



10386/3

# LIBRO

33964

## DE LOS SECRETOS

DE AGRICULTURA,

CASA DE CAMPO,

Y PASTORIL;

Traducido de Lengua Catalana en Castellano,

**POR FRAY MIGUEL AGUSTIN,**

*Prior del Temple de la Fidelissima Villa de Perpiñán, del Orden, y Religion de San Juan de Jerusalén, del Libro, que el mismo Autor sacó à luz el año de 1717. Y ahora con addition del quinto Libro, y otras curiosidades; y un Vocabulario de seis Lenguas, para declaracion de los vocablos de dicho Libro; y al fin de él se hallarán las materias de que el Autor trata, con una Rueda perpetua para conocer los años abundantes, ò esteriles.*

Año

)( ✠ )(

1722.

CON LICENCIA.

---

Barcelona: En la Imprenta de los Herederos de Juan Jolis,  
en la calle de los Algodoneros.

LIBRO

DE LOS SEÑORES

DE VEGUELOS

CASA DE CAMPO

Y PASADIZO

DE LOS SEÑORES DE VEGUELOS

DE LOS SEÑORES DE VEGUELOS



CON LICENCIA

DE LOS SEÑORES DE VEGUELOS

DE LOS SEÑORES DE VEGUELOS

# RECOPILACION BREVE DE LAS MATERIAS CONTENIDAS

en los cinco Libros de los Secretos de Agricul-

tura , Casa de Campo , y Pastoril con

muchas curiosidades , que ha-

llará el que leyere.

**E**L primero Libro trata de la razon de Estado del Padre, y Madre de Familias de la Casa de Campo, hijas, y criadas, y de los presagios de las mudanzas de los tiempos, y de lo que se ha de trabajar en cada mes, con los preceptos de Astrología para las cosas de la labranza; el hacer los huertos, sembrar y plantar las yervas de comer, assi de las que se comen las hojas, raices, 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 de él; y del plantar, y transplantar, desmochar, limpiar, è ingerir de muchas maneras, con sus virtudes; y como se sacan del huerto, y campo las orugas, piojos, hormigas, gusanos de arboles, caracoles, topos, ratones, serpientes, alacranes, y otros animalejos, que hacen daño á las yervas, arboles, y frutas; y de los arboles del bosque, y de agua; y de la labranza de las tierras, de los trigos, y legumbres; y de el estercolar, y cultivar, con lo demás 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 demás, hasta ser cocido el pan, con otras curiosidades, y secretos.

El tercer Libro trata de las tierras de las viñas, y sarmientos, y de su administracion; y del ingerir las vides, y sus enfermedades, y remedios; y de la cogida de las ubas, y hacer los vinos de muchas maneras, assi para el gusto, como otros de frutas, y yervas para en-

fermedades; y de la invencion, naturaleza, facultades, y diferencias de vinos; y el hacer el aceyte 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 una regla general para medir las tierras en qualquier País, 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, paraque el humo no vuelva abaxo, por qualquier viento que ande; y hallar las aguas de los pozos, y fuentes, y de su salubridad, y bondad; y de la cria de todos los animales domesticos, assi terrestres, como volatiles, con sus enfermedades, y curas, y de las abejas, y gusanos que hacen la seda, con muchas curiosidades.

El quinto Libro trata de criar, y adiestrar los perros de caza, y de cazar los animales terrestres, y volatiles; y de la cria, y gobierno de las aves de laalconera, lasquales 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 un Vocabulario de seis Lenguas, y al fin una Rueda perpetua, para hallar los Años fertiles, y estériles, assi los venideros, como los passados.

# TABLA

## DE LOS CAPITULOS, Y MATERIAS contenidas en los cinco Libros de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril.

### LIBRO PRIMERO.

- C**AP. 1. Secretos de lo que han de hacer, y entender los Padres de Familias, que se exercitan en la Agricultura. pag. 1.  
Observaciones, y preceptos de Astrología, conforme à la Agricultura de Antonio Magino, para aquellos que tienen cognicion de los Planetas. pag. 14.  
Cap. 2. 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. pag. 19.  
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. pag. 32.  
Cap. 3. Secretos de los huertos, assi en general, como en particular. pag. 46.  
Cap. 4. Secretos de las simientes de las yervas, y del tiempo de sembrarlas. pag. 54.  
Cap. 5. Secretos de las yervas de comer. pag. 61.  
Cap. 6. Secretos de las raices, y cabezas de las yervas de comer. p. 66.  
Cap. 7. Secretos de las frutas, que se comen de las yervas. pag. 71.  
Cap. 8. Secretos de las yervas olorosas, y medicinales mas conocidas. pag. 75.  
Cap. 9. Secretos de las yervas medicinales mas conocidas, y usadas. pag. 79.  
Cap. 10. Secretos de la yerva tan maravillosa, llamada tabaco, ò nicociana. pag. 89.  
Cap. 11. Secretos de las plantas, y yervas de flores. pag. 92.  
Cap. 12. Secretos de la recogida, y conservacion de las yervas de comer, y medicinales, y de sus raices, flores, y simientes, y de sus confituras, y conservas. pag. 98.

## LIBRO SEGUNDO.

- C**AP. 1. Secretos de los arboles de fruta, que se deben poner, y plantar en los huertos. pag. 105.
- Cap. 2. Secretos de los arboles de fruta, y otros, que se ponen fuera del huerto. pag. 122.
- Cap. 3. Secretos de particularidades de las frutas, y enfermedades de los arboles, con sus remedios. pag. 129.
- Cap. 4. Secretos de las frutas, y como se confitan. pag. 135.
- Cap. 5. Secretos del plantar, y trasplantar los arboles de frutas, y cabar, desmochar, limpiar, y sembrarlos de simiente, y pepitas para ingerir. pag. 138.
- Cap. 6. Secretos del ingerir los arboles de muchas maneras, y en varios tiempos. pag. 146.
- Cap. 7. Secretos contra las orugas, piojos, hormigas, gusanos, caracoles, topos, ratones, serpientes, alacranes, y otros animalejos, que hacen daño à las yervas, arboles, y frutas de los huertos, y campos. pag. 157.
- Cap. 8. Secretos del sitio, y disposicion de los arboles del bosque, y de los arboles de agua. pag. 162.
- Cap. 9. Secretos de la labranza de las tierras del trigo, y estercolar y de la cultivacion, con lo demás del sembrar, y recoger. p. 167.
- Cap. 10. Secretos del centeno, cevada, avena, legumbres, y otros granos. pag. 177.
- Cap. 11. Secretos de los prados, y yervas para los pastos de los animales domesticos. pag. 183.
- Cap. 12. Secretos de moler los trigos, y hacer la levadura, amasar, y cocer el pan. pag. 186.

## LIBRO TERCERO.

- C**AP. 1. Secretos de las tierras para las viñas, y de los sarmientos, y otras particularidades de su administracion. pag. 191.
- Cap. 2. Secretos de ingerir las vides de las viñas, y parrales, de sus enfermedades, y remedios, y otras particularidades. pag. 198.
- Cap. 3. Secretos de la cogida de las ubas, hacer el vino, y su conservacion. pag. 203.
- Cap. 4. Discurso breve de la invencion, naturaleza, facultades, diferencias, y necesidades del vino. pag. 217.
- Cap. 5. Secretos de como se hace el aceyte del fruto del olivo, y de los frutos, simientes, yervas, y flores. pag. 228.
- Cap.



- Cap. 6. Secretos de los aceytes , que se hacen por impression , con muchas advertencias. pag. 233.
- Cap. 7. Secretos particulares del aceyte , que se hace por impression , y por destilacion , y algunos balsamos artificiales. pag. 235.
- Cap. 8. Discurso breve de la destilacion de las aguas. pag. 241.
- Cap. 9. Secretos de como conviene preparar las materias antes de la destilacion , con los preceptos generales. pag. 255.
- Cap. 10. Secretos de las aguas destiladas de las yervas , raices , cortezas , flores , frutas , licores en particular , y de sus virtudes. pag. 259.
- Cap. 11. Secretos para destilar los animales , y partes de ellos , y los restaurativos. pag. 266.
- Cap. 12. Secretos de la destilacion de las aguas compuestas , de sus virtudes , y de las aguas olorosas. pag. 269.
- Cap. 13. Secretos de las destilaciones de las aguas para pulir el rostro , y colorar los cabellos , limpiar los dientes , y como se hace la destilacion con vasos , y con fieltro. pag. 273.
- Cap. 14. Secretos del modo , y manera , que se ha de tener en el medir las tierras , y plazas , con una regla general , que puede servir para qualquier País , ò Provincia , para qualesquier medidas de todo el Mundo , aunque sean los campos , ò plazas de qualquier forma , ò figura. pag. 279.

## LIBRO QUARTO.

- C**AP. 1. Secretos del sitio de la Casa de Campo , con sus campos , huertos , y tierras. pag. 294.
- Cap. 2. Secretos del sitio , forma , y fabrica de la Casa de Campo , con las figuras de formas de chimeneas , paraque el humo no buelva abaxo , por qualquier viento que ande. pag. 303.
- Cap. 3. Secretos de los bueyes , y de sus enfermedades , y curas. p. 311.
- Cap. 4. Secretos de las vacas , y novillos , de la leche , manteca , y quesos. pag. 325.
- Cap. 5. Secretos de los cavallos , y yeguas , con sus pollinos , y de sus enfermedades , y remedios. pag. 328.
- Cap. 6. Secretos de los animales mulatinos , y de los jumentos, p. 347.
- Cap. 7. Secretos de los animales de cerda , ò puercos. pag. 349.
- Cap. 8. Secretos de los perros , ò mastines de la guarda de la Casa de Campo , y de los ganados de la lana , y otros. pag. 352.
- Cap. 9. Secretos del ganado de carneros , ovejas , y corderitos. p. 355.
- Cap.

- Cap. 10. Secretos de los cabrones , y cabras. pag. 362.
- Cap. 11. Secretos de los conejos domesticos del corral , y de los de la dehesa , ò parque. pag. 364.
- Cap. 12. Secretos de las gallinas , capones , y pollos. pag. 368.
- Cap. 13. Secretos de los ansares , anades , cisnes , y otras aves de agua. pag. 378.
- Cap. 14. Secretos de los faysanes , pabos , pollos de Indias , tortolas , perdices , codornices , tordos , y palomos roqueros. pag. 382.
- Cap. 15. Secretos de las palomas , y palomares. pag. 387.
- Cap. 16. Secretos de las abejas , colmenas , y enjambres , con sus obras , miel , y cera , y de sus enfermedades , y remedios. pag. 391.
- Cap. 17. Secretos de los gusanos , que hacen la seda , y la utilidad , que dan , con sus enfermedades , y remedios. pag. 409.

## LIBRO QUINTO.

- C**AP. 1. Secretos de los perros de caza , y de sus enfermedades , y remedios. pag. 417.
- Cap. 2. Secretos de la caza del ciervo , y de la utilidad que se saca de ella , y de los remedios , que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar para su familia. pag. 424.
- Cap. 3. 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. pag. 432.
- Cap. 4. Secretos de la caza de las liebres , y conejos , con las utilidades , y remedios , que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede hacer de sus partes para su familia. pag. 436.
- Cap. 5. Secretos de la caza de la zorra. pag. 442.
- Cap. 6. 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. pag. 444.
- Cap. 7. Secretos de laalconera , y del gobierno , y domesticar las aves de presa , ò de rapiña en general para cazar otras aves. pag. 464.
- Cap. 8. Secretos de las aves de presa , ò de rapiña , de laalconera en particular. pag. 467.
- Cap. 9. Secretos de la caza de las aves con diversos modos. p. 473.
- Cap. 10. Secretos de la caza de los animalejos de la Casa de Campo , que toca à la Madre de Familias , hijas , y criadas , para la limpieza de la casa. pag. 474.
- Cap. 11. Secretos de como se pescan los peces. pag. 475.

# PROLOGO

## AL LECTOR.

**A**UNQUE, por mucho que se quiera engrandecer, y ensalzar, ò subir de punto la profesion rustica, y los frutos, y provechos, que de ella resultan, es casi imposible, por ser ella la primera, y principal maquina, que da sustento al Mundo, y ser los secretos de ella casi incomprehensibles; de tal manera, que á no haverse inventada, ninguna persona podria passar esta vida; porque esta profesion está dividida en dos obgetos principales: el primero de los quales se llama Agricultura, que enseña á cultivar las tierras, y sembrar las simientes, y plantar arboles fructiferos, è infructiferos; y el otro se llama Pastoril, que enseña á criar todas suertes de animales demesticos, 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 á los animales se llama Pastor, por medio, é industria del qual gozamos de las buenas carnes, leches, quesos, y otras cosas. Tambien por medio de ellos se ha inventado la Astrologia; porque con el continuo estar de noche, y de dia velando en la custodia de los animales, han inventado, y hallado los movimientos de los Planetas, y Astros, y tambien Nuestro Señor quiso hacerles saber primero à ellos su venida al Mundo; de donde deben ser muy estimados. Estas dos obgetos estan, ò deben estar unidos, de tal manera, que el uno sin el otro no pueden estar; porque para cultivar, y estercolar las tierras, son necessarios los animales, y estos no pueden vivir sin los frutos, que las tierras dan, y todos juntos son tan necessarios à la vida humana, que sin ellos no se puede passar; y assi Dios nuestro Señor, del qual *omnia procedunt*, quiso que los primeros

hombres del Mundo; esto es, Adán, y Noé, fuessen Agricultores, como se lee en el Genesis cap. 3. y 9., y esso à solas debe ser suficiente para dar razon cumplida, de que las excelencias de esta profession rustica, y los provechos, que de ella resultan, es imposible poderlos decir, ni escribir; pero porque los aficionados à dicha profession tomaràn gusto en saber algunas honras, y privilegios, de los quales, los que se exercitan en ella, estan condecorados, pondremos aqui algunas cosas particulares, con las quales consta han sido, y deben ser honrados los hombres dados à esta profession rustica.

Primeramente, dice Varron, que las vidas de los hombres son dos: la primera rustica, y la otra urbana; pero que la rustica es mas antigua, porque primero fueron inventados los hombres para la cultivacion de las tierras, que no para edificar Ciudades, y solamente los Agricultores fueron por muchos siglos honrados, y antepuestos à los Ciudadanos, por haverles la Naturaleza Divina dado las tierras, la arte humana haver 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 à los hombres, era llamarlos buenos Agricultores, y el que assi era loado, se tenia por muy honrado; y finalmente, en tanta honra, y estimacion fue tenuta entre los Priscos la Agricultura, que los Emperadores Romanos, con sus propios cuerpos, no dexaban de cultivar, y ver cultivar, y sembrar los campos, y tratar de simientes, disponer arboledas, y con la misma diligencia, y cuydado, que armaban un campo de Soldados, trataban de los instrumentos para escardar los trigos; y assi los Antiguos tenian en uso emplear de nueve dias los siete en cosas urbanas.

*Ciceron.*

Segundo, dice Ciceron en el *lib. i. de Offic.* que en todas las cosas no hay ninguna mejor, mas dulce, ni mas fertil, que la Agricultura; porque el Agricultor tiene todo su cuydado con la tierra, la qual nunca rehusa bolver lo que se le da, con muy grandes ganancias; y que cosa mas vistosa, que un campo bien cultivado?

*Justiniano.*

Tertio: como la Agricultura sea utilissima, y necessaria para la vida humana; de aqui se sigue, que el Agricultor se debe mucho sufrir, y favorecer, segun lo dice el Emperador Justiniano en la *Ley Colonos numquam*, del *lib. i. i.* del *Codex*, titulo de *Agricult. & Cen.*

Quarto , dice Lucas de Peña en la primera Ley del sobredicho título , que los que professan dicha profession , deben ser eximidos de los cargos publicos , por ser hombres , que con todo su cuerpo , y fuerzas 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.

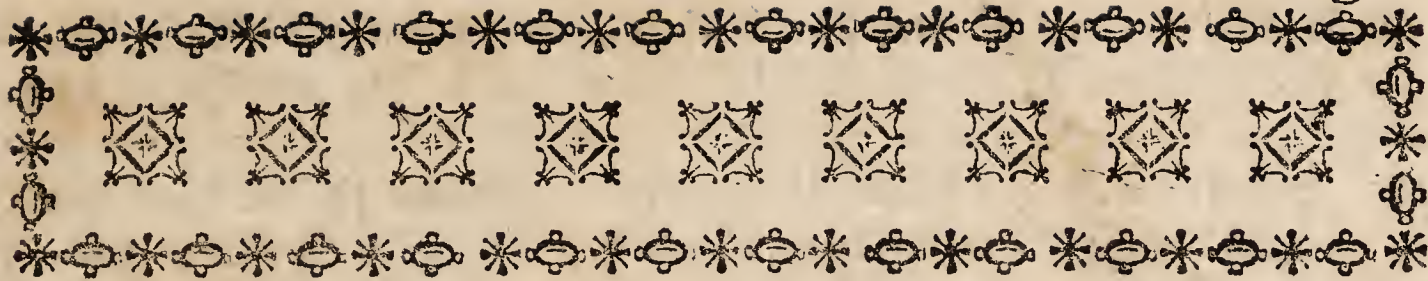
Quinto , los Agricultores son condecorados de otras diversas prerogativas , privilegios , y humanidades , entre las quales son las que se siguen : Que no pueden ser prendados en los animales , y cosas de la labranza : que en tiempo de sementera , mieses , y vendimias , no pueden ser llamados à juicio : 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 dice : *Sancta Rusticitas omnia palam habet*. Que si el Agricultor reduce , y saca una tierra de esteril à cultura , y fructificante , lo que se puede hacer sin grande trabajo , y gasto , no pueda el Señor pretender decepcion , ni engano ni puede por esso aumentar la pencion , ni los censos , segun que mas largamente lo dice Cassaneo en el libro de los Catalogos *Gloriæ Mundi* , en la part. II. considerac. 37.

Finalmente se debe advertir , que el Arte de la Agricultura es un modo , y traza muy necessaria para passar la vida humana , y por esso debe ser preferida à todas las demas , por haverse 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 demás Artifices. Por esto , 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 ahora va añadido en esta impression el Quinto Libro, y algunas otras curiosidades, y un 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 de él; con el qual Libro hallarán modos, y trazas para encaminar aquellos que exercitan, ò quieren exercitarse 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 demás que antes iba impresso, fuesen comunicados à todas las seis Lenguas, y à los curiosos, y aficionados á ella: deseando, que de este mi trabajo se siga algun fruto, que con ello me tendré por pagado, y satisfecho; suplicando el perdon de mis faltas, y que solo se atienda á mi afectuosa voluntad, y deseo.

---

*Aprobó este Libro el Padre Fray Reginaldo Poc, de la Orden de Predicadores, Doctor, y Cathedra- tico de Theologia, &c.*



# LIBRO PRIMERO

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

## CAPITULO PRIMERO.

*SECRETOS DE LO QUE HAN DE HACER,  
y entender los Padres de Familias, que se exercitan en la  
Agricultura.*



L Padre de Familias, que quisiere tratar de Agricultura, à mas de saber muy bien las cosas que pertenecen à este ministerio, lo 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 haver de sujetarse à la conciencia de un Administrador, que à mas de engañarle, le maltrataria las tierras, y menoscabaria las cosas de su Casa, y aun le pondria en ella pleytos infinitos; y assi, el primer passo, que en este Tratado se ha de dar, es la asistencia del dueño de la hacienda; y advierta, que si el mismo no mira por su provecho, y se encarga de su aumento con diligencia particular, de que los que trabajan en sus heredades, la tengan de sus oficios, todo irá 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, escribe, que aquella tierra es maltratada, y notablemente ofendida, cuyo dueño es inutil para enseñar, è inhabil para disponer lo que se ha de hacer en ella, y se ha de regir, y gobernar por fuerza, por lo que el Administrador malo quisiere. Deve tambien el Padre de Familias tener siempre los criados ocupados, no frecuenten la Ciudad, ni ir al poblado, sino le obliga cosa de importancia;

*De lo que han de hacer, y entender los Padres de Familias de la Agricultura.*

*Caton.*

*Oficio de el Granjero , ò Mayor-domo de la Casa de Campo.*

por lo qual si tiene pleytos , será bien encomendarlos à un solicitador de confianza. Jamás le dará los originales de las escrituras , sino solo copia de ellas ; y si la necesidad de assistir à negocios fuere mucha , procure dilatarlo hasta el Invierno , quando tendrá encerrada su cosecha. Hace de tratar bien con sus vecinos , y favorecerlos en sus necesidades : no dexé su hacienda à nadie sin grande seguridad , porque habrá de pedirla muchas veces , y alguna la perderá. Haga buen pecho à la embidia , y no repare en las impertinencias , y dislates , que acostumbran hacer , y decir los Labradores. No se burle con ellos ; y si acaso se viere en ocasion que ellos estén burlando , procure disimular , y no se dé por entendido. Hagales el bien que pudiere , quando se lo pidieren , y de esta suerte quedarán contentos , y vivirá con paz , y quietud. Quando quisiere tomar algun Administrador , ò Mayordomo , à quien encomiende el peso de la hacienda , para la Casa de Campo , sea de mediana edad , ni muy mozo , ni viejo , robusto , esforzado , y de la tierra , ò cerca de ella , porque le conoscais la condicion , ò halleis quien os lo diga con certidumbre , por frecuencia de trato , y conocimiento antiguo. Mirad , que su muger sea inteligente en las cosas que pertenecen à su oficio , y los hijos bien 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 dexé que las cosas anden à mal andar , y se vengán à perder. Ha de ser el primero que madrugue , y el ultimo que se acueste. No frecuente la Ciudad , aunque sea en dias de mercado , ò feria , si no fuere por cosas de importancia. No reciba à nadie en casa si no fuere que tuviesse estrecha amistad con el dueño de la hacienda. 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 la Casa de Campo , y para su dueño. No ha de ser negociante , principalmente en ganado , ò dinero de su Señor , porque distrae mucho del gobierno , que conviene à la Casa de Campo , y aun hace que las cuentas de ordinario anden mal para su Señor. Conviene que sepa leer , y escribir , para dár razon de los gastos , y si esto le faltáre , pidesela tan à menudo , que pueda darla de memoria.

En conclusion , conviene sea pacifico , sufrido , y diligente , y que sepa tratar bien las cosas de su oficio , aderezar , y hacer de nuevo todos los instrumentos necesarios para la Agricultura de la Casa de Campo , ò por lo menos hacer un astil de un azadon , ò destreal , y

otras



otras menudencias semejantes; y para los demas tenga un Carretero, y Herrero assalariados, para que le hagan los instrumentos necesarios, y de ellos tenga sobrados, por no haver de ir al vecino à que se los preste, porquẽ perderia mas en idas, y venidas, que le podrian costar de hacer de nuevo. Visite mucho los mozos, y las tierras, y no dexede desfallecer, ni fatigar mucho los animales en el trabajo. Conviene sepa curar el torzon, y otras enfermedades ordinarias en los animales, y aun las de los de su casa; y sobre todo, estime su palabra, y guardela puntualmente, y abstengase de jurar, por dar buen exemplo à los que le traten; coma, y 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 las señales de agua, vientos, buen tiempo, y mudanzas del Cielo; de las partes del Año, y de su calidad, de la fuerza de los vientos, borrascas, tempestades, truenos, frios, yelos, y granizos, porque si conviene, disponga la hacienda à sus trabajadores.

¶ Quando se vieren estas semejantes señales, se puede presumir probablemente que ha de llover. Si la Luna nueva tuviere los cuernos, y corona obscura. Si la Luna llena tiene uno, ò mas círculos negros, y espesos. Si la Luna tiene un circulo, ó faxa de color macilento, y languido. Si el Sol saliere muy roxo, y subitamente se bolviere negro. Si al rededor de sus rayos, al tiempo que sale se viere una nube pequeña, y obscura. Si quando se vá levantando tiene cerca de sí à la mano izquierda, una pequeña nube. Si los paxaros de agua se están lavando de continuo en ella. Si las grajas se lavan la cabeza à la orilla del agua, ò se zabullen en ella, ò gritan por la mañana mas fuerte, que otras veces. Si los milanos 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, si se echa encima del lado derecho, y si está buuelto ácia el Mediodia; y si el perro lo lamiere al rededor. Si el lobo acomete de priessa la caza. Si las ranas se zabullen, sin que las obligue el viento. Si el perro se rebolcáre en tierra. Si las palomas buelven tarde à casa. Si las moscas pican mas de lo que acostumbran. Si oye mas el sonido de las campanas. Si las grullas dexan el llanto, y prosiguen temprano su camino. Si en el Verano son mas los relampagos, que los truenos. Si los jumentos, y mulas se friegan las orejas demasiado, no teniendo ocasion. Si el gallo cantáre luego que sale el Sol, como no sea de Verano. Si el paxaro solitario estuviere alegre à la mañana. Si las ranas cantan

*Señales de  
Agua, y  
Vientos, y  
otras mu-  
danzas de  
tiempo.*

*Señales de  
Lluvia.*

mas que otras veces. Si la baca mira al cielo, y espira con las narices en el ayre. Si el aceyte del candil, que arde, centelléa. Si el trifolio se apretare, y recogiere sus hojas.

¶ Serán señales de mucha agua. Si los nublados son oscuros, profundos, y gruesos. Si las gotas del agua que llueve son blancas, y hacen en tierra grandes campanillas, bombollas, ò gorgoritos. Si empezáre à llover suavemente, y menudito. Si cae mucha agua sin viento, y luego la tierra se la bebe. Si la agua de los estanques, y lagunas, sin el calor del Sol, se calienta mas de lo acostumbrado. Si la gallina, y sus pollos, empezando à llover, se recogen con presteza; y si ellos por la mañana emperezan, y tardan en salir à comer. Si el arco del Cielo, llamado Iris, ò de San Martin, se dobla hacia Mediodia, ò parece dos, ò tres, ò quatro veces en el Cielo.

*Señales de Nieve.*

¶ En el invierno serán señales de nieve, y en si juzgareis si ha de nevar. Si los nublados oscuros se bolvieren blanquecinos, en particular corriendo Tramontana. Si al rededor de el Sol, ò de la Luna se vieren muchos circulos roxos, ò palidos, al Mediodia. Si el ayre se hiciere grueso en tiempo de mucho frio.

*Señales de Granizo.*

¶ Serán 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 una mezcla de nublados oscuros, y blancos.

*Señales de Viento.*

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

§ Serán presagios de truenos, relampagos, y tempestades: *Señales de Truenos, Relāpagos, y Tempestades.* quando viereis que la mañana, y 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, ò 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.

§ Serán presagios de buen tiempo: *Señales de buen tiempo.* quando al salir el Sol se muestra verde, y se levanta resplandeciente, y claro, teniendo al rededor muy pequeñas nubes roxas, y delicadas, apartadas unas de otras. Si el Sol en tiempo de lluvia se muestra con una faxa inflamada, y roxa. Quando despues del girante de la Luna, passado el tercero, ò quarto dia, ella se muestra delicada, y limpia. Si quando es llena está clara; si aquella parte del Cielo, que comunmente llaman camino de Santiago, parece resplandeciente, y clara; si cae copia de rocío à la mañana, ò à la tarde, en qualquier tiempo del Año. Si el viento de Tramontana fuere recio; si el cuervo vá dando bueltas, y graznáre muy fuerte; si la grulla buela en alto, y no buelva à baxar presto; si las aves de agua se alexan de ella algun poco.

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

§ 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 juntan, y buelvan al lugar de donde vinieren; si los gansos en el pasto riñen entre sí, y dan gritos, mas que suelen otras veces, y gazardéan de mañana; si las golondrinas buelven à casa, y el viento Zafiro sopla, y el frio se vá mitigando creará, que está cerca la Primavera. *Señales de la Primavera.*

§ Serán presagios de frio, si en el principio del Invierno yela, y si los paxaros de agua se retiran à donde ella no se yela con tanta facilidad; si la nieve cae menuda; si las Estrellas brillan, y resplan-

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

*Señales de que el frio está cerca, y durará.*

§ Serán presagios, que el frio está cerca, y que el que hace será mayor, y de dura, si los extremos del hombre se resfriáren de repente. Si las cosas, que en el 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 está cercano, y el que hace durará mas tiempo.

*Señales de largueza del Invierno.*

§ Presagios serán 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 en el Verano.*

§ Serán presagios, que en el Verano hará grande calor, quando las ovejas tosen, y se escupen muchas veces encima, durante la Primavera.

*Disposicion de todo el Año.*

§ En conclusion, se puede facilmente juzgar por una parte de el Año, la calidad de la otra, porque ordinariamente, si la una 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 será humedo; y de la misma suerte siendo el Invierno llovioso, se seguirá la Primavera seca; y consecutivamente prosiguen las demás partes del Año en su calor, frio, humedad, y sequedad.

*Señales, si el año será temprano, ò tardio.*

§ Serán presagios, si el Año será temprano, ò tardio, tener cuenta si lloviera 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, será de buena manera. Si luego despues de Todos los Santos empezáre à llover, será el Año tardio; entonces importará 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 abundante.*

§ 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. Será fertil el Año, si en el fruto de la encina se criáre una mosca. Si el Otoño es sereno, y claro, la Primavera templada. Si en su tiempo cayere mucha nieve; si los arboles producen poca cantidad de fruta; si en los estanques, y rios hay poco pescado; si la

retama tiene mucha flor. Si los nogases tuvieron mas flores, que hojas. Si el lentisco cria su fruta buena, y limpia. Si la cebolla Albarrana se hace gruesa, y su flor grande, y no se marchita presto, señale ser el Año abundante.

¶ Presagios del Año estéril. Si del fruto de la encina sale una araña. Si se viere en el Cielo alguna Cometa. Si la Primavera, y el Verano fueren muy humedos. Si la tierra, y ayre se llenáren de arañas, gusanos, langostas, y otros animalejos semejantes. Si el nogal tiene mas hojas que fruto. Si las eladas, y rosadas vienen fuera de su tiempo. Si los paxarillos de las Islas, y Bosques se retiran à los campos, llanuras, y poblados. Si es grande la abundancia de habas, frutas, y duraznos. Si quando florece el trigo huviere eclipse en el Sol, no ganará nada, particularmente si el que se sembró era delgado, ligero, y algo gastado. Todas estas cosas son señales de mal Año.

*Señales de el año estéril.*

¶ 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 de ellas, assi de las contagiosas, como de otras, que resultan del mal temperamento, y disposicion del ayre. Es, pues lo mas seguro, y cierto en esta materia, que si al fin de la Primavera, ò durante el Verano, llueve ordinariamente en abundancia, y los calores son vehementes, y sin viento, ò el viento corriere de Mediodia, sino lloviendo el ayre se mostráre caliginoso, ò con niebla. Todo aquesto son señales de enfermedades.

*Señales de Enfermedades.*

¶ Tambien son malas señales de enfermedades: si se eclipsáre el Sol. Si apareciere alguna Comete, ò llama encendida. Si pareciere que los arboles se abrazan, y arrojan fuego. Si el Otoño, ò Invierno es abundante de niebla, poco humeda. Si el pan, que se pone en el ayre, trae cierta humedad, ò blandura. Si los perros rabian. Si hay muchos lobos rabiosos. Si los paxaros tuvieron muchos huevos, y pollos. Son las mismas, señales de enfermedades.

*Otras malas señales de Enfermedades.*

¶ Son tambien malas señales: si mueren muchas ovejas. Si en las lagunas hay copia de ranas. Si los muros, ò paredes se llenan de arañas, porquetas, y otros gusanos. Si los paxaros caen muertos del ayre. Sin en la bellota se hallare una araña. Si las mugeres paren antes de tiempo. Si en el Verano, despues de haber 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, y no llueve. Si despues de haverse

*Otras malas señales de Enfermedades.*

mostrado el Sol muy resplandeciente, se anubla el Cielo sin agua. Todas estas señaldas son malas.

*Sol, y Luna grandes lumbreras del Mundo.*

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

*De las influencias de la Luna en las cosas terrestres.*

*Creciente, o menguante de Luna.*

¶ Primeramente, hablando de la Luna, la qual por estar mas cercana à nosotros, que ninguno de los otros Planetas, ni Estrellas, influye, y hace sus efectos sobre las cosas terrestres; y es cosa cierta, que en un mes passa el camino, que hace el Sol en un Año, y de sí propria no tiene ningun resplandor; antes bien el que tiene lo recibe del Sol, dando los refluxos, y reberveracion à la tierra con mas vehemencia, y fuerza, segun está mas lexos del Sol. Al contrario, quando ella hace conjuncion, y está mas cercana del Sol entonces pierde, y falta aquella luz à la tierra, que es lo que ordinariamente decimos creciente, o menguante; no porque de sí propria disminuye, ni crezca, porque siempre está iluminada del Sol, sino que tan solamente crece, y disminuye en claridad, resplandeciendo sobre la tierra; este proprio resplandor, conforme vá creciendo, y menguando, assi tiene mas, o menos fuerza en engendrar los humores de las cosas naturales executando sus efectos, assi tanto quanto está mas lexos, essa claridad vá 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 decimos, que la Luna es madre, y gobernadora de todas las humedades de la tierra.

*El tiempo de matar los Animales para comer.*

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

## de los Secretos de Agricultura.

9

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

*De cubrir las Yeguas y otros Animales.*

¶ Ni la pesca, ahora sea en Mar, Laguna, Estanque, Rio, ni en otra qualquier parte, especialmente el pescado de concha, que sabemos, que en el menguante de la Luna se hallan muy flacos, y débiles 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 Peces.*

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

*Los Animales sujetos à mal de ojos.*

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

*De cazar con el Alcon.*

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

*El tiempo de la esquila del Ganado.*

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

*El tiempo de la provision de gordura,*

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

*tuetanos de los Animales,*

¶ 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 del creciente, porque serán los gusanos, ò capullos mas gruesos, duros, y finos de pelos, que aquellos que vendrán à nacer en Luna menguante, que son mas pequeños, quebradizos, y de poco provecho.

*empollar los huevos de las Aves, y de Gusanos de seda;*

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

*captar los Animales,*

¶ 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.

*y ingerir, y plantar los Frutales,*

¶ Plantareis los frutales el dia antes de la conjuncion de la Luna, porque quanto menos fuerza tienen los frutales, serán mas duraderos, y fructiferos; 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

*edificios.*

ma-

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 cortado en semejante tiempo , es de mucha dura.

*El tiempo de plantar, y podar las Viñas.*

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

§ Las viñas podareis , las que estuvieren plantadas en ruina 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 darán mas ubas , y fructificarán 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 dá el fruto con abundancia.

*El tiempo de coger las Frutas para conservar.*

§ Cogereis las frutas que quereis para guardar , como son , manzanas , 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 darán el fruto con mas abundancia.

*El tiempo para sembrar los Trigos , legumbres , y otros granos.*

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

*Trigos , legumbres , y otros granos.*

§ Sembrareis vuestros trigos , legumbres , y otros granos en Luna creciente , y los segareis , trillareis , y molareis , para conservarlos , en Luna menguante , y que sea al fin de la Luna ; verdad es , que el pan crece , y aprovecha mas , quando está molido en Luna creciente.

*Coger los Cañamos , Linos , y legumbres , y sembrar , y coger las yervas , y las frutas , y raices de las yervas.*

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

*Las yervas conviene sembrar en Luna creciente , y cogelas quando está llena , porque entonces están con mayor virtud. En este mismo tiempo cogereis los pepinos , calabazas , melones , albudecas , cítrones , y todas las raices , que hacen cabeza , como son , ajos , nabos , puerros , cabezas de azucenas , y azafrán , y otras semejantes ; sino fueren las cebollas , que son al contrario , por que se crian mas gruesas , y mejores al menguante de la Luna , y tienen mas rigor , y cuerpo ;*

§ Las yervas conviene sembrar en Luna creciente , y cogelas quando está llena , porque entonces están con mayor virtud. En este mismo tiempo cogereis los pepinos , calabazas , melones , albudecas , cítrones , y todas las raices , que hacen cabeza , como son , ajos , nabos , puerros , cabezas de azucenas , y azafrán , y otras semejantes ; sino fueren las cebollas , que son al contrario , por que se crian mas gruesas , y mejores al menguante de la Luna , y tienen mas rigor , y cuerpo ;



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

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

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

¶ Tambien regareis vuestros prados al menguante de la Luna.

¶ Quanto en el Sol, que es el otro instrumento del Universo, lo qual hace la mayor parte de sus operaciones, durante el dia, del qual él es Autor, como la Luna de las noches, durante la noche; el tiempo que tiene mas virtud, y mayor fuerza, y vigor, que es mediante su calor natural, influencia, accion, y radiacion celeste, dando à las cosas terrestres ciertas facultades, y virtudes; las quales operaciones en las materias terrestres, son producidas, y engendradas del Sol; por ciertos movimientos de él, en quatro tiempos del Año, que es el tiempo que el Sol hace su curso, y camino entero. Por esto el trabajador, y el Padre de Familias de la Casa de Campo, estarán avisados 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 él trata, menéa, y gobierna las cosas rusticas en qualquier mes del Año. Por lo que conviene, para que los trabajadores no estén ociosos, debe el Padre de Familias, ò Administrador de la Casa de Campo tenerles alguna obra limitada para cada uno de los meses del Año, segun la ocasion, lugar, y tiempo lo pidieren.

¶ Primeramente en el mes de Enero, en Luna menguante; harán cortar madera para fabricas, ò casas durables, porque cortada assi, durará mas sin gastarse. Estercolarán los arboles, advirtiéndole, que el estiercol no toque à las raíces. Podrán hacer ingertos en los arboles tempranos como son, rosales, ciruelos, manzanos, nogales, duraznos, alverchigos, almendros, y cerezos; advirtiéndole en esto el clima de la tierra, si fuere caliente, fria, ò templada; y si hiciere buen tiempo, podarán las viñas: ararán los secanos, si fuere la tierra delicada, y amorosa, y tuviere yervas grandes, ò raíces demasiadas; y si no ha sido beneficiado en el mes de Octubre, dará à las tierras la segunda reja, y arado podrá echar sobre ellas paja de habas, trigo, ò cebada. Cortarán los barrales, ò barras de los sauees para aderezar los parrales, ò hará carretas de nuevo, ò acomode las que tiene, si lo huvieren menester. Cortarán estacas, ò otras

*Segar los Prados, estercolar las Tierras, y regar los Prados.*

*De las influencias de el Sol en las cosas de labranza.*

*Quatro tiempos de el Año.*

*Enero, lo que se ha de trabajar.*

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

*Febrero lo que se ha de trabajar.*

¶ De Febrero en Luna creciente pueden tra-plantar sarmientos arraygados de dos, ò tres años; y si huviere algunos que tuvieren poca fuerza en las raíces, no los toquen, dexenlos para el otro Año. Harán llevar à los campos, viñas, prados, y huertos el estiercol. Pueden hacer hoyos para plantar viñas nuevas, à las partes donde las plantan con hoyos. Podarán los arboles de las ramas superfluas. Aderezarán la tierra de los huertos, para plantar las yervas, que crecerán. Beneficiarán de cultura las tierras segunda vez, las quales huvieren de sembrar. Sembrarán habas, cebada, avena, mijo, y otras semillas, y el cañamo en las tierras donde el viento no dá recio. Pueden visitar su vino, particularmente el mas delicado. Aderezarán los parrales de los huertos; pueden plantar los arboles, que se plantan de rama gruesa, para hacer bosque, como son, sauces, alamos, olmos, y otros assi fructiferos, como silvestres. Limpiarán sus palomares, y casas de las gallinas, pavos, gansos, ansares, anades, gallos de Indias, y otras aves domesticas, porque estos animales al fin deste mes empiezan à andar en amor, y hacer 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 uno. Pueden compraralcones, azores, y otras aves de rapiña, y los pondrán à la muda al fin de este mes.

*Marzo, lo que se ha de trabajar.*

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

*Abril, lo que se ha de trabajar.*

¶ En Abril plantarán olivos, manzanos, granados, naranjos, arrayanes, y los limpiarán con curiosidad. Ingerirán higueras, castaños, y cerezos; esto se entienda en tierras frias, que en las calidas yá ha de estar hecho en Marzo. Podarán las viñas nuevas, porque en este mes lo apetecen mas que en otro. Tendrán cuydado en dár de comer à las palomas, porque no la hallan en esse mes en la campaña. Darán à las yeguas, ovejas, y jumentas, sus machos.

Lim-

Limpiarán la habitación 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 tuvieran ubas, dexando los que las tienen, y los que parecieren de provecho para hacer murrones el Año siguiente; limpiarán los trigos.

Mayo, lo que se ha de trabajar.

¶ En el mes de Junio limpiarán la era de toda paja, estiércol, y polvo; seguirán 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 manzano, 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 huviere hecho en tierra; porque entrando el Sol por ellas, no dé calor demasiado à las cepas, y raíces. Harán provision de leña para el fuego.

Julio, lo que se ha de trabajar.

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

Agosto, lo que se ha de trabajar.

¶ En Setiembre darán à las tierras la ultima reja, y arado, si huviere de sembrarlas. Sembrarán el trigo, centeno, y otros granos en el clima, y países frios. Vendimiarán en las tierras, y países calientes; sacudirán las nueces; segarán los prados que son tardíos; harán recoger haces de leña para hacer cercas à las heredades, y para calentar el horno todo el Año.

Setiembre, lo que se ha de trabajar.

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

Octubre, lo que se ha de trabajar.

¶ En Noviembre trasegarán el vino; recogerán los animales de cerda (por no decir los puercos) harán colmenas, ò casas para las abejas, cestillas, canastas, zarandas, ò crivos de juncos, ò mimbres; limpiarán los sauces, para atar en ellos los parrales, ò sarmientos.

Noviembre, lo que se ha de trabajar.

¶ En Diciembre no se descuyden en visitar à menudo los campos, hacer hazarvas, y ragueros para el agua, que se havrá recogido de las lluvias. Harán provision de estiércol para regalar la

Diciembre, lo que se ha de trabajar.

tierra, que no está estercolada. Cubrirán las raíces de los arboles, y yervas con tierra, y estiércol, los que querrá conservar hasta la Primavera.

**OBSERVACIONES, Y PRECEPTOS DE ASTROLOGIA,**  
*conforme à la Agricultura de Antonio Magino para aque-*  
*llos que tienen cognición de los Planetas,*  
*y Signos.*

Lucio Ve-  
lancio.

**P**Or muy cierto se ha de tener, que los aspectos Astrologicos ayuden muchissimo à la Agricultura, como todos los arboles plantas, y yervas estén sujetas à los Planetas; es cierto, como dice Lucio Velancio en sus Questiones Astrologicas, que se hallan muchas plantas dár tantos Años fruta, quantos dias la Luna fuere apartada de la conjuncion del Sol; si no son en algunas yervas que disminuyen, y aumentan sus hojas, segun el creciente, y menguante de la Luna; lo que facilmente cada uno puede experimentar en el arbol llamado Granado; teniendo quenta quantos dias fueren passados desde el dia que lo havrán trasplantado, hasta la conjuncion de la Luna. Mas adelante vemos, que los Labradores experimentan las virtudes nutritivas, y aumentativas en 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 vá menguando, son de menos virtud, que no serian si fuessen ingeridas al creciente. Si los parrales, y sarmientos se podáren 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, será mejor ( como dice Plinio ) sobre el girante, y fin de la Luna vieja; mas si quereis sembrar en tierra seca, y àrida 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 fué buelto, hasta el veinteno, ò tambien quando la Luna tiene buena correspondencia con el Sol; y si estuviere sobre la tier-

Plinio.

ra, será mejor. Emperó en la Luna se deve observar en el sembrar ( esto es ) que la Luna esté con buen aspecto, y no esté impedida de malos aspectos con Planetas retrogados; mas en el sembrar ha de ser el signo ascendente, movil, ò comun, y su señor. Tambien la Luna ha de estar en signos movibles, ò en comun terreos. Empero si la Luna fuere en el signo de Aries, conviene que ella mire al Planeta del signo de Aquario: 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 cantidad de la simiente que siembra, y assi será necesario echar mayor copia de simiente. Tambien es muy bueno para esto la ultima mitad del signo Sagitario, y todo el signo de Piscis. Finalmente, si su dueño del ascendente será libre, y franco de malos aspectos, porque si fuere impedido, la simiente tendria impedimento, y se disminuiria. A mas de todo lo dicho, se ha de tener cuenta diligentemente en el Planeta Saturno, porque este realmente tiene en sí un natural dominio sobre la Agricultura, llevando ventaja à las plantas, y yervas; no porque ( como dice Cardano ) su fragilidad sea importante para la generacion de las plantas, sino porque con su fragilidad prohíbe la generacion de los gusanos, y la podredura de las simientes, por el qual se corrompe dicha simiente, y se buelvan infructiferas; por donde conviene, que el Planeta Saturno esté en lugar bueno, y que mire con buen aspecto à la Luna, y à los demás 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 debil ni cadente, y en particular debaxo de la tierra. A mas de lo dicho se ha de advertir, ser cosa muy mala sembrar en tiempo de Eclipse del Sol, y Luna, porque en este tiempo la simiente está mortificada, y estando assi, no se coge ninguna cosa.

*Cardano.*

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

*No se ha de sembrar en tiempo de Eclipse.*

*Tiempo de sembrar , plantar , y cabar las Viñas , cultivar los Huertos , Ingertos , y Viñas.*

*Tiempo de sembrar , plantar , y cabar las Viñas , y cultivar los Huertos , y Ingertos.*

*El tiempo de esquilar el ganado , y segar los trigos , y cortar madera para obras.*

*El tiempo de cortar los Bosques , y de sembrar habas , y lentejas.*

Planeta Venus; y si la Luna no se halláre en signo fixo, sea à lo menos en el signo Piscis , ù de Virgo, al qual debe mirar algun Planeta del signo Aquario. Tambien conviene , que Saturno sea fuerte , directo , y damnificado y sea en la primera casa , ò en la oncena , ò quinta , ò segunda. Será 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 halláre en signos terreos , donde principalmente tiene fuerza , en el tiempo de plantar , los Planetas engendrarán las raíces mas fuertes , y mas poderosas las partes , que fueren baxo de tierra ; al contrario fuera si el Planeta estuviere en signos aereos , porque entonces los arboles dieran los troncos , y ramos muy estendidos , y crecieran mas por arriba de el que no tuvieren baxo en las raíces. Quando la Luna estuviere en Tauro , Virgo , ò Capricornio , que son signos terreos en aspecto conveniente de Saturno , sembrareis , ò plantareis , ò tambien cabareis las viñas. Quando la Luna estuviere en el signo de Libra , ù de Aquario , cultivareis los huertos , los ingertos , y las viñas.

¶ Si podareis los parrales quando la Luna fuere en lleno , y estuviere en signo de Tauro , ò Escorpion , ò en Sagitario, ni los ratones ni las abispas , ni otros animalejos harán daño à las ubas. Quando la Luna irá menguando , ò estuviere menguada , no ingerireis los arboles. No sembrareis , ni planteis , ni cojais cosas agrias , si no fuere quando la Luna esuviere baxo de tierra. Las ovejas , y carneros se han de esquilar quando la Luna vá creciendo. Los trigos se han de segar , y los bosques se han de cortar en Luna vieja ; y si quereis la madera de los arboles para hacer alguna obra principal , los cortareis diligentemente en el ultimo quarto de Luna ; y si sucediere cortarlos 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 gastarán , antes bien se harán mas fuertes.

¶ Quando querais que los arboles de los bosques crezcan muy presto , y os dén leña , ò madera para quemar , ò para otra cosa , la cortareis quando la Luna sea debaxo de tierra , en el primero quarto , y que esté unida con el Planeta Venus , ò Jupiter. Quando la Luna hará el lleno , no cojais los frutos , ni segueis los trigos , porque se gastarian. Sembrareis las habas quando la Luna estuviere llena , y las lentejas à los ultimos dias de la Luna ; y en este tiempo se acostumbra

bra coger las raíces de llanten, para el dolor de cabeza. No se debe hacer ningun principio de obra, quando el Planeta retrogado fuere conjunto con la Luna, porque presto se destruirá, y lo seria mas quando la Luna fuere impedida; y quando la Luna fuere en el signo de Aries, conservareis las cosas liquidas, y mucho mas en tierras frias, assi como se conserva la harina hecha en el signo de Leo, en tierras calidas. Mas adelante dice Plinio, que los arboles se han de cortar, si los quereis para madera para obrar, en el gyrate 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.

¶ Quando plantareis ajos, los cogereis tiernos para comer, antes que estén granados, se ha de esperar que la Luna esté debaxo de tierra, como lo dice Columela; porque de esta suerte plantados, y cogidos no son tan fuertes, ni quien los comiere olerá à ellos. Los Campos se han de estercolar, principalmente en Febrero, quando la Luna esté creciendo, y fuerte, si quereis hacer alcacer; mas para coger mucho grano, se han de estercolar en Luna vieja.

*Para conservar las cosas liquidas.*

*Plinio.*

*El cortar los arboles.*

*El plantar, y coger los ajos.*

*Columela.*

*Tiempo de estercolar.*

*los Campos.*

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

Mirando entrino, ò sextil en los signos de

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

Grados	7.	Minutos	15.
	5.	tos de	57.
	28.		40.
	7.		15.
	15.		49.
	28.		40.
Estando	11.		31.
en los	24.		22.
grados,	7.		14.
y minu-	28.		40.
tos si-	11.		32.
guientes.	7.		15.

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

Marte, ò Jupiter, *Arboles*, por trino sextil, ò cuadrado, ensigno de Aquario, es bueno Plantar *Viñas*.

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

Saturno.	Roble.	Marte.	Pimienta.	
	Sauco.		Gengibre.	
	Arboles de dura corteza.		Mostaza.	
	Ruda.		Rabanos.	
	Cebollas.		Mastruerzo,	
	Ajos.		Euforvio.	
	Lentejas.		Viñas con parti-	
	Membrillos.		cipacion de Ju-	
	Yervas grosseras.		piter.	
	Myrra.			
Jupiter.	Cacia.	Sol.	Sauces.	
	Aloes.		Olivos.	
	Nierperes.		Palma.	
			Romero.	
	Rosales.		Cevada.	
	Laurél.		Trigo.	
	Azafran.			
	Sandalos.		Venus.	Balsamo.
	Anebar.			Datiles.
	Manzanos.			Incienso.
Perales.	Lirios.			
Azucar.				
Mercurio.		Luna.	Calabazas.	
	Peregil.		Endivias.	
	Avellanos.		Lechugas.	
			Melones.	
			Pepinos.	



## 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.

**L**A 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 gobierno el cuydado de las bacas (si no fueren muchas) en que no las falte sustento, por lo que puede sacar su esquilmo, como leche, manteca, y quesos, de que siempre ha de tener abastecida su casa. Tambien debe acudir al gobierno de los puercos, del horno, y bodega, curar el cañamo, y lino, y hacer sus telas; ha de hacer esquilar los ganados, y hacer cardar la lana, para que se hagan paños para vestir la familia de su casa. Tambien le toca el cuydado del Huerto, en quanto à las yervas de las hortalizas, y cosas de comer. Debe tener cuydado de las palomas, y de las demás 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, eso toca al hombre. Lo demás, 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 gobierno, y diligente, asentada, y casera, bien acondicionada con los criados, haciendose 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 haya concierto, poniendo cada uno en su lugar, como tambien las demás cosas, de el servicio de su casa; porque siendo necessario, los puedan hallar de presto. Debe ser la primera al trabajo, y acostarse la postrera. No ha de dexar malograr el valor de un alfiler, porque un grano hoy, y otro mañana, vendrán à ser una fanega. No tenga cuenta con chismeras, si no fueren negocios de importancia. A la noche dará cuenta à su marido de lo que cada dia huviere de nuevo, acerca de la administracion de la hacienda, en quanto à lo que toca à su gobierno de ella. Con sus vecinas debe ser voluntaria, y agradable, haciendo lo

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

que pidieren, si pudiere buenamente; pero no ha de llegar la familiaridad à tanto, que los criados de ellos 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 haver, y tratar con ellos. Debe tambien à mas de esto, ser muy recatada, y que no permita, y concienta en su casa juramento, blasfemias, y desvergüenzas, ni aun una palabra ociosa. Tocale assimismo tener cuidado de recoger las granzas, y otras semillas para las palomas, y las demás aves, y guardar las pajas, y sarmientos para calentar el horno, tanto, que aunque sean despojos de habas, garbanzos, bifantos, 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, le debe dár fielmente cuenta de los huevos, y cria de las gallinas, y de las demás aves, y animales, que estuvieren à su cargo. Conserve en paz à sus criados, y nunca se mete entre los que no se quieren bien. El pan que se comiere, de ordinario sea duro; y en años esteriles no aguarde que los de la casa pongan agua en el vino, fuera de su marido, y 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 hallan 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 havrán hablado, como está dicho. Dos de ellas no se pongan en risa de algo de lo que havrán hablado, ni de otras, porque no entienden los otros circunstantes la causa de su risa, porque las juzgarán por locas, ò de poco juicio, ò de livianas, ò que hacen burla de alguno de ellos, ò de algunas de las otras; y quando se rieren en presencia de qualquiera, no harán las risas inmoderadas, antes siempre con mucha severidad, y buena gracia, biviendo 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 deben estar las hijas doncellas, y criadas.*

¶ Sus hijas, doncellas, y criadas no estarán en parte de la casa donde hay algun criado, ni estar, ni detenerse alli un punto; y si ellas tuvieren ocupacion en la cocina, sala, ò en otro qualquier aposento donde estuvieren los dichos criados, ò qualquier dellos, y no se quieren ir à sus aposentos, dará luego razon de ello al señor, ò à la señora; y si acaso estuvieren fuera de casa, deben irse à su aposen-

sento, y en llegando el señor, ó señora, se lo dirán; y sino, será toda la culpa de ellas; y quando havrán de decir algo à los criados de aquello que no se puede excusar, se les dirá con mucha modestia de todos sus sentidos, y en particular de los ojos, y composicion exterior, que obligue á tenerlas muy grande respeto.

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

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

¶ Si acaso algun criado, criada, hombre, muger, niño, ó niña de casa, ó fuera de ella, les dixesse alguna palabra descortés, ó mal hablada, ó les llevasse algun recado, ó villete, dineros, flores, anillos, ó otras joyas, ó otra qualquier cosa, ó sea de plata, de oro, de vestir, de comer, ú de beber, no les deben dar oído, ni recibir ninguna cosa; antes bien los embiarán en hora buena, mostrando grande sentimiento de semejante atrevimiento, y luego de ello han de dár razon al señor, y à la señora, ó à uno de los dos, al que mas presto halláran en casa.

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

*Quando habláren con algun criado, la modestia con que han de estar.*

*Quando habláren con hombres, la distancia que ha de haver, y de el modo de dár, y recibir.*

*Exemplo de la Serenissima Princesa de Parma.*

*No deben hablar con ninguna persona à solas.*

*No deben recibir villetes, joyas, ni otras cosas.*

*Quando los amos estén fuera de casa, como se han de regir.*

*Quando  
algun hom-  
bre quisie-  
re violen-  
tar alguna  
doncella, en  
qualquier  
parte que  
sea, como  
se debe de-  
fender.*

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, que pedirán alguna cosa, les darán razon desde sus corredores, ò ventanas del patio, sin abrir la puerta de la escalera, diciendoles, que buelven quando el señor, ò señora estarán en casa; y en todo el tiempo que tardáren à bolver, no se assomarán ellas à las ventanas, antes aquellas las tendrán cerradas, si no fuesse por alguna legitima, precisa, y urgente causa; y si acaso algun criado, ò otra persona de qualquier estado que sea, hallase por alguna descuydo, ò por otra causa la puerta abierta, y con atrevimiento subiesse arriba, para inquietar alguna de ellas, luego con gritos, y amenazas lo alborotarán, para que se vaya; y quando esso no bastáre, se vayan dentro su aposento, y cerrando muy bien la puerta, vayanse à la ventana de la calle, y darán gritos à la señora vecina mas cercana, y de mas confianza, y de honor, y la rogarán, que venga al punto, por una muy grande necessidad, y no se muevan de la ventana, ni abran la puerta del aposento, hasta que haya llegado la dicha vecina; y esto es casi impossible puede suceder, si ellas, ò alguna de ellas no lo consientan: Advirtiendole, que en semejante caso, las que no sabrán nada, ni havrán dado consentimiento, harán lo que está dicho, por su honor, y descargo de ellas. Y si acaso fuere, que estando alguna doncella sola en Casa de Campo, ò Cortijo, en la Aldea, ò se hallase en algun Bosque, ò en alguna Poblacion, aunque estuviesse la casa de tal manera, que gritando con dificultad puede ser oída (si 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 persuaciones, y promessas de casamiento, ò de dadas, ò otras qualesquier cosas, diciendo: Si voceais, ni decís nada, quedareis sin honor, y si consentís, ninguno lo entenderá; y por qualesquier promessas, aunque fuessen seguras, que la pudiesen dár todas las riquezas de todo el mundo, por lo que está cierta; todas essas, aunque fuessen mejores, no tienen comparacion con el precio, 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, pecará mortalmente, y quedará condenada, segun la presente justicia, á los infierros, y quedará sin fama, y honor por todos los dias de su vida;

y no consintiendo , agradará mucho à su Divina Magestad , y alcanzará grande nombre de doncella de honor , y virtuosa en el Cielo , mucho premio , por defenderse de semejantes tentaciones , y trabajos , reclamando à Dios , y à su Madre Santissima , saliendo de casa , gritando siempre con grandes gritos , hasta tanto que se vea libre . Y quando el hombre fuesse tan desenfrenado , que quisiesse hacer grandes fuerzas para violentarla , no por esso desmaye ; antes con las fuerzas , que Dios la havrá dado , y con grandes gritos se irá defendiendo , reclamando à Dios , y à nuestra Señora , y puede confiar , que Dios la sacará de semejante trabajo , como en semejantes ocasiones libró à Santa Susana , Santa Lucia , y otras Santas Doncellas de los Tiranos , que las hacian llevar en casas publicas de mugeres erradas , y alli las hacian semejantes persecuciones , con violências , para hacerlas perder la virginidad , y de todos estos trabajos las sacó Dios nuestro Señor con mucha honra , y gloria , como se puede vér en las vidas de muchas Santas en el Flos Sanctorum . Advirtiendole , que por muchas persecuciones , que el Demonio las hiciesse , que pues havian tocado manos , y cara , ò qualquier otro tocamiento deshonesto , que semejante atrevimiento , con fuerza , y violencia , no pudiendo ellas con sus proprias fuerzas resistir à semejantes trabajos , no por esso han de desmayar ; porque las certifico , que no consintiendo con la voluntad , antes bien teniendo grande afliccion , ò pena , y siempre resistiendo con sus pocas , ò muchas fuerzas , con firme resolucion , en dexarse matar , y morir , antes que ofender á Dios mortalmente , no solo no pecarán , antes alcanzarán muy grande merito , y corona , porque Dios no permitirá que sean tentadas , mas que sus fuerzas puedan resistir , que assi lo tiene prometido de su boca , y no puede mentir , porque es la suma Verdad ; y despues de todo , darán razon al señor , ò à la señora ; y para hacer prevencion à semejantes peligros de lexis ; sean advertidas de no quedar nunca solas en ninguna parte , donde gritando no pueden ser oídas .

¶ Siempre que de noche se halláren , por alguna cosa necesaria , 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 saldrán del dicho aposento , y darán de ello razon al señor , y à la señora .

¶ Si de dia , por alguna ocasion necessaria se halláren delante alguna ventana , y vieren passar à algunos , que conocieren , y las miráren con alguna curiosidad , luego se quitáran de ella , y será muy

*Si de noche sienten rumor , como se han de regir .*

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

acertada cerrar las ventanas; y si fueran en la calle, dissimularán, bolviendolos la cara, ò baxando los ojos sin dar salud; y será bien de continuo tener las ventanas cerradas, quedando solo abiertas las de arriba, ò postigos, si no fuere en presencia de la señora, ò con su licencia.

*La tem-  
planza en  
el comer, y  
beber.*

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

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

*La tem-  
planza en  
al dormir.*

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

*La tem-  
planza, y  
cuydado en  
el vestir.*

§ Dentro, y fuera de casa han de llevar el vestido tan conservado, y bien puesto de tal manera, que no les pueda vér sino las manos, y cara; aunque lleven balena, no lleven el cuello muy descubierto.

*No deben  
ir sin me-  
dias, ligas,  
zapatos, y  
al vestido  
bien com-  
puesto.*

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

*No deben  
tener vesti-  
dos desor-  
denados.*

§ La ropa de sus vestidos tendrán siempre en el arca bien limpia, y consertada, de tal manera, que no se halle fuera del arca, sino fuera quando la limpiaren, ò doblaren, y assi estarán bien contentas de los vestidos, que sus padres las hicieren, conforme sus possibili-

dades, 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 sería vanidad, y de muy poco espírita; y luego que vean algo roto, lo apañarán, y cosarán, antes que vaya creciendo mas, y repararán en todo aquello que ellas lo pudieren remediar, ò reparar; y en lo demás que fuere necesario, avisarán al Sastre luego, para que se dé remedio, y no crezca mas el daño; y no fuera desacertado procurassen en aprender, y saber hacer qualquier remiendo para cosas de sus vestidos.

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

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

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

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

¶ Quando se levantarán, ò pondrán en la cama, siempre tendrán el mismo cuydado de no ser vistas, no solo de varon, pero ni de las hembras, que dormirán con ellas, sino solo lo que no se puede excusar, 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, teniendo

*Quando salieren de casa, vean si están bien compuestas.*

*Antes de salir de el aposento, estén compuestas.*

*Todas las cosas que harán sean con policia.*

*En la cama como han de estar.*

*Quando se levantarán, ò pondrán en la cama.*

cuydado quando se desnudáren, y à la tarde, ò à la mañana se vistieren, estén cerradas las puertas, y ventanas; y si acaso alguna vez querrán reconocer las pulgas de la camisa, reconocerán primero bien todos los agujeros que puede haver, 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 sería no hiciessen esse exercicio en essa forma, sino quando muden de camisa, entonces espulguen la que dexáren, porque siempre corren peligro de ser vistas, y codiciadas, como sucedió à Susana, y à Bersabé, que pensaban poco ser vistas en el baño, de donde sucedieron à Susana los peligros en que se vió de su honra, y vida, y à Bersabé su adulterio, y muerte de su marido Urias: no olvidandome de la Caba en nuestra España.

*No deben enrizarse los cabellos ni usar olores, perfumes, ni baños.*

*No deben usar pinturas en manos, y cara.*

¶ No se enrizarán, ò cresparán sus cabellos, ni llevarán perfumes, ni olores; ni usarán los baños por curiosidades, si no fuere por necesidad, ò enfermedad, de orden, y mandato del Medico corporal, y con licencia del Espiritual.

¶ Pintura no la usarán 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 afeytes. Si un pintor despues de haber acabado una buena pintura, alguno se la quisiesse borrar, lo sentiria mucho. No es mucho, que Dios se tenga por ofendido de aquellos, que le quisieren borrar lo que él ha hecho con tanta perfeccion; quanto mas, que es grande locura pensar, que la pintura sea remedio de las fealdades naturales; porque todas las colores, albayalda, solimán y demás afeytes de todo el mundo, no son bastantes à hacer, que la boca grande sea pequeña, ni los ojos chicos sean grandes; y que los azules sean negros; y las orejas grandes, y nariz larga sea pequeña, y que la cara se haga de pequeña, grande, ni de grande pequeña; y assi es muy grande engaño, porque pensando hacerse hermosas se hacen feas, porque la hermosura essencialmente no consiste en la blancura, y colores, si no en las buenas facciones de la cara, y buen talle, y disposicion del cuerpo, que todo es invencion de Satanás, porque ellas no lo hacen por agradar à Dios, ni à sus padres, ni las que son casadas à sus maridos si no agradar al demonio, y à los hombres; que sea verdad, claramente se vé, porque en casa ordinariamente van desconsertadas, y sin pintura, y en querer salir de casa se afeytan, y se conciertan; y es certissimo, que no engañan sino à sí mismas, porque esos propósitos, y engaños, ninguno los ignora, que ellos mismos se dán harto à conocer; mirandoles al Sol, se verá como destilan el licor ver-



dinegro , y en llegando cerca de ellas , presto se sentirá el mal olor , que de sí dán , y mirandolas las dientes , los verán negros por extremo ; y si los vén el día , ò la noche quando quieren descansar del martyrio que han passado en el dia con dichos afeytes , las verán tan arrugadas , que las pieles de la cara les ván colgando por los dos lados ; y assi por donde piensan hallar casamientos , las que tal hacen , por alli se pierden ; porque essa hermosura , ningun hombre sabio , y virtuoso la quiere , ni desea ; y si alguno se vale de ellas , no es porque no conozca el engaño , sino por segundas intenciones , por ser ellas muy sensuales , y deshonestas ; y assi por cosa tan clara , bastarán las razones dichas. Solo han de estar advertidas , que no limpien la cara , y manos de su cuerpo corruptible , si no fuere con agua clara , y limpia ; mayormente si han experimentado , que las mugeres , lavandose las manos , ò otra carne de qualquier parte del cuerpo segunda vez , la agua saldrá clara ; y si el hombre se la leváre segunda , tercera , quarta , y quinta , ni mil veces , la agua no saldrá clara , antes turbia ; la razon es , que el hombre fué criado de tierra ; y assi , tantas veces como el hombre se levará las manos , ò cara , siempre se desapega de la tierra , de que está formado el cuerpo ; como cosa corruptible ; y la causa de no hacer este efecto en las mugeres , es que la muger fué formada de una costilla de nuestro Padre Adán , y como la costilla , y huessos sean tambien de tierra , pero son de una massa mas condensada , y menos incorruptible , que la de carne del hombre , por esso la de la carne de muger lleva mas ventaja à la del hombre , en lo de lavar cara , y manos ; y assi , no deben usar otros afeytes , que la agua clara , procurando lavar la cara de su alma con el agua de la gracia , que se alcanza por medio de la penitencia , con dolor , y contricion verdadera de sus pecados , y de essa suerte el cuerpo , y el alma quedarán adornados de la perfecta hermosura que agrada à Dios nuestro Señor.

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

¶ Entra ellas nunca se tratarán sino con mucha cortesía , y crianza , como se deve à cada qual de ellas reservada proporcion ; ni menos entre ellas , ni otras , debe haver malas palabras , murmuraciones , ni question alguna , ni deben ser porfiadas en qualquier razonamiento que tengan , aunque las parezca tienen razon ; antes siempre tendrán grande paz , y estén unidas con el vinculo de la caridad fraternal , como hija de Dios , y de nuestra Señora ; y si alguna de ellas tuviere algunas palabras entre ellas , ò entre otras , las de-

*No baxen  
la escalera  
sin licencia.*

*Como se  
han de tra-  
tar entre  
ellas.*

*Si hay pa-  
labras en-  
tre ellas ,  
como se han  
de poner en  
paz.*

*Las reprehensiones, de quien las han de recibir.* más procurarán ponerlas en paz; y si no pueden, darán razon al señor, ò señora. Qualquier reprehension, aunque sea de cosa leve, la han de recibir de sus padres, ò de quien estuviere en tal lugar, con mucha humildad, sin hacer alguna replica, ni respuesta, que los provocasse à colera, è indignacion.

*En conversacion de estraños, como han de hablar.* ¶ En qualquier conversacion que se hallen, fuera de entre ellas mismas, estén muy mesuradas, y no sean faciles en el hablar, y que sea poco, y solo à las preguntas necessarias; y quando sean interrogadas, responderán con breves palabras, y no interrumpiran à nadie el discurso, ò razonamiento quando hablan; si quisieren decir, ò responder alguna cosa, aguarden su vez, ocasion, y lugar, esperando que los otros hayan hablado; y si no le dieren lugar, calle, y no diga cosa, ni porfie, que en esso hará acto de virtud; salvo empero, que si por no hablar corria peligro la honra de Dios, ò del proximo, en tal caso pedirá licencia, y hablará lo que Dios la inspiráre.

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

*Escrivania, no la han de tener.* ¶ Tintero, pluma, ni papel en su poder no lo han de tener, ni escribirán cosa alguna, si no fuere en presencia del señor, ò señora, consultandoles aquello que havrán escrito, por vér si está bien, y con buen termino, ahora sean letras missivas, oraciones, devociones, ò qualquier otra cosa.

*No han de recibir cartas, ni villetes.* ¶ Si algun hombre, ò muger las llevasse alguna carta, ò villete, dirigidos à ellas, aunque la persona que la lleve sea conocida, y de confianza, y aunque supiesse quien la ha escrito, y fuesse la persona mas conjunta, y de segura confianza, no la tomarán de niaguna manera, antes les responderán la dén à su señor, ò señora, ò de ninguna manera la tomen de manos de otros, ni la lean que primero no tengan licencia del señor, ò la señora, y leída primero por alguno de ellos.

*No estén sollicitas de su colocacion.* ¶ No estén sollicitas, ni cuydadasas 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 veces se vén 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 conviène, y en que puedan mas agradar, y servir à Dios.

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

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

Nunca es-  
tén ociosas.

¶ Todos los ratos que vacaren en los exercicios corporales, procurarán 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 bue-  
nos.

¶ En los entretenimientos que tendrán en qualquier tiempo, y ocasion, sea dentro, ò fuera de casa no jugarán de manos dandose golpes unas à otras, ni haciendo fuerzas de querer alguna cosa à porfia, porque además, que es contra toda buena regla de espiritu, es grosseria, y grandissima villanía.

No jue-  
guen de ma-  
nos unas  
con otras.

¶ Sean muy devotas de nuestra Señora, Madre, y Abogada de los pecadores, paraque encomendandose à ella, en honra, y gloria de su Virginidad, y Concepcion, las valga, y pueda conservar con 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.

Deben ser  
devotas de  
nuestra Se-  
ñora.

### LO QUE HAN DE OBSERVAR FUERA DE CASA.

¶ Quando salieren fuera de casa, irán siempre muy cercanas de la Señora, que sea como à tocarla el manto; y quando passaren por las calles, no sean vanas, y curiosas en desplegar los ojos à todas partes, antes los llevarán baxos; ni miren atrás por ninguna cosa, ni los levantarán à mirar ninguna ventana. El manto llevarán algun tanto baxo, porque está muy mal lleven la cara descubierta. La cara no la llevarán risueña, ni alagueña, antes bien mesurada, y compuesta de una gravedad santa, que cause edificacion à todos los que las miran.

Por las ca-  
lles, como  
han de ir.

*Salud , y cortesía.* § Quando havrán de bolver la salud , ò cortesía à alguna persona , que por ser conocida por honrada , y virtuosa , no la pudieren escusar , la harán con los ojos baxos , modestos , y fixados en tierra , y no los alzarán , hasta que sea passado el que la saluda.

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

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

*Quando vayan con la señora à visita.* § Si ellas fueren con la señora à alguna visita , procurarán estar en su presencia , y quando no fuera possible , estarán juntas , si fueren dos ; y si fuere una sola , esté en compañía de una muger honrada de la casa ; y entretanto que la señora tardare en salir no admitan conversacion de ningun hombre ; y en caso que las preguntassen , no respondan palabra.

*Como han de estar en las Iglesias.* § En las Iglesias se pondrán , si fuere possible , delante de la señora , y no detrás ; y si huvieren de estar atrás , ponganse muy cerca , con muy buena composicion , y el manto un poquito baxo , la cara siempre tiene de mirar el Altar , y nunca se bolverán à vér por detrás , ni por los lados. Quando oygan los sermones tendrán el manto muy baxo , que les cubra la mayor parte de la cara , por evitar el ser miradas de los hombres , que se ponen delante , y al encuentro , y no miren à alguno , por santo que les parezca , sino al Pulpito , ò los ojos clavados en tierra , y deben estar con mucha atencion , y sin hablar todo el tiempo que estuvieren diciendo el Oficio , Missas rezadas , y Sermon.

*No hablarán con muger , que no conozcan.* § No hablarán en la Iglesia , ni en otra parte con alguna muger , que no conozcan ; y si alguna las quisiera hablar la apartarán la cara , sin responderla ; y si fuere porfiada , se alzarán , y se acercarán adonde está la señora ; y luego la darán razon , y semejante muger la despedirán con demostracion rigurosa , subiendo un poco la voz , le dirán , que vaya muy en hora buena ; y advertirán que quando la señora esté en el confessorio confessando , no quede ninguna de las doncellas sola , sino que todas estén juntas , y no estén divididas en diferentes Missas , ni quando comulgaren , ò oyen Sermon ; porque

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 las vean, que son cosas inventadas por satanáas, 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 compañía 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 ocuparen estando alli, no sea con la voluntad, sino con el cuerpo; antes tener aborrecimiento à todo lo que alli verán, por licito que parezca; y dado caso las quisiessen hacer baylar, ò danzar, aunque mas las importunen, no han de salir por la vida: ni en ningun tiempo aprenderán à danzar, ni baylar; y si acaso sus padres se lo mandassen, procurarán escusarse, quanto las fuere possible.

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

¶ Si alguna de ellas tiene alguna libertad, que harán las otras, que la una sea como Angel Custodio, y guarda de la otra, que en conocer, ò saber, que alguna de ellas 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 advertirán, avisandole con caridad, que esse es el orden del Evangelio, y si todavia vá perseverando, luego darán razon al señor, ò à la señora, porque al principio antes que el daño crezca, y se vaya aumentando, se ponga el remedio conveniente, con suavidad, y sin escandolo; y no menos por mejor, y con mas eficacia, acudan à todo lo que está dicho; y para mejor perseverar en las virtudes, y hacer resistencia à todas las tentaciones del Demonio, Mundo, y Carne, y seria muy acertado, además del examen, oracion, y frecuencia de Sacramentos, se exercitassen en algunas mortificaciones, y penitencias, como son ayunos, disciplinas, y cilicios; empero sin detrimento de su salud, y con consejo de su Confessor, y Padre Espiritual, y no de otra manera; y particularmente, entre dia para mejor conservarse en gracia de Dios, y no ofenderle, dirán muchas veces entre sí: Yo tengo de morir, y no se si será oy, ò esta noche; y tambien desde el Domingo, hasta por

*Mascaras  
ni bayles  
no los han  
de vér.*

*Comedias  
no las vean.*

*Las libertades,  
como se han de  
remediar.*

*Mortificaciones,  
y penitencias.*

*Memoria  
de la muerte.*

todo el Miercoles pensando , y diciendo entre sí muchissimas veces entre dia : Yo voy à comulgar el Domingo , y assi tengo de procurar no ofender à Dios en toda esta semana , por haver recibido en la pobre posada de mi alma à Christo Redemptor , y Señor mio ; y desde el Miercoles hasta el otro Domingo , dirá entre dia muchas veces : 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 posibles , paraque merezcan 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.

¶ Además de lo que arriba se ha dicho , y enseñado , será de mucho provecho à la Madre de Familias de la casa de Campo , saber medicamentos , para curar con simples los enfermos de su Casa , y Familia ; y assi mismo de sus bascas , y accidentes , porque no sea necesario llamar al Medico à cada passo , que donde viene muchas veces , no puede haver mucho aumento : los medicamentos simples con que pueden curar las enfermedades , que aqui havemos dicho , verá en el Memorial que se sigue , hecho por Carlos Estevan , y Juan Libaut , Medico de la Ciudad de París , 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 París.*

*Para la  
calentura  
continua.*

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

¶ 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, hyssopo, axenjos, peregil, yerba bueno, artemisia, trifolio con manchas blancas, que por otro nombre se llama trebol, y picado todo junto con el ollin mas grueso, que huviere en la chimenea, y vinagre muy fuerte, que sea destemplado, y hacer 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 salieron del horno, y ponerlos con vinagre, y despues destilenlo por alambique, y dos horas antes que le venga la calentura al enfermo, dadle à beber de dicha agua la cantidad de dos onzas,

*Para la calentura quartana, y quotidiana.*

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

*Para la calentura terciana.*

¶ La calentura quotidiana se quitará bebiendo antes de la accession el zumo de la vetonica, y del llantén, ò bebiendo cada mañana una decoccion de raíces de apio, peregil, esparaguera, y hojas de vetonica, y escolopendra, garvanzos negros, y corteza de saúco, ò poner raíces de yesgos en vino blanco, y beber dos onzas de él antes de la calentura; pero se ha de hacer 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 exceso. Lo mismo hará el zumo de la farfara, dicho por otro nombre blatania. Tambien la decoccion de las hojas, y raíces de la verbéna, cocidas con vino blanco, y decoccion de la yerva llamada calamento, poleo, oregano, buglosa, borrajas, lengua bobina, corteza de raíz de

*Para la calentura quartana.*

tamarisco, fresno, betonica, tomillo salsero, agrimonia, y raíces de esparragos, cocido todo con vino blanco. Tambien es bueno el zumo de los axenjos, y de ruda, dexandolo clarificar, y bebiendolo antes del exceso. El zumo del llantén bebido con idormel, es muy bueno. Tambien un unto de aceyte de alacranes, puesto en el espinazo, y pulzos, antes del exceso. Aceyte 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 llantén, parietaria, lechuga, verdolaga, y vinagre, ò con batir dos claras de huevos, con agua rosada, y hacer una estupada, que coja la frente. Tambien se quita lavando la cabeza con agua tibia, en que hayan cocido hojas de vides, salvia, nenuphar, y rosas, y con la agua que quedare, lavarse las piernas, y los pies.

*Para la frenesia.*

§ Para la frenesía, causada de la calentura continua en el enfermo será bueno ponerle en la cabeza el higado, ò riñones de un carnero, al punto que acabaren de matarlo, ò un pollo, ò paloma, abierta por el espinazo.

*Para la somnolencia.*

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

*Para hacer dormir.*

§ Para quien no puede dormir: Tomareis la semilla de las dormideras, veleño, lechugas, y zumo de yerva mora, ò leche de muger, que cria hija, ò hojas de yedra terrestre, amassadas con el blanco de un huevo, y le hareis un emplastro en la frente, y con esto dormirá.

*Para la apoplegia.*

§ Para la apoplegia, llamada de ordinario mal de San Juan, (si bien los Santos, ni dán, ni tienen males) es remedio eficaz beber nueve mañanas dos onzas de zumo de yerva paralysisia, ò culantro, ò usar cada mañana por quatro, ò cinco dias, unos 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 una piedra, que se suele hallar en el nido de las golondrinas.

*Para el enroscamiento del rostro.*

§ Para quitar el demasiado calor de la cara, es bueno labarla con decoccion de paja de cevada, que en Catalán se llama ordio, ò de avena, añadiendo despues el agrio de la naranja.

*Para las porcelanas, ò lamparones.*

§ Si quereis curar las porcelanas, ò lamparones, haveis de tomar puerros, con las hojas, y raíces de la romaza, y sacar cerca de una libra de zumo, donde pondreis una onza de piratro, hecho



polvos, y un escrupulo de verde rama, mezclado todo muy bien, y lo aplicareis cada dia donde están los lamparones, en la cantidad que bastare.

¶ Curareis la flaqueza de la vista, tomando el hinojo, verberna, celidonia, ruda, enfragia, y rosas, partes iguales, y lo hareis destilar por alambique; y quando quisiereis usar de ello, pondreis tres, ò quatro gotas en el ojo por la mañana, y tarde, y hallareis remedio. Tambien es bueno hacer una decoccion de hinojo, ruda, y enfragia, y recibir aquel humo.

*Para la flaqueza de la vista.*

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

*Para el dolor de los ojos.*

¶ Quitareis la sangre de los ojos, tomando clara de huevo, batida con agua rosada, ò de llentén, y mojar con élla un paño de lino, y aplicarlo à los ojos.

*Para la sangre de los ojos.*

¶ Para curar los cardenales de los ojos, por haver recibido algun golpe en ellos, y quedáren negros, echad en ellos, à la parte de adentro, una poca de sangre de la ala de un palomino, ò tortola. Y el mismo remedio es bueno para las manchas de los ojos, y un emplastro hecho de axenjos frescos, 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 un carnero, ò oveja, frescamente muerto, ò tomar una manzana dulce, y cocerla en el rescoldo, y mezclar la carne de ella con harina de cevada (en Catalán 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 un ojo de lobo colgado al cuello.

¶ Para los ojos lagañosos hareis una decoccion de ojas de vetonica, y raíces de hinojo, y un poco de incienso fino, y hacer colirio, y lavarselos à menudo, y detiene, y quita las lagrimas; y otros corrimientos de los ojos.

*Para los ojos lagañosos, lagrimas, y*

¶ Las cataratas de los ojos las quitareis tomando un huevo, ò mas, frescos del dia, cocerlos en el rescoldo, hasta que estén duros, y despues hacer quartos de ellos, y quitad las yemas, llenareis sus vacios de otro quarto de azucar piedra, el mas blanco que

*corrimientos.*

*Para las cataratas.*

hallareis, y puesto todo en un lienzo limpio, exprimido muy apretadamente, hasta que salga uua agua, ò licor, que despedirá de sí, y usar de ella de quando en quando, echando alguna gota dentro del ojo enfermo, y se remediará.

Es bueno para lo mesmo una agua que se hace del vitriolo blanco, azucar piedra, agua rosada, y claras de huevos duros, sacada por un paño, como se ha dicho, y usandola por la tarde, y mañana. A otros les vá bien con agua de tutía preparada, la qual se tiene de hazer tomando una onza de dicha tutía, y media onza de almagista, derritiendolo todo en agua rosada, y vino blanco, una taza de cada cosa, y puesto todo en una redoma, poniendola al Sol por tres semanas; advirtiendole, que lo haveis de quitar siempre que el Sol faltáre.

*Para el dolor de oído.*

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

*Para el zumbido de las orejas.*

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

*Para la sordéz.*

¶ Para la sordéz, echareis dentro del oído zumo de cebolla, ò de vid blanco, ò aceyte en que se hayan cocido raíces de gamones, mezclado con miel, ò el zumo de la corteza de rabanos, mezclado con aceyte rosado.

*Para estancar el flujo de la sangre de las narices.*

¶ Quien tuviere flujo de sangre de narices, se le atarán los extremos, tan apretados como sea possible, y poner en las narices un emplastro de hortigas asperas, y hacerle tener en las manos raíces, y hojas de agrimonia, ò tener en la boca agua frigidissima, mundandola à menudo. Tambien son muy à proposito las flores de la salvia, y aquel vello que tienen los membrillos, ò otras frutas vellosas, puestas dentro de la nariz, y al rededor de el cuello, principalmente sobre la vena jugular, poner yervas refrigerantes, como parietaria, llantén, lechugas, y otras.

*Para el dolor de los dientes, y muelas.*

¶ Para el dolor de los dientes, hareis decocion de raíces de jusquiamo, con vinagre, y agua rosada, y tomar de ella en la boca de quando en quando. Lo mismo hará una cabeza de ajos assada un poco al rescoldo, y amassada, y despues puesta encima de los dientes, ò muelas que duelen, tan caliente como se puede sufrir; advirtiendole, que primero se ha de poner un poco de dicha masa en la oreja, à cuya parte estuviere el dolor.

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

¶ Quien de sí diere mal aliento, tome anís, algarrobas, almagista, y raíz de lirio azul, y cuezalo todo con vino, y use labarse la boca con él, y se quitará el mal aliento. Mal alien-  
to.

¶ Al mal de esquinencia, ò garrotillo, es muy buen remedio tomar un nido de golondrinas entero, y hacer dél un emplastro, con aceyte de manzanilla, y almendras dulces, y aplicarlo à la garganta. Esquinen-  
cia, ò gar-  
rotillo.

¶ Tomareis para el dolor de costado tres onzas de cardo benedicto, y una cucharada de vino blanco, seis yemas de huevos frescos, y todo bien mezclado, se dará tibio al paciente, lo mas presto que se pueda, y hallarán gran remedio. Tambien importa hacer ceniza, ò polvo del miembro viril del buey, y dár de aquella ceniza al enfermo una dragma, mezclada con vino blanco, si la calentura fuere poca; y si fuere mucha, con agua de cardo benedicto, ò de cebada; y creed, que es singularissimo remedio, y que usado tres dias continuos, quitará totalmente el dolor. Dolor de  
costado.

El modo como se ha de hacer dicha ceniza, será: Cortareis el nervio, ò miembro del buey à pedazos menudos, y los pondreis en una piñata pequeña, y nueva, en fuego fuerte, que tenga al rededor rescoldo muy caliente, y ascuas encendidas, y se ha de menear muy à menudo, hasta que se echa de vér, que yá está hecha toda polvos, que será al cabo de un dia entero, y no antes.

¶ Para detener el hipo, ò sollozo, que llaman otros, será bueno detener el aliento à menudo, y desperezarse, cansarse, padecer sed: es bueno tambien echar agua fria en el rostro del paciente, ò ponerlo en cuydado con alguna cosa, que le suspenda. Detener el  
hipo, ò so-  
llozo.

¶ Será bueno para quitar el vomito, tomar una tostada de pan, y mojarla con zumo de yerva buena, y polvorizarla con almagista, y ponerla caliente encima del estomago, mudandola de tres en tres horas, y quitará el vomito. Tambien es bueno tomar dos manajos de dicha yerva buena, y uno de rosas, y cocerlos en vino; despues incorporareis dichas yervas, cocidas con polvos de almagista, y ponerlo todo hecho emplastro en el estomago; y si el vomito fuere con calentura, será bueno cocer la yerva buena, y rosas con vinagre, y mojar la tostada del pan. Tambien la yerva buena picada, y mezclada con aceyte rosado, puesta como emplastro en la boca del estomago, quita toda manera de vomitos. Para el vo-  
mito.

*Para el estomago.*

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

*El higado.*

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

*Amarilléz.*

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

*Hidropesia.*

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

*Dureza de el bazo.*

¶ Al dolor, ò dureza del bazo, es bueno beber vino, en que se haya cocido lengua carbina, esparragos, y hombrecillos, importa tambien tomar en ayunas caldo de coles marinas, medio cocidas, que por otro nombre se llaman brasicas marinas.

*Colica.*

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

*Camaras.*

¶ Para las camaras que proceden de humores, bebed leche en que hayan puesto una barra de acero, ò de yerro caliente, ò usad de

de comer arroz tostado; ò sino tomad una dragma de almastiga, con una yema de huevo, ò haced un emplastro al rededor del hombligo, con harina de trigo, destemplado con vino clarete, y cocida al horno.

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

*Fluxo de sangre.*

¶ Quien escupe sangre, bebe agua, ò decoccion de consuelda, llantén, ò de la yerva llamada cola de cavallo, ò de sentinodia, ò que se trague un pedazo de almastiga.

*Quien escupe sangre.*

¶ Al mal de corazon, beber dos, ò tres onzas de agua de buglosa, y de citronella, ò tomar dos corazones de puercos, y tres de ciervos, dos nueces noscadas, clavillos, semilla de albahaca, tres dragmas de cada uno, flores de todos meses, borrajas, buglosa, y romero, de cada uno un manojo, de todo infusion con malvasia, ò vino procás, y dexadlo estar una noche, destilado despues por alambique, y usad el agua, que es provechosissima.

*Mal de corazon.*

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

*Hacer venir la leche.*

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

*Disminuir la leche.*

¶ Para el aliento, ò regueldos, coman en ayunas gragea de anís, hinojo, ò culantro, ò beben dos, ò tres veces en que hayan hervido olivas de laurél, eneldo, hinojo, culantro, y tendrá buen aliento, y no tendrá regueldos; y mas si encima del estomago trae un saquillo de ruda, agenjos, oregano, y yerba buena.

*El aliento, y regueldos.*

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

*Para el que no vá de el cuerpo.*

¶ Matareis los gusanos, que suelen tener los niños, haciendo que beban zumo de yerba buena, ò de albahaca, ò de verdolagas, ò de ruda, aplicando encima del hombligo un emplastro de agenjos, abrotano, y la hiel de buey.

*Gusanos de los niños.*

*Almorranas.*

¶ Curareis las almorranas con aceyte rosado, puesto en agua de violetas, manteca fresca, aceyte de linoza, una yema de huevos, un poco de cera, y untenlas con esso, ò hagan un emplastro de sessos de perro blanco, mezclados con leche de baca, y añadidos yemas de huevos, y un poco de azafrán, y podéis preparar unto de manteca fresca, y polvos de corcho quemado, y aplicadle todo.

*Para corrimiento de almorranas.*

¶ Si las almorranas causaren demasiado corrimiento, se reprimirá bebiendo una dragma de coral rojo, con agua de llantén. Tambien ayudará mucho la decoccion de las coles blancas, dicha por otro nombre verbasco, ò de veleño, ò en lugar de esto, será bueno hacer un emplastro de polvos de juncos quemados, ò rasuras de plomo, de bolo armenio, ò de blancos de huevos.

*Para la piedra de los riñones.*

¶ Para la piedra de los riñones es bueno beber agua de retama, ò de gramas, ò argentina, en la qual se hayan mezclado polvos de cascarras de huevos quemadas, ò de huessos de niespolas, y hallará grande remedio para la piedra; y si lo quisiere exterior, pongan encima de los riñones emplastro de parietaria, ò de raíces de ciprés, y hojas de ala, cocidas con vino; pero lo mas eficaz es, hacer un baño, donde hayan hervido hojas de sio, malvas, malvariscos, violetas, parietaria, flor de retama, y manzanillas; y estando en el baño tener encima de los lomos un saquillo de salvado, y de sio; esto es, si la piedra estuviere en los riñones.

*Para la piedra de la vegiga.*

¶ Si la piedra estuviere en la vegiga, será bueno hacer zumo de lima, con vino blanco, ò tomar huessos de niespolas, y echarlos en vino blanco; y quando estuvieren secos, hacer de ellos polvos, y junto con semilla de retama, pimpinela, esparragos, saxifrago, melones, pepinos, y calabazas, usarlos con vino blanco. Tambien es muy buen remedio hacer polvos de cascarras de nueces, y goma de cerezos, y tomarlos con vino blanco.

*Para el que se mea en la cama.*

¶ Para quien se mea en la cama durmiendo, sin poderse retener, no hallareis cosa mejor, que comer à menudo pulmon de cabrito montesino assado, ò 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, pongan el miembro con suere de leche, y algunas veces beba la de cabra, quien quisiere curar el ardor de la orina.

*Detencion del fluxo menstrual de las mugeres.*

¶ Para la detencion del fluxo del menstruo de las mugeres, si la muger bebiere zumo de llantén, con polvos de huessos de sipia, ò polvos de huessos quemados de pies de carnero, ò de conchas marinas,

ò coral, ò cuerno de ciervo, ò cascarras de nueces quemadas, ù diez, ù doce granados colorados de la peonia, detendrá el fluxo del menstruo. Para afuera es bueno hacer un emplastro del olin de chimenea, ù de las rasuras del suelo de un caldero de arambre, mezclado con claras de huevos, y zumo de hortigas muertas, que son las que no pican, ù de brásica marina, y aplicarle encima del brazo, y baxo de la barriga. Tienese en mucho para esto la goma de los cerezos en infusion, con zumo de llantén, puesto en el lugar del fluxo, con una pequeña geringa, ò à lo menos aplicar sobre los pechos hojas de celidonia.

¶ Será bueno para la purgacion blanca, que tienen algunas mugeres, beber el zumo de llantén, ò agua de verdolagas, ò polvos de esponja, quemada en una olla, y hacer para defuera legía de encina, ò higuera, y cocer en ella cortezas de granadas, y bellotas de encina; hojas, y raíces de vistorta, y un poco de alumbre, y sal, y hacer fomentacion de ello, ò baño, si le agradare mas.

¶ Si quereis que à una muger le venga la regla, dadle à beber cada mañana dos onzas de agua de artemisia, ù de la decoccion de la grama, huessos de niespolas, raíces de apio, cinamomo, y azafrán, y raíces de nabos redondos, y sobre ello tanta myrra, como un grano de haba. Es muy bueno tambien un baño de agua, en que haya hervido artemisia, malvas, malvariscos, corona de rey, manzanillas, y otras yervas semejantes; y quando estuvieren en el baño, hacedle estregar las nalgas, y muslos, apretando por abaxo con un saquillo lleno de artemesia, celidonia, cerefolium, apio, betonica, huessos de niespolas, y otras cosas semejantes.

¶ Para el apretamiento de la madre, hansele de estregar los brazos, y piernas, y atarlos apretadamente, y darle ventosas en los muslos, y estregarla el estomago hasta el hombligo; y à mas de esto, hacer olor de cosas hediondas, como plumas de perdiz, suelas de zapatos viejos quemadas, aplicando à las partes vendadas cosas odoríferas, y suaves, como mejorana, tomillo salsero, ambar, calamenta, poleolo, artemisia, almizcle, y brásica marina, que tenga la rama muy crecida, y alta. Conviene tambien hacerla beber agua de agenjos, en que estén destemplados quince granos de semilla de rosas, ù de la peonia con vino; y si la muger estuviere preñada, no hay ningun remedio mejor, que el que le podiere aplicar su marido, por ser los sobredichos peligrosos para ellas.

¶ Para la madre caída, y fuere de su lugar, traygan los brazos à la enferma, y atenlos muy apretadamente, y denla ventosas

*Purgacion  
blanca.*

*Hacer venir  
la purga-  
cion.*

*Apreta-  
miento de la  
madre.*

*La madre  
fuera de su  
lugar.*

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

*Inflamacion de la madre.*

¶ A la inflamacion de la madre, es bueno ponerla el zumo del llantén, ù de la yerva mora, ù de siempreviva, ò apliquenla un emplastro de harina de cevada, cortezas de granada, y zumo de llantén, ò siempreviva, ò yerva mora, y se desinflamará la madre.

*Inflamacion de el miembro viril.*

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

*Parir antes de el tiempo.*

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

*Para la dificultad del parto.*

¶ La muger que anda de parto, y no puede parir, la darán à beber una decoccion de artemesia, ruda, betonica, y manzanilla, ò zumo de peregil con vinagre, ò vino blanco, ò vino procás, en que haya havido canela, huessos de datiles, y raíces de ciprés, ù flor de manzanilla; y quando estuviere mas apretada de sus dolores denla sopa en vino procás, ò una cucharada de agua clara preparada, de esta suerte: Poned como tres onzas de canela en una redoma de aguardiente, y dexadla alli tres dias, despues la colareis con un paño muy limpio, y añadid una onza de azucar fino, y la tercera parte de agua rosada, que havia de aguardiente, y conservadlo assi en un vaso de vidrio, para quando fuere necesario; y vale mucho para qualquiera indisposicion de la madre, flaqueza de estomago, detencion de aliento, y orina, y muchas otras enfermedades.

*Agua preparada para el parto de las mugeres.*

*Para la madre.*

*Para el estomago, retencion de aliento, y orina.*

*Los derechos de las mugeres, despues de paridas.*

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

*Y para el vertigo.*

¶ Curareis el vertigo, que viene à las mugeres, despues que han parido, haciendo un parche encima del corazon, con yemas de huevos duros, polvos de cominos, aceyte de azuzenas, eneldo, ò

pol-



polvos de flores de manzanilla, simiente de lino, comicos, harina de habas, manteca fresca, y aceyte de ruda, y de anís.

¶ A la inflamacion de la madre, y que procede de caída, despues que la muger havrá parido, aplicareis un parche hecho de boniga de buey, ù de oveja, ù de cabra, añadiendole simiente de comino, hinojo, anís, y de peregil, con una 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 una escudilla de platanillo, ù de tierra, y fregareis las orillas con un hajo, y pondreis encima del hombligo,

*Inflamacion de la madre.*

¶ Para la gota ciatica aplicareis sobre el lugar del dolor un emplastro, hecho con migajas de pan mojado, y cocido con leche de baca, ù de oveja, mezclandole dos yemas de huevos, y un poco de azafrán: O de otra manera; preparareis un emplastro de raíces de malvas, malvariscos, hojas de violetas, y de malvas, flores de manzanillas, y de miloto, cocido todo con agua, ò con caldo de tripas, despues picado, ò incorporado con yemas de huevos, harina de linaza, enjundia de puerco, y aceyte de manzanilla: O para mas facilidad; tomareis estiércol de baca, harina de habas, un poco de salvado de trigo, con simiente de comino, con aguamiel, todo amassado igualmente, y hecho un emplastro, se lo pondreis en lugar del dolor; y es cosa muy buena; y si la dicha parte del dolor estuviere inflamada, añadireis al emplastro un poco de azufre, y pez navol, todo mezclado: Tambien será bueno esprimir, y estrujarle encima el zumo de la yerva ala, ù de los yegós, y de yedra, haciendolo hervir con aceyte de ruda, y de lombrices, y hecho un unguento con una poquita de cera, ungir todo aquel lugar.

*Para la gota ciatica,*

¶ Rosolvereis la inflamacion ventosa, tomando sal, hacerla bien enjugar en una sarten al fuego, meneandola muy bien, despues ponerla entre dos paños, à la parte donde está la inflamacion.

*Inflamacion ventosa.*

¶ Quitareis la inflamacion muy roja, haciendo emplastro de las flores, y hojas de violetas; flores de veleno, hojas de yerva mora, flores de manzanilla, y de corona de rey, hacedlo hervir todo, y aplicarle al lugar donde estuviere dicha inflamacion: Tambien otro; sacar el zumo de la siempreviva, y mezclarlo con un poco de vino tinto, y harina de cevada, y de todo junto hacer un emplastro, y aplicarlo à la dicha inflamacion.

*Inflamacion muy roja.*

¶ Madurarse un apostema, poniendola encima un emplastro de hojas, y raíces de malvas, malvariscos, migajas de pan blanco,

*Madurar apostema.*

cocido todo junto, y despues mezclarle una clara de huevo, y un poco de azafrán; y si la dicha apostema fuere muy fria, podreis añadir à la dicha decoccion raíces de ala, y yesgos, y de azucenas, sarmientos blancos, flores de manzanilla, y de corona de rey.

