de Campo, hijas, y criadas, se le pone aqui vna caza de algunos animalejos, que deben cazar dentro de la Casa para limpieza de ella, los quales son los que se siguen. Cazareis, y matareis las chinches de las camas, y aposentos, tomando pez derretida, mezclada con zumo de cogombrillo amargo, vngiendo los lugares donde hazen habitaciõ. Lo mismo hareis tomando cebolla albarrana, picandola muy bien, y mezclada con vinagre fuerte, y fregando la cama, y lugares con vna esponja.

Tambien hareis lo mismo tomando hojas de naranjo, y las hareis hervir con azeyte, y vngireis las maderas de la cama, y paredes. Matareislas tambien, tomando hiel de buey ù de cabron, mezclada con vinagre muy fuerte, vngiendo las maderas de la cama, y paredes; y si tomais azeyte viejo, y azufre vivo, picado, y mezclado todo junto, las matareis, haziendo el mismo vngimiento: Hareis el mismo efecto, vngiendo las maderas de la cama, y paredes con zumo de hojas de yedra, y de alcaparras picadas, y mezcladas con azeyte. Tambien las matareis, zahumandolas con zahumo de golondrinas, con que el humo no salga fuera por ninguna parte. La yerva lengua cerbuna seca, y haziendo della zahumo, haze el mismo efecto. No menos las matareis, si tomais vn manojo de agenço, y de adelpha blanco vna onça, haziendolo cocer todo junto con legia, hasta la consumpcion, de tres partes las dos, vngiendo despues de ello la cama, y paredes. Si poneis vn vaso, grande de boca, lleno de agua fria, debaxo de la cama, las chinches no os daràn enojo quando dormireis, sintiendo aquella humedad, lo que podreis vsar por las posadas, quando se irà de camino en el Verano.

Para cazar, y matar las pulgas.

Cazareis, y matareis las pulgas, tomando adelpha, y la picareis muy bien, y hareis vn hoyo en el aposento donde avrà pulgas, y pondreis dicha adelpha picada, y hecha en polvo en dicho hoyo, y todas las pulgas acudiràn, y se moriràn. Tãbien las matareis, haziẽdo zahumo en el aposento de la yerva poleo, teniendolo cerrado. Hareis el mismo efecto, tomando simiente de mostaza, y adelpha, y lo hareis hervir todo junto con agua, y rociareis el aposento donde avrà pulgas.

Tam-

Tambien si hazeis vn hoyo en el aposento debaxo la cama, y en èl poneis sangre de cabra, en breve tiempo se ajuntaran alli todas las pulgas del aposento, y las de la ropa, y las podreis matar.

Cazareis de el aposento los mosquitos que susurran, dichos por otro nombre, cenefes, que pican el rostro en la noche, tomando comino, destemplado con vino blanco, y bañareis la cara quando os pondreis en la cama. Y si rociais las puertas, y ventanas, no entraràn en el aposento; ni tampoco os haràn daño, poniendoos cerca vn manojo de cañamo florido; si quereis que huyan, y no entren en el aposento, tomareis zumo de ruda, mezclandole con vn poco de agua, y rociareis el aposento, puertas, y ventanas; assimismo os reservareis, que no os haràn daño, bañandoos la cara con vinagre, quando os pondreis en la cama, ò tambien poniendo por algunas partes del contorno de la cama esponjas, mojadas con vinagre. Para cazar los mosquitos.

Para los criados del Padre de Familias de la Casa de Campo: Matareis las ladillas tomando vn sueldo de bermellon entero, y hareis pedacitos groseramente, y lo pondreis con vna copilla sobre brasas de fuego pequeñas, y perfumareis el lugar de las ladillas, debaxo la camisa, y en otras partes, solo no sea en los ojos, y es cosa limpia, y aprobada con sola vna vez; tambien se matan, destemplando azogue con gordura dulce muy bien, y vngir las partes; pero es mejor el primero, y mas limpio. Para matar las ladillas.

CAPITULO UNDEZIMO.

SECRETOS DE COMO SE PESCAN LOS PEZES.

AY muchas maneras de caza para tomar los pezes, segun los rios, azequias, lagunas, y otros lugares, donde ellos hazen habitacion, y segun las diversidades del pescado, porque en la mar se pesca el pescado de vna manera, y en las aguas dulces de otra; de vna manera los pezes gruessos, y de otra la anguila, de otra los pezes pequeños: De manera, que tantas variedades de caza de los pescados fuera cosa muy dificultosa, y larga de escrivir; dexarèmos esta cognicion para aquellos que tienen el oficio de pescar el pescado para vender: Diràse solamente, para la comodidad del Padre de Familias de la Casa de Campo, què maneras, y modos ay mas principales para pescar, y tomar los pezes. Como se pescan los pezes.

Los que tienen industria en pescar, y tomar los pezes con la ca-

ña, y ſedal, ò con redes, toman los pezes con mas abundancia; pero ſon de mucho gaſto, con la caña, y ſedal es de mas ingenio, y de menos provecho.

El tiempo de peſcar los pezes.

El tiempo acomodado de la peſca del peſcado es en el Otoño, deſpues que el Sol es pueſto, principalmente en la Canicula, y el lobo, porque entonces los pezes duermen, y pueden ſer tomados reposando con achas encendidas.

En el Invierno el tiempo proprio para peſcar, es en el medio dia.

En la Primavera todo el dia, y principalmente antes que el Sol ſalga, la qual Primavera es mas acomodada para la peſca, que todos los demàs tiempos, porque el agua es tibia, y incita los pezes à generacion en lo mas profundo, y à la ſuperficie en la agua, y muchas vezes cerca de tierra.

El tiempo mas incomodo es en el Verano, principalmente en los dias caniculares, los quales con el calor hazen morir los pezes, y ſon oprimidos de ir à lo mas profundo de la agua, y aſsi eſta peſca en eſte tiempo ſe debe hazer ſiempre de noche.

Quando ſe peſcan los pezes, ſe debe tener cuenta con el viento, que haze, porque quando haze viento de marina, buelve las redes contra del viento, y al contrario quando haze medio dia. Pero quando haze viento ceſiro, las redes deben eſtàr pueſtas contra el viento de Levante, y al contrario: Sobre todo la peſca ſe debe hazer en tiempo de bonança.

Tomareis pezes facilmente con comida, advirtiendo, que las comidas deben tener quatro condiciones. La primera comida ſea olorosa, porque el olor haze venir de lexos los pezes, como anis, zumo de panizo, y de las mejores ſimientes. La ſeguda, que ſea de guſto muy bueno, para que incite à los pezes à comerla, y juntamente los engañe, como es ſangre de puerco en particular, queſo de cabras, pan de trigo, y mariposas. La tercera, que ſea fuerte, y humoſa, para que luego la fuerça del veneno los perturbe, como aguardiente, y ezes de buen vino: La quarta, y vltima, que ſea venenoſa, para que haga bolver los pezes atonitos, y dèbiles; y de eſſe genero ſon las flores de todos meſes, porque eſta yerva, y ſus flores ſon obſcuras, y lutoſas, y cogidas por eſpacio de tiempo, hazen bolver los pezes atonitos, y borrachos. Tambien la cal viva, aunque ſe vaya por la agua, todavia mata los pezes.

Para congregar qualquier genero de pezes.

Congregareis los pezes en vn lugar, tomando oregano, agedrea, mejorana, de cada coſa tres dragmas, de la corteza del arbol que lleva los inciensos, mirra, bermellon, de cada vno ocho dragmas, ha-

rina, mezclada con buen vino media libra, higado de puerco tostado tres onças, picareis todas estas cosas en particular, despues lo mezclareis con arena delgada, y vna hora antes lo pondreis en el lugar de la agua donde querreis pescar, y pondreis las redes despues por el contorno.

Otros acostumbran poner de la yerva delphinum del macho picada, y amassada, y de essa manera hazen venir los pezes a la orilla de la agua para tomarlos con las manos.

Tambien algunos mezclan con tierra, y salvado de trigo media libra de ajos, simiente de sesamino tostado media libra, poleolo, oregano, tomillo sallero, mejorana, agedrea, stpahidis silvestre, de cada cosa quatro onças, media libra de harina de espelta, de la corteza de el arbol que lleva el incienso, dos onças, y lo pondreis en la agua.

Congregareis qualquier genero de pezes en vn lugar, tomando sangre de buey, de cabra, y de oveja, estiercol de buey fresco, de las tripas tiernas con el estiercol de cabras, y ovejas, tomillo salsero, oregano, poleo, agedrea, mejorana, ajos, ezes de buen vino fuerte, de cada cosa partes iguales, y tambien gordura, ù de los cuetanos de los animales sobredichos, tanto quanto querreis, todo en particular, ò todo junto, lo picareis, y hareis pelotillas, y aquellas pondreis en la agua, vna hora antes que querreis poner la red.

Para tomar los pezes de los rios, tomareis gordura de oveja, y simiente de sesamino, dicho de otra manera alegria tostada, ajos, vino fuerte, oregano, tomillo salsero, mejorana seca, de cada cosa partes moderadas, y picadlo, y mezcladlo con pan, y ponedlo en el rio.

Pescareis, y tomareis qualquiera manera de pezes, tomando sangre de cabra negra, y ezes de vino fuerte, mezclado con harina, y con el pulmon de cabra muy tierna, lo cortareis menudito, y mezclado todo lo pondreis en el rio. Para tomar qualquier genero de pezes.

Tomareis pezes del rio, cebandololos primero con sangre, y carne de ternera bien picada, y la pondreis en vn vaso, donde la dexareis por espacio de diez dias, despues vsareis de ella para tomar los pezes. Democritos Torentino. Hermes.

Hareis que los pezes se acerquen, que los podreis tomar con las manos, tomando ortigas, y quinquefolium, y lo picareis, y tomareis zumo de la yerva siempreviva, y de todo os vngireis las manos, y pondreis en la agua de las pastillas llamadas magmatis, que ponen Para tomar los pezes cō las manos. Africano. Misaldo.

en la triaca magna, y pondreis dentro del agua las manos donde fueren dichas pastas, y los pezes os vendran a las manos, que los podreis tomar: Lo mismo podreis hazer en el rio, poniendo las redes vngidas con lo mismo.

Para que las ranas no dèn gritos.

Si teneis la Casa de Campo cercana de alguna agua, y estando alguno enfermo, y los gritos de las ranas le dieren pesadumbre a la noche, las hareis cessar de dar gritos, poniendo en la orilla de la agua donde gritan, vna, ò muchas linternas encendidas, segun el ambito de la agua, segun lo dize Africano in Geoponisis, y Missaldo. En Paris hizo esta prueba vn hombre, molestado de ellas, y le sucediò muy bien.

FIN DE LA OBRA.