**Carbuncho.**

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

**Todo genero de gota.**

¶ Para todo genero de gota hareis un emplastro de zumo de coles roxas, y de yesgos, con harina de habas, flores de manzanilla, y de rosas, todo en polvos, y lo mezclareis todo, y lo pondreis encima del dolor. Otro: tomareis raíces, y hojas de escaviola, de consuelda, salvia silvestre, y lo hareis hervir todo con vino, despues lo picareis muy bien, añadiendo aceyte de azucenas, aguardiente, de la gordura del pie del buey, ò baca, todo mezclado, y hareis emplastro.

**Apostema citrosa.**

¶ Haveis de curar la apostema citrosa, tomando malvas, malvariscos, raíces de azucenas, vitriola, hojas de coles marinas, simiente de lino, y malvariscos, flores de manzanilla, 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 manzanilla, y de rosas, enjundia de gallina, y manteca fresca, todo mezclado lo hareis emplastro, y lo pondreis encima de la apostema. Tambien hareis otro de habas verdes, y abejas todo picado, y deshecho con vino blanco, y frito en una sarten, y aplicado encima de dicha apostema.

**Curar llaga nueva.**

¶ Sanareis una llaga nueva, tomando de las dos yervas buenas, y de la consuelda, y un poco de sal, todo junto picado, y aplicado encima la llaga. Es bueno tambien dentro de la llaga echar el zumo de la yerva, que ha sido hallada nuevamente en Francia, llamada Petom; y tened por cierto, que dentro de tres dias será curada. Otro: tomareis el fruto de el olmo, flores de corazoncillo, ò hipericon, flores de romero, rosas por abrir, todo lo pondreis dentro de una redoma de aceyte de olivas, y tapada muy bien, la pondreis al Sol, hasta que quede todo consumido, y muy marchito, despues lo colareis una, y muchas veces, 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, ulceras nuevas, y quebrantamientos de carne, hojas de llantén pequeñas, malvas, verbena, un manajo de cada cosa; salvia, hasta veinte y quatro hojas, todas limpias, y lavadas las picareis; y hecho esto, tomareis

véinta onzas de manteca de puerco, ò tocino gordo añejo, y la pondreis dentro de una sarten à derritir, y hervirá con las dichas yervas; y quando viereis que el licor, ò humedad de ellas está resuelto, lo colareis, y colado, le echareis tanto incienso como una nuez, y cera nueva dos veces mas, y otra vez lo derritireis, y lo pondreis en forma de unguento, del qual usareis para todas maneras de llagas viejas. Otro: tomareis azufre, y hareis polvos muy sutiles, y los pondreis dentro de un vaso de vidrio, y echareis encima tanto aceyte, que suba quatro, ò cinco dedos mas que los dichos polvos, y despues pondreis el vaso al Sol por espacio de diez dias, meneandole cada dia con una espatula de palo limpio, teniendolo continuamente muy bien tapado, que no entre cosa alguna; y al cabo de los diez dias, tomareis todo el aceyte de encima, que se havrá incorporado en sí toda la substancia del azufre, y lo pondreis en otro vaso de vidrio, sin dexar entrar cosa alguna del residuo del vaso; despues lo tapareis, y lo pondreis en guarda con diligencia, y usareis del dicho aceyte, mojando unas hilas de lienzo, ò de algodón en dicho aceyte, y las pondreis encima de la llaga; y lo mismo hareis encima de las apostemas, continuando cada dia hasta que estén sanas.

¶ Sanareis las llagas viejas intrinsecas, en las quales no se puede poner cosa alguna, tomando de las dos artemisias, ò consueldo, vetonica, agrimonia, raíces de rubia, salvia, peregil, hortigas, flores de todos meses, sanicula, buglosa, philocella, pimpinela, pimpollos de cañamo verde, genciana, verbena, seordio, yerva gata, quinquefolio, tenacia, de cada uno medio manojo, regalicia, crozum, simiente de cardo santo, de cada qual una onza, de las tres flores cordiales quatro onzas, todo con diligencia bien limpio, y mondado, picado, è infundido en un vaso de vino blanco; de esto beberá el enfermo cada mañana en ayunas cerca de dos onzas, una hora antes de comer, y otra antes de cenar; y si dicha bebida fuere aspera de tomar, en trueque de esto hará decoccion de las dichas yervas con agua, añadiendo al fin vino blanco con miel colada, y jarave de rosas secas; y con lo proprio conviene limpiar la llaga, ò cicatrices con vino blanco caliente, y puesta encima una hoja de coles marinas, medianamente tostada al fuego.

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

*Llagas intrinsecas.*

*Para quemaduras.*

*Fuego silvestre.*

§ Curareis el fuego silvestre, que llaman pastoril, tomando goma de ciruelo, un poco de azafrán, y otro tanto de sal, y lo desareis todo con vinagre fortissimo; y de esta mixtura ungireis la parte llagada.

*Sarna.*

§ Haveis de curar la sarna tomando terventina de Venecia dos partes, y la lavareis con agua fria, quatro, ò cinco veces; y si fuere con agua rosada, será mejor; despues con manteca fresca, y una yema de huevo, y el zumo de una naranja agria, de todo hereis un unguento, y la untareis delante del fuego. Tambien es bueno tomar un poco de estoraque liquido, y otra tanta manteca de puerco, todo mezclado, y con esto untareis las manos, y con ellas la sarna del cuerpo, tres, ò quatro noches.

*Cancer.*

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

*Para tiña.*

§ Para la tiña, conviene lavar la cabeza del enfermo con meados de buey, hasta desangrar la cabeza; despues tomar de aquella parte blanca del estiercol de la gallina, ò palomas, y hareisla secar al horno, y hecho polvos, se los pondreis en la cabeza. Tambien es muy à proposito para dicho mal, la harina de alholvas, 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 una cosa mediocre de zumo de las hojas de fresno con vino blanco; y essas mismas estrujadas, las pondreis en forma de emplastro encima de la mordedura.

*Para sacar la sierpe de el cuerpo.*

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

### C A P I T U L O T E R C E R O .

#### S E C R E T O S D E L O S H U E R T O S ,

*assi en general, como en particular.*

*La tierra para los huertos.*

**M**uy buena será la tierra, y acomodada para los huertos, si no fuere muy humeda, y lodosa, en la qual, si sobrepujare la humedad, será infecunda, y no buena, y si tomandola con la mano, amas-

san-

sandolo se buelve como cera, será inútil. 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 quemee las raíces de las plantas; y assi será aquella templada, acomodada, y facil para la culti-acion, la que fuere no muy humeda, ni enjuta. Si la tierra fuere ruin, dicen algunos, que se puede enmendar, mezclando en ella tierra gorda.

§ Hareis vardas, vallados, ò cercas de arboles vivos en los huertos, cogiendo en tiempo apto, y bueno aquellos granos colorados, y maduros de los espinos de majuelas, ò de zarzas, y otros, y los mezclareis con harina de yervas, y agua todo amasado, que esté como miel, y de esta pasta untareis sogas de esparto viejas, de manera que la massa con los granos estén por los hilos de la sogá hasta la Primavera, en el qual tiempo donde quisiereis hacer la varda, hareis dos ojos, ò líneas hondas medio palmo, y que la una esté lexos de la otra dos, ò tres palmos, y en ellas pondreis las dichas sogas, de largo, como están empastadas, cubriendolas ligeramente de tierra; y si fuere necessario, las podreis regar despues, y dentro de un mes nacerán, ò irán creciendo, brotando espinas, las quales nacidas, las ireis ayudando con algunos troncos, ò varillas, para que se vayan juntando unas con otras, y de esta manera hareis una cerca buena. Otros acostumbran tomar varillas gruesas de todos los espinos, del blanco, y del negro, y de las zarzas, de tres palmos de largo, assi con raíces, como sin ellas, plantandolas por tierra en dos ojos, ò líneas, como está dicho arriba, y se pondrán dos palmos dentro de tierra, y los regareis à menudo, siempre que fuere necessario, y cabar dos veces al mes.

*Cercas para los huertos.*

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

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

*Tiempo de sembrar los huertos, ò campos.*

ces nacen muy presto; empero entre tanto que no llueve, corre peligro no se la coman las hormigas, y aves, si yá antes de sembrar no son socorridas con los remedios, y auxilios, de los quales en su lugar adelante se dirá. Sea esso de qualquier manera, hareis que el huerto, ò campo, que se ha de sembrar en tiempo de Primavera sea cultivado, y beneficiado al fin del Otoño, antes que vengan las eladas; y aquel que quisiere vestir el huerto de ortalizas, ò otras yervas en el Otoño, lo cabará, y beneficiará en el principio de el Verano, porque la gleba se esmenuza con los frios del Invierno, y calores del Verano (aqui se habla de los huertos muy grandes.) A mas de lo dicho, para que se mueren las yervas malas se deben desarraygar quando la tierra no tiene sazon, lo que es proprio à qualquier Clima, y despues estercolarle. Hecho todo esto, hareis compartimiento, ò porcion de la tierra en espacios, como porcas, hazas, ò parvas, que no sean muy anchas, sino de calidad, que el Hortelano puede llegar de una parte à la otra, para limpiar, y desarraygar las yervas inutiles, sin entrar con los pies dentro, por no pisar las simientes, y yervas buenas: Advirtiendole juntamente, 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, è iluminados del Sol, muy presto nacen las simientes, à las quales para nacer tambien las ayudan algun tanto las edades, porque se debe mirar las simientes no sean muy añejas, ni demasiado quemadas, desmedradas, ni corrompidas; y quando las quisieris sembrar, sea en tiempo que no haga mucho viento, ni que sea muy frio, porque en estos tiempos la tierra aprestada, y casi elada, recibe la simiente 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 eladas no se quemem, las podreis cubrir con paja, y debaxo poner varillas, ò cañas, por tener la paja enayrada. Hay algunos Escritores Griegos de Casa de Campo, que aconsejan ser bueno sembrar quando la Luna vá creciendo, hasta el lleno, que la Luna está debaxo de tierra. Dice Columela, que no dexeis de sembrar; pero conviene vér primero, si la simiente de la hortaliza fuere buena, y aprobada, y si la tierra fuere apta, y conveniente, y que la agua no sea muy lexos, porque la simiente aprobada, y buena dará lo que de sí tiene; esto es, si el trigo, ò simiente de hortaliza, que se siembra fuere buena, darán el trigo, y la hortaliza buena; y si la tierra fuere apta, y acomodada, conservará dicha simiente, y la hará fertil; el estiercol hará la tierra gorda, y la esponjará para que el agua se empape en

*Columela.*

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

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

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

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

*Para regar los Huertos.*

*Missajdo.*

*Como se hace la cantimplora para regar las plantas.*

*Huertos de Principes, y Titulares.*

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

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

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



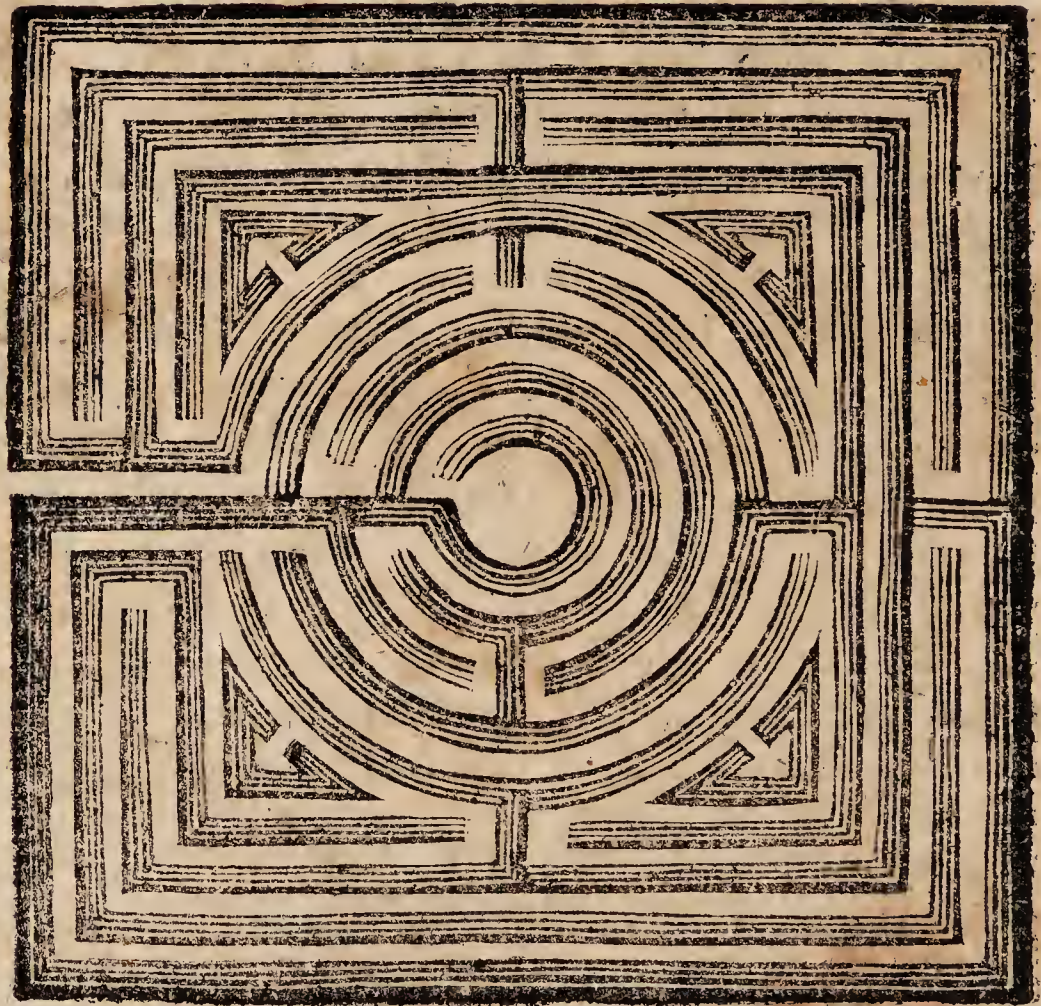
romeros, cipreces, sabinas, y en las tierras templadas, de naranjos, que todas estas cosas son à proposito para entretexer las celosias, ò encañados de los quadros; y tambien los rosales, y otras singularidades de plantas se pueden acomodar, segun el natural gusto de cada uno, poniendo para sustento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

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

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

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

## SIGUESE LA FIGURA DEL LABYRINTO.



*El tiempo  
de trasqui-  
lar las yer-  
vas.*

Si las dichas yervas, tanto de las bordaduras, quanto de los compartimientos, crecieran mucho en largueza, ò en gordura, que las unas ocupassen las otras, conviene con unas tixereras trasquilarlas siempre que de ello fuere necessario, excepto los dias caniculares, porque en estos dias las yervas sentirian notable daño; y para trasquilar aquellas que están recta linea, se pondrá una cuerda de la largueza del compartimiento, y por el lado de ella ireis cercenando dichas yervas, y despues por encima.

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

*Huertos de la Casa de Campo.*

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

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

*Sitio de los Arboles de fruta.*



## CAPITULO QUARTO.

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

*Quanto  
tiempo tar-  
den en nacer  
las simientes  
de la tierra.*

**Q**uanto en el natural de la tierra, la clemencia del Cielo, el auxilio del ayre, y las simientes nuevas, ò viejas, hacen que nazcan mas presto, ò mas tarde; assi aquella que fuere sembrada de simiente cogida de fresco, y en dia bueno, y sereno, y puesta en lugar caliente, y de Sol, nace mas presto, que aquella, que es sembrada en tiempo, y lugar contrario. Todas las simientes tienen un cierto tiempo para manifestarse fuera de la tierra, y en esso se debe tener consideracion, porque el tiempo les está limitado para sembrar, y recibir el fruto de cada genero de simientes.

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



Las unas se pueden sembrar à toda sazon, Mes, y Luna, como son

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

Anis.  
Apio.  
Acederas.  
Borrajias.  
Buglosa.  
Culantro.  
Coloquintidas.  
Dormideras.  
Mejorana.  
Mastuerzo.  
Oruca.  
Rabanos.  
Romero.  
Tomillo salse-  
ro.  
Verdolagas.  
Violetas.

Nueva.

Los que quisieren sembrar simientes han de saber que

Las otras quieren ser sembradas en cierto Mes, y Luna, como es en Febrero, estando la Luna

Llena.

Acelgas.  
Armuellas.  
Endivia.  
Hinojo  
Peregil.

Vieja.

Alcachoferas.  
Cardo santo.  
Coles de todas suertes.  
Calabazas.  
Espinacas.  
Lechugas.  
Melones de todas suertes.  
Pepinos.  
Pimpinela.  
Pie de liebre.  
Puerros.  
Zanahorias.

En el mes de  
Marzo conviene  
sembrar estando  
la Luna

Nueva.

Acederas.  
Borrajas.  
Buglosa.  
Culantro.  
Coloquintidas.  
Mejorana.  
Rabanos.  
Temillo salsero.  
Verdolagas.  
Violetas sencillas, y dobles

Llena.

Acelgas.  
Armuellas.  
Endivia.  
Hinojo.  
Peregil.  
Pomas.

De amor  
De mara-  
villas.

Vieja.

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

	Nueva.	Mejorana. Tomillo salsero. Violetas.
En el mes de Abril , estando la Luna	Llena.	Manzanas.   De amor. De mara- villas.
	Vieja.	Cardos. Cardones. Coles. Clavellinas. Cidras. Lengua de Ciervo. Zanahorias.
Mayo en Lu- na	Vieja.	Cardo santo.
Junio en Lu- na	Nueva.	Coloquintidas. Rabanos.
	Vieja.	Pepinos. Zanahorias. Melones.
Julio en Lu- na	Llena.	Endivias.
	Vieja.	Lechugas.
Agosto en Luna	Llena.	Endivias.

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

Haveis de notar, que la eleccion , y edad de las simientes son en dos maneras , como es , escoger q̄ sean bien

Advertid, que el frio hace daño à los

Maduras.  
Llenas.  
Densas.  
Corpulentas.  
Gruessas.  
De buen color.  
No putrefactas,  
ni corrompidas.

Alba haca.  
Cardos.  
Coles.  
Lechugas.  
Limonos.  
Naranjos.

Las unas vienen mejor de simiente nueva, como de

Las otras vienen mejor de simiente vieja, como de

Quince dias despues que han salido de la tierra.

Puerros.  
Pepinos.

Acelgas  
silvestres.  
Culantro.  
Espinacas.  
Oregano.  
Peregil.  
Saborija.

Advertid, que las simientes aprovechan mucho mas , quando ellas fueren sembradas en los dias templados , que no sean calientes , frios , ni secos,

Ad-



<p><b>Coger</b> en</p>	<p>Tiempo.</p>	<p>Claro, y sereno.</p>	
	<p>Luna.</p>	<p>Menguante.</p>	
<p><b>Advertid</b>, que las simiẽtes se <b>deben</b></p>	<p>Las unas dentro</p>	<p>Caxas de madera, tagones de cuero, ò vasos de tierra.</p>	<p>Despues de bien mondadas, y secas.</p>
	<p>Las otras como son</p>	<p>Cebollas. Puerros. Dormideras.</p>	<p>Dentro sus bolsas propias.</p>
<p><b>Guardar</b></p>			

¶ Para dar lugar à que las hortalizas sean mas grandes, se deben trasplantar de planta en planta, quando ellas tienen quatro hojas fuera de la tierra, y esso se puede hacer en todas maneras, como el tiempo sea humedo, y llovioso, y se han de poner en tierra bien movida, y gorda, sin otro mejoramiento de estiércol; y si el tiempo no fuesse llovioso, conviene regarlas despues de ser trasplantadas: en algunas conviene, y es necessario cortar el cabo de las raíces, y trasponerlas en parvillas largas, y anchas, à fin que mejor se puedan desarraigas las otras yervas inutiles, porque las buenas crezcan mejor, y se hagan mas bellas. Las yervas de olores, que se hacen à parte, en algunos quartos, ò apartadizos de el huerto, puestas en forma de bordaduras, se plantan en todas sazones de tiempo, tomando algun hijuelo del viejo, y retorciendole en lo que se pone dentro de tierra, ò quebrando el cabo por el medio, poniendo algun grano de cebada en la quebradura, y algunos por el contrario, y esto mas presto, que no estiércol porque las yervas que se trasponen no quieren ningun estiércol en las raíces. Las espinacas, y el peregil no quieren ser trasplantados.

Ayudareis à todas las yervas, y hortalizas en general, sembrando cerca de ellas simiente de oruca.

*Para trasplantar las yervas.*

*Trasplantar yervas olorosas.*

*Valer à las yervas en general.*

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

*Defender las simientes de el frio, aves, ratones, y hormigas.*

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

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

*Para conservarlas.*

Para conservar qualquier simiente, tomareis olin de chimenea à la mañana, antes que se haga fuego, y lo mezclareis con la simiente, que quereis conservar, ò tomareis zumo, ò agua de verdolagas, y rociareis la simiente; y esso se hará à la tarde, para que en la noche se beba dicha agua, segun dice Missaldo.

*Para que las Aves no las coman.*

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

che despues rociar las simientes con dicha agua muchas veces, y à la mañana las pueden sembrar assi molificadas, y nacerán mas presto, y guardanse de todo daño.

Dice Missaldo, que tomeis algunos caneros de Mar, hasta diez, ù de Rios, y los pondreis en una olla llena de agua, puesta al sereno, y al Sol, por espacio de diez dias, y despues pondreis la simiente con dicha agua por ocho dias continuos, y despues la sembrareis, y quedará entera, y nacerá, guardada de qualquier animales, assi grandes, como chicos; y es admirable experiencia.

Dice Zoroaste una experiencia, que los antiguos de Egypto usaban, para saber de que simientes el año venidero havria fertilidad, y de qué havria esterilidad; y era, que veinte, ò treinta dias antes que saliesse la Canicula, tenian un pedazo de tierra beneficiada, y en ella sembraban separadamente de las simientes que aquel año entendian sembrar, como trigo, avena, cebada, y otras, y las regaban, si tenian necesidad de agua; despues de salida la Canicula, iban à ver las dichas simientes sembradas; y de las que hallavan que havian mas crecido, de aquellas sembraban mas, y de las que hallaban que no havian crecido tanto, sembraban poca; denotando, que el año venidero havria fertilidad de las que mas havian crecido, y esterilidad de las que no tanto; lo que se hace por influencia de la Canicula.

Tambien se puede saber todos los años que fueren fertiles, ò estériles, assi venideros, como passados, con la rueda perpetua, que mediante Dios se pondrá à la fin de este Tomo.

*Presagio para saber de que simientes havrá fertilidad, ò esterilidad.*

*Años fertiles, ò estériles.*

## C A P I T U L O Q U I N T O .

### SECRETOS DE LAS YERVAS DE COMER.

**S**I quereis comer coles por el Invierno, las sembrareis en Junio en Luna vieja, haciendoles buena labor, con mucho estiercol, bien podrido, y reposado, regandolas á menudo, y trasplantandolas de medio Agosto, hasta medio Setiembre, en dicha Luna; despues de tres semanas irlas entrecabando, juntandoles estiercol, y tierra; y si el sembrar, y el transplantar se hacia en Luna nueva, tomarian mucho orgullo, y espigarian presto. Debense regar de tres en tres dias, hasta que la tierra las quiera, si no vá lloviendo, y si quando las trasplantereis, hay algunas que tuviessen el tronco demasiado largo, doblareis aquello à la parte donde le ha de venir

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

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

Si quereis hacer otras, para comerlas para las vendimias, las sembrareis de medio Febrero, hasta medio Marzo, en Luna vieja, como está dicho, trasplantandolas quando conociereis serán buenas para ello, con estiercol al sembrar, y trasplantar; lo demás como está dicho en las otras. Algunos hay, que riegan las coles con agua salada, para que sean mas tiernas. Otros siembran sal encima la superficie de la tierra, ò ceniza bien passada, para defenderlas de los gusanos, y otra polilla. Las coles no quieren ser trasplantadas junto algun sarmiento, ò vid, ni tampoco el sarmiento junto las coles, porque tienen grande enemistad unas con otras, que estando juntas son infructiferas, y esteriles; de tal manera, que si guizais coles en una olla, y echais vino en ella, nunca se cocerán, y tambien el que quisiere beber mucho vino sin emborracharse, coma primero coles crudas, lo que acostumbra los Alemanes, quando quieren ganar joya à mas beber. Tampoco quieren ser plantadas cerca del oregano, ruda, y pamporcino; porque no hacen ningun provecho, antes participan de la malignidad de ellas como vecinas. El Hortelano cuidadoso no debe sufrir en el huerto col corrumvida, ni tampoco regar las yervas con agua, en la qual se hayan labado coles, ni cocidas, ni crudas, porque las daña mucho. El buen Hortelano, no solo ha de procurar tener coles en su huerto para todo el año, para el sustento de su casa, mas aun para algunas enfermedades, de que se puede valer: Por tanto sepa, que el primer caldo de las coles roxas sin sal, limpia el cuerpo, reprime la tós, y aclara la voz. Las coles hervidas, dos, ò tres veces, reprimen el fluxo del cuerpo. La legia hecha de ceniza de coles, es buena para limpiar la cabeza, y para sahumar los pechos. La decoccion de las coles bebida, aumenta la leche à las amas. La ceniza de ellas, mezclada con claras de huevos, sana la rompedura. El emplastro de ellas cocidas, y mezcladas con las heces del vinagre, y dos yemas de huevos batidos, ò incorporados con un poco de vinagre rosado, es grande remedio para quitar subitamente el dolor de la gota. Para acicalar bien del moho, y suciedad à una olla de cobre, ò de metal, ò de otra

*Para el fluxo del vientre.*

*Labar la cabeza.*

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

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

¶ Hareis espinacas, ò armuellas para el Invierno, y Quaresma en el mes de Agosto, en Luna vieja con mucho estiercol, regandolas quando fuere necessario. Otras hareis por el mismo tiempo, ahora sea alta, ò baxa, si las sembrareis à medio Setiembre, hasta medio Octubre, siguiendo el orden de las otras, serán mejores de simiente añeja. Las espinacas son humedas en el grado segundo, y frias en el primero, dán en el cuerpo muy poco nutrimento, y muy malo. Son buenas para comer en tiempo de Quaresma, y se guisan de muchas maneras. El uso de ellos es bueno para los asmaticos, ò impedidos del aliento, y voz; y tambien para el empedernido catarro principalmente por la mañana, tomando el caldo de ellas, cocidas con manteca fresca, ò con aceyte de almendras dulces.

¶ Lechugas hareis tempranas, y tardías, si las sembrais de medio Setiembre, hasta medio Octubre, en Luna vieja con mucho estiercol, y regandolas quando fuere necessario, trasplantandolas en el Adviento, en la propria Luna, con mucho estiercol, y riego, quando huviere necesidad: Otras hareis mas tardías, si las sembrais en Noviembre, hasta medio Diciembre, y las transplanteis en Enero, ò Febrero, todo en Luna vieja, con mucho estiercol, regandolas, como arriba está dicho. Y si deseais tener lechugas blancas, y delicadas, algunos dias antes que las havreis de coger para comer, las atareis todas las ojas juntas al cabo de arriba, y de esta manera serán blancas, y lindas. Tambien hareis lo mismo, si las cubris de arena; hareis gruesas, y buenas, si las plantais claras; y quando hicieren tronco, las cortareis lo mas tierno de en medio muy ligeramente, poniendola encima un pedazo de texa para que no eche pimpollos en alto, teniendolas apretadas, y assi las será forzoso derramarse por los lados. Hareis las apiñadas, y redondas, si quando las querais transplantar, las mondareis las

*Hortalisa  
para su Familia.*

*Espinacas  
para el Invierno, y  
Quaresma.*

*Lechugas  
tempranas,  
y tardías.*

*Missaldo  
Florentino.  
Columela.*

*Porta.  
Pallarío.*

*Para ingerir en una lechuga otras yerbas.*

*Didimo.*

*Para provocar sueño.*

*Sossio.*

*Acelgas blancas, y pencas gruesas.*

raíces, y las untareis despues con estiércol de buey fresco, plantandolas, y apretandolas bien con la tierra; despues quando empezarán à brotar, cortareis los pimpollos con un cuchillo bien afilado, poniendoles encima un pedazo de texa, que no esté envi-  
 driada, y el riego quando fuere necessario. Si quereis sean sabro-  
 sas, procurareis, quando las plantareis, de apretar los troncos de  
 abaxo con estiércol. Tambien las hareis olorosas, si tomais granos  
 de naranjos, y los mezclareis con los de las lechugas, sembrando-  
 los todos juntos. Lo proprio hareis, si poneis dicha simiente en  
 remojo por algunos dias con agua olorosa, sembrandola despues.  
 Hareis en una lechuga muchas yervas ingeridas, quitandole las  
 hojas mas baxas, y cercanas de las raíces, y en cada lugar de ellas  
 hareis un agujero, en el qual pondreis al uno simiente de albahaca,  
 al otro mastuerzo, al otro de oruca, y à las otras simientes seme-  
 jantes, todas juntas, y despues las cubrireis de tierra, y de aqui  
 saldrá un tronco de lechuga, adornado, y ingerido de muchas  
 yervas. Tambien hareis lechugas, que tengan olor, y sabor de mu-  
 chas maneras, tomando estiércol de oveja, ù de cabra, y aquellas  
 pelotillas las ireis vaciando por dentro, y en dicho vacío pondreis  
 la simiente de lechugas, de mastuerzo, albahaca, oruca, y de raba-  
 nos, ù de otras simientes, todas juntas, y bien apretadas, metien-  
 dolas despues en la tierra, y haciendo los oyos hondos un palmo,  
 echareis en ellos estiércol bueno, y poniendo las pelotillas en los  
 agujeros que sean claros, pondreis tierra encima muy floxa, y  
 ligeramente puesta, regandolas à menudo; y quando estuvieren na-  
 cidas, ireislas esparciendo estiércol à menudo, y con mas diligen-  
 cia, el agua, y de esta suerte nacerán dichas lechugas con las de-  
 más simientes, como arriba está dicho. Otros acostumbra tomar de  
 las pelotillas del dicho estiércol, y para mas facilidad, hacen de  
 muchas de ellas una massa, y de ellas hacen pelotillas, y dentro  
 de ellas embuelven las dichas simientes, y todo lo demás, como  
 arriba está dicho. Es la lechuga fria, y humeda en tercer grado.  
 De las lechugas se hacen muy buenos remedios; la simiente de ellas  
 cocida, y comida con caldo, provoca à sueño; la simiente polvo-  
 rizada, mezclada con leche de muger (que haya parido hija) y  
 con yemas de huevo sirve para hacer un cataplasmo en la frente  
 para los que no pueden dormir; la decoccion de las hojas de lechu-  
 ga, con agua de cebada, y bebida, fregandose los pechos con las  
 manos dá abundancia de leche à las mugeres.

5 Acelgas, hareis que sean blancas, y gruesas, cubriendolas las  
 raíces con estiércol de buey fresco, y despues las cortareis el pim-  
 po-

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

Sessio.  
Missaldo.

Estevan.  
Sus propiedades.

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

Peregil.

Florentino.

Porta.

Estevan.

¶ Sembrarán las borrajas por la Primavera, y en el mes de Abril, y por el Invierno, por el Agosto, y Setiembre; puedense trasplantar en todo tiempo; su simiente se coge medio madura, porque salta despues fuera de ella; sus hojas tiernas, y sus flores sirven para comer en la ensalada; la borraja atrae alegria à la persona que la come à menudo; el caldo de ellas limpia el cuerpo; su raíz, y simiente cocida con vino, hasta disminuirse la tercera parte, es buena para las tercianas; la decoccion de ella bebida con vino,

Borrajas,  
sus secre-  
tos.

Para las  
tercianas,  
y melanco-  
lia, y ha-  
cer venir  
el

*el derecho à las mugeres, que es la segunda cosa despues del parto:* quita la melancolia, y la tristeza. El zumo de ella, de puerros, y de peregil, mezclado con vino, ò con aceyte de almendras dulces, es supremo remedio para hacer venir los derechos à las mugeres despues del parto, que es la segunda cosa que tiene de salir.

*Oruca, sus secretos.* Oruca es una yerva muy frequentada para comer por ensalada, mezclada con lechugas, para templar la frialdad de ellas. Puede sembrarse en el Invierno, y en el Verano, por lo que no tome el frio, ni otro ayre importuno. No quiere mucho el ser cultivada, pero quiere estiercol, y tierra muy amorosa. La oruca no se debe comer à solas, por el excesivo calor que tiene, y para esto se le dá por compañía la lechuga, para templar el calor que tiene. Es buena para la orina aplicada en forma de emplastro encima de la natura. Dicese, que tomadas tres hojas de oruca, picadas, y amasadas con oximiel, y bebidas, es grandíssimo remedio contra la dureza del mal de vazo.

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

## C A P I T U L O S E X T O.

### SECRETOS DE LAS RAICES, Y CABEZAS DE LAS yervas de comer.

*Cebollas, y sus secretos, plantar, y trasplantar.*

**T**ODas las cebollas que se quieren para guardar, se siembran en el mes de Enero, en Luna vieja, por ser tempranas; tambien se siembran en Febrero, y Marzo, en tierra buena, y bien estercolada; y es bueno poner estiercol de palomas, ò de gallinas, poniendolas en remojo con agua algunos dias, y despues con ella estercolar la tierra, donde se han de sembrar; y se quieren regar à menudo; y para guardarlas del frio, y eladas, hareis los remedios que yá se han dicho; y quando viereis que sean buenas para trasplantar, que será en el mes de Abril, ò Mayo (que quanto mas temprano sea será mejor) les cortareis todas las raices, para que las pongan de nuevo, regandolas luego; y si no se las cortais, no las regueis



queis despues de ser plantadas, que no passen dies, ù doce dias, porque en este termino se mueren dichas raíces, despues harán raíces nuevas, mucho mejores que las otras; no se deben plantar muy hondas, solo estén cubiertas todas las cabezas; en el trasplantar no quieren mucho estiercol, y el riego sea menudo, y entrecabar un dia en la semana, y advertid, que quando las regareis, sea dia claro, y sereno, porque à no ser assi, no se hacen tan gruesas. Para tener buena simiente, quando fueren sazonadas, tomareis de las mas gruesas, las que os diere gusto, y en el mes de Noviembre las plantareis, las quales están à salir de la tierra veinte, hasta treinta dias; y quando esté el grano en sazon, lo cogereis, y lo conservareis con las mismas bolsas, hasta que lo havreis de sembrar. Las cebollas conservareis sin grillar ni corromper, hasta el mes de Mayo teniendo cuidado de recogerlas en el mes de Agosto, ò Setiembre, quando estén en sazon, dia enjuto, y Luna vieja, y que no se golpeen, y las pondreis al Sol para que se enjuguen, y que no se mojen; y despues las pondreis en una cuba, descubierta de un cabo, poniendo una era de ellas, y cal viva encima de ellas, como si fuera sal, siguiendo el orden, hasta que estén puestas por eras, unas encima de otras, y dessa suerte se conservarán; como tambien si las escaldais con agua caliente, y despues hacerlas secar el Sol, y enjutas que sean, las pondreis encima de paja de cebada, que no se toquen unas con otras. El que usare de comer cebollas tiernas con miel en ayunas, vivirá muy sano. Son mejores las cebollas para medicina, que para comer de ellas. El zumo de ellas hace renacer los cabellos, y limpia la sordéz de las orejas. El zumo de ellas, con el hinojo, cura la hidrópesía, con el tiempo. Su zumo sorbido por la nariz, purga el cerebro. La cebolla assada en las asquas, y comida cura la tós. Tambien amassada con manteca fresca, cura el dolor de las almorranas. La cebolla blanca, picada, y mezclada con jabon, es singulat remedio para toda quemadura, y hace passar presto el dolor. La cebolla amassada con miel, y sal, es grande remedio contra la mordedura de perro rabioso, y otro animal semejante; y mezclada con injundia de gallina, quita el empeyne rubio de la cara. Finalmente, las cebollas cocidas à las asquas, y mezcladas con levadura, y aceyte de azucenas, hacen madurar qualquier hinchazón, y otras especies de carbunclos.

*Para conservarlas.*

*Vendese sus virtudes.*

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

*Puerros, sus secretos.*

*Missaldo.* rano, y coger simiente de ellos, los plantareis en Mayo, y Junio; y si para el Invierno, en el mes de Agosto, Setiembre, y Octubre.

*Para hacer puerros gruesos.* Si haceis agujeros al caño del puerro con un punzon de caña, ù de palo, y dichos agujeros inchís de simiente de rabanos, ù de pepinos, cubriendolo con tierra, se harán gruesos, que causará admiracion. Tambien se harán gruesos, tomando de su simiente, quanta podreis tomar con tres dedos, y atandola en un trapito, la pondreis dentro la tierra, cubierta de estiércol, y tierra, y regandola, vereis, que toda aquella simiente se unirá, y hará un puerro muy grande. El que antes de comer puerro comiere cominos, hará que no le huela mal aliento à puerro, ni echará mal vaho de él, aunque coma quanto le diere gusto, porque el comino comido, apaga, y quita todo el mal olor. El puerro caliente, y aplicado en forma de emplastro encima de la mordedura del animal venenoso, es excelentissimo remedio. El zumo de puerro mezclado con vinagre, reprime el fluxo de sangre de las narices, fregandose la frente con ello: Su simiente picada, y bebida con vino blanco, curá la dificultad de la orina. Tambien su zumo, bebido con vino blanco ayuda al parto de las mugeres. Dicha simiente, picada, y amassada con myrra, y zumo de llantén, es singular remedio para los que escupen sangre, y para el fluxo de sangre de las narices. La simiente del puerro, metida dentro de una cuba de vino, guardará que no se gaste; y si fuere gastado, lo bolverá en su primera bondad.

*Para quitar el mal aliento del puerro, y mordedura de animal venenoso, fluo de sangre de la nariz, dificultad de la orina, ayudar al parto de las mugeres, &c.*

*Rabanos, y sus secretos.*

*Cardano.*

*Florentino.*

¶ Todo el año se pueden sembrar rabanos, mas son mejores los que se siembran en Julio, y despues los de Marzo; no quieren estiércol, sino que la tierra esté muy bien movida, y hõnda, y se han de sembrar en Luna vieja, y quien no los quiere para vender, bastará los siembre entre las coles, espinacas, ò con los nabos; y si quereis se hagan gruesos, cogereislos quando estén altos, como el dedo, y los trasplantareis en sulcos, poniendolos muy claros, y endoles recalcando con tierra. Si quereis sean dulces, pondreis su simiente en remojo con claréa, ò vino aloque, hecho de vino, y miel, ò con zumo de passas, ò con agua de azucar, haciendola enjugar, y despues sembrarla. Hareislos muy grandes, y mayores de lo que acostumbran ser, si los vais cortando todas las hojas, hasta que quede solo el tronco, despues cubrirlos de tierra; y esto hareis muchas veces. Hareis el rabano en forma de serpiente, el qual tendrá sabor, y gusto de sal, y vinagre, si le meteis en la raíz simiente de linace; despues tierra bien estercolada, y será bueno para comer sin sal, y vinagre. Si sembrais con los rabanos simiente de yervos, no

*Missaldo.*

*Rabanos en formas de serpientes.*

los hará daño la polilla de los huertos. Dicen los Medicos, que los rabanos no son buenos para la salud; mas si luego que los huvieren comido, comieren un pimpollito de hysopo, tomillo salsero, ù de oregano, ò si lo comieren juntamente con ajo, es bueno para la salud del hombre: El zumo de su raíz puesto en las orejas, es bueno para el zumbido de ellas: Sus hojas cocidas en lugar de coles, resuelven la opilacion del higado, y del vaso. La simiente de rabano picada, y amassada con vino blanco, es singular remedio contra qualesquier suerte de veneno, ù de ponzoña, y no menos de otra enfermedad peligrosa. Su raíz comida en ayunas, preserva de qualquiera ponzoña. El rabano puesto en la pipa del vino, es sabido le quita todo el gusto malo. Sobre todo, el rabano es un cierto remedio contra el dolor de los riñones, piedras, arenas, y dificultad de orina, bebiendo mañana, y tarde vino blanco bueno, en el qual huvieren estado infundidas cortezas de rabano por espacio de ocho horas, con la quarta parte de huesos de niespolas hechos en polvo: Para esto mismo se puede usar muy bien un vino, en el qual haya havido polvos de rabanos secos por espacio de tiempo. El uso, y frecuencia de el rabano, hace tener abundancia de leche à las mugeres que crian, y con mas abundancia si bebieren del agua, en la qual havrán hervido rabanos.

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

Theofrastré.

Estevan.

Tiene diferentes virtudes.



Ajos, sus secretos, y grandes virtudes.

Conservar ajos.

*Remedios  
excelentes.*

la boca ; y assi despues de haverlo comido , comereis habas cruedas : Otros para lo mismo , comen raíces de acelgas , assadas entre las cenizas , y comen peregil ; lo mejor es , no comerlos crudos , y si los quereis comer , fregando con ellos el plato en que haveis de comer , y sentireis su gusto en la comida , sin hediondez del aliento. El ajo comido en ayunas , es un persevativo , ò triaca para los rusticos en tiempo de peste , y otras enfermedades peligrosas , párticularmente contra toda manera de ponzoña , y veneno. El ajo aplicado en forma de emplastro encima la mordedura del perro rabioso , ò serpiente , es singular remedio. La uncion hecha de ajo , sal , y vinagre , mata los piojos , y otras cosas semejantes: Ungiendo las plantas de los pies , corpón , y pulsos con granos de ajos , bien amassados , y mezclados , è incorporados con injundia de puerco , cura la tós vieja ; contra el dolor de los dientes , quando procede de frialdad no hay cosa mejor , que tener en la boca cocimiento de ajo hecho con vinagre , ò tener entre los dientes , dos , ò tres granos dél , mojados con vinagre. Es tambien remedio excelente contra las lombrices de los niños , hacerlas comer ajos con manteca fresca , ò hacerles un emplastro de lo proprio encima del estomago. Para que las aves no se coman la fruta de los arboles , es bueno colgar en ellos mucha cantidad de ajos ,

*Zanahorias,  
y sus secre-  
tos.*

§ Podreis sembrar zanahorias en el mes de Junio , en Luna llena , en el mismo quarto ; quieren la tierra bien movida , y estercolada , y no quieren sembrarse muy espesas , que no estén juntas unas de otras , para que se hagan grandes , y gruesas : y estas serán buenas para la Quaresma. Tambien podreis sembrar de ellas en la Primavera ; mas serán mejores las del Otoño. Si quereis que su raíz sea gruesa , conviene que las andeis cortando las hojas para que estén mas claras. Las zanahorias , tanto las domesticas , quanto las silvestres , son buenas para la orina , y quitan el dolor de la colica , y provocan el menstruo à las mugeres.

*Nabos, y sus  
secretos.*

§ Nabos se deben sembrar en el mes de Julio , en Luna llena en el mismo quarto que ha hecho el lleno , y serán tempranos , porque toda hortaliza temprana vale mas que la tardía , como dice el Proverbio : *El buen nabo , por Santiago tiene cabo.* Tambien los podreis sembrar la Luna antes , ò despues , y quieren la tierra muy bien cabada y nuevamente movida , su simiente no se debe guardar mas de tres años , porque si fuere mas añeja , no produce sino coles ; y assi quando lo sembrareis , procurareis mezclarlos con tierra menuda , porque no se siembren muy espesos ; y si lo fueren , los havreis

de

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

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

Chirivias.

## CAPITULO SEPTIMO.

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

Grandes cosas se pueden decir de las frutas, que se comen de las yervas; empezaremos por las berengenas, y se dirá de ellas, que quieren el ayre caliente, y templado, que en lugar frio no se hacen, ni lo sufren; quieren tierra gorda muy estercolada; siembranse por el mes de Marzo, tomando su simiente, y calentandola con agua tibia, no tanto que se escale; y siembrenla, y guardenla del frio, con los remedios de los frios, y eladas yá dichos; si fueren tardías, tambien en el tiempo del trasplantar, la calor las hace gran daño, hasta que estén bien unidas con la tierra. Algunos ponen entre las berengenas muchas plantas de albahaca, tomillo salsero, ò otras yervas olorosas, para hacerlas perder mucha parte de su venenosidad. Es yerva, que quando está en flor, la daña mucho la lluvia despues de traspuestas; quando ván creciendo, quitenselas las hojas baxas, las primeras que nacieren; y las mas juntas al pié, dexenlas para simiente, y que tenga el pezón mas largo, y que estén muy maduras, que sea por el fin del mes de Setiembre. Las berengenas es una planta de muy mala complexion, y de muy malas calidades; pero comense cociendolas con buena carne, y desemponzoñadolas con buen vino. Las pepitas son malas (dice Avicena, hablando de las propiedades de las berengenas) que à quien usare mucho el comerlas, le engendrará melancolía opilacion en el higado, y bazo, gotacoral, y desmayos, y assi son mas para daño, que para provecho.

Pepinos,  
calabazas, y  
sus secretos.

§ Las calabazas se siembran en el mes de Febrero, en las tierras templadas; y en el Marzo, en las tierras mas frias (despues que

la Luna havrá hecho el lleno) en tierra gruessa, humeda, bien estercolada, y bien cabada; y quieren tener mucha agua; y harán de quando en quando unos oyos en los sulcos, hondos de un palmo, hiachidos de estiercol, con poca tierra mezclada, que el oyo del todo no sea lleno; despues pondreis en cada oyo cinco, ò seis pepitas de las dichas calabazas por el contorno del oyo, cubriendolo de estiercol, y tierra, que solo estén cubiertas encima cosa de un traviesso de dedo; y yendo creciendo, ireislas echando tierra; y antes de sembrarlas las pondreis en agua tibia por una noche; y advertid, que el lugar donde las sembrareis, sea en parte que el Sol las dé todo el dia, y que no sea lugar ventoso; y como irán creciendo, las ireis regando de tres en tres dias, y cabando la tierra por el encontorno se harán mejores; y las que querais trasplantar, lo hareis en el mes de Abril; y el sembrar, y trasplantar sea despues que la Luna haya hecho el lleno; y esto con mucho estiercol, y regandolas de la primera manera que se ha dicho arriba; y si hiciere frio, ò eladas, las cubrireis con trapos, ò esteras, ò con los remedios yá dichos. Si quereis que las calabazas de el Verano se hagan largas, gruessas, y frondosas, tomareis las pepitas del cuello de la calabaza, y las pondreis en la tierra punta arriba con estiercol, y riego, como se ha dicho. Si deseais tenerlas muy gruessas, tomareis las pepitas de en medio del vientre de la calabaza, y las plantareis la punta abaxo; y si largas, y anchas, tomareis las pepitas del lugar mas baxo de ellas, y las plantareis punta abaxo. Hareis nacer las calabazas, y pepinos sin pepitas, si quando ván creciendo las cubris de tierra todas, solo que saquen à fuera el pimpollo de en medio; y en bolviendo à crecer hacer lo mismo, hasta tres veces; despues buelto à crecer, le cortareis toda, sola quede lo que huviere sido cubierto tercera vez, y que solo viva la planta de las raíces que huviere puesto en la tercera cubierta de tierra, y de esta manera darán calabazas sin pepitas. Si deseais que las calabazas, y pepinos sean tempranos, pondreis en unas macetas, ò tiestos, ò espuestas de tierra muy bien passada por un cribo, ò arnero, y la mezclareis con buen estiercol bien podrido, tanto, que se pueda amassar; y antes del tiempo acostumbrado, plantareis en dicha tierra pepitas de calabazas, y pepinos; y quando huviera salido el Sol, y hiciere el dia claro, ò quiera llover, sacareis los dichos tiestos, ò espuestas fuera; y quando se quiera poner el Sol los bolvereis dentro, haciendo esto continuamente, regandolas quando tuviere necessidad de agua; y quando los frios fueren passados, tomareis dichos tiestos, ò espuestas,

*Calabazas, sean gruessas, y largas.*

*Columela.*

*Pallarío.*

*Plinio.*

*Calabazas, y pepinos, sean tempranos.*

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

§ Requieren los melones el ayre, y lugar caliente, mas que frio: Debense sembrar en el mes de Marzo en Luna llena, como las calabazas, y con la misma tierra, y diligencia que se ha dicho arriba: No se quieren trasplantar, sino fuere con la misma tierra y que sea en parte donde el Sol les dé todo el dia: Quierense regar, si no fuere quando quierena empezar à madurar, para que sean buenos; y no dexareis à cada planta sino fueren dos, hasta tres. Antes de sembrarlos, haveis de poner las pepitas en remojo con algun licor

*Calabazas,  
y pepinos,  
sean figura-  
dos.*

*Missaldo.  
Quintiliano*

*Calabaza  
purgativas.*

*Virtudes.*

*Melones sus  
secretos.*

que:

*Siguense  
sus virtu-  
des.*

que sea dulce, dos, ù tres dias, y despues sembrarlas; hareislos dulces, y olorosos, poniendo sus pepitas entre rosas secas, sembrandolo junto, si los quereis dulces, pondreis en remojo las pepitas con leche, y miel, y despues las sembrareis. Algunos acostumbra sembrarlas con estiércol de cavallo assi caliente como sale de la caballeriza, y ponen las pepitas punta abaxo, y cubiertas muy ligeramente, sin cargarlas, porque si están muy cubiertas no nacen: Despues por el frio. y eladas, las cubrireis con paja, ò esteras levadizas, quitandolas quando hiciere Sol. El melon se debe coger quando empieze à oler, y quando la cola señala de quererse quitar. Los melones defendereis de los gusanos, y otros animalejos, sembrando al contorno de ellos oregano, ò meter ramos de ello entre las plantas. Si en la olla de la carne echais melon, ò pepino, hará que la carne se cuezca mas presto, Si la muger quando tuviere el menstuo, passare por entre las plantas de los melones, ò pepinos, los matará, y el fruto se volverá amargo. Los Medicos afirman, que las pepitas del melon ò del pepino, cubiertas de azucar, ò sin él (comidas) son singular remedio para la orina, y mitigan el calor de los riñones, y esmenuzan la piedra.

*Melones de  
todo el año,  
y albudecas.*

Melones de todo el año, y albudecas, sembrareis, como está dicho arriba, de los otros del Verano, por ser todos de una especie, y assi quieren el mismo regimen, solo que estos maduran un poco mas en el campo; y por esto quando viereis que fueren gruesos, y amarillos, los cogereis sin golpearlos; las albudecas cogereis quando las viereis alguna amarilléz entrè el verde que tienen, y las conservareis con paja de avena, ò colgadas al techo hasta que las querais comer.

*Alcacho-  
feras.*

Las alcachoferas se plantan de la misma planta, y se pueden hacer en todos los meses del año en Luna vieja; quieren estiércol en el tronco, y el riego à menudo sino lloviesse; tambien se quieren entrecabar cada mes. En llegando el Invierno en tierras frias, las cortareis à la raíz entre dos tierras, y las cubrireis de estiércol para guardarlas de las eladas; y despues en la Primavera harán muchos pimpollos, los quales quitareis, sino fuere uno, ò dos, los demás se pueden plantar. Las mugeres que crían no deben comer alcachoferas, ni otra persona, despues de haber comido leche, porque es uno de los materiales que quaxan la leche.

*Alcapar-  
ras, sus se-  
cretos.*

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



grano, y tambien se plantan de ramo que esté fixado en tierra, y hace barbados como mugrón, que se entierra, y assi se pueda trasplantar. Las cabezuelas pequeñas para comer, antes que se cojan, han de haver echado flor, y algunos las confitan, escaldandolas con agua salada, y quando están enjutas, las ponen en barriles, con harta sal entremezclada, y assi las conservan, y para comer las laban con agua caliente dos, ó tres veces para quitar la sal, ó las tienen con vinagre. Quien las usa comer, no tendrá dolor de higa-

*Virtudes.*

## CAPITULO OCTAVO.

### SECRETOS DE LAS YERVAS OLOROSAS, y medicinales mas conocidas.

**O** Qué yerva tan conocida, olorosa, y medicinal es la ruda! Será bien se empiece este Capitulo por ella; y dicese de ella, que no quiere ser plantada en lugar humedo, ni frio, ni quiere la tierra gorda, sino seca, y caliente, por su ealidad, y naturaleza. Puedese sembrar en Marzo, y Setiembre; plantasse de raíz, ò de mata entera; quando viene à envejecer, conviene cortarla dos veces en el año hasta la raíz, porque buelva à echar de nuevo, y guardarla que no florezca, porque se envejece mas presto, y se seca. Es la ruda caliente, y seca en el grado tercero. Para que la planta de la ruda sea hermosa, y bella, y tenga mas gracioso olor, conviene plantarla debaxo de una higuera, ò meterla en una corteza de ella, porque su dulzor temple la acrimonia de ella: Dicen, que dicha planta se hará mas bella, hingsado su planta en otra de habas, ò en una planta de cebollas, quando se plantan, ò siembra. Quanto la ruda es amiga de la higuera; tanto es enemiga de la yerva cicuta; y assi el Hortelano quando quisiere cabar la cicuta, primero se debe fregar las manos con el zumo de la ruda porque no le haga daño en las manos, si acaso la tocara. Tiene la ruda singularissima virtud contra todo genero de ponzoña. Leese, que el Rey Mitridato tenia por costumbre hacer una medicina de veinte hojas de rudas, dos higos secos, y dos nueces añejas, con un poco de sal, para preservarse de todo genero de ponzoña, por esto se debe plantar essa planta en el huerto. En tiempo de peste, no hay mejor que traer junto à la nariz un ramito de ruda. Tambien para sacar el veneno de un carbunculo, ò nacido pestilencial, no hay cosa mejor, que es, meterle encima un emplastro,

*Ruda, sus  
secretos.*

*Virtudes de  
la ruda.*

tro, hecho de hojas de ruda, picadas, y amassadas con una peca de lavadura, manteca de puerco, cebolla, higos, cal viva, jabon, cantaridas, y un poco de triaga magna, todo junto. El agua destilada de la ruda, con vino, y agua rosada, de todo partes iguales, no hay cosa mas excelente para el mal de los ojos.

*Arenjos,  
sus secretos,  
y virtudes.*

§ En los huertos se planta el axenjo, tanto por su olor, quanto por su mucha utilidad, y provecho que dél se saca para la salud del cuerpo. Esta yerva llamada axenjo, ò absintio, entre muchas virtudes que tiene, que son infinitas, y admirables, tiene una, que conforta el estomago, y de ello se hace un vino admirable para esto, que se llama vino de axenjos. La decoccion de sus raíces, y de la grama, con algunos pimpollos tiernos de axenjos, cura la etiquez. Su conserva hecha de una libra de los cabos tiernos del axenjo, con tres libras de azucar, cura la hidropesía antigua, usandola à menudo: Las hojas del axenjo puestas en la ceniza, y mezclada con unguento rosado, buelve los cabellos negros.

*Salvia, sus  
secretos, y  
virtudes.*

§ Se planta la salvia del pimpollo de ella en la Primavera, y en el Otoño; sus raíces se crian mucho con la ceniza de la colada; conviene plantarla junto à la ruda, para defenderla de las serpien-tes, que frequentan mucho junto à ella: Tiene la salvia una singular virtud, que conforta los nervios rompidos, y flacos, con un vino que se hace en esta ocasion para los que estén tocados de dicha enfermedad. Hacese tambien un sahumerio con decoccion de salvia, para la perlesía de las manos, y de otros miembros. Para bolver el apetito de comer, y limpiar el estomago lleno de malos humores, conviene usar à menudo de la salvia en la olla, y en las otras comidas.

*Yerva bue-  
na, sus se-  
cretos, y  
virtudes.*

§ La yerva buena, vive bien de los pedazos de su raíce, y de los pimpollos plantados en tierra; no necessita de cultivacion, quando esté crecida, ni conviene tocarla con hierro, porque se muere, ni sembrarla cada año, porque adonde ha havido de ella, buelve à poblar con mucha abundancia. La yerva buena tiene virtud caliente, estiptica, y desecativa; y picada, y puesta en forma de emplastro, conforta la debilidad del estomago. Vale tambien muchissimo para cobrar la respiracion, y sentido de los que le han perdido, teniendola en la nariz. Sus hojas secas, y bebidas en polvo con vino blanco, mata las lombrices de los niños. El que huvie-re comido leche, debe luego mascar hojas de yerva buena, para impedir que no se le quaxe en la barriga, por tener essa virtud. Los quesos, de qualquier especie que sean, rociandolos con zumo de ella, ò con la decoccion, los conserva.

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

*Albahaca,  
sus secretos,  
y virtudes.*

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

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

*Oregano  
sus secretos,  
y virtudes.*

¶ No quiere el hysopo la tierra gorda; mas quiere mucho el Sol. Puedese plantar, y sembrar en la Primavera, y segar en el Agosto, haciendo secar, y guardarlo para el Invierno. Entre otras virtudes que tiene, es para el efecto de los lomos, haciendo caldo dél para tomarle por la mañana en ayunas. Dicese, que su xarave tomando muchas veces, con otra tanta agua de vitriolo, ò caparrosa, hace evacuar grande copia de pedrezuelas de los riñones. El hysopo calienta, y deseca en el grado tercero.

*Hysopo  
sus secretos,  
y virtudes.*

¶ El poleo se planta de raiz, y tambien de pimpollo, en el principio del Verano, y florece en medio de Noviembre; y plantado una vez, sirve para siempre, cortandolo una vez en el año; si se rie-

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

*Torongil,  
sus secretos,  
y virtudes.*

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

*Manzanilla,  
sus secretos,  
y virtudes.*

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

*Mejorana,  
sus secretos,  
y virtudes.*

§ De simiente nace mejorana, y plantase de raíz, y de pimpollo, como la salvia; quiere la tierra bien estercolada, y ama mucho la sombra, y el riego à menudo; hacese mas gruesa, si se trasplanta al principio del Verano; conviene guardar su raíz de los ratones, que le hacen grande guerra, como lo conoceréis con la experiencia. El zumo de la mejorana estruxado, sorbido por las narices, purga el cerebro. El caldo, en el qual hayrà hervido esta yerva, es de mucho provecho en el principio de la hidropesía, y para la retencion de la orina. Es esta yerva caliente, y deseca en el grado tercero, y estenida en bondad en el segundo grado.

*Abrotano  
sus secretos,  
y virtudes:*

§ Mejor es el abrotano, que sea plantado de raíz, ò de pimpollo, que no de simiente, no padece calor ni frio, por esso conviene sea plantada en el huerto, en lugar templado. Su simiente, tomando de ello el peso de un escudo, picada juntamente con algunas hojas de las suyas, con vino blanco, añadiendole una nuez añeja, con un poco de bolo armenico, todo junto colado, y bebido, es singularrissimo remedio, y pocimo contra la peste, y todo genero de veneno. Las flores, y simiente, picada y mezclada con aceyte, y hecho à modo de uncion, sirve para reprimir el ardor de las calenturas, sean qualesquiera, ungiendo con ello las plantas de los pies, pulsos, y lomos. El abrotano aplicado, tanto por de fue-

fuera como por de dentro, mata las lombrices de los niños.

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

Tomillo salsero, sus secretos, y virtudes.

§ Quiere el romero la tierra seca, y pedregosa; hacese en todos climas, y principalmente cercano al Mar. Hase de plantar en la Primavera, ò de Otoño de raíz, ò de pimpollo, hincado en tierra; el romero es bueno en tiempo de peste, para hacer sahumero à la casa, porque dicho sahumero limpia la casa de todo ayre corrupto. Sus hojas, y flores bebidas con pimienta, y vino blanco, sana la tericia, y amarilléz de la carne, y limpia el higado; su decoccion conforta los nervios rompidos, y flacos: es el romero caliente, y seco en el segundo grado.

Romero, sus secretos, y virtudes.

## C A P I T U L O N O N O.

### SECRETOS DE LAS YERVAS MEDICINALES mas conocidas, y usadas.

**R**azon será empecemos en este Capitulo por estas yervas buglosa, consuelda mayor, y menor; la buglosa quiere ser plantada en tierra pedregosa, y seca, y no quiere ser muy cultivada; sus hojas, y raíces son excelentíssimas para soldar llagas; de donde se saca el adagio, que quien tiene la buglosa, y consuelda menor, puede hacer higas al Cirujano. La consuelda mayor se hace en lugares húmedos, y tiene las proprias virtudes de la buglosa en soldar las llagas; de tal suerte, que metiendo de esta yerba, ò raíz en la olla donde haya muchos pedazos de carne, los hará unir, y soldar unos con otros; su raíz seca, y polvorizada, es buena para bolver las tripas adentro, que salen fuera à los muchachos, y para el fluxo de vientre. El emplastro de las raíces de la consuelda mayor con ha-

Buglosa, sus secretos, y virtudes.

Consuelda mayor, sus secretos, y virtudes.

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

*Consuelda menor, sus secretos, y virtudes.*

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

*Malva, sus secretos, y virtudes.*

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

*Hortigas, sus secretos, y virtudes.*

¶ Hortigas, son unas yervas, que no tenemos que buscar el modo, y manera de sembrarlas, porque ellas, sin este trabajo, producen mucho; todavia no están ellas, sin algunas propiedades, y virtudes, assi la que pica como la que no pica; las hojas, y en particular la raíz de la que no pica, majada, y puesta en la nariz, reprime el flujo de sangre de ella; lo proprio haze el zumo, fregandose la frente con el; las hojas de las que pican, picadas, y amassadas con un poco de mirra, y aplicadas en forma de emplastro encima del ombligo de las mugeres, tiene grande virtud de provocarlas el menstruo; el mismo zumo bebido por cierto tiempo, hace orinar, y romper las piédrezuelas de la vexiga; aquellos que tienen tós con grande flema, y no la pueden sacar abundantemente, tomen algun xarave, ò decoccion pectoral, y mezclanle el peso de medio escudo de simiente de hortigas, sutilmente polvorizada. Tiene otra virtud la hortiga, si la meteis en la olla de la carne: hará que se cuece mas presto.

¶ La yerva mercurial no es necesario sembrarla, que sin esto ni preparar la tierra, se hace demasiado. En la viña se debe mirar, y no sembrar, porque el viento tome su sabor, y lo hace agradable en el beber. El zumo de esta yerva hace fecunda la muger, y le provoca el menstuo; sacale tambien los derechos despues de haver parido. Su decoccion bebida, hace purgar el cuerpo, ò tomada en servicio.

*Mercurial,*  
*sus secretos,*  
*y virtudes.*

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

*Parietaria,*  
*sus secretos,*  
*y virtudes.*

¶ Azaro, yerva assi nombrada, en Latin *vulgavo*, quiere la tierra seca, y no muy gorda; apetece mucho la sombra; hacese mejor de planta, que de simiente. Su raíz seca, y polvorizada, es buena para la calentura quartana, tomando de ella el peso de un escudo con vino blanco.

*Azaro, sus*  
*secretos, y*  
*virtudes.*

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

*Lengua cer-*  
*buna sus se-*  
*cretos, y*  
*virtudes.*

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

*Llanten, sus*  
*secretos, y*  
*virtudes.*

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

*Angelica,*  
*sus secretos,*  
*y virtudes.*

es excelentissimo contra la peste, y todo genero de veneno. El que tuviere un pedazo de su raíz en la boca, ò por la mañana bebiere una taza de vino, en la qual haya estado infundido un pedazo de esta raíz, no será en todo aquel dia inficionado de ayre corrupto. Las hojas de esta yerva picadas, y amassadas juntamente con hojas de ruda, y miel aplicado en forma de emplastro en la mordedura del perro rabioso, ù de la serpiente, lo curará. Dicha yerva puesta en la cabeza del que estuviere con calentura, le quitará el ardor de ella.

*Cardo santo, sus secretos, y virtudes.*

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

El mismo remedio es bueno para el mal de costado. Su decoccion hecha con vino, es buena para quitar el dolor de los riñones, y la colica, y para matar las lombrices, y tambien para hacer sudar.

El cardo santo, aora sea verde, ò seco tomado por de dentro, ò aplicado por de fuera, cura las ulceras malignas; y para esto ordenan los Medicos, que se mezcle en las decociones, que se hacen para el morbo galico esta yerva.

*Ala, sus secretos, y virtudes.*

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

*Celidonia mayor, sus secretos, y virtudes.*

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

*Valeriana, sus secretos, y virtudes.*

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



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

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

*Betonica,  
sus secretos,  
y virtudes.*

¶ Nace la yerva llamada camadreo facilmente , y sin trabajo. Plantase tomando de sus pimpollos , poniendolos en tierra humeda ; y quiere el riego à menudo para crecer mucho. Tiene virtud contra la peste , y ponzoña. A mas de esto , su decoccion tomada en bebida por ciertos dias , cura las calenturas tercianas , y la opilacion del vazo , y hace orinar.

*Camadreo.  
sus , secre-  
tos, y virtu-  
des.*

¶ Farfara , es una yerva , que por otro nombre se llama uña de cavallo , quiere ser plantada en tierra humeda , y quiere el riego à menudo. Al contorno de sus raíces nace una superfluidad , y excremento , la qual se coge , y se limpia muy bien , y despues se embuelve con un paño de lino , y un poco de salitre , haciendolo cocer un poco con lexia , despues hareis que se enjугue , y se seque en el Sol y queda hecho una yesca excelentissima para sacar fuego con peder- nal , y eslabón , y tan facil , que en los primeros golpes se enciende. Entre otras virtudes que tiene esta yerva , una en particular es , que tomandola en decoccion , ò xaraves , ò de otra manera , mezclando en dicha decoccion algunos pimpollos de hysopo , y algunos higos , conforta los lomos , y partes pectorales.

*Farfara,  
sus secretos,  
y virtudes.*

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

*Peonia , sus  
secretos , y  
virtudes.*

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

*Betonica,  
sus secretos,  
y virtudes.*

**Madresilva**, sus secretos, y virtudes.

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

**Corazoncillos**, sus secretos, y virtudes.

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

**Iba**, sus secretos.

§ Quiere la yerva iba la tierra blanda, y pedrosa; es mejor plantada, que no si se siembra. La planta entera hervida con oximiél, cura la tericia, y amarilléz de la carne; provoca el menstruo, hace orinar, y es unica contra la gora ceatica, tomada tanto en bebida, quanto aplicada en forma de emplastro encima de las nalgas.

**Mostaza**, sus secretos, y virtudes.

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

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

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

*Acederas, y pempinela, sus secretos, y virtudes.*

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

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

*Matricaria, sus secretos, y virtudes.*

§ Bien le quadra à la yerva, llamada artemissa, asi en el sembrar, como en el plantar, el lugar seco.

Tiene singular virtud contra todas las enfermedades de la madre; porque sus hojas puestas dentro de un saquillo de lienzo, ò en forma de emplastro caliente debaxo del ombligo, provoca el menstuo, y dá remedio à la madre. Sus hojas picadas con aceyte de almendras dulces, y aplicado en el estomago, le mitigan el dolor. Quando la muger tiene trabajos en el parto, ò no puede echar las parias, no hay cosa mejor que aplicarle debaxo de la vexiga, ò del ombligo, un emplastro hecho de esta yerva cocido con harina de cebada; mas conviene quitarle luego, porque

*Artemissa, sus secretos, y virtudes.*

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

*Azara, sus secretos, y virtudes.*

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

*Verbasco, sus secretos, y virtudes.*

¶ El verbasco es una yerva que le quadra qualquier tierra pedregosa, y arenosa: el zumo sacado de su raíz, estrujado en un vaso con media onza de vino aloque, ò de malvesía, tomándole al principio de la calentura quartana, la hace parar del todo.

*Culantro, sus secretos, y virtudes.*

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

*Eneldo, sus secretos, y virtudes.*

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

*Cominos, sus secretos, y virtudes.*

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

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

*Hinojo, sus secretos, y virtudes.*

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

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

*Azafrán, sus secretos, y virtudes.*

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

§ Tendreis muchos esparragos todo el año, si despues de haverlos cogido luego los cabais las raíces, porque buelven à salir de nuevo. Si tomais cuernos de los carneros marinos, y de ellos haceis polvos, y los echais en la tierra, nacerán muchos esparragos re-  
gandolos à menudo.

*Esparragos, sus secretos, y virtudes.*

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

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

*Cañamo,  
sus secretos.*

§ Sembrareis el cañamo en tierra bien cabada, y estercolada, en el mes de Marzo, en Luna nueva, y en lugar que no puede hacerle daño el viento; y assi será bien en tierras donde el viento dá mucho, que se siembra mas tarde; verdad es, que el que se siembra temprano, está mas en la tierra, y assi lleva mas obra, por tener mas pellejo; y lo cogereis en Agosto, en Luna vieja, ò quando viereis está en sazon, que muda el color.

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

*Lino, sus  
secretos.*

§ El lino no se debe sembrar en todas partes, por lo que no dá ningun provecho à la tierra; y quiere que sea muy gorda, y medianamente húmeda, y que sea muy movida, y hecha como polvo. Despues la madre de familias de la Casa de Campo tendrá cuidado quando vaya creciendo de que no se enlace, y embuelva una cama con otra, que de otra manera sería contrahecho, y manco; y no solo se debe contentar de hacerlo una vez sino muchas veces; tambien quando sea maduro, y con sazon, lo cogerá, y hará lo demás que se debe hacer con él, hasta haver hecho el lienzo para su casa. De la simiente de linaza se hace un aceyte, el qual, por mucho frio que haga, no se yela.



## CAPITULO DECIMO

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

Grandes son los maravillosos secretos de esta yerva, ò planta, llamada Tabaco, que por ser venida no ha mucho tiempo à España, y Francia, se pone ella sola en un Capitulo. Esta planta fue llamada primero en Francia Nicociana; tomando el nombre de aquel, que primeramente dió cognicion de ella en Francia, y la traxo para el servicio de la Republica. Despues algunos la llamaron la yerva de la Reyna Madre, por haversela traído primeramente à ella, y despues dada à otros particulares. Otros la han llamada la yerva del Gran Prior, porque este señor la sacó à luz, è hizo que viniésse à tanta estimacion, por sus diversos efectos; y assi fuera mejor nombrarla Nicociana, que es el nombre de aquel, que primero la traxo à Francia (para con esto honrarle) por haver traído una yerva tan singular por estas partes; de la qual entendreis la historia entera y verdadera. Mestre Juan Nicot, Consejero de el Rey de Francia, y Embaxador de su Magestad en el Reyno de Portugal el año de 1558. 59. y 60. estando ya en dicha Corte, fue un dia à ver el huerto de el Rey, y à lo que estuvo dentro, un Gentil hombre, Guardián, ò Custodio del dicho huerto, le dió esta yerva florida; la qual dicho Embaxador la hizo llevar à su huerto, donde dicha yerva creció, y multiplicó en grande manera. Fue advertido un dia por un Page suyo, que un criado, pariente del dicho Page, havia hecho prueba de ella picada, y de su licor havia puesto encima de un cancro, el qual tenia en la nariz, con que halló grandissimo remedio; y continuandolo por espacio de ocho dias, al cabo de ellos quedó del todo curado. Poco tiempo despues, el Cocinero de dicho Embaxador se cortó todo el dedo pulgar de la mano, y siendo socorrido con dicha yerva, fue curado dentro de seis dias, y desde entonces esta yerva comenzó à ser muy nombrada por toda la Corte de Lisboa, y à voces la iban llamando la yerva de el Embaxador, Algun tiempo despues llegó un hombre viejo, Padre de el Page de el Embaxador, el qual tenia una llaga vieja de dos años en la pierna, que le tenia muy affligido, y pidiendole de esta yerva, se la aplicó de la manera que hemos dicho

*Tabaco,  
sus secretos,  
y virtudes.*

*Para el  
cancro.*

*Heridas  
y tajos en la  
carne.*

*Llaga vieja.*

*Para costros de el rostro.*

*Para los lamparones.*

*Mal de asma.*

*Calidades de esta yerva.*

*Como se siembra esta yerva.*

arriba en la pierna, quedando al cabo de doce dias curado; y publicada la cura, fue tenida en mejor estima, y muchos venian de lexos à buscarle. Entre otros que vinieron, fue una muger, la qual tenia la vista, y toda la cara cubierta de una corteza como una mascara, à la qual el Embaxador la hizo dár de esta yerva, y la mostró el modo de como se la debia aplicar; la qual aplicada, al cabo de ocho dias fue curada perfectamente, y se presentó delante del dicho Embaxador, mostrandole como havia sanado con la dicha yerva. Despues vino un Capitán con un hijo suyo, enfermo de lamparones; en casa del Embaxador, con intento de embiarle à Francia para ser tocado del Rey, y haciendo la prueba de dicha yerva, se conocieron dentro de pocos dias grandes señales de remedio; y finalmente, sanó de dichos lamparones. Viendo el Embaxador los grandes efectos de dicha yerva, y habiendo oído que Madama de San Germán tenia una ulcera en el pecho, la qual se le havia convertido en cancer, no habiendo hallado remedio alguno, la aplicó dicha yerva, y consiguió su curacion; por lo qual la Condesa de Rufe habiendo buscado todos los famosos Medicos de aquel Reyno por sanar de una costra que tenia en los ojos, la qual nunca la havian podido curar, se determinó de comunicarlo al Rey Francisco, y à la Reyna Madre, y à otros muchos Señores de la Corte, por la experiencia que tenia de dicha yerva para la dicha enfermedad, y se logró su curacion por medio de ella, como él lo tenia probado; y principalmente dió Monsieur Guiernaco, Governador de la Rochela, el qual hizo beber del agua de esta yerva, mezclada con agua de eufrasia destilada, à un hombre para el mal de asma, y fue curado.

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

Para sembrarla, conviene hacer un agujero de un dedo de hondo en la tierra, y meter una caxuela de su simiente, que tenga has-



hasta quarenta, ò cinquenta granos. y cubrirla de tierra; son necesarios tantos juntos, porque si no se ponen sino quatro, ò seis granos, la tierra los ahogaria, y siendo tantos nacen mejor: Tambien se pueden sembrar como las lechugas, y otras yervas; si el tiempo vá seco, conviene regarla. Quando sea nacida, que fuere encima la tierra, agujereareis la tierra por el contorno de ella, y regarla despues, y sutilmente sacareis las matas de una en una para trasplantarlas, y ponerlas cerca de reparo, y lugar, como está dicho, y esso sea quatro pies lexos una de otra, y sean regadas à menudo. El tiempo de sembrarlas debe ser en el principio de Abril.

Quantò à su virtud, ella sana, y cura cáncros, todás maneras de plagas, y llagas viejas, heridas, fuego pastoril, fracturas, y rompedoras malignas, majando las hojas de esta yerva en un almirez, estrujando el zumo, y aquello aplicado encima de las dichas enfermedades, guardandose de comer cosa salada, agria, pimienta, y el vino muy templado.

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

Tomareis una libra de hojas frescas de esta yerva tabaco, y picareislas muy bien, y pondreislas con cera nueva, resina, y aceyte, de cada uno tres onzas, y hareislo hervir todo junto; hasta que el zumo del tabaco esté consumido; despues le añadireis tres onzas de terbentina de abeté, colando, y esprimiendolo todo junto con un paño; despues guardarlo para usar de ello quando fuere necesario.

Ya se sabe el polvo de esta yerva quan usado es en España, y en todo el mundo, y el provecho que hace para la salud del cuerpo, y destilacion de la cabeza.

*Modo de aplicar dicha yerva, y el regimien-  
to.*

*Para hidropesía.*

*Encarnar, y consolidar todas maneras de llagas.*

*Unguento.*

## CAPITULO UNDECIMO.

SECRETOS DE LAS PLANTAS, Y YERVAS  
de flores.

Rosales, sus  
secretos.

Vienen bien los rosales, si se plantan, y siembran en Febrero de planta con raíces, ò de ramo cortado de largueza de dos pies, y plantado en tierra que sea poco humeda, y que esté dentro de tierra un pié; y al cabo de cinco años se han de cortar todos sus ramos para que de nuevo vuelvan. Al trasplantarlos, se pondrán en lugar que estén arrimados en parte de paredes, ò que tengan otra cosa por arrimaderos, y los pondreis dos, ò tres pies lexos los unos de los otros, y que sea en tierra no gorda, ni barrosa, ni humeda, sino seca; y si fuere sembrada, viene tarde.

Didimo.

Para que  
las rosas den  
mas olor de  
el acostum-  
brado.

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

Rosas de to-  
dos los me-  
ses.

Tendreis rosas todos los meses del año, plantando rosales todos los meses, estercolando, y regandolos; advirtiendole, que en las regiones frias, y que corre mucho el Norte, no se puede hacer.

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

Rosas ama-  
rillas.

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

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

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

Tambien hareis rosas, y claveles en poco tiempo de diversos colores, tomando tierra gorda, quanta quisieredes, y la secareis muy bien al Sol, hasta que esté en polvo, y la pondreis en una maceta, y en ella plantareis algunas plantas de rosales blancos, ò de clavellinas blancas, porque hacer mudanza en las flores, se hace mejor en las blancas que en las coloradas. Haveis de advertir, que estas plantas no las haveis de regar de otra agua, sino con las siguientes.

Si quereis sean coloradas, tomareis brasil raspado, quanto necessario fuere, y lo pondreis con agua, à hervir en el fuego hasta que se consuma de las quatro partes la una de el agua, y en el primer hervor le echareis un pedacito de alumbre, como una nuez para sacar, y despertar el color. Si verdes, tomareis granos de espinos de majuelos no maduros. Si de color de oro tomareis de dicha simiente madura, haciendo la misma decoccion, como se ha dicho del brasil. Y si negros, tomareis agallas, vitriolo, ò caparrosa, cocido con agua, y con cada una de estas aguas hareis el color que quisiereis, regando dichas plantas dos veces al dia por la mañana, y por la tarde, teniendo cuidado de no dexarlás fuera al sereno, ni à la lluvia, porque no se mojen del rocío, ni de otra agua mas de la que se ha dicho arriba. Haveis de entender, que

*Vacreo.*

*Rosas verdes, y amarillas, ó azules.*

*Rosas, y claveles de diversos colores.*

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

*Conservar  
las rosas , y  
flores.*

Conservareis las rosas , y flores , si las cogéis quando empiezan à florecer , antes que estén abiertas , y luego undireis una caña verde , que no esté desarraigada de su lugar , y pondreis las rosas , y flores dentro de el vacio de un fudo à otro , y despues la bolvereis à juntar , atandola que no puedan respirar por ninguna parte , y se conservarán todo el año frescas.

De otra manera las tendreis frescas , y conservadas , si haceis un vaso de encina , y lo hinchís de rosas , y flores por abrir , y le tapais muy bien , que no pueda entrar agua , ni ayre , y lo poneis dentro del agua de un pozo , ù de algibe , ò en una corriente de agua , y quando hayais menester de ellas , las sacareis de el dicho vaso , poniendolas en una manzana , ò con vinagre al Sol , y de esta manera se abrirán.

De otra manera las conservareis frescas en un vaso con heces de aceyte , que el licor de él suba encima de las flores. Acostumbran otros tomar cebada verde , ò por mejor decir alcacél con las raíces antes de espigar , y ponerlo dentro de un vaso grande , ò tinaja , que no esté vidriada , y poner dentro las rosas , y flores antes que se abran , y tapandolo bien , que esté bien cerrado se conservarán mucho tiempo.

Otros ponen el mismo alcacél en un sobrado , y ponen las rosas , y flores encima de él , cubriendolas de la misma verdura , poniendo un suelo de alcacél , y otros de rosas , ò flores. Hay tambien algunos que las conservan todo el año , tomando vino , y sal , quanto es necessario en una olla , hinchandola despues de rosas , y flores que estén por abrir , y taparla muy bien , y quando os querais servir de ellas , las sacareis de el vaso , y las pondreis delante del fuego , y se abrirán , y serán muy hermosas , suaves , y olorosas , como

si las sacáran entonces del rosal. Si ingerís el rosal en un tronco de encina, ò en el tronco de el arbol de que se hace la liga para cazar aves, que en Catalán se llama grevol, os dará las rosas verdes; es verdad que no tendrán olor.

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

¶ Hareis los claveles azules de color de Cielo en el huerto, ò en macetas en casa plantando chicorias, ò endivias junto à los claveles blancos; y quando dicha chicoria fuere gruesa como el dedo, la cortareis cerca de la raíz, abriendola por medio, y dentro le meteis un pimpollo de el clavel, que esté al lado, sin cortarle; despues atareis la chicoria muy bien con cabellos, juntandola muy bien, la cubrireis con tierra, y estiercol bien podrido, que no saque mas del cabo del pimpollo; despues quando esté bien unido con la chicoria lo cortareis de la clavellina, y tomará la virtud de la misma chicoria, y os dará los claveles azules.

*Claveles  
azules, y  
amarillos.*

Si quereis ingerir, cortando el pimpollo de la clavellina, majareis el cabo que havrá de entrar dentro de la chicoria, y hareis lo demás como está dicho; pero este modo no es tan seguro como el sobredicho. Si quereis claveles amarillos, ingeridlos con la retama, ò con violetas amarillas; y si morados, haced el ingerto con alguna planta que haga las flores moradas. Y si deseais tener claveles en el Invierno, plantareis las clavellinas en los primeros dias del mes de Octubre con raíces, ò sean domesticas, ò silvestres; y tambien de violetas con estiercol de caballo, y de yegua todo junto, y os darán flores olorosas, guardandolas del frio, porque muchas flores se mueren quando están preñadas por negligencia.

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

*Betonica.  
Un ramo, en  
que haya va-  
rios colores  
de flores.*

vereis muy bien dentro de un paño 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 dará ramos con flores de diferentes colores.

*Muchas maneras de flores en una planta.*

*Missaldo.*

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

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

¶ Celosias, ò flores de amor, las criareis, mas para el color que para el olor, porque no le tienen; y quieren hacerse en el huerto en lugar seco, y arenoso. Estas flores bebidas con caldo, restriñen el cuerpo, y el menstuo à las mugeres, y la purgacion blanca, y el fluxo de sangre, mayormente que sea de alguna vena rompida en los lomos, ò en alguna parte de los pechos.

Estas proprias flores mezcladas con agua, la buelven en menos de una hora de color de vino, con la qual agua podreis engañar los enfermos de calentura, que no se pueden abstener de beber vino.

*Violetas buscanas, sus secretos, y virtudes:*

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

*Lirio, ò azucena, sus secretos.*

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

¶ Si quereis que la azucena blanca sea de color purpureo, tomareis diez, ò doce cabezas juntas, y las colgareis al humo, y se les morirán las raíces que tienen, y despues las tomareis quando sea tiempo de plantarlas, y las pondreis con heces de vino tinto, hasta que tengan color de grana, ò que parezcan tintas, despues las plantareis de una en una, y en ellas pondreis heces de vino tinto; assi los lirios que de ellas saldrán serán 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 estén abiertas, y las pondreis en un vaso de tierra que no esté vidriado, y lo tapareis muy bien que agua ni viento no pueden entrar dentro del dicho vaso; y quando querais usar de ellas, las sacareis del vaso, y las pondreis al Sol, y con el calor se abrirán; y de las otras maneras las conservareis, como tengo dicho de las rosas.

*Conservar lirios todo el año.*

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

El emplastro hecho de la cebolla de el lirio con manteca de puerco, y aceyte de manzanilla, hace venir à sazón los carbunclos.

*Virtudes del lirio.*

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

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

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

La cebolla de el lirio cocido con ajo, y amassado con heces de vino tinto, hace poner color à las mugeres, que están palidas, y amarillas del rostro despues del parto, si con esta mixtura se

friegan el rostro quando se vayan à acostar, y despues à la mañana se la laban con agua de cebada.



## CAPITULO DUODECIMO.

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

*Recogida de las yervas , flores , raíces , y sus frutas.*

**R**Azon será ( pues se ha tratado , y enseñado el modo de sembrar , y plantar las yervas de comer , olorosas y medicinales , y de las flores ) se trate , y enseñe el como se han de recoger , y conservar dichas yervas , raíces , flores , y simientes , y de sus confituras , y conservas. Las raíces de la mayor parte de las yervas se cogen quando las hojas son caídas , y assimismo se cogen las flores quando son enteramente abiertas , como las de la buglosa , borrajas , berbena , y las flores de todos meses : Emperó las rosas de los rosales , y las flores de alcapararas , debe ser su cogida para conservarlas quando aun estén cerradas.

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

Conviene observar generalmente , que todas maneras de coger , tanto las yervas , flores , y raíces , quanto las frutas , y simientes , se ha de hacer en tiempo bueno , sereno , y en Luna vieja. Las yervas , que querais conservar , deben ser primeramente bien limpias , despues secas à la sombra de el Sol ; esto es , en lugar que el Sol entre , pero que no les toque , sino solo la reberveracion de él ; y despues puestas en talegonos de cuero , y no de lino , ò en algun vaso de madera , porque sus virtudes no se exhale , como se vé que se hace de las yervas finas que se conservan para el Invierno ; y assi me parece , que los Boticarios que cuelgan en las Boticas , y generos las yervas medicinales , no lo aciertan , porque no tan solamente sus virtudes



se exhalan, 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; excepto las rosas, que para ser conservadas largo tiempo, requieren estar secas en lugar alto, puestas al Sol de la parte de Medio dia, donde los rayos de el Sol pueden penetrar; mas que no toque el Sol las rosas: Lo mejor, y mas à proposito de secar las flores es, ponerlas 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 un vaso de barro.

Las simientes de las yervas se deben conservar en talegonas, ò en arcas pequeñas bien cerradas. Las simientes de cebollas, y puerros, como de pimientas, y dormideras, se conservan dentro de sus proprias bolsas, ò cascarras. Para conservar las raíces, conviene observar dos modos, y maneras, porque, ò se quieren conservar frescas, y verdes, ò secas, como son, nabos largos, y redondos, y otras semejantes. Para conservarlas frescas, conviene tenerlas en un vaso de barro grande, puesto en la bodega, ò ponerlas en el huerto debaxo de tierra, como se vé que se hace de los nabos para comer en el Invierno.

Para conservar las raíces secas despues de ser cogidas, conviene labarlas diligentemente con agua clara, y quitarlas los pequeños pellejos, despues sacarlas à la sombra de el Sol quando sale, y si fueren buenas, y tiernas, como las raíces de hinojos, endivia, peregil, y de esparragos, y otros semejantes, con el Sol de Medio Dia; y si ellas fuessen gordas, macizas, y gruesas, como las raíces 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, ò de el Septentrion, en el qual ni el polvo, arañas, ni los rayos de el Sol puedan hacer daño: Con todo, el consejo del Principe de la Medicina Hypocrates, es, que las yervas, flores, y las raíces 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, por-

que no pierden su virtud, como facilmente la perderian siendo puestas al viento.

*Confitar  
yervas, raíces,  
y flores.*

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

De otra manera conviene confitarlas. Despues de limpias, y cortadas à pedazos (como está dicho) las pondreis en remojo con agua encima de la ceniza caliente, y despues las hareis cocer dos, ò tres veces con otra tanta miel, ò azucar. De la dicha raíz de ala se puede hacer conserva de esta manera. Limpiada la raíz diligentemente, como está dicho, y cortado à pedazos pequeños, la hareis que esté en infusion con agua encima de la ceniza calida, y despues la hareis hervir hasta que esté bien cocida; despues picada, la passareis por un paño de estameña, ò picote; y finalmente, la hareis cocer tres veces con otra tanta miel, ò azucar. De esta manera hareis conserva de otras muchas raíces, como de genciana, peónia, lirio azul, colutea, que en Castilla se llama espanta lobos, y de zanahorias, nabos, rabanos, y otras semejantes, las quales serán mas lindas, añadiendo en ellas una poca de canela. Aqui en este lugar se entiende por confitura; quando la raíz, ò la cosa que fué confitada, queda entera la confitura, y quando no queda entera, sino que fue pastada, se entiende por conserva.

*Que cosa es  
confitar, y  
que cosa  
conserva.*

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

cientemente, ò una parte de agráz, y dos partes de vinagre; y quando querais usar de ello para comer, las lavareis con agua tibia, ò vino, y despues hareis ensalada con aceyte; 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 la quitareis todas las hojas del tronco, y las hojas tier-  
nas salareis dentro de un vaso, y de essa suerte las dexareis por espacio de dia, y noche, hasta que se buelva salmuera, y despues la lavareis con dicha salmuera, y espalsadas que sean, se pondrán estendidas en cribos, hasta estar bien secas, despues las pondreis encima anís seco, hinojo, y un poco de ruda, y de puerros, cortados à pedacitos menudos, y despues se deben poner en una olla nueva dichas hojas, assi secas, y pondreis en ella la salsa, que havreis hecho, de dos partes de vinagre, y una de salmuera; despues pondreis en ello mucho hinojo seco encima, y que esté bien cubierto de el dicho vinagre, y salmuera, que no quede nunca enjuto, y assi ireis à menudo continuando, para que esté siempre lleno del dicho vinagre, y salmuera. De este modo, y manera confitareis tambien la endivia, los pimpollos de el tomillo salsero, agedrea, oregano, y otras semejantes. Esta manera de composicion se quiere hacer al principio de el Verano. La composicion de las yervas, que se hacen con sal, y vinagre, son principalmente destinadas para la ensalada, y aquellas que se hacen con azucar, y miel sirven para el uso de medicina las quales son las siguientes: De hojas, y flores de las yervas, se hace muy rara confitura; y assi, quien quisiere confitar de las hojas, y flores de las yervas, puede usar lo siguiente. Tomareis hojas, y flores de las yervas, que quereis, y limpiadas diligentemente, despues enteras las pondreis en el vaso en que las quereis confitar, poniendo encima azucar polvorizado, competentemente; despues pondreis el vaso al Sol, ò hareis derretir, ò clarificar el azucar con fuego manso, hasta tanto que se vea, que tome una consistencia de jarave, y despues lo pondreis en un vaso. De otra manera, despues que havreis limpiado con diligencia las hojas, y flores de las yervas las pondreis en un vaso de vidrio, ò de barro, y despues las pondreis encima azucar, cocido à consistencia de jarave, que sea clarificado.

*Confitar  
lechugas, y  
otras yer-  
vas.*

De esta misma manera se pueden confitar las rosas, hojas de yerva buena, escolo pendra, 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 hace 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 hacer conserva de hojas, y flores de yervas, conviene tener el modo que se sigue. Tomareis la parte mas tierna de las flores, ò hojas, sacando de entre ellas las mas duras, como es el blanco de la rosa, sacandole el capullo, y la yerva buena, culantrillo, y otras semejantes, limpiandoles diligentemente; picadlas en un almiréz de marmol, hasta tanto que se vea reducido en forma de pasta, añadiendo dos, ò tres veces 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 un vaso de vidrio, y puesto al Sol, por espacio de un mes, por lo que su superflua humedad se consume con el calor del Sol, meneandola todos los dias; y si os parece, poned el vaso encima de la ceniza caliente, por darle algun poco de decoccion; pero lo mejor es, dexarlo componer en el Sol.

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

#### *Virtudes.*

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

#### *Conserva de rosas.*

§ Conviene para hacer conserva de rosas, tomar hojas de rosas coloradas, que no sean del todo abiertas, y limpias, y picadas de fresco, que no estén secas, en un almiréz de piedra, despues pondreis tres veces tanto azucar, y puesto todo junto en un vaso de vidrio, cubierto con un pergamino, lo pondreis al Sol, por espacio de tres meses, meneandolo todos los dias. Si quereis hacer conserva de rosas secas, hareis hervir media-libra

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

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

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

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

¶ Para hacer salsa de mostaza, conviene limpiar la simiente de la mostaza, y picada que esté, la lavareis con agua fria, dexandola toda una noche con dicha agua; y despues de lavada, y exprimida de la agua con las manos, la pondreis en un mortero, y la picareis con vinagre fortissimo, despues la colareis, y passareis, y la destemplareis con vino dulce, 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 envidriados. *Salsa de mostaza.*

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

*Missaldo.*

mareis una pelotilla, ò mas de estas, y las templareis en un plato, ò escudilla con vino, ò con vinagre, ù 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 de muy util para el estomago.





# LIBRO SEGUNDO

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

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

## CAPITULO PRIMERO.

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



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

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 parcidos. Todos quieren ayre caliente, ò templado; y si se han de poner en lugares que declinan à frios, sea en lugares que estén abrigados, y reparados del  
frio,

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

frio, mayormente del Cierzo, y de los demás ayres, que acostumbran helar; y siempre que pudieren, sea ácia el Sol, y se hacen mejores en lugares cercanos à la Marina, y en partes cálidas, y humedas; y son arboles que quieren el gobierno al contrario de los otros, por lo que aman mucho el viento de Medio Dia, y con aquello se recrean: haceles muy grande daño el viento del Norte.

¶ Para plantar, y criar estos arboles en vuestro huerto, ò jardin los pondreis à cara de Medio Dia, y arrimados cerca de alguna pared, ò de otro reparo de la parte Septentrional. Los grandes señores, en partes frias los plantan en unas caxas llenas de tierra, y estiércol, bien guarnecidas de yerro, con sus manillas, para ponerlos dentro en el Invierno, y sacarlos fuera quando hace buen dia, manualmente, y de repente tienen adornado el jardin de naranjos; y en dichas caxas, ò cubas, hay un agujero abaxo, para que se evacue el agua superflua del riego. Todos estos arboles, que hemos dicho se hacen, y salen de las pepitas de sus frutas, y tambien de ramo, y mejor de barbado, y en tierra bien estercolada, y quieren mucho el riego; y el sembrar, y plantar 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 buena, por el frio, mezclarla ceniza, hecha de su misma madera, ò mejor de calabaceras, y los granos, ò pepitas pondreis cerca de medio pie de hondo, y que sean tres juntos, el uno punta arriba, y los dos punta abaxo, y se deben regar à menudo con agua tibia, ò con leche de baca, porque salen mejor, y mas presto; pero antes de sembrarlos, conviene poner dichas pepitas en infusion con leche de baca, tibia. Si quereis que el naranjo haga su fruta dulce, le hareis debaxo del tronco una incision con un barreno por arriba, y que no llegue hasta medio tronco, porque por dicha incision pueda sacar el humor que tiene malo, y esso se hará en Febrero, y quando dicho arbol tenga fruto, le cerrareis ei dicho agujero con barro, ò le dareis un corte en el tronco, que haga una concavidad en abaxo de un pie, el qual llenareis de miel, y la cerrareis con mixtura de terbentina para guardarla de la lluvia, y del ardor del Sol, y le regareis las raíces con abonos; y finalmente le cortareis los pimpollos, que hará à la parte de la incision. Ingierense con ellos mismos de sus calidades, unos con otros, y con el granado, manzano, peral, y moral, en el tronco, cerca de las raíces, de pua en el mes de Febrero; y de escudo en el mes de Mayo, Junio, Agosto, y Setiembre. En contorno de ellos no quieren yervas ningunas, sino solo calabazas, y pepinos, con quien tienen grande amistad, porque los defienden de el  
frio;

*Naranjos  
dulces.*



frio; y particularmente su ceniza, esparcida al contorno de sus raíces, los hace mas bellos, y fértiles; y assi conviene, quando cargan con mucha fruta, quitarles buena parte de ella, porque la que quedare se haga mas gruesa, y sea mejor. Si la fruta de dichos arboles fuere puesta dentro de algunos vasos en el mismo arbol, ò sea de vidrio, ò de barro, como irá creciendo tomará la forma, y hechura del concabo de el vaso, haciendole un agujero, para que pueda respirar; y si las poneis quando son pequeñas dentro unos moldes, en que están esculpidas algunas figuras, ò armas de algun sello, que la gravadura sea grossera, irá creciendo, tomando la figura, que en el molde fuere esculpida, advertiendo, que el concabo del molde sea de la grandeza, que la fruta acostumbra à crecer, ò poco menos.

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

¶ Si el naranjo fuere ingerido encima del arbol, llamado grebol, que es el arbol, que de corteza dél se hace la liga para cazar los paxaros, no se morirá por frio, ni heladas, y assi se ha de hacer en las tierras frias, por su gentileza, y verdor; verdad es, que la fruta no será tan buena como de los otros; y si lo ingeris encima del moral, hará 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 un monte de cebada, ò de mijo, ò cubriendolas cada una de por sí de hiesso amassado, emperó no quieren ser puestas cercanas del pascaliente, que les hace corromper.

¶ Sus hojas puestas entre la ropa, le dán 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 una naranja, y limon todo entero con agua rosada, y azucar hasta tanto, que esté consumido en zumo, y despues usar cada mañana desta decoccion, una, ò dos cucharadas, en tiempo de peste. El zumo de los limones mata los piojos, sarna, y ladillas, limpia las manchas de los paños de lienzo. Llegando la limona al fuego, aquel zumo 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 impedimientos de la vista. Este zumo tiene tal virtud, que colándose dos, ò tres veces, limpiando las perlas enteras, y poniendolas en infusion con dicho zumo, y puestas al Sol, por espacio de cinco, ò seis dias, se molificarán tanto, que las pondreis pastar, y formarlas como quereis.

*Sus virtudes.*

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

*Secretos del  
arrayan.*

¶ El arrayán 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 raíz, como sin ella, y tambien de barbados en tierra arenosa, y de polvo; puedese sembrar como el laurél, pero viene tarde. Para hacer que crezca mucho, lo limpiareis, y cabareis por el contorno à menudo, y producirá mucha simiente, y gruesa. Tambien hará lo proprio si lo plantais junto de los rosales. Quiere ser regado muy à menudo con orin de hombre, y de animales, de lo qual se alegra mucho, como se vió en un mirto, el qual estaba plantado en un lugar, en donde meaban muchos, y fue conocido haverse hecho muy grande, sin otro beneficio. Su simiente puesta en un vaso que no esté vidriado, tapandole muy bien, que no respire por ninguna parte, se conserva verde mucho tiempo. Otros dicen, que es mejor ponerla dentro con la hoja, y parte del ramo. El arrayán teme el frio, y quiere estar puesto junto al agua, y en lugar maritimo, y regandole à menudo con agua caliente, produce el fruto sin hueso. Hase de coger el dicho fruto en dia claro, y sereno, despues de passado el rocío. Puedense ingerir entrambas especies, el blanco encima del negro, y al contrario, y encima del nispero, y del granado, y se ingiere él mismo sobre sí mismo, y hace el fruto mas grueso, quanto mas lo harán, y assimismo de las demás frutas.

*Secretos, y  
virtudes de  
la palma.*

¶ Las palmas se deben poner en el huerto, por su belleza, y agradable vista, en un lado del huerto, en donde le pueda dár el viento calido, y no quieren estar en clima, y territorios frios, y quieren la tierra delgada, y amorosa. Plantanse de plantas pequeñas, con raíces en el mes de Abril, y Mayo, circuyendole de tierra gorda. Siembranse de huesos de los datiles frescos, poniendolos dos pies debaxo de 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, se haga alta; recrease mucho con que sus raíces sean regadas con la hez de el vino añejo. Si quereis hacer una palma, que presto se haga gruesa, y alta tomad tres huesos de datiles, y embolvedlos todos juntos en un pedacito de lienzo, y plantadlos todos juntos, como estan, teniendo cuenta, que las puntas vayan para arriba, y en lo demás hareis como se ha

di-

dicho arriba , y de este modo harán todos una planta muy hermosa, y perfecta. Si quereis que la palma hembra tenga muchos datiles plantareisla cerca de palma macho , porque essa vecindad es causa que la virtud de los machos passe à las hembras por la comunicacion del viento, de donde le viene à aquella ser fertil. Si no tuvieren comodidad de tener machos junto à las hembras , tocad , y menead con las manos muy à menudo los machos , y despues haced lo proprio con la hembra , ò coger las flores , y las escamas que estén à la cima entre las hojas , y echadlas , esparciendolas encima de la hembra , con esso llevará fruto. Los datiles son dañosos à la salud, concrian dolores de cabeza, y puestos en gargarismos curan los canchros que se hacen en la boca.

¶ Merece el laurél ser plantado en algun lado del huerto , por su verdor y belleza que tiene todo el año , como hace el mirto , y tambien por sus virtudes ; no quiere lugar aspero , y ama la orilla del mar , y tierra delicada , y el ayre calido , y templado ; plantase en la Primavera , y Otoño de la misma planta ; en Marzo tambien, quando la virtud llega à la corteza. Puedese sembrar en Marzo , en tierra bien estercolada , poniendo quatro aceytunas dél en un oyo hondo de un pie , y al cabo del año se puede trasplantar. Teme el laurél mucho el frio , y por el tanto conviene sembrarle en lugar calido , y en tierra firme , donde le dé el Sol ; porque despues aunque nieve , y yele , se conservan sus raíces , que aunque se muere buelven à brotar à la Primavera ; La razon es que tomando el Sol, guarda que el ayre elado no penetre sus raíces ; por tanto , por conservarle el calor de ellas , se deve usar en el Invierno echarle encima de las raíces ceniza , y estiercol , todo mezclado con agua, y le sirve de grande remedio. Puede el laurél ingerirse con él proprio , y con los cerezos. No conviene plantarle junto à alguna vid, porque es su enemigo , assi por la sombra que hace , como por su calidad , y le quita del todo la creciente.

*Secretos de  
el laurél.*

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

*Virtudes.*

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

hojas, tiene fuerza contra veneno; y sorbido por las narices, descarga maravillosamente el cerebro. El aceyte del laurél es admirable contra todas las passiones frias de los nervios.

*Secretos del ciprés.*

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

*Sus virtudes.*

*Secretos y virtudes del granado.*

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

§ El granado se ingiere con él proprio de pua, en el mes de Marzo, y de escudo quando esté florido, y tambien en el mes de Agosto, y Setiembre, y con el arrayán. El granado quiere ser plantado à la parte de Medio Dia, y no al Levante, ni Poniente, que es-

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

¶ El naranjo, salvia, y morál, no son amigos del granado, aunque algunas veces 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 estar maduro, y sazonado; y para evitar esto, conviene plantarlo cercano de algunas paredes, para que no reciba con tanta facilidad aquel humor que le es dañoso. Padece en el tronco, y ramos unas grietas, y aberturas, sin peligro de morirse; y lo proprio es de la higuera, y el sarmiento.

¶ Si quereis que las granadas no se abran en el arbol, quando los plantareis pondreis en el oyo debaxo de sus raíces piedras del rio, ù de otras fuentes, y si fuere yá plantado, pondreis junto à él cebollas albarranas, porque estas con su contrariedad natural, impedirán que dichas granadas no se abran; y lo mismo guardareis, quando plantareis el granado de estaca, poniendolo dentro de tierra al contrario, esto es, poniendo el cabo de arriba por debaxo de la tierra, pero dará poco fruto. Hareis las granadas dulces si cabais sus raíces, sacando la tierra de ellas; y en su lugar poner estiercol de puerco, bolviendolo à cubrir de la propria tierra, y despues regarlo con orines de hombre, y tambien las hareis dulces si estercolais el arbol con estiercol de cabron, y regarlo con dichos orines, ò con heces de vino. Si quereis saber quantos granos tiene una granada de un granado, cogereis una, cortandola los granos, y tantos como hallareis en essa, otros tantos hallareis en las demás del granado de donde la havreis cogido; hareis que una granada, se haga muy gruesa, tomando una olla de barro, y la pondreis en un oyo, que havreis hecho cercano al pie del granado, y hinchireis la olla de agua, y despues baxareis un ramo del granado, en que haya una granada, cuidando que no se quiebre, y metereisla dentro la olla, atandola el ramo de un palo que esté plantado en tierra, para que no se vuelva arriba; y debe ser pequeña, que solo esté 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 sazonda descubrireis la olla, y hallareis la granada tan gruesa como la olla, y el proprio molde, y figura de ella. Conservareis las granadas

*Para que las granadas no se abren.*

*Para saber quantos granos tiene una granada en el arbol.*

*Como se conservan las granadas.*

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

*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 propios huessos, y plantanse de planta con raíz en el mes de Febrero, y Marzo; ingierense con ellos propios, y en espinos de majuelos, membrillos, manzano, y peral al fin de Febrero, y Marzo; de pua, y de escudete en Junio, Agosto, y Setiembre. Requieren ser cabados por el contorno à menudo, y assi mismo el riego; y que les echen muy hondo en el tronco estiércol de cavalleriza, mezclado con ceniza. Hacese vino de cerezas, que tiene virtud de reprimir el fluxo del cuerpo; y para este efecto se cogen las cerezas antes que estén del todo maduras; y hacen secar las cerezas, y guindas; y secas, usan de ellas para comer los enfermos.

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

cerezo haga la fruta temprana, antes de florecer pondreis cal viva al rededor de las raíces, ò sino echadle en el tronco agua caliente; si bien es verdad, que antes de poco tiempo se morirá. Darálos el cerezo ubas, si le ingerís un sarmiento negro, y os dará ubas en la Primavera. Conservareis las cerezas, y guindas, cogiendolas en saliendo el Sol, y poniendolas en orden en un vaso, en el qual haya un lecho de hysopo, y encima cerezas, y otra vez hysopo, y seguir esta orden, hasta que esté lleno, y despues rociarlo con vinagre, que no sea muy fuerte. De la misma manera se conservan con hojas de cañas, puestas como está dicho, en lugar del hysopo. Tambien secas al Sol, y cocerlas con el zumo proprio; confitandolas con azucar, se conservarán 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 à recaer en la primera rabia. La goma del cerezo bebida con vino blanco, rompe las arenas de los riñones, y vexiga. La misma goma desecha con agua de llanén, y puesta à la natura de la muger, con una geringa pequeña, le reprime el fluxo menstrual. Las cerezas nuevamente cogidas, y destiladas con fuego manso, son excelentissimas para mal de corazon, bebiendo de 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 hacerla caer facilmente; y los ciruelos damascenos se alegran de la tierra seca, y del ayre caliente. Plantase este arbol de hueso en Noviembre, un pie de hondo, y antes conviene tenerlos en remojo tres dias, con legia; y si el ciruelo se planta de raíz, no conviene plantarle hondo, porque sus raíces no lo sufren. Puedese ingerir con el manzano, almendro, durazno, y cerezo; y lo mejor es con él proprio, porque haciendolo con otros, fuera de su especie, produce el fruto silvestre, y bastardo. El tiempo de ingerirle es de pua, en el mes de Febrero, y Marzo, y de escudo en Junio, ò Agosto. Quiere el ciruelo ser cabado por el contorno à menudo. Si fuere enfermo, y se hiciere estéril, conviene mojarle las raíces con heces de aceyte, mezclado con agua, ò meados de buey, ò de hombre, ò 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 tiene virtud purgativa.

*Secretos del ciruelo.*

*Sus virtudes.*

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

*Secretos del almendra.*

produce mucho. La tierra dura, aspera, seca, y arenosa, le quadra mucho. Plantase mejor al fin de Otoño, y al principio del Invierno, porque es arbol, que viene muy temprano. Quierese ingerir antes de secar hojas, ni flores; siembrase en Enero, y Febrero, en lugar templado, y caliente, y debe tomar de las almendras gruesas, y frescas, que no tengan la cascara de encima muy espesa, y ponerlas una 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 veces cada mes, sino llueve. Puedese ingerir de escudo, y se tiene de tomar del mas alto del arbol, y del medio; ingiere con él proprio, y en durazno, y ciruelo, aunque mejor es plantarlo, que no ingerirle con otros arboles. Hareis las almendras amargas dulces, haciendo un agujero quadrado al tronco de dicho almendro, junto à la tierra, por donde pueda echar el mal humor que tiene. De las almendras dulces hareis lo mismo, sacandole la tierra de las raíces, y tronco, poniendole estiércol de puerco, y meados, todo junto, despues irle cubriendo de tierra, y regandole todos los años, hasta que dé las almendras dulces.

Hareis el almendro esteril, fructificante, descubriendole la raíz, y poniendole al contorno estiércol de cavalleriza, y meados de puerco, y despues mucha tierra encima, ò haciendo un agujero en dicho tronco, y ponerle una clavija de palo, bien untada con miel.

*Presagio del trigo por los almendros.*

Hareis presagio con los Almendros, teniendo buena cuenta en ellos en el florecer; y si aquel año hay muchas almendras, tambien aquel año havrá mucho trigo; y si huviere pocas, tambien havrá poco trigo, y si en el tiempo de trillar, los almendros tienen grandes ramos, y pocas almendras, havrá aquel año mucha paja, y poco trigo. La recogida de las almendras se hace quando la corteza, ò cascara de ellas se abren, y caen, y lavandolas con salmuera se buelven blancas, despues las ireis sacando al Sol, y desta manera las conservareis mucho tiempo. Para quitar, y limpiarlas de la corteza, despues de cogidas, pondreislas estandidas encima de paja. El lugar donde se deben conservar, no debe ser humedo, sino en parte ayrosa, solo no sea del viento de Medio Dia.

*Virtudes.*

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



¶ Estos arboles, duraznos, melocotones, y alvaricoques, se hacen de hueso, debaxo de tierra dos dedos, y quieren la tierra amorosa, arenosa, y seca, y en parte donde el Sol dé muy bien, y se mueren en lugar frio, humedo, y ventoso: Conviene plantar dichos huesos la punta ácia 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 no de pua sino de escudo, y de cañon; de Verano quieren el riego à la tarde, con agua fresquita, y algunas veces será bueno mezclarle de las heces del vino, mayormente quando empiezan à enfermar.

*Seoscter  
del durazno,  
melocoton,  
y al veriquo-  
que.*

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

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

un manajo de esparto, ò un pedazo de seron, y los colgareis en dichos arboles; y si no detuvieren la fruta en los arboles descubrireis las raíces, y en particular el tronco principal de ellas, y le pondreis una clavija, ò tascon de mata, ò de aveto, ò la hareis un agujero en el medio del tronco, poniendole por alli una varilla de sauce. Sus frutas se conservan con agua salada, ò con vinagre dulce, sacandoles primero los huessos, y secos conforme los higos, ò oríllanas; otros los conservan con azucar, ò miel.

*Virtudes.*

Los huessos de los duraznos, matan las lombrices, y quitan la opilacion de el higado, y del bazo. Las flores de los duraznos son excelentissimas contra la melancolía, haciendo xaraves de ellas.

*Manzano,  
sus secretos.*

§ Se hace el manzano en qualquier clima, y en tierra gorda, y humeda. En los que están puestos en los montes, se les debe hacer en el contorno unos hoyos en la tierra para retener la agua. Quieren ser plantados cara al Medio Dia. Algunas veces se siembran, mas son de poco provecho, si no 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 estiércol, sino de cavalleriza, y ceniza, para hacerle producir mas. Es necessario escornarle sus ramos de tiempo à tiempo, porque assi se hace mas fertil. Es muy peligroso de las hormigas, y gusanos, que le comen: Puedense defender plantandole junto à él una cebolla albarrana, ò echarle à las raíces estiércol de puerco, mezclado con meados de hombre, con que dicho arbol se regocija mucho; y si quereis que dichas manzanas sean dulces, ponedle à las raíces estiércol de cabra, mezclado con meados de hombre, y heces de vino añejo.

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

*Conservar  
las manzanas.*

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

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

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

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

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

*Barro.*

*Recogida de las manzanas.*

*Para saber si hay agua en el vino.*

*Virtudes.*

*Secretos de el membrillo.*

*Recogida de los membrillos.*

*Conservar  
los membrillos.*

*Democrito.*

*Columela.*

*Palladio.*

*Plinio.*

agua igualmente, ò con cal viva, y tierra destemplada con agua. La fruta del membrillo hareis que sea escrita, ò figurada haciendola crecer dentro de un molde, como está dicho en el tratado del Manzano. Para conservar la fruta del membrillo, despues de cogida en Luna vieja, dia claro, sereno, y enjuto, y fregada con un paño de aquellos pellejos que tiene por encima, la pondreis estendida dentro de una cuba pequeña, que sea nueva, y que tenga grande boca, componiendola dentro muy bien, y ligeramente, porque no se golpeen unos con otros; despues siendo lleno el vaso, ò cuba, la apretareis con su cubierta, atandole con cuerdas, ò mimbres, porque estén un poco apretados, y no se vuelvan arriba, por respeto del humor que tienen. Unos los conservan poniendoles en un vaso, y despues ponen miel buena, y liquida, hasta estar lleno el vaso. Otros poniendolos dentro de una cuba llena de mosto, tapanola, el vino sale muy oloroso, y suave. Algunos hay que los conservan poniendolos embueltos con hojas de higuera. Otros con estopas de cañamo, y puestos en cestas. Muchos otros los conservan poniendoles dentro de montones de mijo, cebada ò habena, que no esté 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 ruín olor que dán de sí gastarían, y corromperían los membrillos. Otros los embuelven con hojas de nogal. Muchos otros los ponen dentro de arcas pequeñas, que no se toquen unos con otros, poniendo la flor por arriba, y el capullo por abaxo, y entre ellos ponen saltillas de alamo blanco, ò del negrillo, y despues la ponen en lugar muy frío, donde no le dé el humo, ni otro mal olor; y dicha arca debe estar bien cerrada, y tapados todos los respiraderos con betun hecho de lodo, y paja, porque el ayre, ni el Sol no les dé.

*Virtudes.*

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

*Secretos de  
el peral.*

§ De pocos, ò de ningunos frutales hay tantas especies, como del peral, por quanto le es muy natural el ingerir, y mezclarse con qualquier otro arbol, y assi hay peras de Verano, Otoño, Invierno, y de todó el año; pero adviertase, que con haver tantos dellos, y tan varios, todos piden la tierra de una misma manera, calidad, y complexion;

xion; es à saber, tierra gruesa, y pedregosa, y de tres à tres años estiercol de cavalleriza mezclado con ceniza. No quieren ser plantados de ramo, ni de grano, porque dán fruta muy tarde. Plantase en lugares calientes en Octubre, y Noviembre; y en lugares frios, en los meses de Febrero, y Marzo; y en los lugares templados, en un tiempo, y otro destes; y quiere ser plantado de raíz viva, de dos, ò tres años, y de izquierda, sacada de la raíz del dicho arbol. Ingieren con ellos mismos, y con el membrillo, almendro, moral, y durazno; quiere ser muy bien conreado, limpiado, y regado, à menudo. Si el peral hiciere algun tanto la fruta aspera, conviene descalzarle las raíces, y quince dias continuos regarlas con las heces de buen vino añejo. La recogida de las peras de conserva se hace en el proprio tiempo que se recogen las manzanas, y con el mismo modo, y manera como se ha dicho, y hecho assi, las conservareis poniendolas en un vaso vidriado, y lleno, lo pondreis enterado boca abaxo en algun lugar, que esté cubierto de tierra; y que cerca del ~~esse~~ agua corriente. Otros las conservan untando 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 hace de ubas passas, ò con vino cocido. Otros las entierran baxo de tierra. Muchos otros las embuelven con hojas de nogal. Otros las ponen entra la vinaza que procede de las ubas, despues de sacado el vino, que la una no toque à 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 basos quebradizos vidriados, tapandolos muy bien con yesso, ò con pez, y los ponen dentro de tierra arenosa bien cubiertos. Mejor las conservareis puestas con miel con que no se toquen unas con otras, como se conservan las demás frutas. La pera, además de sus virtudes, tiene este singularidad, que quien usare de comer sus pepitas, ò granos, le será muy util para el dolor de los lomos.

*Conservar las peras.*

*Sus virtudes.*

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

*Secretos de las avellanas.*

*Sus virtudes.*

Tiene el avellano tal virtud, que si poneis algunos ramos en algunos lugares de casa ningun alacrán, ni otro animal ponzoñoso se llegará à ellos. Dicese, que el año que haya muchas avellanas havrá muchos casamientos. Si dais con alguna vara de avellano en alguna serpiente, ò en otro animal venenoso, luego morirá. El que quisiere tener salud, no coma avellanas, especialmente quando son verdes, porque dán dolor de cabeza, y causan inflamacion en el estomago.

*Secretos de el nispero.*

§ Sufre el nispero el ayre frio, y no menos requiere el ayre caliente, y templado, la tierra gorda, y arenosa. Plantase de raíz, y de su propria planta en Noviembre. Siembrase de su proprio fruto en tierra mezclada con estiercol; produce mucho fruto poniendole en las raíces tierra mezclada con ceniza. Puedese ingerir en sí proprio, peral, manzano, y mejor en el espino de majuelos, y en membrillos de pua. Las puas del nispero para ingerir, se le deben sacar de en 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 pudiese vivir, ni pimpollar. Si los gusanos hacen daño en el nispero, conviene regar el tronco con vinagre, y ceniza, todo mezclado.

§ El nispero quando es viejo, acostumbra criar muchos gusanos, los quales podreis matar con un alfiler largo; punzandolos por los ahugeros adonde estén, y echar à las raíces de las heces del aceyte, orines añejos, ò cal viva, y esto hacedlo pocas veces, porque no matassen tambien el arbol. Para esto mismo es bueno regarle con agua en la qual hayan cocido altramuces. Si quereis que las niespolas no caygan del arbol, y que no estén molestadas de las hormigas, cortareisle un pedazo de su propria raíz, hincandolo à su proprio tronco por un ahugero; y si dichas hormigas porfiaren, tomareis bolo armenico, deshecho con vinagre, y ceniza todo junto, y untareisle con esto todo el contorno. Conservareis las niespolas en un vaso de barro vidriado, ò de vidrio, con gaspas, ò de orujo de las ubas. Tienese por cosa muy cierta, que la niespola, tanto la carne, quanto el huesso, separado tanto el uno 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 vexiga, y de los riñones.

*Secretos de la higuera.*

§ Es la higuera un arbol que quiere el ayre cálido, y templado, porque es muy delicado, y facil en recibir daño del frio, y eladas, y del rompimiento por el viento; quiere la tierra gorda aquella que hace los higos gruesos; y la que los hace pequeños, la quie-

re aspera. Conviene plantarle en Marzo, y despues de passadas las eladas, cara à Medio Dia, ò al Levante; y el oyo donde se hayan de plantar, que sea muy hondo, si la tierra lo permite, y poner allí dentro un ramo de muchos ramitos, à modo del cuerno del ciervo, y el cabo del tronco lo quebrareis por en medio del corazon, y pondreis en la quebradura un pedazo de cal obrada, y estendereis todos los ramos por el suelo del oyo, y ireis poniendo tierra, y poner el cabo principal ácia arriba, que salga sobre la faz de la tierra cosa de quatro dedos, y assi como vaya creciendo ireis poniendo tierra en el oyo hasta llenarle todo, y de esta manera, como estará plantada tan hondo, será muy bella, y grande, y sus raíces no sentirán tanto el calor, y esse es el mejor plantar de higueras; aunque estas, como está dicho en el Capitulo de los arboles de los huertos, están bien en el huerto, pero mejor están por el contorno de las viñas, y campos. La higuera quando es plantada, ò ingerida, no conviene regarla mucho, porque la abundancia de la agua la quita todo el sabor, y bondad, y la corrompe facilmente. Y para hacerla buena, y fertil, plantarla cerca del tronco una cebolla alborrana, ò regarla con salmuera, ò meterla al contorno estiercol de buey, ò cal viva. Será la higuera fertil, y producirá los higos buenos, y de buen gusto, y tempranos, si en sacando las hojas las poneis en las raíces tierra muy delgada, mezclada con huessos de aceytunas, y estiercol humano, ò quando empezáren à sacar el fruto le quitaís los pimpollos de arriba. Tambien tendreis higos tempranos, poniendole à las raíces estiercol de palomas, ò pimienta mezclada con aceyte, ò quando los higos empezaren à quererse hinchar para madurar, les untáis el ojo con zumo de cebolla, mezclado con aceyte, y pimienta. Hareis que los higos no se caygan de las higueras verdes, ni se abran, y que se hagan muy gruessos, si las escardáis, y limpiáis de la escama, y suciedad que tuvieren en el tronco, echandole despues paja, y encima de ella de las heces del aceyte, mezclada con agua por iguales partes; y quando llegare la Primavera cavarla, ajustandola la tierra en el contorno. Conservaránse los higos secos mucho tiempo, si los meteís en unos cestos en el horno, despues que esté cocido el pan, y despues poniendolos en un vaso que no esté vidriado, mas conviene cogellos con el pezon, con los quales se tienen en el arbol, poniendolos al Sol, rociandolos con agua salada, mezclada con aceyte hirviendo, tapando muy bien dicho vaso con lodo, ò barro, porque no respire por ninguna parte.

Para poner presto tierna la carne de qualquier animal que sea, colgadlo en el tronco, ò ramo de una higuera, porque ella tiene un

*Virtud*

vapor vehementissimo, el qual deseca, y dirige la dureza de qualquiera carne. Tambien se enternece poniendola dentro de un monton de trigo. Tiene la higuera tal virtud, que à qualquier cavallo, ò asno que esté cargado de higos, le harán perder la fuerza, que es forzoso darles pan à comer para hacerlos cobrar las fuerzas. El zumo, ò leche de higuera domestica, sirve para quaxar la leche para hacer los quesos á falta de flor. La higuera tiene tal virtud, que si teneis algun jumento que sea desenfrenado, que no se pueda domar, atadlo à una higuera, y vereis quan presto estará domado, y perderá la fiereza salvatica. Los higos cocidos con hysopo curan la tós vieja, y los lomos. El Rey Mitridato hacia una Medicina contra toda ponzoña, veneno, y peligro de peste, preparando higos, nueces, y ruda, del modo que se ha dicho en el Tratado de la ruda.

### CAPITULO TERCERO.

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

*Secretos de  
el olivo.*

**Q**Uando el arbol olivo, se dice, que no se hace en todas partes, principalmente en tierras muy frias, porque las quiere calientes, y templadas; y en estas tierras es arbol que vive, y dura muchissimos años; y assi, quando le querais plantar, lo pondreis en lugar alto, y puesto cara al viento, bien hondo, y que sea en tierra barrosa debaxo, y por arriba arenosa, y de barro blanco, y gordo; y en el mes de Marzo se puede plantar, assi con raíces, como tambien de estaca de un ramo, un tanto tierna, bella, y fertil; se ha de guardar mucho de los animales, principalmente de los cabrones, que le come los pimpollos, porque le hacen grande daño, y le buelve estéril. El olivo está mejor plantado por los contornos de los campos, y hacer de ellos olivares, que no ponerse en el huerto. El olivo es muy amigo de la higuera, y sarmiento, que estando cerca de ellos se alegra mucho, y al contrario es muy enemigo de la encina, en tanto que si plantais un olivo en parte donde haya havido encina, presto morirá. El olivo, sobre todos los demás arboles, es muy vexado de los gusanos por causa de su olor, que es muy fuerte, y con esso se defiende de las yervas que no se hacen cerca dél, y su amargor hace morir las coles, lechugas, y otras yervas humedas, que estén sembradas cerca dél.

*Aceytunas  
para comer.*

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



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

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

Para conservar las aceytunas para comer, se ponen con salmuera con mucha diligencia, ò con vinagre, y sal, ò con aceyte, ò con mostro cocido, ò con otro licor semejante. Algunos ponen en el vaso debaxo de las aceytunas poleo, yerva buena, hinojo, tomillo salse-ro, ala, lentisco, ò ruda; y conviene tener el vaso lleno de uno de estos licores, y recogido para que estén conservadas, y que sean cogidas en Luna vieja. Otros ponen en remojo las aceytunas con agua de mar, ò con agua un poco salada, por espacio de seis dias, despues sacan dicha agua, y ponen en el vaso donde estén encima de ellas mosto fresco sacado de las ubas, y no se debe hinchir del todo, porque con el hervor que haria se saldria fuera; y quando haya acabado de hervir, tapad la boca del vaso. Otros no hacen sino poner un paño de sal, y luego el mosto encima de las aceytunas. El olivo quiere ser ingerido en sí 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 que haga fruto*, y quien lo estercola hace lo mismo; y el que lo limpia, y desmocha de ocho en ocho años, le compele à fructificar; porque despojandole de aquellas secumbres, y troncos superfluos, le compele à hacer fruto. Algunas veces aunque el olivo sea grande no hace fruto; por lo qual conviene hacerle un ahugero en el tronco con una barrena, que passe de parte à parte, y poner dentro del ahugero un ramo verde de acebuche, ò de otro olivo bueno, y hinchir dicho ahugero de estiercol, hecho de tierra, y paja, y el arbol se bolverá fertil. Tambien le podreis ayudar con estiercol de amurca, y orines humanos añejos, ò de puerco, regandole el tronco con ello.

Las aceytunas para hacer aceyte, se han de coger quando estén maduras, y en sazon no todas juntas, sino las que entonces fueren necessarias para el molino por la mañana, y desta suerte las ireis cogiendo, y moliendo, porque assi el aceyte es mejor, y se saca mas de ellas assi frescas, que quando están cogidas de tiempo.

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

Conservar  
las aceytu-  
nas.

Aceytunas  
para aceyte.

Virtudes.

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

*Virtudes del  
aceyte.*

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

*Remedios  
para el aceyte.*

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

Si el aceyte hiciere muchas heces , y suciedad , tomareis sal , derritiendole con agua caliente , y assi caliente como estuviere , echadla dentro del aceyte , lo proprio hacen las nueces del pino , y las mismas heces del aceyte quemadas , y echadas dentro , y si tuviere algun mal olor , tomareis aceytunas verdes , sacados los huesos , las picareis , amassareis , y las pondreis dentro del aceyte ; y lo mismo hareis poniendo dentro migajas de pan de cebada con sal , haciendolo 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 de un talego , colgado dentro del aceyte. Si el aceyte estuviere elado en el Invierno , con sus heces conviene poner sal recocida para que se desyele , y lo quitará de todo daño ; y no tengais cuidado que quede salado por mucha sal que haya , porque el aceyte no toma nada de sal.

¶ Conviene llamarse el nogal *noce*, idest, à *nocendo*, porque su sombra hace gran daño à todos los demás arboles que tiene vecinos; hacedse en qualquiera tierra, pero mejor en tierra gorda, y delicada, mayormente en lugar donde hay trigo; quiere estar en lugar alto. Plantase de sus propias nueces, y de planta en el mismo tiempo, y lugar, conforme el almendro, que es en lugar alto, y caliente, en el mes de Noviembre, y en tierras frias en Febrero, y Marzo, y en tierras templadas, en qualquier tiempo. Las nueces para plantar se han de secar al Sol en el mes de Noviembre para quitarlas 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 el proprio, y con el ciruelo; no es de mucho provecho ingerirle con otro arbol; quitado el proprio, porque aborrece en estremo la hermandad, y compañía de otro arbol. Quiere ser limpiado à menudo por todo su contorno, porque las yervas que se hacen junto à él, le hacen venir las nueces vacías, y de poco provecho.

*Secretos del nogal.*

Plantase en lugar seco, y caliente en Octubre, quando havrá perdido las hojas, y aun es mejor en Noviembre, y en lugares frios en Febrero, y Marzo, y en lugares templados, en qualquier tiempo destes; y quando el nogal se trasplanta, debe à lo menos tener dos años en lugares calientes, y en los frios tres años, y le haveis de quitar todas aquellas raíces pequeñitas, como se hace en los demás arboles. El nogal quiere que le hagan el hoyo donde se ha de plantar, hondo conforme la calidad del arbol, y quiere grande espacio de tierra, el uno del otro, por lo menos quarenta pies, porque la sombra del uno no dañe al otro, ni à los demás arboles circunvecinos. No les planteis junto alguna encina, ni en lugar donde la haya havido, porque hay entre estos dos arboles una enemistad muy antigua. Si al tronco del nogal, ò sus raíces le echais ceniza muy à menudo, la nuez será mas tierna, y fragil de romper; no perderá el fruto, si le atais al contorno del tronco, ò ramo con raíz de berbasco, ò de serpentaria, ò con papel de estraza.

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

*Presagio de mucho trigo.*

*Virtudes.*

Junio, es singular remedio para las calenturas tercianas, bebiendo de ella quatro, ò seis onzas.

El que fuere mordido de perro rabioso, y pusiera encima de la mordedura una nuez añeja, bien picada, y despues la diere à un perro, si la come, y no muere es señal que el perro no rabiaba; mas si muere, se echa de vér, que el perro era rabioso; por el tanto conviene, que dentro de tres dias se ponga en el mal remedio, tomando una nuez añeja quebrada, ò mas, y la quemareis ligeramente al fuego, ò con un hierro caliente, y despues estruxada, aquel aceyte que sacará, es excelentissimo para sacar el empeyne del ojo, y de la cara, y de toda qualquier parte del cuerpo, con tal, que dicho empeyne, 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 estiércol con ceniza, mezclado en el hoyo donde se plantará, y assi se hará grueso, y alto. Su simiente sembrada no saca arbol de consideracion si despues no fuere ingerido. El moral se ingiere con él mismo, y con el castaño, y peral salvaje, de escudo, y de cañon, en el Marzo, Mayo, Junio, Agosto, y Setiembre. La muger que hace seda, y desea tener gusanos, no tiene para que guardar moras, ni fruto, despojando el moral de las hojas. Si quereis coger simiente dél para sembrarla, dexareis de coger la hoja de un moral, y en el mes de Junio ireis cada mañana baxo del dicho moral, y cogereis el fruto que fuere en tierra, y estareis advertidos que los perros no lleguen, porque se le comen; despues de cogido le estrujareis el zumo dél entre los dedos, ò en un paño, y estrujado lo pondreis à la sombra del Sol, para que se enjuge, despues fregandole entre las manos, assi se dividirá la simiente, que es muy menudita, y la conservareis para sembrar en el mes de Marzo en Luna creciente; pero digo, que es mejor sembrarla en Julio, Agosto en ser recogida, porque con el calor nace mejor, que no en Marzo, y esto digo, por haverlo experimentado: quiere ser sembrada en tierra bien movida, y amenuzada, gorda, y sazónada de humedad, y muy poco cubierta de tierra, y la sembrareis por lineas, ò sulcos, porque se pueda passar entre el uno, y el otro à fin de coger las yervas de entre ellos, y este trabajo solo será el primer año; que el segundo ellos mismos lo harán con su sombra. El segundo año los trasplantareis en otra parte, que estén lexos uno de otro, lo menos un pie, y como sean gruesos del tronco como el dedo, poco mas, ò menos, los haveis de ingerir de escudo, ò de cañon, ò del uno, y del otro, tomando de otro

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 gruesos como tres dedos, ò mas, y entonces los podreis trasplantar haciendo de ellos 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 dár hojas, quando ván creciendo no es bueno sacarles las hojas para los gusanos, porque las quitarian el creciente; à mas, que la hoja de los tiernos, no es tan buena para los gusanos, como la de los viejos. Lo demás de ingerirles de escudo, y de cañon, y como se deben plantar, y trasplantar, lo verán mejor en Capítulos particulares, que se hará de ellos. La verdadera hoja del moral, que hace el fruto grueso, como el dedo pulgar, no se debe dár à los gusanos de seda, si no fuere en el tiempo que quieren subir, sino fuere que tuviessen de ella 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 hará de ellos un Capítulo particular en el quarto Libro. Las moras del moral, puestas en un vaso de vidrio, cubiertas con el mismo zumo, las conserva mucho tiempo. El zumo de ellas, medio maduras, mezclado con miel rosada, es un singular remedio para la inflamacion de la boca, dientes gastados, y encias alceras.

*Virtudes.*

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

*Secretos de el azefayfo.*

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

*Secretos de el castaño.*

tañas. Inertos hareis de él en Marzo, Abril, y Mayo, mejor de cañon que de escudo, ni de puz.

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

**Virtudes.**

No sabémos otra virtud de las castañas, sino es, que picadas con vinagre, y aplicadas à los pechos duros de las mugeres, en forma de emplastro, las es muy util 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 del ciruelo, ò almendro. No se debe sembrar, porque no haria fruto, y peligraria de morir 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 raíz, y de estaca del proprio ramo, en lugar humedo; es bueno para plantar por el contorno del huerto, para hacer cercas en él. Destilase agua de sus flores, la qual es excelentissima para quitar el dolor de cabeza, que proviene de calor, mojandose la frente, y las partes exteriores de la cabeza con ella. Con sus flores se hace buen vinagre, y de gusto. El zūmo de su raíz estruxado, y bebido, provoca à vomito, y saca à fuera el agua de los hidropicos.

**Virtudes.****Boix.**

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

La madera de este arbol es muy util, y provechosa para hacer Imagenes de bulto, y para los Torneros, para obrar muchas cosas, por ser de mucha dura, siendo mejor para esto, que para medicina,

Sus hojas hervidas con legia, hacen los cabellos rubios.

**Virtudes.****La yedra.**

¶ Requiere la yedra plantada en lugar humedo, desde Noviembre

bre

bre, hasta Marzo. Hará su fruto muy grueso, si las regais con agua que haya mucho alumbre, hecho en polvos. Poniendo algunos granos de yedra en un trapito de lino embuelto, y atados con un hilo, llevandolo algunos dias colgados al cuello, curan de mal de lomos, y del vazo.

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

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

*La vidalva.  
Virtudes.*

§ Assi la retama, como el cedro, no se hacen por todas partes; plantanse de raíz, y de la misma planta en el creciente de la Luna, y en el mes de Marzo. Puedense tambien sembrar, y quieren la tierra seca. Las flores, y su simiente hacen orinar, y romper las pedrezuelas de la vexiga, y riñones, y su cocimiento provoca à boñito.

*La retama,  
y el cedro.  
Virtudes.*

### C A P I T U L O T E R C E R O.

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

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

*Para que  
los arboles se  
hagan pres-  
to.*

Hareis los arboles estériles, fructificantes, tomando simiente de rosales de mostaza, y un pie de la comadreja, y todo junto lo colgareis en dichos arboles estériles, y vereis qué presto os darán fruto. Si el arbol fuere del todo estéril, le quitareis la tierra de las raíces, y debaxo dellas pondreis pedrezuelas del rio, y despues tierra encima, y le templarán el calor demasiado que tiene, y le bolverán fructificante.

*Arboles sil-  
vestres.*

*Aristoteles.*

Si quereis que los arboles estériles sean mas fructificantes de lo que acostumbran, tomareis de las heces de el aceyte, y las mez-

clareis con agua, y con esto les regareis las raíces.

*Si las flores  
cayeren de el  
arbol.*

*Zorovster.*

*Missaldo.*

*Columela.*

*Caton.*

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

*Telarañas  
de los arbo-  
les.*

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

*Africano.*

Dice mas Africano, que para hacer el arbol fructificante, tomad verdolagas, y lechitresna, y todo esto lo picareis muy bien, y à esto añadireis estiercol de palomas, y ungiereis los troncos de los arboles.

*Arboles en-  
fermos por  
mucha fru-  
ta.*

*Socio.*

*Missaldo.*

Si los arboles enfermaren por tener demasiado fruto, dice Socio, Hortelano muy famoso de los Hortelanos Griegos, que hacian una Guirlanda, ò corona de la yerva llamada cogúla, y por otro nombre avena salvage, con todas sus raíces, que se hace entre los trigos, mayormente quando los años son estériles, y dicha Corona ponian en el tronco del arbol ciñiendole por todo el contorno. Tambien tomaban cangrejos de mar, y los ponian por el contorno del tronco, y los apretaban con una pretina de plomo. Para lo mismo descubrian las raíces del arbol, y les hacian agujeros, y ponian en ellos clavijas de cerezo silvestre, y despues las bolvian à cubrir de tierra. Otros muchos, para el proprio efecto, hienden las mayores raíces del arbol, y à dicha hendidura ponen un pedazo de pederual, ò otra piedra fuerte, y atan las dichas raíces con la piedra dentro de la raíz, y despues la cubren. Paladio dice, que para lo mismo tomareis bolo armenico, ò heces de aceyte, mezcladas con agua dulce, y con esto ungiere el arbol, ò tomar cangrejos de agua dulce, un ramo de ruda, ò altramuces, y hacer desto un manojo, y colgarlo en el arbol.

*Paladio.*

*Si las flores,  
y hojas ca-  
yeren del ar-  
bol.*

*Gregorio.*

*Arbol enfer-  
mo.*

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

Si algun arbol estuviere enfermo, tomareis heces de aceyte, mezcla-  
das



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

Guardareis que la polilla, ò gusanos no se comen el arbol, si en conociendo el agujero del lugar adonde están, les vais punzando con un clavo, ò alfiler grueso, y larga, ò con otra cosa. Tambien los defendereis de lo mismo, haciendo sahumar el tronco con mejorana, ò tomareis hiel de buey, y esparcidla encima de las raíces de ellos, y con esto cessarán de molestarles, y si dichos arboles fueren carcomidos, ò enfermos del gusano, los defendereis como dice Florentino, tomando tierra sellada, y oregano, y lo molereis muy bien mezclandola con agua, y con esto les ungiereis las raíces; 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, caerán dichos gusanos; y si tomais estiércol de puerco, mezclado con vino, y lo echais por el contorno de los arboles una, y muchas veces, los preservará de dicha persecucion; el mismo efecto hace el estiércol del palomar, puesto encima de las raíces: y para lo mismo tomareis hiel de toro, y untareis con esto à menudo las raíces, y el arbol no se envejecerá tan presto, ni criará carcoma. Paladio dice, que tomareis heces de vino añejo, y de tres en tres dias echeis dél encima de las raíces. Guardareis los arboles de el moho, ò polilla tomando cuerno, y estiércol de buey quemados, y aquellos polvos esparcireis encima de los arboles.

Guardareis los arboles de la helada, niebla, ò moho, quemando mucha paja, ò otras yervas, cogidas del huerto, ò campo, y por aquella parte, particularmente donde viene el viento, y assi estarán guardados dichos arboles. Bericio en la Escuela Griega, dice, que luego que echaban de ver, que los ayres traían, y iban engendrando, y criando la niebla, ò heladas tomaban un cuerno izquierdo de buey, y de su estiércol, y esto quemaban, haciendo que el humo se divadiesse por todo el huerto, quemandola contra viento, por que el humo fuesse por todos los arboles. Apuleyo dice que tomando tres cangrejos secos, y estiércol de buey, y paja, y todo esto quemandolo por todo el ambito del huerto, es muy util para preservarlos do lo susodicho. Dice Bericio, que si la helada, niebla, ò otra cosa estuviere yá puesta en los arboles, lo remediareis tomando raíces, y ojas de pepinos silvestres, ò de coloquintidas, y macha-

*Didimo.**Plinio.**Arboles.**Polilla, ò gusano de los arboles.**Florentino.**Missaldo.**Paladio.**Cardano.**Polilla de los arboles.**Contra las heladas, y niebla.**Apuleyo.*

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

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

*Plinio.*

*Missaldo.*

*Guardar los arboles del calor, y de qualquier daño.*

*Missaldo.*

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

*Guardar la fruta de las aves.*

*Los jumentos no se lleguen à los arboles.*

*Democrito.*

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

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

dias

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

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

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

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

Hareis las frutas laxativas, ò purgativas, si en las raíces de los arboles, como en el ciruelo, cerezo, y en particular en los parralles, pusieredes verdegambre, pepino amargo, ò escamonea.

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

*Fruta temprana, y tardia.*

*Cardano.*

*Frutas suaves, y olorosas.*

*Porta.*

*Para que la fruta sea mas gruesa, escrita, ò figurada.*

*Frutas purgativas.*

*Para hacer frutas compuestas.*

*Porta.*

vuestro trabajo podreis alcanzar toda aquella cognicion de los ingertos que os parecen dificultosos; ni os han de mover los dichos de aquellos ignorantes, y rusticos Labradores, lo que por la experiencia podreis considerar, de cosas que han dicho los antiguos, como es, de ingerir la higuera con el platano, y el moral; y el moral con el castaño; y el aveto con el alamo, y ingerir castaño, y nogal con la encina. El granado se quiere ingerir con arboles grandes, y hacer union con todos: Mas adelante, el cerezo se quiere ingerir con el durazno, y el aveto; y el durazno, y el aveto con el cerezo; y el membrillo, y la vid con el olivo; y produce dicho ingerto aceytunas, las quales participan de dos naturalezas, como es, de aceytuna, y de membrillo; de estas dice Florentino, haver visto en manos de Marco Maximo, y gustadas, tener el gusto arriba dicho. Dicen tambien, que el arrayán ingerido con el sauce, y con el granado, darán granadas, lo que podreis experimentar; todavía es muy dificil cosa para algunos hombres: Finalmente, tiene por cierto el sobredicho Florentino, y lo enseña, que qualquier suerte de ingertos se puede hacer 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,*

Harán 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.

Quando ingirieredes de pua, sacareis de las vivas raíces el corazon con una escarpia, ò cortando el arbol, os dará fruta sin hueso, 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 qualquier arbol que le quitaban el corazon, no tan solamente no dará fruto sin hueso, ni cascaras, pero aun se irá secando, y finalmente se morirá. La razon que dán es esta, y dicen, que como sea el corazon la parte mas húmeda, y mas vital, y dá 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 dán à conocer los troncos privados de dicha substancia del corazon, los quales se vãn marchitando poco à poco; todo lo qual reusaron mucho los antiguos: Todavía à nosotros nos dá no poco provecho el uso, y la experiencia, que de las sobredichas cosas hemos hecho; y tambien nos lo enseñan los exemplares de

Theophrastre.

## CAPITULO QUARTO.

## SECRETOS DE LAS FRUTAS COMO SE CONFITAN.

**R**azon será, pues se ha tratado de los arboles, y de su fruta en particular, se trate ahora como se deben confitar; y assi para confitar cortezas, ò cascaras de naranjas, 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 haya quitado el amargor, ò especialmente que estén transparentes, que entonces havrán estado harto; despues los hareis hervir en un vaso de cobre con agua de fuente, hasta que se pongan tiernas; despues los pondreis en infusion con julepes, hechos de una parte de azucar, y tres de agua por espacio de veinte, y quatro horas; despues los hareis cocer con fuego manso competentemente, y los sacareis de estos julepes, y los pondreis en un vaso de vidrio, poniendo encima julepes rosados razonablemente, y sacareis de ellos un quarto, y lo pondreis à aromatizar con un poco de ambar, si os diere gusto. Otros los confitan todos enteros, quitandoles por la parte del capullo una ruedecilla, y por alli sacan todo el agrio, y lo demás hacerlo como está dicho.

¶ Naranjas, y limones pequeños que estén verdes, podreis confitar, agujereandolos con un punzon de caña, ò de madera, y los pondreis en infusion con agua, que estén cubiertos de ella por espacio de tres dias, mudando cada dia el agua; despues pondreis un vaso de cobre al fuego con agua de fuente con sal, que no esté demasiado salada, y en hirviendo le pondreis las naranjas, y limones dentro, y hervido 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 un vaso con la misma agua, y se conservarán muy verdes, como si saliessen del arbol; y si los quereis confitar con miel, pondreislos por los agujeros pedacitos de canela fina, y clavos de gitofle, y hareis el julepe de miel, que esté à su punto, y en sacándolo del fuego pondreis dichas naranjas, ò limones, y siempre serán verdes. Conócereis el julepe quando esté en su punto, poniendo una gota de ello encima de la uña, y en estando fria, bolver la uña abaxo, y si no se cayere será bueno.

¶ De los membrillos hareis una confeccion, ò confitura para

*Confitar naranjas, cidros, limones, y otras*

*Confitar naranjas, y limones pequeños.*

*Para hacer confitura de membrillo, para retener las camaras.*

el flujo del cuerpo que se llama carne de membrillo, tomando membrillos, y haciendo de ellos quartos, los quitareis las pepitas, y los hareis hervir con agua clara, hasta que estén cocidos muy bien, de manera que se puedan pastar, y calientes, los passareis por el crivo de pieles, ò zaranda, que solo quede en la zaranda el duro que no puede passar, y à ocho libras de pasta pondreis tres libras de azucar fino, y mezclandolo todo junto con una espatuda de madera, lo hareis cocer, y conoceréis quando esté cocido à perfeccion, quando no se despegare del vaso. Y si quereis poner en ello especies, como son, canela, clavos, nueces noscadas, y gengibre, las pondreis muy bien picadas, quando se acabare de cocer, mezclandolas bien con la espatula, y dexareislas resfriar, y despues las 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 está dicho.

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

*Otra carne de membrillo laxativa.*

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

*Nueces como se confitan.*

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

Hay otros que las confitan, tomando nueces verdes en el mes de Mayo, ò Junio antes que tengan la escorza dura, y las agujerean de parte à parte en cruz con un punzon de madera, y no de hierro, porque las harian bolver negras, y las tienen en infusion con agua, y la mudan à menudo por espacio de nueve dias, y despues las ponen à hervir con agua de fuente hasta que estén tierpas, y despues las ponen encima agua fria pura. Resfriadas, las limpian de aquella piel delgada, y con paño de lino las enjugan, y despues ponen clavos, y pedazos de canela por los agujeros, y las ponen en vasos, y des-

pues

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

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

*Confitar duraznos , membrillos , peras , manzanas , alverchigos , &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 , para cada libra de cerezas pondreis media libra de azucar ; y despues de cocido bien , conviene ponerlas en un vaso de vidrio , y encima el xarave con que han cocido ; y si pareciere que está aquoso , hacedle cocer perfectamente. De esta manera podreis confitar ciruelas , cerezas silvestres , granos de ubas , de agráz , y otras frutas pequeñas.

*Confitar cerezas , guindas , granos de ubas , y do agráz.*

¶ Para confitar ciruelas en pasta , conviene hacerlas hervir con un poco de agua , meneandolas à menudo porque no se quemem , y las hareis passar por cribos de pieles , ò zareda ; y por cada libra de dicha pasta pondreis quatro onzas de azucar , meneandolo todo junto , y de nuevo bolverlo à cocer , meneandolo à menudo , dexandolo assi hasta que la espuma sea consumida del todo , que denota la humedad. Hecho esto , assi caliente lo pondreis en los vasos donde lo querais 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 universal para hacer pasta de todas las otras frutas , como son , peras , manzanas , duraznos , alverchigos , cerezas , y guindas ; empero conviene tener siempre cuidado con la cantidad

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

de el azucar , que debe ser mas , ò menos , segun la humedad de las frutas , que querais confitar en pasta.

## 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  
trasplantar  
los arboles.*

**Q**Uanto à los arboles de fruta que se han de plantar, y trasplantar, conviene primeramente considerar, que especie de arbol, qué tamaño, y grandeza quando es grande; y si el que trasplantareis acostumbra à 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 uno en particular, porque los unos quieren la tierra gorda, otros seca, otros humeda, otros arenosa, y otros barrosa, porque se hagan mejores; por lo qual será muy necessario ponerlos lexos unos de otros, porque un arbol plantado en lugar espacioso fructifica más, y assi plantareis, y trasplantareis dichos arboles lexos el uno del otro treinta y cinco pies; y si al medio de estos gruesos, quereis plantar uno de los que no se hacen tan grandes, los pondreis à quarenta y cinco pies divididos, y esto porque se pueden hacer mas frondosos.

El manzano, peral, y demás arboles de este tamaño, plantareis à veinte pies el uno del otro; mas si pusieredes dos ordenes, ò mas de ellos, les dareis veinte y cinco pies; y quando los hayais de poner en orden uno junto de otro, hareis que estén entremetidos en el intervalo de los dos: de este modo enlazados, se harán mejores, porque tendrán mas espacio, y darán mas contento à la vista, por venir à linea derecha, mirandolos de través, y pondreis de los arboles pequeños por el medio.

*Intervalo  
de los arbo-  
les.*

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

Los arboles mas chicos, como son, cerezos, membrillos, y otros de hueso, tienen harto de ocho, hasta nueve pies uno de otro. Quando querais plantar dos lineas, cada una de su especie, y diferentes, plantareis los de especie mas chica à la parte del Sol, porque la sombra de los grandes no les hiciesse daño.

*Tiempo de  
regar, avisos  
en el plan-  
tar los arbo-  
les.*

Si plantais ciruelos, y perales mezclados, es mejor poner el ciruelo cara al 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  
cier-



sierra 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 desarraygarle de su lugar tendreis cuenta, qué parte dél 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 vér, y hacer prueba, si por esta via se haria mejor.

Si quereis plantar sin raíces, que se llama de estaca, plantad de los arboles que tienen grande corazon como la higuera, sauco, cidros, limas, limones, azamboas, y todos los demás de esta semejanza, excepto el naranjo; tambien son de grande corazon el moral negro, avellano, y otras semejantes.

*Arboles de grande corazon, se plantan sin raíces.*

Quieren estos arboles el oyo ondo de quátro, ò cinco pies, segun la madre de la tierra; esto es, si la tierra fuere barroza, mas en tierra humeda no tanto; tambien les hareis el oyo muy ancho, aunque el arbol no tenga grandes raíces; y esso conviene, porque al meter las raíces halla la tierra bien movida por el contorno.

Si la tierra donde hicieréis el oyo fuere demasiado humeda, templareisla con tierra seca, aguardareis que esté enjuta; y si fuere muy seca, y dura, templadla con agua, porque los arboles quieren la tierra templada, y assi quieren dichos ojos estar hechos dos, ò tres dias antes.

Si quando plantareis arboles con raíces, huviera alguna raíz demasiado larga, conviene cortarla todo lo que tuviere demasiado, que vale mas que no haverlo de doblar, y por el dicho corte saldrán raíces por el contorno.

Es regla general, que todos los arboles que plantareis, mayormente aquellos que tienen simiente, y son gruesos, conviene antes que se planten cortarles los troncos de los ramos de las hojas, que solo quedé un pimpollo largo como el dedo, y algunas veces poco mas, ò menos, conforme el arbol lo requiere. Los arboles chicos, que aun no tienen sino una sola varilla, no conviene cortarlos arriba quando se trasplantan, sino fuere à los silvestres, que querais para ingerir con estos, conviene cortarle los troncos, y hojas.

Quando el arbol estuviere en el oyo, hareis de manera que ninguna raíz suba por arriba, sino que quando vayan poniendo tierra, hagan que estén llanas, y estendidas; ò un tanto por abaxo, y la tierra que vayan poniendo sea de la misma del oyo, con que esté

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

Nunca pondreis estiércol con las raíces de ningun arbol que planteis, que no sea convertido en tierra, porque no se puede consolidar, ni arraygar con las raíces, sino fuere quando las raíces están bien cubiertas en tierra, entonces se puede poner encima de la tierra, para que el licor, y substancia del estiércol baxe à dar calor, y substancia à las raíces, de tal manera, que el estiércol que pusiereis en qualquier arbol, hareis de manera que no esté pegado con el tronco, que le haria mucho daño, y tan caliente podia ser que le matáren; y si en la dicha tierra secada de los oyos huviere gusanos, mezclareis un poco de ceniza de colada para hacerlos morir, por lo que podian hacer daño à las raíces; y quando vayais poniendo tierra, y haya medio pie encima de las raíces, iresla recalzando muy bien al rededor de las raíces, y despues no mas, sino fuere à el fin por todo el oyo con los pies, y esso ora sea la tierra seca, ò húmeda.

*Plantar arboles sin raíces de estaca.*

¶ Quando plantareis el arbol de estaca sin raíces, cortareisle el cabo de la parte mas gruessa con un corte de una parte como un corte de pluma de escribir, hincandole en tierra sin hacer agujero primero, sino fuere con cosa que fuere mas delgada que la estaca que se ha de poner, que conviene ponerla en tierra que entre forzosa; dandole con algun martillo, ò piedra; atando primero el cabo, porque pegandole no se quiebre.

*Cabar, es-cornar, y limpiar los arboles.*

Dice el nescio, è ignorante Hortelano, que no es de importancia tocar los arboles, ni tener cuydado de ello despues de plantados: mas el buen Hortelano, y Padre de Familias, dicen, haced bien à la tierra, y à los arboles, y ellos os hartarán de fruto: Visto está, y es vulgar dicho entre muchos, que la tierra que no es labrada, no produce sino abrojos, y espinas: lo proprio podemos decir de los arboles, que sino los labran, limpian, y benefician, no darán fruto, antes bien se bolverán esteriles, porque las yervas que le nacen en las raíces le quitan la virtud productiva, y assi es forzoso que se buelven 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 recién plantados, el primero, y segundo año, y aun mas años, cada mes una, ò dos veces.

El desmochar de los troncos secos en Adviento, y aun hasta el mes de Marzo, no sea en tiempo frio, y con heladas, porque cortados que sean en este tiempo, les haria grande daño: Advirtiendo, que no conviene cortarle los troncos, ni pimpollos principales, ni aquellos que iban derechos sino los tuertos, y aquellos que impiden el Sol à los buenos troncos. Si por todo el arbol no diere el Sol, y no participare de su resplandor, y fuerza, no produce fruto, porque bien sabemos que dice Aristoteles, que *Sol est primum generans*, sin el qual, hablando de las texas abaxo, no puede producir cosa alguna.

Cosa cierta, y averiguada es, que los troncos secos en un arbol hacen morir à los demás, y assi estos tales se deben cortar, como sea Invierno, ò Verano no aguardando tiempo à la necesidad, que fuera della se debe siempre hacer el corte de todos los arboles de fruta en Luna vieja, y en los demás 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.

Los arboles que nacen en la tierra sin arte, ò con él, ò con el trabajo, y industria del hombre, los unos son plantados de simiente, granos, ò huessos; otros de raíces; otros de vara, ò estaca; otros ingeridos unos encima de otros; de los quales se dirá principalmente de la manera que se han de plantar los de simiente à parte en un quarto del huerto. Para plantar, ò sembrar las simientes de los arboles, como son perales, manzanos, membrillos, y otros, hareis cabar la tierra muy bien en un 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, reboviendolo bien con la tierra, la qual pondreis à sulcos; y en en el Setiembre, y Octubre tomareis dichas simientes, y las amassareis, las de las peras, con peras podridas, de las que caen baxo del arbol, y de las manzanas, con manzanas corumpidas, y assi de las demás frutas, y dicha mássa la tendreis, y dividireis por el largo de la linea, ò sulco que havreis dicho, cubriendolo de tierra ligeramente, teniendo cuenta, que de una linea à otra haya quatro pies, por lo que limpiandoles de las demás yervas, no les hagais daño con los pies. De otra manera lo podreis hacer, y es, que hagais secar dichas simientes, conservandolas hasta San Andres, ò hasta el principio de la Primavera, las quales despues podreis sembrar, como está dicho arriba. Quando el arbol que nace de simiente tendrá un año, le quitareis todos los pimpollos, y varillas nuevas que havrá hecho, no de-

*Tiempo de escornar los arboles.*

*Sembrar las simientes de las frutas para ingerir.*

xandole 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 hacerlos nacer, y venir mas presto conviene antes de sembrarlos poner la simiente en infusion dos, ò tres dias con agua, ò leche. Para sembrar el olmo, conviene coger la simiente antes que se vista de ojas, que será al principio de Marzo, haciendola enjugar dos dias à la sombra, sembrandola despues en unos hoyos hondos de un pie. El laurel se siembra un pie debaxo de tierra quatro aceytunas juntas, y el año despues trasplantarlas: de la primera suerte se hace con las 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 aceytunas, cerezas, ciruelas, almendras, duraznos, alverchigos, castaños, y otros, conviene en sacando el huesso de la fruta, hacerle secar à la sombra, ò al Sol, que no sea muy caliente, y quando los querais plantar, hareis estén tres dias en infusion con agua ò leche, sembrandolas despues en tierra bien cabada, y estercolada, lexos el uno del otro, medio pie, y tres dedos debaxo de tierra, regandolos quatro veces cada mes en el Verano, quando el tiempo fuere seco, y caluroso, y los entrecabareis una vez cada mes, y sobre todo que estén puestos en parte donde les dé el Sol. Quando estos arboles de huesso havrán crecido, que será del Adviento à un año, y los querais trasplantar, cortadles la raíz mas principal, hasta dos, ò tres dedos de las otras raíces pequeñas, y lo mismo hareis de las que huviere, que sean demasiado largas, y deste modo plantarlos, que todo arbol plantado dos, y tres veces, ò mas hace mejor la planta para ingerir, y tambien despues de ingerido, quanto mas se trasplanta mejora la fruta. El ingerir encima del membrillo, hace que la fruta salga corcomida, y picada. Si quereis tener buena fruta hermosa, y bella, no es bastante haver plantado en buena tierra los granos, ò huessos, antes bien conviene el cabo del año trasplantarlos en otro lugar, porque dicha mudanza, les hace 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 havrán crecido un poco, conviene entrecabarlos, teniendo cuenta, que quando lo hagais, no corre el viento cierzo, porque este viento es muy enemigo destas plantas nuevas. Quando los querais trasplantar, tened cuenta à que parte del Cielo están en el primer sitio, ò lugar, y desta manera los pondreis

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

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

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

*Para hacer,  
y plantar ar-  
boles con  
barbados.*

Otra manera hay 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 un huerto de arboles de fruta excelente, y sin haverlos de ingerir, y assi se dirá el cómo, empezando por el naranjo, cidro, ò limon.

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

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

*Advertencia.*

mas adelante es muy dificultoso, porque haciendose los cortes en tiempo, los naranjos tienen humor, y peligraria que la corteza no se quitasse de la madera, y no criaria raíces; y que se haga en Luna vieja, y el tiempo de plantarlos sea en Marzo; al cabo de un año podreis abrir una parte de dicha caxa, y vereis si ha echado hartas raíces, que si haveis tenido el cuydado dicho, os asseguro havrá hartas, y lo podreis plantar al cabo del año, sino aguardareis para otro siguiente.

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

El arrayán, para que se hagan barbados de las varillas, y ramos dél para trasplantar en el huerto para encañizados, ò para otra cosa, si son troncos gruesos, hareis lo mismo que lo de los naranjos; si fueren varillas mas chicas que el dedo pequeño, solo los abrireis por medio, poniendolo en medio de la abertura un palillo para que esté un poco abierto, y la pondreis dentro de una olla, como se ha dicho del naranjo, y con los demás que se ha dicho.

*Para hacer barbados del arrayán.*

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

*Barbado de las plantas de el olivo.*

## CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DEL INGERIR LOS ARBOLES  
*de muchas maneras, y en varios tiempos.*

*Seis maneras de ingerir.*

**M**uy grande belleza, y acrecimiento atrae à los arboles, y à su fruta el trasplantarlos, pero mucho mas el ingerirlos, porque de aqui nace que el arbol silvestre se haga domestico, y el estéril fertil, las frutas mas bellas, hermosas, y mejores; todo esto vemos que dá grande contento à los hombres: ¡Qué belleza es vér manzanas, peras, y otras frutas, hacer diversos colores, y sabores, y todo por el artificio del ingerir! Del qual enseñaremos cinco modos, y mas.

El primero con pua, hendiendo el tronco del arbol en la corteza, y madera. El segundo ingerir de pua entre corteza, y madera del tronco. El tercero, ingerir con barreno, el qual se hace en dos maneras. El quarto, ingerir de escudo, el qual se hace en dos maneras. El quinto, de cañon de los quales se enseñará el modo, y el como se ha de hacer de cada uno en particular. Primeramente antes de ingerir, se ha de considerar diligentemente el clima, y territorio que sea à proposito, y vér que 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 puede el arbol ingerto hacer union, y hermandad, que de otra manera nunca hace buen par, porque es imposible que alguna tiempo no se vengán à encontrar estas dos naturalezas. El ingerir encima del tronco de veresa, no es durable, ni vale cosa, porque al fin tira al natural de donde sale, aunque se ingiere con el olmo, ni encima del espio de majuelos, robla, vid, rosál, 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 hacer por curiosidad, ò por engañar al Hortelano para vender, ò por otra cosa, y assi el mejor ingerir es cada uno con su especie, ò à lo menos ingerir arbol temprano con otro temprano, y el tardío con otro tardío. No se ha de pensar en poder ingerir indiferentemente encima de otro genero de arbol, porque la encina no percibe el peral, ni la higuera el olivo, ni la vid el pino ni ciprés; en conclusion, ningun arbol de goma, aceytoso, ni otro que destila pez, no recibe ingerto de otro arbol que tenga la madera den-



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

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

*Tiempo de ingerir.*

El ingerir de pua, y de escudo, se hace 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 vuelva, y se conservan, como se dirá adelante, con el modo, y manera de cogirlas; y el tiempo de ingerir es, quatro dias despues de la conjuncion de la Luna con el Sol, hasta el fin del primer cuarto. Está prohibido entre los curiosos Hortelanos, que no se hagan ingertos quando corte el viento de Medio Dia. El ingerir encima del arbol silvestre, es mejor que no encima del arbol domestico, y dulce.

El ingerir de escudo, se puede hacer todo el tiempo que los arboles tienen humor entre la corteza, y la madera que será desde la Primavera hasta el Otoño, el moral desde Marzo, hasta todo Setiembre, y todos los otros arboles lo mismo, poco mas, ò menos, segun el clima de la tierra; advirtiendole que quando llueve no es buen tiempo de ingerir en corteza; ni tampoco es bueno seguir el uso de aquellos que ingieren luego que han plantado los arboles silvestres; y assi se puede decir que es muy grande yerro, porque dicho ingerto nunca medra, ni crece. Los buenos ingertos se han de hacer quando los arboles trasplantados están bien hermanados con la tierra, porque el buen ingerto si no creciere mucho el primer año nunca será arbol grande sino pequeño, envejecido, y de poco provecho; y estos tales lo mejor es quando estén arraygados 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 hacer este oficio, debe estar apercebido de todos los aliños necesarios en un cesto. Primeramente un cuchillo, ò hoz que corte bien, de un escoplo grande, y otro pequeño, una sierra, dos barreñas, una mayor que otra, dos trepantes, que todos corten bien, corteza de sauce, mimbres, trenzas, ò hilo para atar los ingertos, barro, ò otra tierra amassada con estiercol de buey; de esta 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 tomarlas de arboles poderosos, y fructiferos de la parte que mira ácia Medio-Dia; deben ser dichas puas tiernas, y que participen del viejo no mas de para sustentarse; y si fuere demasiado largo al tiempo de ingerir, de una hareis dos, ò tres, cogiendolas, como hemos dicho en Luna vieja, dos, ò tres dias antes que haya buelto, y ingerirla dos dias despues hasta todo el primer quarto. En estos dias los conservareis dentro de un vaso muy bien cerrado, que el ayre no pueda entrar, porque las puas no se deben ingerir luego que son cogidas, porque entonces estan con todo su vigor, y humedad, assi como estaban en el arbol, que ingerir de esta manera se enjugan, y reprimen dentro del agujero del ingerto, dando lugar al viento que le 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 está mas bien acertado. Y si quereis traer las puas de lexos, las traereis de esta manera, y tambien dentro de un vaso con barro amassado, y dicho vaso bien cerrado, que no respire por ninguna parte, y tambien puestas con miel.

*El modo, y  
manera de  
ingerir de  
pua.*

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

cessario que quede todo el corazon entero en una parte, y la hendidura, ò incision que no baxe mas de quatro dedos dentro del tronco. Los hombres curiosos en este oficio, tienen un hierro hecho à manera de navaja, que de una parte corta, y de la otra está llano para picarla encima; de un cabo está buuelto ácia arriba, hecho à modo de escopulo, para hacer tener la incision del tronco abierta, por donde se ponga la pua, y del todo está agudo, y bien afilado, que sirve para cortar las cortezas de los arboles, por el qual se puede ingerir entre corteza, y madera; y assi no teniendo este aliño, tendreis aparejada una clavija de palo de madera fuerte, hecho à modo de escopulo de un cabo, y esta la pondreis dentro de la incision, teniendola assi abierta; despues tomareis la pua, y con un cuchillo que corte bien, la cortareis del cabo mas grueso por abaxo, de largo de dos traviessos de dedo, del modo que se suele cortar una pluma de escribir, de este modo la pondreis en el tronco à la parte mas alta de él, teniendo cuenta que la corteza de la pua esté al igual de la del tronco de la parte de la madera que la saba, que es aquel licor que está entre corteza, y madera, vengan al igual, y en un mismo derecho el uno del otro; y mirad que no hagais como muchos que se engañan que no tienen cuenta, sino que la corteza de la pua, y la del tronco estén iguales de la parte de fuera; y quando el tronco es muy pequeño, que entonces tiene la corteza delgada, assi como la de la pua, entonces muy bien lo aciertan; pero quando el tronco es un poco grueso, nunca lo aciertan, por lo que tiene la corteza mas gruesa que la de la pua; por esto es mejor, para mas acertar, y no haver de tener cuenta en tanta quimera, mirar que la madera del tronco venga al igual de la madera de la pua; y haciendolo assi, es tambien forzoso que todo lo demás esté igual, porque todo esto estriva, en que aquel licor, que llaman saba, que se hace entre la corteza, y la madera, esté bien derecho el uno del otro, y se unan, y hacen bolver à dar yida à la pua, y unirla con el tronco: Puesta la pua, como está dicho, ireis afloxando la escarpa, y el tronco irá apretando igualmente la pua de madera que no se debe mover un punto; despues soltareis el cordel de abaxo, y si el tronco no apretáre harto la pua, le atareis con un junco, apretándole bien, y con barro amassado tapareis las llagas que hayais 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 pimpollos que el tronco acostumbra sacar, porque causarian que la pua se ahogasse, y quando llegueis à Mayo, ò poco mas, con-

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

*Ingerir de pua entre corteza, y madera.*

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

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

un poco de barro amassado con estiércol de buey, atandole como se ha dicho arriba. Tambien se pueden ingerir de esta manera al albericoque, manzano, 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 hacer bien, si no fuere algun otro árbol mas chico, que la tuviesse tierna, y buena para este proposito.

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

*Ingerir con barreno en dos maneras.*

El ingerir de pua cogida con el barreno, se hace de esta manera: barrenareis el tronco del árbol un traviesso de dedo dentro de la madera con un barreno pequeño, del grueso de la misma pua, que el agujero vaya ácia abaxo; despues quitareis el pellejo, ò corteza del cabo de la pua, todo aquello que haya de entrar dentro del agujero hecho dentro de la madera, quitado todo el rededor, siguiendo la misma forma que tiene dicho agujero, à fin que puesta dicha pua, su corteza esté bien assentada encima de la madera de todas partes, sin entrar nada de la corteza dentro de la madera, porque lo que esté dentro de la madera, no sirve sino para sustento de la pua, y la corteza, ò pellejo de la pua sirve para que el licor, ò saba, que llamamos, haga union con la del tronco, y de esta manera viene à dár vida à la dicha pua; despues de puesta como está dicho, podreis poner mas por el contorno del tronco, si el tronco fuere grueso, conforme el tamaño del tronco del árbol, y despues pondreis un poco de barro por el contorno de la pua.

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

*Otra manera de ingerir con barreno.*

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

*La manera  
de ingerir  
de escudo.*

¶ No hay de todos los modos, y maneras de ingerir ninguno mejor que el de escudo, por muchas cosas, principalmente por hacerse este exercicio sin trabajo del cuerpo, que qualquier Principe se puede entretener en ello, por el grande gusto que despues puede tomar de ello, quando vé 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 estén bien seguros, que el escudo está unido con el arbol con que se ingiere; mayormente, que con él se pueden reparar los yerros, y faltas que hacen los ingertos de pua, porque los que se mueren hacen despues pimpollos, y en ellos pueden en el tronco ingerir de escudo en llegando el Verano. Este modo de ingerir no se puede hacer hasta que los arboles tengan aquel humor, ò licor que llamamos saba, que es quando la corteza se divide de la madera, que es desde Marzo hasta todo Setiembre, y conforme los arboles, porque hay algunos que lo tienen antes, que son aquellos que primero pimpollean, de los quales es el moral el primero que se puede ingerir en Marzo de escudo, y esto antes, ò despues, conforme el clima, y Cielo de la tierra, si fuere fría, caliente, ò templada; y assi se puede despues ingerir todos los meses arriba dichos, si se hallan pimpollos que no hayan salido los botones, ò ojos de dichos pimpollos.

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

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

¶ La forma, y modo de sacar el escudo es este. Tomareis una de las varillas, de las quales quereis sacar el escudo, y con un cuchillo que corte bien le cortareis todas las hojas, no muy junto del tronco, porque no haga daño al ojo, ò botoncillo que hay encima del asiento de las hojas: verdad es, que hay algunas hojas, como son las mas baxas del pimpollo, ò varilla, que no tienen ojo, ò botoncillo; hecho esto, cortareis al rededor la corteza un traviesso de dedo debaxo de dicho botoncillo, y encima dél de la misma manera, y despues cortareis la dicha corteza de la parte de atras 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 un poco en el contorno del ojo, y entonces tendreis la varilla con la mano izquierda firme, y con los dos dedos de la mano derecha apretando el escudo, haciendolo rodar, porque con el apretar vaya con el escudo el ojo que está apegado con la madera, y assi havreis de mirar siempre el escudo si de la parte de adentro está llano, que sino seria quedarse con la madera; y estos semejantes escudos bien se pueden poner, pero serán de ningun provecho, que nunca harán pimpollos: algunas veces se vé haver 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 un poco gruessa, la cortareis una cintilla de corteza, del largo de un corte al otro conforme pareciere ser necessario al escudo; es esta su figura, el qual se mete, y 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.*

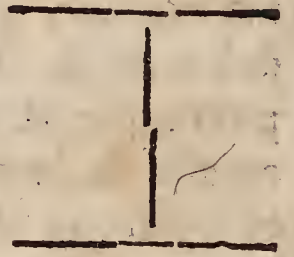


§ Los demás que hallareis la corteza gruesa, ò un poco densa, los quitareis con punta, porque se assienta mejor, y mas facilmente que no el quadrado. Despues de cortado el quadro como se ha dicho, le cortareis encima la varilla de la parte de abaxo, quitandole los dos quartos, quedando con la forma que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



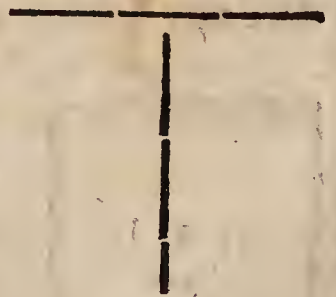
Algunos hacen la punta en el cabo de arriba. Otros escudos se sacan, que à causa de las hojas, y ojos son muy espesos, en los quales havrá dos, ò tres ojos en un mismo escudo, los quales se pueden reservar todos, ò à lo menos el mas principal, como en el del granado, y olivo.

§ El escudo quadrado se pondrá en el tronco principal del arbol, ò en el de los ramos, ò en varillas, si las hay en el tronco, y que sea en lugar muy llano, y à la parte del Medio Dia, poco mas, ò menos, porque se vé que viven mas los puestos cara al Sol, que no los que no lo están; y assi cortareis la corteza à la parte de arriba, y de la parte de abaxo lo mismo, de la medida del largo del escudo; y quando la cortareis, tendreis el escudo presentado encima del lugar del tronco donde se ha de poner; y entonces cortareis encima, y baxo dél; despues cortareis por el medio de un corte à otro, como vereis por esta figura. Despues por el corte, que será del largo, ireis abriendo poco à poco la corteza con la punta del cuchillo de la una parte, y de la otra; como quien abre dos puertas de una ventana, hasta que veais que hay lugar para el dicho escudo quadrado; advirtiéndolo, que el ojo quede en medio, y despues con un hilo fuerte lo atareis por encima de la corteza todo al rededor, de arriba abaxo, sino fuere por encima del ojo, y apretareis el hilo un poco recio; y si pusiereis el ojo encima de otro de la madera del tronco, se hará con mas vehemencia el pimpollo, que saldrá del tal escudo.



*Como se pone el escudo de punta.*

§ El escudo de punta es muy facil de hacer, porque no es necessario sino en el arbol donde le querais poner, darle dos cortes en forma de la Cruz, en el ancho del escudo, y arriba abaxo del largo, y de la parte de arriba abrireis la corteza de una parte à otra, yendo baxando poco à poco hasta abaxo, y por arriba pondreis la punta del escudo; apretandola ácia abaxo, hasta que esté dentro la corte-





teza, y apretandole un poco por abaxo, y por lo llano, se hará hacer el lugar que conviene, por estar bien assentado, y llano, atandole despues de la manera que se ha dicho de el escudo quadrado, edvirtiendo, que sea en tiempo enjuto, que no llueva poco, ni mucho, ni haga viento de Media Dia, que todo esso le es muy contrario. Debense tener estos escudos, assi el quadrado, como el de punta, atados quince dias, poco mas, ò menos; al cabo de los quales los soltareis; porque si passa mas tiempo de essa manera, les sería muy dañoso, porque assi como fuesse el tronco creciendo, apretarian mucho las ataduras: Si se ingiere de escudo en la Primavera, en los meses de Marzo, Abril, Mayo, ò Junio, si despues de passados quince dias de la desatadura, se viere estar verdes, cortareis el tronco dos dedos encima del escudo, poniendo en el dicho corte barro amassado con estiercol de buey seco, y vereis en el proprio año como crecerá, que parecerá un medio arbol: Puedense poner en el mismo tronco mas escudos, para que mejor se pueda acertar que alguno viva. Si se ingiere de escudo en Agosto, ò Setiembre, no hareis mas de desatarlos, sin cortar el tronco hasta la Primavera que viniere, que tampoco en el Invierno no haría nada, y desde la Primavera hasta Setiembre tendrán todo este tiempo para crecer, y se hará arbol perfecto; si al empezar à echar el pimpollo, los caracoles, hormigas, y piojos los persiguen mucho, las cazareis con los remedios que se pondrán en el Capitulo siguiente.

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

*Manera de ingerir de cañon.*

y entonces no quitareis mas abaxo la corteza, y encima de este cañon conviene poner otro, aunque no haya ojos, sino solo para mas conservacion del primero, por el daño que puede recibir del Sol, y ayre; y si el cañon le cortareis à la parte de abaxo, de dos partes un poco como una C. se assentará mejor con la corteza de abaxo, que queda despojada, y en estando hermanado, irá sacendo el pimpollo copiosamente, yendo siempre todos los pimpollos que sacáre por las partes del tronco, fuera de los del dicho cañon.

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

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

*Para que el durazno no tenga hueso.*

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

## CAPITULO SEPTIMO.

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

**P**ara 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, ò si sahumais las yervas con betun, y azufre vivo, no las harán 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 sembrareis, no las harán daño las orugas. Matareislas tambien, si sahumais todo el huerto, quemando murciegalos, y colas de ajos sin las cabezas, de manera que el vapor vaya por todo el huerto; ò tomando orines, y heces de aceyte, hervido todo junto, y despues de frio rociareis todas las yervas. Si las orugas vienen de otro huerto al vuestro, cocereis anís con agua, y quando estuviere frio, con ella rociareis las yervas, guardando no os toquen 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. Hay otros que toman cangrejos del rio, y las cuelgan por muchas partes de los arboles del huerto.

Si dichos remedios no fueren suficientes, tomareis orines de buey, y heces de aceyte, todo junto lo hareis hervir en el fuego, y despues de frio rociareis con ello las yervas, y arboles del huerto, la qual cosa ha sido experimentada por Antolio. Algunos hay que toman hongós, de los que se hacen à los pies de los troncos de los nogales, y con ellos sahuman las yervas, y arboles. Otros hay que toman galbano, y uñas de cabron, ò cuernos de ciervo, y los quemán, dividiendo el humo por las yervas del huerto. Tambien las matareis si las echais agua, con la qual ayan estado infundidos cangrejos por espacio de ocho dias al Sol. Columela dice, y hace mencion de un remedio muy seguro, y experimentado para este efecto, no hallandose otro para poderlas quitar, y es, hacer que se pasee un rato por el huerto la Hortelana, ò otra qualquier muger; à pie descalso, en tiempo que tenga el ordinario, ò natural, y hecho esto, vereis caer las orugas de las yervas, y arboles; advirtiendole, que

*Secretos  
contra las  
orugas.*

*Anatolio.*

*Anatolio.*

*Missaldo.*

*Columela.*

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

*Secretos contra todo genero de animalejos.*

*Missaldo. Diophanes.*

Matareis qualquier otro genero de animalejos, que hacen daño à las yervas, arboles, y viñas, haciendo lo que dice Diophanes Griego, que tomando dos, ò tres vientres de carnero frescos con el estiercol, y estos llevareis al huerto, campo, ò viña donde hacen daño, y alli hiciereis unos hoyos, donde pondreis de ellos à cada uno, cortandoles el pellejo, porque se demuestre el estiercol; y si passados dos dias bolveis allá, hallareis todos los animalejos cebados à comer aquella suciedad, los quales podreis matar, ò cubrirlos con tierra, y hecho dos, ò tres veces, havreis muerto todos los dichos animalejos.

*Secretos contra los piojos de las yervas..*

*Anatolio.*

*Secretos contra las hormigas.*

*Palladio.*

*Plinio.*

*Alberto.*

*Columela.*

*Plinio.*

*Palladio.*

Los piojos no harán daño à las yervas, ni à otras plantas, si en medio de ellas plantais oruca: Tambien los matareis, si tomais vinagre fuerte, y beleño, todo junto destemplado, y rociareis las yervas, en las quales havrá piojos. Otros acostumbran sembrar las simientes de las yervas de comer, rebueltas con simiente de yerva, que les sirve de grande provecho, particularmente à los nabos, y rabanos.

Cazareis, y matareis las hormigas, tomando algunas de ellas, y aquellas quemareis junto al lugar donde están las otras, y con la hediondez de éstas las otras huirán. 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 hará, si poneis al rededor del nido oregano, y azufre machacado todo junto; tambien si tomais goma fetida, y la desatais con aceyte, y la echais dentro rociandolas. Dice Palladio; que si dichas hormigas tuvieren nido, que las echeis dentro un corazon de avechucho: si vinieren de otra parte en vuestro huerto, derramareis ceniza por todo el contorno, y no os molestarán. Plinio trae otro remèdio 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 massada con agua salada, si acaso no estuvieren cercanos del mar. Quitareislas de los arboles, si los ungís los troncos con hiel de buey mezclada con pez, y heces de aceyte. Lo proprio hareis, si les ungís los troncos de los arboles con bolo armenico, y pez, todo junto. Otros toman pez pieta, y la cuelgan en el arbol, y desta manera se ván las hormigas.

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

altramuces verdes, y amargos, y machacados, el zumo de ellos mezclado con aceyte, y ungidos los troncos de ellos junto à la tierra todo el contorno, y algunas veces con solas heces del aceyte. Tambien huirán si tomais el corazon de la abubilla, y lo poneis adonde hacen daño. Muchos afirman, que el corazon de el murciégalo prohibe la salida de las hormigas de sus nidos; mas el azufre es mucho mejor por el mal hedor que les dá. 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 concabada, y esta la llenan de agua, y de esta manera se las impide la subida. Finalmente destruired las hormigas, si tomais libre y media de azufre, y lo derritís, en una olla nueva de barro, poniendole dentro tres, ò quatro onzas 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 un vaso muy bien majado con agua, y quando esté frio, lo picareis facilmente, 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 el agua quede colorada, y con ella rociareis los montones, y nidos de las hormigas, y troncos de los arboles, las quales quedarán muertas, ò huirán.

*Alexio.*

¶ Si por acaso sucediere, que viniessen, ò naciessen muchas langostas, que otros llaman gafañones, como acontece algunos años, no harán daño en algo si les rociais con agua salada, que hayan hervido altramuces amargos, ò pepinos silvestres. De la misma manera las matareis tomando murciégalo, 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 aquel hedor de las quemadas, las vivas huirán, ò se morirán. Matareislas haciendo hoyos donde haya de ellas, y dichos hoyos rociareis con agua de pescado salado, y al cabo de ocho dias podreis ir, y las hallareis juntas 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 olin de chimenea, ò heces de aceyte fresco, y de ello rociareis por el contorno de las yervas que de ellos quereis defender. Tambien los defendereis de ellos sembrando garvanzos por el contorno de las yervas que de ellos quereis defender.

*Secretos  
contra ca-  
racoles.*

¶ Cazareis los topos de los huertos, y campos, poniendole s à sus madrigueras puerros, ò cebollas, porque luego sentirán el olor,

*Secretos  
contra los  
topos.  
Alberto.*

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

**Paxamo.**

Dice Paxamo, que tomeis un vaso pequeño, y espeso, y en aquel hareis agujeros, y pondreis dentro paja, y resina de pepino, tanta, quanta fuere necessaria, juntamente con azufre, despues cerrareis todos los agujeros de las madrigueras de ellos, que no quede sino uno abierto, en el qual pondreis dicho vaso, pagandole fuego, y poniendole de manera que todo el humo entre dentro de la madriguera, y con aquel hedor se congregarán todos los topos, y los podreis coger, ò matarlos. Tambien hareis que no hociqueen, ò 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 la higuera infernal. Otros para este remedio toman barro, y lo amassan con zumo de pepinos amargos, poniendo en las madrigueras de ellos. Tambien dice Plinio, que metiendoles por los agujeros de las madrigueras de las heces del aceyte, los matarán. Otros los cazan haciendoles sonido con un clarin, ò corneta dentro del hoyo de la madriguera, que con aquel sonido se espantan, y salen fuera por los otros, y los toman, y matan.

**Plinio.**

**Secretos  
contra las  
sierpes.**

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

**Florentino.**

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

**Democrito.**

**Tarantino.**

**Florentino.**

Florentino dice, que las serpientes nunca se llegarán en parte donde haya enjundia de ciervo, ò raíz de centauro, ò piedra de azabache, ò estiercol de aguila, ò de gavián. Tambien huirán tomando pelitre, niella, galbano, cuerno de ciervo, hysopo, azufre, ma-

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

Gatinario.

Virgilio.

Las sierpes podreis menear con las manos sin haceros ningun daño, ungiendoos 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 hallará bueno; lo que ha sido experimentado con feliz sucesso.

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

Secretos  
contra los  
ratones.

encina, vereis cosa maravillosa, que todos los ratones saldrán llenos de sarna, y se morirán. Tambien dandoles à comer levadura, amassada con serrin de hierro se morirán.

Hareis lo mismo tomando lechitresna bien picada, mezclada con vino blanco dulce, dandoselo à comer con la comida que mejor les sabé. Huirán si les sahumais el lugar donde están con caparrosa, oregano, y simiente de apio, todo junto.

Tambien los hareis huir tomando uno dellos, y le desollareis la cabeza, y le dexareis ir vivo, porque despues los demás huirán. El sahumero de la uña 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 un vaso quebradizo, y le poneis en fuego manzo de leña de frezno, y quando el dicho vaso se vaya calentando, empezarán à gritar, y con los gritos, y ahullidos que estos darán, todos los demás acudirán, y se echarán en el fuego, abrazandose por ayudar à los otros.

Dice Apuleyo, que los ratones silvestres, ni domesticos, no se defenderán de la muerte si los cerrais los ojos de sus madrigueras.

*Secretos  
contra las  
porceletas,  
alacranes, y  
murcielagos.*

§ Las porceletas, y otros animalejos semejantes de los huertos, juntareis para matarlos tomando la tripa interior de una oveja muerta, y la pondreis en el lugar donde ellas se juntan, 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 haced sahumero de amastuerzo, mezclado con galbano, ò con enjundia de cabron, ò plantad en el huerto, algun avellano. Los murcielagos no bolarán por el huerto, si haceis sahumero de yedra.

## C A P I T U L O O C T A V O.

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

*La tierra  
para los ar-  
boles de los  
bosques.*

**Q**Uanto 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 hay harta profundidad ella, ò si es sujeta al agua, porque unos arboles la requieren seca, otros humeda, y assi conviene plantarlos de manera, que dén provecho, dado que la tierra sea buena, como los arboles la requieren; pero aun debemos saber que hay 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 ha-



cer de ello pan mezcládo con cebada; la segunda por ser la encina tan excelente para hacer de su madera tinajas, y cubas para el vino, y por esso tanto el uno como el otro son de mucha estima. La tercera especie de arbol es el olmo, que aunque no es de tanto util como los otros por no producir fruto como los sobredichos, todavia se puede plantar, aunque no sea sino para de quatro en quatro años cortarle la madera para el fuego. El castaño quanto mas limpio, es mejor, y produce mas limpio el fruto, lo que no hacen los otros arboles de su naturaleza, ni quiere la tierra gorda, como la encina, ni se le pega tampoco la polilla, y en un año se hace mas grande, ò bello, que la encina en tres; si bien es verdad, que el olmo viene muy presto, mas quando se quiere hacer un bosque de nuevo, mejor es de castaños, y de encinas; y si quereis que el primer año tenga gracia, y muy bien parecer de bosque, con esperanza de gozar de ello, conviene el primer año cerrarla de estacada de arboles vivos, y de grandes cabas, porque el ganado, ni otros animales no pueden entrar en él; este cerco de dichos arboles sea conforme el gusto del dueño, como de la parte de Medio Dia, de nogales, y de espinos de majuelos, porque estos son los primeros que en el Verano echan hojas, en donde el ruseñor hace su nido; de las otras partes, como de Oriente, y Poniente, de los mismos espinos de majuelos, para ingerirles encima niesperos, 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, escornandolos 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 conviene de presente hacer los oyos à manera de quien quiere plantar una viña, porque las hojas que cayeren de los arboles se queden dentro de dichos oyos engordando la tierra; y la lluvia, y la nieve que caerá del Cielo en el Invierno hasta principio de Enero, lo recrecerá mucho. No será necessario hacer dichos oyos mas ondos de dos pies; mas en el suelo de dichos oyos conviene esté la tierra bien movida, poniendo la buena que vayan sacando à un lado, y la otra en otro, porque la buena se pueda poner à las raíces del arbol, conviene que dentro de dicho oyo pueda caber un palo de tres pies de largo todo al rededor. Estos arboles conviene plantarlos en el mes de Diciembre, en tiempo apacible si fuere possible, que es quando no yela, porque semejante tiempo les es muy contrario, y es mejor plantarlos de los mismos arboles, que no de bellotas, porque estos, y los castaños quieren grande cuydado, y diligencia, y no vienen tan presto como de raíz de arboles, y de estaca, y tambien porque los topes se comen

*Sitio, y disposicion del bosque.*

las castañas en la tierra; plantado que sea el bosque, conviene se cultive dos veces al año, la una à fin de Abril, y la otra en fin de Julio; conviene notar, que el punto mas principal de todos los arboles, assi domesticos como silvestres, quanto mas beneficiados, y cultivados fueren, tanto mas se hacen mejores, porque las plantas nuevas de toda manera de arboles, tanto de los de madera para quemar, quanto de los de para obrar les es muy necessario la Agricultura, à lo menos los quatro primeros años, como en Abril, y en fin de Junio en tiempo humedo, no seco, ventoso, ni caliente; porque el recreo de las plantas es la humedad: El cultivar los arboles mucho, es, porque se les quitan las muchas yervas que tienen por el contorno de sus raíces, que les han quitado toda la virtud de la tierra; esto pueden conocer los que cultivan los huertos, y viñas, que quanto mas lo cultivan, tanto mas son mejores, y mas frondosas; y assi lo primero que se ha de hacer despues de plantados, es, cultivarlos, y regarlos, segun está dicho arriba, y si acaso el Verano anduviere llovioso, y se criasse mucha copia de yervas, esto será à el alvedrio del Agricultor, de darles tercera rexa, porque las yervas no les hagan daño, ni consuman la substancia de la tierra, que todas las plantas vienen de humedad, y calidad, y dexando sombrear los arboles, estarán ahogados, y en peligro de morirse.

*Encina, roble, y carrasca.*

§ Hay division en el arbol de la encina en tres especies, como encina, roble, y carrasca, porque todos tres el fruto que hacen son bellotas, y en cada especie de estos hay macho, y hembra; se llama comunmente hembra aquella, como dice Theophraste, que produce mayor copia de fruto, y mas fuerte, y al contrario hace el macho. Todas estas especies de encina son de muy larga vida, tanto, que lleguen à trescientos años, como es, lo ciento para crecer, ciento para estar en su sér, y los otros ciento para disminuir, como se puede echar de vér en los bosques, y por esto el dicho arbol crece muy tarde, y tambien muere tarde; y assi no hemos de maravillarnos, si el olmo, fresno, y otros crecen mas porque están puestos en buena tierra, mejor de lo que pide la encina, porque este crecer es morir, antes que el natural de la encina, y sus especies es vivir, y crecer poco à poco, y por esto muere tarde, como el cavallo es perfecto en su grandeza à los cinco años, y la del hombre à los veinte, y cinco; por esto vemos que la edad del hombre es mas larga que la del cavallo: por el tanto, quien quisiere tener un bosque que presto esté 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 tarden mucho, à

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

*Virtudes.*

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

*Virtudes.*

§ Del pino se hace en muchas partes bosques de por sí, porque crece, y se hace 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 Marzo; antes de sembrarlos conviene meterlos en remojo, por espacio de tres dias, despues echarles cinco ò seis dedos en hondo de la tierra: no se deben trasplantar, que no hayan passados tres años, porque tardan mucho en poner raíces, y guardareis la raíz principal. El pino es de mucha mas dura, si se tiene cuenta con él en limpiarle de su cascara, ò corteza, porque dentro de ella se hacen ciertos gusanos, que la roen, y hacen grande daño à su madera: Los piñones son calientes, y de grande sustento, y por esso son muy à proposito para los eticos, puestos un rato con agua rosada, para quitarles aquella acrimonia que tienen.

*Secretos del pino.**Para los eticos.*

§ Ponese 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 sienten mucho la humedad, que de otra suerte no crecen, ni medran, como son, el alamo blanco, y el negro; el sauce, y otros, porque estos tienen grande corazon, por el qual producen muchos troncos, y leña. Plantase del proprio tronco, y de raíz, y son muy buenos para plantar en una parte, y otra de los caminos, para hacer sombra, como sea lugar humedo. Conviene la primera

*Alamos blancos, y negros, y sauce.*

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

*Secretos de el tamarisco.*

*Para el bazo.*

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

*Sauzgatillo, ò agnasco.*

*Para vivir castamente.*

¶ El sauzgatillo se conforme 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 defuera con un talego encima de los riñones, y assi otros lo llaman agnoscato; la decoccion de sus hojas ayuda à purgar los riñones, tanto tomada con bebida, quanto aplicada con fomentacion. El sahumo de su simiente aplicado à las partes vergonzosas de las mugeres, las aplaca el insaciable ardor de la Venus.

*Fresna.*

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

*Olmos.*

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

nace el olmo, quando fuere sembrado convenientemente: esta opinion tiene Columela, y la experiencia lo muestra, y de este fruto se ha tratado en el tratado de la yerva corozoncillo. El fresno cria, y recoge mas gusanos que tiene hojas; tiene este arbol una singular virtud contra la ponzoña de las serpientes, el qual les es tan grande enemigo, como lo verán en el tratado que atrás está hecho de las serpientes; por lo qual es tan cuydada la naturaleza del bien del hombre, que hace que el fresno floresca antes que las serpientes salgan de sus madrigueras, y en el Otoño no pierde las hojas, hasta que hayan buuelto à ellas; por el qual, si acaece que alguna serpiente, ò otro animal ponzoñoso haya mordido algun cavallo, baca, ò otro animal, no hay mas sutil remedio, que picar las hojas del fresno, de las mas tiernas, estrujando el zumo de ellas, y haciendoselo beber, y juntamente con esto, aplicarselas encima de dicha mordedura. Este mismo remedio puede servir para los hombres mordidos de semejantes animales.

*Mordedura de serpiente, ò otro animal ponzoñoso.*

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.*

## C A P I T U L O N O N O.

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

**A**ssi como en los hombres de diversas Provincias, y Reynos, consideramos variedad de complexiones, conforme el ayre, y clima del Cielo, de la misma manera hallamos en las tierras de labranza, que son de diversas complexiones; por ser las unas fuertes, y otras flacas; unas secas, otras humedas; unas de tierra gruesa, otras delgadas; unas pedregosas, otras las estrelladas; finalmente unas arenosas, y otras gordas, y otras que tienen poca madre de tierra, como lo vemos en este Principado de Cataluña, y Condados de Rossellón, y Cerdeña; tener parte de tierra caliente, y parte templada; una fria, y helada; otra sujeta à varios vientos, de manera, que todos los terminos de ella no son de una igualdad, las quales cada una produce diferentes granos, y yervas; unas, que no producen sino matas de juncos, y 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 prove-

*Las calidades de las tierras del trigo, y legumbres.*

cho, como hace aquella que queda del estiercol podrido, que dá calor hasta el quinto grado, y tambien de la que está en vago, la qual produce encinas, robles, cardos de todas suertes, y otros. Hay otras, que de ellas mismas crian la manzanilla loca, berbena, mercurial, y estas son buenas tierras.

*Para conocer la tierra, por la distincion de las yervas.* ¶ Por la distincion de las yervas, que producen las tierras, se conoce la calidad de ellas. Los cardones de todas suertes, muestran por testigo de la raíz aromática, 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 llantén, vienen de frialdad de ellas mismas; mas el mastuerzo, y la oruga son de otra complexion, y mas calidad, segun su humor, que ellas mismas confiesan tener de su propiedad, y las quales cada una de ellas crecen de su natural, sin otra accion, conforme el humor que está en la tierra. La berbena, y cohortihuela se meten en donde quieren, faltandoles la labranza, con todo ellas la temen, como por su grande enemiga. Para acabar yá con las yervas, y raíces, para sacarlas de la tierra de labranza, 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 labranza no haveis de plantar arboles dentro, ni al rededor de ellas, porque les hacen sombra; y si los plantais, haced que sean sauces, y otros semejantes, porque son arboles que no hacen mucha sombra; ni tampoco plantareis alamos blancos, ni negros; la sombra de los quales, no tan solamente es dañosa à los campos de la labranza, mas aun por sus grandes, y gruesas raíces, las quales tiran toda la substancia, y gordura de la tierra, y la simiente que se le siembra, no medra. Otros 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 hace con cavallos, y mulas, que con bueyes, ni bacas, porque no son prontas, ni de tanta execucion como los cavallos; si bien es verdad, que el arar con bueyes, no se hace 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 hay, que tanto hace un par de mulas, como dos pares de bueyes; si bien es verdad, que en las tierras fuertes, es mejor arar con bueyes, por lo que tienen mas fuerza, y de aqui aquel adagio tan antiguo, que dice:

*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 gobierno se tiene poco trabajo; y se contentan de poca yerva pura su nutrimento, que con abrojos, espinas, cardos, grama, ò paja se engordan, y están poco sujetos à enfermedades.

Tambien vemos en muchos climas de tierra, y principalmente en este Principado de Cataluña, y Condados de Rossellón, y Cerdeña fructificar mas las tierras en unas partes, que en otras, y que unas producen solo el grano del trigo, el qual hace 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 veces lo es, en tiempo de humedad, y en sazón, es mejor; y si no está bien movida, no produce sino abrojos, y espinas, los quales son reliquias del estiércol podrido: El buen arar de las tierras, es despues que ha llovido, que entonces está en sazón: Es tambien bueno el arar en el Invierno, y el sacar las piedras de las tierras nuevas, y ocultas.