Siguese la Rueda perpetua, para saber los años fertiles, y esteriles, presentes, y venideros, si el hombre los quiere saber, para comun vtilidad.

VOCA-

VOCABULARIO
DE SEIS LENGUAS.

EN QUE SE DECLARAN LOS NOMBRES de los arboles, yervas, frutas, y otras cosas contenidas en el presente Libro de los Secretos de Agricultura.

Los numeros de la segunda pagina corresponden à la primera.

EN la primera pagina ay tres columnas, y en la segunda ay otras tres; en la primera columna estan los nombres Castellanos por Abecedario; en la segunda los nombres Catalanes; y en la tercera los nombres Latinos: En la primera columna de la segunda pagina estàn los nombres Portugueses; en la segunda columna los nombres Italianos; y en la tercera los nombres Franceses.

Castellano.	Catalàn.	Latin.
1 Abrotano.	Broida.	Abrotanum.
2 Abrojos.	Abriulls.	Tribulus.
3 Acelgas.	Bledas.	Beta.
4 Azufre.	Sofre.	Sulphur.
5 Azafràn.	Safrà.	Crocus.
6 Adelfa.	Baladre.	Nerium.
7 Agrimonia.	Agrimonea.	Eupatorium.
8 Agalla.	Gallas.	Galla.
9 Agarico.	Agarice.	Agaricum.
10 Agraz.	Agras.	Omphacium.
11 Ajo.	Ala.	Allum.
12 Ala.	All.	Helenium.
13 Albahaca.	Alfabega.	Ocimum.
14 Alholvas.	Sinigrec.	Fenum Græcum.
15 Altramuces.	Lubins.	Lupinus.
16 Almendras.	Ametlles.	Amigdala.
17 Alcaparras.	Taparas.	Capparis.
18 Alamo blanco.	Arbre blanch.	Populus alba.
19 Alamo negro.	Arbre poll.	Populus nigra.
20 Alvericoques.	Arbrecochs.	Præcocia.
21 Alacranes.	Escorpins.	Escorpio terrestris.
22 Alazor.	Safrà bort.	Crocus silvestris.
23 Aloeigos.	Festuchs.	Pistacia.
24 Alvavalde.	Blanquet.	Cerusa.
25 Almastiga.	Mastech.	Mastix.
26 Alfalfa.	Alfals.	Medica.
27 Algarrovas.	Garrofas.	Selique.
28 Amapolas.	Rossella.	Papaver erraticum.
29 Anis.	Matafaluga.	Anisum.
30 Anagalide.	Anagalida.	Anagalidis.
31 Apio.	Apit.	Apium palustre.
32 Araña.	Aranya.	Araneus.
33 Artemissa.	Artemeya.	Artemissæ.
34 Arroz.	Arros.	Oriza.
35 Arrayan.	Murtera.	Myrthus.
36 Arbol.	Olivella.	Ligustrum.
37 Armuelles.	Espinacas.	Attiplex.

Portuguès.	Italiano.	Francès.
1 Abrotano.	Abrotano.	Autonne.
2 Abrolhos.	Tribulo.	Macors.
3 Acelgas.	Bietola.	Porrec.
4 Inxofre.	Solfo.	Sufre.
5 Azafràn.	Zaffaranno.	Faffran.
6 Eloendro.	Oeandro.	Rosaje.
7 Agrimonia.	Agrimonia.	Agrimoine.
8 Vugalhos.	Galla.	Noix de Galle.
9 Agarico.	Agarico.	Agaric.
10 Agrazo.	Agresto.	Verius.
11 Alho.	Aglio.	Ail.
12 Ala.	Elena.	Aulnec.
13 Mangoricam.	Basalico.	Dubasilie.
14 Alsolvas.	Fieno Greco.	Senegre.
15 Tramoços.	Lupino.	Lupins.
16 Amendoas.	Mandole.	Ades.
17 Alcaparras.	Cappare.	Capres.
18 Amieco.	Albero.	Peuplier.
19 Amieto.	Albero.	Peuplier.
20 Alvercoc.	Bacoche.	Abricoc.
21 Alacraon.	Scorpione.	Scurpion.
22 Cartamo.	Zaffarano salvatico.	Saffran sauvaje.
23 Fisticos.	Fistachi.	Festuje.
24 Alvayalde.	Biacca.	Cerule.
25 Almeceg.	Mastice.	Mastic.
26 Alfafa.	Medica.	Foin de Borgonya.
27 Altarrofas.	Carobe.	Carouje.
28 Papolas.	Papavero salvatico	Coquelicos.
29 Heradoce.	Anis.	Anis.
30 Mortiamom.	Anagalidis.	Matejeline.
31 Apio.	Apio.	Ache.
32 Araña.	Ragno.	Araine.
33 Artemisia.	Artemisia.	Armoyle.
34 Arros.	Ris.	Du Riso.
35 Murta.	Murtella.	Meurte.
36 Alfenheyro.	Olivella.	Taofne.
37 Armoles.	Trapese.	Bonne dame.

Castellano.	Catalàn.	Latin.
38 Avellana.	Avellana.	Avellanæ.
39 Agenço.	Doncell.	Absintium.
40 Agedrea.	Saborrija.	Satureia.
41 Azarabacara.	Atzari.	Vulgabo.
42 Azederas.	Agrelles.	Oxalis.
43 Azebuche.	Ullastre.	Oleaster.
44 Azogue.	Argentviu.	Hydaritos.
45 Azeyte.	Oli.	Oleum.
B		
1 Badea.	Albudeca.	Pepo.
2 Balsamo.	Balsem.	Balsamum.
3 Betonica.	Betonica.	Betonica.
4 Berros.	Crexens.	Nasturtiũ aquaticũ.
5 Bisnaga.	Bisnaga.	Daucus.
6 Bivora.	Bivora.	Vipera.
7 Bledos.	Blets.	Blitum.
8 Borrajas.	Borrajas.	Blugosum.
C		
1 Calamento.	Rementerola.	Calamintha.
2 Camadreos.	Camadreos.	Trissago.
3 Camecisso.	Elraterrestre.	Hedera terrestris.
4 Camadreja.	Mastela.	Mustela.
5 Cardo de comer.	Carr.	Cardus.
6 Cardenche.	Cardons.	Labrum veneris.
7 Cardo benedicto.	Cardo santo.	Gartamus agrestis.
8 Cañamo.	Canem.	Cannabis.
9 Calabaza.	Carabasa.	Cucurbita.
10 Castañas.	Castanyas.	Castaneæ.
11 Zarça.	Garravera.	Rubus.
12 Zanahoria.	Pastanaga.	Pastinaca.
13 Caña.	Canya.	Harundo.
14 Cangrejo.	Cranc.	Cancer.
15 Canela.	Canyella.	Casia.
16 Cebolla.	Ceba.	Cepa.
17 Cebolla albarra-(na.	Ceba marina.	Scilla.
18 Celidenia.	Celidonia.	Chelidonium.
19 Cevada.	Ordi.	Hordeum.

Por-

Portuguès.	Italiano.	Francès.
38 Avellam.	Noccibolle.	Noyſetre.
39 Alosna.	Aſſenço.	Aluyna.
40 Saturagon.	Saboregia.	Sariete.
41 Azarabacara.	Azaro.	Gavaret.
42 Azedas.	Azetoſa.	Vinete.
43 Azambulheyro.	Olivo ſalvatico.	Oliver ſuavaje.
44 Azogue.	Argento vivo.	Argent viure.
45 Azeyte.	Oglio.	Huyle.
1 Bateca.	Pepone.	Pepon.
2 Balſamo.	Balſamo.	Paume.
3 Betonica.	Betonica.	Betoine.
4 Agroens.	Creſçione.	Ducreſſom.
5 Biſnaga.	Dauco.	Carrote ſauvaje.
6 Bivora.	Vipera.	Vipera.
7 Bredo.	Biedoni.	Blete de Eſpaine.
8 Borrajas.	Borragine.	Bourroche.
1 Neveda.	Nipotella.	Calament.
2 Camedras.	Quercivola.	Cheſnetre.
3 Cameciſſon.	Hedera hellera.	Hierre.
4 Doinha.	Donala.	Belete.
5		Chardon.
6 Cardanchas.	Diſſaco.	Chardon à Carder.
7 Cardo ſanto.	Cartamus.	Cardon ſauvaje.
8 Cañamo.	Canape.	Chamure.
9 Abobora.	Zucca.	Curge.
10 Caſtanhas.	Caſtagne.	Caſtaignes.
11 Silva.	Rovo.	Ronſe.
12 Canours.	Paſtinacu.	Carrottes.
13 Cana.	Gerundo.	Chameleau.
14 Caugro.	Granccio.	Chanche.
15 Canela groſa.	Caſsia.	Canelle.
16 Cebolla.	Cipolle.	Ciboulle.
17 Cebolla albarrana.	Cipolle marin.	Oignen marin.
18 Herva de andurinha.	Celidonia.	Celidoine.
19 Cevada.	Orozco.	Orje.

Caſte-

Castellano.	Catalàn.	Latin.
20 Cerrajas.	Lipsons.	Sonchus.
21 Cera.	Cera.	Cera.
22 Cedro.	Cedro.	Cedrus.
23 Ciruelo.	Pruner.	Prunus.
24 Ciprès.	Cipret.	Cupressus.
25 Cintoria.	Centaurea.	Centaurium.
26 Coles, Verças.	Cols.	Brasica.
27 Cola de cavallo.	Cua de Cavall.	Hippuris.
28 Consuelda.	Consolda.	Simphitum pectum
29 Cominos.	Comins.	Cymunim.
30 Colchico.	Colchico.	Colchicum.
31 Corrihuela.	Carrijola.	Sanguinaria.
32 Corona de Rey.	Corona de Rey.	Melilotus.
33 Corazoncillo.	Transflorina.	Hipericon.
34 Coloquintida.	Coloquintida.	Colocynthys.
35 Cogõbrillo amargo	Cogombre silvestre.	Cucumis silvestris.
36 Culantro de pozo.	Fallia.	Adiantum.
37 Culantro.	Celiandre.	Coriandrum.
38 Cugujada.	Cugullada.	Galerita.
39 Calamento.	Calamenta.	Calamintha.
40 Coles marinas.	Cols marinas.	Brasica marina.
41 Carcoma.	Corc.	Caries.
42 Cigarras.	Cigalas.	Cicade.
43 Chirivia. (das.	Xerevilla.	Siser.
44 Cerezas y Guin-	Cireras.	Cerasia.
45 Cañaheja.	Canya ferla.	Ferula.
46 Cardenillo.	Verdet.	Ærugo.
D.		
1 Doradilla.	Doradella.	Asplenum.
2 Dormideras.	Cascalls.	Papaver sativum.
3 Dormideras ma-	Cascalls corneuts.	Papaver cornutum.
4 Diptamo. (rinas.	Dictamo.	Dictamun.
5 Duraznos.	Presechs.	Persica mala.
E.		
1 Enebro.	Ginebre.	Iuniperus.
2 Eneldo.	Anis.	Anethum.
3 Endivia.	Endivia.	Intibus.