Las tierras, que están señaladas para sembrar, se han todas de acomodar en el Invierno: al Adviento estercolarlas de estiércol de cavalleriza, ò de ganado, haciendo esto en las tierras estériles, de tres en tres años, ò con estiércol de buey, mezclado con el de cavallo, para que el uno templá al otro: Hanse de derramar dichos estiércoles por la tierra, quando estén frios, porque despues vienen las nieves, y lluvias, y con esto se mezclan, y reparten: Tambien es bueno, despues de haver segado, y quitado el trigo del campo, echar fuego à los restrojos, labrandolos luego despues; y advertid, que el fuego no puede hacer daño en los arboles, ni en casa, porque en se-

*Estercolar  
las tierras.*

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

*Estercolar  
las tierras.*

Tambien será muy acertado, despues de haver segado, dár la primera rexa al campo, porque toda aquella paja, y yervas se ponen debaxo de la tierra, y la sirven de estiercol; con todo el primer estercolar yá 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 Marzo, para que reciban las aguas del Abril: sea como quisiere, mas vale estercolar, que no dexar de hacerlo, y mejor es estercolar à menudo, que no tarde, porque presto la tierra se resfria, quando hay poco estiercol. El campo humedo, quiere ser mas à menudo estercolado, y aquellos que pueden ser à menudo regados, porque quando está helado por la humedad continua que tiene el calor del dicho estiercol, lo resuelve: La tierra seca requiere menos estiercol, porque de sí mismo 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 esta 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 alfalfas en el Febrero, en creciente de Luna, entonces la yerva multiplica. Tambien se ha de considerar la calidad de el estiercol, porque el buen estercolar, debe ser de estiercol que haya reposado un 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 demás inmundicias de casa, porque de su natural es calidissimo, despues el del jumento, que es el mejor de todos los animales, porque este animal come à placer, y digiere mejor, y su estiercol está luego aparejado para el campo; consecutivamente el de las ovejas, y carneros, despues el de los cabrones, y cabras; finalmente todos los demás, como el de los cavillos, 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 buen estiercol, ò sembrandolos en tierra estéril, y quando granen de las primeras flores, cogerlos, y rebuelta, atarlos con la tierra, y desta manera la hacen gorda. Tambien por falta de estiercol podreis hacer otro de hojas de arboles, y de estiercol de otros animales, teniendo

*Labrar la  
tierra.*



do una balsa, y en ella recoger todas las inmundicias, y basuras, y hacer de ellas buen estiércol.

Algunos que son poco curiosos, observan poco el proverbio comun de plantar en Luna creciente, y sembrar en el menguante, porque hay opinion, que el grano aprovecha mejor, y haveis de saber, que es todo al contrario. El trigo quiere dos labores, despues que el campo esté estercolado, antes que se siembre, y son despues que el estiércol esté derramado, y conviene luego que se are, para que se cubra en la tierra, porque de otra manera el ardor del Sol le haria perder la fuerza, y esta primera vez se tiene de arar muy espeso; de tal manera, que apenas se echan de vér las lineas, ò sulcos, que assi se cortan las raíces à las yervas, y se mueren. La otra labor se hace en la Primavera, quando la tierra se empieza á abrir. La otra tercera labor se tiene de hacer en el Octubre, despues se han de sembrar con otra labor los trigos, y legumbres en el creciente de la Luna que no hay que aguardar lluvia, porque el trigo que está sembrado en tierra seca, y bien cubierto, se conserva como en el granero; y despues, si sobreviniere agua, el grano que havrá quedado encima de la tierra, en un dia se levantará. Si el Labrador hiciere reposar la tierra de trigo dos años, será mejor. Otros labran la tierra antes de sembrarla cinco ò seis veces conforme al natural de la tierra; todavia quanto mas estuviere movida, es mejor, porque el trigo se hace mejor, y de mas peso, y esto tenian muy bien experimentado los Judios, quando estaban en España, que ahora no los hay, porque como ellos labran mucho las tierras, por esso siempre dexaban prestado su trigo à peso, y en la cobranza para llegar à aquel peso era menester mas trigo, como no era tan pesado, y este lo vendian à medida, y ganaban aquello, que havian menester mas para hacer aquel peso.

Algunos Labradores en este Condado de Rossellón, en tiempo que la tierra está muy seca, y que no llueve, ponen el trigo en una tinaja en remojo con agua, en donde se haya hecho derritir estiércol, y un dia, dos ò tres despues ván sembrando aquel trigo, luego como lo van sacando de la dicha agua, y alguna vez por lluvias, que vienen es forzoso estar el dicho trigo en dicha agua diez dias, y estar todo grillado, y sembrarlo assi, y haver tenido feliz sucesso, y assi me ha parecido poner esta experiencia para semejantes ocasiones, si alguno quisiere aprovecharse de ella.

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

*Eleccion  
del trigo  
y otras si-  
mientes pa-  
ra sembrar.*

lleno grueso, denso, y firme, de calor rubio, lucido, limpio no mas añejo que de un año, del qual pan que se hiciere será labroso, y de buen gusto, poniendo à parte las mejores espigas, y despues que las havrá acrivado, tomará del grano de abaxo, porque este será el mas grueso, y pesado; y à mas de esto, que sea tierra gorda; advirtiéndolo 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 tierras de poco provecho.

Los que quieren sembrar trigos, legumbres, y otros granos, conviene sembrarlos estando la Luna.

Nueva.

Altramuces.  
Alfalfa.  
Alolvas.  
Arroz.  
Centeno.  
Judias.  
Garbanzos.  
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 hace daño, y por esso consejo, que no pudiendo à tal tiempo, que le dexen, porque me acuerdo de un Adagio, que dice assi:

*No hinche su troxe, quien à Luna se acoge.*

§ Antes de sembrar las simientes, conviene ponerlas en agua por

por espacio de algunas horas; despues tenderlos à la sombra à enjuagar, y los granos que se han sumergido al ondo, estos serán 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, ò del zumo sacado de las raíces de los cohombillos amargos; esto se hace, porque ni los ratones, topos, ni hormigas la coman, y para que nazca mas presto; y esto se hará despues de ser la tierra bien arada, y movida en tiempo de sazon, y no en tiempo de grande humedad, ò quando está elada, porque entonces está condensada, y el trabajo es en vano.

En llegando el tiempo de sembrar que será conforme el clima, y Cielo de la tierra, fria, caliente, ò templada, rompereis los gruesos 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 será mejor; y si sobreviniere despues algun poco de agua, será conveniente seguir el adagio comun, que dice: *Será bueno sembrar los trigos en tiempo de agua, y lodo, y el ordio* (que tambien se llama sebada) *en polvo*; porque el trigo siendo seco, y duro, se llega mejor à la naturaleza de los arboles, y nace mas presto quando está blando entre la tierra lodosa, y humeda, y tambien es mejor, por el daño que le puede venir de sus ladrones, porque vemos, que puesto en tierra seca presto se lo llevan las hormigas para su provision; si acaso no lluviere, no dilatateis el sembrar, particularmente en la tierra seca, porque el trigo sembrado en tierras semejantes, bien cubierto, se guarda, y conserva como en la misma troxe; despues, si les sobreviniere agua encima, nacerán en un dia; que el tiempo de sembrar se acaba por San Martin de Noviembre, por que mas adelante la tierra por frialdad del ayre se reprime, y despues aunque se mueva no puede assí recibir la simiente. Haveis 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.

¶ Se conocerán 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 Rossellón, y Cerdeña: El Condado de Puigcerdán, Vique Ripoll, Montes, y otras partes, donde no pueden vivir los oliyos, ni parrales es frio: Es templado el Condado de Rossellón, 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

*Tiempo  
de sembrar  
los trigos.*

causa del frio: Finalmente, el territorio caliente es Valencia, Mallorca, y parte del Obispado de Barcelona, Tarragona, y otras partes, à donde viven los arboles arriba dichos, sin hacerles daño el frio. Por tanto, en las tierras calientes se siembra en el Adviento, y en las tierras templadas, en Octubre; finalmente, en las tierras frias en las Kalendas de Setiembre, antes que las lluvias, y eladas del Invierno las enoge.

En qualquier tiempo, y lugar que sembrareis, conviene hacer muchos desagüaderos por el medio de las tierras para engujar los trigos de las aguas que se embalsan, y aduermen en ellos.

*Para tener buena esperanza de trigo.*

¶ Tendráse buena esperanza de cosecha de simientes, si vemos que el tiempo dá en llover agua apacible, y no fuerte, y à menudo, porque como sea apacible, es como el rocío, y la fuerte no hace sino enlodar, y hacerla esteril; lo proprio hace 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 una esponja empapada, y gorda mayormente si despues que está derritida no le sobrevienen luego lluvias en compañía de grandes yelos.

*Cubrir el trigo, y escarpar.*

¶ Viene despues que el trigo está esparcido por la tierra, hacerle el postrero trabajo, que es, cubrirlo del largo, y al traviesso despues harpagar del llano, aunque fuera mejor al soslayo; advirtiéndolo, que los dientes del harpagon sean de hierro, para poder mejor hacer entrar el trigo dentro de la tierra, y cubrirle à lo menos de quatro dedos dél, por lo que de esta manera echa mejores raíces, y está mas bien guardado de las aves, dexándole de esta manera todo el Invierno hasta la Primavera; si bien es verdad, que durante el Invierno, se deve tener cuydado en visitar los campos, y desagüaderos, por donde se cuegan todas las aguas de las lluvias, si estuvieren bien limpios, para sacar las dichas aguas. Quando llegáre la Primavera, en que los trigos hayan echado sus raíces firmes, será 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; será bueno tambien bolver à escarpar, ò escardar quando empezarán los trigos à echar las espigas, y de esta manera saldrán los trigos limpios, guardando emperó de no hacer daño à las raíces, y que queden bien cubiertas, para que mejor se pueden estender por la tierra. La segunda vez que escarpareis, no será necesario mas que mover la tierra, y unirla haciendo esto; por lo que muchas veces las malas yervas ahogan los trigos, echándolos por tierra,

ra por su grande gallardía, y pujanza, mayormente siendo ayudados de los vientos, y aguas recias, por el qual no hay que maravillarse si la mayor parte de las espigas están unidas, y sin ningun grano, que estas, y las demás llegarán con perfeccion, y maduréz. Quando la buena simiente del trigo estuviere acompañado de la simiente de yervos, y otras, no tan solamente el pan que dél se hace, y amassa es malo, pero aun desabrido, no muy sano, y de mal color; y si estuviere limpio de dichas simientes de yervas, no quedáre el trigo limpio la mitad, no por esso se les ha de dexar, por lo que de tres cargas de este trigo, quando están passadas por el crivo, no salen dos en limpio, à mas de esto, que los campos à donde se produce dicho trigo, no produce la mitad de lo que producen los otros donde se cogen bueno, y limpio.

¶ Pues ahora es el ultimo trabajo, por el qual todo el año se ha tomado tanta pena, que son las mieses cogidas, ò ciegas de los trigos, el qual se ha de hacer quando ellos estén maduros, lo qual conocereis quando empiezan à bolverse amarillos, y de color de cera, y es cosa cierta, que si están cogidos en sazon, se aumentarán, y harán mejores en la era con el ayre, que no estando en el campo para segar; si aguardéis que esté del todo seco, la mitad del caerá en tierra meneandolo, la qual cosa será de mas provecho de las hormigas, que de su dueño; por esso será mejor que se coja entre dos sazones, que es quando vemos que el grano sale de la espiga; la mejor hora del segar es en amaneciendo el dia, que es quando los granos están empapados del rocío.

*Las mieses cogidas, ò siegas.*

¶ El trigo despues de segado lo juntareis, poniendolo en gavillas, y puestas, y acomodadas en la era de la manera que haya de estar, la qual hareis en lugar un poco alto, para que pueda recibir el ayre, y las aguas no le pueden hacer daño, ni detenerse en ella, ni tampoco el viento que viniere no pueda dár contra el huerto de la Casa de Campo, porque à ser assi, le causaria mucho daño la paja, que el viento llevaria dentro del huerto.

¶ La era donde trillareis el trigo, hareis de esta manera: Allanareis la tierra, esmenuzandola muy bien, y despues la rociareis con heces de aceyte, dexandola empapar della, y con un pison ireis rompiendo los terrones de encima, bolviendo otra vez à rociarle con dichas heces, y la allanareis con el pison, y quedará llano; y no tengais miedo que se haga lodo en ella, ni yervas, ni tampoco ratones, topes, ni hormigas la enojen. Otros para lo mismo la preparan con sangre de buey, mezclada con aceyte, y hacen lo demás como está 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 haver trillado, y recogido su trigo, quedará muy descansado, y contento; y assi trillareis el trigo para sembrarlo, ò conservarlo, en los troxes, ò silos. En las partes donde hay yeguas, trillan con dos, ò tres varillas, que cada varilla son doce yeguas, y de esta manera en un dia, haciendo buen tiempo, trillarán cinquenta hasta cien cargas de trigo. Otros trillan al par, que cada par es un hombre, y una bestia, y estos todos los dias trillan, limpian, y llevan à su casa una carga, ò mas por cada par. Otros trillan con baston, ò mangal, que llama el Portugués, el qual es el mas pobre trillar de todos, otros trillan con mulas, otros con bueyes, conforme el poder de cada uno. De qualquier manera que sea, se ha de mirar que sea con viento del Norte, para que se conserve el trigo. El granero, ò troxe para conservar el trigo, conviene esté lexos de humedad, ayre malo, y de ruín olor; advirtiendole, que este aposento tenga ventana que mire al Oriente, porque el vapor caliente pueda salir, y el viento fresco le purifique, y entre dentro; y el suelo de dicho aposento, paredes, y techo, havrán de estar embetunados de betun, hecho de polvos de ladrillos, y cal destemplada con agua, en que hayan sido infundidas raíces, y hojas de cohombillos amargos, ò con orines de ovejas, la qual cosa tendrá propiedad contra todos aquellos animales enemigos del trigo; tambien será bueno para lo mismo cal desatada con heces de aceyte, sangre de buey, y paja bien esmenuzada, y todo junto preparado de este 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 granados, axenjos, ò abrotano, ò de otra manera; en medio de dos cargas de trigo, mezclar una de mijo, el qual con su frescor, lo defenderá de todo gusano, y dicho mijo despues facilmente será separado del trigo por medio del crivo. Para que dicho trigo se aumente en la troxe, será necessario esparcirle por encima un poco de salitre, mezclado con tierra delgada, y polvorizado todo sutilmente. Se conservará el trigo en el silo, ò troxe, poniendo en el suelo artemissa, y despues ireis echando trigo, y dicha yerva; la qual yerva puesta en el arca de la ropa, la preserva de la polilla. El proprio efecto hacen las flores, y hojas de la salvia, y mejorana, puestas en qualquier parte: Si quereis que en el trigo no se meta ningun genero de gusano, aunque esté yá muy caliente, tomareislo assi como está, y tendreislo al Sol, passandole primeramente por un crivo, y le dexareis estar, como tengo dicho, al Sol hasta la tarde, despues

*Guardar  
la ropa de  
la polilla.*

con este calor lo recogereis en vuestro genero, el qual havrá de estar en parte alta, y el calor del Sol matará todos los gusanos, dexandole fresco, y bueno como antes. De los trigos, que no son muy buenos, el mejor remedio es hacer harina de ellos en el Adviento; despues para conservar dicha harina, que no se corrompa, hareis unas pastillas de cominos, y sal molida, poniendolas rebueltas con ella: tambien la conservareis, si en el moler le echais un almud de sal por carga. Otro: si tomando corteza de pino gruesa, y está desmenuzada à pedacitos, la pusiereis en medio della. Tambien poniendo en el suelo del arca, donde estuviere, hojas de laurél, rebueltas con la harina, la librará de corrupcion. El vender de los granos, y legumbres, es bueno se haga en el creciente de Luna, por lo que aumentan, y crecen mas en la troxe; y al contrario se disminuyen en el menguante de la Luna.

Conserv...  
la harina.

Tiempo de  
vender los  
trigos, y le-  
gumbres.

## C A P I T U L O D E C I M O.

### SECRETOS DEL CENTENO, CEVADA, AVENA legumbres, y otros grauos.

**E**L centeno, por otro nombre llamado en Catalán segle, no pide tanta labor, ni tampoco la tierra tan gorda, como hacen los trigos por lo que fructifica en qualquiera tierra, y abunda mucho, que de un grado salen ciento; assi tanto el buen Labrador, como el malo, en las demás partes de los territorios adonde se hacen, 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 hace del centeno, es pesado, y viscoso, el qual es de más provecho en tiempo de hambre, para la gente rustica, y pobre, que no para el nutrimento de los hombres ricos: los que no trabajan, y están ociosos, havrian de comer deste 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 hacen 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 volatiles: los cavallos lo aborrecen del todo: La decoccion de esta simiente mata las lombrices; y añadiendole culantro, los Albeytares lo dán à los cavallos, que están atormentados de esta enfermedad.

El centeno.

¶ El grano de cevada, que en Catalán se llama ordio, debe ser sembrado en tierra estéril, seca, y delgada, ò en tierra muy gorda; porque le tira mucho la substancia, y por esso se pone en

Secretos de  
la cevada.

tierra muy gorda, que no le pueda hacer daño, ò en tierra estéril, en la qual no se siembra otra cosa, y el sembrar debe ser en Luna vieja; conviene que la tierra, donde se sembrare, haya sido labrada tres veces aquel año, antes de sembrarlo: quando lo viereis 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 un año; quando no, estercolar bien para quitarle toda aquella malignidad, que le pudiere haver quedado.

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

*Farro para enfermos.*

*Conservar la cevada.*

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

*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 dár sustento à los animales de carga, y tambien à los hombres en tiempo de necesidad: quiere estar sembrada en lugar seco, y arenoso, haviendo sido dicha tierra primeramente arada dos veces en Febrero, y en Marzo; quiere el riego para hacerse bella, y fertil; quiere ser cogida, luego que sea madura. El centeno, y la cevada, aunque esta simiente no sea à proposito para hacer pan, sino en tiempo de extrema necesidad, no dexa esta con todo de molerse, y hacerse de ella harina para echar en el caldo, y cocerse con la carne, la qual los Medicos alaban mucho, y dicen, que sirve de nutrimento para el cuerpo, y tiene grande propiedad para la dificultad de la orina, y en Bretaña se usa mucho para dicho efecto; quando se cuece solo para mejorarla, la añade leche de baca, ò de cabra, ò de almendras dulces con azucar. Los Moscovitas hacen 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 hacen en esta, mas aun en la arenosa, y un



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

No quieren estas simientes estar sembradas muy tempranas, porque mejor se recrean con el calor, bastará se siembran en el fin de Marzo, y fin de Abril, y no han de estar sembradas muy espesas; porque poca cantidad de ellas ocupan mucha tierra; quieren ser escarpadas muy à menudo, limpiandolas bien de las yervas, quando viereis estén espigados, y que el grano se sacuda en la mano, lo havreis de segar, y tenderlo al Sol, despues trillar, y conservarlo.

Esta simiente se conserva mejor, que las demás simientes; en tiempo de esterilidad se hace pan de ella, el qual es bueno. Los Gascones usan mucho de esta harina con leche, y dicen, que es cosa muy buena.

¶ Este centeno, ò trigo negro se hace mejor en la tierra gor- *Trigo negro.*  
da, que se cultiva, y siembra cada año. Siembrase en el mes de Marzo, y tambien luego que han segado los trigos; hacese pan para la gente pobre; y es mejor para engordar pollos, y animales de carga, que para personas humanas.

¶ Los altramuces no quieren mucha labranza, y sirven de buen *Altramuces.*  
estiercol en la tierra, y assi por falta de estiercol se pueden sembrar en tierras estériles, y quando estarán un poco en grano de las primeras flores, los cubrireis con el arado en la tierra. Hacense bien en tierra estéril, y en qualquier suerte de ella, y se siembran en Luna creciente, aunque en qualquiera tiempo son bien sembrados.

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

Conviene cogelos despues que haya llovido; porque quando son secos, se salen de la cascara, y se pierden.

Entre otras legumbres, estos solos no quieren guardarse en tro-  
xes, 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 demás no es de provecho.

Son de un nutrimento singular para los bueyes en el Invierno, ha-  
viendo estado primeramente en remojo con agua salada, y despues cocidos: son buenos para el mantenimiento del hombre, molidos, y hecho pan, en tiempo de esterilidad. Hareislos dulces teniendolos tres dias en iufusion con agua del mar, ò con salmuera, ò con agua corriente; despues secos los podreis dar à las bestias entre la paja.

Notese una cosa muy singular de altramuces, que todos los

*Altramuces, admirable relox de Labradores.* dias dan la misma buelta que hace el Sol; de tal suerte, que el Labrador del campo en ellos echa de ver, qué hora es aunque esté nublado, teniendo cuenta de que parte miran, qué en la parte, que miran alli está el Sol.

Los altramuces picados, y puestos encima del hombligo 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 estéril; quieren estar bien cubiertas debaxo de la tierra, y entrecabadas con diligencia. Puedense sembrar à dos tiempos, como en el Otoño, y en la Primavera; las del Otoño son mejores, sino fueren en tierra fria, con las quales à tal tiempo usareis de los remedios, que se ha dicho contra las eladas, y frio.

Dice el Labrador, que hace mas estima de las cortezas de las habas tempranas, que no de las tardias. Las sembrareis en el lleno de la Luna, y un dia antes las pondreis en infusien con agua, y heces de aceyte, ò con agua de salitre; porque sean de buena decoccion, y no estén sujetas el gusano.

Tambien las cogereis en el lleno de la Luna, dexandolas secar en la era, despues trillarlas quando havrá 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.

*Vi saltos.*

§ Los visa tos piden la tierra gorda, el tiempo templado, y humedo, y en el creciente de la Luna de Febrero, ò Marzo; porque son muy delicados, y temen mucho el frio, y quieren mucho el Sol, y estar arrimados à troncos, ò cañas, para hacerse mas bellos, y mejores: están muy sujetos al gusano, baxo de tierra, y los que están picados son mejores para sembrar, que no los otros conviene cogelos, luego que estén maduros, que de otra manera saltan, y se salen de la cascara.

*Garbanzos.*

§ Requieren mucho los garbanzos la tierra gorda, y humeda; hanse de sembrar en el creciente de Luna, y en tiempo lluvioso, y esterilizan la tierra: antes de sembrarlos conviene estén primero en remojo con agua tibia, por espacio de una noche, para que salgan mas presto, y se hagan mas gruesos. Otros, para que se hagan mas gruesos, les hacen estar en remojo con agua de salitre: tambien harán, 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 haya estado in-

fundido simiente de cohombillos amargos, y agenjos, que despues el amargor, que les quedará encima, el rocío en otras cinco mañanas lo quitará todo: lo proprio podreis hacer con las habas.

Los garbanzos son buenos para restituir el calor, y principalmente para desmenuzar, y derritir las pedrezuelas de los riñones, y para aquellos que tienen la voz baxa, y débil; el modo de usarlos es beber el caldo de ellos, antes que comer de ellos.

*Virtudes.*

§ Siembranse las lentejas en dos tiempos, en el Otoño, y en la Primavera, quando la Luna va creciendo, hasta el doceno dia, en tierra delgada, ò gorda, y seca; porque quando están en flor, se pierden, y porque vengan mas presto, conviene antes de sembrarlas, ponerlas entre estiercol seco cinco dias; despues quando havrán estado reposadas, las untareis con estiercol seco de òuey, y assi las sembrareis. Las conservareis mezclando con ellas ceniza, ò ponerlas dentro de algun vaso, en el qual haya havido aceyte, ò rociandolas con vinagre, ò con menjuy. Serán las legumbres de buena deccion, si quando las sembrais, las echais encima estiercol, mezclado con salitre; y si esto no os saliere bien, le echareis en la olla, quando la cociereis, un poco de simiente de mostaza, ahora sea legumbres, ahora sea carne, y haciendo esto, os saldrá 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 estar cubiertos sino muy poco, que de otra manera no saldrán de la tierra; no quieren agua, hasta que estén 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 Setiembre: la segunda, si los sembrais para simiente, sea à medio de Enero, ò mas tarde: de qualquier suerte de las dos, los sembrareis en tierra, que esté arada; esta simiente no ama mucho el rocío, por esso conviene sembrarla dos, ò tres horas despues de salido el Sol, quando ya dicho rocío esté consumido, y no sembrareis mas de aquella, que podreis cubrir aquel dia, porque la noche la gastaria, ni labrareis la tierra mas de una vez, y en siendo sembrada, la cubrireis, advirtiendole, que el sembrar de ellos sea despues, que la Luna havrá hecho su lleno, que haciendolo en el creciente, los gusanos, y caracoles les harian grande daño. No los sembrareis junto à las viñas, bosques, ò en parte de arboles; porque tiran mucho la substancia de las plantas vecinas.

*Yervos.*

§ El arroz mas presto se puede hacer por curiosidad, que para provecho; porque dicha simiente es propia à los Indios, los quales

*Arroz.*

proveen dél muchas Provincias; hacese tambien dél en Valencia, y en Cataluña, en el Obispado de Gerona, en las partes de Torruella de Mongrí; 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 una que sea estéril, salobreña, y mas limpia, ò otra tierra que sea blanda, ligera, y unida, en la qual tengais oportunidad de hacerla entrar agua de alguna fuente, laguna, ò rio, le dareis tres rexas, y en siendo labrada la sembrareis de arroz, el qual hareis estar primero en remojo con agua un 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 viereis, que haga espiga, la doblareis el agua de suerte, que tenga quatro, ò seis dedos de ella, y si lo haceis de esta manera no tan solamente cogereis mucho arroz, mas aun podreis sembrar dicho campo tres años continuos de trigo, siendo tan bueno al postrer año, como al primero, y dicho campo quedará mas gordo, y mas gallardo: lo que tiene solo es, que las tierras, donde se hace, no son sanas, por causa del ayre corrupto, y grande humedad, que en sí tiene; mas en recompensa de esto es muy provechoso para la casa donde hay mucha familia, y para la Casa de Campo; porque lo mezclan con centeno, 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 dicen, 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 hinchar, y llenar la barriga.

*Alholvas.*

¶ Para sembrar las alholvas, es necessario escoger la misma calidad de tierra, que para los yervos, la qual no pide, sino que la rompan la tierra una vez, desmenuzandola muy bien, sin entrar muy hondo; porque si la simiente se cubriera mucho, no podria nacer: para lo qual conviene que se vaya ligeramente en el arado, y arpagon.

*Alfalfa.*

¶ El alfalfa se requiere sembrar al fin del mes de Abril en tierra arada tres veces, ò mas, ò bien estercolada, despues no tocarla mas con hierro, sino darle el riego à menudo: para tenerle bueno conviene segarle cinco ò seis veces en el primer año; y los demás años si fuere regado à menudo, es duradero diez años, sin bolverlo à sembrar: engorda la tierra, y es un supremo remedio para los animales enfermos; de manera que los Latinos lo llamaban medicina de los animales.

*Alcacér.*

¶ El alcacér, ò especie de alfalfa, se ha de sembrar principal-  
men-

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

C A P I T U L O U N D E C I M O.

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

**P**ues tenemos ya tratado de la cultivacion de los huertos, y campos, conviene ahora tratar de los prados, los cuales son el primer sustento de los animales. Dicense prados, como à tierra prompta, y aparejada para el servicio de su dueño, sin que le hagan ninguna labor, siendo las praderías en muchos lugares tan fertiles, que le resuelta de ellas al Padre de Familias de la Casa de Campo tan grande utilidad, y provecho, como de qualquiera campo bien labrado, ò de viña, ò de otro qualquier fruto, que se saca de toda la Casa de Campo: mas estos sitios para prados son muy raros; porque no teniendo el ayre, sitio, tierra, y agua favorable no puede ser perfecto, y provechoso para su dueño: los prados no temen fortuna, ni tempestades, como hacen los huertos, y tierras de labranza, y son de poco gasto, y dan cada año de yerva doblado provecho. Hay dos maneras de prados, el uno seco, y el otro humedo; el humedo gordo no quiere otra agua mas de su gordura, y la que cae del Cielo; mas el seco necessita de riegos à su lugar, y tiempo. Conviene hacer prados nuevos en tierra gorda, y llena de humedad: aunque no sea en lugar de regadío, fuera buena para producir alcacér, con que no esté muy lexos de algun rio, laguna ò estanque, paraque à lo menos tire aquella humedad: por falta de este lugar gordo, y humedo, se puede hacer prado en qualquiera tierra, ahora sea ligera, ahora fuerte, ò estéril con tal, que tenga regadío, y que dicho campo no tenga subida, ni demasiada llanura, que no sucediesse al regar llevarse la tierra por abaxo, ni se embalsasse, sino que passe de largo: con todo digo, que hay algunas tierras, que no son tan provechosas como algunas otras, en recibir las simientes de las yervas, como el alcacér, ni como aquellas, que están à la orilla de algunos rios, lagunas, y estanques, y se pueden regar à menudo, y cubrirse del agua, que en el Invierno llega 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

*Los prados.*

quiera, semejante yerva no es de la calidad, que los animales de regalo requieren, sino fuera de aquella, que se coge en las partes, que no es demasiado nitrosa, ni salada.

*Prado nuevo.*

*Cultivar los prados.*

¶ En donde quisierais hacer prado nuevo, escogereis la mejor tierra, que podreis hallar, la qual hareis 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 del prado ya hecho. Los que obstinadamente dicen, que los prados no requieren ninguna cultivacion, estos tales serán algunos perezosos, è ignorantes en materia de Agricultura; porque el archandar qualquiera tierra, se enflaquece, y conviene refrescarla, resembrandola otra vez en partes: esto conviene solo à los prados señalados para pasto de bueyes, que los animales de lana no quieren el lugar humedo, y contentanse de las tierras laborables: los cavallos, y jumentos, apacientan acomodadamente con el ganado. En los cortijos, y heredades se usa apacentar 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 les 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 él no salgan abrojos, espinas, pelazas, ni otras yervas gruesas, las quales havreis de coger en el Otoño, è Invierno: tambien lo limpiareis de las piedras; porque son dañosas à la guadaña, quando siegan la yerva. El lugar estéril, y montuoso que no tiene otra agua mas de la que cae del Cielo, quiere ser estercolada en Febrero al creciente de la Luna, para engordarlo, y darle algun humor para producir yerva, y hecho esso, le sembrareis del modo arriba dicho.

*Lo que conviene sembrar en los prados.*

*Caton. Paladio.*

¶ Para formar los lugares dañosos de vuestros prados, los sembrareis en la Primavera de la simiente del tribulo, que à su flor en algunas partes la llaman sopa de vino, por causa del color; esta es aquella yerva, que los antiguos estimaban mucho, y la sembraban en Enero, como lo ordenaba Caton, y Paladio, y tambien es buena la simiente del galion, de los yervos, y de la avena estéril, no menospreciando la de la salvia silvestre, por lo que no tiene la raíz redonda, como la cebolla; los dos satiriones son buenos en algunas partes, en donde naturalmente crecen; tambien son buenas las yervas jacintos, de las quales la una hace la flor azul, y la otra purpurea, diferente de la del satirion; no es bueno, que haya gran cantidad de llan-

tén. La zanahoria silvestre es muy buena, con tal, que no crezca demasiado. Es bueno el camadreos por respeto de sus hojas, y no vale nada la yerva colchico, ni el azafrán silvestre; por que assi sus flores, como sus raíces hacen 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 riendo; 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 singularmente el trifolium, ò trebol, (renonculus) son buenas yervas, y singulares para los prados de buena entrada: el pequeño junco harto largo no es fructuoso, ni menos el verdadero, y pequeño escordium, que se halla muy à menudo en las praderías; pero mucha cantidad hace bolver el alcacer de ruin olor, como lo hace 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, manzanilla salvatica, no es buena; la cantidad de yervas estériles hace el alcacer de grande nutrimento para los animales. El llantén menor, la argentina de dos maneras, la persicaria, la pimpinela, las tres maneras de cardedeche hacen grande beneficio à los animales, los guarda de pedrezuelas, y los hace orinar, la grama destruye los prados, assi como la citronela los mejora, cria, y aumenta leche à las bacas, como el trebol à las cabras: la berverna, 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, si no fuere el cardo santo. Los prados bien entretenidos dan doblado provecho.

¶ Además de las simientes de las buenas yervas, que requieren los prados, tienen necessidad por la bondad del alcacér, 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 regadío en el prado por regalo, y conducir en él alguna humedad, que es el verdadero nutrimento del alcacér, por ser muy bueno, y despues que la tierra se la havrá bebido tapareis la corriente del agua, y si el prado fuere pendiente, puesto en lugar alto, no conviene regarlo; porque la lluvia baxará abaxo, y llevará suficiente humedad à el prado, juntamente con la bondad del estiercol, que havreis puesto en el lugar alto, y si en vuestro prado hay algunas aguas muertas, conviene hacerle algun escurridero; porque la mucha abundancia de agua hace daño à los prados, como tambien la sequedad. No conviene dexar

*El herbajar  
los prados.*

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

*Dallar,  
y segar los  
prados.*

¶ El alcacér se debe segar, antes que sea seco, porque se recoge mas, y es mejor; porque si se siega demasiado seco, havria perdido todo el zumo, y substancia, y no sería bueno sino para cama; y si fuere segado muy verde, se gastaria en el pajar: en siendo segado, se secará en tiempo sereno, dos ò tres dias antes de ponerlo todo junto; y si sobreviene alguna lluvia en este tiempo, no lo pondreis dentro, hasta que esté bien enjuto de todas partes, y hareis de ello montones, y lo recogereis para el uso de vuestros animales. El prudente, y cauto Padre de Familias de la Casa de Campo, aunque el alcacér sea puesto en cubierto, no lo ponga en su lugar, sin que primero lo haya tenido por algun tiempo amontonado, y ajustado todo junto, por rescaldarse, y enjugar, y despues resfriarse: aunque él haya sido dallado, ò segado, no debeis por esso dexar de bolver à regarlo à mediano de Setiembre, por las nuevas yervas, que huvieren brotado, como por las primeras yervas, que se hayan escapado à la dalla, ò à la hoz. Los prados cercareis por el contorno de plantas de olmos, sauces, y mimbrés; porque requieren humedad, y os servirán para cercos, y ligaduras de cubas del vino, y para madera del fuego para la Casa de Campo.

## C A P I T U L O D U O D E C I M O.

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

*Moler los  
trigos.*

**Y**A se ha tratado poco ha de la recogida, y conservacion de los trigos, y otros granos, ahora será bien tratar de algunos secretos de molerlos, de sus harinas, y de hacer la levadura, amassar, y cocer el pan. Si en los Países, Provincias, y territorios huviesse molinos de agua corriente, ò molinos de viento, ireis à moler los trigos, y otros granos para hacer 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 blanda, por lo que las muelas de piedra blanda siempre dexan en la harina del polvo de la piedra, y assi mismo no es bueno moler primero, despues que la muela es picada; porque la harina se lleva el polvo,



y picada de la muela, el 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 hace el moler los trigos, que no son bien limpios de la tierra, y por esso se aconseja, que antes de moler los trigos, los rocíen muy bien con agua, y despues hacerlos secar al Sol; porque es opinion, que quanto mas secos son, mas harina dan. Algunos los rocían con agua salada, porque la harina sea mas blanca, y eche mas salvado. Dice Aristoteles en sus Problemas, segun lo que se puede colegir, que tambien con el ordio, antes de moler, se deben usar las dichas preparaciones. El Molinero debe templar las muelas de su molino, assi segun el dueño del trigo quiera la harina, y segun el grano fuere grueso, duro, seco, ò humedo. El trigo molido, y convertido en harina, será muy blanco, si el trigo fuere limpio, puro, y grueso. El Padre de Familias de la Casa de Campo, antes de moler su trigo para convertirlo en harina, ha de considerar, y pensar, si quiere la harina para conservarla largo tiempo; porque aquella, que no quiere para conservarlo, no debe mirar, ni tener cuenta, de que trigo la quiere moler, si es añejo, ò no, pero aquella, que quiere para conservarle largo tiempo, y guardarla para tiempo de necesidad, debe escoger el trigo mas seco, que fuesse possible hallar; porque no siendo bien seco, la harina se puede luego escaldar, y assi conviene haya mucho tiempo, que esté trillado, y no de lo fresco, aunque el pan hecho de la harina de trigo añejo no sea assi bueno, ni tan sabroso como aquel, que es de harina de trigo nuevo recién trillado; pero la harina de trigo añejo se conserva mejor, que la del trigo recién trillado; porque assi como la sequedad impide la corrupcion, assi la humedad la facilita; y assi conviene, que el Padre de Familias de la Casa de Campo quando quiere moler para conservar la harina largo tiempo, advierta al Molinero, que la muela grosseramente; porque si la muela 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, ò de trigo recién trillado, conviene escoger un lugar eminente de toda la casa, ò sea Castillo, ò Casa de Campo, como es un aposento de almacén, y alli dexarla reposar quince dias; despues para conservarla mejor, conviene moverla, y llevarla à menudo de un lugar à otro, y de esta manera se irá aumentando de la quinta ò sexta parte por lo menos, de la qual se hará tan buen pan como de la harina recién molida.

A la Madre de Familias de la Casa de Campo le pertenece tener  
la

Las harinas, de que se hace el pan.

la harina cerrada, y quando querrá hacer pan della, la passará por un cedazo de seda, para sacar la flor de la harina, para hacer el pan blanco, y despues bolverá à passar lo demás para sacar la harina, ò los afrechos del salvado, con un cedazo de cerdas, la qual es buena para hacer pan para la familia de la casa, mezclada con otra tanta harina de trigo. Hay otra manera de harina muy sutil, y blanca, que se llama almidon, la qual se hace sin moler: tambien hay otra harina, que se llama semula, la qual se hace de un trigo muy exquisito. De la misma manera se pueden hacer harinas de otros granos, como de centeno, y de otros trigos mezclados, de avena, ò cevada, de las quales se puede hacer pan en tiempo de carestia, y hambre. La harina de cebada tiene mucho salvado, y por esso el pan, que se hace de ella, es frio en el estomago: la de centeno tiene mas salvado, que la de cebada: la harina de arroz es mas blanca, que las demás. Quanto à la harina de legumbres, esta se hace muchas veces, moliendola en un mortero; pero mejor se puede hacer en el molino.

Despues que la harina está sacada del salvado, se ha de hacer la levadura para hacer el pan, que es una massa, que en Latin se llama *fermentum*; por lo que se hinche, y se esponja que es una massa de pasta, quedada de lo ultimo de la massa 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 hace el pan. La levadura adquiere un agror, y gracia, y mejor sabor al pan, y assi vemos, que los panes quantas mas veces son puestos en levadura, tanto mas son placenteros, y agradables, y mas sanos, que no aquellos, que menos veces son puestos en levadura. Ella es caliente mediocrementemente, y algun tanto fria; caliente, por razon de la podridura, que tiene adquirida de la naturaleza de la harina. La levadura es hecha de diversas maneras, segun los modos de los Países, y territorios; de massa de trigo, para hacer pan de trigo, de massa de centeno, para hacer pan de centeno: algunos hay, que con ella ponen sal; otros vinagre, segun la variedad de los granos; otros ponen manzanas silvestres: los Pastejeros para hacer su ojaldre, se sirven de levadura de ordio, ò de cevada. Los antiguos la hacian de diversas maneras, como lo recita Plinio; los Flamencos hacen cocer mucho el trigo, y assi como va cociendo van sacando aquella escama, que va encima, la qual dexan que se condense, y de ella 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 assi los Medicos lo experimentan , y lo ponen en las hinchazones , para que las haga supurar , è hinchar mas , poniendo encima cataplasma hechas de levadura ; y si acaso la Madre de Familias se hallare sin tener levadura , ò tenerla demasiada agria , y no pudiendo hallar de otra , el remedio debe ser templarla con una agua muy tibia , y caliente , à fin , de que por el calor de la agua , la levadura pueda recobrar alguna fuerza , y tomar alguna cosa nueva de sus virtudes , estando entonces con el calor : al contrario , quando está en su fuerza , y bondad , es necessario entonces usar con ella de frescura.

Despues la Madre de Familias de la Casa de Campo se debe disponer en amassar , y hacer su pan , segun la naturaleza , y condicion de la harina , que quiere emplear para hacer su pan . Si quiere hacer pan de harina blanca de buen trigo , debe ser curiosa sobre todo en dar buena sazón à su levadura , à hora cierta , y reglada . En el Verano la debe refrescar con agua fresca à medio dia , y à las cinco horas la debe renovar , y à las nueve precisamente , por la ultima vez ; esta agua en el Verano debe ser fresca , sacada del pozo , ò mejor de la fuente , ò del rio , por ser mas ligera , que la de los pozos , y assi dá el pan mas ligero . En el Invierno renovará la levadura con agua caliente , sacada de fresco , de la qual agua , assi en el Verano , como en el Invierno , se lavará sus manos , y brazos , y amassará la pasta , ò massa curiosamente , bolviendola de una parte , y 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 pegue en los dientes , boca , y estomago ; despues hará su pan , y lo dexará , que tome hueco , y sazón , que de otra manera el pan no será de buena comida , ni digestion .

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

*Cocer el pan.*

y lo pondreis à reposar en lugar donde no haya ningun mal olor, ni infeccion de ayre; porque el pan caliente, por razon de su calor, atrahe facilmente à sí la calidad venenosa, y corrompida del ayre. La Madre de Familias, por su provecho, paraque el pan se conserve mas largo tiempo, y se coma menos de él, lo pondrá en 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 hará buen pan, bien hecho, y facil de romper, de grande gusto, y será muy mejor, mezclandole la mitad de harina de buen trigo, ò de centeno. La manera de ponerse en sazón, no es otra cosa, sino hacer la levadura, amasar, y cocer, conforme el pan de trigo. De la misma manera se hace el pan de avena, sino que no está en uso, sino en tiempo de extrema necesidad de hambre; porque es de muy mal sabor.

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

Tambien se hace pan de centeno de la misma manera, y este es muy fastidioso, y para quitarle aquella viscosidad, y glutinosidad, es bueno poner harina de ordio, y mejor de la de buen trigo, y tomará color de cera, si havrá tanta de la una como de la otra; y quando el pan estuviere caliente, le pondrán encima alguna cosa de peso.

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

*De los vizcochos.*

Del pan vizcochado hay de tres maneras: el uno se hace de centeno, ò de ordio, ò de centeno, y trigo, todo mezclado, para los marineros, que emprendan largo camino por la mar, ò para aquellos, que están sitiados en alguna Fortaleza, ò Castillo, por lo que se puede conservar muy largo tiempo: el otro se hace de harina de trigo puro; este es bueno para los pasajeros, gotosos, y sarnosos, para vivir con dieta: el otro se hace de la flor de la harina del puro trigo, en la qual pasta, ò massa se pone azucar, canela, gengibre, y algunas veces anís, el 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, sarmientos, y otras particularidades de su administracion, y de hacer los vinos; y de la invencion, natureleza, y necesidad del vino, y nutrimento del pan, y el hacer aceyte, y los discursos de las destilaciones; y el modo, y manera, que se ha de tener en medir las tierras con una regla general, que puede servir para qualquier País, por muchas diversidades de medidas, que haya, 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.*

**S**ERÁ bien, pues se ha dado fin à los Libros primero, y segundo de la cultivacion de los huertos, arboles de fruto, bosques, tierras de los trigos, y legumbres; ahora 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, que las entradas del dinero, que se saca del vino; con todo, que la viña algunos años no puede dar tanto como à la casa es necessario; por esso no debe ser la viña menospreciada; porque ella no tiene la culpa, sino los hombres, que la

la cultivan que 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 qué tierra conviene plantarla, porque mas presto hacen eleccion de una tierra, que no puede producir, que no de la que conviene: otros hay que no tienen juicio en conocer, y hacer eleccion de los buenos sarmientos, y assi los demás 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 huvieran de vivir sino solo un dia, cargandolas de tantos sarmientos, y tan largos, que de necesidad no puede vivir largo tiempo.

Algunos, que saben la manera, y modo, que se tiene en cultivar, no dexen algunas veces de hacer en ellas algun desorden contra la utilidad de su dueño, y assi yo aconsejo al Padre de Familias de la Casa de Campo, que no dexé del todo el cargo de las viñas à sus Labradores, antes lo reserve para sí mismo; de la manera, que el ojo del dueño engorda el cavallo, assi la diligencia, y presencia de el dueño, engorda el campo, y lo hace fertil, como quiera que sea, pocas veces se vé hacer quexa à aquellos que tienen muchas tierras plantadas de viñas, y tienen mucha curiosidad en ellas, y se toman para sí el principal cargo de darles la labranza, y otras cosas necessarias, que les conviene; y por el contrario, à aquellos que no tienen cuydado de ellas, antes dexan toda su cultivacion, y cargo al ignorante, avaro, y negligente, que causa muchas veces, que la viña no dé el fruto, que debiera; y assi debeis hacer consideracion, que hay pocos aguados, y que en la Casa de Campo, despues del gasto, que en ella se hace de vino, es muy buena, la que se hace en dinero del vino, assi como, la que se hace de los huertos, y tierras de trigo; y esso debe mover al Padre de Familias de la Casa de Campo, y à los demás que tienen heredades, granjas, ò torres, en reservarse para sí el cargo de las viñas.

La singularidad de esta planta es cosa maravillosa, que no crece sino en ciertos lugares propios, y es la mas apreciada, y la mas estimada por los hombres de todas las demás, por lo bien, y mal, que ella los lleva; y assi en las partes, donde ella no se hace, usan de vino de manzanas, y de cebada, 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 hacer eleccion, no sea demasiado fuerte; ni gruesa,

*Qué tierra requieren las viñas.*

sa, ni demasiado ligera, ni menudita, tomando mas presto la menudita, que la estéril, ni la demasiada gruesa, ni en la tierra montuosa, que sea demasiada derecha, ni en la plana demasiado llana, ni en lugar seco, ni humedo, ni aquoso, que no quiere riegos, sino mediocrementemente.

Generalmente para plantar viñas, paraque puedan aprovechar con abundancia, y bondad del fruto, conviene que la tierra sea facil, comoda, sutil, y medianamente movable, y no que la semejante tierra sea solamente buena para viñas: la tierra pedregosa, ò arenosa, y que tenga abundancia de venas de piedras al hondo, y cubiertas bien de tierra, es buena condicion, que sea tierra gruesa por el medio, beneficiandola à lo hondo. Estos lugares producen el vino fuerte, potente, y delicado: la tierra crivillosa, y lodosa, es assi harto buena; pero la barrosa, y aquella si se hace un hoyo en ella, conserva la agua, y es buena. La tierra seca, y arida produce las ubas estériles, si no fuere socorrida de estiercol. Quanto à 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 un viento placentero, y quieren estar puestos en lugar frio de la parte de Medio Dia, y en lugar caliente de la parte de Levante, y Poniente, y assimismo en lugar templado, y mejor de la parte donde sale el Sol.

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

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

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

*El plantar  
de la viña.*

El plantar de la viña se hace en dos maneras, segun los Países, y territorios : los unos plantan , haciendo unos hoyos con un barreno gordo , que à medio barreno tiene un tronco del mismo hierro , que sirve para poner el pie para dar mas fuerza al barreno para entrar en la tierra , y en dicho hoyo ponen una varilla de los sarmientos, y ponen tierra despues dentro del hoyo , lo recalcan bien , que esté el sarmiento apretado en la tierra , y en todo este Condado de Rossellón no se plantan de otra manera , y dos hombres para hacer los hoyos , y dos mugeres para recalcar los sarmientos en dichos hoyos , plantarán en un dia cerca de media cahizada de tierra , y en pocos dias pueden plantar grande viña.

En otros territorios el plantar de las viñas , es haciendo hoyos en la tierra , de largo de dos pies y medio , y de ancho un pie , poco mas , y de hondo un pie y medio , segun la hondura de la tierra , y en cada uno de dichos hoyos ponen dos sarmientos , puestos como la Cruz , ò Aspa de San Andrés , sacando el uno la punta en una parte del hoyo , y el otro de la otra parte , y buelven la tierra encima los sarmientos , pisandola muy bien con un palo , y con los pies ; y esto de poner dos en un hoyo se hace , porque quando en algunos lugares se mueren , sacan uno de las partes donde han vivido los dos , y lo ponen en el lugar donde falta , y esso no se debe trasplantar , que no tenga dos años , à fin de que las raíces estén mas firmes , y hacerlo al seguro , y de esta manera la viña está presto en su sazón. La viña tarda quatro años à empezar à dar fruto , y tiene de vida treinta años en perfeccion ; y es muy duradera , si no tiene desgracia en ser maltratada.

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

Algunos , paraque los sarmientos crezcan mejor , ponen en los hoyos de los sarmientos bellotas , y yervos , y otros de las reliquias de las uvas despues de sacado el vino , que se llama ollejo , de los blancos à los sarmientos negros , y de los de las uvas negras à los sarmientos blancos. En la viña no plantareis laurel , 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 uvas de unas vides son maduras , antes que las otras , y assi no vienen todas à un tiempo , que las unas son tempranas , y las otras tardias ; y por esso no conviene tomar los sarmientos de diferentes



vides para plantar las viñas; porque el recoger las ubas assi en un mismo tiempo, es la causa, que tantos vinos se buelven agrios, y tambien el hacer mixtura de las ubas blancas con negras, que son de naturaleza contraria, y assi de las negras son entre ellas diferentes, las unas son rojas, otras negras, otras blanquinosas, y la una uba es dulce, la otra aspera, la otra agria, la una de durada, y otras no; el un vino es mejor añejo, que no nuevo, el otro luego es hecho; el uno requiere una manera de gobierno, y el otro diferente; y assi, si quereis hacer buen vino, plantad las viñas de los sarmientos de las vides de la suerte de ubas, que mejor os parezcan, y assi de cada suerte à parte, y de por sí, y de cada una de ellas haced vino separado, como de ubas moscateles hareis el vino moscatél, de las ubas de las vides Castellanas hareis el vino Castellano, y el vino malvasia de las vides malvasias; y el vino Griego de las ubas de las vides llamadas Griegas; y assi de la misma manera de las demás suertes, y diferentes especies; y todos vinos se han de hacer, que las ubas estén bien maduras, y sazoadas en su perfeccion, sin otra mezcla, que quien quiera por su gusto hacer calabriada, ò mezcla, que lo haga de los vinos diferentes, quando llegue la hora de comer, para beber entonces.

Los que querais plantar viñas, (que algunos llaman majuelos todo el tiempo, que están en juventud, despues que son viejas las llaman viñas.) Procurareis 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 havrá hecho el lleno, hasta veinte y dos de la Luna, ò hasta que quiera bolver, y las plantareis en el creciente, dos dias despues de la conjuncion, hasta el lleno, y lo mismo despues, que ha hecho el primero quarto, hasta el lleno, y los sarmientos vivirán, y harán muchas ubas, y si se pueden plantar en los dias, que la Luna anda en los Signos fixos, ò terreos, como está dicho en el Libro primero en los Preceptos de Astrología, mucho mejor será, porque en los Signos terreos ponen muchas raíces, y en los fixos son de mas larga vida; advirtiendole, que los sarmientos no los planteis, luego que fueren cortados de las vides, porque mejor es, que estén dos dias, y mas con agua.

Despues de plantada la viña, paraque se haga presto, la havreis el primero, y segundo año de beneficiar doblado, sea con labranza, ò con cavarla, y conocereis quan presto os pagará el trabajo, y gasto, que havreis puesto en ella, y despues de los dos años, que no

*Escoger los sarmientos para plantar majuelos.*

*El beneficiar las viñas, y el cortar los sarmientos.*

mientos recien plantados.

le falta la labranza, ò cabadura ordinaria; que el mayor beneficio, que pueden recibir todas maneras de plantas, es el ser cultivadas, y mejor con cabadura: el segundo año, ò el tercero cortareis dichos sarmientos, dexando un ojo, ò boton encima de la tierra, descalzando el sarmiento, y la cortadura hareis tres dedos encima del ojo, ò boton, tomando la cortadura de la parte de atrás del ojo, ò boton, cortando por arriba; porque en tiempo, que los sarmientos lloran la agna, no cayga por encima del boton, por el daño, que le podrian causar los yelos, si en este tiempo vinieren.

Podar las vides de las viñas.

El mejor podar de las viñas es en el mes de Diciembre, ò à lo meno en el Enero; porque está probado, que en podando en el Diciembre, hacen las ubas mas gruesas, y los sarmientos pimpolléan antes, y se conoce, que maduran, y sazonan mas presto, y tambien, que en los granos de las ubas no hay sino un grano de labor, hasta dos; empero las vides podadas en el mes de Enero, es verdad, que hacen muchas ubas, 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 Diciembre, ó en Enero, si fueren viñas juvenes, deven ser podadas en Luna vieja, despues de haver llenado, hasta la conjuncion, y tambien las vides de los parrales; pero las viñas viejas, y las vides viejas de los parrales, conviene hacerlas podar de tres en tres, ò de quatro en quatro años, en Luna creciente; esto es, despues que ha hecho el primer cuarto; hasta el lleno. El podar en Luna vieja, hace las ubas gruesas, y bellas, y los sarmientos de la misma manera; y el podar en Luna nueva, hace muchas ubas pequeñas, largos, y delgados los sarmientos.

Adagio de las viñas.

Los morgones, que se hacen en las viñas, debe ser en Luna vieja; porque los sarmientos no se rompan en el pliego; y assi si quereis coger muchas ubas, y tener mucho vino, cultivad bien las viñas; y si quereis comprar viñas, haced que sean juvenes; porque dice el Proverbio: *Olivares de tu Abuelo, higueras de tu Padre; y viñas de tí mismo*; porque si haceis lo contrario, hareis lo que dice el adagio: *Que muchas hijas, y malas vecinas, y viejas viñas, destruyen la casa*. El mejor tiempo de arar, ò cabar las viñas, es por todo el mes de Febrero, antes que el boton empiece à salir, y esso lo confirma el adagio, que dice: *Si mi dueño me poda de Diciembre, ò de Enero y me caba, ò ara de Febrero, verguenza me fuera si no le hinchiera de vino la bodega*. El segundo cabar debe ser por el mes de Abril, hasta mediado de Mayo, y el tercero por todo Junio. Haveis de advertir, que en el mes de Julio, y Agosto no es bueno cabar, ni arar las viñas; porque entonces la tierra es cálida, y quando llueve no puede entrar mucho;

Otro adagio.

y si entonces quando es humeda la cabais , ò arais , se amassa con la enjuta, y entonces es muy destemplada, y por lo mismo no la haveis de mover en el Invierno , quando fuere elada , por lo que está tambien destemplada. Solo es bueno el cabar , y arar las viñas al tiempo de la Canicula, para matar las yervas malas, que se hacen en algunas viñas , como grana , y cañotas. Dice Paladio, que si en el mes de Julio , quando el Sol anda en el Signo de Cancer , y la Luna fuere el septeno dia en el Signo de Capricornio, que la grana, y cañotas, que fuere desarraygada en este tiempo , nunca bolverá à brotar de las raíces. Mas dice, que si la reja, ò azadon, ò otro instrumento de hierro , si quando lo hacen lo templan con sangre de cabron , que todas las yervas, que con aquel instrumento cortaren, nunca bolverán à poner raíces. Tambien dicen algunos , que aquellos instrumentos deben ser de cobre ; pero dice Paladio , que tambien hacen el mismo efecto siendo de hierro. Las vides de las viñas que se aran, debe ser el espacio , ò distancia de una vid à otra seis pies , y de las cabadas quatro.

*Paladio.*

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 habas , ò garbanzos ; que dice Paladio , que el estercolar las viñas hace corromper las ubas , y el vino. Mas dice, que el mejor estercolar de las viñas, es sembrar en ellas altramuces en el mes de Setiembre , ò en el fin de Abril hasta medio Mayo ; y quando los altramuces hicieron 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 morgones, quando se hacen, 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 hacen 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 havrá ubas ; y aquellos que pueden servir para hacer morgones para el siguiente año , y los pimpollos , y ubas que quedaren serán mejores , y esto lo debe hacer hombre que entienda la poda. Tambien es bueno para que las ubas sean grandes , y gruesas , ir à ellas en el mes de Mayo , y con unas tixeras cortarles todos los cordeles que han hecho los sarmientos de la vid, ò parra, y los que adelante se harán; porque como los sarmientos de sí 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 , vá à las ubas.

*Estercolar las viñas.**Pimpollar, y coger las ubas de conserva.**Para que las ubas sean mas grandes, y gordas.*

Para conservar las ubas , se deben coger en Luna vieja , y que no sean demasiado maduras , y en dia claro , y enjuto ; y dice Paladio , que el mejor tiempo de cortarlas , paraque se conserven , es entre el mes de Agosto , y Setiembre.

## C A P I T U L O S E G U N D O .

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

**Q**uien quisiere ingerir las vides malas , y estériles de las viñas , y parrales , debe procurar ingerir las vides que sean gruesas. Algunas hacen el ingerto medio pié encima de la tierra , y otros medio pié debaxo de tierra ; los que se hacen encima de tierra , con dificultad se aciertan , à causa que el viento los menéa , y somueve ; y si acaso fuere necessario que se hayan de ingerir arriba , por la poca substancia de el tronco , le plantareis en el lado un palo , con el qual le atareis la pua del ingerto , paraque el viento no la puede mover , pero si ingerís baxo de la tierra al hondo de la vid , será mas segura en la union , y las puas serán mas firmes , pero estas dán el fruto muy tarde , assi como los sarmientos que plantan sin raíces en el bolver la tierra en el hoyo , la haveis de poner muy floxa , paraque puedan pimpollar , ò taladrar , y sacar el pimpollo.

El tiempo bueno para ingerir ha de ser en la Primavera , quando los yelos han pasado , 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 macizos , y que tengan los botones cercanos los unos de los otros , cada pua para ingerir , que tenga tambien dos ò tres botones cada pua , de las que quereis ingerir encima de tierra ; y las que quereis ingerir baxo de tierra , deben tener tres ò quatro : advirtiéndolo , empero que de una varilla del sarmiento no se pueden sacar mas de dos puas , por larga que sea , que quitados siete nudos , ò botones de la primera , los que quedan son inutiles , è infructiferos. Advertireis , que luego que havreis cortado dichas puas de las vides no las ingerireis hasta tanto que havrán estado en un vaso embueltas con un trapo à la parte de abaxo del corte , y que esté muy bien cerrado , porque el ayre no entre en ellas , y quando la vid quiera empezar à empollar , hareis el ingerto desta manera : Cortareis la vid toda redonda en-

cima la tierra, ò debaxo la tierra, en el lugar donde fuere mas llano, y lo demás hareis, como está dicho, en el ingerir de pua de los arboles de fruta.

Tambien se hace con la vid el ingerto con barreno, pero en las viñas deben estar las dos vides cercanas, es à saber la vid que quereis ingerir, con la que quereis hacer el ingerto, y en los parrales de la misma manera; y este modo de ingerir hareis de la misma manera que se ha dicho en el segundo Libro, del ingerir con barreno.

Hareis que una vid haga las ubas tempranas, si ingerís la vid con un cerezo con barreno, estando el cerezo cerca de la vid; y si quereis que la vid dé las ubas tardías, cortareis las ubas de la vid luego que sean nacidas, y bolverán à nacer ubas de nuevo, y estas maduran tarde; y si las quereis conservar, las pondreis dentro de un vaso quebradizo sin cortarlas de la vid, y lo atareis muy bien con la vid, y dicho vaso debe tener un agujero de la parte de abaxo.

*Para tener ubas tempranas, y tardias.*

Hareis que un racimo tenga los granos de diversos colores, tomando dos, ò tres sarmientos de las vides de diferentes colores; esto es, el uno de la vid blanca, otro de la negra, y otra de la colorada, y la parte de ellos, que ha de estar plantada en la tierra, la hendireis, y por aquella hendidura passareis el uno por dentro del otro, que pasen todos dos veces, el uno con el otro, y los atareis muy bien, que las ataduras estén claras, y assi los plantareis, y al cabo de pocos dias los regareis, y todas las veces, que fuere necesario, y al cabo de dos, ò tres años, que todas estén unidas, y havrá echado pimpollos le cortareis los dos encima la tierra; y el que quedare, participará con la union debaxo de la tierra de las demás, y assi las ubas participarán de la virtud de todas, y hará las ubas, como está dicho.

*Hacer que un racimo sea de diferentes colores.*

Si quereis que las ubas no tengan sabor en los granos, quando querais plantar un sarmiento, lo xapareis por el medio, todo lo que ha de estar debaxo de tierra, y le sacareis todo el corazon de una parte, y de otra con cuchillo, y le bolvereis à juntar, y atareis con algunas ataduras, y le untareis con tierra gorda, y estiercol de buey amassado con cebolla albarrana, ò comun, que es mejor, y aprovecha para vivir, y para hacer la union. Otros acostumbran quando podan las vides por la parte de la cortadura, sacar el corazon con un barreno largo, tan abaxo como pueden, sin que el sarmiento se abra, despues tomareis benjuy, y zumo de artemissa maritima, y cocido todo hasta que sea como arrope, y quando esté frío, lo pondreis dentro del vacío del sarmiento de la vid, donde havreis sacado el corazon, y lo tapareis, y lo pondreis atado, que esté derecho por arriba, que no puede dicho licor salir; y de ocho en ocho dias bolvereis à llenar la

*Granos de las ubas sin sabor.*

que faltare, hasta tanto que la vid empiece à sacar el pimpollo, y los pimpollos que salieren en la parte, donde havrán sacado el corazon, harán lo sobredicho. Lo mismo se puede hacer en los ciruelos, y cerezo, y con los demás arboles, que en el fruto dán pepita, ò hueso. Cosa manifiesta es, que las vides son arboles para dár ubas purgativas, y principalmente para las llagas de las serpientes. El modo, y manera para plantar algun sarmiento es, le sacareis el corazon de la parte que ha de estar debaxo de tierra quatro ò cinco dedos, y en el hueco llenareis de triaca, y con un papel embolvereis el cabo por que dicha triaca no salga, y despues la plantareis en tierra, y tambien para lo mismo, poniendo triaca de quando en quando en las raíces. Otros hacen lo mismo, poniendo en lugar de triaca adelpha.

*Para que las vides no crien piojos.*

Las vides, y sus sarmientos no criarán piojos, si les untais la corteza del tronco con gordura de Osso, y lo mismo hareis si untais de la misma gordura el instrumento con que cortais los sarmientos en el tiempo de la poda; y otros dicen, que con ajo, y aceyte.

*Africano.*

Si tomais orugas, ò de los animalejos que se hallan en las rosas, y las haceis hervir con aceyte, y con esto unguís dichos instrumentos en el tiempo de la poda, no criarán ningun otro genero de animalejos, ni la elada les hará daño. Tambien hace el mismo efecto ungiendola con gordura de cabron, ò con sangre de ratones, ò con muñeca de ceniza, unguida con aceyte.

*Contra las eladas.*

Si las vides fueren dañadas de la elada, hareis la poda muy corta, porque quede en ellas virtud, y assi el año siguiente os dará las ubas tempranas; otros por la elada echan ceniza de qualquier manera por encima de las vides, despues de ser podadas; de otra manera no serán dañadas de las eladas, tomando estiercol seco, y ponedlo por diversos lugares de las viñas, y segon la parte que el viento dará, y viereis, de que parte viene la elada, encendereis el estiercol, y el humo irá esparciendola elada: otros siembran por las viñas habas para lo mismo. Dice Bericio, que el humo del cuerno del buey, con su estiercol quemado en la viña, que el viento haga ir el humo por todo el rededor, dicho humo hará esparcir toda aquella malicia que estuviere en el ayre. Dice Apuleyo que tomando los tres cangrejos de mar, ò de rio, con estiercol de buey, ò paja, ò estiercol de cabron, y hacer de ello humo, será suficiente remedio para lo mismo.

*Bericio.*

*Apuleyo.*

*Conocer las vides enfermas.*

Conocereis quando las vides esten enfermas, en viendo que las hojas se vuelven coloradas, las quales curareis haciendo en la parte de abaxo del tronco un agujero con un barreno grueso, y pondreis al agujero un pedazo de madera de encina, ò de la raíz, cubriendole

*Casiano.*

despues con tierra. Otros acostumbran para lo mismo regar debaxo de

de dichos troncos con agua de mar: otros le atraviessan un clavo baxo del tronco. Otros le hacen daño con algun instrumento al tronco, que la corteza quede quebrada. Otros le riegan el tronco, y raíces con orin humano. Otros la curan con ceniza de sarmientos, ò de madera de encina, mezclada con vinagre, y puesta al tronco de las raíces. Otros, quando la vid está enferma, la cortan en el llano de la tierra, despues la cubren ligeramente de tierra con estiercol, y quando vá sacando pimpollos, quitan los mas flacos, y débiles, y quedan los mas generosos, y mas principales, y esso hacen cada un año, hasta tanto que están curadas.

Conocereis la vid que fuere débil, y flaca, quando tiene las hojas descoloridas, y blanquinosas, y los sarmientos muy largos, como una cuerda, ò sogá, y la curareis con ceniza, y vinagre fuerte, todo mezclado, y ungiereis todos los troncos de la vid.

Quando la vid echa muchas lagrimas, y agua, la remediareis cortando en algunas partes baxo del tronco la corteza, y por las cortaduras echará agua, y cessará la de arriba de los cabos; y si esto no bastare, procurareis de hacer llagas al tronco en las raíces mas gruesas, ungiendo despues dichas llagas con heces de aceyte cocido, de manera, que dos partes vengan en una, y esso que esté frio.

Hay algunas vides, que corrompen las ubas antes de madurar, las quales curareis con hojas de verdolagas; otros las ungen la mitad de la uba con el zumo de verdolagas; otros ponen en las raíces ceniza vieja, ò arena.

Para conocer si havrá buena cosecha de vino, y si ha de ser bueno, ò al contrario, tomareis un grano de las ubas, en particular, y lo meneareis con dos dedos muy ligeramente; y si saliere algun licor, denotará que havrá abundancia de vino; y conocereis, si será bueno, y poderoso, si lloviere mucho en el Invierno. Lo mismo denotarán las lluvias que vinieren, quando los granos de las ubas fueren gruesos como un grano de yervos, siendo en agraz.

Empero las lluvias que vinieren en el tiempo de las vendimias, denotarán, que el vino será no tan solamente flaco, pero aun de poca substancia, y que hará muchas heces. Dice Missaldo, que si la ave abuvilla cantare antes que las vides de las viñas pimpollean, será presagio, que aquel año havrá buena cosecha de vino.

Conservareis en las vides de los parrales las ubas hasta la Primavera, haciendo en tierra un hoyo cerca de la vid, en lugar de sombra, de profundidad de tres pies, y dos de ancho, y en dicho hoyo pondreis una poca de arena, y plantareis en él algunos troncos, ò palos, y baxareis la vid con las ubas, y las pondreis en dicho hoyo,

*Si la vid fuera débil, y flaca.*

*Si la vid echa mucha agua.*

*Si las ubas se corrompen.*

*Conocer la buena cogida de vino Democrito.*

*Missaldo. Presagio de buena cogida.*

*Conservar las ubas. Bericio.*

yo, embueltos en dichos palos, atandolos porque no se muevan, cuydando que las ubas no se toquen unas con otras; y quando esto se hiciere, sea dia claro, y enjuto, y que no sean demasiado maduras, y sean enteras; despues henchireis todo el hoyo de arena, para que el Sol, ayre, ni lluvia las toque, y assi con la virtud de la vid, y con el fresco de la arena, se mantendrán frescas, y enteras hasta la Primavera. Se conservarán todo el Invierno, si las cogeis en Luna menguante, en dia sereno, y en la mañana, despues de ser passada la rosada, ò rocío, y esso se hará en medio de Setiembre, ò antes, que no estén muy maduras las ubas, y las pondreis con agua de mar, ò agua salada con un poco de vino, que esté hirviendo, y despues ponerlas sobre paja de ordio, ò cebada. Otros las ponen en vasos llenos de mosto, ò en un vaso bien cerrado, que el ayre no pueda entrar en él; otros con miel; otros ungidas con zumo de verdolagas.

*Ubas olorosas.*

La vid os dará las ubas olorosas, si poneis en las raíces algun unguento oloroso, ò las regareis de quando en quando con alguna agua olorosa.

*Una uba dentro de una redoma.*

Conservareis dentro de un vaso de vidrio, que tenga el cuello estrecho, como una redoma grande, poniendole la uba dentro quando está en flor, y la asegurareis bien con los troncos de la vid, que el viento no la pueda mover, y la cerrareis muy bien, quedando solo agujero para el capullo de la uba, y que esté boca abaxo, para que no pueda entrar agua, y la cubrireis con un pedazo de madera, que el Sol no pueda dár en dicha redoma, porque la calentaria, y el calor de la redoma haria daño à la uba; y quando la uba esté 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 uba bien conservada por mucho tiempo, que quien la vé, y no sabe el misterio, lo tiene por una cosa admirable.

*Alexio.*

*Para que un aposento parezca lleno de ubas, y hojas.*

Hareis parecer un aposento lleno de ubas, y hojas de vides, poniendo una uba con las hojas, quando empiezan à florecer, dentro de una redoma llena de aceyte 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 aceyte de la redoma, y la quebrareis para sacar el racímo, y hojas, y lo exprimireis, y el zumo passareis por un colador, y dicho zumo mezclareis con el mismo aceyte, y lo pondreis en una lampara, que no haya agua, y encendido el pavilo, y puesta en un aposento donde no haya otra luz parecerá dicho aposento que está lleno de ubas, y hojas.

Con-



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

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

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 están.

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

Otros las hacen huir, rociando las ubas, y sarmientos todos con estiercol de palomas, mezclado con aceyte comun.

Otros defienden las ubas de los parrales embolviendo las ubas con papeles, y otros con trapos de lienzo, y esso es mejor; porque el papel en lloviendo se hace pedazos, y seria trabajo haver de bolver à poner otros assi à menudo.

### C A P I T U L O T E R C E R O.

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

**S**Erá el ultimo trabajo, que dan las viñas, el coger ubas, y hacer el vino, las quales no se deben coger, que no estén bien maduras; y esso conocereis, quando las ubas fueren negras, y quando la labor se seca, y se despoja del grano, quedando limpio sin tenerse nada con él, separandose de la pulpa, exprimiendolas; ò tambien, si despues de haver quitado un grano, ò dos de la raspa, ò pezon de la uba, veis que aquel lugar que ocupaban dichos granos, no se disminuye nada, antes queda de la misma manera, sin ocuparle los otros granos.

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

*Para defender las ubas de las abispas, y moscas.*

*Democrito.*

*Paxama.*

*Missaldo.*

*Ubas bien sazonadas.*

*Recogida*

*de las ubas para vino.*

ma-

mejor, y de más conservacion; pero antes de la recogida conviene tener apercebidos todos los instrumentos, y vasos; como son, cestas, cuchillos bien afilados para cortar las ubas, y las portaderas estén bien fornidas de cercos, y ataduras, y bien restriñadas, para que no se les vaya el mosto, y las tinajas, y otros vasos para lo mismo: las cubas, y vasos hareis tambien estén fornidos de cercos, y ataduras; y el limpiar dellos no sea hasta el día, ò el día antes de poner el vino, porque si se limpiassen algunos días antes, la agua, que queda en la cuba, se corrompe, y hace daño en el vino, y es causa que las ubas queden desabridas, y de mal gusto; y lo mismo hace poniendo en las cubas vino muy aguado. Si la cuba fuere nueva, conviene antes de poner el vino, ponerle dentro mosto, que haya hervido, assi todo caliente, y bien tapado, meneandole, que vaya por todas partes incorporandose con la madera de cuba, y despues del frio lo sacareis de la cuba, y la podreis llenar 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 estén desvaporadas, por no haverlas tenido bien cerrados los agujeros despues de sacado el vino.

En el recoger las ubas 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.

*Modo de  
hacer el vi-  
no.*

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

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

*Lugar de la  
bodega.*

La bodega debe estar puesta à la parte del Septentrion, separada de toda suerte de mal olor, ni de ningun genero de estiercol; ni dentro de la bodega pondreis ninguna manera de cosa, que tenga  
mal

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

De las ubas negras se hace un vino muy claro, que se llama vino de pie, porque luego, que las ubas son pisadas, lo ponen en las cubas, sin entrar en la tina; y este vino hace muchas heces, y se debe trasponer, ò trascolar en Luna vieja de 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 virgen.*

Hay 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 hervido 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 va 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 demás, que no se habrán acabado de hacer en el tinajón, ò tinaja, es necessario trasmudarlos de unas cubas en otras en el mes de Enero, en dia claro, y enjuto, en el menguante de la Luna, para sacar las heces, que havrán hecho, y las acabareis de henchir la una de otra del mismo vino; y la ultima cuba la acabareis de henchir de otro vino, y esta será la primera, que haveis 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 hacer los claretes, se va entreteniendo la tina, ò tinaja, refrescandola cada dia, poniendo una carga, ò media de ubas con mosto. Despues de hechos dichos vinos claretes, ponen agua en la tina, ò tinaja, por cada diez cargas de ubas, que hay, media carga de agua, y despues del agua, si havrán hecho reserva de ubas, las pondrán con el mosto encima del agua, sino sacarán del mosto de la tina por abaxo, y la bolverán por encima del agua, y se hará un excelentissimo vino tinto, dexandole hasta que esté hecho. Conocereis, que está hecho, quando viereis, que la tina no hierve, y el vino va nadando, y entonces colareis el vino tinto; y luego si quereis prensar, sacareis con la prensa el vino, que estuviere empapado con las reliquias de las ubas, orujo, ò raspa, y este vino es muy bueno, y tiene otra bondad, que se puede beber muy presto; porque está hecho dentro de quinze dias. Si no quereis prensar, y quereis hacer vino para la familia, cada dia le echareis agua, segun la cantidad de ubas, sacando tambien vino; y si luego, que havreis hecho el vino tinto prensais, deste vino prensado rehenchireis las cubas del

*El vino tinto.*

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

*El vino moscatél, y macabeo.*

Para hacer el vino moscatél, y el macabeo, se han de coger las ubas muy maduras, y despues dexarlas enjugar tres ò quatro dias al Sol, ò darles una torcida al tronco del racimo, quando son muy maduras, y que estén algunos dias en las vides hasta estar enjutas, y marchitas, algun tanto, y despues las vendimiareis, y hareis el vino, y hareis, que hiervan en la tina, seis hasta ocho dias; porque quando se hacen estos vinos un tanto en la tina, son mejores, y mas sanos.

De la misma manera hareis todos los vinos blancos, como está dicho del moscatél, y macabeo, excepto, que las ubas no hará al caso, que se dexen enjugar al Sol, ni en la viña.

*Para hacer vino Griego.*

El vino Griego se hace de las ubas de las vides llamadas Griegas: estas vides de ordinario están plantadas en los pies de alamos negros, ò de otros arboles, y los sarmientos de dichas vides, están conducidos, y puestos arriba por los troncos de los ramos de dichos arboles, y estos están puestos en praderías, y lugares humedos, y nunca vienen à sazón con perfeccion, y assi requieren modo diferente. Este vino es de calidad muy fria, en tanto, que no es bueno si se debe, que no sea muy añejo de cinco ò seis años entonces es muy bueno, y sano. En hacer este vino se tiene esta orden: Cogidas dichas ubas, hareis el vino, como está dicho del blanco, y puesto en las cubas, reservareis de ello en una cuba pequeña, paraque quando conociereis, que va perdiendo el hervor, hagais hervir el dicho mosto reservado, con un buen vaso, è inchireis las cubas de dicho vino Griego, todo lo que havrá disminuído hirviendo en las cubas, assi como saldrá del fuego, y con aquel calor bolverá otra vez à hervir mas reciamente, y esso es remedio para quitar aquel verdor del vino, por razón de las ubas, que eran un tanto verdes; y de essa misma manera se debe hacer en los vinos blancos, quando las ubas son de viñas juvenes, este vino se debe trasponer en otra cuba assi como está dicho del clarete, y blanco.

*Hessiodo.*

*Donde se tiene de pipar la cuba, para gustar el vino.*

Quando querais gustar el vino de una cuba., aconseja Hessiodo, que la pipeis, ò hagais agujero en el medio de la cuba; porque dice, que la cuba tiene tres maneras de vino, el de arriba, el de enmedio, y el de abaxo; y el de arriba cerca del agujero es mas evaporado, como mas propinquo del ayre, y aquel, que está en medio, es de mejor conservacion, y de mas nutrimento; pero el que está abaxo en el

hondo, se corrompe mas facilmente, por estar mas cercano de las heces.

Quanto en el gustar del vino para vender, ò para beber, ò para ver si tuviere algun sentimiento de corrupcion, ò de otro gusto, aconseja, que sea quando hace viento de Norte; porque en este tiempo el viento es mas limpio, y purgado. Otros aconsejan, que sea quando hace viento de Medio Dia, por lo que este viento comueve mucho el vino, y da demonstracion de lo que tiene en sí. En qualquier manera de estas conviene, que sea en ayunas, por lo que entonces el gusto está sano, y no es bueno despues de haver bebido otro vino, ni despues de tener el estomago lleno; ni el que gusta el vino no debe haver comido cosa agria, salada, amarga, ni cosa, que pueda mudar el gusto, solo debe haver comido un poquito, con que aun no lo haya digerido.

El mosto clarificareis dentro de veinte y quatro horas, sin hervir, para poder beber luego, haciendo varillas delgadas con una plana de Carpintero de madera de avellano, y ponerlas dentro la cuba del mosto.

Dice Theophrasto, que hareis perder el hervir al mosto, ò vino nuevo dentro de la cuba, poniendole dentro una piedra tosca, y esso será luego que la havreis puesto.

Hareis que el mosto, ò vino nuevo, con el hervir, no salga de la cuba, haciendo una corona, ò guirnalda de poléo, y oregano, y la pondreis por el contorno del agujero 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 de un 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 hirviere en la cuba, poneis de las flores, y simientes de la yerva Tarech, le dará tan lindo gusto que parecerá ser el gusto del vino Griego, ò malvasia; pero advertid Taverneros, que no engañeis à la gente con este secreto.

Hareis que el vino nuevo se buelva luego añejo, tomando la yerva Corona de Rey, regalicia, estarabaca, de cada cosa tres onzas, aloes hepatico, dos onzas, y polvorizadlo, y mezcladlo con el vino nuevo.

Si quereis conocer, y hacer experiencia si el vino será de conserva, ò al contrario, tomareis harina de ordio una libra, y la pondreis con medio cantaro, ò azumbre del vino, que quereis hacer la experiencia en una olla nueva, todo mezclado, y lo pondreis con fuego de carbon encendido, de tal manera, que yerve dos ò tres

*Para clarificar el mosto, y hacer que yerva, sin que se salga de la cuba, y su conservaciõ.*

*Para hacer del mosto vino Griego, y malvasia.*

*Para hacer vino añejo.*

*Vino de conservacion.*

veces, y quando sea frio, sacareis el vino de la harina con un colador, y lo pondreis por espacio de una 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 será de conservacion mucho tiempo.

*Para conocer si en el vino hay agua.*

Conocereis si en el vino habrá agua, tomando una manzana silvestre, y la pondreis en el vino, y si la manzana va nadando por encima del vino, no habrá agua, y si va al hondo, habrá agua. Tambien si ungis con aceyte una 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, denotará, que en el vino habrá agua. Tambien si tomais un huevo, y lo poneis en el vino, y si luego se va al hondo, denota, que en el dicho vino habrá agua, y sino será puro. Si tomais sangre de gallo seca, y polvorizada, y la poneis mezclada con vino, que tenga agua, hará, que la agua vaya nadando encima del vino. Tambien procurareis hacer un vaso de madera de yedra, y le pondreis vino dentro; y si tuviere agua, en breve tiempo la echará à fuera destilada. Otros ponen en el vino dentro de la cuba una esponja empapada de aceyte, dexandola ir al hondo poco à poco, cerrado el agujero, y se irá empapando el agua, que tuviere el vino, con que primero se haya puesto en el vino alumbre liquido. Otros ponen un junco seco de un cabo en el vino, y el otro cabo sale fuera, y assi irá sacando à fuera toda la agua, que huviere en el vino, quedando puro.

*Para que un hombre no se embriague.*

Para hacer, que un hombre no se embriague por mucho vino, que beba, tomad primero zumo de coles blancas, y zumo de granada, de cada cosa dos onzas, y vinagre una onza, y todo junto lo hareis hervir un poco, y hareis de ello xarave, tomando una onza antes de beber: ò tambien si comeis en ayunas cinco, ò siete almendras amargas: otros comen pulmon de cabron, ò de oveja, assado: otros comen simiente de coles, y de axenjos: otros toman hortoteca, ò ramos de yedra, y hacen una guirnalda, ò corona en la cabeza: otros en el principio de la comida comen quatro ò cinco pimpollos de rabanos crudos: otros toman ceniza hecha de los picos de las golondrinas, mezclado con myrra, y con vino. El mismo efecto hará tomando en ayunas una taza de zumo de hojas de durazno; y sobre todos, el no beber vino.

El que fuere borracho, se le quitará la embriaguez comiendo acelgas, y almendras con miel, y de quando en quando, que beba un poquito de vinagre.

Si quereis que alguno aborresca el vino, tomareis tres ò quatro anguilas vivas, y las pondreis con vino dentro de un vaso, y en siendo muertas, las sacareis del vino, y dicho vino dareis à beber al que se acostumbra emborrachar, y de esta manera irá aborreciendo el vino, y beberá muy poco. Otros para lo mismo toman de los huevòs de la lechuza, y los dan à comer en la comida à los que acostumbran emborracharse; y si los dan à comer à los niños, no serán bebedores de vino. Hay otros, que toman de la agua, que los sarmientos lloran, quando son podados, y la dan à beber con vino, al que se acostumbra emborrachar, sin saber lo que es, y aborrecerá el beber vino.

*Aborrecer el vino.*

El vino no se gastará en la cuba, poniendo en él aceyte, ò otro licor, y si se ha empezado à gastar, se conservará sin gastarse mas; porque todos los ayres, que pueden corromper el vino, el aceyte los echa 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 enjague el vino.

*Para que el vino no se gaste.*

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

Tambien hareis el vino clarete nuevo, que presto parecerá viejo para beber, tomando almendras amargas, Corona de Rey, de cada una de estas dos cosas una onza, regalicia tres onzas, flores de espicanardi otro tanto, aloes epatico dos onzas, todo picado ligeramente, y puesto dentro de un talegon, lo pondreis dentro del vino.

*Que el vino sea hecho presto.*

El vino no hará flores dentro de la cuba, poniendo dentro della de la yerva filipendula seca, ò harina de yervos, y quando fuere abaxo al suelo de la cuba, pondreis el vino en otra cuba.

Si teneis comodidad en los meses del Verano, de poner el vino en una bodega muy abaxo de tierra, conservará el vino, que no se gaste, poniendo en la cuba media libra de enjundia salada de puerco, embuelta con un paño de lienzo, ò una libra, ò dos, segun la cuba del vino, que esté colgado en la cuba, y quando el vino irá baxandose, tambien ireis baxando la enjundia, de manera, que siempre toque en el vino.

*Remedios para conservar los vinos sin gastarse, ni corrupcion.*

Remediareis el vino que fuere corrompido, tomando rábanos, y

cortados à pedazos, los ireis enfilando en un 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 esté remediado; porque los rábanos irán tirando, y chupando el agror, ù otra malicia del vino. Otros tambien lo remedian, poniendo dentro del vino corrompido, ò de agror, ò de otra cosa, acelgas.

Reparareis el vino gastado, trafegandolo de una cuba en otra, que esté bien limpia de las heces, despues la lavareis con agua caliente, con la qual hayan hervido hojas de laurél, myrra, y ormini de huerto, y granos de enebro; y hecho esto, transpondreis el vino, y quando lo querais beber, lo hallareis de muy buen olor, color, y gusto. Tambien lo remediareis, poniendo trigo limpio en un talegon, segun la cantidad del vino, y lo pondreis colgado dentro de la cuba, y al cabo de tres dias lo sacareis fuera; porque el trigo atraherá à si la corrupcion del vino, y assi quedará claro, y entero.

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

*Missaldo.*

*Agror del vino.*

Sacareis el agror del vino tomando una cantidad de garbanzos, y los ungiereis con aceyte, y despues los hareis cocer, y cocidos, los picareis, haciendo de ellos pasta, y pondreis libra y media de dicha pasta dentro del vino, que se hace agrio, y dentro de un dia natural será remediado.

Tambien lo remediareis poniendo dentro del vino una olleta llena de agua, y muy bien cerrada, que no pueda entrar, ni salir cosa, y al cabo de tres dias, si ha dexado el agror, ò acedia, la sacareis del vino. De otra manera sacareis el agror del vino, tomando trigo, y haciendolo 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 estén como espuma, y despues las dexareis reposar, hasta que las claras estén assoladas en el vaso, y entonces las pondreis en la cuba del dicho vino: advirtiendole, que à una carga de vino se deben poner las claras de dos docenas de huevos, y antes de hacer esto, debe estar la cuba abierta por espacio de un dia, y una noche, paraque salga el vapor malo.

Lo mismo podreis remediar, tomando dos docenas de nueces, sacadas de las cascaras, y las enfilareis en un hilo, 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 mismo vale mucho el trasmudarle de una cuba en otra, una y dos veces; esto es, despues de la Primavera; y 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 arroyo, y lo pastareis todo, haciendo 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 quaranta dias bolverá el vino suave, bueno, y de buen color, y olor. *Caton. Vino aspero.*

Si el vino tuviere mal olor, tomareis un pedazo macizo de teja, ò de ladrillo, y lo calentareis al fuego, bien caliente, y despues lo atareis con un cordel, y lo pondreis colgado dentro del vino, y luego cerrareis la cuba; y despues de dos dias conocereis si fuere remediado, y sino, 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, un poco salada. *Vino corrompido.*

Convertireis el vino blanco en tinto, sin ningun daño, ni detrimento de él, poniendo dentro de el vaso del vino blanco polvos de miel cocida, que sea dura como una piedra, con tal, que quando la pongals en el vino, la meneeis: lo mismo hareis, con menos gasto, poniendo de las raíces de todas suertes de las lapazas, 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 querais, en infusion con aguardiente, por espacio de veinte y quatro horas, y de esta manera quedará el gusto, y olor de ellas en el aguardiente; despues quando querais beber, pondreis un poquito en la taza, ò redoma del vino, y si quereis tambien à la cuba del vino, y lo hallareis aquel gusto, y olor. *Vino de diversos gustos.*

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

Hareis vino muy oloroso, y dulce, tomando unos pocos de granos de arrayán seco, y picadlo, y lo pondreis en una barrilla de vino, y dexadlo por espacio de diez dias, y despues usareis de ello. Lo mismo hareis tomando de las flores de las ubas silvestres en el tiempo que florecen, y las pondreis en una cuba de vino. Otros toman para lo mismo hojas de pino, y de ciprés, y las friegan con la

madera dentro de la cuba, y despues ponen el vino dentro. Otros, por mas facilidad, toman una naranja, ò limon, que no sea maduro del todo, y le hinchen de muchos clavos, y lo ponen en infusion con aguardiente, por espacio de algun tiempo, y despues cuelan esta agua, y la ponen en la cuba del vino, que querrán 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 ubas blancas, meneandole cada dia, por espacio de quarenta dias, y despues lo dexareis reposar; y vendrá à ser blanco; y por el contrario pondreis en el vino blanco ceniza de sarmientos de ubas negras, y lo bolverá tinto.

Quien huviesse bebido vino, y no quiere, que le huelan, coma de las raíces 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 querais, y las pondreis con el mosto nuevo, hasta que el vino esté hecho, y despues lo traspondreis en otra cuba, y conservadlo para usar del en el beber.

Hareis vino para sacar piedras, y arenas de la vexiga, y para hacer orinar, tomando granos de la yerva llamada vexiga de perro, (que son como unas cerezas, puestas dentro de una bolsa cada una de ellas, y en algunas partes se hallan en las viñas) tantas quantas fuere necessario, y rompidos, los pondreis con vino caliente, y frio; y esso hareis, hasta que el vino haya tomado la virtud de dichos granos, 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 dél para dicho efecto.

Para hacer vino con membrillos, que es bonissimo para al estomago, para camaras de sangre, para enfermedades de riñones, para restreñir, y para hacer orinar; tomareis membrillos, y los limpiareis de la piel, y hechos quartos, pondreis doce libras à la cuba de el mosto, por espacio de treinta dias; despues traspondreis el vino en otra cuba, sin los membrillos, y usareis dél para los dichos efectos.

Hareis vino para la flaqueza del estomago, tomando media onza de canela fina, gengibre blanco dos dragmas, clavos, pimienta larga, nueces noscadas, de cada cosa dos escrupulos, azucar fino media libra, todo bien molido, y lo mezclareis con seis azumbres de

vino blanco, y lo colareis segun el arte. Otro para el mismo efecto, tomad canela fina onza y media, de gengibre media onza, de clavos dos dragmas, galange una 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 hipocrás hareis tomando canela fina seis dragmas, de gengibre media onza, de nueces noscadas dos dragmas, de clavos, y grana de Paraíso, de cada uno una dragma; de cardo momio un escrupulo; pimienta, culamo aromático, culantro preparado, de cada uno un escrupulo; de vino muy bueno ocho libras, azucar blanco, lo que fuere necesario, polvorizado todo lo mezclareis, y lo colareis, como se acostumbra, y lo aclarareis con leche de almendras dulces. Otro vino hipocrás hareis con aguardiente: tomareis canela fina dos onzas, gengibre media onza, grana de Paraíso, pimienta larga, de cada cosa dragma y media, clavos una dragma, de nuez noscada media dragma, picado todo lo pondreis en un vaso de aguardiente, que sea destilado tres ò quatro veces, y esté lleno, y bien cerrado, lo dexareis estar tres ò quatro dias, y lo meneareis tres veces cada dia, despues lo colareis, y lo pondreis en conserva, y quando querais hacer vino hipocrás para beber, pondreis una cucharada suficiente de este aguardiente en una azumbre de vino tinto bueno, y una libra de azucar; y si el vino fuere dulce, no pondreis tanto azucar.

*Otros vinos, y sus virtudes.*

Hareis otro vino hipocráz con menos trabajo, tomando canela fina dos onzas, gengibre una onza, corpelli media onza, azucar blanco media libra, picado, y todo mezclado, lo passareis por manga, con dos cantaros de buen vino clarete.

Hareis vino hipocrás muy bueno para las calenturas quartanas, tercianas, y quotidianas; y para la preparacion, y hacer digerir los humores, y sacarlos fuera, tomando canela fina, y passas, de cada cosa media onza, media onza de gengibre, ceodarse, clavos, almagista, de cada cosa una onza, polipodio quatro dragmas, epitimi, palos de tomillo salsero seis dragmas, de azule una libra, y azucar lo que fuere necesario, pondreislo con vino, y hareis conforme el arte, y lo conservareis para quando querais usar de ello.

*Vino para calenturas.*

Hareis vino malvasia, tomando galange muy bueno, clavos, gengibre, flores de nueces noscadas, de cada cosa una dragma, y lo picareis todo grosseramente, y lo pondreis en un vaso de madera con aguardiente, y lo cerrareis bien, hareis esto assi por espacio de veinte y quatro horas; despues lo pondreis con un paño de lienzo

*Para hacer diferencias de vinos.*

delgado dentro de la cuba del vino blanco de media carga, y tendreis un vino tan bueno, y fuerte, como si fuesse malvasia natural. Otros toman palo santo una dragma, canela, cardamoni, clavos, de cada cosa dos dragmas, azucar de piedra media onza, todo lo picareis grosseramente, y lo pondreis en un talegon, y lo colgareis dentro de la cuba del vino.

Vino griego hareis tomando gengibre, y galange, de cada cosa media libra, grana de Paraíso, y clavos, de cada cosa tres onzas, y lo picareis grosseramente, y lo pondreis colgado en un talegon dentro de la cuba del vino.

Vino moscatél hareis tomando regalicia, polipodio, anís, de cada cosa dos dragmas, calamo aromatico una dragma, lo picareis todo grosseramente, y con un talegon lo colgareis dentro de la cuba del vino.

Hareis vino clarete tomando canela dos onzas, gengibre, galange, una onza de cada cosa, clavos dos dragmas, grana de Paraíso, pimienta larga, una dragma de cada cosa, miel libra y media, azucar dos libras, vino blanco quatro azumbres, ó cantaros; picareislo todo en polvos, y lo pondreis con dicho vino blanco, que sea bueno, y lo passareis por la manga algunas veces, y con claras de huevos lo clarificareis. Otros toman canela una onza, gengibre, grana de Paraíso, de cada cosa dragma y media, clavos dos dragmas, culantro preparado tres dragmas, azucar blanco quatro onzas, vino blanco bueno quatro libras; todo picado, y colado lo pondreis en un vaso de estaño. Otros toman canela media onza, clavos una dragma, gengibre dos onzas, azucar blanco media libra, vino blanco bueno dos azumbres, todo mezclado, y picado hareis clarete, segun el arte.

Para hacer vino de buena digestion tomareis una onza de canela, galange seis dragmas, azulí turbi, pillularum, hermodatils, media dragma de cada uno, y hecho de todo polvos, y con miel, y azucar, hareis de todo claréa.

*Vinos para  
enfermedades.*

*Evomino.  
Caton.*

Para hacer vino, que conviene para los viejos, que son frios, y débiles, y para aquellos que se les disminuye el calor natural, porque los cria, y aumenta las sangres, y los dá fuerza à las partes principales: tomareis vino malvasia, azucar blanco, de cada cosa quatro libras, cociendola con fuego lento, hasta que sea como xarave, y lo conservareis, y usareis dél en el beber con dos partes de agua. Hareis vino para mover el estomago, tomando un manojito de elebor negro, y lo pondreis en un cantaro de mosto, y quando el mosto havrá harto hervido con dicha yerva, mudareis el vino

en

en otro vaso, y lo conservareis para usar dél para evacuar el estomago.

Hareis vino para la debilidad del estomago, y dolor de costado, tomando rosas secas, anís, y miel, partes iguales, y un poco de azafrán, ponedlo todo junto, y atado dentro del vino. Otro vino hareis que el uso de él es bueno para el dolor del estomago, y del higado, y para matar las lombrices que están en el cuerpo, tomando ocho dragmas de axenjo, y lo picareis, y lo pondreis en un paño de lienzo, que no esté muy apretado, y lo pondreis en un vaso, y echareis mosto encima, de tal manera, que para qualquier onza de axenjo, pondreis dos cantaros de mosto, y dexadle espiradero; porque el mosto con el hervir no saliesse fuera.

De la misma manera, y orden hareis el vino de anís, que es bueno para la dificultad de orina; y el de peras, que es bueno contra el fluxo del cuerpo, y el vino de laurél, que es bueno contra dolores del cuerpo, y tormo; y el vino de azahar, que en Latin se llama *Vulgabo*, que es bueno contra la enfermedad de la ictericia, hidropesia, y calenturas tercianas; y el vino de la salvia, que es bueno contra el dolor, y rompimiento de nervios. Todos estos vinos se hacen como el de arriba dicho del axenjo. Hareis otro vino del hysopo, que es bueno contra la enfermedad de los lomos, tós vieja, y suspiros, tomando hojas de hysopo bien picadas, y las pondreis en un paño de lienzo, y lo pondreis en el vino mosto, como arriba se ha dicho del axenjo. Vino hareis de agua, y miel, muy provechoso para la salud, y para tiempo de peste, y para beber dél los que no beben vino, bebiendo dél en tiempo de peste dos onzas cada mañana preserva, y defiende de la peste, tomando un cantaro de miel, y dos cantaros de agua de fuente; y con fuego lento, que no hierva, la mezclareis; despues pondreis en él media libra de tartaro de vino blanco calcinado por cada medio quintal de miel, el qual calcinareis en el horno del pan, ò en el rescoldo, embuelto con un papel mojado, y quando fuere blanco con la calcinacion, lo pondreis hecho polvos en la cuba, y la pondreis al Sol, por espacio de quarenta dias, y entonces estará bien purificado, y lo conservareis para usar dél. Hareis vino bueno para hacer orinar, tomando crapedia, ò gengibre, y lo picareis en un mortero, y en un cantaro de vino añejo pondreis media libra, y lo hareis hervir en un vaso de cobre, y quando sea frio, lo pondreis en otro vaso, del qual podreis beber cada mañana una taza, y hará orinar.

*Virtudes  
del vino.*

Hareis el vinagre muy fuerte, tomando la quarta ò quinta parte dél; lo hareis hervir, y lo pondreis con lo demás, que queda en la *Vinagre fuerte.*

*Alexio.*

cuba, y lo pondreis al Sol por espacio de ocho dias, y tendreis un vinagre fuerte. Otros toman raices de grama vieja, passas, y hojas de peros silvestres picados, raices de romazas, suero de leche, bellotas quemadas con los carbonos del fuego, garbanzos cocidos, pedazos de tejas, ò de ladrillos muy calientes; y qualquiera de una de estas cosas puestas en el vinagre, lo hará mas agrio.

*Missaldo.**Vinagres fuertes.*

Tambien lo hareis muy fuerte, si poneis en él un pedazo de pan de cebada fresco, ò mas si huviere mucho vinagre, y dentro de dos dias será muy fuerte. Otros ponen con el vinagre, sal, pimienta, y levadura, todo mezclado lo ponen en la cuba del vinagre, è incontinentemente se buelve agrio. Lo mismo hareis poniendo en ella un pedazo de teja caliente, una, y otra vez, raices de rabanos, ò niezpalos, ò ciruelas verdes, ò raices de acelgas picadas, y puestas en el vino por espacio de tres horas, será convertido en vinagre.

Hareis vinagre luego, tomando tartaro, enebro, y pimienta, lo que querais; y lo pondreis en buen vinagre bien fuerte, y hecho pasta lo hareis secar, y quando querais hacer vinagre, pondreis de dicha pasta en el vino, y luego se bolverá agrio.

De otro modo hareis vinagre; tomando vino bueno, harina de centeno, lo que fuere necessario, y hareis pasta, despues hareis panes pequeños, y los hareis cocer al horno, y quando estén cocidos, luego calientes los pondreis en vinagre fuerte, y con este mismo vinagre bolvereis à pastar dichos panes; y haciendo panes pequeños, los bolvereis à cocer al horno, y esto hareis, hasta que los panes no se molificarán en el vinagre, ni se harán pedacitos de ellos; y destos panes podreis poner en el vino, y luego se convertirá en vinagre.