Por

Portuguès.	Italiano.	Francès.
20 Cerralhas.	Cicerbita.	Lataron.
21 Cera.	Cera.	Cire.
22 Cedro.	Cedro.	Cedre.
23 Ameyxicira.	Prunus.	Privinier.
24 Aciprefte.	Cypresso.	Cypres.
25 Centaurea.	Biondella.	Fiel de terre.
26 Couves.	Cavallo.	Choux.
27 Cavalina.	Cola de cavallo.	Queve de cheval.
28 Solda.	Consolida magiore.	Consyre.
29 Cominho.	Cimixo.	Comin.
30 Colchicon.	Centinodia.	Corrijiole.
31 Peligon.		
32 Corona de Rey.	Meliloto.	Melilot.
33 Herue de S. Ioan.	Laperforata.	Mille pertuis.
34 Coloquintida.	Coliquintida.	Coloquinte.
35 Pinos de S. Gregorio.	Cocomero salvatico	Cogombro sauvaje
36 Coentro de pozo	Capel venere.	Cheveulx.
37 Coentro.	Coriandolo.	Coriandre.
38 Cotovia.	Lodola.	Alovette.
39 Neveda.	Nipotella.	Calament.
40 Couve marinas.	Cavallo marin.	Choux.
41 Corrugen.	Tarlatura.	Pourriture de bois.
42 Cigarra.	Cigarras.	Sigale.
43	Sisaro.	Cherui, y Giroles.
44 Cerejas.	Ceregie.	Cerise.
45	Ferola.	Bojuete.
46 Azinhame.	Verderame.	Verdegris.
1 Deurandinha.	La indorata. (co.	Ceteac.
2 Dormideras.	Papavere domesti-	Pavor.
3 Dormideras ma-	Papavere cornuto.	Pavor cornù.
4 Dictamo. (rinho.	Dittamo.	Gingembre de jar-
5 Pessegos.	Persiche.	Pesches. (din.
1 Zimbre.	Ginepro.	Gencute.
2 Endrea.	Aneto.	Anet.
3 Endivia.	Indivia.	Endive.

Cassa

Castellano.	Catalàn.	Latin.
4 Encina.	Alzina.	Llex.
5 Enciensо.	Encens.	Thus.
6 Escamonea.	Escamonea.	Scamonea.
7 Espicanardi.	Espic.	Nardus.
8 Esparragos.	Esparechs.	Esparagus.
9 Estiercol.	Fems.	Stercus.
10 Espino de majuelos.	Espic blanch.	Oxyacanta.
11 Estepa.	Estepa.	Cistus.
F.		
1 Farfara.	Vngla cavallina.	Lusis largo.
2 Filipendula.	Felipendola.	Oenante.
3 Fresno.	Frexe.	Fraxinus.
G.		
1 Gamon.	Gamons.	Alphodellus.
2 Galapago.	Turtuga.	Testudo.
3 Garvanço.	Ciuro.	Cicer.
4 Genciana.	Genciana.	Genciana.
5 Gengibre.	Gengibre.	Zingiberis.
6 Grama.	Gram.	Gramen.
7 Granada.	Magrana.	Malum punicum.
H.		
1 Haba.	Fava.	Faba.
2 Haya.	Faig.	Fagus.
3 Hezes de vino.	Ros de bota.	Fex.
4 Hinojo.	Fenoll.	Feniculum.
5 Hinojo marino.	Fenoll marin.	Crithmum.
6 Hinojo salvage.	Fenoll bastart.	Feniculum erraticũ.
7 Higuera infernal.	Erba de Talpas.	Ricinus.
8 Hortiga.	Hortiga.	Vrtica.
9 Hortiga muerta.	Ortiga, que no pica.	Vrtica Labeo.
10 Hiel.	Fel.	Fel.
11 Higuera.	Figuera.	Ficus.
12 Hongos.	Bolets.	Pungi.
13 Huevos.	Ous.	Ova.
I.		
1 Jacintho yerva.	Jacinto.	Hiacinthus.
2 Isopo.	Isop.	Hysopus.

Portuguès.	*Italiano.*	*Francès.*
4 Enzinheyra.	Elice.	
5 Incienso.	Incenso.	Encens.
6 Escamonea.	Escaminonia.	Scamonie.
7 Espicanardi.	Espigonardi.	Spie de vltramer.
8 Esparragos.	Esparago.	Esparje.
9 Esterco.	Sterco.	Fiant.
10 Piriteiro.	Spini bianchi.	Cirero de pastor.
11 Cergacos.	Cisto	Ciste.
1	Ungia di cavallo.	Pas de Asne.
2 Felipende.	Felipendola.	
3 Freixo.	Frassino.	Fraisne.
1 Gamoens.	Amphodillo	Aphrodilles.
2 Gagado.	Testudine, Galana.	Tortue.
3 Gaons.	Ceci.	Poischiches.
4 Genciana.	Genciana.	Gensienne.
5 Gengiure.	Gengevo.	Ginjembre.
6 Grama.	Gramigna.	Dente de chien.
7 Roman.	Melgranate.	Pome granade.
1 Faba.	Fava.	Fave.
2 Faja.	Faggio.	Faus.
3 Sarro.	Feccia.	
4 Funcho.	Fenochio.	Fenoil.
5 Funcho marinho.	Fanochio marino.	Fenoil marin.
6 Funcho sauvage.	Fenochio erratico.	Fenoil sauvaje.
7 Fuigueira do in-	Mirasole.	Pausme Dieu.
8 Ortiga. (fierno.	Ortica.	Ortie.
9 Ortiga morta.	Ortica morta.	Ortie morte.
10 Fel.	Fiele.	Fiel.
11 Figueira.	Fico.	Vigier.
12 Cogumelos.	Fonghi.	Campignons.
13 Ovos.	Vuono.	Oeuf.
1	Cibolla canina.	Iarinthe.
2	Hissopo.	Hissoppe.

Castes

Castellano.	Catalàn.	Latin.
3 Judihuelos.	Fasols.	Smilax hortensis.
4 Junco.	Ionchs.	Iuncus.
5 Juncia olorosa.	Ionchs olorosos.	Iuncus quadratus.
L		
1 Langostas.	Langostas.	Locustæ.
2 Llanten.	Plantaje.	Plantago.
3 Laurel.	Llorer.	Laurus.
4 Lantejas.	Lentillas.	Lens.
5 Lagartija.	Sergancana.	Lacerta.
6 Lengua cerbuna.	Mellera.	Phillitis.
7 Lechitresna.	Letresa.	Tithymalus.
8 Leche.	Llet.	Lac.
9 Lechuga.	Lletuga.	Lactuca.
10 Lirio blanco.	Lliri blanch.	Lilium.
11 Lirio amarillo.	Lliri groc.	Lilium silvestre.
12 Lirio cardeno.	Greujol, y Lliriblau.	Lirium.
13 Lino.	Lli.	Linum.
14 Liga.	Vesch.	Viscum.
15 Lombrices.	Cuchs de terra.	Terræ intestinæ.
M		
1 Mançanilla. (da.	Camamilla.	Anthemis.
2 Mãçanilla bastar-	Guirnalda.	Helichrysum.
3 Mastuerço.	Murritort.	Nasturtium.
4 Mastuerço salvaje.	Murritort salvatge.	Iberis.
5 Madre silva.	Mill bort.	Tithospermon.
6 Mata.	Lentrisque.	Lentricus.
7 Madroño.	Arbos.	Arbutus.
8 Malva.	Malva.	Malva.
9 Malvavisco.	Malvins.	Althea.
10 Matricaria	Matricaria.	Parthenium.
11 Masrubio.	Masrubi.	Marrubium.
12 Madre silva.	Madre silva.	Perieymenum.
13 Mançana.	Poma.	Malum.
14 Mejorana.	Moradux.	Sampsucum.
15 Membrillos.	Codonys.	Cotonea.
16 Merculiar.	Malcoratge.	Linozestis.
17 Miel.	Mel.	Mel.

Portuguès.	Italiano.	Francès.
3 Fegioems.	Fagovili pinti.	Phaseoles.
4 Junco.	Giunco.	Ionc.
5 Junça cheyrosa.	Cypero.	Soucher.
1 Gafanhotas.	Saltarelli.	Sautarelle.
2 Chautage.	Plantagine.	Platain.
3 Loureiro.	Lauro.	Laurier.
4 Lentilhas.	Lantiche.	Lentille.
5 Sergantana.	Lucertola.	Lisardo.
6 Lingua seruina.	Lingua seruina.	Lingua de cerfetu.
7 Maleytas.	Titimalo.	Nerue au laiet.
8 Leyte.	Latre.	Lait.
9 Affalce.	Lattuca.	Laictue.
10 Cebolla cecem.	Giglio.	Lis.
11 (ceo.	Giglio silvestre.	Lelis sauvaje.
12 Lirio de corde-	Giglio azurro.	Desflambes.
13 Linche.	Lino.	Lin.
14 Visgo.	Visch.	Guy.
15 Minhocas.	Lumbrici.	Vers de terre.
1 Macella.	Camomilla.	Camine.
2 Macega Galega.		
3 Masturço. (gen.	Agresto.	Crerios alenois.
4 Mestuerço salva-	Nasitort salvatico.	Cresson sauvaje.
5 Macella.	Çamomilla.	Camine.
6 Acoyra.	Lentrico.	Lentisque.
7 Medroneyro.	Arbatro.	Arbuces.
8 Malva.	Malva.	Mauves.
9 Malvisco.	Malvisco.	Giumauves.
10 Matricaria.	Amarella.	Matricaire.
11 Mascojute.	Marrobio.	Marrobin.
12 Madresilva.	Vinciboſco.	Cheur fueile.
13 Mazan.	Pomi.	Pomme.
14 Majorana.	Mejorana.	Mariolene.
15 Marmellos.	Melecotogne.	Pomme de coing.
16 Ortiga morta.	Merculiare.	Mercorella.
17 Mel.	Melle.	Miel.