Paraque el vinagre buelva en su primera naturaleza, pondreis en él simiente de puerros, ò de los pampanos, ò pimpollos de los sarmientos de las vides de los parrales, ò viñas.



## CAPITULO QUARTO.

DISCURSO BREVE DE LA INVENCION,  
*naturaleza, facultades, diferencias, y necesi-  
dades del vino.*

**S**E ha tratado en el segundo Libro de las diferencias del pan, según el uso en que está empleado para el nutrimento del cuerpo humano; y ahora en este tercer Libro de cultivacion de viñas, y del fruto que dellas proviene, que es el vino: por esso no será fuera de proposito discurrir sumariamente quales son las necesidades, naturalezas, invenciones, facultades, y diferencias del vino, del qual se hace 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, recibe por la accion quotidiana del calor vital, ó sea en aquella una disposicion, y paga de sí perpetua, tener naturalmente cuidado de su oficio, en dar à todas maneras de animales un apetito increíble 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, será extinto: esta substancia 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 un nutrimento, ó alimento sincero, si el alimento sincero facilmente pudiesse ser digerido, y distribuido por toda la habitacion universal del cuerpo; pero por la dureza continua no puede, y por esso conviene, que vaya acompañado de algun beber, que sea liquido, y que corra como el agua, como cosa que va por todo el cuerpo. Digo, que este licor que corre es una potestad, sin comparacion mas grande, que el alimento sincero, para hacer impedimento à la continua sequedad de las partes sinceras, y templar todo calor, que por causa ligera les puede hacer daño cada momento.

Esta es la circunstancia, y disposicion continua destas tres substancias, que à la fin paran en vejez, y despues en muerte; y esso proviene del combate, y contrariedad de los quatro elementos, de que está compuesto el cuerpo humano; los quales elementos, aunque parezca tienen union, están juntados de una consonancia, y amistad separable, sin otros secretos, mudanzas, y disenciones de sus calidades contrarias, se hacen de tal manera la guerra de poco en poco,

*La necesidad del beber.*

causandole la perdición, y dissipando enteramente el cuerpo, que dellos es compuesto. Los Medicos *ultra* de esso reconocen una otra causa de dissipacion, vejez, y muerte, la qual ella tarda, y se entretiene por el beber, y comer, que es el calor natural, que por el comer, la humedad vital recupera en la substancia las partes sinceras, la qual humedad, quanto mas presto es socorrida, y consumida por el calor, tanto mas breve es la vida del cuerpo. Esta humedad radical, y la resolution continua de los espíritus, está repartida por la influencia del beber, y comer, por lo qual la vida es mas larga, por lo que la natureleza es dueña de la conservacion, y larga durada de los cuerpos de los animales, que de otra manera, por las ocaciones arriba dichas, la vejez se acabaria en pocas horas, si no concurriese el beber, y comer, que son las dos cosas para sustentar, y entretener lo mas que es 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 ahora 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 uso del beber por el mundo, y la acostumbraban beber por apagar la sed; pero despues que manifestamente los hombres han mudado los gustos, y apetitos, y han inventado, y puesto en execucion diversidad de bebidas por esso la agua es aborrecida, y tenida como estraña en los lugares, de los quales los Países, y Regiones, adonde el calor del Sol, y temperamento de la tierra produce abundancia de ubas, escogen el vino por mas excelente, y agradable bebida. En las Regiones frias, en donde las viñas no pueden vivir, guardan el agua, y hacen venir vinos de otras partes, y lo conservan por delicadeza, y dan contento al gusto Algunos en lugar de agua, usan de beber otros licores, como vino de cerveza, de manzanas, y de peras, y muchos del uno, y del otro; otros de hidromiel, ò agua azucarada; otros de otros frutos exprimidos, ò de confecciones de raíces. Toda España, Sicilia, Italia, Francia; y todos los demás Países, 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 de su sacrilego Alcorán, donde manda, que no beban vino; y si lo beben, se emborrachan, y en su lugar usan del hidromiel. Inglaterra, Escocia, Dalmacia, Polonia, Salmacia, y otros Países Septentrionales, usan en parte de vino de acarreo, y en parte de cerveza; de manera, que quanto mas las Regiones son frias, tanto mas son dadas al uso del vino, y emborracharse.

Testimonio de esso, no tan solamente los Alemanes, pero tambien  
en



en la Frisia, Dalmacia, y Flandes, en los quales Países los habitantes de ellos, no tan solamente se excitan, rompen, y dan demonstracion en hacer quien beberá 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 compañía. Pero aunque tantas maneras, y diferencias de vinos hayan 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.

Ni es otra cosa el vino, sino el zumo, que sale de las ubas, estrujadas, ò pisadas en el lagar, con esta diferencia, que antes de hervir es llamado mosto, y despues de haver hervido se llama propriamente vino. Hirviendo se apura, y escupe los excrementos, que es una putrefaccion à él natural, que como se va criando, se va encerrando con él; porque entre tanto, que el zumo, ò mosto nuevo dura, contiene entte sí mas excrementos de naturaleza diversa, los quales el calor natural no puede sin trabajo cocer, ni mitigar: en este trabajo conviene necessariamente, que se haga un calor hirviente, y turbacion muy grande, por razon de los esfuerzos de los dos calores contrarios, como es del calor natural, que cuece la materia hervida del mosto, y por el mismo camino le separa las partes esccrementosas: de otra parte del calor extraño, que está encendido, y puesto en la materia cruda del mosto, el qual es contrario al calor natural, no por otra cosa, sino por las cosas saludables de las enfermedades represas; y es, que el calor natural da priessa à la materia cruda de la enfermedad, è impide la separacion de las materias viciosas, que son inquietudes, perdidas, ardores, y otras molestas symptomes, que exasperan hasta el tiempo, que el calor natural haya alcanzado la victoria, y vengan à separarse los humores loables de medio de los excrementos, que pueden causar la enfermedad; y assi se hace en el hervir del mosto, en el qual el calor extraño es vencido por el calor natural, sin ninguna putrefaccion, y las materias desiguales son separadas de entre las iguales. El humor inutil, y excrementoso, es consumido, y dissipado tan presto, quanto el zumo util, y provechoso 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 veces se hace un vino, que los Latinos lo llaman *passum*, que es, quando

Qué cosa es vino, y qué cosa mosto.

Los inven-  
tores de el  
vino.

las uvas han estado grande tiempo en el calor de el Sol en la viña. Dicen los Hebreos, que el primer inventor del vino fué Noé, Nicandor, y Colophovio, dicen en sus Carmenes, que el vino es llamado en Griego Oenes, de un hombre, que se llamaba de essa manera, el qual fué el primero, que exprimió el mosto de una uva dentro de una taza. Otros escriven, que Icaro fué el primer inventor, y que muy presto, despues de haverlo inventado, por ello mismo fué castigado; porque fué muerto por mano del Guardian emborrachado; de donde Propercio ha dicho: *Icare Cecropis merito jugulate Colonis*. Dice Atheneo, que la viña primera fué plantada cerca del monte Ethna, que un perro caminando por aquellas partes desarraigó de la tierra un sarmiento; y que Oreste, hijo de Deucalion, que entonces reynaba por aquellas partes, hizo plantar dentro de tierra aquel sarmiento, de donde salieron muchos pimpollos de sarmientos, los quales llamaban Oenus, que era el nombre de aquel perro, que havia desarraigado, y traído aquel tronco de sarmiento, de donde los Griegos antiguos llaman à las viñas Oenan.

Los Latinos dicen, que la viña es llamada *Vitis, quasi vita*; porque el vino restaura con presteza los espíritus vitales dissipados, y conforta, repara, aumenta, y fortifica el calor natural debilitado, que es el mas principal instrumento de la vida; de tal manera, que por el uso del vino se hace el hombre mas gallardo, que no era de antes, con todas las acciones necessarias à la vida. Los Antiguos son del mismo parecer. Bolviendo al primer origen, è invencion de la viña, en los unos, y en los otros hay diversas opiniones. Quanto à mi parecer, es, que la viña fué producida de la tierra, como las demás yervas, y arboles, desde el principio del mundo, y que llevaba uvas de sí, sin ninguna cultivacion, semejante à las que llevan los sarmientos silvestres, los quales, sin arte, ni trabajo, dan naturalmente algunos agrazones; y destas plantas transplantadas en buenas tierras, y beneficiadas, se han hecho viñas, yendose purificando, assi como se purifican todas las demás plantas silvestres, puestas, y traspuestas muchas veces en tierra buena.

Los Latinos llaman al vino *Vinum*, por razon de la violencia, que él hace al entendimiento, quando se bebe en demasia; y que assi se prueba, porque los Latinos lo llamaban *demetum*, por lo que su costumbre immoderada corrompe el entendimiento. Ahora hagamos difinicion; y digamos, que el vino es un zumo sacado, exprimido de las uvas maduras, puro, y puesto en una cuba capaz, y conveniente, para conservarse para la vida humana; y por esto el mosto

no se debe llamar vino, por no estar aun hecho, ni purgado.

El mosto es de un temperamento cálido 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, Lengadoc, Francia Narbonense, y otras Regiones calientes, se hacen, calientan, y disecan, hasta el fin del segundo, y hasta el principio del tercer grado, principalmente en constelacion del año caliente, y seco, quando fueren de una edad mediocre; pero los que son de territorios verdes, y crudos, que por esso son llamados vinos verdes, son mas débiles, 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 estan 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 contrario aquellos que se hacen en Países cálidos, los quales son mas cálidos hasta el quinto, sexto y doceno año: si fuere desta suerte, conviene pensar, que los nervios, y otros sentidos del cuerpo, reciben mas daño de los vinos viejos, que nacen en los Países, y territorios calidos, y secos, y assi nunca son ofendidos de los vinos añejos, que se hacen en los territorios mas frios. En el País de Francia, el vino nuevo hierve suficientemente; y assi como él 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 hacer abstinencia de los vinos viejos, que no de los nuevos, que aun no están del todo apurados, porque los vinos viejos calientan *ultra mensuram*; los vinos nuevos no excitan calor alguno, que dé 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 ténue, por razon de tener el calor debil: emperó en las Regiones frias, y humedas, se pude usar tanto de los vinos viejos, quanto de los nuevos, que son de ténue substancia: muchas veces los vinos viejos por su vejez pierden su calor, y calientan menos, y no son assi dañosos à la cabeza, como los nuevos, ò como aquellos, que son de edad de medio año; de manera, que el mosto es crudo, y dificil de digestion, si no fuere bien aceptado en el esto-

De la temperatura del vino, y mosto.

mago, y excita un flujo de vientre, y está largo tiempo en él estomago, y hinche, y concria otras obstrucciones obstinadas, suscita muchos sueños fastidiosos, causa frias, y largas enfermedades. Los vinos nuevos, que aun no son hechos, ni cocidos, se allegan muy al temperamento, y facultad del mosto, y son de la misma dificultad de digerir, y que no passa facilmente por las tripas, y venas, ni provoca à orina, que son los favores, que se debe tener de los vinos, y muy à menudo quedan suspensos en el vientre, y se hacen agrios facilmente en el estomago, si se bebe de ellos mas de lo que conviene; pero los vinos harto hechos, y apurados, y fuera de los excrementos, tienen todas las virtudes contrarias à sus fuerzas, y las incomodidades, que lleva el mosto, y vino nuevo, por lo que es hecho, cuece facilmente, y distribuido subitamente, purga, y hace discurrir las inflamaciones, retenciones, y humores, hinchazones de crudeza, y fistolas, y libra las obstrucciones excitadas de los excrementos, aumenta las fuerzas de todos los lugares por donde se ha de pasar la purgacion de los excrementos, provoca sudores, y principalmente las orinas, hace dormir, y resiste à los venenos frios. Sobre todas las partes del vino corrobora maravillosamente el estomago, del qual es recibido, y tocado el primero; y assi, el ayuda à la decoccion contraria al apetito, ayudando por virtud particular promptamente à las virtudes naturales, y evita, quando estan dissipadas de unas, y otras ocasiones; recrea, entretiene, sustenta, y fortifica el calor natural; de donde proviene que él despierta el entendimiento, y dá fuerza à los flacos, recrea, y revive las fuerzas.

El vino tinto es muy excelente, mas prompto, y singular remedio à todas las cosas, que vienen de evacuacion excessiva, ò de crudezas, que atormentan el orifice superior del estomago; y entretanto, que tarda à discurrir las crudezas, y frialdades, que redundan del ruin, y melancolico humor, que es cosa muy inçomoda, no tan solamente à las personas enfermas, y melancolicas, pero aun à todos aquellos, que fueren habituados de cuerpo de humores frios, y humedos. Aunque el vino sobrepuje en excelencia, y bondad, todas las maneras de beber, lleva en sí muchos daños, segun la cantidad, ò qualidad, ò evaporacion, la qual la recita Atheneo, buelve los hombres insensatos, ni pueden hablar, ni tener nada escondido; de donde ha venido el proverbio, que el vino no tiene nada de verguenza; porque la borrachez descubre todas las partes, y buelve todas las cosas claras, como lo hace el espejo, por razon de el qual el Poeta Esquillo ha escrito curiosamente, que el espejo es la forma de el rostro, y el vino del entendimiento. El Poeta

*Atheneo.*

Teo-

Teogenes ha advertido, que como el oro es probado en el fuego; *Teogenes.*  
assi el entendimiento es probado en el vino, por estos versos.

*Quale sit admotis explorant ignibus aurum;*

*Mens hominis vinum sana sit omne probat.*

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 complexion, y estado; corrompe la memoria, y turba todos los sentidos: todas veces no dá embriaguez del todo, sino alguna turbacion, y alegria especial, ò dormitacion, y hinche los vasos de cantidad de sangre, de lo que se siente un calor por todo el cuerpo, y principalmente en la cabeza, exceptuando aquellos, que dan en locura, à los quales el calor natural se les apaga, por beber demasiado vino; assi como el fuego se apaga poniendo demasiada leña, y la llama de la lampara se apaga, poniendo demasiado aceyte; assi el calor natural muy à menudo se apaga por beber vino immoderadamente; por razon de esso dice Aristoteles, *Aristoteles.*  
que la simiente de los borrachos es infecunda, y sus infantiles grosse-  
ros, y de mala disposicion.

Los Antiguos han permitido en todo tiempo el uso del vino medio-  
crementemente à los sanos, pero en las fiestas quitaban el vino puro; por  
esso dice Hesiodo, que en comiendo pongan tres tercios de agua, y *Hesiodo.*  
uno de vino, y esso tan solamente las fiestas. Atheneo escribe, que *Atheneo.*  
los Griegos tenian costumbre de beber dos partes de vino, y cinco  
de agua; pero es verdad, que los Antiguos mezclaban 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 la  
costumbre; y templanza debe ser conforme las ordenes de los  
Medicos, quanto à la cantidad del vino. El Poeta Ebullo, introdu-  
cido por Dionysio, que lo escribe.

*Tres tantum pateras, quibus est mens sana, propino,*

*Quarum, quæ fuerit prima, salubris erit:*

*Proxima delicias factura est: tertia somnum:*

*Luxus erit positum transilisse modum.*

Quanto à las edades, el vino es pernicioso à los niños, y mucha-  
chos; porque el vino, por su demasiada sequedad, destruye, y gasta  
la temperatura de aquellos, que son calidos, y humedos, à los quales  
Hypocrates encomienda, que se mantengan con cosas humedas; y Ga-  
leno no permite, que los niños gusten en ninguna manera el vino, y *Hypocrates*  
esso por lo que los niños son de un temperamento calido, y humedo, *Galeno.*  
y les hinche de vapores la cabeza, de donde les vienen infinitos ma-  
les. Platon en la Republica encomienda la abstinençia del vino à los

*Platon.*

niños, hasta la edad de quince años, por lo que no conviene poner fuego encima de otro fuego; despues de quince años, hasta quarenta, les permite el uso 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; porque como el vino es del todo enemigo de los niños, en recompensa es muy amigo de los viejos. Platon quitaba el vino del todo à los hombres doctos, y sabios, si no fuese 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 illustres se obscurecieron por el uso del vino: testimonio desto fué Lizandero, Duque de los Lacedemonios, hombre muy prudente, y sabio, si no bebiere sobrado; Antiocho el grande, Demetrio, Alexandro, Macedon, Dionysio menor el Tirano, el Filosofo Xenocrates, Anecreos, Alceo, los Poetas Lyricos, Aristofanes, el gran Señor Enico, Marco Antonio, excelente hombre, Caton Uticense, y muchos otros, &c. Por esta causa los Lecrenses, y Zephitienses, como lo recita Atheneo, tenian por crimen capital el beber vino. Concluyamos, que los vinos tan salamente por la demasiada cantidad llévan evapuraciones, 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 mediocrementemente con medida. Todas las cosas se deben hacer mas, ù menos, segun las edades, y costumbres, y modo de vivir, partidas del año, y constelacion del ayre.

*Consideraciones en los vinos.*

En los vinos se considera el color, gusto, olor, facultad, y consistencia; de donde las diferencias principales de los vinos son tomadas. Quando en el color, el uno es blanco, el otro claro, entre blanco, y tinto, como à color de miel, ò clarete, ò tinto.

El vino blanco generalmente es de mas ténue 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 Dice Galeno, que los vinos tintos, y de gruessa substancia, con poco trabajo estan convertidos en la naturaleza de la sangre.

*Dioscorides.*

Los vinos claretes, dice Dioscorides, siguiendo la sentencia de Hypocrates, que son de gruessa, y dificil decoccion, y digestion. Por

esso todos los vinos crassos, ò sean claretes, ò tintos, alimentan, y engordan el cuerpo abundantemente; pero dan mas pena, y trabajo en el estomago, que no aquellos que son claros, y de poca substancia, por lo que son de dificil digestion, y distribucion, y no evacuan assi facilmente por la orina, y por el continuo uso excitan hinchazones, y flatosidades 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, donde hay mucha cantidad de humores, y venas rompidas; porque aprovechan mucho à las decocciones, que se hacen en el estomago, higado, y venas; el blanco, y clarete es de tenue substancia: en general todos los vinos dulces, sean blancos, ò claretes, hacen mas nutrimento que los otros; porque calientan mediocrementemente, excitan la sed, hinchen, y opilan con el tiempo las partes nudribles, y alimentables, principalmente à los flemosos, y densos, y por esso son mal sanos.

El vino blanco dulce es de mas tenue substancia que el clarete dulce. Galeno dice, 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 débiles se engordan en la Primavera, y Verano, en el Invierno retienen sus integras calidades. Esta opinion está confirmada de lo que los vinos débiles, removidos, ò sacados con vehemencia, ò llevados lexos, ò puestos en bodegas descubiertas, ò à las partes de Medio Dia, 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, 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 flaquean, y finalmente se apagan.

*Causa de  
vinos agrios.*

Pues todos los vinos se engordan con el calor, excepto aquellos que son mas debiles, de los quales el calor debil se disipa por el calor exterior mas fuerte; porque la naturaleza debil no puede sustentar, ni un calor, ni un movimiento valido, y vehemente, al contrario los vinos que tienen mucho calor, y encierran en si una materia, no dificil, ni prompta en ser dissipada, removidos, y trans-

portados, 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 septimo año.

Quando el año es frio, y humedo, los vinos son de contraria calidad.

*Para ma-  
r la sed.*

Puedese remediar la sed causada por el calor, poniendose en la boca alguna de estas cosas, cristal, coral, plata, azucar, piedra, con tal, que estén un rato en agua de fuente fria: tambien podreis tomar julepes, ò lamedores de rosas, y de violetas, con agua de regalicia, ò oruzuz, desarraygada frescamente de la tierra: esta 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 hace 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 hace el pan mojado con agua fresca primeramente, y despues con vino.

*Nutrimiento  
del pan.*

Pues que havemos acabado las calidades, y excelencias del vino, bolvamos à tratar del pan, y de su nutrimento. Digo, pues, que es cosa muy cierta, que el pan tiene el primer lugar entre todas las demás cosas, que dan nutrimento al hombre; que sea assi, vemos, que las demás comidas, ò manjares continuos, no son tan agradables al gusto, por bien aparejadas, y sazoadas de buenas salsas, ò especies, que sean; que con todos sus aparejos dan un disgusto, ò fastidio de sí mismas; pero el pan nunca es desdeñado, assi en salud, como en enfermedad, y es la cosa, que ultimamente 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 ultimo comer que es gustoso, y agradable en todas maneras de comidas: assi ciertamente el pan tiene un beneficio admirable de naturaleza, que es dotado de todos los gustos, y sabores, que particularmente incitan, y alhagan cada una de las cosas de comer para ser comidas; las unas son placentes por su dulzor, otras por ser agrios, otras por ser saladas, y muchas por su acrimonia, y otras por su olor gracioso, y suave; el pan en sí contiene todo lo que se puede gustar agradablemente en todas las demás cosas de



comidas: aunque las otras cosas de comer sean de buen gusto en sí no pueden ser de agradable, ni provechosa comida en sanidad, sino que fuessen comidas en compañía del pan; porque el pan, por la bondad que tiene, corrige las fuerzas de las demás cosas de comer, y vale à sus virtudes; porque el comun proverbio dice, que todas las cosas de comer se hallan buenas, y provechosas, quando son comidas con pan. Hay otro Author, que dice este proverbio comun, (*Omnis repletio mala; panis autem pessima*) que dice, que mucho comer de cosas es ruin, y principalmente de pan; esto es, porque el pan, por razon de la grande, sólida, y constante natura, que dá al cuerpo, quando es comido en cantidad excessiva, hinche las venas de una sobrepujanza de sangre no corriente, ni facil à vaporar, y discurrir, pero aun sincera, firme, permanente, y maciza, de la qual sangre todo el cuerpo está alimentado, y lo hace mas pulsoso, mas lleno, y mas macizo; y por razon de esta plenitud, ò lugares espirables, es causa que los poros, y meatos de la piel, por los quales se debe hacer 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 uso del pan, y carne de puerco; y assi, segun enseña Galeno, las incomodidades, y fuerzas, que vienen en sanidad, son de las cosas de comer mal cocidas, y de mal digerir en el estomago, y son mas malas del pan mal digerido, que no de la carne, ò otras cosas de comer, por razon que el pan dá algun poco mas de pena, y tarda mas en la digestion; pero porque el uso del pan no debe ser menos preferido à todas las demás cosas de comer, aqui vereis como vienen mas por el comer de las cosas excessivamente, antes que no mediocrementemente, no tan solamente de pan, pero aun de todas las cosas buenas, excelentes, y viciosas; y de todas las demás cosas buenas, se encomienda la medianía, por lo que la vida del hombre consiste, sobre todas las demás cosas de comer en el uso del pan, que será dueño de su vida; y por su salud debe hacer cocer el pan, segun su condicion, y naturaleza.

El pan de la harina de centeno es nutrido, pesado, y fastidioso, de un zumo viscoso, y melancolico, y por esso es dificil en el digerir, y es propriamente 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 de este pan para molificar el estomago, y se vé aun estar esto en uso entre los grandes señores.

Galeno.

Pan de centeno.

*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 está habituado, y en mas, ò menos hambre, y à la forma, condicion, y manera del vivir de cada uno, y la costumbre del País, 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, que la pueden romper, segun el tiempo corre, la qual cantidad de pan la hacen aumentar, y disminuir.

*Ransovio.*

*Para re-  
mediar la  
hambre.*

Para la hambre, escribe Ransovio, que quando se padeciere hambre, se procure tomar el higado de qualquier animal, assarlo, y luego comerlo en lugar de pan: tambien el pan amassado con almendras dulces, y azucar, con poco que se coma se quita el hambre: el pan, que sea cocido dos veces, hace el mismo efecto, y se conserva mucho tiempo.

Escrivese tambien, que un hombre estuvo siete dias, y siete noches encubierto, y escondido en una casa que se cayó, sin tener alguna esperanza de su vida; quando le hallaron, le preguntaron, de qué havia 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 necesidad algun espacio de tiempo.

*Avicena.*

Avicena trae otro remedio, tomar una libra de almendras dulces, y una libra de gordura de baca derritida, aceyte de violetas dos onzas, y de mucilago radicis altæ una onza, y todo junto picado en un mortero, despues de todo hareis pelotillas gruesas como unas nueces, y quando padezcais hambre, usareis de ellas.

## CAPITULO QUINTO.

### SECRETOS DE COMO SE HACE EL ACEYTE del fruto del olivo, y de frutos, simientes, yervas, y flores.

*Aceyte, que  
se hace por  
expression.*

**D**Ebese aqui tratar, y enseñar el modo de hacer aceyte del fruto del olivo, como cosa muy util 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 hacienda, 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

copioso de aceyte; y assi no será fuera de proposito despues de haver tratado, y enseñado largamente de las plantas de las yervas, arboles, frutas, ubas, y vinos, tratar de la utilidad, que nace de las aceytunas del olivo, y de otros frutos semejantes, de los quales el buen Padre de Familias de la Casa de Campo acostumbra sacar el aceyte. Para hablar del aceyte en general, él se hace en tres maneras: la primera por expression, que es la mas comun, y principal; la segunda por impression; la tercera por destilacion, ó resolucion, como la agua destilada: aqui hablaremos solamente de los dos modos primeros en este lugar, y reservaremos el tercero para otro lugar mas adelante.

El modo de hacer el aceyte por expression, no solo pertenece al fruto del olivo, pero aun à los demás frutos, y simientes; como son nueces, avellanas, almendras, nueces noscadas, simiente de lino, y cañamo, y otras semejantes, de las quales hablaremos abaxo. Pero porque el fruto del olivo dá mas aceyte, que ningunos otros frutos, ó simientes, el fruto del olivo merece nombre de excelencia, mas que todos los demás frutos de los licores untosos, ni de los otros frutos, y simientes; porque no tienen otro nombre, de aquello, que solo por razon pertenece à aquel licor, que se exprime del fruto: y assi quando hablamos del aceyte del fruto del olivo, solo le llamamos aceyte; mas quando hacemos mencion de otro aceyte, le añadimos el nombre del fruto, ó simiente de donde el aceyte fué expresso; como aceyte de nueces noscadas, de almendras dulces, y de todos los demás; y assi empezaremos à escribir el modo, y manera de hacer el aceyte del olivo, que absolutamente, y como por antonomasia es llamado aceyte.

Despues de haver cogido las aceytunas, conforme se ha dicho en el Libro Segundo; en el tratado del Olivo, considerad diligentemente si el lugar donde se ha de hacer el aceyte, tiene todas las alhajas, que para ello son de menester; como son, la caldera, tinelo, barriles, y vasos, para poner las diversas suertes de aceyte, y esponjas grandes, y pequeñas para tomar el aceyte; las cubiertas para cerrar los vasos, y de otros para llevar el aceyte fuera; cuerdas, ó sogas de cañamo, de esparto, y de retama, y de muchas otras cosas, que deben estar aparejadas antes de ponerse à hacer el aceyte.

Despues hareis curiosamente, que la muela, el torcular, y la prensa esté bien limpio, y todos los demás instrumentos necesarios para hacer el aceyte, y que tengan suficientemente provision de leña para hacer buen fuego, para calentar largamente el lugar donde se hará la prensa si acaso no bastáre el calor para el sitio del lu-

*Tres mane-  
ras d'acey-  
et.*

gar; porque todos los licores untosos se resuelven, y derriten por el calor, y se restriñen por el frio; y por este respeto será bien que el prensador haga el aceyte al medio dia, porque no tenga necesidad de fuego, ni de luz en hacer el aceyte. Todas estas cosas preparadas, hareis que vuestros trabajadores limpien las aceytunas, y luego despues las lleven al prensador, dentro del qual se pondrán enteras con estas nuevas hechas de sauce; porque el sauce da mucha gentileza al aceyte, y que sean exprimidas llanas, y acomodadamente, como mejor se pueda. No menos fuera bien primero ponerlas debaxo de la prensa, romperlas primero la carne, y piel con la muela diestramente, porque el cuesco daña el sabor del aceyte, si fuere rompido, y despues da apretareis bien debaxo de la prensa, poniendo quatro libras de sal entera, por cada mujo de aceytunas, y despues exprimireis los cuescos de las aceytunas separadamente. Aquellos, que tendrán cargo de recoger el aceyte, pondrán 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 esté muy apretada, es de mejor gusto, que no el segundo, y este es llamado aceyte virgen, ò de pulpa, el qual es muy liado, y bueno para usar dél en las comidas: el segundo, es bueno para ungir, y otros usos semejantes: el tercero para quemar, aunque será bien quando el aceyte havrá un poco reposado en el vaso, trasponerlo en otro; porque el aceyte, quanto mas es aventado, y removido, tanto mas se hace claro, y sin heces.

Las pilas, ò tinajas, en que se ha de poner el aceyte, deben ser bien embetunadas, engomadas de pez, y goma, y bien limpias; y si fueren viejas, con legía, y que sean bien enjutas, y el aceyte se pondrá en ellas, treinta dias despues que esté hecho; porque entonces las heces se van abaxo del 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 él 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 heces 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-

men-

mente si el aceyte fuere puesto en vasos de vidrio, y de barro, y mayormente si el aceyte fuere hecho de aceytunas verdes.

Los remedios por si el aceyte se bolviera rancio, y si el aceyte fuere muy turbio, ò si tuviere algun olor malo, ò si lo quereis que sea muy claro, resplandeciente, ò si se congelare con las heces en el Invierno: todos estos remedios hallareis en el Libro segundo, en el tratado del Olivo.

Muchas frutas, y simientes hay, que dan por expression un licor untoso, como las aceytunas del olivo, como las nueces, avellanas, nueces noscadas, almendras dulces, y amargas, nueces de Indias, las almendras de los duraznos, albericoques, de cerezas, ciruelas, y de simiente del cañamo, y del lino, de mostaza, de naranjas, cidras, limones, manzanas, peras, calabazas, pepinos, y melones, y otros semejantes; de los quales se tratará particularmente, para que se entienda la manera, y modo, que se debe tener en la preparacion del dicho aceyte.

El aceyte de almendras dulces se prepará deste modo: Quitareis el pellejo de las almendras, despues que hayan estado algun rato en remojo con agua tibia; despues las picareis en un mortero, ò almirez de piedra, y la mano que sea de madera, y las pondreis en panes, 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 una hora, y al Sol por cinco horas, ò ponerlas en un vaso de vidrio calantado con el vapor de una agua hirviente en una caldera: despues las pondreis en una estameña, ò talegón. Conviene primero quitar el pellejo à las almendras, porque con el aceyte no vaya nada del pellejo, y tambien, que el aceyte sale mas puro, y limpio; despues que desta manera las almendras fueren prensadas, y exprimidas, se puede aquella pasta cocer debaxo la ceniza, y usar della en lugar de pan. Conviene observar, que semejante preparacion del aceyte de almendras dulces es proprio al aceyte, que se toma por la boca, para quitar el tormo à la muger, que de fresco ha parido, para mitigarle el dolor colico, bebiendo dello, con dos onzas de vino blanco, ò de aguardiente; y este aceyte se saca à menudo sin fuego, y sin otra suerta de calor. Algunas veces se tuestan las almendras, para desecarlas ligeramente, y despues se saca el aceyte. Hay otras dos maneras de aceyte de almendras dulces; el uno es dedicado à las unciones de las partes exteriores enfermas, y otro del qual se sirven para zahumo: las quales dos maneras son hechas de almendras dulces, y añejas, y sacan mucho aceyte, por ser muy acetosas por la vejez, molidas, y puestas en una calza, y prensadas.

*Aceytes  
por expres-  
sion de fru-  
tos, y si-  
mientes.*

*Aceyte  
de almen-  
dras dulces.*

*Virtudes.*

*Aceyte de almendras amargas, y de laurel.*

De la misma manera se hace el aceyte de las almendras amargas, y de festucos, nueces, avellanas, nueces de Indias, almendras de duraznos, cerezos, de simientes de calabazas, pepinos, melones, palma Christi, cañamo, lino, dormideras, veleño, azafrán, 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 haveis de preparar desta manera: Tomareis aceytunas de laurel maduras, de fresco las picareis, y hareis panes de la pasta, ò massa, y la hareis hervir con agua en un vaso; despues la exprimireis debaxo de la prensa, y dexareis destilar el aceyte en un 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 hacer unciones, à los humores frios, perlesia, horrores de calentura quartana, y afecciones frias de nervios.

*Virtudes.*

De la misma manera se puede hacer el aceyte simple de los granos de arrayan, enebro, lentisco, terebinto, y yedra, que es singular para hacer unciones à la gota fria, y otros humores semejantes. Algunas veces se toman iguales partes de granos de enebro, y de laurel, y los ponen en remojo con vino, y despues se exprime el aceyte; y tambien se puede hacer hirviendo, con aceyte de granos de laurel, y despues exprimirlo, ò tambien sin ninguna mixtura, ni preparacion, poniendo dentro de una calza los granos maduros, y verdes de laurel, de los quales debaxo de la prensa se saca el aceyte.

El aceyte de nueces noscadas hareis deste modo: Tomareis nueces noscadas, y hareis de ellas pedazos pequeños, y májados en un almirez con mano de madera; despues las exprimiteis, y hareis pedacitos, poniendolas en infusion con buen vino, por espacio de tres dias; despues las desecareis à la sombra por dos dias; despues las calentareis en una sarten medio quemante en el fuego, rociandolas con agua rosada, y luego las estrujareis debaxo de la prensa.

Conviene notar, que esta manera de aceyte se hace por expression; y que el hombre algunas veces no sea estrecho, y escaso en el dar la materia del agua, ò del vino, para sacar mas facilmente, y mas cantidad de aceyte, como se ve que se hace, à la expression del aceyte de almendras dulces, las quales, quando son algunas veces demasiado secas, se les pone algun poco de agua, ò de vino, como en el aceyte de laurel, nueces noscadas, enebro, y otros semejantes.

## CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DE LOS ACEYTES, QUE SE HACEN POR  
*impression, cèn muchas advertencias.*

**Q**uanto à los aceytes que se hacen por impression, son comun-  
mente 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 veces en lugar del aceyte del  
olivo, el hombre se sirve de aceyte de almendras dulces, de nueces,  
de manzanillas, y de otros, segun la ocasion como se puede cono-  
cer por la descripcion de los semejantes aceytes: sea como quiera,  
al hacer aceyte por impression, conviene considerar tres cosas: el  
calor, la causa eficiente de la manera del aceyte, y la calidad del in-  
grediente, y cantidad de ello.

*Aceytes que  
se hacen por  
impression.*

Quanto al calor, ò sea de fuego, ò del Sol, ò 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 raíces de que nacen, que por la composi-  
cion de semejante aceyte, el hombre se contenta muchas veces del  
calor del Sol, ò un calor de agua hirviente, que se llama baño de  
Maria, de otra manera, duplicado vaso; y quanto à mi, soy de pa-  
recer, que para la preparacion de este aceyte, no conviene servirse  
de fuego de carbon, ni de otra manera de fuego, mas amigable del  
baño de Maria, en que todas las partes del ingrediente son conserva-  
das; y el aceyte bien preparado, y digerido, assi por el calor  
de un fuego violento, sale mas presto una exhalacion, y combus-  
tion de la cosa aceytosa, que una digestion. Aunque en la prepara-  
cion, de el semejante aceyte sea necessario mas vehemente calor,  
que el del Sol, fuera mejor poner la materia en un vaso de vidrio,  
ò de estaño por estar infuso dentro el aceyte, 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, esté infuso tres dias integros  
en el baño de Maria, que es dentro de un vaso, ò caldera de agua  
un poco hirviente, ò por mejor que el vaso no esté dentro del agua,  
antes mas presto recibe tan solamente el vapor de agua hirviente  
de dicha caldera, y passados tres dias podreis exprimir la cosa, que  
haveis infundido, y lo colareis, y exprimireis con un colador de  
lien.

*Secretos.*

lienzo grossero, y despues pondreis otro nuevo, y conviene sea, hasta tanto, que el licor que fuere mezclado con el aceyte, ò la humedad que saldrá del ingrediente sea consumida, y que el aceyte haya integramente tomado la virtud del ingrediente, para colar, y exprimir, como arriba está dicho. Esso es la manera de la buena preparacion del aceyte por impression; verdad es, que con menos trabajo, y mas presto se puede preparar, poniendo la materia dentro de una sartén de cobre, con fuego de carbon, donde hervirán 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 está dicho. Se conocerá quando el aceyte havrá 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 à la espatula, ò palo de madera se le pagáre alguna gota de aceyte, y echandola en el fuego se enciende luego, es señal que ello está puro; y si rechina, es señal que tiene aun algun residuo de humedad: tambien hirviendo, si se hace ruido con la humedad que tiene; pero quando se fuere consumida, está quieta, y sossegada: assimismo, una gota esparcida en la mano, si hay humedad, se demuestra har-to; porque demuestra bastante encima la humedad.

Quando à la calidad del ingrediente, ella principalmente consiste en esso, si los ingredientes fueren frios, ò calidos, tiernos, ò duros: si fueren frios, convine hacer mucha permutacion de aquellos dentro del aceyte, por imprimirse el aceyte à la virtud fria de aquellos; porque con todo que el aceyte 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 mudar mas veces la cosa infusa, y poner de otra en su lugar; fuere esto especialmente bueno lavar el aceyte con alguna agua, como se dirá en el aceyte rosado; y si los ingredientes fueren calidos, bastará una sola permutacion de aquellos para la composicion del aceyte cálido.

Si los ingredientes fueren duros, y dificiles en el digerir, y en el imprimirse la virtud de aquellos con el aceyte, conviene que esté primero en infusion antes de ponerlo à hervir; 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 veces una simple infusion en el calor del Sol, ò encima un fuego muy lento, sin ninguna decoccion; como à las



Las flores algunas veces un hervir ligero sin infusion, y como à muchas cosas aromatizadas.

Quanto en lo demás de la calidad del ingrediente conviene observar, que no solamente los aceytes por impression, son hechos de parte de plantas, mas aun de parte de animales, y excrementos de aquellos, en los quales no se debe hacer alguna permutacion; y no hay otra cosa que observar, sino fuere, que los animales pequeños deben morir dentro del aceyte, como es el aceyte de alacranes, de ranas, y de hormigas. Si fueren gruesos, se han de matar primero, y despues quitarles las entrañas; y ultimamente hervir con el aceyte, como se hace el aceyte de la raposa, ò sorra.

Conforme à la calidad del ingrediente, del qual los aceytes por impression son llamados simples, ò compuestos, conviene observar, *Advertencias.* que quando el aceyte fuere compuesto de muchos ingredientes, se sigue este orden: Tomar el ingrediente de mas gruesa, y dura substancia, y ponerlo por espacio de tres dias en infusion; y aquel de mediana substancia, por dos dias; y el de tenue, sutil, y aromático, por un dia, y noche; despues hacerlo hervir por orden, sin colarlo, si no fuere una sola vez, reservando la goma para mezclar, y disolver con dicho aceyte colado, segun requiere, si acaso entráre alguna goma en el aceyte.

## C A P I T U L O S E P T I M O .

### SECRETOS PARTICULARES DEL ACEYTE, QUE SE

*hace por impression, y por destilacion, y de algunos*

*balsamos artificiales.*

**S**E prepara el aceyte rosado deste modo: Tomareis de aceyte fresco, la cantidad, que conocereis fuere necessaria para que las rosas estén infusas, lavandole diligentemente, para hacerlo más frio, ò más templado, como para despojarlo, y si acaso fuere en algun modo salado, ò cocido, y la semejante levadura se hará con iguales partes de agua, y aceyte, poniendo, y colandolo todo junto en un vaso, hasta que esté mezclado, è incorporado, dexandolo assi algun tiempo junto, hasta que se haga separacion; y despues se hará un agujero al suelo del vaso, para sacar el agua, y despues se pondrá otra agua, la qual sacareis como la otra, y esso hareis por tres ò quatro veces; y en siendo hecho esto, se tendrá el vaso en algun lugar calido, porque el aceyte hace mas presto operacion; y es menester advertir, que el aceyte no debe ser lavado deste modo, y manera, sino

*Prepara-*

*cion para*

*hacer aceyte*

*rosado.*

fue-

fuere el aceyte refrigerante; como el rosado, violado, y otros semejantes: bien es verdad, que no conviene lavar el aceyte, quando hay del aceyte de las aceytunas del olivo verdes. Hareis este lavatorio, tomando suficiente cantidad de rosas deshojadas, y puestas en infusion, ò componiendolas en este aceyte, lavado en un vaso, que tenga el cuello estrecho, como en una redoma, ò otro vaso, que sea de vidrio, ò 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 hirviente, como está dicho, ò à lo menos las hareis hervir en una sarten de cobre, con fuego lento, ò sin llama por espacio de dos ò tres horas. Despues que el aceyte haya hervido, y consumido una parte de su humedad, será conveniente colarlo con un paño de lienzo grossero, y ponerle despues otras rosas frescas, haciendolo como está dicho, tres veces; y finalmente despues que fuere colado, añadireis otra tanta de la agua de la infusion de las rosas en agua, segun el aceyte que fuere, y despues se pondrá por espacio de quarenta dias al Sol, la qual infusion se puede, aun despues, separar del aceyte. 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 aceyte. Algunas veces se mezcla en la decoccion de rosas un poco de vino, ò de rosas frescas, porque no se queme; ò que cociendole, no tome en sí algun mal olor. Conviene advertir, que se preparan dos maneras de aceyte rosado; el uno del aceyte de aceytunas maduras, y de rosas del todo abiertas, las quales, para mayor acierto, deben ser coloradas; el otro de rosas aun no abiertas, con aceyte de aceytunas verdes. Este es mas refrigerante, estringente, y percusivo; el otro es mas digestivo, y mitiga mas el dolor. Hacese algunas veces un aceyte rosado sin mixtura de aceyte de aceytunas, poniendolo à corromper debaxo del estiercol, en un vaso bien cubierto, por espacio de un mes entero, de rosas coloradas, ò encarnadas, ò mezcladas, y dicho aceyte es muy odorifero. Esta manera de preparacion se puede observar en el componer el aceyte frio, è templado, y simple; como el aceyte violado, de manzanilla, de meliloto, de rosas, de flores de saúco, de anís, 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, y otras composiciones. Adviertase, que à falta de aceyte de aceytunas verdes, se puede tomar aceyte de almendras dulces, hecho de fresco, ò de nueces, que primero este lavado.

Hareis aceyte de membrillos enteros con la corteza, y simiente, bien maduros, y picados; assi mojados los pondreis al Sol por espacio de quinze dias, con aceyte verde, bien labado; despues lo hareis hervir con igual cantidad de zumo de membrillo, en un vaso doble, por espacio de quarenta horas, y reçambiar dos ò tres veces la pulpa, y zumo de membrillos, y la pondreis de nuevo al Sol, y lo hareis hervir, y despues la colareis todo, reservandolo para los visoños: el zumo de membrillos se saca facilmente, y en mayor cantidad, y exprimiendo mas presto, que cortando los membrillos en pedazos pequeños.

El aceyte de almastiga se hace tomando aceyte rosado, y aceyte de aceytunas verdes, tres onzas de almastiga, ocho onzas de buen vino, y cocerlo todo hasta la consumacion del vino, meneandolo, y mezclando à menudo, porque la almastiga se pueda incorporar con el aceyte.

El aceyte de saúco se hace algunas veces de esta manera: pondreis las flores del saúco dentro de un vaso de tierra, al Sol, y hareis un aceyte muy roxo, y muy claro, el qual aceyte es singularissimo para limpiar la piel, y confortar, y quitar el dolor de los nervios: el tiempo acomodado es desde los ultimos de Abril, hasta los primeros de Junio.

Hareis el aceyte de ruda tomando hojas de ruda, y las pondreis en infusion con el aceyte, y las tendreis al Sol todo el Verano, y passado el Verano los hareis cocer; despues las pondreis en un vaso: de la misma manera se prepara el aceyte del arrayán, de axénjos, de mejorana, de äbrotano, de yerva buena, de tomillo salsero, raíces de enula, y otras semejantes, à las quales se añade algunas veces del zumo de la misma yerva, mezclado con aceyte.

El aceyte de espicanardi hareis tomando espicanardi, y en defecto de él, tres onzas de levanda, hojas de mejorana, de laurél dos onzas, raíz, y flores de todos meses de ala, y madera de aloe, de cada cosa una onza, y nueces noscadas tres onzas; ponendolo 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 aceyte, en un vaso doble, por el espacio de quatro ò cinco horas: hecho esto, lo colareis, y reservareis el aceyte para lo que conviene, como para los dolores frios del estomago, de los riñones, del cuerpo, de la madre, y otras partes.

El aceyte de la zorra se prepara tomando una roposa viva, de edad mediocre, y gorda, como son despues de las vendimias; ma- *Secretos, y  
virtudes.*

tadla , machacandola la cabeza , y quitadla toda la piel , y todas las entrañas , y ponedla à cocer con agua de fuente ò de mar , de cada cosa una buena redoma , aceyte dos redomas , sal tres onzas : al fin de la decoccion pondreis hojas de salvia , de romero , anís , oregano , mejorana , y simiente de henebro ; y despues quando vereis que fuere cocido , hasta la consumacion ; esto es ; que la carne se separe de los huessos , la exprimireis , y pondreis en vasos para unciones , para el dolor articular , gota ciatica , nervios enfermos , dolor de riñones , y del espinazo .

El aceyte de lombrices hareis tomando media libra de lombrices , y lavadlas muy bien con vino blanco ; despues las hareis cocer con dos libras de aceyte , y vino tinto , hasta la consumacion del vino ; despues lo colareis , y exprimireis todo , y lo reservareis para ungió , que es remedio singularissimo para confortar los nervios frigidós , y para el dolor de la espina .

La tercera manera de hacer el aceyte por resolucion , ò destilacion , no se dirá en este lugar , por ser obra mas presto para un Filosofo , ò Alquimistas , que no de un Padre de Familias , aunque hay una manera de sacar aceyte de ciertas cosas , que se hacen por expression , que se parece mucho en esta tercera manera , y está puesta en práctica en los huevos , trigos , mostaza , alcacér , ordio tartar , azufre , y otros . El aceyte de huevos hareis tomando dos docenas y media de ellos , y los hareis cocer hasta que sean duros , y tomareis las yemas , y las desmenuzareis entre las manos ; despues las freireis en una sarten estañada , con poco fuego , meneandolas muy à menudo con una cuchara de madera , hasta tanto que se buelvan de color roxo , despues las apretareis con el revés de la cuchara , y saldrá aceyte en abundancia , y este aceyte es excelentissimo para quitar las manchas del pellejo , para sanar las costras , para hacer renacer los pelos , y para curar las ulceras afistoladas , y malignas . Algunos en la preparacion de este aceyte no hacen cocer duros los huevos , sino que los frien casi crudos ; despues por comprehension en un vaso constringido , ò debaxo de una prensa , sacan el aceyte .

El aceyte de trigo hareis exprimiendole entre dos laminas , ò lousas bien apretadas , y recogereis el aceyte que saldrá , y destilará ; y esse tal aceyte limpia las manchas del pellejo , y sanareis el fuego salvage , fistolas , y quebraduras de piel ; de esta misma manera se prepara el aceyte de ordio , de mostaza , y otros granos olorosos .

Para hacer el aceyte del alcacér , tomareis una cantidad de alcacér , y la esparcireis encima de carbonés encendidos , y luego en el

interin que se resolviere en humo, estendereis encima una plancha de hierro, y se pondrá un licor aceytoso, que se dice aceyte de alcacér, el que es singularissimo remedio para las costras, y fuego, que llaman de San Anton.

El aceyte de tartar se hace tomando del tartar, que se seca de las heces muy secas, que están aferradas con la madera de la cuba del vino, en la qual cuba haya estado buen vino blanco, mas presto que no tinto, polvorizandolas sutilmente, y poniendolas en un paño, las pondreis en infusion con vinagre blanco fortissimo; despues ponedlo à cocer debaxo del rescoldo, hasta tanto que se buelvan negras, y bolvedlas à polvorizar otra vez de nuevo; y por mejor calcinarlas, las pondreis al hondo de una manga de vino hipocráz, ò talegon puntiagudo en el cabo de abaxo, y colgado 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 un hilo de hierro un vaso de vidrio, hecho como una campana, enlodado de la parte de encima con barro, largo un palmo; y encima del dicho palmo pondreis otro vaso de vidrio, llano, y largo como un grande plato, ò fuente; al medio havrá un vaso pequeño, en forma de plato, para tener el azufre; quando quereis hacer destilar el azeyte del azufre, tomareis una lamina de hierro gruessa de quatro dedos, toda hecha asqua, y la pondreis en el plato para hacer encender el azufre puro, y el humo, que saldrá, irá al vaso, el qual en breve tiempo se convertirá en aceyte, que destilará en el vaso inferior, y este aceyte recogereis, y lo conservareis en un vaso bien cerrado, para usar, y sanar los caneros, fistulas, ulceras de la boca, y brazos.

*Virtudes.*

¶ Por cosa manifiesta es tenuta, que no se halla el verdadero balsamo, y en cambio de aquél, se ha hallado un aceyte humanamente artificial, que se acerca mucho en la virtud, y facultad de verdadero balsamo, el qual aceyte se hace por expression, ò por destilacion, ò por impression; tratarse ha solamente de aquellos, que se hacen por expresion, 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 manzanas balsaminas: esta yerva se llama de otro nombre oroepa, tomando de estas manzanas, con su simiente ò sin ella, bien maduras, y las pondreis en un vaso lleno de aceyte, y hareis que esté largo tiempo infuso al Sol, ò dentro del baño de Maria, ò con estiercol de cavalleriza bien caliente; este semejante  
acey-

aceyte es un balsamo singularissimo para todas las llagas, inflamaciones de los pechos de las mugeres, y para mitigar el extremado dolor; y esta yerva tambien en latin se llama *Balsamum*, dichas manzanas balsaminas, por tener la misma virtud del balsamo.

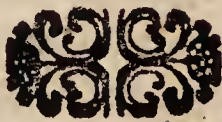
El aceyte de las flores de romero, y de verbasco, preparadas en el modo que está dicho, tienen la misma virtud conforme el balsamo.

*Secretos, y  
Virtudes.*

Otro balsamo hareis tomando del fruto del olmo, flores de perfoliata, votones de rosas, que son, quando estan por abrir; ponedlo todo junto en un vaso con aceyte, y ponedlo al Sol, hasta que se vea que totalmente está consumido, que parece marchito; despues ponedlo en un paño, passandole, y reservareis el aceyte para lo que os conviniere.

Otro balsamo. Tomareis goma de elami quatro onzas, aceyte de lombrices, rosas de perfoliata, de cada una dos onzas, termentina de abeta dos onzas; mezclareislo todo junto, y lo hareis incorporar encima de fuego de carbon; despues lo conservareis en un vaso, ò redoma.

Otro balsamo hareis tomando flores, y simiente de perfoliata quatro manojos, y desmenuzadla bien, y ponedla al Sol por espacio de diez dias, dentro de un vaso, ò redoma, con quatro libras de aceyte viejo; despues lo exprimireis diligentemente, y bolved à poned otras tantas flores, y simientes de perfoliata en dicho vaso, y lo bolvereis al Sol por otros diez dias enteros; y passado este tiempo, añadireis esto que se sigue: aceyte de anís, termentina de abete, de cada uno libra y media, de resina de pino tres onzas, de azáfran média, de nueces noscadas, canela, de cada cosa tres dragmas: mezclareis todas estas cosas juntas, y hareislas hervir por espacio de tres dias al baño de Maria, en un frasco de vidrio bien cerrado; despues pondreis el frasco al Sol por espacio de diez dias; despues lo reservareis para dolores de orejas, llagas, fistulas, canchros, nolimetangere, y para ungir el hilo de la esquixa, un poco antes del exceso de la calentura, que empieza con frio.



## CAPITULO OCTAVO.

DISCURSO BREVE DE LA DESTILACION  
de las aguas.

Aunque la destilacion sea obra, mas de Filósofos, y Alquimistas, que de los Padres de Familias de la Casa de Campo; ni menos por ser este uso, por sí muy necesario, mas de lo que yo puedo pensar; porque no puede ser périto, sin la noticia, y exercicio de la destilacion; y assi, yo de ninguna manera quisiera que perdiessse demasiado tiempo, y tambien que no dispendiessse, ni gastasse tanto, como muchas personas de nuestros tiempos muy mal aconsejadas; y assi os digo, qua esta obra se haga con comodidad, y à la hora de la recreacion, sin perder mucho tiempo; y aun os digo, si fuere possible que sea este exercicio, y cuydado de la Madre de Familias, hijas, ò criadas; porque semejante ocupacion es mas conveniente à la Madre de Familias, porque à ella está el cargo de las cosas menudas de la Casa. No debe parecer à esta parte cosa estraña, despues de haver tratado succintamente del aceyte, discurrir ahora brevemente, y segun el hecho natural requiere, de 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 vecinos en las enfermedades, del modo, y manera que vemos ser cosa, y usanza caritativa de algunos señores, que destilan aguas, y otros licores, que son eficaces remedios para valer, y ayudar à los pobres.

Por haver de escribir quien fue el primer inventor de la destilacion, no podemos decir, sino que fue un Medico moderno, el qual deseando comer una pera cocida, la hizo cocer entre dos platos encima de el fuego; despues quando descubrió el plato de encima, halló en el hondo del plato un sudor, y licor, que tenia el mismo olor, y gusto de la pera cocida. Halló despues ciertos instrumentos para sacar de todas suertes de plantas agua clara, y limpia; aunque mejor se puede entender, qué cosa es destilacion, y quantas maneras hay de destilaciones, y como en diversas maneras pueden ser destiladas.

La destilacion propriamente es un arte, y modo, por el qual se saca un licor, ò humedad de alguna cosa, por la virtud, y fuerza del fuego, ò de calor conforme, no tan solamente diferente de

*Carlos Estevan, y Juan Libaut, Medicos de Paris.*

*Destilacion de las aguas.*

*Quien fue el inventor de las destilaciones.*

aquello que vemos en este lugar, inferior por la virtud, y fuerza del Sol, y 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 veces, no solo à las cosas que fueren destiladas por medio del calor, pero aun sin calor; como lo vemos en las cosas destiladas en forma de colador: esso es, quando lo mas puro, y sincero de alguna agua, ò zumo liquido, fuere sacado, y separado de la parte mas gorda, y terrestre, por medio de un filtro, ò paño, en forma de manga puntiaguda, ò de vaso de tierra no cocida, ò vaso hecho de madera de yedra, ò de haya.

*Diversos calores para destilar.*

Destilanse tambien algunas veces de la materia sin calor, mas puesto con frio; esso es, quando las cosas que quieren destilar, son puestas en lugares frios, y humedos, como está dicho arriba del aceyte de tartar, de myrrha, ò 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 hace con calor, y aun de la agua; porque en quanto à aceyte destilado, no soy de parecer que ella se entromete 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 veces requiere el calor del fuego claro, de carbon, del Sol, de ceniza, de arena meundita, de limaduras de hierro, ò de estiercol de aceytunas. Otros quieren calor de estiercol de cavalliza, ò de agua hirviendo, ò de vapor de agua hirviente, ò de vino hirviente, de cal viva, ò de alguna corteza, ò de otra cosa putrefacta.

*Quatro grados de calor.*

Para este efecto notareis curiosamente quatro grados de calor, de los quales el primero se llama tibio, assi como es el agua medio calida, ò el vapor de una agua hirviente, en la qual no hay ningun peligro de daño. El segundo, un poco mas calido, lo 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 segundo, 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 gruesa, y llena de zumo, como son muchas raices. El quarto no es proprio, si no fuere para las destilaciones de los metales, y minerales, como arceniquo, alumbre, y

otros



otros semejantes. Este modo no se puede presentar en materia alguno à la Madre de Familias; porque no puede sacar el humor acuoso, y destilar agua limpia.

Las materias deben ser destiladas en el tiempo de su mejor disposicion, que es quando las raíces, yervas, flores, y simientes estan en su madurez. Los animales, ò parte dellos, quando fueren de mediocre edad, como se dirá en su lugar. En quanto à conocer la madurez de las raíces, yervas, flores, simientes, y frutas, se os remite al primero Libro, donde se ha tratado largamente. Conviene todavia considerar por lo que muy à menudo acontece semejante necesidad, que es forzoso hacer destilacion de plantas secas, y entonces conviene calentarlas, ò ponerlas à molificar con algun licor, ò decoccion propria, segun la virtud de la semejante materia, para renovar aquella en algun modo en su juventud, y darle algun humor, conforme aquella que se havia llevado de la tierra, como se dirá.

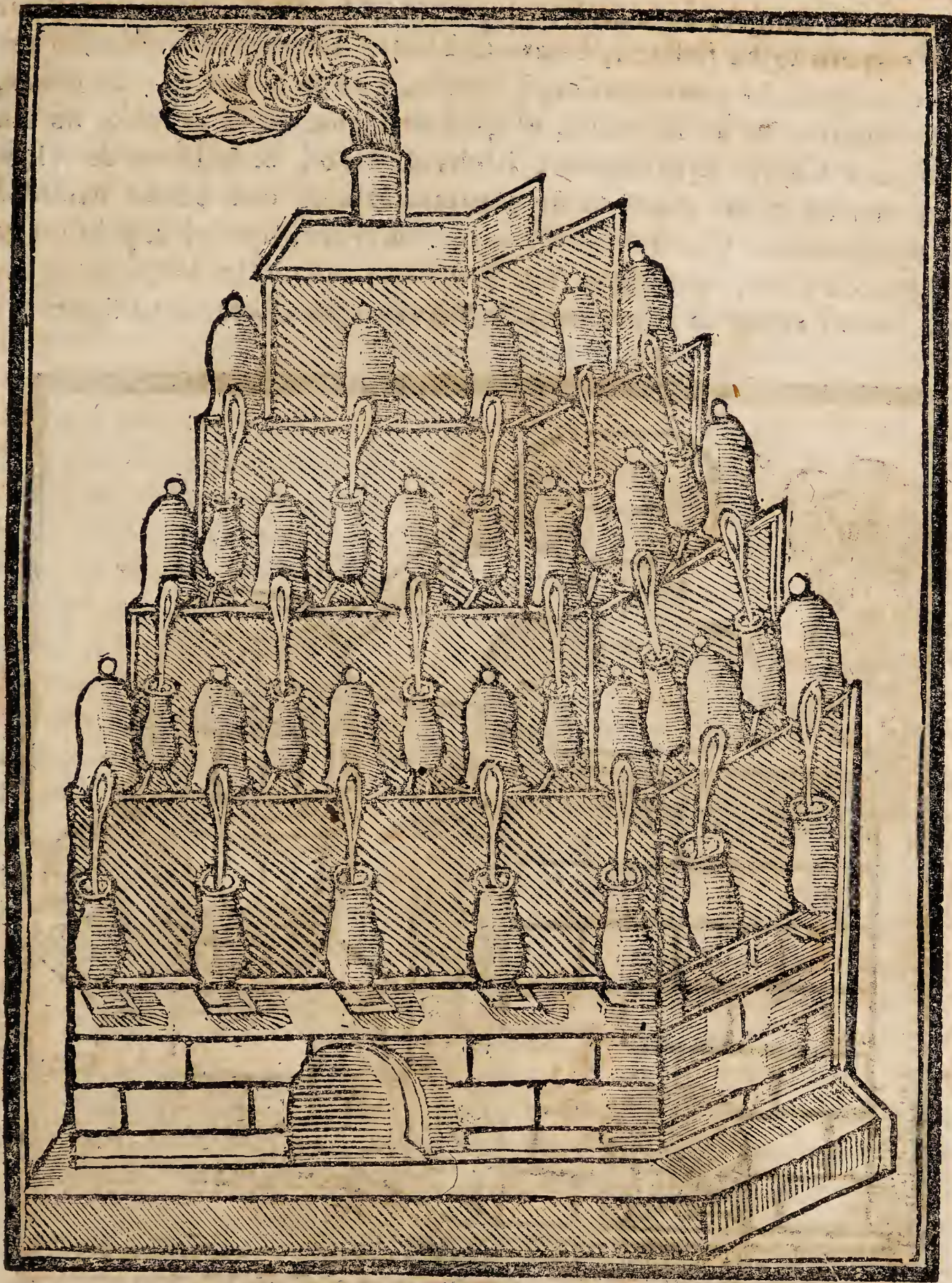
*Tiempo de  
destilar.*

Quanto à la virtud de la agua destilada, es cosa clara, que aquella, que fuere destilada por baño de Maria, es visto que tiene 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 deleytable à la vista, que el zumo, ò la decoccion de aquella materia; es verdad, que el agua destilada por alambique de plomo, de estaño, ò de cobre, ò de otro metal, como se dirá abaxo, pierde la mejor, y mas sutil parte de la substancia de la materia de aquel, por lo que se exhala en ayre; y assi no es de tan grande virtud, como las plantas. Sea como se quiera, la agua destilada es mas agradable al enfermo para su proprio uso, y mas propria, y mejor para remedios oculares, y hacer confecciones en el corazon, y higado, y para componer olores, y cosas odoriferas, 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 hacer la destilacion. La agua hecha à baño de Maria, principalmente aquella que fuere destilada al vapor de la agua hirviente, no es muy duradera, que apenas passa un año; pero conviene renovarla cada un año por destilacion, ò circulacion, ò reiteracion con la materia nueva, puesta encima de la segunda la primera destilacion, ò à lo menos que se destile por filtro, como se dirá abaxo.

Dos vasos son necesarios para la destilacion, que se llaman alquitara, ò alambique; el uno de los quales es propriamente lla-

mado vaso continente, porque recibe, y contiene la materia que se quiere destilar; algunos lo llaman cuerpo, ò vaso corpulento; otros calabaza: el otro es vulgarmente dicho capitel, cabeza, ò capillo, ò campana, el qual sube, y junta el vapor que se convierte en agua. Este vaso tiene algunas veces una canal en forma de narices, por la qual el agua se destila de gota en gota, y cae en una redoma, ò otro vaso semejante; otras veces 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 él primero que se inventó era de plomo, semejante à una campana, que cubria otro vaso de còbre lleno de materia que se destilaba, y es cosa harto notoria à todos, y usada en todos los lugares, porque saca mayor cantidad de agua que los otros; despues se ha inventado, y hallado otra manera de destilar agua, que es de menos gasto, y trabajo, y saca grande cantidad de agua, el qual son muchos vasos, cada uno cubierto con su capilo de plomo, y son calentados todos juntos de un solo fuego, encima un horno à manera de arco. La figura es la que se sigue.





Para que la agua destilada por alambique, ò alquitara de plomo, no retenga algún modo de olor, ni gusto, ni otras calidades de la materia, ni sienta, ò huela à humo, ni al hedor de las plantas destiladas, de agror, ò amargor, ni acrimonia de las plantas, antes mas presto à una cierta dulzura; que como afirma Galeno, la agua, que se

cuela por caños de plomo, excita à menudo un fluxo disenterico, ò camaras de sangre, en aquellos que usan el beber de dicha agua; por este respeto se ha hallado, è inventado otro instrumento, llamado vesica, del qual, el vaso inferior, y capelo, que lo cubre, son de cobre, todos puestos en un hornillo, el qual instrumento es proprio, no tan solo para dèstilar aguardiente, hecha de vino, ò de heces de vino, mas aun de todas maneras de plantas, infusas con buena cantidad de agua comun. Quanto à lo demás, conviene, que el capelo tenga un grande pico, que passe por dentro de una cuba llena de agua; paraque el vapor se condense, y se buelva agua. Esta es su figura.



*Baño de  
Maria.*

Los Medicos modernos han advertido, ò imaginado otro modo mejor, que el passado, que es destilar el agua à baño de Maria, que es baño de agua hirviente, ò encima del vapor de aquella; porque es cosa certissima, que estas semejantes aguas son mejores sin compa-

racion, para retener el atraimiento, no tan solamente el olor, mas aun el gusto, y algunas otras calidades de aquella planta. El baño de la agua hirviente, por su humedad, conserva mas las partes mas sutiles de las plantas; y por esta via se impide, que no se exhale, como sucede en aquellas, que son destiladas por fuego violento de leña, ò carbon, que es causa sola; por que hay 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, limpiissima, sin percibir un 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 vomito à los sanos, sino tambien à los enfermos, y hace grande daño à las partes pectorales, ò estomago, higado, y otras partes interiores, por una ruin calidad, que toma de los vasos. Puedese conocer facilmente por el agua del axenjo, 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 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 le convierte en blanquete muy sutil, el qual se mezcla despues por medida en la agua, y la imprime una dulzura desabrida. Puedese conocer por la substancia blanquissima de semejante agua; mayormente quando son destiladas por alambique viejo; porque el vaso, que ha servido grande tiempo, haviendo tomado de todas partes, hace como una costra de suciedad: ni conviene hacer maravillas, si la superficie del plomo se convierte en blanquete, por el agrio vapor de la planta, viendo, que el blanquete, ò albavalde, claramente se hace de lamina de plomo, puestas encima el vapor del vinagre, como lo testifica Dioscorides. Pero este accidente no sucede à la agua destilada à baño de Maria; porque se conoce manifestamente el gusto, amargura, acrimonia, acedia, aspereza, ò dulzura, 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 demás del agua destilada, por el vaso, que se llama vesica, que es hecho (como está 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 dar infeccion de humo, ni otra cosa.

à la materia, en el hervir aquella, y estar infusa en la agua. Ni menos retiene enteramentē la virtud de aquella, por la mixtura de la agua, que ahoga, y entorpece la virtud de ella. Conviene dar el señorio de todas aquellas, que fueren destiladas con duplicado vaso, ò encima del vapor de agua hirviente, que se llama baño de Maria, mayormente aquellas, que son de facultad cálida; verdad es, que entre estas, las mejores son aquellas, que fueren destiladas con el vapor de la agua hirviente, que es poner el vaso, que contiene la materia en la agua hirviente; porque la virtud salga menos ahogada: con todo, que todas son muy buenas, porque 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.

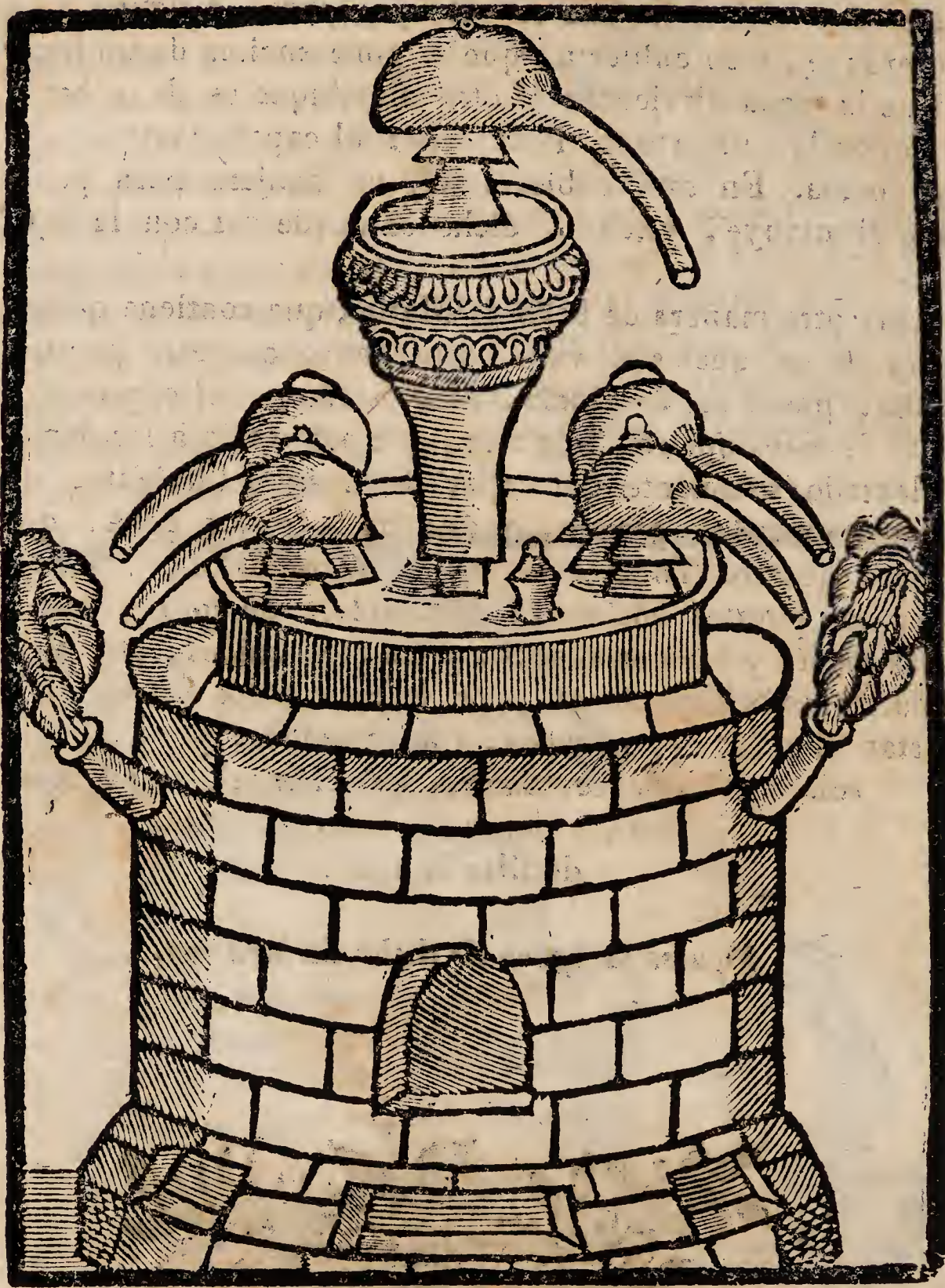


¶ Ahora porque bolvamos à nuestra tercera manera de instrumentos, que hemos nombrado baño de Maria, con doble vaso, que son dos piezas, la una es vaso de cobre, à figura de caldera harto grande, y su cubierta, que se pone encima de un hornillo, y contiene la agua hirviente: el otro alambique es de cobre, incorporado con la cubierta de la caldera; el capelo es de estaño, ò de tierra cocida. En esta cubierta hay un agujero para poner agua, quando disminuye, y todo lo dicho se puede ver con la figura aqui puesta.

Hay otra manera de baño de Maria, que contiene quatro alambiques, de los quales el vaso corpulento, que está puesto dentro del baño, puede ser de vidrio, ò de estaño, y el capelo de vidrio. Además de estos quatro, hay otro, que sobrepuja à los demás, que es calentado solamente del vapor de la agua hirviente, que sale arriba por un cañon grande, y éste da la mejor agua, que todos los otros quatro. Todos estos vasos bien unidos, è incorporados juntos, son puestos encima de una caldera de cobre, harto larga, y capaz en sí, y bien estañados, y tan bien unidos, que ningun vapor puede exhalar fuera, por lo que todos estos instrumentos estan bien juntos, pegados, y acomodados, que parecen un solo cuerpo, exceptuando, que el capelo se puede separar, y poner, quando conviene destilar la agua.

*Siguiese la figura de dicha declaracion.*





*Baño de  
Maria muy  
excelente.*

5 Mas excelente baño de Maria vereis en la figura, que se sigue. El vaso corpulento es de estaño, semejante à una grande canal, largo de tres pies, y muy largo de abaxo, y un poco mas estrecho de arriba; el vientre de aquel, puesto, y bañado dos grandes pies dentro del agua hirviente, y la parte superior de ella, fuera del baño un grande pie, por un agujero redondo, que hay en medio del cobertor de la caldera, donde está el baño de Maria; encima de este vaso corpulento, havrá puesto un alambi-  
que



que de estaño, cubierto, y ceñido de otro vaso de estaño muy mas largo, que recibe la agua fria, la qual se cuele por la fuente de cobre à otro vaso algo largo, encima la columna; y este, para refrescar continuamente el alambique, à fin de que los vapores, que dél son elevados, se condensen mucho mejor, y mas presto se conviertan en agua, por lo que es muy difícil, 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 una canal, por la qual se va la agua, luego abriendo la llavecita de la fuente, y se hinche de agua fria, que se cuele del vaso superior; pero esta no se pone 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 rodéa el alambique, tan calida como pudiera salir, cerrando, y abriendo con la llave la fuente, tantas veces como conviniere; y porque la caldera, donde está el baño de Maria, esté siempre llena dentro de una misma manera, la qual se disminuye por el vehemente, y continuo calor; en el hondo de la columna hay otro vaso lleno de agua muy calida, que se viene à rendir dentro del baño, por una fuente, ò cañon, que se gobierna con su llave. Esta agua se calienta en su vaso con el mismo fuego del baño. Esta manera de baño de Maria es proprio para destilar mucha copia de agua, por causa de la agua fria, que condensa, y luego convierta el vapor en agua.

*Siguiese la figura de la sobredicha declaracion.*





¶ De esta manera, que ahora se dirá, destilan las aguas en Venecia: Hacen un hornillo concavo, conforme abaxo vereis en su figura, el qual contiene muchos vasos de barro vidriados por adentro, semejantes à un orinal, bien enlodados de barro, cubiertos todos de una alquitara de vidrio, ò de barro cocido, el pico baxo en una redoma, atada con un hilo fuerte, para tomar el agua, que se destiláre. Este horno se calien a del modo, y manera, que los Alemanes calientan sus estufas; y si acontece, que el fuego sea demasiado, no conviene poner cosa ninguna dentro de los vasos, hasta que el calor se haya un tanto mitigado, paraque las plantas, flores, y otras semejantes materias no se quemén: la boca del horno debe estar bien cerrada, porque el calor se conserve dentro, y pueda acudir à tantos vasos.

Para el gobierno deste horno son necesarios muchos criados, y que unos entienden 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 un dia natural; y las semejantes aguas son mejores, que las que fueron destiladas por alambique de plomo, ù de otro metal, porque no tiene ningun vicio, ni infeccion, de las que tienen los metales.

*Siguiese la figura de la dicha declaracion.*



Los otros instrumentos, ò vasos corpulentos, son unos vasos de cobre, ò de hierro, ò de otro metal, con el cuello largo grueso, y estrecho, encima del qual hay un capelo assimismo de cobre, hecho en forma de pyramide, que sirve como una acequia de agua fria, porque el vapor sea mas presto, y con mejor calidad convertido en agua, y que la agua no tenga la calidad del fuego.

Algunos otros, en lugar de este cuello largo, y capelo, tienen una canal de hierro blanco, de hoja de lata, ò otro metal, muy largo y torcido como serpiente, que por esso se llama serpentina, que lo hacen de muchas piezas, que atraviesse por dentro de un vaso lleno de agua.

Hay muchos otros modos de instrumentos de destilar, de los quales no se tratará por ahora: de los que se ha hecho mencion, son los mas usados, y mas propios, solamente para destilar agua, de la qual solo es nuestra intencion hablar ahora.

*Los mejores capelos para destilar.*

Paraque la agua destilada tome la mayor parte de la essencia, y consistencia, y otras semejantes calidades del capelo, es bueno hacer eleccion de un buen capelo: los mejores son de vidrio, despues de tierra, vidriado por de dentro, y por defuera, el tercero de estaño; el quarto de laton estañado, y el quinto de cobre estañado: pero el de cobre, y de laton tienen estas incomodidades; la una que hacen bolver la agua roxa, y medio quemada; la otra, que en el cobre, y laton hay una cierta calidad venenosa, mas que en algun otro de los metales: el de hierro sirve, quando se ha de destilar alguna materia dificil de destilar, que se ha de aplicar exteriormente.

*Gobierno del alambique.*

Aquellos, que no temen el gasto, usan de 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, encima el rescoldo en el fuego del hornillo; despues quando la destilacion huviere acabado, lo ireis resfriando poco à poco; porque despues que el capelo estuviere separado del vaso corpulento, conviene cubrirlos todos juntos con un paño de cañamo, que huviere estado infuso con simiente, la qual se hace mas comunmente de claras de huevos, harina de habas, y un poquito de almastiga, y el vaso, que recibe el agua, llamado recipiente, sea una redoma de vidrio, que tenga el cuello largo, en el qual debe entrar el pico del alambique, que tambien esté unido con el pico de la sobredicha simiente; porque la agua, que destiláre no se avapore demasado, con todo que vemos algunas veces algunos en forma de orinales, y no llegan en alguna manera al pico del capelo.

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 barro 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 estiércol de bueyes; otros de barro amassado con estopa de cañamo, estiércol de cavalleriza, y nervios de buey: quanto à sus figuras, ellos responden, segun los vasos, que se ponen; algunos son redondos, otros quadradados, otros realzados, en forma de pyramide, otros à manera de arco, otros à manera de estufa: los semejantes hornos deben tener dos suelos, ò honduras, el uno mas abaxo para recibir la ceniza, el otro mas arriba, que contiene el carbon, ò leña encendida, y que esté hecho como unas parrillas, ò rejado, porque escape la ceniza, y el fuego no se ahogue: puede tener una, ò mas bocas, para poder mas comodamente quitar la ceniza, que colasse por el rejado.

## CAPITULO NONO.

## SECRETOS DE COMO CONVIENE PREPARAR LAS materias antes de la destilacion, con los preceptos generales.

**Q**uanto al hornillo, è instrumento de destilar el agua, no es suficiente, que esté aparejado de la manera, que está dicho; mas conviene aun, que la materia esté preparada primero, antes que se ponga al alambique. Esta preparacion es una 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 paraque adquiere una nueva calidad, ò aumentarla en virtud, ò para otro fin, como se tratará particularmente. Verdad es, que esta preparacion no es necessaria à todas las materias; porque à algunas no conviene estar infusas, antes necessitan de dessecarse, que molificarse primero, que se alambiquen, por causa de su grande humedad; otras se contentan de ser ligeramente tocadas de algun licor, como se vé en la destilacion de las rosas, y manzanillas secas, las quales solamente se rocían de agua comun: algunos las estienden encima de un paño toda la noche en el Verano, en tiempo sereno, paraque reciban el rocío; y despues que estan harto humedas, las destilan.

*Modo de preparar las materias.*

Ahora 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 diversidad de la materia; porque las duras, secas, ò integras, requie-

*Notense dos cosas en la infusion &c.*

ren mas larga infusion, que las tiernas, ò recientes, ò picadas, que producen; y las raíces, y simientes quieren el tiempo doblado en la infusion, al de las hojas, y flores, y assi consiguientemente simple; al 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 hace la infusion; y assi son por la mayor parte la agua de la lluvia, de fuente, rosada, y las crudas, ò destiladas, zumo crudo, ò destilado, agua destilada, aguardiente, vinagre crudo, ò destilado, vino, orina cruda, ò destilada, leche cruda, ò destilada, sangre humana, de puerco, ò de bestia, destilada, ò no destilada. Por esse respeto, las materias, que tienen poco zumo, la salvia, betonica, torongil, axenjo, ò que son muy odoríferas, como todas suertes de especies, yervas, cortezas, y maderas, como la canela, quieren ser infusas con vino, para aumentar el zumo, y las odoríferas conservar el olor; que se pueden facilmente evaporar por el fuego, por causa de su tenue substancia.

Las materias duras, como perlas, coral, cascarras de huevos, cristal, esmeraldas, jacinatos, y otras semejantes, se infunden comodamente con vinagre crudo, ò destilado, ò con orina destilada, ò no destilada; y semejantes aguas no deben entrar en el cuerpo, sino solo aplicadas por de fuera. Assimismo, para que qualquier 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 vexiga, ò para quitar la grande obstruccion del higado, bazo, y madre. Quando querais, que la agua retenga la mejor virtud de la materia, lo mejor es infundirse, que destilar con zumo proprio, ò con zumo de virtud conforme. Algunas veces se infunden las materias con sangre humana, ò de animales, ò de puerco, por aumentar la virtud en aquella; como la agua, que se destila para romper la piedra de los riñones, ò de la vexiga, por haver recibido la infusion hecha primero con sangre de bestia, assimismo conviene hacer de la leche de cabra, en la qual se infunden las materia para la agua, que debe servir à molificar las ulceras de los riñones, ò de la vexiga.

Generalmente conviene advertir, que todas las infusiones se hacen con licor, que dé, y aumente la virtud de la materia; y antes de ponerlas en infusion, cortarlas, ò picarlas; poniendo algunas veces la docena parte de sal, en las que son muy humedas; como carne, sangre humana, ò de otro animal, para preservarlas de corrupcion, y hacerlas separar del humor, que se destilará.

Despues que la materia fuere preparada del modo, que está dicho, no queda mas, que ponerle en el alambique, y observar algunas reglas universales, para bien conducir la obra, y son, las que se siguen; primero tener principalmente cuidado, que el hornillo esté en parte, donde no pueda hacer daño, por respecto del incendio.

Quando destilareis azogue, ò otra cosas semejantes, las quales tienen una malignidad venenosa, durante la destilacion, no os llegueis à ella; porque el humo, que espira de la cosa maligna, concria perlesía, ò ulceras en los lomos, ò bullicio de memoria, y muchas veces muertes subitaneas, como se vé por experiencia de aquellos, que caban el plomo, y lo hunden.

Si haceis la destilacion en vaso de vidrio, conviene tomarlo, que sea bien cocido, sin grietas, ni nudos, y que sea igual por todas partes, grueso, y que sea probado.

El carbon esté bien encendido, y medio quemado, antes de poner la materia al alambique, para que el humo, ò otra malignidad del carbon se haya exalado.

Entre el alambique, y el horno pondreis alguna poca de ceniza, ò arena menudita; porque el carbon no inficione el agua con el humo maligno.

El fuego, que no sea violento al principio, assi por la conservacion del vaso, como tambien porque la materia reciba 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 mucho mejor ponerla à menudo, y de esta manera la agua se destilará con abundancia.

La agua del 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 da 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, ò de arena, ò de limadura, ò de hierro polvorizado; y assi conviene rodear el vaso corpulento del alambique, ò sea de vidrio, ò de cobre, ò de otra materia de ceniza menudita, ò de arena, ò limadura de hierro bien polvorizada; de modo, y manera, que esta ceniza sobrepuje la materia que se ha de destilar un grande medio pie: la ceniza sea puesta en la

parte superior del hornillo, ò dentro de una caldera puesta encima del hornillo, y rescoldo de fuego de carbon, que se hará debaxo del dicho hornillo: la agua destilada deste modo, y manera, es duradera mas largo tiempo, que aquellas que fueren destiladas al baño de Maria: quanto en lo demás, son ambas iguales en virtud.

*Para las manchas de los ojos.*

Si no teneis comodidad en destilar por alambique, y quereis destilar algun zumo, ò licor, lo hareis hervir en algun vaso, y encima de este vaso pondreis un vidrio, y el humo de este se convierte en vapor, el qual despues se convierte en agua; desta manera el vinagre se buelve facilmente en agua, qual es muy util para las manchas, y maculas de los ojos; mayormente, si en la destilacion del vinagre blanco hierven algunos pimpollos de ruda.

Las materias calidas, por ser eficaces, requieren ser destiladas tres, ò quatro veces; pero las frias, como son las rosas, basta una sola destilacion, que de este modo salen harto frias; porque la fuerza del fuego dá actividad á la cosa.

Quando quisiereis destilar tres, ò quatro veces una agua, conviene en cada una de las destilaciones disminuir el calor medio grado, y despues un grado, assi consequentemente hasta llegar al fin del primer grado arriba dicho, llamado tibio; la razon es, porque siendo la materia affligida de poco en poco por cada destilacion, no quiere tanto calor al fin, como en el principio, que es mas gruesa, y densa; y si se hace 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 grueso, mas denso, y mas aquoso; y por esso conviene estar advertido de la materia, que se destila; porque la flema algunas veces es la primera que sale, y otras veces la ultima en la destilacion, como en la destilacion del aguardiente, que queda la ultima, aunque esté destilada muchas veces.

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 ultima destilada.

Debese hacer juicio quando la destilacion estuviere en buen estado, que es, quando de gota en gota, de las que caen destilando, se puede contar hasta doce; y de esso se puede hacer juicio de la fuerza del fuego, queriendo que la agua tenga el olor, y gusto, ò otra calidad de la cosa, como es de miel, canela, alcanphora, y almizcle



u otras semejantes materias odoríferas, ò para dar algun olor en aquella, que no la tiene, ò para dar buen olor en aquella, que la tiene ruin, como se dirá presto de la agua destilada de estiercol humano; será bien ungir el capelo con esta materia, ò poner algunas de estas dentro de un nudo de lienzo pequeño, y ponerlo dentro de la extremidad del pico del capelo; porque el agua destilando por esta materia, no tome el olor, ò otra calidad.

Paraque el agua destilada por la fuerza de fuego no retenga siempre alguna impression de calor, luego despues de la destilacion será mejor tener algun tiempo la boca, ò vaso descubierto, donde se querrán conservar, teniendo miramiento, à que el olor, y mucha parte de la fuerza de aquella no se evapore; y por mas seguro poner aquel vaso en algun lugar frio, ò en arena humeda, paraque disminuya en aquella el gran calor. Conviene notar, que la agua fria, que fuere destilada à baño de Maria, no ha de estar assi descubierta; porque mas presto debe ser puesta al Sol dentro de un vaso de vidrio, y no lleno del todo, ò que dicho vaso se ponga por espacio de quarenta dias en arena calida; porque la flema, y humor mas grueso se consuma.

Si la agua destilada fuere turbia, la clarificareis, poniendo dentro una, ò dos gotas de vinagre por cada libra de agua.

*Clarificar la  
agua turbia.*

## C A P I T U L O D E C I M O .

### SECRETOS DE LAS AGUAS DESTILADAS DE LAS yervas, raíces, cortezas, flores, frutas, licores en particular, y de sus virtudes.

**D**Ebese hacer la destilacion del axenjo con el baño de Maria para sacar la agua, que retenga su olor, y gusto; y paraque se haga mejor, no conviene assi de fresco, sino que se haga un poco seco, y primeramente rociarlo con vino para destilarle al baño de Maria, ò encima al rescoldo, y de esta misma manera se hace la destilacion de la artemissa, acrimonia, acedera, y otras semejantes, observando las reglas generales arriba dichas, y assi mismo se hace la destilacion de la vexicaria, que rompe las piedras, assi de los riñones, como de la vexiga.

*Carlos Es-  
tevan, y  
Juan Li-  
baut, Me-  
dicos de Pa-  
ri.s*

La corteza exterior de las nueces comunes, separadas, y no separadas de la nuez, se pueden destilar en el mes de Setiembre, y la agua que se saca, bebida por cantidad, con la tercera parte de vinagre, es un singularissimo remedio contra la peste, si antes de beberla el

hombre se sangre, y es tambien bonissima para gargarismo.

La agua destilada de las hojas del nogal en el fin del mes de Mayo, es singularissima para disecar, y cicatrizar ulceras, lavandolas por la mañana, y tarde con paños bañados con ella.

Secretos, y  
virtudes.

La agua destilada del tomillo salsero, se hace dexandole marchitar en un vaso de vidrio, y mezclandole un 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, da una agua singularissima contra la peste, bebiendola con igual cantidad de aguardiente; esto es, tres onzas de cada una, principalmente reiterando esta bebida tres horas despues.

El hueso de la cereza negra, ò la carne sola destilada, saca una agua, que quita del todo el mal de corazon à los niños, luego que se les ponen en la boca cerca de media onza.

La agua destilada de la corteza de ebulos, y de saúco, bebida à menudo evacua la agua de hidropico.

Para hacer agua de betonica, conviene picar sus hojas, y ponerlas en infusion por algun tiempo con vino, y despues destilarlas, la qual es singularissima para las aflicciones de la cabeza, riñones, y vexiga.

La agua de torongil, y de la salvia, se destilan de la misma manera. La agua de torongil conforta el mal de corazon, hace buena memoria, quita el dolor de los dientes, rompe las arenas, sana la hydropesia, preserva del veneno; y es buena para aquellos, que han tragado alguna araña, si luego despues beben de dicha agua.

Para destilar agua de la genciana, tomareis quatro libras de raíces frescas, ò poco secas de la genciana, cortadlas menudas, è infundidlas con vino, ò rociadlas solo con vino, y despues destiladlas. Esta agua es excelente contra la peste, y toda manera de veneno, y para piedras, tanto de los riñones, como de la vexiga, y para sacar las ulceras, y apostemas interiores.

Para destilar agua de pelitre, tomareis raíces de pelitre frescas, ò secas, cortadlas menuditas, y hacedlas estar 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 quierar.

Secretos, y  
virtudes.

Para hacer agua de eufragia, tomareis flores, y hojas de eufragia, y destiladlas, y esta agua limpia la vista.

Assi mismo se destila la nicociana, que es el tabaco, del qual se ha

dicho largamente en el primer Libro, y tiene maravillosa virtud contra el cancro, fuego salvage, sarna, è hydropesía.

Assi mismo se destila la betonica, la agua de la qual es singularissima para sanar las llagas, sarna, y otras infecciones de la piel: el uso de esta agua es singularissima para los lazarosos, ò leprosos, y para la calentura pestilencial, opilacion del higado, del bazo, y ulceras de los lomos.

El agua del hysopo se debe destilar encima de la ceniza caliente, la qual es excelentissima para el dolor de los dientes, y para provocar el menstruo à las mugeres, y para la tos, y enfermedades de los lomos.

Agua de rábanos hareis, tomando rábanos enteros, y hareis destilar agua, y de la corteza solo seria mejor para hacer orinar, y provocar el sudor.

Hareis agua de hinojo, tomando sus raíces, y hojas, y las hareis hervir con agua; despues ponedlas assi calientes en un plato, y el licor que saldrá en el plato de encima reservadle en una redoma, y de esta pondreis una gota, ò dos en el ojo, por su enfermedad, y afficciones de los ojos.

Agua de peregil hareis, tomando sus hojas, y picadlas en un mortero, y despues destiladlas, la semejante agua limpia el estomago, y conforta los riñones.

Desta manera se destilan las aguas de apio, albahaca, buglosa, yerva buena, manzanilla, flores de todos nesos, 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, llantén, verdolaga, poleo, ruda, romero, pastel, salvia, agedrea, escaviosa, doradilla, yerva mora, siempre viva, hojas de sauce, tomillo salsero, verbasco, valeriana, verbena, 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 una libra de canela fina, 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 buena contra todas enfermedades frias, principalmente de las de estomago, bazo higado, y nervios; provoca el menstruo, y la orina retenida, y retiene los vomitos, reprima la malignidad de todas suertes de veneno frio.

La agua rosada se destila de rosas frescas, ò de rosas secas, que

*Virtudes.*

son encarnadas: la manera de destilarlas es diversa; porque algunas veces se destilan por defluxion, teniendo abaxo, que se llama *per descensum*, de la misma manera, que se dirá en el tratado de las aguas, para afeytar los rostros, cabellos, y dientes. Algunas veces se destilan por insolacion, como se dirá en el mismo lugar, y algunas veces, y mas à menudo, y mejor al baño de Maria; y antes de hacer la destilacion, es bueno, si las rosas fueren secas, humedecerlas con el vapor de alguna agua hirviente, ò rociandolas. La agua destilada de rosas coloradas es mas cordial, y corroborante, assi como aquella, que es hecha de rosas blancas, es mas refrigerante.

Como se  
destilan los  
licores, y  
que cosa es  
licor.

Se ha tratado poco ha, que la eficacia, y virtud singular de las cosas, que son destiladas, son casi divinas, y del entendimiento, y estudio de los hombres, que muy pocas cosas se hallan dotadas de alguna virtud, que no se sujeten à la destilacion; y en este lugar yo llamo licor à todas aquellas cosas, que tienen una consistencia liquida, sea zumo, sea humor, sea excremento, ò otra cosa semejante, fluible; como vino, vinagre, miel, orina, zumo de yervas, ò de frutos: conviene pensar, que la agua, que fuere destilada de zumo de yervas, ò de frutas, es mejor, que aquella, que es destilada de la misma yerva, ò fruto.

Aguardiente  
destilada.

Como se destila el aguardiente; porque toda manera de vino sea à proposito para hacer aguardiente, conviene que no sea muy evaporado, ni corrompido, sino que sea lo mas delicado, y mejor, ahora sea blanco, tinto, ò clarete. Tomareis del semejante vino cierta cantidad, segun la capacidad del vaso en donde haveis de hacer la destilacion, que llamamos vesica, henchireislo de vino, hasta la tercera parte, cerca de la boca; despues lo cubrireis con su capelo, ò alambique del pico largo, el qual sea bien juntado, y cerrado con claras de huevos, incienso, y otras cosas, como está dicho arriba; porque ningun vapor pueda salir fuera; y hecho esto, lo destilareis con calor de agua caliente, que no hierva, ò con calor mediocre de ceniza, aumentandole continuamente poco à poco el calor; y advertid sobre todo, que el vino no venga à hervir; y paraque tengais aguardiente buena, la podreis hacer destilar quatro ò cinco veces; porque quanto mas fuere destilada, tanto mejor saldrá, como está ya dicho. En la primera destilacion fuere harto sacar la decima parte, como es de diez redomas de vino, una redoma de aguardiente, poco mas, ò menos; la segunda, la mitad de la que havreis puesto, que será media redoma; la tercera, otra mitad, poco mas, ò menos; y assi, quantas mas veces fuere destilada, havrá menos, pero valdrá mas; y assi la primera vez se debe poner grande cantidad de vino, ò tener muchos vasos; verdad es, que si la destilacion fue-

re bien hecha, la quarta destilacion dará la misma cantidad de agua, que se huviere puesto, de la qual se debe contentar de no bolverla mas   destilar; porque assi preparada, es de grande trabajo, y gasto. En este interin conviene observar, que en todas las destilaciones se debe desminuir el calor un medio grado, y despues un grado, hasta reducirla   el primer grado, que havemos dicho tibio. Esta frequentada destilacion sirve   quitarle la flema, que es el humor mas grueso, y aquoso, que queda en el hondo, y está acostumbrado   salir el ultimo, despues que es bien digerida, por la frequentacion de la destilacion; en lo demás se puede conocer quando el aguardiente fuere destilada bastante, por estas señales: si ella bolviere   igual cantidad de agua, que no dexe alguna señal de humedad en el hondo del vaso; si un paño bañado de ella, y encendido no se quema; si una gota de aceyte puesta dentro se va   el hondo; si una gota de dicha agua puesta en la palma de la mano, se consume, y se evapora presto. Conviene advertir, que el aguardiente algunas veces se destila de las heces del vino, y esta muchas veces no es menos buena; pero aun algunas veces es de mejor bondad, que aquella, que se destila del vino; aunque aquella, que se saca del vino es mas agradable al gusto, y de mejor olor. Los vasos para destilar aguardiente son diversos; esto es en el baño de Maria, y la vesica, y tambien se puede destilar en una caldera,   olla de laton,   de cobre, hecha   modo de caldera, cubierta de un coberton, del qual nace una canal derecha, elevada arriba, y que buelva en angulo derecho, y passe por dentro de un grande vaso,   cuba, llena de agua fria. Despues que el aguardiente fuere destilada, conviene ponerla por algun tiempo al Sol: tambien deste manera se pueden destilar todos los zumos, y licores, como orina, vinagre rosado, leche, blancos, y hiemas de huevos, estiercol de baca,   de hombre. Las virtudes del aguardiente son infinitas para librar   los apoplecticos, y epilecticos 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 hay alguna diferencia con la destilacion del aguardiente; porque para el aguardiente, es necessario, que el vino sea de substancia, vaporoso,   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 ser 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 alteracion de la calidad; porque el vi-

*Destilacion del vinagre.*

magre no es otro, que un vino corrompido, hecho fuerte por putrefaccion, y assi el verdadero agror, y virtud de ella, queda en aquello, que queda en el dicho vaso, despues de haver 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 haverlo puesto en igual cantidad, como se ha dicho del vino para hacer aguardiente en el alambique, conviene destilar la flema, que es el humor aquoso, y ponerla en algun vaso separado; despues quando se sintiere en el gusto el agror verdadero, será bueno ponerla à parte, para servicio de las infusiones; despues aumentad algun poco el fuego, y desta manera continuareis la destilacion, hasta que la agua empiece à tomar color roxo, y en aquel punto la podreis poner à parte para valeros de ella por medicina; pero en las cosas de metales, y corrosivas, que se destilan tercera vez, y 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, cascara 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 aceyte, son sollicitos en disolver aquella materia en vinagre, ò harina destilada.

*Secretos, y  
virtudes.*

La agua salada, ò de mar, la bolvereis dulce, tomando una olla llena de agua salada, y la hareis hervir en el fuego, despues la destilareis por alambique, como la agua rosada, y la sal quedará en el hondo. De esta misma manera podreis saber las aguas por qué minerales pasan; porque assi mismo el mineral quedará en el hondo del alambique, haciendola hervir primero, y despues destilarla.

El modo de destilar la miel es esta: Despues que la miel es bien purificada, la pondreis en poca cantidad en el alambique, y destilado à baño de Maria, con calor tibio, la agua, que saliere primera, es la flema, y se debe observar à parte para dar color, y hacer crecer la barba, y cabellos; y despues aumentar un poco mas el calor, y saldrá una agua citrina, como el oro, la qual podreis conservar en otro vaso para molificar las llagas superficiales, como tambien las profundas, y continuando la dicha destilacion, saldrá otra agua colorada, y mas gruesa, que la otra; entonces para hacerla mejor fuera bueno mudar el calor de la agua en calor de la ceniza, ò de arena; y convie-

ne, que se entierre el alambique en medio de la ceniza, ò de la arena, hasta la cerquita del orifice, que es entre el fuego, y el alambique, y sea de la grossura de tres dedos, aumentando el fuego mas que al principio, y de esta manera saldrá una agua mas viscosa, que la otra, que se puede llamar aceyte de miel; y desta manera se puede destilar la terventina, y otros semejantes licores crasos, ò viscosos.