Castellano.	Catalàn.	Latin.
18 Mijo.	Mill.	Milium.
19 Melenrama.	Millefolium.	Stratiotes mille folium.
20 Mostaza.	Mostalla.	Sinapi.
21 Mostaza salvaje.	Mostalla salvaje.	Sinapi silvestris.
22 Moral.	Moreta.	Dorus.
N		
1 Nabo redondo.	Naps redons.	Napum.
2 Nenuphar.	Nenuphar.	Nimphea.
3 Niespero.	Nespler.	Nespilus.
4 Nequilla.	Niella.	Melanchium.
5 Nuez.	Nous.	Nux iuglans.
O		
1 Olivo.	Oliver.	Olea.
2 Olmo.	Olm.	Vlmus.
3 Oregano.	Orenga.	Origanum.
4 Oruga.	Ruca.	Eruca.
P		
1 Pastel.	Pastel.	Glastum.
2 Parietaria.	Morella roquera.	Helgine.
3 Pamporcino.	Pamporsino.	Cyclaminus
4 Palomilla.	Fumusterra.	Capnos fumaria.
5 Palma.	Palma.	Palma.
6 Passas.	Pansas.	Vba passa.
7 Panizo.	Panis.	Panicum.
8 Pepino.	Cogóbre.	Cucumis satius.
7 Peregil.	Iulivert.	Apium.
10 Persicaria maculata.	Percicaria	Grate ogonum.
11 Pelitre.	Pelitre.	Pirethrum.
12 Peonia.	Peonia.	Peonia.
13 Peras.	Peras.	Pirum.
14 Pino negro.	Pi.	Pinus.
15 Pimienta.	Pebre.	Piper.
16 Poliolo.	Poliol.	Pulogium.
17 Polipodio.	Polipodio	Polipodium.
18 Puercas.	Porcelleras.	Mille pede.
19 Puerro.	Porro.	Porrum.
20 Piedra imàn.	Caramida.	Magnes.

Portuguès.	Italiano.	Frances.
18 Milho.	Miglio.	Millet.
19	Millefolio.	Mille fuille.
20 Mostarda. (ge.	Senape.	Moustarde.
21 Mostarda sauva-	Senape.	Moustarde.
22 Moreyra.	Mori.	Meurier.
1	Rape.	Rave.
2 Golfaon.	Lis des estangs.	
3 Nispereyro.	Nesgulo.	Nesplier.
4 Aliprine.	Gia[illegible]	Barbuex
5 Noz.	Noci.	Noix.
1 Oliveyra.	Olivo.	Oliviet.
2 Vlmo.	Olmo.	Orme.
3 Ouregaom.	Origano.	Origan.
4 Oruga.	Rucheta.	Roquetia.
1 Pastel.	Guado.	Pastel.
2 Parietaria.	Parietaria.	Parietaire.
3 Mazam de poreo.	Ciclamino.	Pain de porseau.
4 Hervamolaria.	Fumus terra.	Fumo terre.
5 Palmeyta.	Palma.	Palme.
6 Passas.	Vbe passe.	Rocins secs.
7 Painço.	Panichi.	Paniz.
8 Pepino.	Cedroli.	Cogombres.
9 Salsa.	Petro sello.	Persil.
10		Curaige maculce.
11 Peletre.	Pyretro.	Piretre.
12 Peonia.	Peonia.	Peonien.
13 Peras.	Pero.	Poire.
14 Pinheyro negro.	Pinus.	Vngpin.
15 Pimenta.	Pepe.	Pojure.
16 Poego.	Pulegio.	Puleje.
17 Polipodio.	Polipodio.	Polipodien.
18 Porquinas.	Porcelleti.	Chenille.
19 Porro.	Porro.	Pourteau.
20 Pedra de cevar.	Calamita.	Aymant.

Castellano.	Catalàn.	Latin.
Q.		
1 Queso	Formage.	Caseus.
R.		
1 Rabano.	Rave.	Raphanus.
2 Ranas.	Granotas.	Ranæ.
3 Raton.	Rata.	Mures.
4 Romero.	Romani.	Rosmarinus.
5 Regalicia.	Regalisia.	Dulcis radix.
6 Retama.	Ginesta.	Spartium.
7 Romaza.	Paradella.	Lapatum.
8 Roble.	Roure.	Quercus.
9 Ruda.	Ruda.	Ruta.
10 Rubia.	Roja.	Rubia tintorum.
11 Rejalgar.	Orpiment.	Arsenicum.
S.		
1 Sabina.	Savina.	Sabina.
2 Satyrion.	Satirion.	Satirium trifolium.
3 Salvia.	Salvia.	Salvia.
4 Sauzgatillo.	Agnocast.	Vitex.
5 Saxiphrago.	Salsufragria.	Saxifragum.
6 Sauco.	Sauc.	Sambucus.
7 Sauz.	Salzer.	Salix.
8 Sangre.	Sanc.	Sanguis.
9 Sapo.	Calapat.	Bufo.
10 Servas.	Serves.	Soaba.
11 Sello de N. Señora.	Sagel de Salamo.	Polygonatum.
12 Serpol.	Serpillo.	Serpillum.
13 Siempreviva mayor.	Sempreviva.	Sempervivũ magnũ.
14 Scordio.	Scordio.	Scordium.
15 Salmuerra.	Salmorra.	Muria.
T.		
1 Tamariz.	Tamariu.	Tamarix Marica.
2 Taragoncia.	Serpentaria.	Dracunculus.
3 Tomillo salsero.	Frigola.	Thymus.
4 Torongil.	Torongina.	Apiastrum.
5 Trebol.	Trebol.	Trifollum.
6 Trigo.	Tormen.	Triticum.
7 Torasol.	Girasol.	Heliotropiũ mayor.