Para destilar la sangre de cabron: Tomareis la sangre de un cabron tierno, y bien apacentado, no la sangre que saliere primero, ni la ultima, sino la de en medio; despues que fuere degollado, la dexareis reposar algun tiempo, y sacareis la agua que hará, y pondreis la decima, ò duodecima parte de sal, y la dexareis assi mucho tiempo: hecho esto, la pondreis en un vaso bien cerrado, el qual enterrareis con estiercol de cavallo por espacio de quarenta dias; despues destiladla muchas veces, quitando siempre la agua de la infusion, que se haya hecho; à la quarta, ò quinta destilacion, tendreis una agua maravillosa, la qual será mejor, si despues de la destilacion la poneis con estiercol de cavallo por quarenta dias: la dicha agua es singularissima para romper la piedra.

La leche se destila de la misma manera, que el aguardiente: Dicen, que en el País, ò Provincia de Tartaria, la leche destilada emborracha: conviene, que la semejante leche sea gorda, como es la leche de jumenta. Algunos Medicos dicen, que la leche destilada es buena contra la ictericia, ò amarilléz, y tambien contra la calentura quartana, destilada con igual cantidad de vino. Muchas veces se destila la leche de cabra, para servir, y limpiar las ulceras de los riñones, y de la vexiga.

*Secretos, y  
virtudes.*

El estiercol humano se destila con alambique de vidrio, de la misma manera, que el aguardiente; y la agua, que se destila, debe ser de el estiercol de hombre de pelo rojo; porque la semejante agua será simple, sin ninguna mixtura de mal olor, que destilada puede tener de semejante excremento; será bueno se le exprima algun buen olor, poniendo en el pico del alambique del capelo un pequeño grano de almizcle con un pañito de lienzo, ò ungir la parte superior del capelo con almizcle, ò otra cosa odorifera.

Esta agua tiene virtud para sanar las cicatrices de las ulceras profundas, y viejas, dificiles de sanar, y para quitar las manchas de los ojos; y tomada por dentro, libra del mal de corazon, de la piedra de los riñones, y vexiga, de la hidropesía, 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 UNDECIMO.

SECRETOS PARA DESTILAR LOS ANIMALES,  
y partes de ellos, y los restaurativos.

*La destilacion del cuerpo de un animal.*

**P**Ara 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 poner encima la decima, ò duodecima 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 haya bolado, se destila quitandole primeramente las entrañas, è hinchirla de una onza de alcanfora, y una dragma de ambar, y despues destiladla, y el agua que saldrá es excelentissima para hacer unciones, y fomentaciones à la perlesía, y convulsiones.

De essa misma manera se hace la destilacion de picaza, 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 decima parte de sal; despues ponedla en un 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 marchito, por espacio de un mes, para que sea digerida; y dorante éste tiempo rociareis à menudo dicha cal viva, y estiercol con agua tibía para excitar el calor, y renovareis la cal viva, y estiercol, tres ò quatro veces à la semana; porque conviene advertir, que por faltarle el calor, la carne se puede corromper, en lugar de consumir: despues que fuere suficientemente consumida, lo que se conocerá con la separacion, que hará 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 veces, bolviendo à poner la agua destilada en la fundicion; despues de la quinta destilacion conservareis el agua, y havrá ganado en sí una quinta essencia.

Los huevos, assi las claras, como las yemas, se destilan de la misma manera, y sus aguas destiladas son mas que restaurativas, y tienen una virtud en dar substancia en el cuerpo, y miembros, como la carne es verdadero comer.

*Para hacer restaurativos.*

Preparanse los restaurativos en diversos modos; pero el mas usado, y mejor es este. Tomareis carne de ternera, de carnero, ò de cabrito,



y la cortareis tan menudita, como fuera possible, ò tomareis los blancos de capones, pollos, ò 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 enlodada, con cola hecha de harina, claras de huevos, y un poquito de almistiga, y pondreis dentro de este alambique medio puñado de ordio para dar gracia à la destilacion, y para mitigar algun poco el calor que el fuego le da; y tambien un puñado de rosas secas, y frescas, que primeramente hayan estado infusas con zumo de granadas, ò con agua rosada, y un poco de canela puesto todo en el alambique; y encima de todo esparcireis un poco de polvo de electuaria de margariton frio, y un poquito de culantro preparado, y sutilmente polvorizado para disolver la ventosidad, y queriendo hacer este restaurativo medicinal, se pueden añadir cosas que pueden servir para la enfermedad, y afecciones urgentes; como son raíces, y yervas capitales, para las afecciones de cabeza; como son betonica, poleo, esticados, oregado, salvia, y otras semejantes, y para las afecciones de los riñones, raíces, 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 raíces de tamaria para las afecciones venereas, raíces de genciana, de ala, palo santo, y assimismo de las otras. Pareceme que fuera mejor el no mezclar los polvos cordiales con las otras materias, por lo que la virtud de aquellas es tenue, sutil, y muy olorosa, porque no se evaporasse, ò exhalasse por el ardor del fuego, y fuera mejor colar la destilacion con un paño muy limpio, dentro del qual estén los polvos cordiales: puedese tambien añadir cantidad de triaca, y algunas conservas, segun las ocasiones acontecen; assi puesta la materia, se hará la destilacion para alambique de vidrio, bien enlodado, como está dicho, y puesto al baño de Maria, ò encima de ceniza ò arena calida; porque de esta manera la destilacion traerá menos del calor del fuego: fuera bueno, antes que la carne sea puesta en el alambique que haya hervido un poquito con una olla de barro nueva, para quitarla el mas grueso excremento: conviene tambien tener acuerdo, que quando se quisiere 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 solidez, no se consume, sino poquissimo, y con trabajo: estos restaurativos se llaman divinos, y se deben dar al enfermo un poco tibios.

Otro res-  
taurativo.

Otro modo de restaurativos hareis , haciendo hervir un capon , ù otra semejante ave , entera con borrajas , buglosa , endivia , lechuga , ù otras semejantes yervas , que fueren à proposito para la enfermedad ; y despues que havrán hervido hasta ser deshechas , tomareis el caldo , y lo pondreis en el alambique ; despues pondreis dentro carne cruda de perdiz , ò pollo , ù otras semejantes aves , hechas pedazos pequeñitos , y otras materias , que conocereis ser necesarias à la presente enfermedad ; como conserva de rosas , buglosa , ubas damascenas , polvos de electuario de piedras , aromatico rosado , y cosas semejantes ; despues haced vuestra destilacion del modo arriba dicho.

Algunos hacen restaurativos de carne de capon , de los mas viejos , que pueden hallar , y les ahogan , y no les quitan la pluma con agua calida , sino de pluma en pluma ; y les quitan las entrañas , y las cortan menudo , ajustandoles flores de conserva de buglosa , borrajas , ubas de demasco , ordio entero , y limpio , simiente de culantro , perlas , polvos de electuario , diacitron , ò de otros semejantes , hojas de oro , y lo destilareis todo junto ; y lo hareis tomar para el uso de los enfermos , y à las mugeres que estan 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 una redoma grande de vidrio , y que todos los pedacitos de la carne estén passados por un hilo doble , y que los dos cabos del hilo salgan fuera de la redoma , la qual debe ser bien cerrada , con un paño templado con harina de ordio , y claras de huevos ; despues pondreis esta redoma dentro de una caldera llena de agua , que hierva con fuego lento , por espacio de quatro horas , poco mas , ò menos , hasta que una buena parte de la carne se haya convertido en humor : hareis que la redoma esté en agua hasta el cuello , y no llegue al suelo de la caldera , ni en los lados ; porque meneandose no se rompiesse : passadas dichas quatro horas , ireis disminuyendo el fuego poco à poco , paraque la redoma venga à resfriarse 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 carne diestramente de manera , que la agua quede sola , y la colareis à modo de vino hipocrás , aromatizandola despues con azucar , y canela , para dar à comer à los enfermos.

Segun esta forma , y manera podeis hacer restaurativos tales , y semejantes , como os diere gusto ; mas , ò menos caros , ò menos delicados , y agraciados ; mas , ò menos medicinales , como la ocasion requiera , y pida.

## CAPITULO DUODECIMO.

SECRETOS DE LA DESTILACION DE LAS AGUAS  
compuestas, de sus virtudes, y de las aguas olorosas.

**L**As aguas destiladas, no solamente de una sola, ò simple planta, licores, y otras materias, pero aun de muchas mezclas juntas, se llaman aguas compuestas, y estas aun son de tres maneras; las unas son medicinales, las otras son olorosas, y las otras sirven al decoro, y ornamento del cuerpo. Primeramente se tratará de las aguas compuestas medicinales. Tomareis salvia, y poleo, iguales partes, picadlas en un almirez, y destiladlas: esta agua quita el mal de corazon, y mitiga la gota fria, bebida con un poco de castoreo.

Tomareis nabos domesticos, ò silvestres, ò de todas dos maneras, raíz de perégil, simiente de anís: ponedlo todo en infusion con vino blanco, ò vinagre, y destiladlo; y esta agua es buena contra las arenas.

Hareis otra agua compuesta, tomando partes iguales de las raíces, y hojas de la yerva Angelica; que en latin se llama *smirnum*, y de las flores de espicanardi, y puesto en infusion con vino, y despues destilado, sacará una 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 onzas de zumo de cada una de ellas, el qual despues mezclareis todo junto, ò añadireis algunas rosas, que aun no estén abiertas, y tres onzas de azucar piedra, quatro onzas de buena tutia, 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, ò de los sarmientos à la Primavera, despues de podada, con igual cantidad de miel; y esta agua sana los corrimientos, calenturas, y arreboles de los ojos.

Otra composicion de agua hareis, tomando tres partes de rosas, hinojo, y ruda una parte, y cortadlo menudo, y mezclado, y hareis, que la agua que se destilará, cayga en un vaso, en el qual haya un manojo de la dicha yerva: esta agua conserva la vista.

Agua de eufragia, hareis con celidonia, hinojo, ruda, berbena, rosas coloradas, de cada cosa media libra, clavos, pimienta larga, de cada una dos onzas, y destiladlo todo con alambique de vidrio.

Hareis otra agua compuesta, tomando aguardiente de vino blan-

*Aguas com-  
puestas.*

*Carlos Es-  
tevan, y  
Juan Li-  
baut, Me-  
dicos de Pa-  
ris.*

*Virtudes de  
aguas com-  
puestas.*

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 una dos onzas: passadle, 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, lo destilareis con alambique de vidrio; y la agua, que saldrá, es singularissima para poner à las ulceras de la boca, mayormente mezclando un poco de volo armenico.

Otra agua compuesta hareis, tomando zumo de saxifrago dos libras, zumo de madre silva, de peregil, anis corazoncillo menor, de cada una media libra, vinagre blanco ocho onzas, destiladlo todo; y esta agua bebida por la mañana, disminuye las piedras.

Agua de golondrinas hareis, tomando golondrinas, y secadlas al horno, y haced polvos de ellas, y las mezclareis un poco de castoreo, y un poco de vinagre, y destiladlo todo: esta agua sana el mal de corazon, bebida quatro mañanas.

Hareis agua compuesta, tomando de las yervas cola de cavallo, llantén, rosas coloradas, simiente de vexicaria, raíces de malvariscos, regalicia, una onza de cada cosa, volo armenico media onza, simiente de calabazas, y de pepinos, de cada una tres dragmas, simiente de dormideras blancas seis dragmas, simiente de membrillos media onza; hareis que esté todo en infusion con leche de cabras por espacio de dos dias: despues destiladlo todo; y esta agua sirve para las ulceras de los riñones, y de la vexiga, bebiendo de ella quatro onzas, tibia, por la mañana.

Otra agua compuesta hareis, tomando lirio azul, hysopo, axenjos, 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 hacer otra agua compuesta, tomareis simiente de pimpinela, peregil, apio, hojas, y raíces de corazoncillos, y ala, iguales partes, picadlo todo junto, y añadireis una onza de sangre de dragon, un poco de vinagre bueno, dexadlo que esté por algun tiempo todo en infusion, y despues lo destilareis: esta agua tiene una 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

exprimireis el zumo, y lo pondreis en infusion con pimienta, gengibre polvorizado; de cada uno media onza, azufre tres dragmas, myrra, aloe, sarzacolla, de cada cosa una onza, miel perfecta una libra; destilareis todo esto en un alambique de vidrio, con fuego lento, y reservareis el agua para las manchas de los ojos.

Puedese tambien destilar agua purgativa, tanto simple, como compuesta, con aguardiente, ò vino, ò leche, ò agua destilada, ò decoccion conveniente; las semejantes aguas tendrán semejante virtud, como el medicamento purgativo; y assi se puede destilar el diacatholicon, diafinicon, la confeccion de hamech, el electuario, el zumo de rosas; assi destilareis el rhabarbaro, el agarico, el vedegambre, la scamonea, y otros purgativos.

El modo, y manera de destilar el rhabarbaro, es tomando una cantidad de rhabarbaro, hasta libra y media, mas, ò menos; pondreislo en pedacitos, ò polvorizandolo groseramente, y encima del zumo de buglosa, ò de borrajas, de cada una dos libras, para una libra de rhabarbaro, y dexadlo todo en infusion, por espacio de veinte y quatro horas, encima del rescoldo, y 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 las pondreis en infusion con agua rosada, ò vino, ò aguardiente, despues ponedla à destilar, y será mas olorosa, haciendo secar dichas flores al Sol, dentro de un vaso de vidrio cerrado; despues poned el vino blanco sin hacer destilacion: y si quereis hacer luego agua, que tenga el olor de espicanardi, pondreis una gota, ò dos de aceyte de espicanardi en una cantidad de agua pura, puesto todo junto en una redoma, ò frasco de vidrio, que tenga el cuello estrecho. Esta agua, aunque sea destilada, no dexa por esso de tener su virtud olorosa.

Hareis otra agua olorosa, tomando albahaca, yerva buena, mejorana, raíces de lirio, hysopo, axedrea, salvia, torongil, espicanardi, romero, de cada cosa de estas media onza, tres, ò quatro naranjas hechas pedazos gruesos; y todo lo pondreis en infusion con suficiente cantidad de agua rosada, por espacio de tres dias, y lo destilareis à baño de Maria con fuego lento: hecha la destilacion, pondreis un escrupulo de almizcle.

Agua de almizcle hareis, tomando rosas, que aun no estén abiertas,

*Aguas de  
olor.*

tas, y de ellas tomareis solo ojas, y las pondreis dentro del alambique, y en el medio encima de ellas pondreis un grano de almizcle, y destiladlo todo assi, y tendrá olor de almizcle.

Otra agua olorosa hareis, tomando de las flores, antes que estén del todo abiertas, de espicanardi, quitados todos los capullos, dexando solo las flores, y de ellas hareis una cama dentro del alambique; despues pondreis rosas casi abiertas por encima, y una docena de clavos, y lo hareis destilar con fuego lento, y quando la destilacion fuere casi consumida, rociareis la materia con un poco de vino blanco muy bueno, y definida la destilacion, conservareis la agua en 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 un pequeño manojito, pimpollitos, ò cabos de tomillo salsero, flores de manzanilla, flores de salvia de la hoja chica, poleo, mejorana, de cada cosa un manojito; todo esto pondreis en infusion con vino blanco, por espacio de veinte y quatro horas, despues ponedlo dentro de la alquitara, rociandole con buen vino blanco, pondreis encima los polvos siguientes: onza y media de clavos electos, una onza de nueces noscadas, y haced de todo destilacion; y la agua, que saldrá, debe ser puesta en un vaso bien cerrado.

Hacese tambien agua muy olorosa, tomando myrra clara, y fresca, y goma puesta à pedazos menuditos en infusion con zumo de rosas, seis veces tanto como de myrra: la destilacion se debe hacer en el rescoldo con fuego lento, el qual, aumentandose, vereis el aceyte encima del agua; y essa agua es de tanta virtud, que mezclada una gota de ella con cien gotas de agua comun, la buelve odorifera.

Otra agua olorosa hareis, tomando un vaso de vidrio en forma de un orinal, que sea ancho de abaxo, y estrecho de arriba, en el qual pondreis doce granos de almizcle, ò mas, y lo cerrareis con un pergamino, y le pondreis al Sol por espacio de cinco dias, y hareis otro vaso de la calidad del primero, el qual henchireis de rosas un poco secas, y picadas, y cerrareis el vaso con un paño claro, ò de estameña; despues pondreis la boca del vaso, donde están las rosas, à la boca del vaso, donde está el almizcle, juntandolas muy bien, y ponedlas al Sol; de manera, que las rosas estén encima del almizcle, y puestas en lugar donde el Sol dé grande calor; este modo de destilar agua encima del dicho almizcle, es acomodado en el usar de ella sola, ò con mezcla de otra.

Ha-

Hareis otra agua olorosa tomando cortezas de naranjas, y limones verdes, de ambas media onza, flores espicanardi nuevamente cogidas seis onzas, 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 onza de clavos bien rompidos, y ponedlos en infusion con una libra y media de agua rosada, por espacio de veinte y quatro horas, y despues destiladla à bañõ de Maria.

Agua de azar hareis, tomando flores de naranjos, y las pondreis à destilar con alambique de vidrio, ò de barro cocido, y vidriado con fuego lento; despues añadireis flores de limones, si os parece. Esta agua debe ser conservada en una redoma, ò frasco de vidrio, bien cerrada, y cubierta de paja delicada.

Agua de azar remedada hareis, tomando rosas, que no estén abiertas de las coloradas, y de las mas dobles, y hareis una cama dentro del alambique, y encima otra de flores de naranjos, y clavos rompidos, y en medio de todo hareis un hoyo, en el qual pondreis algun genero de almizcle, ò de algalia, ambar, ò otro semejante; despues hacedlo destilar todo en fuego lento, y reservareis el agua en un vaso de vidrio bien cerrado.

Otra agua odorifera hareis, tomando mejorana, tomillo salsero, espicanardi, romero, poleo, rosas coloradas, violetas, axadrea, corteza de limones, ponedlo en infusion con vino blanco, que sobrepuje las yervas, y destiladlo dos ò tres veces por alambique, y conservad el agua, y será muy buena para zahumo.

## C A P I T U L O D E C I M O T E R C I O.

**SECRETOS DE LAS DESTILACIONES DE LAS**  
*aguas para pulir el rostro, y colorar los cabellos, limpiar los*  
*dientes; y como se hace la destilacion con vasos,*  
*y con fieltro.*

**A**unque la Madre de Familia 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 officios, y cargos, mas que en el adorno de sus cuerpos; pero yo no querria, que ignorassen esta ciencia, no porque ellas usen semejantes aguas, sino paraque saquen alguna ganancia, y provecho, vendiendolas à señoras damas, y à otras personas, à quienes el afeytarse ne parece tan mal. En general,

*Secretos, y virtudes.*

*Para tener limpio el rostro, &c.*

aunque las semejantes aguas sirven en tres cosas: 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; de estas aguas algunas son simples, como la agua de flores de habas, agua de madojas, de sarmientos, de rocío, de leche de cabra, leche de jumenta, de claras de huevos, de lirio blanco, taragoncia; y de pies de tenera; las otras son compuestas de muchos ingredientes, como se conocerá por la utilidad, que de ellas se sacará.

*Aguas para quitar las manchas de la cara, y ojos.*

Agua de madojas hareis, tomando madojas maduras, y las pondreis por algun tiempo en un vaso de vidrio, para que se corrompan, poniendo con ellas un poco de sal, ò azucar, y 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 un vaso de vidrio al Sol por espacio de un dia, ò dos, y despues ponedle à destilar. Esta agua quita las manchas de la cara, lavandose la à la mañana, y à la tarde.

La raiz de la taragoncia grande destilada, saca una agua muy singular para quitar los hoyos que las viruelas han dexado en la cara, y piel.

La misma operacion hace la agua destilada de la raiz de la coto-reza de lirio, y pamporcino, de la corteza de la angelica, de ala, de nabos, de cebollas blancas, de genciana, de alcaparras, de rubia, de ancuza, 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 limones, hace la cara bellissima, y limpia; y en cambio de esta agua, si no tuviereis comodidad para destilarla, tomareis siete, ò ocho limones, ò naranjos, los quales cortareis en quartos, y los pondreis en infusion con vino blanco al Sol.

Otra agua destilada hareis, tomando seis onzas de migajas de pan blanco, y ponedle en dos libras de leche de cabra, ò jumenta, mezclandolo todo junto, y hacedle destilar.

*Secretos, y virtudes.*

Agua destilada de caracoles hareis, tomando caracoles blancos, hasta treinta, leche de cabras dos libras, de manteca de puerco, ò grossura de cabrito tres onzas, polvos de canfora una dragma, y destiladlo todo en alambique de vidrio. Esta agua hace bolver à la persona muy fresca, que parecerá de quince años.

Otra



Otra agua destilada hareis, tomando pies de ternera, y quitad-les los pelos, y uñas, y ponedlos todos en pedazos; porque los huessos, nervios, y tuetanos se destilan. Esta agua buelve la cara colorada, y quita las manchas de las viruelas.

Hareis otra agua, tomando migajas de pan comun dos libras, leche de cabras tres libras, vino blanco media libra, las quatro simientes frias, de cada una dos onzas, flores de habas, ò habas secas, y lentejas, dos libras de cada una, arros media libra, flores de lirio de agua, rosas blancas, de cada cosa dos manojos, claras, y yemas de huevos veinte, hacedlo destilar todo en el baño de Maria. Esta agua fuera mas excelente añadiendola termentina.

Hareis agua de caldo de capon, tomando caldo de capon, ò de gallina, ò de pollo, tres libras, zumo de limon una libra, vinagre blanco media libra, flores de habas, y de lirio de agua, de cada uno tres manojos, y las claras de los huevos frescos, y el peso de dos escudos de canfora, y 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 limpiadlo bien, y lo destemplareis con vinagre fuerte, y ponedlo en el alambique, y encima pondreis diez ò doce yemas de huevos, y hacedlo destilar todo. Esta agua hace bolver la cara lustrosa, y limpia, y bellissima.

Hareis agua odorifera, tomando flores de habas, y lirio de agua, de cada cosa una libra, migaja de pan blanco, harina de arros, flores de lirio azul, de cada cosa seis onzas, miel una libra, vino blanco, y agua de fuente, de cada cosa tres libras, sea todo mezclado, y destilado à baño de Maria.

*Secretos, y virtudes.*

Otra agua. Tomareis lirio azul, zuca salvatica, de cada cosa dos libras, ubas maduras media libra, flores de habas, y hojas de vi-triolo de cada cosa un manojo, flores de lirio de agua, malvas, de cada cosa un manojo, migajas de pan comun una libra, y sea todo puesto con vino blanco, ò con leche de cabras, añadiendo en la infusion media libra de raíces de nabos, otra media onza de las quatro simientes frias, orina de niña media libra, sea todo destilado; y esta agua es muy singular, para quitar las lentejas, cicatrices, señales de viruelas, y todas otras manchas de la piel.

Hareis otra agua. Tomareis migajas de pan blanco dos libras, flores de habas una libra, rosas blancas, lirio de agua, y lirio azul, de cada uno dos libras, leche de cabra seis onzas, flores de lirio azul

una onza, destilado 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 una onza; las naranjas, y limones pondreis en quartos pequeños, y ponedlo todo en infusion con dicha leche, y despues destiladlo todo. Esta agua es buena para tener la cara limpia, y fresca.

Hareis otra agua de huevos. Tomareis un cierto numero de huevos, de los mas frescos, que podais hallar, pondreislos en infusion con vinagre fortissimo, por espacio de tres dias, y tres noches; despues hareis un agujero con un punzon, de tal manera, que la agua que está dentro puede salir; y aquella agua, que saldrá la hareis destilar por alambique, y es muy excelente para hacer la cara bella.

*Aguas para el rostro, y cabellos.*

Tambien si os labais la cara con leche de almendras, ò con leche de cabra, ò de oveja, aplicado encima de la cara un paño blanco bañado con este licor quando os vais à acostar, es muy util para hermostear el rostro.

Otra agua hareis, tomando dos pies de ternera, y los hareis cocer con agua de rio, hasta la consumacion, ò diminucion de la mitad de la agua, y pondreis en ella una libra de arros, y migajas de pan blanco, destempladas con leche de cabra, dos libras de manteca fresca, las claras de diez huevos frescos, con los cascaras, y piel, y haced de todo destilacion, y en el agua destilada pondreis un poco de alcanfora, y alumbre, y azucar. Esta agua hace 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 un mortero de piedra, hasta que esté como una pasta, la qual despues destilareis con alambique de vidrio, y la agua que saldrá será blanca, y preciosa para hacer los cabellos lindos, y lustrosos.

La agua de miel destilada, como se ha dicho arriba, hace los cabellos bellos, y largos: destilareis alcaparras verdes; y esta agua tiñe los cabellos de color verde, labandose con esta agua, y despues haced se enjuguen al Sol.

Otra agua. Tomareis una libra de miel perfecta, hojas de axenjo macho dos manojos, mezcladlo todo, y haced de ello destilacion; y esta agua, que saldrá, es buena para hacer bellos los cabellos de la barba.

Agua para limpiar los dientes hareis, tomando salvia, oregano, mejorana salvatica, romero, poleo, de cada qual un manajo, pelitre, gengibre, clavos, nuez noscada, de cada uno el peso de un escudo,

ponedlo todo junto con vino blanco, y despues destiladlo.

Otra agua para el mismo efecto. Tomareis pimienta larga el peso de dos escudos, pelitre estafisacro el peso de un escudo, rociandolo todo con media onza de aguardiente; despues añadidle miel blanca onza y media, y despues destiladlo, y os servireis de dicha agua para limpiar los dientes.

Se hacen todas estas destilaciones por virtud, y fuerza del fuego, *Destilacion de las aguas* ò de calor semejante, y en dos maneras: la una se hace por vapor per ascensum: la otra por modo de defluxion de humor, tirando abaxo, que se llama vulgarmente *per descensum*: digo por la mayor parte; porque algunas aguas son algunas veces destiladas *per ascensum*, como tambien algunos aceytes *per descensum*, como son los aceytes sacados de hojas, flores, frutas, simientes, y otras semejantes materias.

Las aguas que se destilan *per descensum*; son principalmente las odoríferas, que se hacen 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 un paño extendido, en una vasija de cobre, ò de tierra vidriada, y encima de esta vasija pondreis otro vaso de cobre, ò de tierra, en forma de sartén, 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 sepa 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, *Diversas destilaciones.* y puestos en un vaso de tierra, que debaxo en el hondo tenga muchos agujeros; y hareis, que el hondo de este 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 ò doce horas, destila la agua al de abaxo, la qual mezclareis con harina, ò pan, para hacer pasta buena para matar luego los ratones; tambien mezclareis algun poco de litargirio.

De otra manera se puede hacer 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 un orinal, y los acomodareis muy bien el uno encima del

otro, bien enlodados los dos juntos, puesto entre el uno, y el otro un paño muy sutil extendido, y el vaso de encima debe estar lleno de rosas, ò de otras flores, medianamente picadas, y ponedlo al Sol de medio dia, quando haga buen Sol, y se destilará una agua muy placentera, y olorosa.

De esta manera se destila la 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 saquen sus flores, la qual agua es muy buena para limpiar los ojos, y los conforta, de 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, que tomen alguna diversidad, y consistencia de prompto, despues que son resfriados; como el zumo de naranjas, ò 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 uno esté mas arriba, y el otro mas abaxo; el mas alto, que tenga el zumo que se quiera destilar: el mas baxo tomará la destilacion, y en el vaso de mas arriba mojaréis una, ò mas piezas de paño, ò de fieltro, assi ancho, y largo de un cabo, y puntiaguda del otro; el cabo largo se mojará en el zumo, y el puntiagudo caerá por defuera, por el qual saldrá el licor mas sutil, y se destilará de gota en gota en el vaso mas baxo; de manera, que lo mas limoso, è impuro; quedará en el otro vaso.

Si el hombre quisiere destilar muchas veces un mismo licor, puede poner muchos vasos, à modo de escalera, y en cada escalón de los que fueren mas arriba, poner una pieza de fieltro, de la manera, que se ha dicho arriba, con que el ultimo vaso sea aquel que reciba toda la destilacion, que se hará de un vaso en el otro.

En defecto de fieltro, los Boticarios usan muchas veces una manga de paño, llamada de otra manera, calza 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 exconomica, Medicos, y Boticarios.

La leche virgen se hace por fieltro: Tomareis litargirio de oro, puesto en polvos, tres onzas, ponedlo en infusion con seis onzas de

vinagre blanco, crudo, ò destilado, por espacio de tres horas en un vaso à parte; assimismo pondreis à hundir salitre, ò sal comun, con agua comua, ò de llantén, ò de yerva mora, ò otras semejantes à aquellas, y destilareis por fieltro el zumo de cada qual dellas, separadamente, y despues de destiladas las mezclareis todas juntas. Esta es la leche virgen, la qual es bonissima para sanar el fuego salvatico, gota roxa, y manchas de la cara.

## C A P I T U L O D E C I M O Q U A R T O.

*SECRETOS DEL MODO, Y MANERA, QUE SE HA DE tener en el medir las tierras, y plazas, con una regla general, que puede servir para qualquier Pais, ò Provincia, para qualesquier medida de todo el mundo, aunque sean los campos, ò plazas de qualesquier forma, ò figura.*

**Q**Uanto al arte de medir las tierras, pertenece mas propriamente à los Geometricos, que al Padre de Familias de la Casa de Campo; pero assi como los Oficiales, y Arquitectos, estan obligados à saber las medidas, y mesuras de sus bastimentos, y obras, que ellos havian hecho, y ordenado; assi deseando tambien, que aquellos que professan, y hacen officio de Padre de Familias de la Casa de Campo, sepan, y entiendan de medir las tierras, y no sean ignorantes en ninguna cosa de aquellas, de que ellos se pueden servir, y aprovechar para utilidad de su Casa de Campo; por las quales cosas quiero explicar familiarmente algunas reglas comunes de medir qualquier pieza de tierra de qualquier manera, y forma, y figura, que sean: y assi, por exemplo pondremos la medida del Condado de Rosellón, y Cerdeña; que en el Rosellón llaman la medida de las tierras ayminadas, 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 un Campo de un nombre de ayminadas, y aquellas ayminadas partidas por quartos, quando no llega à la ayminada; y assimismo de las vezanas, mujadas, ò jornales, y todo esta para poder saber el Padre de Familias de la Casa de Campo quanto trigo debe poner en la tierra, porque en la ayminada de tierra se ponen una ayminada de trigo, que es una carga de trigo, y la carga son dos quarteras y media Barceloneses, como en una cahizada de tierra un cahiz de trigo; y las medidas de jornales cuentan en algunas partes por jornales; esto es, jornal de labranza con bueyes, en

*Medir de tierras de todas suertes.*

otras partes jornales de cabar; y en la medida de vezana, que seria una quartera, ò medio cahiz de sembradura de trigo; y assimismo la mujada; y todos estos nombres de medidas de tierra tienen un cierto numero de varas, como mas largamente se dirá.

Primeramente, el Maestro canador, ò el Padre de Familias de la Casa de Campo, debe saber en el País, ò Territorio; quantas varas hacen la medida de aquel País; como por exemplo en el Condado de Rosellon las medidas de las tierras se llaman ayminadas, y la ayminada son 1500. canas de Montpellier, que la cana son diez palmos Barceloneses, y en el mismo Condado, en Elna, y Velespir, son 1600. canas la ayminada; y en el Condado de Cerdaña, y Conflente, miden las tierras à jornales, y el jornal es lo que comunmente era en un dia el yuguero con una yugada de bueyes, el qual jornal hacen de mil canas de Montpellier; y en el Principado de Cataluña se miden las tierras en algunas partes à vezanas, en otras à mujadas, y en otras à puñeradas.

Despues de sabido quantas canas, ò varas hace aquella medida de tierra de aquel País, hará una perxacana, ò vara de tantas varas, como centenares de varas harán la medida de largo en aquel País; como por exemplo, en el Condado de Rosellon, son la ayminada mil y quinientas canas, la perxacana debe ser de quince canas de largo; y en Elna, que la ayminada son mil y seiscientas canas, la perxacana debe ser de diez y seis canas de largo; y en el Condado de Cerdaña, y en Conflente, que se miden las tierras à jornales, y el jornal de tierra son mil canas de Montpellier, la perxacana debe ser de diez canas de largo; y en otras, donde son nuevecientas, la perxacana debe ser nueve canas de largo; y assi mas, ò menos harán la perxacana, assi como en los Países harán las medidas de las tierras, en las quales siempre harán la perxacana de tantas canas, ò varas, palmos, ò pies, como centenares de canas, ò varas hará la medida de tierra en aquel País, en donde quieren 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, u otros granos, y segun la tierra fuere poderosa, ò no; ò si se siembra temprano, ò tarde, segun la tierra estuviere en humor, y sazón; porque si la tierra no estuviere en humor, y sazón, el grano se disminuye mucho, por las aves, y hormigas; y assi entonces se debe sembrar mas cantidad de trigo.

Primeramente el Maestro medidor debe estar guarnecido, y muy seguro de las canas, y nombres de aquella tierra, y tener la perxacana hecha de varillas de hierro, y no de sogas, ò cordel, si possible es, por causa que la cuerda presta mucho, y se alarga, y se retira en sí, y no da justamente todas las veces su largura; y assi para el Maestro medidor, fuere mejor, sea hecha de varillas de hierro, de la largura de la medida de aquel País, y que la una esté con la otra como una boga, ò anillo de cadena; porque assi encadenadas se puedan recoger unas con otras, para poderlas mas acomodadamente llevar de camino; y en el exercicio del medir, se pueden mejor alargar, y hacer la perxacana de la largura, que se ha dicho arriba, y debe estar señalada por toda la largura en canas, ò varas, y en palmos; porque quando haga el exercicio de medir, si no llegaba à las perxacanas, ò varas, *ultra* de perxacanas, ò varas, no sabria quantas canas, ò palmos havrá mas de las perxacanas.

*Instrumentos necesarios para medir las tierras.*

El Padre de Familias de la Casa de Campo, que no tendrá tan à la mano el exercicio de este oficio de medir sus tierras, como el Maestro medidor, puede hacer dicha perxacana de cuerda, de la largura, que se ha dicho arriba, y señalada à canas, y palmos con pedacitos de lienzo cocidos, ò con otra cosa. Este modo, y manera de perxacanas, es muy facil para reducir facilmente dichas perxacanas à qualquier medida de tierra, ò sea ayminada, ò sea jornal, ò sea vezana, mujada, cabizada, fanegada, ò qualquiera otra manera de nombre, haciendo las perxacanas, como arriba está dicho.

El Maestro, que mide, ò Padre de Familias, quando quiera medir las tierras, han de tener once estacas de buena madera fuerte, de largura de tres pies, ò poco mas, guarnecidas de un cabo con una pua de hierro, para mejor poderlas plantar en tierra para conducir la perxacana, gruesas, de tal manera, que un muchacho de quince años las pueda llevar en el puño juntas; y si acaso el Maestro medidor se sirve del baculo de Geometria, entonces con diez flechas havrá harto; y sino, la onzena flecha puede servir en lugar del baculo para el principio del medir.

*La perxacana del Padre de Familias.*

El instrumento mas principal del Maestro que mide, para poder hallar asseguradamente la forma, y hechura de la tierra, que quiere medir, si fuere quadrada, ò mas larga, que ancha, ò de qualquiera otra forma, que sea dicha pieza de tierra, para discernir la largura, y anchura de ella, y reducir aquella en quadratura, y para bien derechamente empezar su medida; le es necessario una regla en esquadro de ocho puntas, que es un instrumento hecho de

*Regla Esquadro de ocho puntas.*

hierro, ò de metal, ò de madera, que sea fuerte, como de box, ò de brasil, para hacer juicio derecho, en quadro, ò redondo, justamente distinctos, ò iguales en ocho porciones, en forma de líneas derechas, las mas delicadas, y pequeñas, que fuere possible, que quanto mas chicas, y delicadas fueren, será mejor. Esta Regla, ò Esquadro tiene en el medio un redondo en forma de anillo, que sea espeso, para que pueda estar en el un reloj de Sol para el medio dia, y saber que hora es; porque de otra manera, el instrumento seria de ningun valor. El dicho Maestro, por los luminaires del dicho Regla Esquadro, mirará por ellos por discernir la largura, y anchura, y otras formas, y figuras de la pieza de tierra, que quiere medir: baxo justamente de la altura de la redondez del dicho Regla Esquadro, hay un agujero, dentro del qual, el baculo de Geometria del Maestro puede entrar dentro, à fin de sustentar el dicho Regla Esquadro, y lo pondrá de aquella altura, que conviniere al Maestro que mide, para poder acomodadamente hacer visura encima de la pieza de tierra; pero todas veces no conviene.

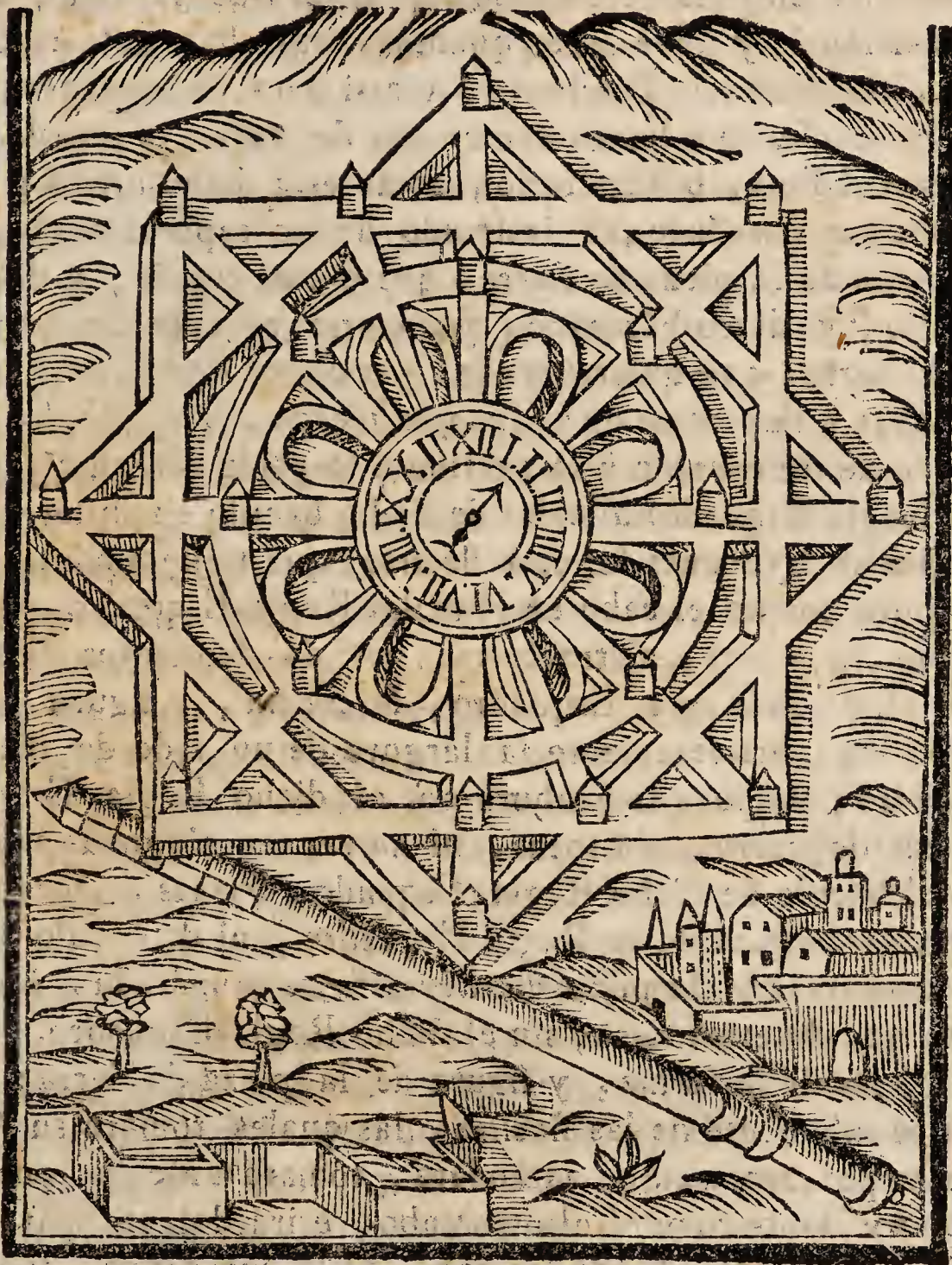
*Baculo de Geometria.*

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, grueso medianamente, para que sea portatil, y pueda tenerlo en la mano, y del cabo de abaxo puntiagudo, y guarnecido de una buena punta de hierro fuerte, para estar plantado dentro de tierra, y el cabo de arriba guarnecido de una virola de hierro, que tenga punta roma en quadro, à modo de una lanza, para recibir, y tener bien justo el dicho Regla Esquadro; de tal manera, que no se mueva, y esté firme, aunque haga gran viento, entretanto que el Maestro executa su oficio. El dicho baculo de Geometria debe estar señalado de la largura de palmos; y medios palmos, quartos, y medios quartos, y tercios de vara.





Figura de la regla Esquadro, y del baculo de Geometria.



5 El dicho Maestro medidor, debe tener un librito de memorias, para poner en escrito su calculo, despues en casa escribirlo en papel, y si no sabe escribir, llevar su cuenta en unas tablillas de madera, haciendo alli lineas à su modo, de manera, que él se entienda, y tenga alli lo que la pieza de tierra contiene, que havrá medido. Tambien debe tener dos hombres en su compañia: el uno para llevar la perxacana, y las flechas, ò estacas; y al hombre, que hace medir la pieza de tierra, para enseñarle los terminos, limites, y mojones de la tal pieza.

*Modo de  
exercitar su  
oficio.*

El Maestro tendrá 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, y hacer bien su oficio. Antes de empezar debe saber la largura de la vara, ò medida de aquel País; y debe saber quantas varas hacen la medida de tierra en dicho País, ò Territorio, y assi hará la perxacana de semejantes varas, como harán centenares de varas la medida de la tierra en aquel País, ò Territorio, como está dicho arriba; y tambien debe estar enseñado, è instruído 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 un lado de la pieza de tierra, que quiere medir; y puestas dichas flechas todas juntas, atadas à la pretina en el lado izquierdo, y su Regla Esquadro colgado de un correon à la pretina à la parte derecha; y asegurando su Regla Esquadro al cabo de dicho baculo en el derecho agujero, dará à su Ayudante las diez flechas, que tiene atadas à la pretina, despues pondrá el cabo en el dicho Regla Esquadro, y mirará à una parte, y à otra, al traviesso, por de dentro los luminaires, que tiene el dicho Regla Esquadro, la forma, y figura de dicha pieza de tierra: primeramente la largura de un lado de dicho Regla Esquadro; despues la anchura por el dicho Regla Esquadro la dicha pieza de tierra, sin tocar, ni mover en ninguna manera de encima del baculo de dicho Regla Esquadro. Piezas de tierra havrá, en que no necessitará de su Regla Esquadro, ni de baculo de Geometria; esso quando la pieza de tierra fuere quadrada, ò de poca tenencia; que de estas tales, sin el dicho Regla Esquadro, serán faciles de discernir la forma, y figura de la pieza de tierra; pero se ha de valer solamente de las flechas, las quales tomará su Ayudante, y de la perxacana, que extenderá, tomará un cabo por el anillo, y su Ayudante tomará el otro cabo, è irá delante para plantar dichas flechas à cada uno de los cabos de la perxacana, todas diez, usando desta manera: El Ayudante irá delante, y tendrá en la mano las diez flechas juntas, y la oncena flecha tendrá el Maestro para plantar en el lugar, donde empezara à medir, si no fuere, que en esso se sirviesse del baculo de Geometria, y el Ayudante tomará un cabo de la perxacana por su anillo, con el dedo mayor de la mano derecha, y plantará en tierra una de las dichas diez flechas al cabo de la dicha perxacana, extendida por tierra, y el dicho Maestro quitará la flecha, que el Ayudante havrá plantado; y el dicho Ayudante passará adelante la dicha perxacana, plantando siempre una flecha al cabo, la qual el Maestro irá quitando, hasta que estén

plan-

plantadas, y quitadas todas diez flechas, continuando con esto el Ayudante plantando, y el Maestro tomándolas hasta que las tenga recogidas todas diez, que entonces tendrá diez perxacanas cada una recogida de dichas diez flechas: contando el cabo de la perxacana debe contener cada flecha una perxacana; assi las diez flechas quitadas, demuestran, que hay de un cabo de tierra al otro diez perxacanas; y mensuradas estas diez se mesurarán las otras diez en el otro lado de dicha pieza de tierra, y lo hareis, assimismo como lo haveis hecho en el otro lado; y si la pieza tuviere mas largura, y anchura, passareis adelante, hasta que esté toda medida; esto es, que el Maestro, despues que havrá medido el un lado de la pieza de tierra de la largura, medirá el otro lado de ella, y dexará de medir los otros dos lados de la largura, y de la anchura, si la pieza fuere quadrada; sino fuere para saber si el un lado fuere mas largo, que el otro, que en semejante caso se havrá de hacer repartimiento del modo, que se dirá en las piezas; y assi, si las piezas de tierra tuvieren diez perxacanas de todos lados, en multiplicando el un lado, por el otro, esto es, diez por diez, tendrémos las sumas iguales de las canas, ò varas de quadrado, que serán cien perxacanas, que será una ayminada; si la perxacana es de quince canas, serán mil y quinientas canas, que hacen la ayminada; y si fuera la perxacana de diez canas, será mil canas, que es el jornal; y assimismo de la vezana; será una vezana de tierra, ò cahizada, y assi de las demás medidas de tierra, mediendo con su perxacana, como arriba está dicho: y si acaso la pieza de tierra fuere mas grande, y de mas de diez perxacanas de quadro, continuareis el medir lo demás, reduciendola siempre en quadro, à razon de cien perxacanas la ayminada, con la perxacana de la ayminada, y el jornal à cien perxacanas de jornal, y la vezana à cien perxacanas de vezana, y de cahizada à cien perxacanas; y assi de las demás medidas con su perxacana propria, como está dicho arriba.

Pero si la pieza de tierra, de un lado, y de otro tuviere grande distancia, y que no va à derecho hilo de los lados, como de cinquenta, ò cien ayminadas, ò jornadas, ò vezanas, ò mas, será conveniente, que el Maestro se valga de su Reglo Esquadro; y assi plantará su baculo de Geometria al cabo de un lado de dicha pieza de tierra, y acomodará en el dicho baculo su Regla Esquadro, y mirará por el través de los luminaires del dicho Regla Esquadro, si puede vér la largura de dicha pieza llanamente, segun la vista puede llegar al enderecho directamente, reguardando la linea de secha del Regla Esquadro, y alli embiará à su Ayudante, ò otro  
hom-

hombre, à plantar un diámetro, ò perxa, ò otra señal, ò cosa cierta, que el Maestro lo pueda vér de cabo de dicha pieza, de donde se hace la visura, y vér mas diámetros en mas lados, mirando directamente en el primero diámetro; y si acaso la pieza de tierra fuesse mas larga, que un diámetro solo, ò dos, ò tres, ò nó pudiesen llegar al diámetro, ò diámetros assi plantados, pueden servir al Maestro para pedir mejor la dicha pieza de tierra, estando assi dividida en iguales porciones.

Si quereis mesurar, ò medir una pieza de tierra de bosque cortado, conviene, que el Maestro, y dos ò tres bosqueros, allanen mucha parte de dicho bosque cortado, por vér mejor la largura, y que el Maestro, y su Ayudante puedan passar à placer; y si fuere bosque de madera cortada, y extendida, los arboles gruesos pueden servir de diámetro; despues de hecho el lineamento, y los diámetros plantados, y puestos al otro lado de la pieza, el Maestro dé 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 está dicho.



En esta figura se vé el Maestro con su Ayudante exercitando el oficio.



Por quanto todas veces las piezas de tierra no son de una misma forma, y figura, y assi las medidas no se pueden acomodar, y para hablar generalmente, conviene advertir, que todos los lados de las piezas de tierra, ò son quadrados, ò mas largos, que anchos, que se llaman balongas derechas, ò largas, tanto en anchura, como largura: ò balongas cornudas; esto es, largas igualmente, ò mas anchas, con desigualdad, ò en triangulo igual, ò desigual, ò redondo, ò de medio circulo, ò en arco, ò en mas angulos, y puntos, ò mas figuras entremezcladas, ò clavadas las unas dentro de las otras: en las qua-

*Policreto.*

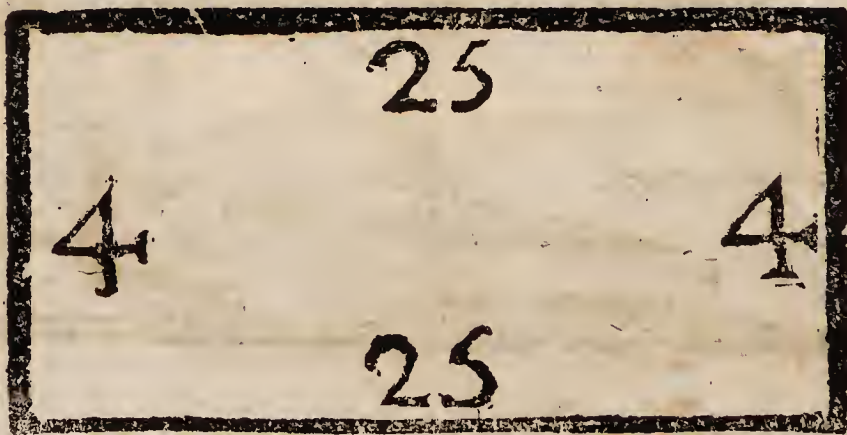
quales se deben mucho asegurar en el medir, haciendolas reducir en quadro, como la regla de Policreto, para medir todas las tierras, y piezas,

*Pieza de tierra en quadro.*



El medir las piezas de tierra en quadro, es muy facil, como tengo dicho, por el nombre de perxacanas de todos lados, que son diez perxas de quince canas de Montpellier la perxacana, que multiplicadas diez por diez, son cien perxas, que à razon de quince canas por perxacana, son mil y quinientas canas, que es la ayminada, y assimismo multiplicadas diez por diez de las perxacanas del jornal, será jornal; y con la perxacana de vezana, será vezana, y assi de las demás medidas, haciendo las perxacanas por qualquiera diversidad de medidas, ò medidas, como arriba está dicho.

*Pieza de tierra, llamada balonga.*

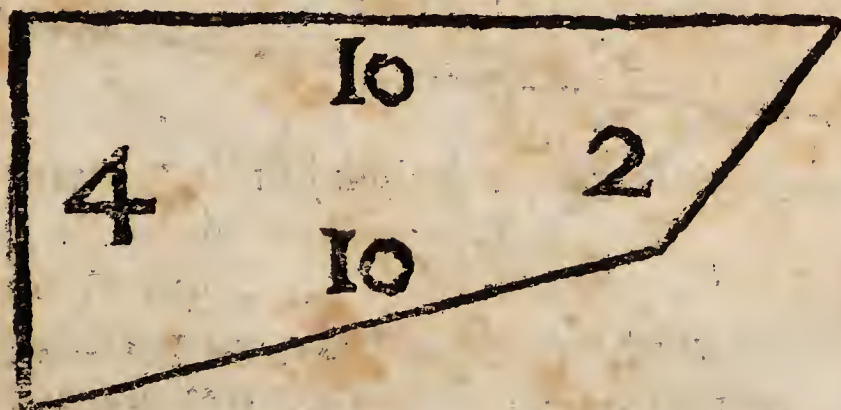


Si el Maestro hallare la pieza de tierra mas larga, que ancha teniendo los dos lados de la largura iguales, y los dos del ancho de la misma manera iguales, los quales hechas de esta manera, llamamos balongas derechas; y para reducir las en quadro, es necessario ponerlas en escrito en su libro de memoria, por mejor asegurarse del nombre de las perxacanas de la largura, y anchura, y multiplicar la largura por la anchura; esto es, las perxas de la largura, por las de la anchura. Pongo por exemplo; Si el Maestro ha hallado igual la pie-

za de los dos lados de 25. perxas de 15. canas de Montpellier, que son de diez palmos Barceloneses, y en la anchura igual 4. perxas, debe multiplicar 25. por 4. y dirá quatro veces 25. son 100. con que esta pieza de tierra tendrá 100. perxas de 25. canas la perxa, y assimismo de qualquier otra perxacana, y será una ayminada con su perxa, y un jornal con su perxa de jornal, y con la perxa de vezana tendrá una vezana, y assi de las demás medidas con su perxacana.

Y si acaso la largura fuere menos, ò mas grande, y assimismo si la anchura fuere mas, ò menos ancha, la multiplicareis toda junta, larga, ò corta, que sea, aunque exceda de la ayminada, ò jornal, ò otro nombre, y se hará el calculo à proporcion, segun el nombre menor, ò mayor de las perxacanas, ò varas, tanto de la largura, quanto de la anchura. Exemplo: Si el Maestro hallasse en la largura de una pieza de tierra 37. perxas y media, y en la anchura una perxa, multiplicará 37. perxas y media por una, y dirá, que esta pieza tiene una quarteronada y media, de ayminada, con la perxacana de ayminada, y la misma quarteronada y media de jornal, con la perxacana de jornal, y quarteronada y media de vezana, con la perxa de vezana, y assimismo de todas las demás medidas con su perxacana; y por el mismo modo, si la pieza de tierra tuviere de largura 7. perxas, y de anchura dos perxas, y seis palmos, multiplicando 7. perxas por dos, y seis palmos, hallareis una quarteronada y media, y dos perxas, y tres palmos de ayminada, y del jornal, y de la vezana, y otros nombres con sus perxacanas proprias, como está dicho.

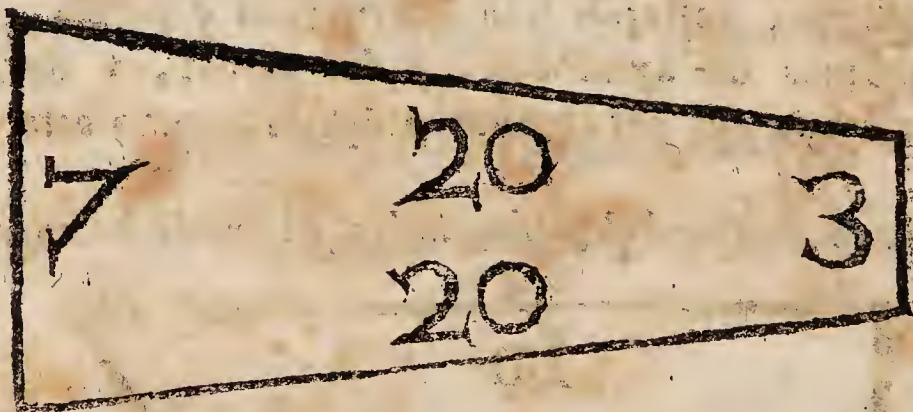
*Piezo de tierra desigual de todos lados, llamado balonga cornuda.*



Si el Maestro hallasse la pieza de tierra como balonga cornuda; esto es; desigual de todos lados de largura, y tambien de las dos partes de la anchura; esto es, que la una parte es mas grande, que la otra, es necessario poner las dos partes de la largura en escrito en su libro de memorias; y despues reducir las dos larguras en un nombre igual, y despues tomar la mitad del nombre de las dos larguras,

ras, y la mitad del nombre de las dos anchuras; así como por exemplo: Si el uno de los dos lados de la largura tuviesse diez y seis perxas, y la otra largura tuviesse diez, tomareis la mitad de los dos nombres de dicha largura, y tendreis trece perxas; y si la una parte de la anchura tuviere quatro perxas, y la otra anchura tuviesse dos perxas, tomareis la mitad de los dos nombres de la anchura, y tendreis tres perxas de anchura; y para poner la pieza en quadro, es necessario tomar del lado de la largura, donde hay mas nombre, y poner en el otro nombre del otro lado de la largura, donde hay menos nombre, partiendo los nombres, que vengan iguales; y assimismo se deben partir los dos nombres de la anchura, que veñgan iguales, y partidos; tendreis trece perxas de largura, y tres perxas de anchura, y direis, tres veces trece son 39. y tendreis 39. perxas, que será una quartonada y media, y una perxa y media de ayminada, con la perxa de la ayminada; y assimismo del jornal, con la perxacana del jornal, y tambien de la vezana, con la perxa de la vezana, y assimismo de las demás medidas de tierra con su perxacana. En todas las balongas cornudas se sigue la dicha regla.

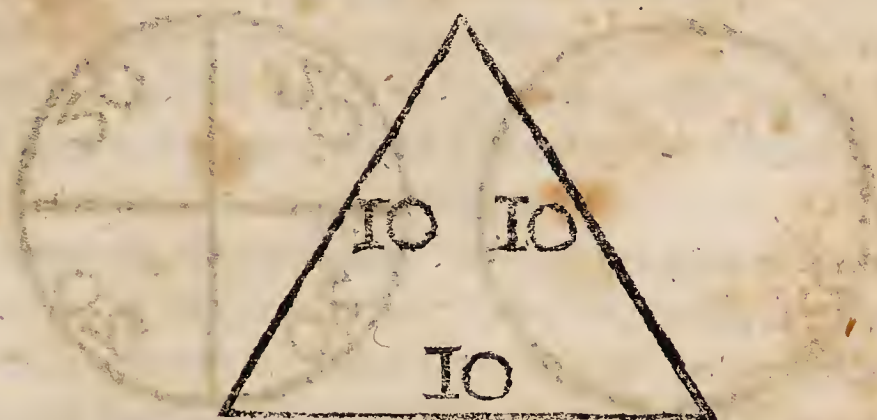
*Pieza de tierra desigual en la anchura, en forma de texa.*



Si la pieza de tierra fuere desigual en la anchura, en forma de texa, y larga igualmente de los dos lados de la largura, y el uno de los dos cabos de la anchura mas largo, que el otro; como por exemplo: larga de veinte perxas por las dos partes, y ancha por el un cabo de siete perxas, y del otro cabo tres perxas; añadiendo las siete perxas del un cabo, con las tres perxas del otro cabo, serán diez perxas, y así se tomará la mitad; que serán cinco perxas; y para multiplicar la largura diremos, cinco veces veinte son ciento, y con la perxacana de la ayminada serán 1500. canas, que es la ayminada, y con la perxa de jornal, será jornal; y con la perxa de vezana, será vezana, y así con las demás perxacanas de qualquier medida, ó medida.

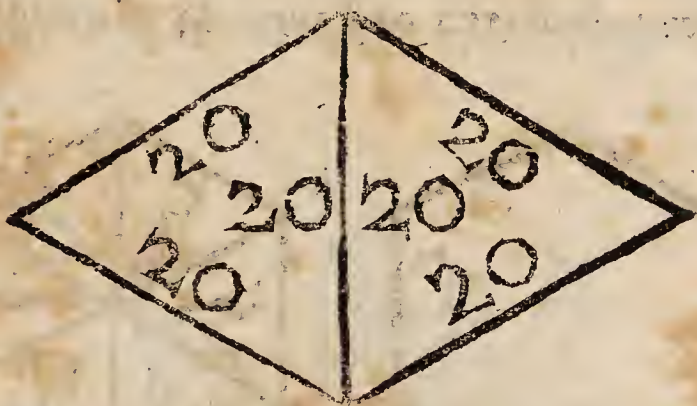


*Pieza de tierra en forma de triangulo igual.*

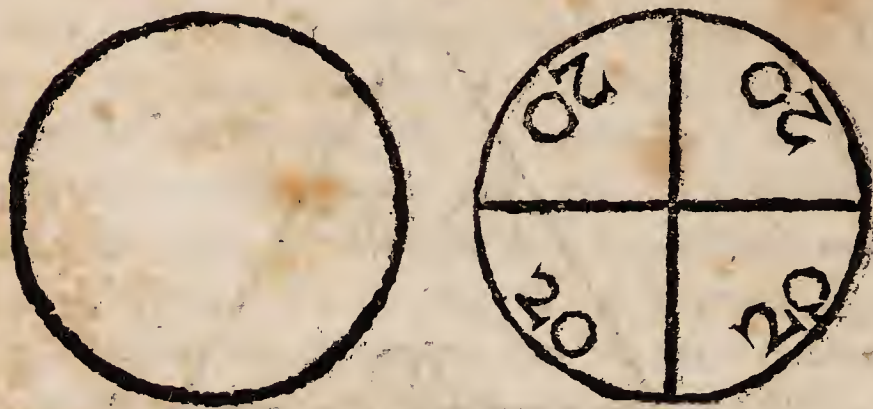


Si la pieza de tierra triangular estuviere igual de todos los tres lados, se debe tener cuenta con esta regla; es à saber, si huviere tantas piezas de un lado, como de los otros, siendo assi, ponemos por exèmplo: tomando el numero de un lado, como si tuviesse diez perxas en cada lado, tomaremos la mitad del lado, que serán cinco perxas; y dirémos, diez veces cinco son cinquenta perxas, que será media ayminada, à cien perxas de quinze canas de Montpellier la perxa, y con la perxa de jornal será medio jornal, y con la perxa de vezana será media vezana, y assimismo con las demás medidas, como está dicho.

*Pieza en forma de dos triangulos iguales.*



Si la pieza de tierra estuviere en forma, y figura de dos triangulos iguales, añadidos uno con otro juntos, hareis por medio un diametro; y que cada lado tenga veinte perxas. Exemplo: Multiplicareis el nombre de un lado por el nombre del otro lado; esto es, veinte por veinte, y dirémos, veinte veces veinte perxas, son quatrocientas perxas, que serán quatro ayminadas con la perxa de la ayminada, y serán quatro jornales con la perxa del jornal, y serán quatro vezanas con la perxa de la vezana, y assimismo con la perxacana, de qualquier otra mesura, ò medida de tierra.

*Pieza de tierra en figura redonda.*

Si la pieza de tierra fuera en forma, y figura redonda, es necesario dividir la dicha redondéz con los diámetros, que hagan la redondéz en quatro quartos iguales de toda la redondéz; y sabido el nombre de las perxas de cada quarto de la redondéz, despues multiplicando, será la suma de todo el circuito de la pieza de tierra; por exemplo: Cada quarto de la redondéz contiene veinte perxas, y assi multiplicareis veinte perxas por veinte, que serán quatrocientas perxas, y serán quatro ayminadas con la perxacana de ayminada, y serán quatro jornales con la perxa de jornal, y quatro vezanas con la perxa de vezana, y assimismo de qualquier otra medida, 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 diámetro, y se harán seis angulos iguales, y se deben medir del modo, y manera de la regla de los triangulos iguales; es à saber, que se hacen 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 uno de los triangulos; por exemplo: Si cada triangulo tuviere cinco perxas, tomaremos el numero de los triangulos, que serán diez

per-

perxas, y el numero de un triangulo, que serán cinco perxas; y dirémos cinco veces diez hacen cinquenta; de manera, que tenemos cinquenta perxas, que hacen setecientas y cinquenta canas, que será media ayminada, à razon de quinze canas de Montpellier la perxa, y con la perxa de jornal, será medio jornal de tierra, y por lo mismo media vezana con la perxa de la vezana, y assi de las demás medidas de tierra con su perxacana.

Si las piezas de tierra fueren de tal manera entremezcladas en diversas formas, y figuras, lo mejor es reducir por el Regla Esquadro de Geometria, todas las figuras diferentes en figuras quadradas, y en aquellas buscar el nombre de las perxas, y añadir los dichos nombres, el uno despues del otro, y assi se reducen en figuras quadradas, buscando el numero de las perxas; y si tomáreis à cargo alguna de estas cosas, será necessario reducir todo el nombre, que havreis recogido, que por esse camino hallareis el nombre entero de la pieza de tierra.

*Piezas de tierra de muchas figuras.*

Si dentro de una pieza de tierra estuviere otra, es necesario medirla toda junta; despues sacar la que fué inclusa; y separar la una de la otra, y medirla à parte.

Aqui teneis succinctamente 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 ayminadas, jornales, vezanas, cahizadas, ò fanegadas, debe acudir el Maestro medidor, que se sirve del Regla Esquadro con el baculo de Geometria.





# LIBRO CUARTO

## 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 hacer la seda, con otras curiosidades.

### CAPITULO PRIMERO.

#### SECRETOS DEL SITIO DE LA CASA DE CAMPO, *con sus campos, huertos, y tierras.*



*Sitio de  
la Casa de  
Campo.*

Quien quisiere hacer, edificar, y fabricar Casa de Campo para habitar en ella con su familia, y para hacer cria de toda suerte de animales domesticos, assi terrestres, como volatiles, de los quales, juntamente de las utilidades, y provechos, que por ocasion de ellas provienen à un Padre de Familias de la Casa de Campo, entiendo en este Libro tratar, como por advertencia: primeramente, se debe procurar, buscar un buen sitio de tierra, ò parte de buen clima, y Cielo clemente, y ayre salutifero, y aguas buenas, y fertil, y buena calidad de hondura de tierra: aqui podeis hacer la fabrica, y obra de la Casa de Campo, y hacer en ella una buena entrada, y muy buena cocina; porque en una Casa de Campo el mejor aposento debe ser la cocina, y despues la entrada, ò zaguan de la Casa.

A la parte de mano derecha ácia donde sale el Sol, ò Levante, formareis el huerto, para sembrar en él las yervas, y hortalizas neces-

*Sitio de  
huerto.*

sarias para la Casa, y las legumbres, cañamo, lino, calabazas, melones, pepinos, algarrobas; y por mejor ornamento algunas flores olorosas, tambien de todas maneras de arboles de frutas, tanto de las del Verano, como de las frutas de conserva, de las quales largamente en particular se ha tratado en el primero, y segundo Libro; y en dicho huerto tambien podreis acomodar las colmenas de las abejas, de las quales se tratará en este quarto Libro largamente.

Entre la parte de Medio-Dia, y el Septentrion, procurareis que queden colocados los campos para sembrar los trigos, de los quales campos, y de sus calidades, y modo, y manera de beneficiarlos, se ha tratado atrás en el segundo Libro; y entre el Septentrion, y el Poniente acomodareis un ambito de tierra para plantar arboles, que produzcan madera para hacer obra, y leña para quemar: en el qual lugar tambien si quereis tener, ò hacer dehesa para conejos; y de la parte de Medio Dia, en lugar de alguna altura, plantar la viña, y aquella tratar, y gobernar como se ha dicho, y tratado en el Libro tercero. Y si acaso por succession, ò de otra manera, tuviereis ya Casa de Campo de grangeria en la Campaña, procurareis acomodar aquella, como arriba está señalado.

*Sitio de los campos, y de los arboles.*

*Sitio de la viña.*

Advertiendo, que si la haveis 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 havreis hecho en ella: porque las mas veces se pierde todo, *ultrà* del tiempo, que se pierde del ir, y venir à las Ciudades, ò Villas donde estan 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 la Casa; y assi si la haveis de comprar, haced, que sea bien segura, y que la poseais con buena paz, y procurad mas pedir, que defender; sobre todo, procurareis de pagar las decimas, y derechos dominicales sin fraude, porque semejantes fraudes son causa de desaprovechar los frutos: y si la dicha Casa de Campo, que comprareis, ò tuviereis por sucession, no tuviere las cosas arriba dichas, no por esso os haveis de espantar, ni tener melancolia, si no que debeis estar contento de aquello, que Dios os ha dado; porque lo que en esso os parece, que falta, os lo dará Dios nuestro Señor en el entendimiento, infundiendoo la industria necessaria para acomodar vuestras cosas, conforme deben estar; y assi por medio de vuestro trabaxo, ò diligencia, podreis hacer lo que faltáre en dicha Casa de Campo, y por lo que puede ser, que no halleis lugar, y sitio, que tenga buen clima, Cielo clemen-

mente, y ayre salutifero, y buena agua, porque parece casi ser imposible hallarse todo junto; y assi, ya que no se puede hallar del todo, à lo menos procurareis que si el dicho lugar, ò sitio no fuere fertil, como quisierais, conviene, à lo menos, que haya algun favor de buen ayre, y no que sea lugar pestifero, y de ayre corrompido, aunque fuesse fertilissimo; porque poco aprovecharia serlo, 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 en donde hay necesidad de la misma necesidad nace la industria; quiero decir, que no hay lugar de tanta incomodidad, que no haya al contrario para recompensa alguna comodidad, como ahora en los lugares incomodos de demasiado calor, acostumbra haver comodidad de buenos vinos, y de frutas de conserva, y en los lugares demasiadamente frios hay mucha comodidad de aguas dulces; y muchas veces se vé, que quando la tierra no parece fructifera en la superficie, lo es en el centro, como se vé en piedras, 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 haver demasiada bundancia 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 hacer eleccion en el mejor aspecto del Sol, procurando en que haya buena hondura de tierra.

Aunque en estos lugares altos, y llanos haya falta de aguas, con la industria se puede dar remedio, haciendo dentro del ambito del patio de la entrada de la Casa un pozo; y abrevadores en el canton de la cavalleriza, ò establo; y tambien hareis una cisterna en vuestro huerto, y aqueductos por dentro 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 estiércol, sin fuere de quatro en quatro años. El pozo conviene, que sea grande, para poder sacar copia de agua de una vez, la qual hareis poner en un grande vaso, ò pila particular; para el uso de vuestros animales.

*La Cisterna, y su vetun.*

Es necessario sobre todo, tener diligencia en recoger todas las aguas pluviales, para tener provision de agua en la cisterna. Debe ser la cisterna situada en parte, que se pueden recoger todas las aguas de lluvia de todos los cubiertos, y debe ser con mucha diligencia bien estañada, y enlodada de buen vetun por todas las partes de todo el hueco, de pez clara, gordura, cal viva, todo bien mezclado juntamente, y reducido à vetun.

Algunos ponen en las cisternas anguilas, y otros pescados fluvia-  
les, para criarse en ellas, à fin, que por el movimiento, que ellos  
hacen al agua, se haga mas ligera, y suceda en cierto modo à la  
propriedad, y naturaleza del agua corriente.

*Por qué se  
ponen pes-  
cados en las  
cisternas.*

Si la Casa de Campo fuere lexos de rios, hareis que vuestros pra-  
dos estén cercanos à algunos; aunque à la Casa de Campo le es con-  
veniente estar lexos de rios, por no estar sujeta à las inundaciones,  
y estragos, que suelen hacer en ellas; pero tampoco es bueno es-  
tar muy lexos de rio, ò del mar, para poder llevar con comodidad  
los frutos à las Ciudades; mas conviene hacer 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 deleyte ha-  
cen 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 hacer cosas, que ex-  
cedan en gasto al recibo, porque los Principes tienen Casas para un  
tiempo, y para otro, segun los tiempos, y gustos.

Si vuestra Casa de Campo fuere en lugar seco, y de monte, ad-  
vertireis en hacer esté situada, de manera, que tome del Oriente, y  
Equinoccial, y que tome del Sol en saliendo en los meses de Mar-  
zo, y Octubre.

Para hacer juício de los lugares aptos para hallar agua buena,  
hacer pozos, y hallar la agua de las fuentes, y la calidad salubri-  
dad, y bondad de ellas; el tiempo mas comodo de todo el año, y  
para hacer juício mas acertado para hallar las venas de las aguas  
de los pozos, y fuentes, es en el mes de Agosto, ò Setiembre, que  
entonces es facil cosa de conocer las fuerzas de dichas venas; por-  
que la tierra por los grandes calores del Verano, no tiene mas hu-  
medad que la de las lluvias; y es cosa cierta, que semejantes venas  
de pozos, ò fuentes, nunca llegarán à enjugarse ni les faltará abun-  
dancia de agua.

Hacese juício para hallar los lugares aptos de agua para hacer  
pozos por estas señales. Conviene tomar, y escoger los lugares de  
la parte de Levante, baxando de principio de la parte de Septen-  
trion, y nunca de la parte del Occidente, y aun fuere mejor, que  
dichos lugares fuessen de la parte de Medio Dia. En diversas par-  
tes de estos lugares hareis algunos hoyos, de anchura de tres pies,  
y de hondo cinco pies, y à la mañana en saliendo el Sol, ireis con  
un baculo, guarnecido en un cabo de una virola llana de hierro, ò  
de laton, y con dicho baculo dareis golpes dentro del hoyo, en el  
suelo, con el cabo de la virola, parando la oreja, escuchando, y

*Juicio para  
hallar lu-  
gares aptos  
para hacer  
pozos.*

teniendo cuenta al sonido, que hará el golpe del baculo: si hiciere el sonido como quien da en un mortero, ò taza rompida, ò como quien da encima de barro, ò de otra tierra muy dura, ò por mejor acertar como quien da el golpe encima de una caberna, ò lugar concabo debaxo de tierra, es señal de agua.

*Juicio para hallar agua.*

Tambien en dichos meses, quando la tierra está bien seca, un poco antes, que el Sol salga, os pondreis en tierra tendido boca abaxo, y mirando, y teniendo el ojo à la parte de Levante, ácia donde viereis salir algun vapor, à modo de algunas pequeñas nubes, es señal, que la agua está muy arriba, cerca de la superficie de la tierra, y assi será el mejor sitio para hacer pozos.

Tambien podreis hacer 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 de arboles, y despues de algunos dias las sacareis de dichos hoyos, las quales, si las hallais imarchitas, y humedas, demostrarán la abundancia de la agua, segun la cantidad de la humedad, que en sí tuvieren; si al contrario secas demostrarán la falta de la agua.

Muchos hacen juicio de abundancia de agua con las pequeñas nubes, y vapores que se ven alzar de la tierra en el ayre en tiempo seco, y sereno, todavia sea como se quiera, no se debe tener del todo confianza, antes de empezar à hacer los pozos, en las yervas, que la tierra produce; porque debaxo del llantén, grama, quinquifolium, trifolium, millefolium, aunque la agua en estos lugares no esté lexos, no es buena agua ni de buen gusto, si no fuera, que con mucho trabajo hiciesse el pozo muy hondo, como si le hiciesen en algun lugar arenoso.

*Otro juicio para hallar agua.*

Debaxo de la berbena algunas veces 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, ò de roxa parda, y no que vengan por los lados; que essas presto se enjugan. Sobre todo, para tener pozos, y tener aguas de buen gusto, y que nunca venga à enjugarse, conviene escòger, 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 sea possible, en hacer, que vuestros pozos sean lexos de los ossos,



y otras partes, donde hareis, que el estiercol se consuma, y se pudra, y de los establos, corrales, y de donde estan los puercos, y de todo otro lugar, que los orines de los animales pudiesen hacer daño à dichos pozos, si ya no fueren muy hondos; verdad es que los pozos serán mejores, los que tuviessen la agua mas arriba, y no muy hondo: porque la de semejantes pozos es en Invierno menos caliente, y en Verano menos fria, y todavia ella será mejor, por participar mas del Sol, y del ayre, que son las dos cosas, que mas la ennoblecen. Si acaso la incomodidad del lugar fuere causa de haverlos de hacer mas hondos, será necessarie 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 los pozos estén cubiertos.

Tambien las fuentes son muy necessarias en la Casa de Campo, tanto por la comodidad de la agua, que es mejor, y mas 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 hacer juicio 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 concavidades, y circuitos por el contorno de llanuras; porque en aquellas el agua se recoge, y se puede sacar haciendo regueros, y aqueductos, y esso es queriendo tener agua con gran abundancia: 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 el Sol la pueden mejor apurar; y fuera mucho mejor, si se despeñasse, ò derrumbasse de altas peñas, y levantados 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 llantén, grama, cola de zorra, poleo salvatico, salvia ultramarina, millefolium, camaleon, 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, ò de pino; porque semejante madera tiene un humor muy aceytoso, y caliente, que reciste valerosissimamente à la humedad del agua, por-  
que

*Para hallar aguas de fuente.*

que los de barro quieren ser gruesos de dos dedos, y anchos de un cabo que el uno puede entrar dentro del otro: los que son de plomo son mas ruines; porque el agua que corre por dentro dellos, toma una mala calidad del plomo, que muchas veces acontece, que causa camaras de sangre, y muchas otras enfermedades. Por evitar todas estas enfermedades, è inconvenientes, que pueden suceder, fuera bien soldar, y embetunar los dichos cañones por de dentro, con un betun, ò mixtura hecha de cal viva, con gordura de puerco, pez liquida, y claras de huevos, aceyte, y limadura de hierro; porque todas estas cosas resisten à la putrefaccion de la agua.

*Mejores  
aguas.*

No basta haver hallado la agua del pozo, y de la fuente; 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 de la lluvia, que cae del Cielo, y especialmente quando truena fuerte; despues aquella que baxa de los montes, y despues aquella del pozo; y la peor es aquella de los estanques, y mucho mas ruin, y pestifera la que no corre, ni se mueve.

De las aguas podreis hacer prueba por los minerales que pasan, como se ha dicho en el tercer Libro, en el Capitulo decimo, en la destilacion de los licores.

*Prueba de  
las aguas.*

En quanto al agua del pozo, y de fuente, las quales no siempre se hallan buenas en todos lugares, se puede hacer juicio de su bondad, si no tuviere ningun olor, al gusto, si fuere clara, y limpia, tibia en Invierno, y fria en el Verano, facil de calentar, y prompta en resfriarse; si en ella los garbanzos, habas, y otras legumbres se cuecen facilmente; y si teniendola reposada por algun tiempo en algun vaso de cobre, ò de plata, no dexa tintura alguna; y si ella, entre otras señales, fuere muy ligera.

*Tierras,  
que produ-  
cen piedras.*

Hay algunos lugares comunmente muy pedregosos, y esso se conoce meneando la tierra, que es aspera, y de las piedras pedernales que fueren encima de ella; de manera, que en estos lugares incultos muchas veces se hallan cosas à semejanza de fruta, y granos añadidos, y congelados en piedra, y se vé maderada condensada en piedra, que con el cabar se hace dello prompta experiencia. Estas piedras pueden servir para hacer paredes, cercas, y valladas, de huertos, viñas, y otras comodidades, sin otra utilidad de vender de la piedra para labrar, y hacer obra de tajo; pero haveis de guardaros de las venas de semejantes piedras, y de sus engaños; porque muy à menudo hacen costar caro sus trabajos. Sobre todo, haced prueba de vuestra ex-

perencia, ò por buena informacion de vuestros vecinos, qué frutos, qué granos, qué manera de arboles fructifican mejor en semejantes lugares: porque algunos no producen sino centeno, que es contra su natural, por la suma hondura. Todas las tierras tienen su propiedad en producir frutos, algunas quieren tan solamente el puro trigo; otras quieren las legumbres, y algunas veces el trigo, y centeno juntamente mezclado, y son infructíferas para huertos, y arboles.

Todas aquellas, que estan sitiadas entre dos rios, producen fratos y granos con abundancia, y dan infinidad de yerva; con todo, con diligencia, ò industria del buen Padre de Familias, se puede corregir la tierra débil, 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, acequias, y canales para beneficio de pesquerias, viveros, y praderias, por el contorno en los lugares mas acomodados, en los quales podreis disponer los arboles, y plantas utiles, que sabeis, desean la agua. Fuera muy necesario, segun la diversidad de la hondura de la tierra, que en lugares aquosos se hallan à menudo muy diferentes, y estraños à su naturaleza; en la qual fuera bien apropiari la calidad de las plantas.

Vuestra casa en semejante lugar, debe ser fuerte, y será muy placentera en el Verano, y de mayor entretenimiento en todo tiempo, rodeandola de agua, à modo de Isleta, como se 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 de madera para obrar, y para el fuego, sin la comodidad de su excelente pesqueria; empero vuestra salud, y de toda vuestra familia tomará grande lesion, mayormente en el Invierno; y es muy mejor hacer el edificio de la Casa de Campo en lugar alto, y dexar la agua abaxo, para recreacion de la vista, si ya no teneis comodidad de hacerle un vallado, como un prado para vuestros animales, que este lugar les seria muy util, 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 labranza las yervas mueren facilmente; y si teneis deseo de mejorarla presto, mas seguro es, que estercois la tierra los dos primeros años, y que en ella sembréis altramuces, ò habas; y de esta manera corregireis, y beneficiareis vuestra tierra, para poder sacar alguna utilidad, y entrada de provecho en vuestra Casa de Campo.

*Tierra pedregosa.*

La tierra pedregosa se puede limpiar, sacando las piedras, y si de ellas huviere mucha cantidad, conviene hacer montones en la tierra, quando las cosas valgan varatas, haciendo grandes hoyos en la tierra, y poner las piedras en el hondo, y la tierra encima.

*Tierra de bosques.*

Si la Casa de Campo consiste, por la mayor parte en bosques, podreis hacer tierras nuevas, desarraygando los arboles en la raíz; y si no fueren muchos, bastará cortarlos, y quemarlos: despues dar à la tierra su labor necessario: hecho esto, acostumbran dar el primer año gtrandissimo fruto; porque queda gorda de las ojas, y yervas de muchos años: pero despues de perdido su primer alimento, buelve sin substancia, y no es fertil.

*Calidades de las tierras, y los granos, que requieren.*

Si la tierra fuere flaca, y ruin se puede mejorar con estiercol, y con otra, que sea muy gorda, y à mas de esso; con la ayuda de alguna agua debaxo, no dexa en algunas partes de dar fruto, y utilidad al Padre de Familias; pero quieren dichas tierras algun tanto de reposo, y variedad de trigos, y granos; como legumbres, despues centeno, la qual comunmente es conocida, quando la tierra es muy gorda, y negra, entonces es buena para granos; quando la tierra es blanca, y seca, es buena para sembrar legumbres, y frutos salvaticos; y 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 estan entremezcladas, y por la vascosidad de la tierra no pueden assi acomodadamente agotarse, semejantes lugares no son assi comodados para los arboles, y viñas, sino para algunos arboles fructiferos, bien cultivados, y mantenidos.

*Edificio de la Casa en lugar alto.*

Si haveis de hacer 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 está sujeto à putrefaccion, y será mal sano.

*Tierra buena.*

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 acomodadas à toda fertilidad, y copia de todo bien, ricas de cogida de granos, yervas, viñas, y para todas maneras de frutos: el País de estas semejantes tierras; se puede llamar tierra de promission.

Dice el proverbio antiguo, que el buen Padre de Familias ha de aten-

atender mas al provecho de dura, que está por venir, que à la utilidad, y bien, que goza de presente.

C A P I T U L O S E G U N D O.

*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.*

**E**L buen Padre de Familias, y el autor de la *Georgica Latina*, dicen, que hecha la paz, hecha la casa, demonstrando 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 hace mayor al paxaro; assi la casa grande, y las muchas tierras, y sobradas possessiones, no dan fuerzas ni caudal al Padre de Familias para entretenerlas, y cultivarlas; y por tanto aconsejo, que la casa sea conforma al trafago.

*El sitio de la Casa de Campo, y de las tierras.*

Dicese, que la vista del dueño engorda el cavallo; y assi el dueño de las tierras las ha de visitar à menudo; porque con su vista las engordará si las tuviere aficion, porque verá lo que les falta. Pocos arrendadores hay, que tengan tanto cuydado à la utilidad del dueño de las tierras, quanto hacen por si propios. Debese estimar mas una mediana fabrica de buena calidad, y materia, y bien hecha, poco sumptuosa, pero bien puesta, y bien acomodada, con que tenga un poco de todas cosas, que un lugar ancho, y magnifico, que causa embidia, y emulacion à los mas ricos, ò que en poco tiempo el dueño de ella se lo haya de vender; porque dice el buen Agricultor Romano, que el buen Padre de Familias debe abrazar, y hacer solo aquello, à que sus fuerzas, y poderío llegan, y no mas; porque despues no las haya de vender; y quando compráre algunas possessiones, procure que sean mejores, que las suyas; porque si son ruines, el mismo se hace grande daño, y queda en perdida, y con daño de su casa; antes bien debeat su casa, y tierras à menudo ser visitadas, y reparada la ruina de ellas, antes que vayan de mal en peor; porque la negligencia de un año cuesta tres veces mas: para lo qual entiendo, que es mejor, que el dueño, y señor de ella haga habitacion ordinariamente en su Casa de Campo, que no en las Ciudades, y Villas, y que no se desvie en cazar, ni en banquetes, ni con muchas compañías, à beber, bien tratar, passear, ni dedicarse à otros malos pas-  
sos, y recreaciones de animo; antes bien entre tanto que estuviere

en

en la casa, son pasatiempos deben ser en filosofía del gobierno de sus cosas, que de otra manera su casa tendria mas gasto que recibo.

El sitio de vuestra fabrica de la Casa de Campo debe ser en el lado de un pequeño monte, ò cuello de alguna roca, paraque 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 manantiales, corren mas sin detenerse, y no dañan à los fundamentos de la casa, ni à la salud de los moradores, por quanto no se rebalsan, ni corrompen: primeramente, que no sea de masiadamente sujeta à vientos, y lluvias de todo el año, y poner su vista de la parte del Sol, y naciente del mes de Marzo, ò de Setiembre; porque los vientos, que vienen de essas partes, son muy sanos, y 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 yelos.

*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 Mediodia, y el restante al Septentrion, aunque cada qual hace su fabrica, y obras à su modo, y en todo siempre la razon debe ser preferida; y fuere el hombre de poco juicio, si teniendo sitio, y comodidad no hace compartimiento de los aposentos, y estancias, de modo, que un lado de su camara tenga vista encima de 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 hacienda.

*La forma de la Casa de Campo.*

Para ordenar mas acomodadamente una Casa de Campo, ò habitacion hecha de nuevo, ò reparar una vieja à su modo, y gusto conviene se rija de la manera, que se sigue. Figurareis un quadro, ò plaza grande, y espaciosa, bien quadrada de todas partes, en medio de la qual hareis cabar dos grandes fosos, para viveros, ò acequias de agua, el uno para los ansares, anades, y otras aves de agua; el otro para poner en remojo mimbres, cercos, y otras cosas semejantes, y assimismo para la putrefaccion de los estiercoles, y un pozo con dos ò tres pilas de piedra tajada grandes para beber los animales, gallinas, y pollos; y si no hay comodidad de fuente, hareis dos fosos mas: el uno, que recibe los estiercoles nuevos, y conservar aquellos para el año viniente; y el otro para tener aquellos, que son viejos, y del todo podridos para llevarlos à los campos: estos dos fosos, ò balsas de estiercol, deben ser en lugar pendiente, y hondo, que la tierra no se beba la humedad; porque conviene que el estiercol esté continuamente

te en humedad, à fin, que si entre en estiercol hay alguna cosa ruin, ò grano putrefacto, que no puede vivir, quando el estiercol esté en el campo: por esso el inteligente Agricultor acostumbra cubrir los estercolares con las inmundicias, y basuras, que echan de la casa, paraque el viento no los seque, y enjugue, ni el Sol los quemé.

Este quadro grande debe estar cerrado de muro, paraque dentro se puede hacer la fabrica de vuestra casa; y en dicho muro, de la parte de Poniente, hareis la puerta, con que esté cubierta para quando llueve; y que sea la dicha puerta alta, y ancha, que una carretada de yerva, ò de paja, pueda entrar por ella acomodadamente.

Los aposentos de vuestros trabajadores sean fabricados bien de un lado de la puerta grande, à mano izquierda, y que tomen luz del quadro grande de la parte del Poniente, no obstante, que su puerta, y camara estén encima del quadro de la parte de Levante.

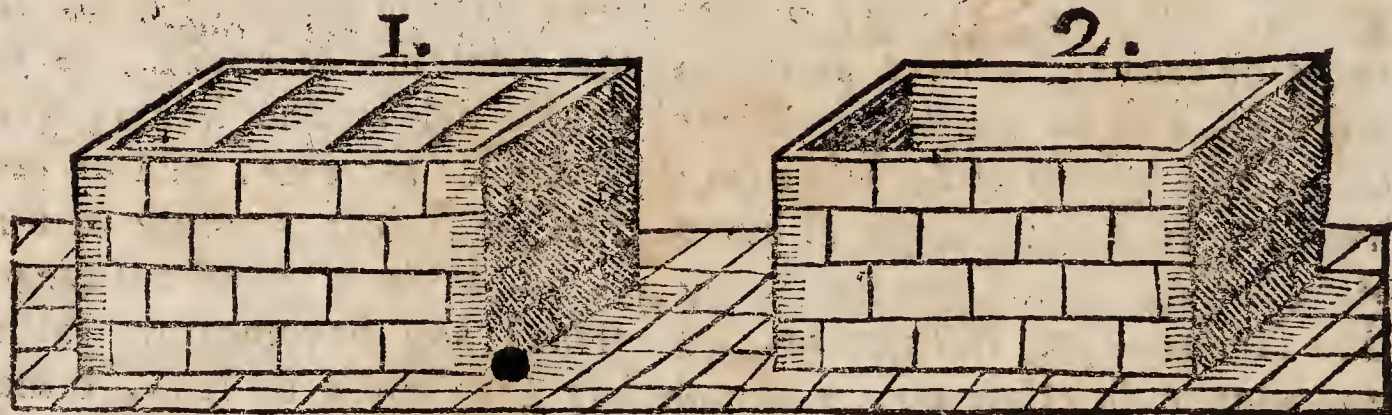
En la chimenea de las cocinas, y de otros aposentos, acostumbra el viento hacer bolver el humo abaxo cosa muy enfadosa, tanto por no poder hacer habitacion por el humo, como porque ahuma todo el aposento, y todo lo que hay en él, como tambien por el proverbio, que dice: *Humo, y mala cara, saca la gente de casa.* La causa de esto es, ser las chimeneas tan estrechas de abaxo, de tal manera, que no pueden recibir el impeto del mucho humo; y la causa principal es el no saber los albañiles los secretos, que en esso hay: la razon es; porque el humo de su naturaleza siempre va à lo alto, no solo por el impeto, y fuerza, que le da la llama del fuego, sino tambien por la ligereza, que tiene; assi havemos de saber, que adonde da el viento, y adonde hay gran copia de leña, ò madera verde, buelve el humo abaxo: por esso la chimenea, que tuviere de todas las quatro partes agujeros, ò respiraderos, con intermedios, ò tabiques del uno al otro de la parte de adentro, no havrá ningun viento, que impida la salida del humo; porque si el viento le da de una parte, halla resistencia del tabique intermedio, que es entre el uno, y el otro, sin hacer 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 de esta fidelissima Villa de Perpiñán, el año de mil seiscientos y oace, con muy feliz sucesso; porque hasta ahora, que somos en el año de mil seiscientos veinte, y seis, en todas las diversidades de vientos, que ha hecho, (que no faltan en Rosellón) siempre ha sacado muy bien el humo, sin bolverse nunca abaxo: no obstante, que tiene arriba el Padrastro del campanario de dicha Iglesia, y otro de la Casa de los here-

*Modo de hacer las chimeneas.*

deros de Don Luis Taquin; y por ser cosa tan conveniente, no solo para la Casa de Campo, pero aun en todas las Casas particulares de las Ciudades, y Villas, se enseñará aqui algunos modos, y diferencias de chimeneas, que siguiendo el modo, que abaxo se dirá, y se hará 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 padrasto de qualquier Casa.

*Tres modos de chimeneas diferentes.*

Tres modos de cañones de chimeneas os enseñarémos, que hay para dicho efecto; los unos largos, y estrechos que son los ordinarios por todas las Casas; otros quadrados, que son los de las chimeneas de la Casa de Campo, y de los Palacios, y Conventos, que se hacen en el medio de la cocina, que por todo el contorno se pueda acomodar toda la familia. La forma, y declaracion de ella se verá en las figuras, que se siguen.

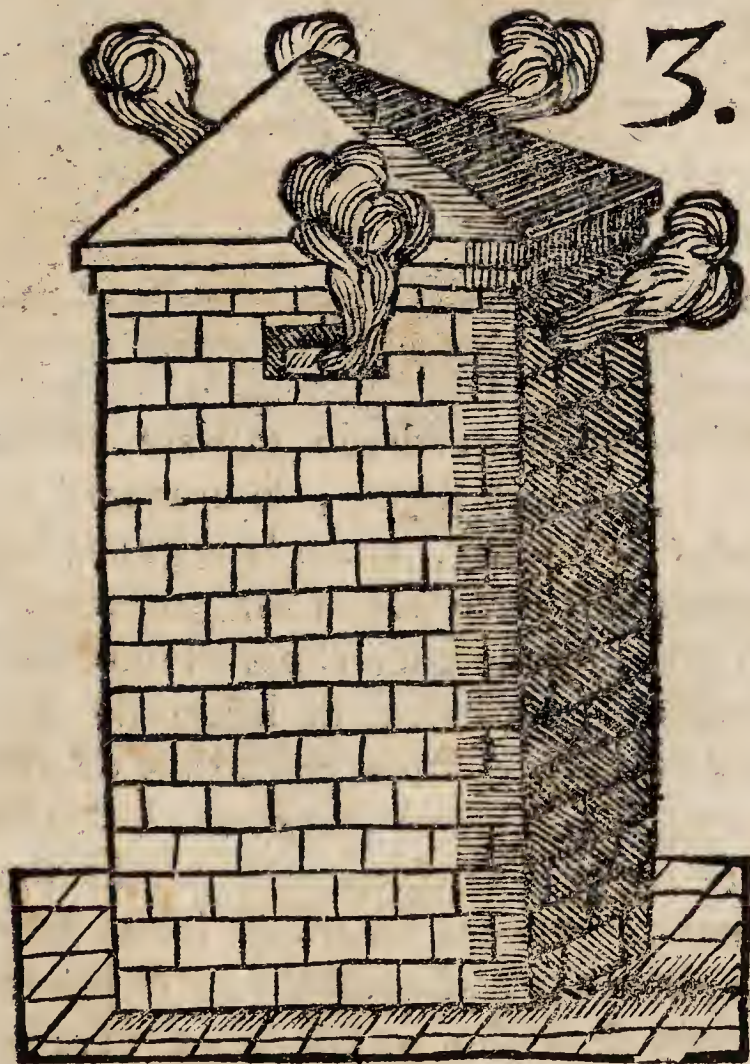


El cañon de la chimenea comun, es largo, y estrecho, como la del Author de este Libro: se debe hacer, que tenga el cañon concavidad de la parte de arriba, siete palmos de la medida de Cataluña, lo menos, y de abaxo tan ancho como se pueda hacer, porque la anchura de abaxo ayuda mucho, à que salga el humo por arriba; y quando el cañon fuere hecho hasta un pie encima del tejado, à la forma de la figura primera puesta arriba, se debe hacer el repartimiento con tres ladrillos del canton del largo, con yesso, como se vé arriba en la segunda figura, y assi se irá continuando, subiendola mas arriba por todo el contorno, y por los tres traviesos, y vereis, que ireis haciendo, y subiendo quatro cañones quadrados, los quales deben subir quatro ò cinco pies; despues la cubrireis, dexando abierto el un cañon en la una parte del estrecho de la chimenea, y el otro à la otra parte del dicho estrecho, y los otros

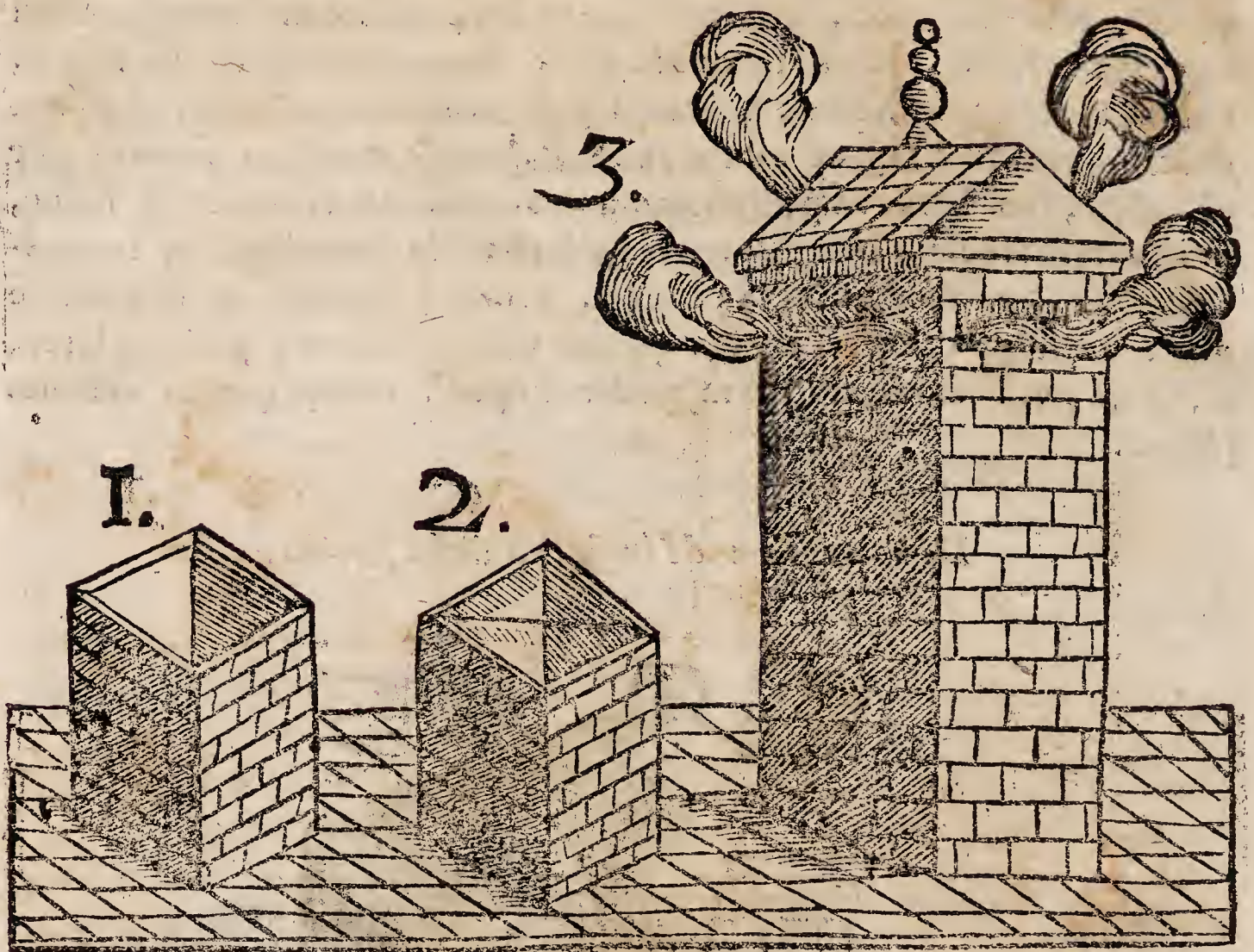


otros dos, el uno en una parte de la anchura, y el otro en la otra parte, y la abertura, que sea en quadro, como el mismo cañon lleva la medida, como lo vereis en la demostracion de la figura, que se sigue, y el humo, que saca por los dichos cañones, que son dentro quadrados; y de esta manera, quando el viento entrare por el cañon, no hará impedimiento à los otros en el sacar el humo, por la resistencia, que el viento hallará de la cerradura, y traviesos, que estan dentro entre el uno, y otro; porque es imposible que à un mismo tiempo soplen quatro vientos juntos; y si suplaren, serán de poco momento para poder impedir todos quatro cañones juntos.

*Demostracion de la figura dicha arriba.*



La chimenea de la Casa de Campo debe estar puesta en el medio de la cocina; porque en el Invierno toda la familia pueda calentarse 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 un pie, en forma de la primera figura, la cruzareis de canton en canton con dos barras de hierro, como la segunda figura lo demuestra; y dichas barras de hierro deben ser gruessas, y llanas; y despues ireis continuando dicho cañon por el contorno, y por dentro encima los traviessos de las barras de hierro de ladrillos hechos con yesso, y que esten atados con los contornos de altura de quatro, ò cinco pies, y despues la cubrireis, dexando los cañones abiertos cada uno por su parte, como se demuestra por la figura con el humo arriba puesta; y desta manera sacará el humo por qualquier viento que haga, por las razones arriba dichas en la primera chimenea.

Hay otro modo de cañon de chimenea para sacar el humo por arriba, y que cuele bien, sin dar pesadumbre, ni molestia à los moradores de la casa, por qualquier viento que haga, que es el modo, y manera de la quarta figura abaxo puesta, haciendo en cada parte encima del tejado dos cañones hechos de barro cocido, ò hechos con dos tejas, la una conjunta con la otra, ò de otra cosa; esto es, que la una vaya un poco àcia arriba, y la otra un poco àcia abaxo, como se puede ver por la figura siguiente.



El horno de la Casa de Campo debe estar puesto fuera de la Casa, y la boca dentro de la chimenea; à mano izquierda de la entrada debe haver un aposento para tener los trabajadores sus cosas del vivir, y dispensa conservadas, y los platos, y escudillas; y debaxo debe estar la bodega, y de la otra parte la camara, ò aposento para acostarse los trabaxadores, y otra consecutivamente para sus hijos, y criados; à mas de estas dos camaras hay otra, la qual estará encima de 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 raíces, que quisieréis conservar. A mano derecha de la puerta debe estar la cavalleriza de los cavallos, ò mulas, con una camara interna harto grande, que esté junto à la puerta, para que duerma el carretero, ò otros mozos, y tener en ella reservados los collares, frenos, sillas, y otros jaeces, ò alhajas de los animales, y al lado los corrales, y establos para los bueyes, y bacas; y encima destes establos,

blos, el pajar para tener el alcacér, la paja, y otras comidas para los animales. En frente de la puerta grande de vuestra Casa, debe corresponder la entrada de vuestra habitacion; la qual por una escalera de dos descansos, y de nueve ò diez escalones lo mas en el primer descanso, ò mano derecha de dicha escalera, hareis vuestra cocina, y aposento vuestro, y de los otros criados; despues continuareis el aposento de la tinaja, y prensa para hacer el vino, y de la otra parte la bodega; hareis la entrada de vuestra camara, y recamara, y guarda ropa, en el lado derecho, y dexareis otro tanto alojamiento à la otra parte, para los amigos, y forasteros; y hareis vuestra principal vista, y ventana de la parte de Levante, y alguna ventana de la parte de la entrada de la Casa, para tener noticia de vuestros criados, y para ver quien vá, y quien viene; y al fin de cada retrocamara una secreta, (que por ser tan necessaria, se alzó con este nombre) que conviene para el cuerpo, y en la parte inferior otras para los criados, y trabaxadores, y su familia; à la parte superior de vuestra camara hareis un aposento para serviros de troxe, de una parte para el centeno, y trigo, y de la otra para las legumbres; la qual troxe tendrá una ventana pequeña de la parte de Tramontana, ò Cierzo, por ser aquella parte de Cielo la mas fria, y menos humeda, las quales dos cosas quieren mucho los granos para conservarse largo tiempo. En el cabo de la bodega hareis un cubierto para las gallinas, pollos, y aves; y al cabo del aposento de la tinaja pondreis el palomar para las palomas, si no fuere que tengais licencia del Señor del Termino, para poder levantar una torre, que en tal caso estará mejor en el aposento mas alto de la torre: el aposento para las gallinas, y pollos, ha de estar fabricado de manera, que la parte inferior puede servir para las aves de agua, y nidos, y cestos para poner los huevos, y empollarlos, y alguna separacion para los pollos de Indias, quanto à los pavones, los dexareis ir, y alojar por todas las partes donde ellos quisieren. Hareis el cortijo para el ganado de lana, y puercos al medio, de manera, que no tengan luz sino de la parte de la quadra; y en el principal cortijo hareis una separacion de ramos, ò leña larga para separar los corderitos de sus madres, y asimismo hareis de las cabras, y añadireis à las ovejas dos cercas mas, bien altas de todas partes la una para las sarnosas, y la otra para los morruecos; de la misma manera hareis otra para las cabras, y cabritos, y los sobrados servirán para recoger hierva, ramos, &c. Frontero de essas estancias estará bien un cubierto, con la puerta grande, que por debaxo puedan passar las aves à ponerse

un cubierto quando llueve, ò quando hace el Sol muy ardiente; este aposento sirve para poner el centeno, y legumbres, antes que se trillen. Entre el cortijo de las ovejas, y pocilga de los puercos, hareis un cubierto competentemente alto, para poner debaxo de cubierto el carro, carretas, arados, y otros instrumentos de la labranza. Por debaxo de una esquina de vuestra escalera entrará al huerto el hortelano; pero vos entrareis por una escalera, que baxe à él 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, será todo de arboles de fruta sin otra cosa; y à la entrada de los dichos arboles tendreis un lugar dedicado para los arboles de fruta de hueso, y de pepitas para poder despues ingerir.

La puerta de la parte del prado para vuestra entrada, y salida particular, será hecha de dos alquitravas pequeñas, con quatro ò cinco almenillas encima, con una puerta buena, y por ella entrareis en Casa, y no tendreis en ella mal olor de los establos, ni del cortijo grande, y entrareis, y saldreis à placer à vuestro gusto sin saberlo los de Casa. Yo entiendo, que la dicha fabrica sea hecha segun la hacienda; porque como dice Caton, la Casa no busca la tierra, ni la tierra la Casa, porque la Casa grande cuesta mucho de hacer, y mantenerla; y la Casa mas pequeña de lo que es menester, es ocasion, de que se gasten, y se pierdan muchos frutos. Ahora, pues, tenemos hecha la Casa, y los establos, cortijos, y otros aposentos para los animales domesticos, assi terrestres, como volatiles, trataremos de ellos particularmente, assi de sus crias, y curas de sus enfermedades; como tambien de las cosas, que de ellos entra provecho, y utilidad al Padre de Familias de la Casa de Campo.

### C A P I T U L O T E R C E R O.

#### SECRETOS DE LOS BUEYES, Y DE SUS ENFERMEDADES, y curas.

**L** Os bueyes en la Casa de Campo, donde se crian de ellos para criar, y de ellos para vender, conviene un hombre, que no tenga otro jornal, sino el cuydar de gobernarlos; porque es necesario tener con ellos otro tanto cuydado, y diligencia, como con los cavallos; verdad es, que no llevan tanto gasto en el vivir, ni en

*Secretos de los bueyes.*

los jaeces, pero conviene se crien dos por uno; si bien no trabajan tanto en el arar dos pares de bueyes, quanto hace un par de cavallos, ò mulas; pero el arar de los bueyes es mejor labor; porque tienen mas fuerza, y aran mas hondo. El arar de los bueyes no se hace sino 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 prompts, ni de tanta execucion, como los cavallos, y mulas.

El cortijo, ò establo de bueyes, y bacas debe estar fabricado de piedra, y debe estar en pendiente, porque la humedad no se detenga en él: debe ser puesto de la parte de Medio-Dia, para que sea mas seco, y mas sujeto à los vientos frios, y que sea largo, y alto, tan solamente, que los bueyes puedan estar acomodadamente, y que el baquero pueda ir por todo el contorno para visitar, y limpiarlos; y el rastillo, ò pesebre no debe ser muy alto, para que los bueyes puedan à su placer llegar à 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 bueyes, los enferma, y los engendra peste, y assi les tiene de dar paja fresca muy à menudo, y en el Verano de la verdura, como pampanos, y hojas de los sarmientos, y otras; y en el Invierno paja de habas, y yervas à la tarde, y mañana. Debe saber, y conocer, quando los bueyes del trabajo estan muy fatigados, para darles, segun su condicion el comer proporcionadamente; no les debe dexar pacer en tiempo caloroso, ni en tiempo muy frio, ni demasiado humedo; no se les debe dar de beber demasiado presto despues que acabaron la yunta; que les limpie, y refresque à menudo las pajas del establo, y que los tenga separados, harto lexos el uno del otro; porque no se hagan daño unos à otros; y quando no estuvieren cansados, sea el beber dos veces al dia en el Verano, y una vez en el Invierno, de agua clara, limpia, y fria; que tenga cuenta, quando buelvan 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 gobierno.

*Beber de los bueyes.*

*Bueyes castrados, y en que tiempo se han de castrar.*

Si el baquero tuviere cien novillos, sacará aparte dos para toros,

para cubrir las bacas, y los otros debe castrar de edad de dos años, ò cerca de ellos; porque passado este tiempo, seria cosa dificultosa; y conviene castrarlos en el Otoño, en Luna menguante, y poner encima de la llaga ceniza de sarmientos, mezclada con litargirio, y tres dias despues pez liquida, y mezclada con dicha ceniza, y no conviene el dia, que los 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, apretarles los nervios de los botones, despues luego abrirles la bolsa, y cortarles los botones, de tal manera, que dexeis el cabo, y extremo, con que se tienen los botones, y el dicho nervio, y con esso el novillo no sacará mucha efusion de sangre, y no será del todo afeminado, no quitando del todo su utilidad, y dexandole en parte en forma macho.

Si quereis comprar bueyes para el trabajo, los comprareis, que estén sercanos de vuestra Casa de Campo, porque ellos no prueban muy bien en ayre extraño como hacen 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 fuerza, y de edad, mirandoles la boca; porque al deceno mes de su primer año mudan los dientes de delante, y à seis meses despues los otros de los lados, y al fin de tres años los mudan todos, y quando fueren de buena edad los tienen iguales, blancos, y largos, y quando envejecen se les acortan, y desigualan, y se les buelven negros. No conviene que el buey de campanilla sea demasiado gordo, ni demasiado flaco, y aquello que come à placer, y con comodidad, le mantiene mejor en fuerzas. El buen buey debe ser de mediana estatura, presto en el punzon de la ahujada, y que se mueva promptamente; que sea bien membrudo, y quadrado de cuerpo, alzado de hombros, con la oreja grande, frente crespada, largo cuerpo, el ojo grueso, y negro, el cuerpo fuerte, vivo, y de mediana grandeza, el ocico grueso, y cañudo, la cabeza corta, y rebuelta, la espalda larga, y grande de pecho, y vientre, cola larga, y belliosa del cabo, de atrás derecho, y ancho, las costillas extendidas, de riñones largo, que sea nervioso, la uña corta, y ancha, el pelo espeso, y que sea manso en el menear: de color negro, y si fuere roxo, es mejor, y despues el vayo, ò negro mosqueado: el blanco es el peor de todos; el griso es de mediana bondad: un buey de esta calidad os puede servir diez años en el trabajo, y despues se puede engordar, y vender; porque vive hasta trece, ò diez y seis años.

*Avisos para comprar bueyes, y conocer su edad.*

Tambien os podreis servir para el trabajo de las bacas estériles, y castradas; pero si comprais los bueyes domados, y exercitados en arar, el trabajo.

*Los vicios de los bueyes.*

*Como se doman los bueyes en el arar.*

ò quereis domar de los vuestros, el baquero debe tener esse cuydado, y por facilidad él conocerá su natural, y aun su complexion, de aquellos que querrá domar; como si es perezoso, si à menudo es acorrece, si es demasiado prompto, furioso, ligero en el levantarse, dar de piernas, ò cornadas, si es duro en el estimulo, medroso, y temeroso en el entrar al agua; por los quales defectos es necessario darle castigo primero, antes de domarlo al yugo. Haveis de advertir, que para hacer esso, es demasiado presto dentro de dos años, y demasiado tarde despues de cinco años; conviene para domarle en yugo, irle quitando el comer primero; y es mejor expediente juntar un buey joven con viejo bien exercitado, con que sea del mismo talle, y fuerza; porque es cosa de mucha importancia darle el compañero del mismo tamaño, fuerza, y naturaleza; y si el buey fuere difícil de domar, y à vuestro juicio fuere à proposito para tirar, ponedle en un grande yugo en medio de dos ò tres bueyes de su talle, que sean mansos; y en tres dias lo haveis domado, y acomodado: y si lo quereis domar solo avesadle poco à poco, atandole, y hacer, que padezca, y herrarle los pies en las tierras, donde se acostumbra herrarlos; y despues algun dia atarle en algun buen palo, y dexadle alli un buen rato, y sin comer; y si esso le fuere fastidioso, passada que le sea la colera, passadle la mano por encima, avesandole de manera por toda el cuerpo, y por entre las piernas, que se dexe menear, y despues hacerle tirar algun peso, ò dos atados en el yugo, y algunas veces atados à la carreta, y que tiren un poco lexos; despues le echareis algun peso à la carreta, para hacer prueba de su fuerza; y assi los avesareis al grito, voz, palabra, y à la varilla, ò agujada. Si huvierais comprado algun buey hecho, y domado à tirar paraque conoscais su complexion, conviene hacer prueba dél, en compañía de otro; si fuere furioso, despavorido, ò si se hecha en el suelo, y assi de sus vicios, y defectos, corrigiendole, no con fuerza, y estimulo; porque se buelve furioso, y duro; y assi, conviene atarle las piernas, y hacerle ayunar algun tiempo; porque este vicio no se vé sino con los que son demasiado gruesos, y por esso, conviene darles el sustento moderado; porque conviene para la comodidad del arar, que el buey no sea ni demasiado gordo ni demasiado flaco.

*Comida para los bueyes.*

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 de yervos; fasoles, y de habas; se engordan con ordio cocido, y habas molidas groseramente; y les han de dar alcacer, no con tanta abundancia como à un cavallo, sino fuere quando trabajan. Los pimpollos tiernos del sauce los recrea en el Verano, y



se les debe dar voluntariamente en la tarde un faxo, ò un haz, y sobre todo apetecen los pimpollos, y hojas de los sarmientos, y del olmo, y tambien las heces del vino; la paja de trigo, y del centeno les es muy buena, y algunas veces el salvado de trigo, pero no les dá fuerza; las bellotas los hacen criar sarna, sino fueren secas de la corteza, y si no comen bien, y abundantemente; las coles cocidas con el salvado del trigo, hace buena barriga, y tambien les dá algun nutrimento; lo mismo hace la paja de ordio, ò cebada, mezclada con el salvado del trigo; tambien se puede mezclar de las ubas, despues de sacado el vino, ò secas, que esso les valdrá en lugar de vino, y de comer, y los hará bellos, resolutos, y fuertes; y no hay ninguna cosa mejor para engordarlos, que la yerva, que viene à los prados en el Otoño, despues que fueren segados.

Los bueyes, y bacas estan sujetos à menos enfermedades, que los cavallos, y yeguas, y para defenderlos de las enfermedades mas comunes, y de las extraordinarias, ordenaban lo siguiente los Antiguos: Los purgaban en cada fin de las estancias de todo el año los tres dias siguientes; algunos con altramuces, simiente de ciprés, de todas partes iguales, poniendolo todo en una noche en infusion al sereno en un vaso lleno de agua comun: otros con otras diferentes drogas, conforme la usansa, y diversidad de las tierras; y se conoce quando está enfermo, ò quando ha de enfermar, sino comiere, teniendo comida. Si quereis, que qualquier animal buelva à casa, ungireislo en la frente con cebolla albarrana putrefacta.

Dice Aristoteles en el libro de los animales, que si poneis cera liquida en los cuernos de los novillos, y bacas, los llevareis à qualquier parte sin trabajo.

Los bueyes, y todos los animales, y en particular todos los quadrupedos podreis engordar con mucha presteza, dandoles à comer la comida, que les sabe mejor, y mas buena, despues que los havreis hecho ayunar tres dias; esto es, à los bueyes, dicen les sabe muy bien la yerva valeña, y la carne de los galapagos, que en Catalán 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 tiene 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 comer sino que el apetito los aprieta mucho.

Hareis que los bueyes, y otros animales coman muy bien, mezclandoles heces del aceyte, con la comida, y bebida; y es tanta la fuerza, y utilidad de las heces del aceyte, que preserva los bueyes de enfer-

*Purga para que los bueyes no enferman, y otros secretos.*

*Aristoteles.*

me-

medades, y les hace comer mucho, dandoles de ellas 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, sacará grande copia de flemas, que les quitan el apetito, y les impiden el comer.

Los animales no comerán, ni gustarán de la comida, antes se morirán de hambre, si les ungis la lengua con alguna cebolla putrefacta, si no fuere, que despues les labeis la boca con sal, y vinagre; el mismo efecto hareis, si encima del pesebre colgais una piel, ó cola de lobo.

Por obviar que los bueyes no se fatiguen trabajando, los untareis los cuernos con aceyte, y terbentina cocida; pero advertireis que no les fregueis el ocico, ò la nariz, porque el aceyte les hace 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; porque toman espanto, y no se acomedan como los bueyes: tambien es muy bueno el arar de la baca castrada.

*Toro para las bacas.*

El toro conviene guardar, y engordarle á parte para las bacas, las quales hareis cubrir por los meses de Mayo, Junio, y Julio; y un toro basta para sesenta bacas.

Los bueyes, que quisierais tener à pasto para engordar, ò 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 exercitarles, y que no coman los sarmientos, y otras verduras, que sean de su gusto; y el buey, que huviere trabajado por la mañana, le dexareis que descanse à la tarde.

*Bueyes para salar.*

Despues que el Baquero conozca, que el buey está cansado de arar, y que no puede ya tirar mas, lo engordará por algun tiempo sin trabajar, y despues lo matará, y salará por entero, ò á pedazos, para comida annual de vuestra familia; y en esta ocasion conservareis los tuetanos de los huessos, y la hiel del buey, para valerse de ellos en las ocasiones, que convenga; porque los tuetanos de los bueyes son buenos para digerir, y purificar los humores duros, y rojos; y la hiel del buey es mejor, que la del toro, y sana todas las llagas, mezclado con zumo de puerros; y metida en la oreja, quita el susurro de la oreja; y unvida, y fregada por el conterno del ombligo de los niños, mata las lombrices; y mezclada con miel, es singularissima para la esquinencia; y es utilissima sobre otra cosa en dar color de amarilléz; y esparcida la hiel del buey encima de la simiente, hace, que el trigo no sea comido de los ratones.

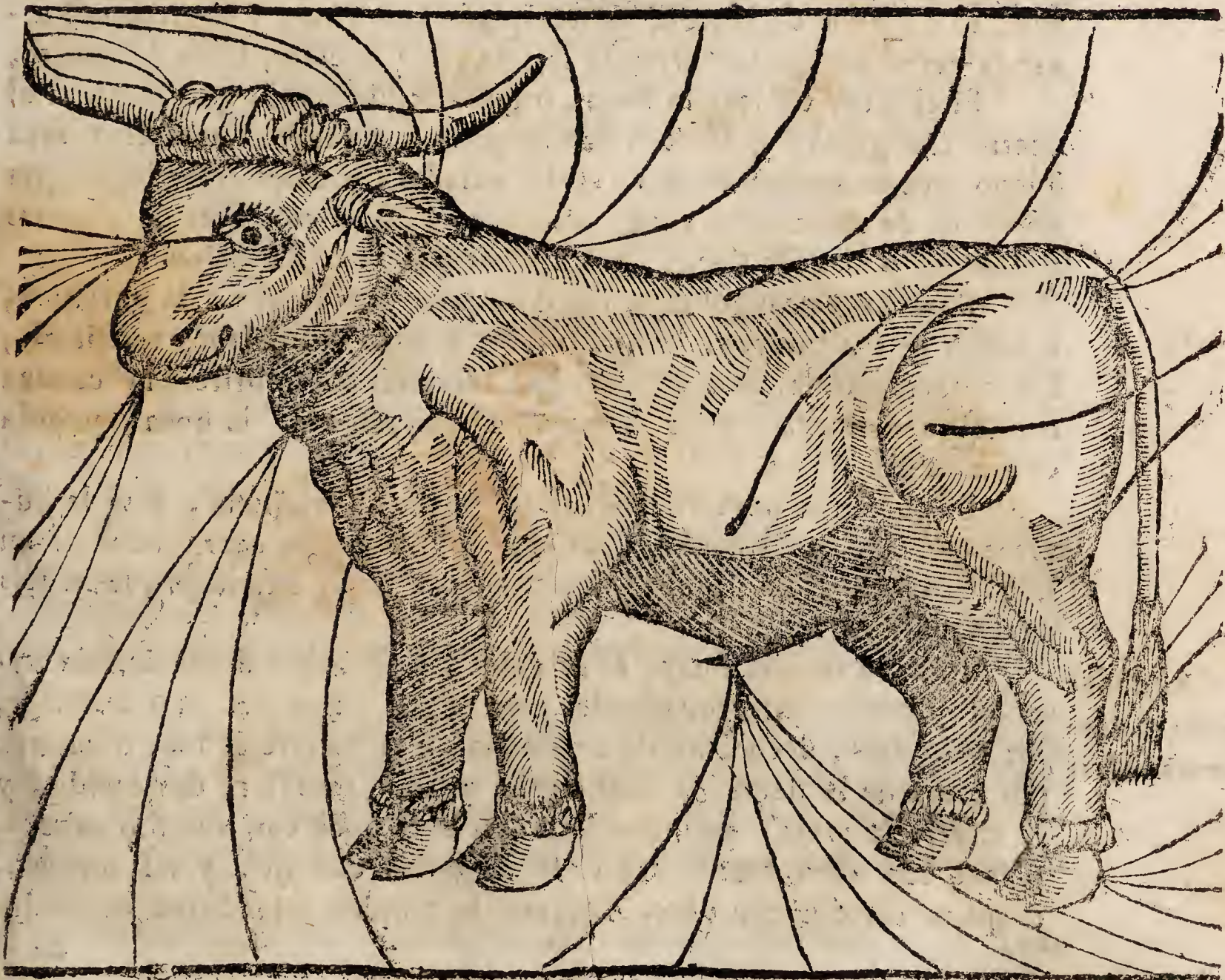
Algunas veces se halla en la hiel del buey una piedra, del tamaño de

de un huevo, color amarillo, la qual bebida, es singularissima  
contra la piedra, y contra la enfermedad, de los que se buelven  
amarillos, y aplicada à la nariz, buelve el corazon mas claro, è im-  
pide el fluxo, que se hace encima de los ojos, y sorbida por la nariz,  
mezclada con zumo de acelgas, aquieta el exceso de la apoplexia.

Remedios  
para sus  
males.

Puede tambien el Padre de Familias de la Casa de Campo te-  
ner gran provecho del estiércol de los bueyes, y vacas; porque sana  
la picadura de las abejas, y resuelve toda manera de hinchazon; mi-  
tiga la gota ciatica, y mezclado con vinagre, disminuya mucho las  
purcelanas, ò lamparones.

Siguiese la figura del buey, señalado con linea, que salen de las  
partes, que dan señas de las enfermedades del cuerpo, y de donde  
sale una linea, y despues derrama mas lineas, quantas se derra-  
man, tantas enfermedades diferentes salen de aquel lugar; despues  
se siguen los remedios de ellas, paraque qualquier Padre de Fami-  
lias de la Casa de Campo puede ser Albeytar, para senar las enfer-  
medades de sus bueyes, vacas, y novillos.



*Las enfermedades, y curas de los bueyes, bacas, y novillos.*

¶ Si el buey, ò baca estuviere descomido, se pondrá en apetito, y gusto, ahora provenga de calor, ahora de otra causa, lavandole la boca, y lengua con sal, y vinagre; y si el buey tuviere barba, que es una carnosidad, que les viene debaxo de la lengua, conviene cortarla, y despues fregar la parte con sal, y ajo picado todo junto; despues lavarle la boca con vino, y tambien conviene quitarle diestramente, con unos tenedores los gusanos, que suelen criarse debaxo de la lengua; y para limpiar bien las partes inferiores del animal enfermo, no hay mejor remedio, que tomar huessos de las aceytunas, despues de exprimido, y sacado el aceyte, y hacerle comer de esto à menudo.

Si el buey tuviere vomitos, y temblor de corazon, le fregareis el ocico con ajos, ò con puerros picados, y hacedle 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 aceyte de nueces, y otros les dan cebollas cocidas con vino tinto, y otros myrrha, con granos de laurél, destemplado con vino, y los hacen punzar la carne por el contorno de la uña, ò à la cola, hasta la sangre,

Si el buey tuviere la boca, ò paladar hinchado, que le quita el apetito, ò gusto, y le hace dar suspiros à menudo, para esso será bueno sacarle sangre de la vena del paladar; y despues de la sangria no se dé de comer otra cosa, sino ajos picados con ojas de algunas verduras, ò alcacér tierno, hasta tanto que se halla mejor.

Para los estrangolones, ò gotornones, que vienen à la garganta, ò cañon de los bueyes, lo qual viene, y baxa del cerebro resfriando, les desarraigareis esos gotornones; despuds 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 aceyte tibio; y si estuviere puesta en el estomago, la haveis de infundir vinagre.

*Remedio para sus enfermedades.*

Para la tós del buey, se le debe dar de beber decoccion de hyso, y comer puerros picados con trigo; otros les dan à beber, por siete dias, decoccion de artemissa: y si tuviere la tós, ò catarro por causa de la flema, lo conocereis, quando estuviere descomido, y se cayere la oreja: entonces le lavareis la boca con tomillo salsero, picado con vino blanco, ò se la fregareis con ajo, y sal menuda, despues lavarla con vino. Algunos le limpian esta flema con hojas de

de laurel, picadas con cascaras de granadas; otros le ponen dentro de la nariz vino con myrrha.

Para contra el catarro, y ojo hinchado, se les saca sangre por debaxo de la lengua, ò se les hace 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 ungiereis con unguento hecho de raíces de malvas, picadas con manteca fresca, dos veces al dia.

Si el buey tuviere piedra dentro de la vexiga, tomareis dos onzas de hinojos marinos picados, dos dragmas de clavos de girofle, dragma y media de pimienta; 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 darle un corte para sacarla fuera.

*Remedios para las enfermedades de los bueyes.*

Si el buey tuviere la piedra dentro del miembro, primeramente le echareis en el suelo, despues hacedle tener el miembro con unas mordazas por encima, donde estuviere la piedra, y se le abrireis por el lado para sacar la piedra, despues consolidareis la llaga con terbentina, lavada quatro veces con agua de la yerva llamada cola de cavallo.

Si el buey no puede mear, si no es con trabajo, le sangraris la vena del miembro, y le dareis à beber esta pocima, que hareis de miel, aceyte, y vino blanco, cocido todo junto, y se la dareis tres mañanas continuas: despues lo dexareis reposar ocho dias.

Si el buey tuviere los botones hinchados por alguna causa, los ungiereis muy bien mañana, y tarde con gordura dulce. Tambien se tiene por remedio fisico, que la hiel del perro sana los genitales hinchados del buey, ungiendolos à menudo.

Si el buey mea sangre, hacedle comer llantén, y aceyte bueno; despues tomar tartar en polvo, y coloquitidas destempladas con vino tinto, y claras de huevos, y las hareis beber con la corna; y si el mear sangre no va cessando dentro de veinte y quatro horas, se morirá.

Si el buey tuviere la uña gastada de hierro, ò piedra, cabareisle la uña hasta el hondo del daño, y destilareis dentro de la llaga de el unguento hecho de gordura de puerco, y de buey, todo junto caliente, y le pondreis dentro estopas de cañamo, ò lino, mojadas con dicho unguento.

Si tuviere la uña abierta, tomareis miel, y cera nueva, y terben-

tina, de cada cosa una onza, y hareis unguento, y lo aplicareis por el contorno de la uña, por espacio de quince dias integros; despues pondreis este unguento, aloe hepatico, miel rosada, alumbre de roca, de cada uno media onza, y cubrireis todo el contorno del pie, despues tendreis baño de vino con miel para lavarlo; y si la uña estuviere podrida, hareis este unguento, arriba dicho, de la uña abierta, y le pondreis dello, hasta tanto, que la uña esté un tanto resuelta, y despues le hareis fomentacion por espacio de cinco, ò seis dias, tres veces cada dia, por todo el pie, con vino, ò con vinagre, que haya hervido con cal viva, y miel, de cada cosa siete onzas.

*Curas para sus males.*

Para el pie picado de clavo, ò de espinas, ò de otra cosa, que tenga punta, cortareis la uña del pie, lo mas cercano, que podreis de la picadura, despues destilareis dentro de la picadura terbentina, y aceyte, todo mezclado, y caliente: despues le hareis un emplastro por todo el pie con miel, y gordura dulce liquida.

Para la madadura del pie, hareis hervir miel, y gordura de puerco con vino blanco, y este emplastro aplicareis encima del pie, y se lo dexareis por tres dias continuos.

Para el pie apretado, y endurecido, tomareis raíces de malvas, y de malvaviscos, y las hareis hervir con suficiente agua; despues picadlas, y passadlas por un colador, y quando fuere passada, añadiréis media libra de gordura de puerco, y tres jarros de buen vino: hareislo hervir todo hasta que la gordura sea derritida: entonces añadiréis simiente de lino bien picado, y lo hareis hervir hasta la consumacion del vino, y pondreis una parte de este cataplasma encima del pie, y se la dexareis tres dias integros: despues bolvereis à poner el restante, que haveis reservado, y se lo dexareis otros tres dias.

Para contusion de nervios, si el buey anda coxo, conviene fomentarle las primeras con aceyte, y sal; pero si fuere hinchadura en las rodillas, conviene fomentarle con vinagre caliente, ò con decocion de mijo, y simiente de lino; y no obstante estas cosas, conviene cauterizarle la parte ofendida, y ponerle encima manteca fresca, levadura con agua, y vinagre, despues aplicarle unguento de manteca salada, con gordura de cabra.

Si el buey anda coxo, por haver 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, estre-gandole muy fuerte, y arañandole; y si de este modo no sana, conviene hendirle la uña de la extremidad, hasta el vivo, que salga la sangre, y embolverlo con una bolsa de cuero, paraque la agua no le haga daño, hasta que haya 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, derritida con aceyte, y pez liquida.

Si el buey tuviere la pierna rompida, se la bolvereis à su lugar, haciendole estirar por vuestros criados la pierna derechamente con cuerdas, tanto de una parte como de otra, paraque el huesso rompido se pueda igualar, y venir igualmente, como de antes estaba; y por encima, y por el contorno aplicareis estopas de liño, ò de cañamo, mojadas con mezcla de claras de huevos, ò bolo armenico, sangre de dragon, y embolvereis con venda 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 nervies, y paraque las partes mas altas, y mas baxas del huesso rompido no tomen mala disposicion, tanto por la atadura, quanto por el rompimiento del huesso, y le ungiereis una, y otra parte de arriba, y abaxo de un unguento hecho de nua onza de terbentina, y de otra tanta manteca, y aceyte.

Remedios  
para sus en-  
fermedades.

Si el buey tuviere la pierna sacada de su lugar, ò descoyuntada, se la bolvereis estirandola, y despues se la embolvereis, ungiendola primero con gordura de puerco.

Si el buey tiene estrechez de vientre, ò anda estiptico, para relaxarle el vientre, conviene darle à beber agua tibia, con dos onzas de aloe, muy polvorizado.

Si el buey tuviere fluxo de vientre, que algunas veces 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 nueces de galas, y de cyprés, con queso añejo, destemplado con buen vino, y por ultimo remedio se havrá 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 está menos alegre de lo acostumbrado, y tiene los ojos espantosos, y despavoridos, y el cuello caído, la boca salivosa, y el passo tardo, el espinazo, y toda la parte trasera dura, y está enteramente descomido, y no rumia nada, esta enfermedad se sana de principio, pero envejecida, no hay remedio alguno; tomareis cebolla albarrana tres onzas, cortadla menuditamente, raíces de melones picados otro tanto, mezclado todo con tres puñados de sal gruesa, y destemplado todo con tres jarros de vino blanco, y le hareis tomar cada dia buena cantidad.

Remedio  
para sus  
enfermedades.

Para la enfermedad de la inflamacion en las partes del cuerpo, que à menudo atormenta à los bueyes conviene hacer los emplastos de tres manojos de simiente de coles, y un plato de harina blanca todo junto bien picado, è infuso con agua fria, y despues aplicado à las partes dolorosas; y el mejor remedio, que se puede hallar, es tomar hojas de cyprés, sin los ramos, tres manojos, y harina, como está dicho, añadiendo vinagre fuerte para destemplanlo.

Para la enfermedad de los riñones conviene sacarles sangre de la vena de entre las piernas, ò de la vena llamada matrice que se halla al largo del lado de la parte de los riñones; y por bebida conviene que se haga de zumo de puerros, mezclado con agua tibia, ò con sus propios meados.

Para la enfermedad de los bueyes, que los Labradores llaman tiffa, ò ranilla, la qual se hace 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, si no se les aplica remedio; los Labradores usan quando esto conocen, meterles la mano por el trasero, y les arrencan aquellos reznos, antes que mucho se encarnen, que horadan las tripas, mas lo mejor es hacer, que no les venga essa enfermedad, obviando, ò desviandola en esta forma: Tomen trigo limpio, y mojanlo con aceyte por espacio de un dia, que se embeba bien de ello, y denselo à comer rebuelto con otras cosas, que con ello echará todos los reznos que tuviere; y si lo usaren una vez cada mes, nunca tendrán semejante enfermedad, y purgan con ello; y esto es bueno para qualquiera otros animales.

Si el buey tuviere la copa del cuello hinchada, ò engordada, conviene sacarle sangre de la vena de las orejas, y ponerle encima del mal un emplastro hecho de tuetanos de buey, y de gordura de cabras, iguales partes, deshecho con aceyte, 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, aceyte, gordura de puerco, y cera nueva partes iguales; todo mezclado igualmente.

Si el buey tuviere el cuello desollado, pondreis encima de la llaga un emplastro 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 desecho junto.

Si la copa del cuello del buey estuviere solo pelada, la fregareis presto con un unguento, hecho, y preparado de seis onzas de miel, y quatro onzas de almagista hirviendo todo junto.

Si



Si el buey tuviera sarna, conviene fregarla con sus propios meados con ajos picados, axedrea, azufre, vinagre, con nueces de galas picadas, y zumo de calamento con gordura.

Para los piojos de los bueyes conviene fregarles con decoccion hecha de aceytunas del acebuche, y sal; y tambien conviene quitarles la vexiga, que tienen debaxo de la lengua.

Si la piel del buey estuviere pegada à los huessos, conviene fomentarla con vino puro, y con aceyte, todo mezclado.

Si los cuernos se le hendieren, conviene fomentarles con vinagre, aceyte, y sal, mezclado todo junto, despues ponerle encima enjundia vieja derritida con cera nueva.

Si el buey, ò baca tiene los cuernos torcidos, y los quereis enderezar, ò si los tiene derechos, torcerlos, tomareis dos panes grandes al punto, que salen del horno, y pondreis los cuernos dentro de los panes, que no lleguen à la carne por tres dedos, y despues de haver estado assi buen rato, antes de perder del todo la frialdad, sacareis los panes, y luego estando calientes los pondreis del modo que quisieris, y en estando frios se quedarán del mismo modo, que los havreis puesto, con la misma fortaleza.

Si el buey tiene dolor de cabeza, ò en qualquier parte del cuerpo, que esto le acontece à menudo, lo conocereis quando el animal no camina, ni trabaja de gana: le hareis fomentacion, ò le aplicareis un emplastro hecho con decoccion de manzanilla, meliloto, y simiente de lino.

Para el dolor de cabeza, pondreis ajos con vino, y se los pondreis por dentro de las narices, despues le fregareis toda la cabeza con decoccion de hojas de salvia, mejorana, espicanardi, orucas, laurél, y nogal con buen vino.

Para los ojos, que fueren hinchados, se les ha de hacer colirio de harina de trigo pastada, y destemplada con hidromiel.

Para los ojos que lagrimen continuamente, tomareis de la coladura del trigo cocido, y hareis emplastro encima del ojo: y para lo mismo tomareis papaver erraticum los pimpollos, y raices, y picadas con miel para hacer colirio à los ojos.

Para los ojos nublosos, pondreis dentro de los ojos polvos de huessos de cipia, azucar de piedra, y ~~cañeta~~ utilmente polvorizado.

Para el blanco, que viene encima de los ojos, aplicareis una cataplasma, hecha de salgemma, y almastiga, polvorizado sutilmente, ò incorporado con miel, y continuareis esso à menudo.

Para la cartagina de los ojos de los bueyes, se les debe hacer un

*Enferme-  
dades, y  
sus curas.*

colirio de sal aromático, destemplado con miel, y también se les debe unguir el contorno de los ojos con pez, y ajos; y esso por las moscas, que por la miel les van continuamente por el contorno.

Para el ojo colorado, cargado de sangre, que perturba la vista, conviene hacerles destilar dentro de los ojos miel continuamente, hasta que esté sano perfectamente.

Las llagas, y úlceras de los bueyes curareis con malvas silvestres, picadas con vino blanco, y fregando los ojos.

Para la enfermedad de los lomos, se les debe dar de beber zumo de puerros con vino blanco dulce, y se les debe poner en la oreja raíz del avellano.

Las apostemas se han de madurar con la lavadura, cabezas de lirio, ò cebollas albarranas, y vinagre y despues cortarlas, y limpiarlas con sus meados calientes, y ponerselas bañadas, y remoja-  
das con cera derritida, y finalmente hilas, unguidas con sebo de ca-  
bron, ò de buey.

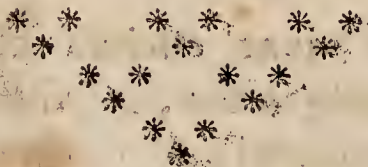
Si el buey fuere mordido de alguna serpiente, alacrán, ò perro rabioso, ò de zapo, se debe fregar la llaga con aceyte de alacra-  
nes, ò con jabon, infuso con vinagre, y se debe lavar con decoc-  
cion de la yerva corazoncillo, ò con salmuera vieja.

Secretos  
para sus  
enfermeda-  
des.

Para la mordadura de los sapos les fregareis con abayalde, des-  
templado con agua, y se debe rociar el lugar, por donde pacen los  
bueyes, con decoccion de pimpollos de laurel, para hacer huir  
los sapos.

Para la calentura de los bueyes, que les viene del excesivo tra-  
bajo, y tienen gran calor, con dolor de cabeza, è inflamacion de  
ojos, y calentura extraordinaria, y se sienten tocandoles la piel;  
se les ha de sacar sangre de la vena de la frente, ò de la oreja, y  
se les debe dar de comer yervas frescas, como lechugas, y otras, y  
se les debe hacer fermentacion en el cuerpo con vino blanco, y  
también darles à beber agua fria.

Si el buey estuviere flaco, desvanecido, y vacuo, le dareis yervos  
picados, y destemplados con la agua de su beber. Las moscas no da-  
rán molestia à los bueyes, si picais aceytunas de laurel, y las  
haceis cocer con aceyte, y unguis los bueyes, y también  
si los unguis con su propria saliva.



## CAPITULO QUARTO.

**SECRETOS DE LAS BACAS, Y NOVILLOS,**  
de la leche, manteca, y quesos.

**Q**Uanto en el gobierno de las bacas conviene, que sino fueren muchas en la Casa de Campo, toque el gobierno de ellas à la Madre de Familias, por razon de la leche; y assi hará, 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 natural, y de subir ellas encima del toro; y si acontece, que la baca rehuse el macho, se le debe poner dentro de la nariz cola de ciervo quemada, ò picar una cebolla, y fregarla la natura con ella, porque esso la calentará. Hareis que los becerrillos, y terneras estén separados de las madres, luego que hayan mamado, y se pongan en otro establo, y quando convinieren mamar, sea à la mañana y à la tarde, y tiempo oportuno, que estén reposadas.

No ordeñareis las bacas antes de parir, porque en esse tiempo la leche no vale nada, porque viene dura como una piedra. La leche se 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 hacer los quesos, y manteca, teniendo la purgacion.

El Padre, y Madre de Familias de la Casa de Campo apreciarán 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, y rasgados, ò abiertos, los cuernos limpios, y negros, las orejas pequeñas, y poco hendidas, las piernas cortas, y gruesas, el cuello largo, y grueso, la cola larga hasta al piè, le uña corta, è igual, las tetas anchas, y largas.

No dareis las bacas al toro, sino de edad de tres años hasta nueve, y desde el principio de Junio, hasta quarenta dias despues; porque havrá abundancia de hiervas 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 tienen la simiente genital. Y al contrario, el toro de-

*De las bacas, y novillos.*

*Leche, manteca, y quesos.*

*Perfeccion de las buenas bacas, y en que edad se han de dar al toro y tiempo de ordeñarlas.*

be ser puesto antes en pasto , y bien apacentado de garbanzos , yervos , ordio , y otros granos. Guardareis las bacas de peligro en el doceno mes , y las alimentareis en el establo de ocho meses adelante de buena yerva , en el Invierno , y Verano ; dareislas à beber dos veces al dia en el Verano , y una vez en el Invierno , no agua de rio , sino agua un poco tibia , como la de lluvias , ò de balsas , ò de pozo , sacada de largo tiempo , que la agua de pozo , por su frialdad , les podria hacer daño.

No las ordeñareis para vuestro uso , sino fuere dos meses despues de haver parido , en el qual tiempo las llevareis à la campaña , y no dexareis mamar los becerrillos hasta la tarde , que havrán 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 estériles , que despues de nueve años no dan mas fruto ; porque tambien puedan 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.

*Para hacer  
leche , man-  
teca y que-  
sos.*

§ La Madre de Familias de la Casa de Campo sea muy diligente , assi para el nutrimento de la casa , como tambien para sacar dinero , en emplear sus hijas , y criadas en el gobierno de la leche. Quanto à la leche de las bacas , no hareis cuenta de ella luego despues de paridas ; porque à mas de que no vale para manteca , ni queso , es peligroso el comerla ; y por esto las mugeres despues de paridas , se abstienen en dar la primera leche à sus hijos.

Despues que la leche fuere sacada , la pondreis en lugar donde se pueda conservar tibia , para que se detenga mas tiempo , y mas presto quaxar , y condensar ; porque el calor conserva , y condensa la leche , y el frio la hace agria , y la corrompe ; y por evitar este daño , fuera bueno hacerla hervir meneandola à menudo primero , y ponerla à reposar , y se conservará hasta tres dias , y tal vez mas.

Conocereis la leche si es buena , por su blancura , olor , gusto , dulzura , y sustancia , mediocrementemente condensada ; de tal manera , que echando una gota encima de la uña , no cayga luego , antes se quede por largo tiempo : lo mas presto que fuere possible sacareis la manteca , quesos , y otras cosas , de que podreis sacar provecho , que la buena Madre de Familias debe ser solícita de sacar , segun el tiempo. Primeramente sacareis la leche de encima , luego que se haya sacado de la baca , un poco tibia , y de esta leche hareis los

que-

quesos, que se acostumbran vender en el Verano para las meriendas, en lugar de companaje. De la leche, que será condensada sin prensar, hareis los pequeños quesos. Algunos hacen hervir la leche con ajos, y cebollas, y la conservan para el uso, y la llaman leche agria; lo que queda de la escoladura de la leche, dareis à los puercos, y perros; pero en tiempo de carestia se puede dar à la familia, haciendola hervir un poco.

Para hacer la manteca, la conservareis en lugar mas frio, y de la leche gorda no sacareis nada, antes la batireis mucho en un vaso hecho à proposito, mayormente en tiempo de grande calor, el qual impide mucho el quaxarse la manteca; y si haceis cuenta de venderla, se debe salar, y ponerla en vasos de barros, para poderla llevar à vender à otros lugares, como se usa en muchas partes. La manteca de color amarillo es la mejor de Verano, y la mas ruin es la de color blanco; mas conviene entender, que en el Invierno es todo al contrario.

*Hacer la manteca, y quesos.*

Quanto al hacer 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 hacer manteca, sino como saliere de la baca, la pondreis en unos vasos para quaxarla. El modo como la quaxareis sea, poniendo dentro gordura de corderos, ò cabritos, ò de liebre, ò flores de cardo salvatico, ò simiente de cardo benedicto, ò leche de higuera salvatica, ò la piel, que la gallina tiene dentro del estomago, que recibe el estiercol, ò la flor de las algarrobas domesticas, ò silvestres. Al vaso donde estuviere la leche, no le debe faltar algun calor para entretenerla tibia: no conviene llegarla al fuego, antes esté lexos dél; y quando estuviere presa, ó quaxada se debe poner luego 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 hacer quesos, sea limpia, asseada, pulida, diestra, y lexos de su purgacion. Por esso aquellos que hacen estimacion de sus quesos, deben hacer eleccion de una doncella de catorce 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 condension, ò coagulacion de los quesos, y se hacen llenos de ojos.

Si quereis endurecer, y conservar largo tiempo los quesos, los exprimireis bien quando fueren en el colador, ò estampa, y despues pondreis una poca de sal molida por encima. Si por haverlos conservado largo tiempo se hicieren duros, los pondreis en un vaso de barro, y pondreis dentro harina de ordio, ò los pondreis entre gar-

vanzos, ò visaltos, ò los cubrireis de hojas de taragoncia, la qual tambien impide que no sean mordidos de gusanos, ni polilla, y de que no se marchiten; y para poderlos dar finos, los pondreis en arcas, ò bodegas, encima de tablas, rociados con aceyte de olivo, ò de lino, y vinagre, mezclado todo junto.

*Juicio del  
buen queso.*

Hareis juicio del buen queso, si el fuere gordo, y de peso, algun tanto colorado, dulce al gusto, agradable al olfato, y no en alguna manera dañado, y carcomido.

## CAPITULO QUINTO.

### SECRETOS DE LOS CABALLOS, YEGUAS CON SUS Pollinos, y de sus enfermedades, y remedios.

**D**Ebe ser el criado para los caballos 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 adiestrarlos con amor en el ademán de la mano, menéo de la varilla, voz, y grito, y que no les haga trabajar mas de lo que pueden, y que los almohace alegremente cada mañana, y en el Verano algunas veces despues de medio dia, y que no les dé de beber, sino fuere en las horas acostumbradas, despues que havrán reposado; lavarlos à menudo en el Verano los pies con agua fresca, y algunas veces con vino, ò con heces 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 uña; y si fueren escaldados, ò sin gusto, lavarles la boca con vinagre, y sal; y no les dé alcacér, paja, cebada, ni cama, que no esté muy bien batida, y limpia, y no dexarlos desherrados, ni tener cuydado, que sus frenos, sillas, bastes, 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 de Sillero, y de Albeytar, y no debe estar desguarnecido el aposento de las cosas, que tuviere necesidad para el reparo de las sillas, y herramiento de los pies de sus cavallos, y debe ser diligente en tener cuenta, quando el cavallo anduviere coxo, y de que procede, y de que pié, y en donde le corresponde, y aplicarle luego el remedio, que sea à proposito.

En la primavera, quando el cavallo tuviere el paladar hinchado, se lo rompereis con la coroneta. Por la tós le cubrireis con la manta, si fuere refriado en el trabajo, ò por lluvia, en tiempo fastidioso,

los.

*Avisos pa-  
ra el manejo  
de cavallos.*

los hareis comer alolvas, ò anís mezclado con paja, ò con yerva, y renovarles la yerva vieja; y haveis de estar muy advertidos del amor, que un 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 à la tarde de hacerles 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 pegue.

Si vuestros cavallos tuvieren algun vicio, los corrigireis diligentemente, como si fuere timido, ò que no esté quedo al subir; y si no quisiere passar algun paso, le colgareis de una oreja una pequeña piedra; y si esso no bastáre, le cubrireis los ojos, ò le pondreis debajo de la cola algun manojó de alacér; y si poniendoo à cavallo se alzare, y diere corcobos, darle con la varilla en las rodillas delanteras; y si se empináre, le tirareis, amenazandole, y dandole con la varilla; y si se paráre, le dareis con la varilla encima de las orejas: y haveis de tener cuydado de los cavallos, y de las yeguas de casta, sino hay algun inconveniente en ponerlas en el pasto, quando el tiempo fuere oportuno en lugar espacioso, y humedo, ò en montes, que se rieguen continuamente de agua, y nunca en lugar seco, y quanto mas desembarazado, y raso, será mejor, y mas à proposito; y las yervas tiernas, y dulces son mas saludables à los cavallos, que las grandes, y fuertes.

*Vicios del  
cavallo.*

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, haviendo yervas nuevas, y tiernas; porque al cabo de doce meses, que han concebido, paren.

*Tiempo de  
cubrir las  
yeguas, y  
de que edad  
conciben.*

El cavallo mas tierno de tres años no es bueno para montar las yeguas; pero puede servir despues hasta veinte años.

Las yeguas pueden concebir à dos años; porque à tres pueden bien criar à sus pollinos; que de diez años arriba no son buenas para criar; que de una yegua vieja los cavallos son débiles, y gravosos.

sos. El cavallo, al tiempo, que havrá de cubrir las yeguas, debe estar gallardo. Quando se acercáre el tiempo, se debe engordar de ordio, ò cevada; porque mejor pueda satisfacer à las yeguas; porque quanto mas fuerte el padre, tanto mas fuertes serán los pollinos; y si fuere débil, y nada prompto al subir, serán las crias débiles, y desvalidas. Conviene fregar la natura de la yegua con una esponja, y ponerla despues en las narices del cavallo, si no fuere prompto al saltar, porque esto le moverá; si acaso la yegua no quisiere sufrir el macho conviene picar una cebolla, y fregarle la natura; que esso la calienta.

*Yegua perfecta.*

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 haya grande tiempo que no haya trabajado, ni debe concebir, sino fuere de dos en dos años, paraque mejor pueda criar su pollino; y quando ella fuere preñada, conviene regalarla bien, y no hacerla trabajar, ni correr, ni dexarla al frio.

*Parto de la yegua.*

Si la yegua tuviere trabajo en el parir, y que ella pierda mucho, conviene picar el polipodio, y mezclarla 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 havrá nacido, se dexará con la misma madre en lugar caliente, y espacioso; porque el frio no le haga ningun genero de daño; y quando él fuere un poco fuerte, y crecido, lo dexareis ir al pasto con su madre; porque ella no tenga cariño con la ausencia del pollino, que comunmente las hembras enferman de amor, y deseo de vér su pollino. Quando el pollino tuviere diez y ocho meses, lo empezareis à amansar, poniendole un cabestre, y freno colgado en el pesebre, porque se acostumbre à tenerle, y no tenga despues temor del ruido, que el freno hace: quando tuviere tres años, conviene domarle, y acomodarle en aquel servicio, en que lo quieren emplear.

*Edad del cavallo.*

Debe tener el criado, ò carretero noticia, y conocimiento de la edad de los cavallos, para cargarlos segun su fuerza, la qual edad del cavallo se conoce por los pies, y por las uñas, pero principalmente por los dientes; quando el cavallo tiene dos años, y medio, los dientes del medio arriba, y abaxo se le caen; quando el cavallo tiene quatro años, los dientes, que se llaman canines, se le caen, y nacen otros: antes de los seis años, los dientes gruesos llamados mexillares de encima se le caen: à los seis años los primeros caídos renacen: al septimo año, todo está lleno, y están todos iguales, y



solemos decir, que ya ha cerrado: despues de este tiempo, no se puede bien conocer su edad. En el doceno año, los pulsos se le empiezan à baxar, y algunas veces los pelos de las cejas se le hacen gruesos, y los dientes le crecen.

Nacerán los pollinos de varios colores, si entre tanto que concibe la yegua, estuviere cubierta de una manta de varios colores; porque los colores, que miráre el cavallo al concebir, tendrá el pollino: esso mismo podreis experimentar con los perros, y otros animales.

El cavallo no relinchará en todo el dia, ungiendole las narices con aceyte.

Hareis buen juicio de un buen cavallo, y de un buen potro, que primeramente tenga la cabeza pequeña, alegre de frente, enjuto, y seco de carne, por lo mejor que se ven las venas, y nervios, que es lo que demuestra el vigor, que tiene de espíritu: despues, que tenga el ojo negro, grueso, y que salte fuera; porque el cavallo, que lo tiene blanco, ò de color de gato, de dia no vé muy lexos, y menos de noche. Tambien son ruines aquellos, que tienen el ojo concavo, y hacen de mal paracer al cavallo, como tambien lo hacen quando el uno es blanco, y el otro negro, ò disimil el uno del otro en el color, ò de varios colores. Tambien está 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. A mas de esto es bien, tenga los dientes pequeños, sutiles, secos, y no desiguales; porque quando el cavallo tuviesse el uno tenue, y el otro duro, ò que todos fuessen gruesos, 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 hacer 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 lleva el gallo corvado, de manera, que la cabeza esté delante del cavatlero, y el ojo mire à 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 grueso, corto, y cargado de carne, tanto mas es dificil, è inobediente en el poner el freno; mas conviene, que el cuello esté adornado de crines sutiles, crespadas, espesas, y colgadas de la parte derecha, y las de la frente sean largas, paraque mejor sean los ojos

de-

*Absirtus.  
Pollinos de  
varios colores.*

*Juicio de  
un buen cavallo.*

defendidos de las moscas : tambien conviene , que el cavallo sea largo de pecho, muslo, y alzado, à modo de palomo, el qual, además de su belleza , lo hace mas idoneo, en fortaleza , y en hacer los passos mas largos sin encrucijar las piernas por adentro, como lo hace quando naturalmente fuere estrecho : no menos conviene que el cavallo sea bien formado de las piernas, las quales sean gruesas de hueso, descarnadas, derechas, altas, è igualmente extendidas de las rodillas hasta los pies; las piernas gruesas, largas, muslosas, y nerviosas, las quales sean un tanto carnosas de dentro, y fuera, correspondiendo al pecho, y à los lados; porque quanto mas intervalos hay debaxo de la cola, tanto mejor se vé alargar las ancas, ò grupa: el travellon alto, con la juntura gruesa, corta, y no junto à la uña, la qual sea dura,alzada, concava, redonda, y negra; porque las blancas son ruines, y las negras son duras. El cavallo debe ser corto de esquina, no aguda antes llana, que pueda haver una canal hasta la cola, y el dorso, que no sea muy alto, ni muy baxo, y el departamento de la espalda sea distinto, la qual sea larga, grande, derecha, y fornida de carne, teniendo la grupa llena, sorda, gruesa, y casi duplicada, con un cierto canal en medio; y la cola sea no menos gruesa, corta, sutil, y firme, y de pelo largo, grueso, y crespado, y que la lleve estrecha junto à las piernas. Tambien conviene que el cavallo tenga los lomos anchos, y pelados, porque mejor pueda alzar los pies caminando, paraque por delante parezca pequeño; porque siendo grande, en parte lo disforma, y en parte lo hace indébil: además de esto conviene, que tengan los lados llenos, y largos encima del vientre; que siendo de essa manera se demuestra mas bello, mas robusto, y mas apto para subir à cavallo.

Conviene que el cavallo tenga la barriga pequeña, tondo, y recogido, y bien baxo de costillas, las quales sean bien largas de la ultima del nudo de la anca; porque assi el cavallo, no solo es mas veloz en su curso, y en otras ocasiones, mas aun el cavallero puede con mejor gusto ponerse dentro de la silla; mas conviene, tenga los testiculos pequeños, è iguales; porque le hagan menos impedimento, y no le hagan daño en dicha parte: es verdad, que siendo grandes, tienen mas fuerza en todos sus miembros, y en el animo mas virtud.

Aunque haya algunos Albeytares, que en pocas palabras forman un buen cavallo, diciendo, que el buen cavallo tenga el ojo, y las junturas del buey, el pie, y el sellar del mulo, la uña 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 boltar de la serpiente, la limpieza, y andar del gato, y la velocidad de la liebre.

A mas de lo dicho, conviene, que el cavallo tenga el passo elevado, el trote suelto, el galope gallardo, el correr veloz, el saltar los pies juntos, el menear seguro, y presto, siendo ligero con la mano, y obediente en el boltear de todos lados, y manos, llevando la cabeza justamente, sin indignacion de la brida, ni de las espuelas antes se debe conformar à la voluntad del hombre, que lo sube à cavallo, sin moverse, ni espantarse por ninguna cosa, que vea, ni sienta, ni inquietarse por ruido de otros cavallos, ni por ningun olor 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 será acomodado à qualquier Cavallero, ò Principe, para llevarle à qualquier empresa de honra: mas el cavallo tiene necesidad de espuela; ò si es por bellaqueria, ò por ferocidad, conviene mucha caricia; sino dá siempre mucha molestia à su dueño, sin el peligro, y turbacion de animo, que da 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 deriban 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, engendra el vayo; la sangre hace conveniencia con el Ayre, y engendra el alazan; la flema corresponde à la Agua, y mateix el mezclado, y la melancolia se atribuye à la Tierra, y mateix el negro morillo.

Alabemos el de 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 espavorece, aunque sea herido, por lo que no vé 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 en el castaño está esparcido encima de la grupa, y por todo el cuerpo.

El de color alazan es presto, ardido, prompto, pero de mucha fuerza; el qual es tanto mejor, quanto tiene buena mezcla de otro humor; pero si fuere como el alazan quemado, ò mezclado, son sobervios, caprichosos, saltadores, robustos, y nobles de naturaleza; pero los muy claros no son tan buenos como los oscuros.

El cavallo de color mezclado se puede dividir en el rosado, mosqueado, melado, plateado, y de color estornello; y de estos, el rosado

sado 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 la señal en la cabeza, y muslo; despues, no solamente el melado está en reputacion de flaco, y de poca fuerza, aunque sea sabio: mas el de color de estornello, no sin causa de 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 veces de ruin naturaleza; y assi se dice: El cavallo moreno, ò de todo bueno, ò de todo ruin; (hablando de aquellos, que son negros como el cuerpo) pero hay pocos, que no sean ágiles, 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 dán à conocer por buenos.

Quanto tiempo puede vivir un cavallo, no se puede determinar por regla cierta, por la diversidad de los Países, y territorios, y por ser demasiado, ò poco fatigado; à más, 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, paraque pueda gozar muchos años de él, como lo hacen muchos hombres, los quales se pierden por fatigarles demasiado, ò en no darles de comer, ò en no tenerlos bien gobernados, ò por ponerlos la mano demasiado, ò tambien los matan por tenerlos muy delicados, sin subirlos à cavallo, ò por darles algun trabajo.

*Discurso  
del domar  
los potros.*

Por haber de sujetar, y domesticar los potros de casta, el excelente Cavallerizo le ha de poner primeramente el cabezon con mucha destreza, sin hacer otra cosa, sino dexarle con las dos riendas de cuerda, por el espacio de dos ò tres horas quitandose despues; y el dia siguiente, à la tarde, bolverselo por un poco de espacio, y despues tomar el freno, y sacarlo poco à poco de fuera de la barba, y lo conducireis debaxo del portico, ò en otro lugar, atandole, y passeandole lindamente por el espacio de tiempo, que le pareciere conveniente, segun su mansedumbre, ò dureza; despues bolverle luego à la cavalleriza, tomandole el criado de cavallos, y quitandole el cabezon, le pondrá el cabestro; y despues en la hora acostumbrada, (haviendo primero comido del alcacér) le dará de beber, y el ordinario de la cevada; y el tercer dia, el Cavalleri-

zo le bolverá el mismo cabezon en la misma hora acostumbrada, con toda gentileza, y le pondrá la silla sin pretal, ni gruperá, cuydando que la cincha lo restriña poquissimo, sin hacerle otra cosa, sino sacarle fuera de la cavalleriza con el cabezon, llevandole con amor debaxo del portico, y otras veces por la calle, ó campos, como le diere gusto, rodeando el campo arado, y entrando dentro, haciendole dar por el criado de cavallos una passeada algo larga, seguida, y firme, y lo hará ir poco à poco, yendo creciendo el passo, tocandole algunas veces ligeramente con la varilla, y hacer, que la vea; y le acariciareis con la voz, y lo meneareis con la mano; y lo bolvereis à la cavalleriza, dandole al criado, que lo gobierna, quitandole diestramente la silla, y cabezon, y poniendole luego el cabestro; despues el quarto dia, en la hora acostumbrada, le pondreis la silla, y cabezon, y le hareis subir por el criado de cavallos; y viendo que no hace mucha estrañeza, lo llevareis con la brida fuera de la barba, y lo conducireis debaxo del portico; y viendo que se está quieto, lo hareis passear un rato de espacio, y despues lo acariciareis, tocando, y palpandole con la mano en el pecho, cuello, cabeza, y orejas, y lo conducireis à un lugar alto, hecho à proposito para subir à cavallo, si el potro fuere grande; y hareis baxar al criado, y le pondreis ligeramente la barbillera, teniendo siempre las riendas justas, donde estará atado algun rato, y con una varilla pequeña le irá tocando el cuello, y alzando poco à poco la brida le hareis andar acomodadamente por el portico, ó por otro lugar conveniente: mas si acaso hace alguna accion mala, lo atareis con el cabezon, y lo acariciareis con la voz, y con otros actos amorosos; y viendo que se aquieta, lo hareis ir à placer, poco à poco creciendo; despues poco à poco lo hareis andar, y trotar, y esso hará con mucha destreza, y lo bolverá à la cavalleriza, encomendandole al criado de cavallos acostumbrado; y haviendole puesto el cabezon, y atado al pesebre, lo cubrirá con la manta, porque si se halla sudado no se enfrie; y pasado el espacio de poco mas de una hora, le quitará la manta, y la silla, y le fregará con paja; y si aun estuviere bañado del sudor, lo cubrirá con la misma manta, y despues le fregará las piernas, y los pies, y le dará la comida, beber, y cama ordinaria. Llegando 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 le hareis andar por el camino, por el prado, y por el campo, acomodadamente, caminando, y trotando, hasta que empie-

ce à calentarse, y esso hareis de dia en dia, creciendole el trabajo de hora en hora, llevandole especialmente al campo arado, haciendole andar, y trotar, hasta que empiece à fatigarse; porque esto es el camino de llevar bien los pies, y 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 esté conducido en su lugar, para darle todo lo que de ordinario le conviene. Al otro dia siguiente no debe hacer falta el Cavallerizo en subirse à cavallo todas las horas; y quando viere, que ya está domado ò domesticado, le hará 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 uñas, y sin estropearse, no llevando otra cosa, sino una varilla, y el cabezon, para hacerle ir à placer, no haciendolo andar, trotar, galoppear, y correr demasiadamente, ni menos reboltear, y saltar, y aun tirar bien, y hurtar con la cabeza, y las espaldas, segun se conocerá ser conveniente; despues no le ha de hacer falta en hacerlo subir por subidas, collados de monte, y baxadas, y conducirle en parte, donde haya molinos, hojas, fagina, y en parte donde se trilla trigo, legumbres, lino, y otras cosas; porque no se espante en el ver, y oir semejante estrepito: además de esso se debe conducir à ver coches, carros, carretas, y grande numero de puercos, bacas, ganados, y cabras, y hacerle passar donde están los corderitos muertos, y otros animales de comer; observando cada dia todo lo que se ha dicho, hasta que esté diestro en el caminar, y andar, bien asegurado en el ver, y oir todas las dichas cosas. Viendo el prudente Cavallerizo, que el potro está medianamente domado, le debe poner en la boca un freno con un cañon con cañamo emmellado, dexandole machacar hasta la hora acostumbrada, de subir à cavallo, à mas le pondreis el cabezon, y le apretareis la silla, y le subireis à cavallo en diversas partes, haciendole ir ahora passo à passo, ahora trotar, galoppear, correr, haciendole hacer remesas, y aun saltar fosos, passar rios, y otras aguas, no faltando aquel buen andar, que mejor aprenderá; porque otro andar requiere el ginete, otro el cavallo de lanza, otro el cortayo para un Gentil-Hombre.

*Siguiese 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 estén flacos; y por esso les dará trigo cocido, y ordio pelado, doblada racion; y tambien los fregará, y almohazará todos los dias por todo el cuerpo, mayormente si supiere, que son juvenes; porque quieren ser muy mas à menudo meneados, y fregados que no darles de comer.

Si el cavallo fuere perezoso, y duro, que no quisiessse caminar, siendo picado, y si fuere muy fuerte, y da muchos suspiros, y si comiendo, no dexa de tocer, con dificultad sanará: verdad es, que si la enfermedad fuera reciente, à causa de polvo, ò viento polvoroso, ò por haver comido alguna suciedad con su comida; el remedio puede ser sacarle sangre de los lados, y cargarle de cosas calientes por el vientre, y por el espinazo, mezclando su sangre con vino, y aceyte, y despues de haver hecho esto por cinco dias, al cabo de otros cinco le hará sacar el humor por las narices: despues le da-

*Enfermedades del cavallo, y sus remedios.*

reis esta bebida ; mostaza bien picada , azufre vivo , simiente de zanahorias , tanto de una cosa como de otra , haciendo polvos , de los quales hareis decoccion con hidromiel , ò hareis compuesta bien condensada , de la qual hareis tomar cada mañana la cantidad de una gruesa nuez , con vino tinto muy bueno , y potente . Otro remedio muy excelente ; que es , que se le dé una bebida hecha de agarico , y aloivas destemplado con vino tinto ; ò le dareis à comer sangre de un perrillo de diez dias , ò tomar raiz de genciana , raiz de cohombro amargo , y picado , y destemplado con hidromiel , haced bebida .

Quando el cavallo estuviere enfermo por haver comido alcacér , ò otras yervas , le hareis esta bebida : Tomareis la piel interior del estomago de tres pollos , y los hareis bien secar en el horno , y los polvorizareis con media onza de pimiente , y quatro cucharadas de miel , y una onza de incienso fino , y hacedle tomar este remedio con un jarro de vino tibio .

Algunas veces el cavallo comiendo alcacer , ò otras hiervas , como algunas sabandijas venenosas , como son alacranes , arañas , y otras semejantes : entonces conviene hacerle correr hasta que sude ; despues reposado un poco le sacareis sangre del paladar , la qual caliente , assi como saldrá , hareis que engulla toda la que le sacareis ; y para comer le dareis puerros , y trigo , cocido todo junto .

Remedios  
para sus  
enfermedades.

La enfermedad de las encias , y dientes , viene muy à menudo à los pollinos , quando les nacen los dientes : entonces mezclareis barro del mejor , que podais hallar , con vinagre fortissimo , y con aquello fregareis las mexillas de la parte de afuera , y de la parte donde tuviessen el dolor .

Quando los animales echaren sangre por la boca , los pondreis por dentro de ella zumo de retama , y zumo de puerros , mezclado con vino , legía , y aceyte : tambien les podreis dar à beber axenje , y espicanardi , tanto del uno , como del otro , haciendolo cocer muy bien en una olla nueva con agua .

La tós procede de muchas causas , la qual casi siempre viene de los lomos , y partes circunvecinas , ò de otras partes internas , y es de grande oficio , y maestra , y no hay ningun remedio mejor que hendir la nariz al animal ; y si despues de esso no mejora , le dareis à beber con la corna un buen jarro de la siguiente bebida : Tomareis aloivas , y simiente de lino , de cada cosa una buena escudilla , goma dragante , olviano , myrra , de cada cosa una onza ; azucar , simiente de yervos , de cada cosa una onza , todo bien picado , y passado por saquete lo hareis que esté en infusion toda una noche con agua caliente , y el dia siguiente lo dareis al animal con la corna , como es-



tá dicho, continuando, y añadiendo algun poco de aceyte rosado, excepto al fin de la mejora. En el restante conviene sacar sangre à los animales de qualquiera parte, que sea la enfermedad; pero será bueno continuar en darle de la goma dragante con aceyte dulce.

Curareis la tós de todos los animales, tomando la quarta parte de un azumbre de vino cocido, tres onzas de aceyte, y un huevo crudo, añadiendo harina de habas, y dos cucharadas de alolvas; todo mezclado se lo dareis tres dias à beber.

A los animales, que tosieren muchissimo, les será muy grande remedio darles habas frias, con tres onzas de gordura de cabra, y tres onzas de manteca, con tres cabezas de ajos pelados, todo cocido con cevada mondada, ( todo sin sal ) dandosele tres dias à beber.

Para los animales, que les sale la sangre por la nariz les fomentareis la cabeza con la bebida muy fria, poniendo un poco de sal; despues se lo pondreis en la cabeza en forma de emplastro, y en los pul-  
sos les ungiereis con dicha bebida fresca; y constreñidas las venas por medio de dichos medicamentos, reprimireis el dicho fluxo de sangre.

*Vegecio.*

*Secretos*

*para curar*

*los anima-*

*les.*

Para el morbo de los animales, tomareis orpimente, y azufre, y lo pondreis encima de carbones encendidos; de modo, que el humo, que hará dicho orpimente, y azufre entre dentro de las narices del cavallo, à fin, de que los humores congelados en el cerebro se derriten, y destilen.

Para contra las sufuciones, y manchas de los ojos, es singularissimo remedio un colirio hecho de yedra tierna, majada con un almirez, ò de zumo de grana de yedra, ò de las ojas 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 hueso de acepia, ò simiente de orugo, todo entero, y dexadle hasta que su virtud haya muy bien disminuido, 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 hueso de acepia, con sal molida; ò con simiente de zanahorias silvestres, picadas, y puestas dentro de un paño, y puestas encima del ojo.

Todo el dolor de los ojos se sana ungiendolos con zumo de llanten, y miel.

*Remedio*

*para sus*

*males.*

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 recien cocida, y les sacareis sangre del cerebro, ò de los

pulsos, ò de los dos lugares, y ponedle en lugar baxo, y tenebroso: conosese, si tuviere dolor de cabeza, por la agua que sacará por la oreja, cayendo por el cuello abaxo, y si tuviere la cabeza grave, y colgada.

Para la enfermedad de la gola, ò esquinencia, ò garrotillo, ò inflamacion de la lengua, requiere principalmente hacerle fomentacion por toda la boca, y la lengua, con agua tibia, despues ungirla con hiel de buey; y quanto en el beber, conviene tomar aceyte viejo dos libras, vino tinto un jarro, nueve higos blancos, y nueve cabos de puerros, destemplado todo junto; despues se hará decoccion, al fin de la qual, antes que se cuele, se añadirá salitre bien molido lo que vereis ser conveniente; y todo bien passado, y colado se dará por bebida al cavallo con la corna, dos veces al dia, mañana, y tarde, y para su comer le dareis cevada, con la qual mezclareis salitre; y si le sacais sangre, sea del paladar, en caso de necesidad.

El cavallo, que ha bebido demasiado, y muy presto, despues de cansado, sin ser paseado, se le concrirá inflamacion de glanoletas, ò vivas, que no es muy diferente de las porcelanas, y por esso las porcelanas, tanto en los hombres, quanto en los animales, proceden de demasiada frialdad de la agua, quando la carne de la gola es muy caliente; y para esso conviene principalmente hacerles una fomentacion caliente, y de cosas proprias encima del lugar, para mover los humores; despues aplicarle emplastro, compuesto de harina de cevada, y tres onzas de rayna, todo cocido à perfeccion con vino tinto bueno; y quando la materia fuere madura, conviene abrirla con una lanceta, para hacer salir fuera la materia, despues en el concavo pondreis paños, y hilas mojadas con agua, aceyte, y sal.

*Secretos  
para curar  
à los ani-  
males.*

Si el cavallo fuere dañado à causa de la silla primeramente le hareis una incision à la matadura, despues le pondreis encima estopas, mojadas con claras de huevos, por espacio de tres dias; y si el lugar fuere hinchado, y endurecido, se sanará tomando coles, parietaria, alumbre, picado todo junto, y con gordura dulce, lo cocereis todo, y se lo aplicareis encima del lugar ofendido.

Para el cavallo demasiado fatigado, le hareis tomar con la corna en el invierno tres onzas de aceyte con un jarro de vino tinto; y en el Verano dos onzas de aceyte tan solamente, con la cantidad del vino sobredicho.

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 la hareis bebida.

Para

Para contra el desfallecimiento, y mal de cuerpo, es bueno tener el cavallo muy caliente, y le dareis esta bebida: myrrha dos onzas, goma dragante quatro onzas, azufre quatro dragmas, corona de Rey en polvos una onza, mercurial una libra, incienso fino, lo que conviniere à proporcion, mezclado todo esto junto, y reducido en polvos, lo reservareis à parte para usar de ello, en cantidad de dos buenas cucharadas cada vez, con un jarro de agua, dos cucharadas de miel, y alguna de aceyte rosado, y esta bebida sea por muchos dias, hasta que el cavallo se halle mejor: notareis, que esta bebida es tambien buena para todos los animales de trabajo, los quales tienen las piernas, y miembros fatigados.

Para el cavallo, ò otros animales deslomados, por haver estado demasiado cargados, le aplicareis encima de los riñones un emplastro, hecho de pez naval, y de polvos de bolo armenico, sangre de dragon, olviano, almastiga, nueces de galas, partes iguales, y el emplastro debe ser puesto caliente en la parte ofendida, el qual no le sacareis hasta que él facilmente se quite, que entonces el cavallo estará curado.

Para dolor colico, tomareis hojas de azara, raíces de peregil, hinojo, de cada cosa una onza, pimienta negra dos onzas, masrubio, una onza, abrotano media onza, miel fina un jarro, y todo hecho à padecitos, como unas avellanas, lo cocereis todo junto, desmenuzandole bien, y con un jarro de vino, se lo dareis à beber; y el dia que passare trabajo del dicho dolor, picareis tres, ò quatro cucharadas de simiente de hinojo, y hareis que la engulla luego con vino, cubriendolo muy bien, para hacerle sudar.

*Dolor colico.*

Para la sarna, conviene sacarle sangre de las partes convenientes, segun el lugar donde fuere la enfermedad; y para purgarlo fuera bueno el uso de los polvos de raíces de cohombriño amargo, mezclados con salitre, y este infuso con vino blanco, el qual medicamento à menudo usado, purga el mal humor; y por remedio exterior tomareis azufre vivo, pez gorda, vetun de Judea, dicho *Asfaltum*, mezclado, y deshecho todo con manteca salada de fresco, y con este unguento fregareis el animal por todo el cuerpo en el Sol mas ardiente. La yerva vedegambre, cocida con aceyte, es un remedio exquisito para essa enfermedad. Advertid, que todas las unciones, y fricaciones se deben hacer, fregando, y ungiendo el animal siempre à contra pelo. Tambien es bonissimo remedio para la sarna el quitar el pelo, y sarna, hasta la sangre del lugar sarnoso, y despues lavarlo con legía, hecha de una parte de cal viva, dos partes de harina de habas, y tres partes de ceniza de frezno, y

*Para la sarna.*

todo, no cocido, sino puesto en infusion; despues que fuere lavado con dicha legía, conviene ungir las partes con unguento hecho de azogue, y vedegambre, azufre, alumbre, farfara, y gordura de puerco.

Defendereis las moscas de las ulceras, y llagas de los animales, ungiendolas con pez, aceyte, y gordura, mezclado: el cavallo de importancia, y los animales mulatinos, defendereis de la molestia de las moscas en el Verano, ungiendoles la piel à menudo con zumo de hojas de calabacera.

*Enferme-  
dades, y sus  
remedios.*

Para el desollamiento de la piel hecho frescamente, tomareis dos cebollas gruesas, y hareis decoccion con agua hirviendo; despues assi calida como el cavallo pudiere sufrir, lo aplicareis à la parte ofendida, y todo el humor se sesolverá en una noche. Otro remedio hareis, tomando sal polvorizada, desecha con vinagre fuerte, y añadiendo una yema de huevo, y de esso ungiereis la parte ofendida, y vereis la experiencia.

Para la hinchazon vieja, y dura hareis este pegado: tomareis galvanos dos onzas, resina una libra, armoniaco media libra, pez negra media libra, cera nueva una libra, aceyte una libra, todo esto incorporado muy bien; y este pegado aplicareis en el lugar ofendido.

Para contra las lombrices, tomareis ceniza de olivo, ò polvos de axenjo secos, juntamente con el grano de altremuces crudos, y de centaurea, tanto del uno, como de los otros, con dos onzas de simiente de rabanos, cuernos de ciervo una onza, con vino blanco, se lo darán por el espacio de tres dias, tres veces al dia; y el dia siguiente de los tres, le hareis una ayuda, ò medicina de decoccion de axenjo, y ruda, y añadireis hiel de buey, y una onza 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 un poco de verdolaga, y el zumo de ella con goma dragante, incienso fino, y un poco de rosas coloradas, lo hareis tomar todo con un poco de hidremiel, con poca cantidad; y si el cavallo tiene calentura, se conoce, quando tiene supression de orina, y las orejas frias.

Para las rodillas hinchadas, tomareis un jarro de vinagre fortissimo, y en él destemplareis un 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 veces al dia.

Para la picadura, ò mordedura de vivora, ò de alacrán, es bonissimo tomar un gallo vivo, y abrirle por el medio, y lo aplica-  
reis

reis todo caliente encima de la mordedura, ò picadura, y despues le dareis una bebida de raiz de lirio amarillo, con vinagre, y sal, ò la raiz, hojas, y fruto de la colota puesta en ceniza, y bebida con buen vino.

Para la mordedura del perro rabioso, es singular remedio, antes de nueve dias, tomar de las flores de la yerva medica, que se llama alfalsa, quemada, y mezclada con gordura vieja, y aplicada encima de la llaga, ò amassarla con vino blanco viejo, y hacerla beber. Tambien la raiz de la romaza, puesta en los polvos, y puesta encima de la llaga, ò hacerle beber dicho polvo con vino viejo, es buen remedio.

Para contra todos generos de enfermedades de los animales, remedio muy saludable es, tomar myrrha, incienso macho, corteza de granadas picada, de cada cosa una libra, pimienta tres onzas, azafrán tres onzas, ciruelas silvestres, casmie, manteca, terbentina de pino quemada, axenjo, serpol, betonica, sagapenum, sarxiphago, de cada cosa media libra, y todo muy bien picado, y passado, lo mezclareis puesto en un vaso de vidrio, y lo conservareis para valeros de ello en la ocasion; y quando los animales estén enfermos de calentura, les dareis una cucharada cada dia, con una bebida de agua tibia, y tres onzas de aceyte de flores; y si tuvieren enfermedad sin calentura, ò empezaren á convalecer, les dareis del dicho remedio mezclado con vino, y aceyte muchos dias, hasta tanto, que esté libre de la enfermedad, y conocereis ser un remedio muy importante, y experimentado.

*Remedios  
para sus  
males.*

Si vuestro cavallo fuere demasiado caliente, le hareis beber con la corna en el Invierno tres onzas de aceyte puesto en una ollica de vino tinto, y en el Verano dos onzas, con la misma cantidad de vino.

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 un vaso, y despues reducido à ceniza.

Para la opilacion, es singularissimo remedio la bebida, que se sigue.

Tomareis simiente de zanahorias, y de apio, de cada uno una libra, hareislo hervir todo con altramuces, miel, y todo colado muy bien, les dareis ocho dias continuos una bebida.

La dureza, ò estrechez del cuerpo, se sana con una 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

raíces de lirio con granos de anís, y de la yerva opoponaco, y sea todo junto picado muy sutilmente, hareis tres bebidas con tres onzas de vino tinto, y otro tanto de aceyte, por espacio de tres dias. La medicina, ò ayuda sea de zumo de lirio, mezclado con tres libras de decoccion de malvas, y dentro desta añadireis salitre, y colombina, de cada cosa una onza, aceyte de laurel, y de ruda, de cada uno tres onzas; y despues que el animal haya tomado la ayuda conviene passearle por un buen rato.

Algunos Albeytares han experimentado para esta enfermedad el estiercol de la liebre, con nueve cucharadas de miel, y quince granos de pimienta rompidos, haciendo de todo porcion, y se pondrá en decoccion de coles marinas.

Para el fluxo del cuerpo, que se llama corrimiento, es bueno el jarave hecho de polvos de gallo con vino tinto, y harina de almidon, 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, aceyte rosado, y un poco de sal.

*Cara para  
sus males.*

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 cascara de granadas secas, y todo puesto en decoccion, hareis bebida; y le dareis todas las mañanas, sin hacerle trabajar; y tambien le hareis emplastro en el espinaso, y riñones, de la corriguela, bolo armenico, y de la misma sangre del animal, todo mezclado con vinagre fortissimo, ò vino tinto muy fuerte, y esso puede tambien ayudar para si fueren deslomados.

Si algunas veces los animales no pueden orinar, que se conoce por la hinchazon de la vexiga, y por el contorno del miembro, les dareis à beber una bebida de vino con ajo picado, y diez claras de huevos, ò zumo de brasicas marina, mezclado con vino blanco; y en este mismo tiempo conviene quitarles del todo la paja, y trigo, y no darles otro sustento, sino yerva, y verdura, si se puede hallar en este tiempo. Fuera tambien muy bueno ponerles en el buche de la verga colirio de miel cocido con sal, ò una chinche, ò mosca viva, ò pulga, que tambien esté viva, ò un padecito de incienso, ó tambien aplicarle encima de los riñones, y lado aceyte mezclado con vino. Estos remedios son buenos quando la orina haya dañado las partes genitales, ò quando tienen camaras de sangre.

Para la dificultad de la orina, es cosa experimentada tomar cinco ò nueve cantarides enteras, y embolverlas con un paño, el qual aplicareis contra la pierna del cavallo, ò de otro animal, y hacer se tenga algun tiempo; esto provoca la orina; pero advertid,

que

que no le hagais tomar en polvos, ni en cristerio, ni en bebida; tambien es bueno fregar los botones con decoccion de perros, parietaria, y raices de puerros. Hareis orinar qualquiera animal, ungiendole la natura con ajo picado, y esso los hará orinar sin ningun impedimento.

Para qualquier animal que orine sangre, lo remediareis, haciendolo sangrar de la vena superior, y despues tomareis raices de la yerva gamon, y la picareis, y mezclareis con vino blanco dulce, que sea un 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 hacerlo cocer todo junto con vino blanco, y dareis al animal por la boca algunas tazas, que no sea muy espeso, antes bien un poco claro; y haveis de guardar despues que el animal no camine, ni corra, porque la vena abierta se vuelva à consolidar. Sucede algunas veces que los animales con el correr, y saltar, se rompen algunas venas intrinsecas, y se deben sanar con remedios consolidantes; por esso conviene poner emplastro encima de los riñones, hecho de ajos silvestres, y tacedeas vivas picadas, y cinco ajos domesticos, una libra de la yerva anagallis, y todo bien mezclado igualmente: esto aprovecha tambien para los animales que tienen desarraygados, ò movidos los riñones.

Para el farzumo que viene à los animales en las piernas, conviene primeramente hacer rapar el lugar, despues ungirle con aceyte de henebro, por espacio de quatro dias, mañana, y tarde, y darle un corte del largo con una nabaja al través, pero esso es muy dañoso para los cavallos. Otro remedio para lo mismo: tomareis las raices del alcantium, que son los cardones que tienen las hojas largas, y blanquinosas, y cortareis à ruedecitas, y las hareis comer al cavallo, y sanará infaliblemente en menos de quinze dias, ò tres semanas, si continuais en hacerle comer: el remedio es muy facil, solo que el cavallo lo quiera comer voluntariamente.

Si el cavallo tuviere sabañenones à los talones de los pies, pelareis el lugar, despues lo labareis con decoccion hecha de malvas, azufre, y gordura de carnero, y se lo pondreis todo espeso encima del lugar, atandose lo muy bien; despues quando lo saqueis, le ungiereis el lugar con unguento hecho de vinagre, y gordura de carnero, terbentina de havete, y cera nueva, igualmente cocido todo junto.

Para el cavallo que anda coxo, por causa de nervios macados, tomareis gordura de cabron una libra, vitriolo media

*Remedios  
para sus en-  
fermedades.*

*Enferme-  
dades, y sus  
remedios.*

una

una libra , y hareis unguento para poner en el lugar ofendido.

Si el cavallo fuere enclavado , conviene hacerle cavar , y limpiar el lugar del clavo dañado , y lavarle con buen vino fuerte , y hacerle destilar dentro azufre derritido , è henchirle el lugar de unguento hecho de terbentina , cera , aceyte , y miel. Otro remedio aprobado ; primeramente le labareis el pié con buen vino fuerte , y despues pondreis à la uña del cavallo en el lugar dañado hojas de bervasco de la hembra ; picadas entre dos piedras , ò de la piel del medio de la corteza del saúco , y despues destilareis encima gordura con un hierro caliente.

Si el cavallo se le hace llaga en los pies , tocandose con las herraduras , conviene raer el pelo del lugar ofendido , y fregarle con sal comun , y atareis encima una pequeña lamina de plomo muy sutil ; despues quando la sacareis , lo labareis con vino.

Si quereis hacer blancos los pelos negros , tomareis raíces de cohombriño amargo una libra , salitre doce escrupulos , pondreislo todo en polvos , y lo mezclareis con miel , y usareis de ungir el lugar.

Si los pelos blancos quereis hacer negros , tomareis tinta de Zuradores siete escrupulos , zumo de vedegambre quatro escrupulos , gordura de cabron lo que fuere necessario ; destemplado todo junto , y usareis de esso para ungir el lugar.

Paraque renazcan los pelos à los animales , quemareis sobre sarmientos un galapago vivo , y pondreis la ceniza en una olla , y dentro pondreis tres onzas de alumbre crudo , y tuetanos de servina lo que fuere necesario , y todo esso cocereis con vino , y por algunos dias le pondreis en el lugar , y bolverán los pelos.

Otro para lo mismo : tomareis polvos de habas quemadas , ò de altramuces crudos , ò de hojas de higuera quemada , y lo mezclareis con gordura , y usareis ungiendo el lugar ; y si hechas las dichas cosas no nacieren los pelos , tomareis espicanardi , granos de passas , iguales partes , y rompido , ò hecho pedazos los cocereis con vinagre , y el dicho medicamento caliente lo pondreis en el lugar , donde quereis pelos.

Mas cumplidamente trata de Albeyteria Publio Vegecio 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.

**D**Ebe, pues, tener el Padre de Familias de la Casa de Campo, todas las cosas necesarias para su casa; y assi, el que no tuviere cavallos para tirar su carreta, para arar, y otros menesteres, por esso mismo, en cierto modo se puede servir de mulas para dicho servicio, y cosas necesarias à la comodidad de la Casa de Campo, aunque cuesten à buen precio. El gobierno de las mulas, y machos, es conforme à aquello que se ha dicho del cavallo, tanto en sus crias, pasto, y raza, quanto à la cura de las enfermedades, à que están sujetos: se hará una breve 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 la buena comida para sus mulas, quanto aun de sacar ganancia de ellas, como tambien del servicio de su dueño, y aumento de sus bienes: la utilidad que principalmente se puede sacar, consiste en haver buena raza; y assi, se debe buscar un buen, y bello macho, y assimismo hembra; porque si no fuessen ambos à dos bien dispuestos, el pollino que naciere, no será de ningun valor, y con todo que el pollino sea engendrado de asno, y de jumenta, ò de cavallo, y de jumenta, los mejores son aquellos de asno, y de yegua; porque aquellos que son de cavallo, y de jumenta, puesto que llevan el nombre de su padre mulo, ò yegua, no por esso son semejantes del todo à la madre. El mejor para haver buenos animales mulatinos, elegireis un buen asno, de buena raza, y bien experimentado, y conviene hacer eleccion de que tenga buen cuerpo, y el cuello gallardo, de costillas fuertes, y largas de vientre, y brazos abiertos, las piernas carnosas, y torcidas, de color negro, ò mosqueados; porque comunmente los asnos son de piel de sierpe, y este pelo no es bueno à ninguno de los animales mulatinos. La hembra, que no tenga mas de diez años, que sea grande, bella, y membruda, porque lleva facilmente la simiente discordante de su vientre, y que en el feto le dió, no tan solamente del cuerpo, pero aun de la vivor; el feto está doce meses en el vientre de su madre; el qual salido, quiere ser tratado al modo del pollino cavallino.

*Diversidad  
de los ani-  
males mu-  
latinos.*

*Perfeccion  
del buen as-  
no.*

*La jumen-  
ta lleva el  
feto doce  
meses.*

Estos

Estos animales mulatinos están 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 decir , y hacer mencion de algunas enfermedades particulares de ellos , de las 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 un grande jarro de vino , con media onza de incienso , aceyte , y zumo de manzanilla salyatica.

Si tuvieren sarna , ò buhas , conviene poner encima harina de ordio , y abrir la apostema.

Si fuere flaco , ò largo , frequentareis à darle bebida de media onza de azufre picado , y un huevo crudo , y una dragma de myrrha con vino.

Este mismo remedio es bueno para el dolor de vientre , y para la tós.

*Secretos de los jumentos.*

Aunque el asno sea animal vil , y despreciado , no por esso dexa de ser necessario à la Casa de Campo ; porque en ella trabaja , y hace muchos servicios necesarios ; como es llevar el trigo al molino , y otras cosas utiles à la Ciudad , arar las tierras ligeras , sin otras comodidades. De la leche de la jumenta , que es perfectissima medicina para los eticos , y otras enfermedades semejantes , y tambien para hacer pulidas , y limpias las carnes de las mugeres , como se lee de Popea muger de Nerón , que se hacia baños de ella , para tener los pechos mas bellos , y la carne mas blanca ; sin decir , que la carne del asno fue algun tiempo estimada por un grande Señor , que hacia criar un grande numero de asnos , y jumentas. Por esso el Padre de Familias de la Casa de Campo , los debe dar à un hombre , que los gobierne , aunque de ellos tendrá poco trabajo en el gobierno , por lo que es cómodo de entretenerlos ; ellos se contentan con poco pasto , y con qualesquiera , comen hojas , abrojos , cardos , grama , y se engordan de paja , y no se les dá mucho , aunque no sean almohazados , y gobernados ; padecen comodamente la hambre , y los golpes , y no enferman facilmente ; en conclusion , es animal sufrido , y de todos los animales de quatro pies , este solo es el que no tiene hiel.

*Tiempo de concebir las jumentas.*

Tendreis cuydado de hacer tomar la hembra con el macho en tiempo oportuno , que será 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 ;

por-

porque el demasiado reposo le hace pesado, y perezoso.

Hareis criar el pollino con la leche de su madre hasta dos años, ò de la leche de yegua, porque sea un poquito mejor; ni lo fatigareis antes de tres años; procurareis el curarlos con presteza, quando estuvieren enfermos, aunque (como está dicho) estos animales no estan muy sujetos à enfermedades; y assi con ellos usareis de los remedios, que se ha dicho de los cavallos en la Albeytería.

## CAPITULO SEPTIMO.

### SECRETOS DE LOS ANIMALES DE CERDA, ò puercos.

**S**on los puercos los mas golosos, y sucios de todos los animales de pasto, y los que mas daño hacen, y assi deben singularmente estar encomendados à persona que tenga particular cuydado de ellos, que su carne, ahora de leche, ahora salada es bonissima, y en las Casas de Campo es el sustento ordinario; y el daño, que hacen es harto manifiesto, del qual hace testimonio el cabar, que hacen cercano de las paredes, y contorno de los arboles, y lugares sembrados; y por esso en una Casa de Campo de importancia es menester un hombre à posta para el gobierno, y guarda de ellos en la campaña, y limpiar, y poner los destetados à parte, y las puercas con sus lechones en cubierto assi mismo separados los barracos en el cubierto con los lechoncitos destetados, y tambien los enfermos en lugar distincto.

*Secretos  
de los puer-  
cos.*

La paja fresca, y à menudo mudada los engorda: quanto à la comida, es necessario tener diligencia, que el vaso, ò lugar, donde comen, esté continuamente limpio, y conviene, segun la diversidad del tiempo, que el porquero tenga en reserva alguna cantidad de bellotas, frutas, ò algunas legumbres; y en defecto de esso, ordio, destemplado con salvado de trigo, yervos, y nabos para darles à comer, y que su comida no sea fria, ni demasiada clara, por temor del fluxo del cuerpo, la cama de su establo sea cada mes renovada de paja, ò de arena para retener la orina; que aunque estos animales sean sucios, y lodosos, no por esso dexan de apetecer el cubierto limpio.

*Engordar  
los puercos.*

El puerco, que querais engordar, debe estar en lugar cubierto, y separado, y no debe salir dél, 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 haya hecho la gordura; porque despues de este tiempo les queda casi siempre la comida delante, y no se mueven de un lugar, como privados de todos los sentidos; de manera, que los ratones algunas veces hacen su nido encima de sus espaldas; y assi se ha hallado tener un puerco un palmo de largo de gordura. No reservareis mas de diez barracos para cien puercas, y assi à proporcion: los restantes, assi machos, como hembras, castrareis despues de un año, ò de seis meses à lo menos, y lo mas seguro será, 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 extendidas, de color assimismo todo blanco, pequeñas de cabeza, y patas cortas.

No dareis los barracos à las puercas, que no tengan un año por lo menos, y el barraco sea de tres ò quatro años; porque despues de cinco años conviene castrarles para engordarles.

*Secretos  
de los puer-  
cos.*

El tiempo de cubrir las puercas debe ser el primero quarto de la Luna, hasta la Luna llena; porque no es bueno despues en el menguante de la Luna; y esso sea despues de la Fiesta de la Purificacion, hasta medio Marzo, ò poco despues; porque en Junio, Julio, y Agosto los puercos empiezan à tomar fuerza, y son fuertes al Setiembre; porque sino, son dificiles de passar el Invierno, por lo que son de mas débil complexion, que los otros animales, que este animal teme mucho el frio. Tendreis advertencia que los barracos no estén en compañia de las puercas preñadas; porque las muerden, y las hacen abortar. Este animal es muy impaciente de la hambre, y mayormente las puercas, las quales en essa necessidad se han comido algunas veces sus propios hijos, y otros; y assi conviene tener grandissimo cuydado, que nunca el vaso, en que comen, esté vacio.

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 alguna de dichas señales, le arrancareis un manojo de pelos à contrapelo de encima del cuello; y si fueren limpios, y blancos estarán sanos; y si estuvieren sanguinolentos, ò de otro color manchados, es señal de estar enfermos.

Los puercos principalmente estan sujetos à la lepra por su gor-  
du-

dura; 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 usaban ordinariamente el comer tocino; y essa enfermedad es muy difficil de sanar: pero se les aligerará mucho, si les limpiáis cada dia su establo, ò pocilga, y los dexareis ir algunas veces à la campaña à tomar el ayre, y hacerles bañar à menudo, y rebolcarse en agua de mar, ò agua salada, y si en su comida poneis ojas de laurel picadas, y si les dais heces de vino à comer, mezcladas con salvado de trigo. Tres señales tendreis ciertas para conocer la lepra de los puercos, es à saber, si debaxo la lengua se les hacen granitos pequeños: si no pudieren sufrir el pie derecho, si los pelos arrancados de encima del lomo se demostraren sanguinosos en la raiz; y como el puerco, por causa de sus humores, sea mal sano, y tenga algunas veces 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 sanarán, si les poneis la raiz de la yerva gamones con la agua de su bebida, y tambien con la agua, donde se lavan, ò rebuelcan.

Los puercos están sujetos à dolor, è inflamacion de higado, y à la peste, que por la infelicidad del tiempo se toma mas presto en un cuerpo sucio, infestado, y de ruin alimento; y por remedio debe ser privado del comer, y hacerle ayunar un dia, y noche, y bien cerrado en lugar tenebroso, paraque consuma el humo 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 debaxo de la lengua.

Remedios  
para sus  
males.

Por el dolor, ò hinchazon, que les viene en tiempo de frutas, quando hay muchas, y que comen de las corrompidas les han de dar 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, mezclado con harina de trigo puro.

Si huvieren comido veleño, que los Antiguos llamaban haba de puerco, ò de la cicuta, se les debe dar de beber de la decoccion de cohombillos amargos, tibias, para hacerlos vomitar. No conviene, sobre todo, darles mucho à beber los dias caniculares, ni los

los otros dias calientes, sino dexarlos rumiar, y dar bueltas à su placer.