Por-

Portuguès.	Italiano.	Francès.
1 Quexo.	Formagio.	Fromaje.
1 Rabans.	Ravanello.	Refort.
2 Raans.	Ranochie.	Granoille.
3 Rato.	Sorge.	Soris.
4 Alecrim.	Resmarin.	Rosmarin.
5 Requeris.	Regalisia.	Reclisse.
6 Giesta.	Genesta.	Genest.
7 Lapaza.	Rombce.	Parelle.
8 Carbalbo.	Quersia.	Vnchesne.
9 Ruda.	Ruda.	Ruden.
10 Rayua.	Robbia.	Garance.
11 Ouropimiente.	Arsenice.	Orpin.
1 Sabina.	Sabina.	Savinier.
2 Satyron.	Trifoglio.	Tresle.
3 Salvia. (tro.	Salvia.	Saulje.
4 Pimenteiro silves-		
5	Salsifragia.	Saulue vié.
6 Sabuqueyro.	Sambuco.	Suseau.
7 Salgueyro.	Salice.	Saulx.
8 Sangue.	Sangue.	Sang.
9 Sapo.	Botta rospo.	Crapaut.
10 Sorua.		
11	Frassinella.	Signet de Salamon.
12 Serpa.	Serpillo.	Serpullet.
13 Semper noiua.	Sẽpervivo magiore.	Ioubarboson.
14 Scordio.	Scordium.	Germãdocedecave.
15 Salmoura.	Salmuoja.	Saulmure.
1 Tamarquera.	Tamarigio.	Tamarisc.
2	Serpentina.	Serpentaire.
3 Ouregaõ demato.	Timo.	Timmerjolaine.
4 Heruacidreira.	Cedronella.	Cella Melisse.
5 Trevo.	Trifoglio.	Preste.
6 Trigo.	Grano.	Duble.
7 Tornasol.	Girasole.	Soveiz.

Castellano.	*Catalàn.*	*Latin.*
8 Tuetano.	Moll dosos.	Medulla.
V.		
1 Valeriana.	Valeriana.	Valeriana.
2 Vexiga de perro.	Alicacabi.	Solanũ Alicacabum.
3 Vedegambre.	Baladre.	Eleborus.
4 Verdolaga.	Verdolaga.	Portulaca.
5 Verbena.	Vervena.	Sacra herba.
6 Veleño.	Iusquiam.	Hyosciamus.
7 Violetas.	Violetas boscaans.	Viola purpurea.
8 Vid.	Serment.	Vitis vinifera.
9 Vbas.	Rayms.	Vba.
Y.		
1 Yezgos.	Evols.	Chamçactæ.
2 Yesso.	Guix.	Hiesso.
3 Yedra.	Elra.	Hedera.
4 Yervabuena.	Menta.	Mentha.
5 Yervabuena aquatica.	Menta Romana.	Serpillum silvestre.
6 Yerbos.	Vessa.	Eruum.
7 Yua.	Yua.	Chamepitys.
8 Yerba mora.	Morella.	Solanum hortense.
Z.		
1 Zoragotona.	Psilli.	Psillium.
2 Zizaña.	Iuy.	Lolium.
3 Zorra.	Guilla.	Vulpis.

Portuguès.	Italiano.	Francès.
8 Tutano.	Midolla.	Moelle.
1 Valeriana.	Valeriana.	Valeriana.
2	Halicacabo.	Coquerets.
3	Eleborus.	Eleboro.
4 Verdoaga.	Procacchia.	Porcelayne.
5 Vergebam.	Verbenaca.	Veruaine.
6 Meimendro.	Hiosquiamo.	Iusquiame.
7 Violas.	Viole maminole.	Violetas de Mars.
8 Vide.	Vite.	Vigne.
9 Vbas.	Vbe.	Roisins.
1 Engo.	Ebulo.	Hyebles.
2 Gesso.	Geso.	Plastec.
3 Edra.	Edra.	Lierre.
4 Hortalaan.	Menta.	Mente.
5 Hortalaan.	Menta silvestre.	Mente aquatica.
6 Chicharros.	Mocho.	Ers.
7 Yua.	Chamepitio.	Ius muscare.
8 Herua moura.	Solatro.	Morelia.
1 Zaragtoa.	Psilio.	Herue apuces.
2 Iuyo.	Loglio.	Yuraje.
3 Raboza.	Volpe.	Renart.

TABLA DE LOS CAPITVLOS,

Y MATERIAS CONTENIDAS EN LOS CINCO Libros de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril.

LIBRO SEGUNDO.

Cap.

LIBRO TERCERO.

Cap.

LIBRO QUARTO.

Cap.

LIBRO QUINTO.

TA-

TABLA DE LAS COSAS MAS NOTABLES, que se contienen en los cinco Libros de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril.

A

par-

B

C

D

E

F

G

H

I

L

M

N

O

P

Pe-

Q

R

S

T

V

X

Y

Z

FIN.

Es el Libro es de Dn Fran.co Urbasson, y Ochoa

Amiente, y muy deseo myo me
alegrare Dmd, Lopiscoe 16 1592

Ung. to Mercuri, Comp.

℞. Axungiæ ℔ij.
Argenti vivi ℔ij ℥iv.
Terementinæ clari ℥iv.
Olei Lauxini ℥ij.
Cerussæ
in lacte liquidi ℥ij.
F. U. S. A.

Ung. Cordiale, Cl., Lud.

℞. Unguenti Rosati ℥ij.
Olei Nuscitæ cypressi ℥j.
Corticis Citri stillatij ℈ß.
Rosarum gut. v
Balsami Apoplectici ℈j.
misce F. U. S. A.