El puerco es muy bueno ( *ultra* de la comida para la Familia, puesto à pedazos, y bien salados en una saladera ) matarlo, tanto para comer, quanto tambien por la gordura para untar los carros, y carretas, y otras cosas; y tambien la buena Madre de Familias de la Casa de Campo conservará para la utilidad de las enfermedades de su Familia, por lo que es muy à proposito para hacer madurar, y suporar toda suerte de apostemas, y tambien para sanar las buhas, mezclando polvos de bellotas de encina con ceniza de harina de ordio.

Queda ahora como se debe salar el puerco: Principalmente el puerco no debe beber en todo el dia antes, que lo querais matar, porque la carne sea mas seca; porque bebiendo, la saladura recibiria mas humedad: quando se huviere muerto el puerco, como está dicho, quanto mas descarnados los huessos, tanto mejor se salará, y estará menos sujeto à corrupcion: despues de hechos los pedazos, los pondreis en la saladera, haciendoles cama con sal gruesa, molida, é ireis cubriendo los pedazos con sal, poniendolos el uno encima del otro, y quando la saladera será casi llena, la llenareis de sal.

## CAPITULO OCTAVO.

### SECRETOS DE LOS PERROS, O MASTINES DE LA guarda de la Casa de Campo; y de los ganados de lana, y otros.

**A** Hora será bien; que el Padre de Familias de la Casa de Campo tenga en su casa de tres maneras de perros, los unos se llaman perros de guarda contra los ladrones emboscados, y secretos: los otros se llaman mastines del ganado de lana, por hacer resistencia à la violencia de los hombres, lobos, y de los otros animales: los ultimos son perros de cazar: estos ultimos 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, se ha de tratar solamente en este lugar de los de la guarda de casa, y de los del ganado de lana, y dexarémos 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 grueso, y de grande corpulencia, mas quadrado, que largo, ò corto, y que tenga la cabeza grande, y gruesa, 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 gruesas, y bellosas, la cola corta, el pie, y uña grande, grueso, y alto, para dar espanto à los ladrones: debe ser cruel medianamente; porque los mansos harian caricias à los ladrones, 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, reposado, y casero; debe ser negro, porque de dia parezca mas terrible, y fiero à los ladrones, y de noche no puede ser descubierta 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 hacer guarda, y centinela contra los lobos, y darles caza; y si llevaren alguna res, seguirlos, y hacerles dexar la presa; y por esta causa es mejor, que sean mas largos, que cortos, y quadrados. Conviene que sean blancos; porque el Pastor los pueda mas facilmente ver quando corren tras del lobo, y para conocerlos à la tarde, y mañana; y en lo demas tendran los miembros, como los perros de la guarda de la Casa de Campo.

El uno de los guardianes del ganado de lana tenga diligencia en el alimento de los perros, de limpiar, espulgar, castigar, amansar, y enseñarlos en lo que conviene.

A estas dos maneras de perros se les da de comer pan de cevada, suero de leche, caldo tibio, y habas cocidas.

El Pastor, que tuviere el gobierno de los perros, no debe dexar llegar el macho à la hembra, que no tenga un año, despues hasta dos años, y no mas. El Pastor curioso quitará à la perra los cachorrillos del primer parto, porque comunmente son para poco, segun la experiencia enseña: hasta seis meses despues, que la perra haya parido, los perrillos no irán fuera, y à este tiempo dexarles ir à su pasto detrás de la madre. No permitais, que mamen otra leche, que la de su madre, y si sucediere, que ella no los pueda criar, en semejante caso les dareis leche de cabra, hasta que tengan quatro meses. Advertireis de no ponerles nombre demasiado largo, porque quando los llamareis os entiendan mas presto; y assi conviene, que el nombre sea breve de dos silabas. Quando los perrillos tuvieren quarenta dias, les romperéis la extramidad de la cola, no

cortando, sino rompiendo doblegandola, despues tirar fuerte el cabo de la cola de una parte, y la cola de otra, y con el pedazo saldrá un niervecito, que passa por los nudos de la cola, y coyuntura del espinazo, y esso les bolverá de no bolverse rabiosos. Tampoco se harán rabiosos, si los haceis estar todo un dia sin comer; y despues les mezclareis veratro con la comida, y despues de assi purgados, los sustentareis con pan de ordio. Si fueren rabiosos, de esta misma manera los curareis. Hareis que vuestros perros os sigan, si les dais á comer algunas veces ranas cocidas, y mejor si les dais á comer un pedazo de pan, que hayais tenido tiempo debaxo del sobaco, junto á la carne, que haya tomado alguna humedad del sudor, y vapor de la carne, ò darles de la gordura de la madre de una perra, mezclado con pan, ò la gordura de vuestras medias, ò zapatos. Para estar seguros, que los perros no os hagan daño, llevareis en la mano un ojo de perro negro, que se lo hayais sacado siendo vivo, ò el corazon de un lobo, ò la lengua de una loba, y si teneis el corazon de un perro, tambien huirán.

*Para hacer, que los perros os sigan.*

Incitareis los perros á correr el uno tras el otro, pegandose con las manos el uno al otro; y en este interin tendreis cuydado en guardar, que el uno no venza al otro, porque se harian timidos. No permitais, que los perros coman carne de animales muertos: porque no se cebassen á los vivos, que hallan desviados, que despues apenas se les puede quitar aquella costumbre.

*Remedios para sus enfermedades.*

Sereis diligentes en sanarlos, quando se hallaren enfermos; porque estan sujetos principalmente á 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 excesivo frio, y para preservarlos de esta enfermedad, será bueno, que durante los grandes calores, y frios, se les dé á beber á menudo agua fria, y para templar el calor de lasangre, ò por mas seguro, quando son pequeños, sacarles el nervio, que passa por los nudos de la cola, y espinazo, como está dicho arriba, ò quitarles debaxo la lengua un pequeño nervio, que parece vermolano; y para sanar de esta enfermedad, luego que lo conociereis, conviene hacerles tragar zumo de acelgas con polvos de saüco, ò imprimirles en la frente alguna señal con un hierro caliente, ò tenerlo alargado con agua tibia.

La enfermedad de la esquinencia, y la gota de las piernas, se sana como la de los animales, y el mas comun remedio es hacerlos que engullan un grande jarro de aceyte tibio, y despues abrirles la vena del muslo.

Para las llagas de las orejas, hechas por las moscas, conviene fre-



fregarlas con almendras amargas, picadas, ò machacadas.

Para matar las pulgas de los perros, conviene fregarles con agua de mar, ò con salmuerra, ò con heces de aceyte viejo.

Las demás enfermedades podreis sanar con los mismos remedios, que se dirán en el tratado del ganado de lana, y tambien en los que se dirán en el quinto Libro, en el tratado de los perros de caza.

### CAPITULO NONO.

#### *SECRETOS DEL GANADO DE CARNEROS, OVEJAS, y corderitos.*

**L**A mayor parte de la utilidad del Padre de Familias de la Casa de Campo consiste en tener rebaño; esto es, ganado de lana: porque à 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 util de los animales, que se pueden criar en la Casa de Campo, son los carneros, y ovejas; es verdad, que quieren gran diligencia para preservarlos del frio, de la sarna, de la enfermedad de sangre, y otras enfermedades pegajosas; como son las viruelas, y otras. Conviene tambien guardarlos en la campaña, y en el cortijo; pero què trabajo es este, en comparacion de las cosas singulares, y utiles à la peladuria, de los preciosos quesos, y de la delicada carne del carnero? Pero no parece cosa estraña el enseñar al Padre de Familias de la Casa de Campo, que sobre todo entienda, y tenga vigilancia à la custodia de sus ovejas, mas que en los otros animales, y haga de manera, que el cortijo de las yervas esté à punto, y cubierto para el Invierno, y que su Pastor sea de buena condicion, y que le dé verdadera cuenta, y que sea acomodado à muchas cosas, y honestas; porque pocos hombres se hallan oy en dia de essa profession, y especialmente cerca de las Ciudades; que por su desconfianza, 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: y al contrario, los primeros Pastores de Egipto, y otros Reynos fueron los inventores de la Astrologia, Medicina, y de muchas otras Artes liberales; y à esto se debe añadir el Arte de la Milicia, y principal gobierno del Reyno, por lo que practicaban muchos años en los campos, y vivian baxo de la campaña, observando con sus comodidades los cursos de las Estrellas, y disposicion de los tiempos de todo el año;

*Secretos  
de el gana-  
do de lana.*

*Señales de las buenas ovejas, y carneros.*

no tanto por el largo uso, y experiencia, como por felicidad, è infelicidad del tiempo; de manera, que de Pastores antiguos ha salido la gente de mas ciencia, y de esso son testigos los Geroglificos: conviene por esso tener grande vigilancia, y advertencia en hacer eleccion de un buen Pastor. Ahora será bien entender, que el Padre de Familias de la Casa de Campo pueda hallar una buena raza de ovejas; marcará las ovejas, que no sean trasquiladas, y que no tengan la lana grossera, ò mezclada de diversos colores, para la incertidumbre del color; pondrá à parte, como esteriles, aquellas que tuvieren los dientes de mas de tres años, y escogerá aquellas de dos años, que tengan gran 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 estimará mas los carneros, que tuvieren el cuerpo alto, y largo, y el vientre grande, y cubierto de lana, la cola larga, el hueso grueso, la frente larga, las turmas grandes, el espinazo largo, las orejas bien cubiertas de lana, y toda de un mismo color, y no de diverso, bien fornido de cuernos, y que los cuernos sean un 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, que están sin cuernos, sintiendose desarmados, no son assi prompts en el pelear, y combatir, y son menos calientes: por esso el Pastor debe ser solícito en corregir la furia del carnero importuno, atando una toalla con puntas de hierro, rebueltas à la parte de la frente; porque esso los retira de topar, ò dar cornadas. Algunos les hacen ahujeros en los cuernos, cerca de la oreja, para essa furia.

*Como debe estar el cortijo.*

El cortijo sembrareis de arena, y que sea en pendiente, para agotar los meados, y debe estar situado de la parte de medio-Dia; porque estos animales, aunque sean bien vestidos, sienten en extremo el frio, y el calor; y por esso conviene muchissimo hacerles el cortijo ancho, baxo, y algo largo, y el pesebre, que esté un palmo y medio alzado de tierra, y hareis buenas rastrilladas, y cercas, que los carneros no puedan passar à las ovejas, y corderitos, ni menos à las enfermas.

*El concebir de las ovejas, y tener mas machos que hembras.*

El Pastor, ò Mayoral tendrá diligencia en hacer apartar sus ovejas, cuydando no lleguen al morueco, que no tengan dos años, y el macho tres, concebirá la oveja hasta los siete años, que despues no retiene; y el macho de ocho en adelante no tiene virtud. Un marrano bastará para cinquenta ovejas, y será el tiempo mas à proposito

sito para subirlas en el contorno del Invierno, que es el mes de Noviembre; porque la oveja llama cinco meses, y viene à parir en la Primavera, mas no se usa sino en Julio. Si quereis tener muchos carneros haced lo que dice Aristoteles, que quando concibieren, sea en tiempo seco, y quando hiciere viento de Tramontana los hareis tomar el pasto, y caminar ácia el Aquilon, y de esta manera hareis subir las ovejas; y si deseais tener mas hembras, conviene hacerlas boltear al viento de Medio Dia, y de este modo las hareis juntar.

Quando la oveja se halláre con dolor de parto, haveis de ser diligentes en ayudarle à sacar el corderito fuera de la madre entero, si viniere al través, ò que no pueda salir; porque este animal siente mucho el trabajo al parir el corderito, assi como la muger en el parto del hijo; y salido el corderito, conviene lavarlo, y tenerlo limpio, despues llegarle à las tetillas de la madre, para ayudarlo à mamar; pero es de importancia ordeñar la primera leche, antes que mame el corderito, porque podria hacerle daño. Los dos dias primeros despues que fuere nacido, estará con su madre, porque le tenga caliente, y que la conozca; despues hasta que empiece à saltar, y ratozar, conviene tenerlo en un cubierto caliente, y obscuro, del qual lo sacareis mañana, y tarde; paraque la madre le pueda dar leche quando fuere el corderito, y viniere de la campaña; quando el corderito fuere un poco mas fuerte, le dareis salvado de trigo, para entretenerlo el tiempo, que la madre estuviera 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 demás embiareis à vender à la Ciudad; todavia escogereis un buen numero para poner en lugar de aquellos, que pueden morir, ò estar enfermos: y advertireis, que el numero debe ser nones, y no pares; porque en esso consiste una oculta, y particular virtud natural, para la salud, y larga dura 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 hacer cama à las bacas, y cavallos, y se les debe menear la paja: los podreis sustentar de rama, ò de hojas de olmo, ò de fresno, que havreis hecho coger en su tiempo, ò de alcacér del Otoño; y los yervos son tambien buenos, y por el semejante las mondaduras de las yervas, que se crian en el huerto para comer en casa, y tambien las legumbres será necessarias, quanto no puede haver otra cosa, que todo se haya acabado.

Tiempo de  
soltar el  
ganado de  
lana à pe-  
cer.

Quanto al tiempo de sacarlos à pacer el Invierno, y la Primavera, los tendreis encerrados à la mañana, y no los embiereis à pacer à la campaña, hasta que el dia haya quitado los nublados de la tierra; porque en este tiempo la yerva helada les cria una destilacion, y dolor de cabeza, y relaxacion de cuerpo: de Verano los soltareis al punto del dia al fresco, à hora que la yerva esté cubierta de rocío, y al medio dia, por el calor, buscareis los valles, ò la sombra de algunas encinas viejas, que la rama las defienda del Sol, ò en algun bosque donde haya sombra: sereis curiosos en observar; en el tiempo del calor quando empiecen los dias caniculares, al medio dia los soltareis, caminando ácia Poniente, y despues de medio dia los bolvereis, caminando ácia Oriente; porque es cosa de grande importancia, que la cabeza de estos animales, caminando vaya al contrario del Sol, el qual acostumba bañarles à menudo, quando la Canicula empieza à demostrarse: en tiempo frio, y humedo, como de Invierno, y Primavera, sea su beber tan solamente una vez cada dia, y en el Verano dos veces, esto es, quatro horas despues de salido el Sol, y à la tarde, quando el calor fuere passado.

Secretos de  
los anima-  
les de lana.

El pastor debe gobernar el ganado con amor, y no con furia, como está ordenado à todos los Pastores de todas especies, y generos de animales, que los han de amar, y querer mas que à su dueño, y para hacerlos caminar, ò para hacerlos 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 estar parado, ni assentado; y si no caminare, debe estar en lugar alto, para servir de escolta, ò centinela de su ganado: no dexé atrassadas las coxas, preñadas, ò enfermas, ni las que han señalado del rebaño; porque alguna de estas no se pierda, ò falte; como les suele acontecer à los Pastores negligentes; y por esto no las llevará sino à tierras cultivadas, ò reposadas, ò en partes, que no sean humedas, ni à lugares pantanosos, ni à bosques, ni adonde haya abrojos, ni romazas; porque esso las hace sarnosas, y gasta toda la lana.

Aunque el pasto sea bueno, y que la comida, que se les da, sea buena, usando de ella continuamente, el animal no dexa de empaladarse, si el prudente Pastor no pone remedio, mezclandoles sal entre lo que comen, ò poniendoles en las heras salmuerra, ò heces de aceyte, 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 usais, excepto que no havrá cubierto, y en las quatro esquinas del cortijo acomodareis las cabañas para hacer guarda, y los Pastores se acomodarán en el medio con algunos haces de leña.

No limpiareis el establo , ò cortijo , sino una vez en el año , que será en el Julio , ò Agosto , quando el ganado se halla en la compañía : no lo limpiareis en el Otoño , ni en el Invierno ; porque su estiercol les sirve de calor en el Invierno ; y luego el Padre de Familias de la Casa de Campo hará llevar aquel estiercol à sus tierras mas flacas , y lo dexará alli enjugar hasta el Octubre , que entonces lo hará esparcir por los Campos , ò lo hará mezclár con otro estiercol , advirtiéndole de no ponerlos en un Campo , si no fuere de quatro en quatro años ; y despues , que el establo fuera limpio , será bueno zahumarle con cuernos de ciervo , ò uñas de cabras , para sacar las sierpes , y otros animales , que hacen daño.

El Pastor , ò Mayoral trasquilará 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 hará à las ocho de la mañana , hasta medio dia , que el Sol sube , y no despues de medio dia , que el Sol baxa , y en Luna creciente. Despues de ser trasquilados , les passareis por encima del pelo la mano untada con aceyte , y vino , todo mezclado , para confortarlos ; y si huviere alguna herida , causada por la tierra , conviene poner cera , ò gordura liquida , porque esso los sana , y los preserva de sarna , y hace que la lana salga mas fina , y larga.

Tambien conservareis la lana de los carneros , y ovejas , si las untais con tartar de vino , mezclado con la leche , que sale de los granos de los altramuces quando están remojados , los guarda de sarna , y aumenta la lana ; y tambien es muy util untarles con agua salada

Estos animales están sujetos à la sarna , tós de sangre , que es una extrema enfermedad de cabeza , y à la peste. Estas tres ultimas enfermedades son incurables , y contagiosas , de tal manera , que una inficionada de esta enfermedad , inficiona , y apeste todas las del rebaño , si no la apartan , y entonces conviene hacerles mudar de ayre , y de establo , y en este interin hacerles limpiar el establo , y refrescar con paja nueva en bastante cantidad , y zahumarle muchas veces de tomillo salsero , poleo mejorana , albahaca , y otras yervas olorosas.

Para la sarna de estos animales hareis unguento de azufre polvorizado , y de la raiz de flores de todos meses , tanto de una cosa , como de otra , mezclando con claras de huevos duros , canfora , y cera , para hacer unguento , y despues de haver fregado tres noches dichos animales ; conviene lavarles con legía , ò agua de mar , ò salmuerra , y la ultima vez con agua comun.

*Enfermedades de los animales de lana.*

Para la tós , si fuere continua, conviene hacerles beber à la mañana con la corna aceyte de almendras dulces , y algun poco de vino blanco , todo tibio , y darles la paja fresca , y hacerles comer de la yerva farfara , porque esta enfermedad las mas veces les viene en la Primevera ; y si les viniere en otro tiempo , les dareis de comer algun poco de alolvas picadas con caminos , y tragea de cavallo.

Si estos animales comieren de la yerva coriguela , que los Botiarios llaman centinodia , les inficiona todo el cuerpo , y les cria un humor ruin , y por esso conviene sacarles sangre de debaxo de la cola , de la parte mas cercana à las piernas ; y no será de menos provecho sangrarles de la vena del labio de encima.

Para la dificultad del respirar , conviene hendirles la nariz como à un cavallo , ò cortarles las orejas.

Quando estos animales tienen calentura , conviene sacarles sangre del talon , ò de entre las uñas del pie , ò sangrarles de la oreja ; pero el mas seguro remedio para sanarles de la calentura , y de muchas otras enfermedades , es cocer con agua , y vino el vientre de un cabron , y darles à beber del caldo.

Remedios  
para sus  
males,

La enfermedad del ciamorro de estos animales de lana , como tambien de los cavallos , está puesta dentro de los lomos , que ni por sacarles sangre , ni por bebida se pueden remediar ; y assi , el mejor medio , en teniendo essa enfermedad dos dias , es matarles ; porque los otros animales acostumbran comer lo que ellos dexan en los restillos , y luego ò muy presto toman dicha enfermedad ; y assi no se halla otro remedio que llevarlos al muladero , lugar de las rozas.

La enfermedad del floroneo , ò clavel , que da molestia à los animales de lana , se sana con alumbre , y azufre con vinagre , mezclado todo junto , ò con cascarras de granadas picadas con alumbre , y un poco de vinagre , ò con nueces 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 hay medicina , ni hierro , que lo sane , sino es fomentandole con leche de cabra , y lo mejor es separar los primeros animales , que fueren tocados de esta enfermedad , de los otros.

La enfermedad de sangre , que es un esturdimiento , que les toma en el tiempo de la Canicula , de tal manera , que se rebuelcan , echan , y saltan sin ninguna ocacion ; y si les tocáis la frente , y los pies , los hallareis muy calientes , en esso conviene luego con una corna aguda cortar la vena , que tienen debaxo de la nariz , juntamente al medio de

de aquella , à la parte mas arriba , que se pueda , y luego el animal viene à menos , pero presto cobra animo , y le es de provecho , y algunas veces de daño. Algunos Pastores han hecho prueba de sacarles sangre de los pulsos en poca cantidad , de lo que ha sucedido muy bien ; assi como aquellos , que por la tós , y resfriamento , les hacen tragar una cucharada de aguardiente con triaca.

Para la peste ~~no~~ hay otro remedio para los animales , que aquel de los hombres ; yo creo , que estos animales , como tambien los puercos , por el grande hedor de sus suciedades , es causa de estar mas sujetos à esta enfermedad ; pero por cautela , y guardarlos de semejantes inconvenientes , estareis avisados , que se les debe à menudo zahumar su establo con las odoríferas yervas arriba dichas , como al poleo , ruda , yerva buena , y ramos de enebro , y hacerles 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 manstranzo , tanto en essa enfermedad , quanto tambien por la tós.

Si estos animales de lana se huvieren engullido , ó bebido alguna sanguijuela , conviene ponerles vinagre fortissimo , y caliente , y ajo en la boca.

Si tuvieren 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.

Quanto la oveja está preñada , si tuviere la lengua negra , será señal , que el corderito será negro ; si la tuviere blanca , el corderito será blanco ; y si de diversos colores , el corderito será de diversos colores , ò manchado.

El lobo no hará ningun daño à estos animales de lana , atando al cuello de la primera , que va delante de las otras , una cabeza de ajos silvestres. Tambien si en la casa , ò establo enterrais la cola de un lobo , prohíbe la entrada del lobo ; y si colgais la cola de un lobo encima del rastillo de estos animales de lana , bueyes , ò bacas , el lobo no llegará à ellos.

A los corderitos ayudareis , quando tengan calentura , ò otra enfermedad , separandolos de sus madres , y darles à beber de la leche de sus madres , con otra tanta agua de lluvia. Suele venir à estos animales à menudo una sarna , y costras , despues que han tomado el pasto de yervas rosadas ; el remedio es tomar hysopo , 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 ultimamente ungielas , con pez liquida , y gordura de puerco.

La madre de Familias se puede servir de las partes de estos ani-

*Enfermedades, y sus remedios.*

*Secretos para curarlos de sus enfermedades.*

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 , aplicados encima de 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 calcañales de los pies.

La piel del carnero , muerto de fresco , aplicado encima de las partes del cuerpo , rompido , ò machacado , es promptissimo , y singular remedio , con que el carnero no haya sido dañado del lobo.

La lana del carnero , ò de la oveja , hace quitar el dolor , y humor à los quales ella está aplicada , con que no sea en si misma herida de diente del lobo ; porque de otra manera , en lugar de quitar el dolor , le aumentaria , y excitaria mas.

## CAPITULO DECIMO.

### SECRETOS DE LOS CABRONES , Y CABRAS.

*Secretos  
de los ca-  
brones , y  
cabras.*

**Q**uanto 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 hay 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 manadas cumplidas ; porque de ella se sigue comodidad de las pieles , y del pelo de estos se hacen los chamelotes de Turquía , sin el provecho , que se saca de las ventas , que se hacen de los cabritos à su tiempo , como en esse tiempo es la mejor comida , que se puede hallar ; porque entonces las aves acompañan , y los animales gruesos van en amor.

Estos animales se sustentan de casi nada , ellos rumian , y toman el pasto de la mas ruin comida , que los animales de lana , y son de mayor trabajo , y exercicio , y de mas robusta naturaleza. Debeseles dar el mismo establo , y gobierno , que à los de lana , y se deben poner los cabrones separados , como se hace de los marranos. Su establo debe ser empedrado de piedras de su naturaleza , ò puestas à posta en arte ; porque estos animales no quieren se les haga cama : los que vivieren en los montes , si tuvieren conveniencia de criar de estos animales , por sus comodidades , se escribirá en breve su gobierno , el qual presupuesto es conforme à aquellos de lana , por lo que



que estas dos maneras de animales están debaxo de sotechado, y requieren el mismo sustento, y quieren tambien ser tratados casi de la misma manera, y gobernados por Pastores.

El diligente cabrero limpiará cada dia su establo, y no debe sufrir haya 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 dexé su compañía, como los Pastores de los otros animales, y que van de la misma manera de continuo; y que no debe tener un 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 van unidos, y no dan 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 dará los machos en Diciembre, porque vengán á nacer los cabritos en la Primavera, que los arboles empiezan à pimpollear, y hacer rama, y los bosques à vestirse de nuevas hojas; y si quereis, que vuestras cabras estén abundantes de leche, les dareis à comer suficientemente de la yerva quinqué folium, ò las llevareis à tomar el pasto al lugar donde haya la yerva dictamo.

La cabra se debe estimar, si fuere ligera, y tuviere el cuerpo grande, y el pelo espeso, las tetas grandes, y gruessas.

*Perfeccion  
de la buena  
cabra,  
y cabron.*

El cabron será bueno si tuviere mas de cinco años, porque à causa de su eccessivo 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 petulancia, è importunidad peligrosa, y debe tener debaxo del cuello dos berrugas barbudas.

La mayor utilidad, que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede tener de sus cabras es de los quesos, y los hará de la misma manera, que se ha enseñado en los quesos de la leche de baca, excepto, que de esta leche de cabra no se debe sacar manteca; porque no es de tan gruessa substancia.

Quanto à las enfermedades de estos animales, nunca están sin calentura; de manera, que si alguna vez la calentura les da recio, se mueren. Además de las enfermedades de las ovejas, à las quales las cabras están sujetas, lo están tambien à dos mas, que son hidropesia, y el cansancio despues de haver parido; la hidropesia les viene por haver bebido demasiada agua, y entonces conviene hacerles una incision debaxo de las espaldas, para sacar toda la hu-

*Enferme-  
dades de las  
cabras.*

medad superflua, y despues sanar la llaga con pez liquida.

La Madre de Familias de la Casa de Campo no dará à comer carne de cabra à los de su Familia, por su salud, si no fuere en tiempo de grande carestia; porque el uso de ella atrahe el mal de corazon, y por este respecto 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 haya de comer, conviene hacerla cocer en la olla abierta, y con mucha agua, y especies, y aun si estuviesse resfriada, no comerla; verdad es, que las cabras, y cabritos se puede sacar mucha utilidad para la salud de su Familia.

*Virtudes.*

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, assado, es bueno para los ojos débiles: la sangre del cabron, ò de la cabra, cocida, aquieta el fluxo del cuerpo.

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 emplastro, resuelve el encordio, apostema, gota ciatica, y otras apostemas, y tomando cinco pelotillas de este estiercol, y bebidas con dos onzas de vino blanco à la mañana, ocho dias continuos, sana la amarillez; el zahumerio de los cuernos de cabra hace huir las sierpes.

CAPITULO UNDECIMO.

SECRETOS DE LOS CONEJOS DOMESTICOS DEL corral, y de los de la dehesa, ò parque.

*Secretos de los conejos.*

**S**Erá bien escribir de los conejos del corral, y de los de la dehesa, ò parque, de la utilidad, que de ellos se puede sacar la qual no es menor, que la de los otros animales, que se crian en la Casa de Campo: porque demás de la venta, que el padre de Familias puede hacer cada año en gran numero, y sustento de su casa, puede hacer presentes à sus amigos, y no requieren tanta diligencia como los demás animales; porque no necessitan de hombre, que los gobierne, limpie, ni cura, quando están enfermos; porque ellos mismos se hacen las fabricas de sus madrigueras en sus cubiertos, ni requieren otro pasto, que aquel, que la tierra, sin otra cultivacion, produ-

ce. Por comodidad de la Casa de Campo, conviene ordenar una dehesa, ò parque, separado de las tierras de trigo, viñas, y bosques de madera, si no huviere comodidad de algun bosque cortado de leña, ò quemado, cercano de la casa, donde los conejos puedan à su grado hacer de sus madrigueras, aunque en los bosques de fuego les es algo mas difícil, que no en la dehesa, ò parque; y el conejo del bosque multiplica en gran numero, y por estar mas libre de la zorra, lobo, y otros animales de la campaña, de los quales son muchas veces devorados; y assi, para mayor comodidad, y utilidad, será mejor hacer una dehesa, ò conejar separado, y para la fabrica de él, conviene hacer reserva de cierta cantidad de tierra barrosa, palvorosa, ò arenosa, ni gorda, ni fuerte, ni en lugar alto, ni aquoso; porque los conejos, sobre todas cosas, tienen odio à la humedad, y al frio; y tambien por la comodidad de sus alojamientos, conviene que sea en lugar, en donde pueden cabar para hacer sus madrigueras: este lugar estará ceñido à modo de un parque, de paredes altas medianamente, para ser guardados de la zorra, lobo, y otros animales silvestres, que hacen guerra à estos animalejos: en este parque conviene plantar cantidades de romazas, zarzas, abrojos, morales, ciruelos salvaticos, tomillo salsero, cerezos de pastores, mirtos, retamas, y gran copia de enebros; porque los conejos quieren singularmente la simiente del enebro, y conviene sembrar de las yervas, (si la tierra no las produce con abundancia) peregil salvatico, cardos, chicorias, coles, lechugas, endivias, celidonias, y otras semejantes, para el sustento de estos animalejos: y no es necesario ponerles agua; porque la aborrecen en extremo, ni les hareis otro cubierto, sino solo las madrigueras, que ellos mismos hicieren.

Pues se ha fabricado la dehesa, ò parque para los conejos, prevenida de todo lo necesario, tambien conviene poblarla de conejos: porque assi como la tierra no produce fruto sin simiente, ni las viñas ubas, sin ser diligentemente beneficiadas; de la misma manera podeis considerar, que vuestra dehesa, ò parque sea, como se quiera, propriamente acomodado, no puede engendrar conejos, si no se ponen primero de ellos; por esso es necesario hacer un 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 Padrè de Familias; y si viereis alguna vez, que por haver vendido muchos, ò que la zorra haya comido grandes contidades, la dehesa queda casi del todo despoblada de conejos, conviene bolverla otra vez à poblar; y por

*El corral  
de los cone-  
jos.*

tanto es mayor la comodidad, y menos gasto, que un cabo, ò lado de vuestra casa, ò huerto, hagais un quadro, cerrado de paredes, y bien rebatido: verdad es, que seria mejor acomodarle en la misma dehesa, ò parque, porque los gazapos podrian mas acomodadamente traspasar de la conejera à la dehesa, ò parque por un lado del cerrado, de una parte hecho como rastrillo cruzado de madera, que solo los gazapos pudiesen passar, y traspasar à la parte de sus madres; y si en dicho cortijo, dehesa, ò parque, ò en otra parte, conviene hacer fabrica de algunos cubiertos con tejas, haciendo algunas madrigueras, semejantes à aquellas, que ellos mismos hacen en la tierra, separados los unos de los otros, en dicho lugar bastará poner un 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 viere, que la hembra haya parido, conviene luego ponerla en otra madriguera, juntamente con el macho, para tomarse; porque es cierto, que luego que la hembra pare, se hace preñada, de tal manera, que hace 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 engendrabán, siendo todo falso, y lexos de la 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 estar sin la madre, conviene llevarlos à la dehesa, ò parque para poblarlos, y hacer se buelvan salvaticos, que de otra manera, estando cerrados dentro del corral con su madre, se domesticarían, y quedarían como adormecidos, y pesados, y assi tendrán la carne mas gorda, y mas sabrosa; y tambien conviene no poner los conejos gruesos del corral, en la dehesa, ò parque, assi machos, como hembras; porque no estan hechos à correr como aquellos de la dehesa, y no se podrian salvar de la astucia de la zorra, y serian luego devorados, y assi es mejor dexarlos en el corral, donde estan acostumbrados. La comida de los conejos cerrados, será coles, lechugas, y otras yervas nombradas arriba, y demás de aquellas, ordio, cevada, y salvado, mezclado todo junto.

*Conejos de la dehesa, ò parque.*

Aunque la dehesa, ò parque sea muy necessario estar cerrado de bardas, ò paredes por el contorno, como está dicho; tambien, en caso de necesidad, se puede hacer sin bardas, y sin otra cosa, con-

tentandose 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 será 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 dehesa no cria sino tres ò quatro veces al año, y los del corral cada mes; y assi, sea como se quiera, se hallará mayor comodidad en poblarle de este modo, poniendo para quatro docenas de hembras seis machos, y quando quisiereis hacer alguna pressa de conejos, tomareis mas de las hembras, que de los machos el pasto de estos no ha de ser otro, que aquel, de que se ha hecho mencian arriba; *ultra* de esso, si quereis, que en la dehesa, ò parque haya buen numero de conejos, à fin, y efecto de darles de comer con abundancia, y además engordarlos, fuera muy bueno sembrar en la dehesa un buen pedazo de tierra de ordio, ò cevada, ò otro fruto, no para coger, si solo aquello, que quedare, despues que los conejos hayan 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, que la dehesa esté abundante de enebro, y de otras cosas, como está dicho arriba; y quando viere alguna madriguera cerrada de alcacér, ò de paja, ò de otra cosa semejante, no la abrireis, antes la conservareis assi diligentemente, y hareis cuenta; que alli dentro hay conejos pequeños; porque la hembra tiene essa costumbre; que despues que ha parido, ò sea en el corral, ò en la dehesa, cierra la madriguera con alcacér, ò otras yervas; porque el macho no pueda ver sus gazapos, ni entrar en su madriguera, en la qual si entrase, se comeria todos sus hijos: y assi, la hembra no está segura, sino es que ella esté dentro, ò que en saliendo fuera à tomar el pasto, y proveer de comida à sus hijos, cierra la boca de la madriguera, como está dicho, y si acaso al bolver ella à la madriguera la halla abierta, luego mata sus hijos, por la opinion, que tiene, que el macho haya entrado en ella; y por esse respeto los buenos cazadores no ponen el Urón 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 gruesos, y fuertes para poderse proveer de comida, y poder correr con los otros, les empieza à hacer un poco de ahujero para su salida; y en los demás no conviene pensar, que assi el macho, como la hembra se olviden de su madriguera, por lexos que esté, que si bien se dice, que el cone-

*Para conocer si en la madriguera hay conejos.*

jo no tiene memoria, ni se acuerda de su madriguera, tambien dicen los cazadores por confirmacion, que el conejo siempre muere en su madriguera. Tambien conviene pensar, que el conejo tiene por su natural un temor de la zorra, como la oveja del lobo, del qual es causa, que además de su instinto salvatico, y estraño, quando sale de su madriguera, no se para en ninguna manera, sino que da 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 acuerda de su madriguera, menos tiene advertencia, ni cuydado de la de los otros.

La diferencia, que hay entre los conejos de la dehesa, y de la campaña, con los del corral, es, que los de la campaña tienen el pelo mas roxo, y menos espeso, y el cuerpo mas ligero, y menos grueso, y mas salvatico, la carne mejor, y menos melancolica, que los del corral cerrado, por lo que estos no gozan de la libertad de correr, ni hacen tanto exercicio, y por esso son mas gruesos, mas graves, lerdos, y adormecidos, y menos gallardos en el correr, que si saliessen à la campaña como los salvaticos, luego serian cogidos de la zorra, y otros animales enemigos, no estando ellos enseñados à los assaltos, y persecuciones de sus contrarios.

Estas dos maneras son mejores para comer quando son juvenes; pero estos animales hacen gran daño à los arboles, y yervas, tanto, que Estrabon escribe, que algunos Pueblos se vieron precisados, en tiempo de Tiberio, y de Augusto, à embiar Embaxadores à Roma à pedir ayuda contra la importunidad, y daño, que en sus tierras recibian de la influencia de estos animalejos.

*Estrabon.*

## CAPITULO DUODECIMO.

### SECRETOS DE LAS GALLINAS, CAPONES, y pollos.

*Secretos de las gallinas, y pollos.*

**E**L gobierno 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 hacer sacar fuera el estiercol, y aquello ponerlo à parte para los prados; los nidos, y lugares, en donde ponen, refrescarlos de paja limpia à menudo, y à 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 tientos, en que beben, limpiarlos dos veces al dia en el Invierno, y tres ve-

ces en el Verano, que su agua esté de continuo clara, y que haga poner paja limpia, y polvos, ò ceniza, en el lugar donde las gallinas, ò pollos se recrean al Sol, por limpiar sus plumas, y que haga quitar la vinaza, y otras frutas, de las partes donde las gallinas frecuentan; porque el comer de estos granos las impide el hacer huevos.

Para que no se pierdan las gallinas, que à menudo buelan las paredes, se les debe à aquellas cortar las plumas mayores de una de sus dos alas, y no dexarlas entrar mas de una sola vez en el huerto, porque no lo tomen por costumbre, porque esso las distrae el hacer los huevos; y por mas seguridad, además de lo que está dicho, que al gallo, y los capones no es bueno cortarles las alas; conviene poner abrojos encima de las paredes del huerto, y otros lugares.

El gallinero, que esté situado en el lado de la casa, de la parte del Oriente, y en el Invierno cercano de la cocina, ò del horno, si fuere possible, porque el humo es muy saludable à las gallinas, y pollos: este gallinero tendrá una ventana pequeña àcia 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 à fuera del establo habrá una pequeña escalera, por la qual las gallinas puedan subir à la ventana à poner sus huevos, y para retirarse de noche: conviene, que el gallinero esté bien igual, y liso por dentro, y por defuera, para que los gatos silvestres, fuina, ò gine-ta, comadreja, sierpes, y otros animales dañosos, no puedan llegar à ellos.

*Sitio del gallinero.*

No es bueno, que las gallinas duerman en tierra, porque les hace gota en los pies; por esso conviene, que las barras, ò perchas de madera estén atravesadas de las unas à las otras, y que no sean muy gruesas, para que se puedan bien asegurar en ellas.

*La perfeccion de el buen gallo.*

Para cada docena de gallinas es bastante un gallo: los Antiguos les daban de cinco en cinco un gallo.

No conviene, que el gallo sea blanco, ni grifo, sino roxo, ò tenado, ò negro, que tenga el cuerpo firme, la cresta bien derecha, y colorada, la oreja grande, y muy blanca, el pico corto, y el ojo negro, y el circulo roxo, colorado, ò azul; la barba de color roxo, tirante à blanco, y roxo; la pluma del cuello larga, y dorada, las piernas gruesas, y cortas, las uñas cortas, las espaldas derechas, y puntiagudas, la cola derecha, y en circulo.

No hay 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 una cierta virtud de animo en el cuerpo, y en el ojo cierta virtud, y fortaleza de animo, como lo dicen los Sabios, que en presentarse esta ave delante de la vista del leon, luego le da herida con su vista en la niña del ojo, dandole grandissimo dolor; además, que no hay 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 cavallo, y la corona como Rey.

La buena gallina debe ser tenada, ò roxa, y es mejor si tuviere las plumas de las alas 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 uñas como el gallo, serán salvaticas: la gallina, que tiene espuelas rompe los huevos, y assi no es buena para cacarear ordinariamente, y algunas veces se comen los huevos.

*Secretos de las buenas gallinas.*

Las gallinas, que comiessen ubas, se buelven esteriles de hacer huevos; las gallinas demasiado gordas, ò las que tuvieren fluxo de cuerpo, hacen los huevos sin cascara.

Las gallinas demasiado juvenes no son buenas para elocar, ni para llevar los pollos, conviene engordar las gallinas, que tienen espuelas, y las que cantan como el gallo, quitandoles primero las mejores plumas de las alas, cabeza, cola, y grupote, y tenerlas en reposo en lugar cerrado, dandolas à comer mijo, ordio, y migajas de pan de trigo, destemplado con agua de ordio, y despues comerlas en Febrero.

La gallina rabiosa, que rompe sus huevos, conviene ponerla yeso con yemas de huevos, tanto, que venga á endurecerse, y ponerlo en el nido, ò ponedor, y esto le sirve de yesca, y cebo; y formareis un huevo de yeso, ò de mortero hecho de cal, y arena; y lo pondreis en el nido, sin dexar alli otro; y con uno ò dos huevos, que pique, será harto, para su corregimiento, y enmienda.

Las gallinas juvenes, quando graznaren, conviene atravesarles la nariz con una pluma de sí mismas; porque se dice: Gallinas juvenes para hacer huevos, y las viejas para cacarear. Nuestro Mayordomo las bañaba con agua, para refrescarlas de aquel calor, ò las ponía debaxo de un cesto, à fin de que ayunassen por espacio de tres ò quatro dias, y con esso las resfriaba: conviene, luego que haya graznado, ponerla en compañía del gallo, paraque las  
haga



haga passar la gana de empollar, y llevar pollos; y empezará à hacer huevos de nuevo. Si quereis, que un capon grande lleve, es-caliente, y conduzca à los pollitos pequeños, quitadle las plumas del cuerpo; despues tomad hortigas, y fregadles el pecho, y se los podreis encomendar.

Las gallinas están sujetas à las enfermedades de la cartilagine de los ojos; quando son viejas, al catarro, y destilacion por resfria-miento, ò por haver bebido agua elada, ò demasiado fria, ò por no haver podido ir en cubierto en tiempo de lluvia: al fluxo de el cuerpo, quando la comida fuere algo destemplada, ò por haver comido alguna yerva relaxativa, ò que el gallinero huviesse quedado abierto, por descuydo alguna noche, à la pipita de la len-gua, por no haver bebido, ò por haver bebido agua tibia; à los piojos, ò gusanos, quando ella empolla, por no tener donde lim-piarse, y polvorizarse, ò que el polvorizador esté duro; y à las mordeduras de los animales venenosos, como alacranes, sierpes, y arañas.

*Enferme-  
dades de  
las gallinas.*

Para la sarna, é inflamacion de los ojos, conviene esparcir agua de verdolagas, ò leche de muger, y para la cartilagine es necessa-rio fregar los ojos con sal armonico, comino, y miel, pastado todo junto, y partes iguales, si no tuviereis industria de quitarle diestra-mente con un cuchillo.

*Remedios  
para sus  
enfermeda-  
des.*

Para el catarro es necesario atravessarles una pluma por la na-riz, y calentarles la agua para su bebida, y algunas veces calentar-les los pies, y mayormente à los pollos, y tambien se embuelven por algun tiempo con paños de lana, y algunas veces se ponen en el horno tibio con algun vaso, ò cercano del fuego; y si el catarro fuere grueso, como debaxo de los ojos, ò de la parte del pico, conviene ligeramente cortar la apostema, y hacer salir lo que fue-re dentro, poniendo un poco de sal polvorizada.

Para el fluxo del cuerpo se les hacen unas pildoras de pasta de ordio destemplado con vino, y heces de vino, con cera mezclada con agua: 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 le retenga el estiercol perfectamente dentro à la semejante gallina, le pondreis miel con el agua, para beber sepa-radamente.

Para la pipita se les laba el pico con aceyte, que haya estado en in-fusion con algunos granos de ajos, y ponedle de la yerva estaphisa-gria con la comida: para preservar los pollitos se ponen en un crivo

y los zahuman con poleo , oregano , hysopo , y lino , puesta la boca ò pollitos con la boca abierta encima del humo ; y finalmente , para quitarles del todo la pipita, se les abre el pico, y à placer se les saca la lengua fuera , y diestramente con las uñas de la parte de encima, tirando abaxo , se les quita aquel blanco , que se vá sobrepujar , sin desollar la lengua; y despues de quitada, se la fregareis con saliva, ò con un poco de vinagre , ò ungirla con vn poco de aceyte tibio.

Los gatos salvaticos , la zorra , fuina , ò gineta , no harán daño à los pollos , si les atais ruda silvestre debaxo de las alas.

Para los piojos , y gusanicos , conviene labarles con vino , cocido con comino , y la yerva estaphisagria , ò con agua donde estén cocidas altramuces silvestres.

Contra la mordedura de los animales venenosos , conviene ungir la parte con aceyte de alacranes , y poner encima del unguento de alacranes un poco de triaca en su bebida , y hacer , que beba de ella.

Para obviar el peligro de los animales , que van 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 de las alas de los pollos, ò ungir las paredes , y contorno de la ventana con hiel de gata , ò de la zorra.

Si quereis , que el gallo no cante en todo el dia , le ungireis la cabeza , y la frente con aceyte.

*Secretos de las gallinas, y gallinas.*

Para prohibir , que estos animales no sean comidos de la zorra, es bueno mezclar algunas veces con su comida carne de zorra cocida , y cortada menudita ; dicese porque su carne retiene aquel hedor , que es causa , que la zorra no se llegue à ellos.

La gallina empieza à hacer huevos entre los meses de Febrero , y Marzo , y algunas en el primer año ; el mejor poner es año y medio , hasta dos años , y entonces conviene darles à comer abundantemente , y algunas veces habena , y alolvas , para calentarlas. Las gallinas demasiado gordas ponen los huevos pequeños ; y si quereis , que los pongan gruesos , mezclareis yesso blanquissimo con su comida , ò les pondreis polvos del picadizo de las piedras de taxo , mezclado con salvado de trigo , y un poco de vino , y agua , y se los dareis , hasta que estén bien satisfechas de ordio, mijo, y yervos medio cocidos. Cessan de poner huevos en el contorno de Noviembre , que entonces empieza el frio ; pero si por curiosidad quereis conservar algunas de las mas bellas para hacer huevos todo el año , conviene sustentartas con pan tostado , y ponerlo en

remojo por la tarde para por la mañana , y darselo à comer ; y despues à medio dia , y à la tarde , darles algun poco de ordio , cebada , ò habena.

No conviene la primera vez que han empezado à poner huevos, dexarles que sean cluecas , y quando sean de tres años , es bueno comerlas , y por lo mismo las esteriles ; y las que pusieren muchos huevos , mudarlas à menudo el nido ; y si diligentemente siguen los huevos , echarles de los mismos suyos , si fuere possible ; y quando ellos se muden , no conviene dexarles salir del lugar , donde las tendreis cerradas , si no fuere para tomar el Sol , quando hace buen tiempo , y guardarlas de la zorra , y otros animales.

Las gallinas buenas para cluecas son aquellas de dos años , despues que han empezado à poner huevos , hasta três ò quatro años , y en un mismo tiempo se pueden poner mas gallinas , y debaxo de paja del nido pondreis algun pedazo de hierro por los truenos , ò hojas de laurél , ò cabezas de ajos , ò yerva verde ; porque se dice , que esso es bueno contra la pipita , y el fruto menstruoso.

*Las gallinas buenas para empollar.*

Pondreis las gallinas en el creciente de la Luna , desde el doce , hasta el catorce dia de Luna ; porque dicen Florentino , y Columella , que si los pollos salen de las cascaras en el otro creciente ( por lo que no estan en salir sino veinte y un dias ) serán mas bellos : el nido debe ser hondo , porque quando la gallina salga , no haga caer ningun huevo. Algunos zahuman la paja del nido antes de poner los huevos , con azufre , para librar la gallina del aborto , y ponen el mas bello , y fresco huevo de los que hayan señalado debaxo de los otros ; y si fuere possible sea la misma gallina , y procurareis vengán à nacer despues de siete de Febrero , hasta veinte y dos de Setiembre , porque de otro tiempo no valen nada , y conviene sean siempre nones ; y en Febrero pondreis quince huevos , y en Marzo diez y nueve , y passado el Abril veinte y uno ; 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 enguerrar en el horno , como se hace 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 hacen muy buenos , ni crecen bien ; y si por curiosidad quereis dar à empollar à la gallina otros huevos sin los suyos , como son de ansares , pabos , pollos de indias , ò de cisnes , los pondreis siete ò nueve dias antes ; despues pondreis los de gallina , y que sean siempre nones , como está dicho ; pero si fueren

*El tiempo de poner las gallinas.*

huevos de faysanes, no conviene dudar de ponerlos, sino juntamente con los de gallina, porque no quieren mas tiempo en el nacer, y salir de la cascara; y si quereis sean todas hembras, tomareis los huevos que sean redondos, y mas gruesos de punta, porque los largos, y puntiagudos son todos comunmente machos. Hay algunos, que observan en poner à empollar los huevos esta ceremonia, poniendolos de uno en uno; y es muy mejor se pongan todos en un plato de madera, y assi llanamente los dexeis caer en el nido: conviene guardar, que el gallo, ni pollo, pueda entrar, en donde empollan; y es necessario dos veces al dia llevarlas agua para beber, y de comer muy cerca de ellas, porque no tengan ocasion de levantarse para comer, y beber, porque moviendose una vez, apenas se querrá bolver, sino que sea de buena naturaleza; y si acaso la gallina fuere negligente en bolver à sus huevos, paraque empollen igualmente, será bueno bolverlos de una parte à otra à placer, quando ella estuviere fuere del nido, si bien hay 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 está encima de los huevos, los sacan uno despues de otro; y los rayan en el Sol, y si no vén algun hilo de sangre por dentro, los sacan fuera, y ponen de otros: assimismo, si passados veinte y un dia vén que el pollo tarda en romper la cascara, hacen quitar la gallina, y las buenas cluecas no quieren bolver mas à sus huevos, despues de movidos; pero dice la buena Madre de Familias, que los huevos que están debaxo de la gallina, no conviene tocarlos hasta que estén rompidos, si no fuere para verlos delante del Sol entre las manos, y esso antes de ponerlos à empollar. Algunas mugeres dudan, que todos los huevos no son buenos para hacer pollos, ni el pollo puede salir fuera por la dureza de la cascara, y por esso al contorno del diez y ocho dias, y no antes los bañareis en un plato hondo con agua tibia, y aquellos que fuessen encima del agua quitareis, y aquellos que fuessen al fondo bolvereis debaxo de la gallina; pero no conviene que la gallina para hacer esso se mueva, antes bien quando los pollitos empezaren à picar, y romper la cascara, y no pudieren salir por la dureza de ella, los ayudareis à romper, aunque esto sea officio de la misma gallina; si fuere de buena naturaleza, os saltará al rostro el sentirlos picar en llegando à ellas: los pollitos frescamente salidos, se deben poner à la lumbre encima de un crivo, y hacerles zahumar con romero ligeramente, para librarles de la pipita, y en dos dias no conviene darlos de comer, sino ponerlos debaxo de una gallina que

que no tenga muchos pollitos; y que sea amorosa; para tenerlos calientes, en el interin que los otros salen fuera, aunque la madre natural los tiene harto acomodadamente debaxo de sus alas, sin ofenderles; y passados dos dias, conviene darles migajas de pan, y de queso tierno, y harina de ordio con los afrechos, des-templada con vino, agua, y hojas de puerros, cortados menudamente, y que hayan un poco hervido, y esto le sirve para contra el catarro, y pepita; y conviene tenerlos quince dias en casa, juntamente con su madre; estos quince dias los dexareis correr con su madre, y les dareis la misma comida: si tuvieredes mas gallinas en el empolladero, las quales tengan los huevos rompidos en un mismo tiempo, dareis los pollitos de la una à la otra mas vieja, ò los dareis à un capon, como arriba está dicho; y hecho esto bolvereis la mas joven con el gallo, y solo dareis veinte y cinco, hasta treinta à una gallina, porque ella no los podria calentar: conviene tambien guardar, que la gallina, que los lleva, no sea desperdiciada, vagamunda, ni andariega, no los dañe gratandoles, sino que 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 dexarla salir fuera, que no sean passados quaranta dias primero despues de su nacimiento. Conviene tambien guardar, que las serpientes no se lleguen à ellos, porque su aliento les es pestilencial, que à todos generalmente los mata. El remedio de esso es quemar à menudo cercano del Casal cuerno de Ciervo, ò galvano, ò cabellos de mugeres, ò suelas de zapatos viejos porque el humo de todas estas cosas las ahuyenta.

La curiosidad de hacer nacer los pollitos sin el calor natural de su madre, con todo que se puede hacer, y se hace, no es assi todavia seguro, y comodo. Ponense los huevos por orden con la punta àcia arriba dentro de un horno medianamente calido, y encima estiercol de gallinas, poniendo debaxo, y encima un talego de pluma, y buelven algunas veces meneandolos; despues en el diez y ocho dia se bañan, y al veinte y uno se les ayuda à romper la cascara à aquellos que pipitan, ò empiezan à romper. Hacese de otra manera: en el mismo dia que pusiereis à empollar una gallina, tomar otros tantos huevos, los pondreis encima de un talego lleno de estiercol de gallina bien passado, y desmenuzado, y bien circuido de plumizon en forma de nido, y le hareis cama de plumas encima del talego, sobre el qual pondreis los huevos, como está dicho, y los cubrireis con otro plumizon, y talego por encima, y que estén en lugar que no se haga ruido, sino que sea muy quieto; despues de

*La comida, y regimiento de los pollitos.*

*Nacer los pollos sin calor natural de gallinas.*

*Cardano.  
Democrito.*

tres ò quatro dias los bolvereis una vez al dia diestramente; y al veinteno dia que los pollitos empezaren à picar la cascara, les ayudareis à salir fuera, y despues los dareis à la gallina, que tuviere pocos; pero al fin no hay otra cosa mejor, que la naturaleza en todas las cosas. La gallina empollará todo el Invierno, tambien como en el Verano, preparandole la comida de salvado de trigo, con hojas, y simiente de hortigas secas.

*Conservar los huevos.*

Las mugeres, que acostumbran vender los huevos, los deben conservar en el Invierno calientes encima de 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 contrario; porque la paja es fresca de su naturaleza, y el salvado es cálido, y el conservar los huevos en el Verano con salvado, los hace corromper mas presto. Oras hay, que los ponen encima sal polvorizada, ò los ponen salmuerra; pero esto los hace disminuir, y no quedan llenos, ni enteros, que son cosas que podrian impedir no fuesen vendibles; y no sería mucho que los huevos tomassen algun daño en el gusto, estando assi mucho en el Verano, como en el Invierno.

*Capar los pollos, y en gordar los capones.*

Quanto al capar los pollos, se debe hacer tan presto como la madre los haya libertado, y empiecen à cantar; porque si tuviesen un año, no sería buen tiempo, y conviene tomar de los mas gordos, y de la mas buena cria, que no sean de naturaleza mas flacos, que el gallo; porque despues de haver reservado aquellos para comodidad de sus gallinas, los que hayan parecido mas ligeros, y sanos, y á proposito, conviene capar los demás para engordarlos à la muda; y algunas mugeres les cosen los ojos, y les dan 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.

No puedo dexar de decir 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 hará los pollos de muchos colores, si empollare los huevos llenos de pinturas de diversos colores.

*Secretos de los huevos.*

Si poneis el huevo por espacio de quatro, ò siete dias lo mas con vinagre muy fuerte su cascara se bolverá tan tierna, que se puede menear facilmente, que lo podreis passar por un anillo, y poner dentro de una redoma de vidrio de cuello angosto; y bolverlo despues à su primera figura, y forma, poniendo dentro agua fresca. Un huevo puesto por algun espacio de tiempo con aguardiente, se consume del todo.

Si quereis conservar los huevos sin romper, por muchos, que sean, ponedlos en un cesto de modo que estén derechos, y que la punta vaya arriba, y de essa manera sustentarán qualquier paso sin romperse; y está experimentado, que el huevo tiene una firmeza, que ningun hombre por robusto, y esforzado que sea, no lo puede romper entre las dos palmas de las manos, si lo apretáre de punta à punta.

Está 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 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 unos el frio les buelve la fuerza dura, y à los otros el calor grande los hace exhalar fuego, lo que es facil de corromper dentro del huevo.

Tienese por cosa cierta, que en falta de fuego se puede cocer un huevo, tirandolo lexos con mucha furia.

El huevo tomará por dentro qualquier caracter de escritura, que quisiereis, si escribís encima de la cascara de èl con mixtura hecha de galax, alumbre, y vinagre; y despues que la escritura fuere seca al Sol, pondreis el huevo con salmuerra muy fuerte, haciendolo despues cocer, y cocido, quitadle la cascara, y hallareis la escritura dentro del huevo.

Un huevo, quitada la clara, y la yema por un ahujero, y despues henchido de rocío de Mayo, y puesto al Sol medio dia, se alzarà en el ayre facilmente.

El huevo circuido de hilo, y puesto en medio del fuego ardiente, impide que el hilo se queme por cierto espacio de tiempo en algun modo.

Hareis un huevo tan grande como una bola, formando un huevo de escuerzo quemado, ò de otra cosa ligera, tan grande como querrais, y tomareis muchas cascara de huevos, les pondreis dentro de vinagre muy fuerte por espacio de cinco, ò seis dias, y se bolverán tiernas, y de ellas vestireis el huevo que huviereis hecho, y lo pondreis en agua fresca, y se bolverán dichas cascara fuertes como antes.

La gallina abierta, y luego aplicada encima de la mordedura de la serpiente, saca fuera el veneno.

El caldo en que ha hervido la gallina es bueno para relaxar el cuerpo, y mucho mejor si ella se hinche de mercorella, querciola, y otras semejantes yervas laxativas.

*Secretos de  
la gallina.*

La gordura de la gallina lavada con agua rosada fresca , es buena para sanar las quebraduras del frio , que salen en las manos.

La hiel de la gallina , ò del capon , destilada en el ojo , sana las manchas de los ojos.

El estiércol de la gallina , aplicado à los lugares pelados , hace renacer los pelos.

Los huevos cocidos duros , y comidos con vinagre , restriñen el fluxo del cuerpo.

El emplastro hecho de claras , y yemas de huevos , bien batido , y aplicado encima de la comezon , ò desollamiento , lo sana.

La clara del huevo batido con polvos de incienso , aplicado encima de la frente , restriñe el fluxo de sangre de las narices.

La yema del huevo , puesto en Luna llena , limpia toda manera de manchas del rostro.

Las cascarras de huevos reducidos à ceniza , y bebidas con vino , restriñen el escupir sangre , y son buenas para limpiar , y blanquear los dientes.

La clara de huevo mezclada con cal viva , solda el vidrio hecho pedazos ; y el mismo efecto hace el zumo de la yerva llamada Sello de Nuestra Señora , y por otro nombre *Sigillum Salomonis*.

### CAPITULO DECIMOTERCIO.

#### SECRETOS DE LOS ANSARES , ANADES , CISNES, y otras aves de agua.

Secretos de  
los ansares.

**L**A Casa de Campo , que no tiene comodidad de agua , no ha menester paxaros aquatiles , quales son anades , patos , cisnes , &c. sino fuesse , que tuviesse comodidad de hacer algunas pesqueras ; porque essas aves apetecen mucho el agua , para mojar , ò refrescarse , y ponerse dentro , y bañar el pieo , y no usan el coito en otra parte , que en el agua. Es el ansaro un animal de grande utilidad , y tambien de grande daño ; de grande utilidad , por el poco cuydado que ha menester en criar , y alimentarle , y es de buena guarda , y demuestra la proximidad del Invierno con sus gritos : ella hace huevos , cria , y da plumas dos veces al año para la cama , y para escribir ; esto es , en la Primavera , y en el Otoño ; y assi conviene por el grande daño , que dan en el tomar el pasto de 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 esos daños , como por su estiércol , que mata las yervas ; de mane-  
ra,



ra, que en las tierras, en que los ansares salvaticos, que son aves de passada como las grullas, toman assiento, y hacen tal daño, que si hallan algunas veces algun campo de trigo, todo lo destruyen en menos espacio de medio dia; y no hacen menos daño los ansares domesticos, dexandolos en libertad, porque caban los trigos hasta la raiz, y tambien que en donde descargan su vientre, no nace cosa en mucho tiempo.

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 hace tres posturas en el año, si se impide de clocar sus huevos; y es muy mejor, que haga huevos, que no que empolle; pues se vé, que las gallinas son muy sollicitas en criarlos mejor, y se saca mas provecho, porque en cada postura de doce huevos, y algunas veces mas; las otras veces, la primera cinco, la segunda quatro, y la tercera tres; y esso del primer dia de Marzo, hasta la fin de Junio. Y no se acuerdan dél 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, y no clocan sino siete ò nueve ò quince por lo mas; y pondreis debaxo la paja del nido alguna raiz de hortigas, porque esso defiende, que los ansaritos, quando son nacidos, no son ofendidos de las hortigas. 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 empolláre, ordio remojado, y un tanto cocido, tanta cantidad, que ella pueda tomar à su gusto, y abundancia de agua; porque ella no se pueda levantar mucho à comer; en lo demás observareis, lo que se ha dicho de las gallinas. Los ansaritos deben estar 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 veces lechugas tiernas, despues mijo, y trigo destemplado, y à fin de este tiempo apacentarlos en el prado à tomar el pasto con su madre, pero que hayan comido antes con abundancia; porque essos 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 veces se rompen el cuello, conviene guardarles de las hortigas, abrojos, lobo, zorra, gato salvage, y otros.

*Los mejores colores de los ansares, sus posturas, ò cobadas.*

Para engordar, se toman de ellos de quatro meses, los mas bellos, y grandes; y los ponen à la muda, donde están los mas jovenes, treinta dias, y los mas viejos dos meses, dandoles à comer

tres veces al dia, harina de ordio, y de trigo, destemplada con agua, y miel, porque el ordio hace la carne blanca, y el trigo la engorda. Algunos les hacen pasta de higos secos, ò frescos, y les dan à beber abundantemente, y salvado con abundancia. Otros los quitan las plumas del cuerpo, y de la cabeza, y las plumas gruesas de las alas, y para mas engordarlos les cosen los ojos.

*La comida  
comun de  
los ansares.*

La comida comun de los ansares es toda à manera de legumbres, destempladas con salvado, y agua tibia; algunos hay que no les dan sino salvado de trigo gordo, lechugas, chicorias, y berros por ponerlos en apetito, y esso les dan de mañana, y tarde, y al medio dia, y en los demás del dia toman el pasto en el prado, y agua.

Los Antiguos no daban mas de tres hembras à un macho, ahora se les dá hasta seis, y se les quita el plumizon, y las plumas de escribir en el Marzo, y Setiembre; porque las plumas de los ansares muertos no son buenas para ningun uso, ni la lana de el ganado muerto de muerte natural. Ponense treinta ansares en cada manada, y los Antiguos no ponian sino veinte; porque los viejos maltratan à los jovenes, y les hacen llagas, y por essa causa conviene ponerlos separados en el establo como los carneros: es necessario mudarles à menudo la paja; porque los ansares quieren estar secos, y limpios, à causa de los gusanos; en lo demás estan sujetos à las mismas enfermedades de las gallinas, y ovejas, y usareis los mismos remedios.

La gordura de los ansares es muy apreciada; porque mezclada con zumo de zebollas, y destilada en la oreja; aquieta el dolor, y saca fuera la agua.

La lengua desacada, y tomada en polvos, es buena contra la retencion de la orina.

*Secretos de  
los anades,  
cisnes, y  
otros ani-  
males de  
agua.*

Los anades, cisnes, y otras aves de agua, se pueden criar en la Casa de Campo, donde havrá pesqueras, ò otras comodidades de agua, y conviene tengan un poco de cubierto para la retirada de la noche, y del dia, quando quisieren. Estas aves no tienen necesidad de mucha diligencia, sino de ser guardadas de las aves de rapiña; en lo demás conviene darles algunos granos de legumbres, y granzas de trigo, ò cebada, &c. en el agua; y dexarlas en libertad de ir con los ansares à la pesquera, y no tienen necesidad de tanta guarda; porque no se agradan de ir à los huertos, y ellas mismas se hacen los nidos, para poner, y empollar, y no es necesario sino saber el lugar, donde se retiraren, y principalmente los salvaticos en la pesquera, para poderles tomar los huevos, y darlos à empollar à

una gallina ; porque las aves , que nacieren sean mejores , y sean mas mansas , y no se irán de la agua.

Para tener , y domesticar anades salvaticos en vuestra pesquera, es necessario poner assi heces de aceyte , ò de vino tinto , especialmente en la parte donde otras veces les havreis dado , y puesto à menudo cosas de comer en pasta , con granos , levadura , y harina , y los tomareis quando viereis , que están borrachos ; y assi estos animales se engordan con los ansares , y con la misma comida , sino que además de estas cosas , se les da algunos pescados pequeños , y no se ponen en lugar cerrado para engordarlos , que quanto mas libertad se les da , es mejor.

Quando los anades se limpian las plumas con el pico dan juicio de viento.

La sangre del anade endurecida , y bebida , es buena para contra toda manera de veneno.

El anade macho , vino , aplicado encima del vientre , es singular remedio para el tormo , y dolor colico.

Los cisnes no quieren , ni frequentan sino ciertos lugares particulares , 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 , además , que se ponen algunas veces à modo de ansares encima de los trigos verdes , y en poco tiempo les hacen grande daño ; y assi , con dos cisnes , que tengais en vuestra pesquera es harto ; y si fuere muy grande , bastarán quatro : conviene hacerles un aposento no muy cubierto , y que estén en libertad , y limpiarle , y refrescarle à menudo ; y si no tuvieren de comer bastante , les pondreis pan remojado , y algunos pescados pequeños. Esta ave es muy golosa , y cuesta mucho el sustentarla ; hace su nido todo solo , y no empolla sino una sola vez en el año , y tres huevos lo mas ; pero es ave de grande belleza , y gusto.

Las grullas 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 hacer cuenta de ellas ; por lo que estan poco en estas tierras , y tambien , que no hacen sino solo dos huevos. En las tierras , donde se pueden criar , se debe hacer mas presto por el contento , que por el provecho.

Quando viereis la grulla bolar alto en el ayre con silencio , será presagio de buen tiempo ; y si la viereis poner en tierra , será 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 DECIMOQUARTO.

#### SECRETOS DE LOS FAYSANES, PABOS, POLLOS de Indias, tortolas, perdices, codornices, tordos, y palomas roqueras.

Secretos  
de los fay-  
sanes.

**Q**uanto al sustento de los faysanes, estos son de grande curiosidad, que dice Columela, que son llamados pollos de Numidia, y quien los puede criar, saca gran contento, y utilidad; pero conviene, que un hombre esté ocupado con ellos, porque esta ave cuesta mucho el mantenerla; quiere la jaula grande, alta, en lugar de ayre, donde dé bien el Sol, y es necessario, que cada faysan tenga su jaula, y que no entre en ella à darles de comer, sino solo un hombre, y sea la jaula hecha de madera, à modo de rastrello bien espeso, y que esté puesta cara al Medio Dia, y de arriba bien cubierta. Los faysanes son dificiles de domesticar, si fueren tomados en la campaña de mas de un año, por lo que los viejos se destruyen, y no ponen, ni empollan, y los juvenes no tan presto; pero no tan facilmente se pueden acomodar à los ayres, y clima de la tierra, que no fueren conforme à aquella, de donde fueren llevados, y conviene à las hembras un macho. La hembra no hace mas de una postura, y empieza en Marzo, y hace hasta veinte huevos por orden, y despues los empolla todos juntos, ò quince 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 esto algunas veces con la harina de ordio, y conviene mudarles à menudo la agua limpia, porque están 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 primer dia agua melada, y vino fuerte, paraque se olvidassen de su primera naturaleza, y lugar; despues harina de ordio, destemplada con habas molidas, agua, y ordio picado, medio entero, y nabos, y simiente de lino cocido, y seco, mezclado con harina de ordio rescaldado, y por la tès les daban alolbas cinco dias, y de esta ma-

nera los tenían en pasto sesenta dias; y dice Columela, que para engordarlos les han de dar à comer con abundancia.

El pabo es ave de grande sustento, y come mucho, y es difícil de mantener, pero no dan mucho trabajo despues, que su madre les ha dado libertad; verdad es, que hacen grande daño en las tejadas de los tejados, huertos, y à los trigos; pero su belleza da mucha alegría, y contento, no solo al Padre de Familias de la Casa de Campo, pero aun à los forasteros: son muy difíciles de criar en algunas partes, porque quieren el ayre cálido, y templado; pueden criarse, haciendoles un aposento encima de las gallinas, y pollos, en lo mas alto, que se pueda; porque se alegran mucho de la libertad del ayre, y muchas veces duermen encima de arboles, y se les debe hacer un lugar baxo, donde se puedan retirar de dia; este lugar debe ser diligentemente 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 demás conviene, que el lugar frequentemente sea cubierto de paja, ò de yerva verde, y que sea en abundancia; porque la hembra no pone los huevos en nido, y assi las mas veces se hallan encima de la paja.

*Secretos  
de los pa-  
bos.*

Estas aves engendran mucho despues que tienen tres años, y antes son estériles, y de poca fecundidad, si bien la hembra pone tres veces en el año; pero si pone à empollar, no pone mas de una sola vez, que lo demás del tiempo lo consume en criar, y conducir sus hijos. Empieza su primera postura à medio de Febrero, y pone cinco huevos por orden, y en la cria, quatro ò tres, y à la tercera, tres ò dos. Si acontece, que el macho, y la hembra no pudiesen entrar en calor, conviene calentarles la comida con habas tostadas en la ceniza. Conocereis, quando el pavon va caliente, si viereis, que se cubre todo con las plumas de la cola, y decimos, que entonces hace la rueda; y quando la hembra quiere empollar sus huevos, busca un lugar secreto, y escondido, entra, y sale à hurtadillas, sin ser vista del pavon; porque si el lo sabe, à mas de que la maltrata, desperdicia todos los huevos. Quando ella empolla, si la cubris con un paño blanco, engendra los pabones todos blancos; para este mismo efecto conviene encerrarla, ò llevarla en parte donde haya paños blancos, ò pinturas blancas, de manera, que todo lo que ella miráre sea blanco, todo el tiempo, que duràre el empollar. Passados los treinta dias, que los pabos havrán salido de la cascara, su madre los criará diligentemente en su nido, assi como está dicho en el capítulo 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 las plumas, y entonces conviene tenerlos calientes, porque el poner de las plumas de la cresta lo sienten mucho, y muchas veces se mueren. Conviene se sustenten los pollitos el primer dia con harina de ordio, destemplada con vino, en forma de comida, un poco condensada, y para que sea mas espeso, añadireis queso muy exprimido, y purgado; porque la leche les hace mucho daño, algunas veces les dan grillos, y cavalletes, quitandoles los pies, y para su cura, arañas, y moscas; porque naturalmente dan caza à todas essas maneras de animalejos, y donde ellos frecuentan, no se hallan muchos, y seis meses despues se les da 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 sobreviene, les hace daño, y siendo pequeños, no pueden sufrir la aspereza, y rigor del Invierno.

Si quereis, que la paba haga tres posturas, dareis sus huevos à empollar à las gallinas mas grandes, mas habiles, y mas viejas, en el principio del creciente de la Luna, y dexar que la paba acabe sus postas, como se ha dicho en el sustento de las gallinas, del ponerles los huevos estraños, porque estos se ponen diez dias antes, y al cabo de treinta dias todos saldrán de la cascara, y dareis los unos à una gallina, y los otros à otra, y que estén separadas la una de la otra; porque como vean à aquellos mas gruesos, por zelos, ó 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 dexarlos sin agua fresca. Para un macho conviene cinco, ó seis hembras, para poder mudar; porque dañan mucho à aquellas, que estan cercanas de hacer huevos, quando lo rehusan, y assi los huevos se rompen. La carne del pabo es melancolica, y de dura digestion; pero para hacerla tierna, conviene, que se mate algunos dias antes de comerlo en el Verano, y mucho mas en el Invierno, y atarle un grand peso à la cola, ó atarle en algun tronco de higuera, porque tiene virtud de enternecer la carne dura, ó luego, que fuere muerto, quitarle 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 embidio-

so del bien de los hombres, que el mismo se come su estiércol, 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 traído à estas tierras las gallinas, y pollos de Indias, mas ha sido à fin de enriquecer la boca, que no al Padre de Familias de la Casa de Campo, porque deben comer gran cantidad de cevada, sino otras comidas, de ellos no se toma otro placer, sino quando son grandes, oír el grande estrepito que hacen, y quando son pequeños un 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 pimienta; pero la carne del pabo es mucho 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 decir 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 gobierno, es mas facil, que no el de los pabos, y no requieren assi el lugar alto; pero hacen grande daño en los huertos, como los ansares, y por eso conviene tenerles cerca un Guardian, ò Pastor, como para el ganado.

Quanto al poner los huevos, y empollar, es assi como está dicho de los pabos; y assi mismo se pueden poner los huevos debaxo de la gallina, y hacerles conducir los pollos, mientras la madre cumpliere su posta. Sus enfermedades, y remedios son conformes à los de las gallinas. La Madre de Familias hará poco caso de los huevos destas gallinas de Indias, porque son malos para la salud, y assi no los usareis en comida; y dicen los Medicos, que estos huevos engendran piedras en los riñones, y dan ocasion de caer en lepra.

Las tortolas, perdices, codornices, y palomos roqueros, para que pueden empollar, para tener de ellos raza, es necessario, que se haga una jaula como la de los faysanes, y que esté arrimada à la parte de Levante, texida de hilo de cobre, con barras de madera, con su puerta en el lugar mas cómodo, y à proposito, y por dentro, principalmente por los cantones hareis muchos nidos, y pondreis ramos de enebro, laurel, y otros arboles, dentro de los quales acomodareis cestas pequeñas para incitarles à desovar, y empollar. En la altura de un hombre pondreis varillas por los lados atravessadas para su reposo, y descanso, y en el suelo pondreis paja fresca, y la mudareis de quando en quando, y les hareis un vaso largo, ò muchos pequeños, segun viereis mas conveniente, para ponerles en ellos la comida, y bebida, los quales limpiareis à menudo. De estas

*Secretos de las gallinas, y pollos de Indias.*

*Secretos de las tortolas, y otras aves.*

aves hay, que son de pasto, y quieren el ayre caliente; y quando hace frio pasan el mar, y se retiran de unas tierras à otras; y en quanto al domesticar, por haver de ellos raza, como de nuestros animales domesticos, es muy dificil, y assi son muy estimados para las fiestas, y banquetes.

*Secretos de la tortola.*

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; por que esta ave no pone quando se vé prisionera, ni se engorda de Invierno, todo al contrario del tordo, y su comida es yervos, ordio, y de las de mas maneras de granos; y quieren la agua clara, y limpia, y à menudo refrescada, y el abrevador harto grande, para que se pueden bañar dentro; sobre todo, à la tortola le place el mijo, panizo, y tambien el trigo, de los quales granos no hacen mucho gasto, y conviene tomar las tortolas, y reconocerlas el pico, si tuvieren la pepita, y quitarsela, y limpiarlas los pies, si fueren sucios del estiercol, y si tuvieren gusanos débaxo de la ala, ú otras partes, las curareis del mismo modo, que se ha dicho de las gallinas, y pollos.

La sangre de la ala derecha de la tortola, destilada en los ojos, es singular remedio para las machacaduras, y llagas de ellos, y su estiercol es bueno para las cataratas de los ojos.

*Los palomos salvaticos, ó roqueros.*

De esta 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.

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 tratarlas, y darles la misma comida de los faysanes, si bien, se deleytan algunas veces de tomar el pasto en los trigos, y otras yervas verdes.

El macho de las perdices es muy calido, y por esso la hembra hace grande cantidad de huevos, y por esso respeto los machos se maltratan el uno al otro por la hembra, hasta que el uno ha vencido al otro; y assi la perdiz hembra es tan fecunda, que concibe con la voz sola, buelo, ó aliento del macho. Su comida mas delicada es el mijo, y panizo.

*Secretos de las perdices, y otras aves.*

Los huevos de las perdices, comidos à menudo, buelven fecunda la muger estéril, y à las que crian dan gran copia de leche; y la hiel clarifica la vista, y mezclada con igual cantidad de miel, sana las



las contusiones de los ojos; y la misma virtud tiene su sangre.

Las codornices son muy sobervias, y orgullosas, y por esso se les pone encima de la jaula alguna red, ò paño de lino, ò cañamo; porque siempre se alzan ácia arriba con furia, y se rompen la cabeza; hacense los vasos de su comida, y bebida separados, y son amigos del trigo verde, y cañamones, de tal manera, que esso es su comida; comen veratro en las partes donde hay cantidad de ello, y por essa causa decia Didimo que sus carnes eran relaxativas, y hacian daño, y aturdimiento de cabeza, y que por esso convenia en el cocer henchirlas de mijo, ò hacerlas hervir con mijo; y si el hombre, de su comida, se halláre malo, beberá de la decoccion de mijo, ò del fruto del arrayan, y es bueno darles de esso à comer à las codornices.

Los tordos no son aves de esta tierra, sino en el Invierno, y sería abuso tomarles para engordar, y son aves de los montes, y son mas dificiles de domesticar, y amansar, que todas las demás, y presos, se mueren presto; y si se toma alguno, su comida son higos secos amassados con la flor de la harina; y para mudarles la comida, grano de lentisco, ò de mirto, ò yedra, y aceytunas salvaticas. El vaso, en que comen, debe estar de continuo lleno de mijo, porque es su principal comida, ni conviene dexarle sin agua clara; y assi mismo à las aves arriba dichas.

## CAPITULO DECIMOQUINTO.

### SECRETOS DE LAS PALOMAS, Y PALOMARES.

**S**ON 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 van multiplicando en gran numero, y esos son à cargo de la Madre de Familias de la Casa de Campo, de los quales vende hasta dos, ò trescientos cada muda, y no dan assi gran trabajo, como hacen las demás aves; verdad es, que son de grande daño para las tierras, y por este respecto 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 hay muchas tierras de cultivacion.

Formareis, y aderezareis una torre maciza de las paredes, para palomar encima de dicha torre, para la Madre de Familias, junto à la Casa de Campo, y que esté cercano de agua à un buelo de paloma; porque llevando el agua el palomo à los palominos, no se puede calentar; porque es cosa cierta, que el macho, y la hembra empollan

*Secretos  
de las palomas,  
y palomares.*

sus huevos alternativamente, y quando el uno está fuera á comer, el otro se entretiene encima los huevos, y assimismo hacen en la custodia de los palominos, hasta que pueden salir del nido. No conviene, que el palomar esté del todo abierto de la parte de Levante, antes que participe de la parte del Medio Dia, y que tenga la ventana de la misma parte, para recibir algun calor en el Invierno; y conviene, que el palomar alto, y baxo esté bien cubierto, y cimentado, que los palomos no le puedan cabar con los pies, y bien cimentado por dentro de yesso, y reconocerle á menudo, que las sierpes, comadrejas, y ratones no puedan entrar; porque solo rebatidos de cal con arena les sirve de escalera. Por evitar este peligro, hareis en el contorno del palomar de la parte de afuera dos cintas, ó cornisas de piedra de tajo, ó vidriada, la una á medio palomar, y la otra juntamente encima la ventana, por donde entran los palomos, por la qual cornisa puedan ir, y passar los palomos. Fuera bueno tambien, que el contorno de la ventana de la parte de afuera esté circuido de laminas de hierro blanco bien puestas, y que su ventana se cierre con su puerta, alzando, y baxando con algun ingenio, para cerrar, y abrir á la tarde, y mañana, por el peligro de los animales, que á la noche les hacen daño. Tambien fuera bueno para contra los animales, que hacen guerra á las palomas, colgar dentro del palomar la cabeza de un lobo, el qual, ó sea por su hedor, ó por su figura, hace huir los dichos animales, ó poner á la ventana algunos ramos de ruda. Formareis una figura blanca de un palomo, y la pondreis arriba en el tablado, que los palomos de lexos la puedan ver, para hacer bolver los palomos fugitivos. Al derecho del palomar hareis poner en la pared de la parte de afuera, acomodadamente, vasos de barro, y por el medio de ellos pondreis tomizas, y abrojos; porque los paxaros puedan alli hacer su nido, y tomar reposo; porque no conviene hagan su nido dentro del palomar, que dan espanto, y ahuyentan los palomos.

*Cardano.  
Estevan.*

*Poblacion  
de el palomar,  
y buenos  
palomos.  
Comida para  
hacerlos  
mansos, y  
que no hu-  
yan.*

Para la poblacion de vuestro palomar, bastarán veinte pares de palominos, que empiecen á dexar el plúmion, ó bozo; porque si fueran mas viejos, correria peligro, que se bolviessen á su primera casa, y son buenos aquellos de color de ceniza, pardos, ó negros. Los calçados, y capelludos son los mas plácientes, 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, son muy sugetos 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 co-

minos; porque estos granos los hacen bolver al palomar, y tambien las granzas del trigo; y no los dexareis salir del palomar hasta quin- ce dias despues de puestos en él. Tambien hareis, que no se va- yan, si les dais lentejas, templadas con agua miel, ó cocidas con mosto, ò con higos secos, mezclando harina de ordio, y miel. No huirán los palomos del palomar, segun se dice, poniendo encima del palomar una cabeza de morcielago, ò un ramo de vid salvatica, ò fregando, y ungiendo las puertas, y ventanas, y esquinas del palo- mar con aceyte de yerva buena, ò con aceyte de orophea, y los palo- mos harán venir otros. Si quando fuereis à la campaña les ungis las alas con aceyte de yerva buena, ò antes que vayan les dais à co- mer yervos, que estén bañados con vino, donde haya estado en in- fusion simiente del saugatillo, por otro nombre llamado agnocas- to, los otros palomos, sintiendo los vuestros con aquel olor, irán siguiendolos al palomar: y si en este interin los quereis ver, hareis que sea à la tarde, y que el tiempo esté nublado, y lluvioso, para- que los veais de lexos. Desahaumareis el palomar con henebro, ro- mero, y algunas veces con algun poco de incienso fino; porque esso los retiene mucho, y hace que buelvan à su palomar; y quando viereis que empezaren à hacer huevos, les dareis libertad, y en la tarde, y mañana les pondreis en la pared granitos de comino, y los hareis limpiar à menudo el vaso, ò lugar donde se bañan, y harán venir otros de muchas partes con essa limpieza, que en quarenta dias los tendreis, no solo duplicados, pero aun triplicados; porque erian tres veces en el año, y los buenos, quatro; y no conviene tener otro cuydado, sino de limpiarles el palomar, sin espantarlos, ni inquietar las madres, y limpiarles las cestas, y lugares donde tienen su nido, por preservarles de los piojos, y gusanos, y esso mas à menudo en el Verano, que en el Invierno: verdad es, que los pa- lomos son de gasto en el Invierno, quando nieva, ò hace yelos, y quando los trigos son ya nacidos, que no hallan en la campaña co- sa que comer; pero este cargo de sustentarlos de grano solo, dura dos meses, y en este tiempo hacen la muda, que es en el Marzo, que son mas gordos, tiernos, y delicados de todo el año.

El estiercol, que sacareis del palomar, lo conservareis sin mezclar con aquel de las vacas, ni de cavallos; sino con los del ganado de

*Estiercol  
de los pa-  
lomos.*

lana, porque es demasiado caliente, y sirve para estercolar las tier- ras de campos, ò prados, y para recrear las humedades, y frialdad de los arboles viejos. Tambien os podreis valer, y servir del para la gota ciatica, haciendo de dicho estiercol una cataplasma, y de eimiente de berros, y de mostaza, añadiendo un poco de aceyte de

filosofia para la jaqueca, quemandola, y mezclando con aceyte de nueces, y la aplicareis a la parte dolorosa.

Figura de las Colmenas, con los secretos de las abejas.



CAPITULO DECIMOSEXTO.

**SECRETOS DE LAS ABEJAS, COLMENAS,**  
*y enjambres, con sus obras, miel, y cera, y de sus enfermedades y remedios.*

**L**A mayor parte del provecho de la Casa de Campo depende del sustento de los animales, y assi se puede decir, y afirmar, que el sustento mas fructificante para el Padre de Familias es el de las abejas, y enjambres; verdad es, que conviene diligencia para hallar de ellas, y ponerlas juntas, retener, conservar, y tenerlas limpias dentro de su casa: y respecto de esso es cosa singular la comodidad de la cera, y miel, que dan de su obra admirable, tan util, y provechosa al uso de los hombres; y assi se aconseja al Padre de Familias, que sea diligente, y curioso en criar enjambres en su casa, y por esso se le mostrará brevemente, como se debe gobernar con ellas, y sus colmenas, y en què tiempo se debe hacer la miel, y la cera.

Para el sustento de las abejas, hará eleccion de un lugar en el huerto, que sea à proposito, y quieto, en la hondura de algun valle, en reparo del viento de la Tramontana, ò Cierzo, si possible es, para que mas facilmente puedan volar en alto para ir á buscar su pasto, y quando fueren cargadas puedan mas facilmente bolver abaxo con el peso que llevan. Sobre todo lugar debe ser puesto en solano, de cara al Medio Dia, con que no sea en el calor, ni en el frio, ni en parte donde el viento, y temporal dé, sino en lugar templado, donde conviene que haya gran cantidad de tomillo salsero, oregano, axedrea, yedra, serpilllo, romero, salvia, lirios azules, blancos, y colorados, albahaca, azafrán, y otras yervas, y flores olorosas, y no en parte donde haya alguna cosa amarga; y assi mismo tambien en parte, donde haya muchos arboles de buen olor, como ciprés, cinamomo, &c. y toda manera de arboles de hoja, de naranjos, palmas, pinos, arrayanes, y lentiscos. Quanto à los arboles de fruto, almen-dros, duraznos, manzanos, perales, cerezos, y otros semejantes; y además de estos, infinitas yervas, las quales no son assi notables, y notorias, que nacen en las tierras laborables, è incultas, que hacen aumentar la cera, como rabanos salvaticos, endivias silvestres, dormideras negras, zanahorias silvestres, y de los huertos: la retama es mala para hacer miel; el olmo, y lechitresna las incitan à fluxo de cuerpo; el box hace la miel de mal olor, que enturvia el entendimiento del que la come, mayormente à aquellos que están enfer-

*Sitio de los enjambres.*

*Arboles, y yervas, que hacen buena miel.*

mos de mal de corazon. Tambien este lugar debe estar lexos de estiercol de necessarias, baños, balsas de agua, albañares, y lodo, que pueden dar malos olores; antes bien deben estar en lugares de agua viva, ò artificial, que por algunos conductos, ò aqueductos, pueda ir del pozo, ò de la fuente, el qual conducto, ò canal debe ser ordenado 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 enjambres.*

El modo, y lugar ordenado para poner los enjambres, 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 unas 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 dura.

*Como se deben poner los enjambres.*

Tengan los enjambres puestos encima de tablas cerca de las paredes, y encima una piedra de tres pies de alto, y otro tanto de ancho, bien limpia, y llana en todo el largo, que los lagartos, sierpes, y otras sabandijas no puedan subir à hacerles daño; que haya lugar del uno al otro, para mejor poderlas limpiar sin moverlas; porque su artificio de la cera es debil, y facil de dañar. La parte interior, por donde entran las abejas, debe tener un poco mas de pendiente, que la parte posterior; porque la agua, ò rocío no entre dentro; y si acaso entrare, no se detenga, antes salga fuera por los agujeros de la entrada de las abejas, y por esso conviene estén cubiertas con tejas, losas, ò otras cosas, porque las defiende del calor, frio, y lluvia, aunque el calor no les sea tan dañoso como el frio: por esso es necessario, que los enjambres estén puestos en el reparo del viento de Tramontana; porque el frio las buelve pesadas, y lerdas.

El agujero de sus casas, por donde entran, y salen, debe ser muy pequeño, porque no entre el frio, y basta que una sola abeja puede entrar, y salir, y desta manera los lagartos, lagartijas, ni abispas no les irán à saquear su colmena, comiendoles sus panales. Además de esso, segun la cantidad de las abejas, conviene hacer dos, ò tres agujeros à cada colmena, el uno distante del otro, para poder entrar, y salir, y esso para engañar los lagartos, y otros animales, que

las están aguardando à la salida para deborarlas ; y de esta manera no serán tomadas , pudiendo salir por distintos agujeros.

Si acaso quereis comprar , ò recoger los enjambres , que están por los bosques , para sacar la miel , conviene observar diligentemente las señales siguientes ; esto es , que las abejas sean pequeñas , larguitas , no pelosas , limpias , doradas , relucientes , y centellantes , 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 , è ira ; quanto en lo demás de buenas señales , y fertiles , visitandolas à menudo se domestican , y conocen , que nunca se podria conocer , si tuvieran las sobredichas señales sin verlas. Si quierdes comprar enjambres , antes de hacer el precio , conviene abrir la casa , ò colmena , y mirar si está bien poblada ; y no pudiendose vér por dentro , conviene usar de la ocasion ; es à saber , mirar , y tener cuenta , si en el entrar habrá 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 conoceréis si hay pocas , ò muchas , por el movimiento que harán luego que sientan el viento. Conviene principalmente comprar de las mas vecinas de vuestra casa , si fuere possible , por la mudanza del ayre ; y si esto no se puede hacer , sino que se hayan de buscar lexos , conviene guardar de llevarlas por otro lugar , sino por camino derecho , y esso à la Primavera mas que de Invierno , y muy seguras , que no las hiciessen mover. Fuera bueno que essa mudanza se hiciesse antes del dia ; porque de dia conviene dexarlas reposar , y las pondreis en la casa algun licor dulce , paraque se crien dentro , y en siendo llevadas , no conviene abrir la casa hasta la mañana del dia siguiente ; porque despues de reposadas están mas quietas à la mañana , y no se debe tener tanta diligencia en aquellas que fueren dadas , ni en las que fueren recogidas en el bosque : con todo se aconseja , que no busqueis de estas ; porque tanto trabajo , y gasto dán à entender las malas , como las buenas , advirtiendole , que no hagais mezcla de las buenas con las malas ; porque las malas harian verguenza à las buenas , por lo qual havia menos miel. Podreislas recoger en el bosque de este modo. Hallado el lugar donde ellas buelan en grande numero , que comunmente es en los bosques , y selvas , en los quales hay abundancia de arboles , y yervas de buen olor cercano de alguna agua , ò fuente , procurareis luego conocer donde tienen la retirada , que facilmente se puede conocer ; despues de haver estado en el agua , sea de cercano , ò de lexos , será necessario en el

*Como deben ser las buenas abejas.*

*Advertencias.*

principio de la Primavera tomar torongil, tomillo salsero, picado con otras yervas semejantes de estima para las abejas, de las quales ungiereis, y fregareis muy fuerte las casas, y despues esparcireis un poco de miel, y hecho esto las pondreis, y conducireis cercano de la agua, y quando fueren llenas de abejas, las llevareis à casa; y si huviere Rey, ò no, se dirà abaxo, como se puede conocer; y si no huviere, se pondrà un enjambre de los pequeños que salen, que nunca vienen à ser de provecho, por ser tan despoblados.

**Para hacer  
nacer tres-  
cientos en-  
jambres.**

Ay un modo como se pueden engendrar las abejas en su semejanza, y naturaleza, como se vé de los otros animales, que es por la putrefaccion, como lo escribe Virgilio; por esso si en la Casa de Campo huviere comodidad de las yervas, y arboles aptos para la cria de las abejas, como arriba se ha dicho, tendreis aqui un nuevo modo para hacer nacer trescientos enjambres, poco mas, ò menos, buenos, y aptos para hacer miel, y cera, como las demás, con la forma siguiente: En la Casa de Campo de la campaña, en un aposento muy bien limpio, que tenga buena puerta, y ventana, en las paredes del aposento de todas partes de dentro, acomodareis treseientos palos de quatro pies de largo, que de un cabo estén plantados en las paredes, y puestos à lineas, de modo que la una linea esté lexos de la otra tres pies, y en la linea un palo del otro dos pies, poco mas, ò menos; la ventana con sus buenas puertas, que cerrada no haya respiraderos; y assimismo à la puerta del aposento, en la qual puerta hareis una ventana quadrada de un pie y medio, y en el principio del mes de Marzo tomareis un ternero de edad de seis meses, poco mas, ò menos, y lo pondreis en dicho aposento, vivo, y atado de las piernas; y le pondreis por los respiraderos unas cataplasmas de pez, que no pueda respirar por ninguna parte; y hecho esto, le dareis de palos muy bien por todo el cuerpo, de tal manera, que la cabeza, piernas, y los demás huessos estén rompidos, y lo dexareis de un lado del medio del aposento, y cerrareis muy bien la ventana, y puerta, y todas las junturas, y partes con yesso, 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 yesso, como la primera vez, y que esté de essa manera otras tres semanas, y al cabo de ellas sentireis dentro grande ruido; que harán las abejas, que fueren criadas de la putrefaccion del terne-



ro, y los Reyes se crían de los tuétanos de los huesos, y se ponen colgados en enjambre por los palos puestos en las paredes, y del ternero no se hallará sino los pelos, huesos, y cataplasmas. En esto interin que esta cria durare, procurareis tener trescientas casas de corcho, que son las mejores; y quando las sintiereis dentro, fregareis dichas casas con torongil, tomillo salsero, y miel, como está dicho. Tambien procurareis destinar lugar apto para tenerlas, conforme se ha dicho arriba; y en empezar à hacer essa cria sembrarles en un campo mas cercano del lugar, donde las quisierais poner, trigo negro, por otro nombre llamado fazol, paraque al tiempo de sacarlas fuera del aposento, sea florido, porque es yerva que florece, y grana, tres, ò quatro veces, como los altramuces; y con essas flores, como están tan cercanas, irán, y vendrán mas à menudo; y el primer año se reforzarán en hacer panales, y miel, y esse primer año no les quiteis miel, ò que sea muy poca, para poder passar el Invierno: todo esto aparejado, en sintiendo el ruido que hiciessen dentro para sacarlas del aposento se armarán dos hombres, paraque las abejas no los piquen, de esta manera: Por la cara con unos papahigos, y en los ojos unos anteojos hechos de madera, à modo de media naranja, con muchos agujeros, de manera que la abeja no pueda entrar por ellos, ni el aguijon, ò acicate llegar à los ojos, y en las manos con guantes; y todo puesto, que ni 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, paraque no les piquen, y hagan daño. De dos maneras podreis recoger dichos enjambres del aposento; esto es, abrireis la ventana de la puerta del aposento, y en ella pondreis una casa de enjambres de las que havreis aparejado, y en el hondo de la colmena dareis golpes con la mano, y ellas se irán entrando, y quando viereis el enjambre dentro de la colmena, la cerrareis del llano con un paño de lienzo, que no sea muy espeso, y la dareis à un hombre de los que tuviereis apercebidos para llevarla à la parte aparejada donde deben estar, y luego pondreis otra con el mismo orden, hasta que estén todos sacados del aposento, y llevados al lugar apercebido. Tambien los podreis sacar entrando dentro del aposento, y como los viereis colgados como racimos de ubas en los palos plantados de las paredes, los podreis poner de uno en uno en las colmenas, y embiar al dicho lugar, y esso sin temer os dañen, pues estareis bien armados, y ungidos de las yervas olorosas arriba dichas.

Hayjendo ordenado el Padre de Familias el lugar, y sitio à propo-

*Como se deben go-vernar las abejas domesticas.* sito para el pasto, y casas de abejas, y teniendo de ellas buena cantidad, ò sea por comprar, ò por el modo arriba dicho, debe ser curioso en darles un hombre, que la gobierne con cuidado, y diligencia, mejor de lo que los otros pastores gobiernan los otros animales; porque assi como la abeja es la mas sabia, y mas industriosa de todos los demás animales, teniendo una prudencia, que se parece à la inteligencia humana; assi requieren ser con mayor cuidado tratadas, y gobernadas: sobre todo conviene, que su gobernador no sea sucio, engañador, ni negligente; porque no quieren ser sucias, ni falsamente gobernadas: 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, à la naturaleza de ellas.

*La costumbre de las abejas en su vivir.*

*Dioscorides.*

De las abejas puede tomar exemplo toda la vida humana, viéndose, que en el gobierno, en la orden, en la solicitud, y finalmente en el artificio, nos llevan muy grande ventaja, que si las quisiessemos imitar, sin duda no havria tantos tahures, ni tantos hombres inutiles, y holgazanes, ni tantos vagamundos, y ociosos en la Republica. Primeramente, las abejas tienen un solo Rey, al qual, con grandissimo respeto, y acatamiento obedecen, y si acaso alguna vez se levantan muchos, que compitan sobre el imperio, ellas haciendose à una, conspiran contra todos aquellos, que por fuerza, y tiranía piensan dominar; y assi, ò los echan del enjambre, ò los matan, estableciendo despues aquel, à quien legitimamente toca la Monarquia. Es el Principe, assi en el parecer, como en las claras costumbres, una abeja mas real, y mas generosa, que todas, la qual nace sin acicate, ò aguijon; porque quiso la naturaleza, que fuesse de sola equidad, y clemencia armado, con las quales dos tan insignes virtudes se conservan los vassallos, y subditos, y se reconcilian facilmente los enemigos, porque no hay cosa que tanto mueva los animos de los hombres à conjurarse contra sus mayores, como la crueldad, è injusticia, que exercitan en el imperio. Siempre que sale el Principe, luego todas las abejas le ciñen, y le ponen en medio, de suerte, que apenas puede ser visto; y si alguna vez le sienten cansado, le sustenten à ratos, sollevandole sobre los hombros; si está enfermo, todas se ponen al redor de él 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 de él, hasta que se les quitan de en medio: lo qual, si no se hiciesse, moririan absolutamente de hambre. Resfriado, pues, el dolor con la ausencia del cuer-

El cuerpo difunto eligen luego otro de sus cercanos, para que las gobierne, porque no saben estar sin Rey: no hallando alguno à proposito, se derraman por diversos enjambres, como las ovejas suelen descarriarse faltandoles el pastor. Es por cierto, cosa muy de notar, con quanto fervor entienden en hacer los panales, 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, ya quando vienen à henchirlas, dexan por todas las partes las casillas primeras casi vacías 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 ven; siendo cierto, que muchos dexan de hurtar, por no hallar la ocasion. Tienen las abejas repartidos entre sí los officios; porque unas hacen la guarda al Rey, y sirviendoles de fieles alabarderos, jamás de él se apartan; otras están como en guarnicion, haciendole centinela siempre à la puerta de la colmena, para resistir à qualquier opression, ò insulto, que le quieran hacer; y otras salen à la campaña de donde buelven de cera, ò de miel cargadas.

Entre las mas viejas de ellas, que ordinariamente se quedan dentro de la colmena, como dueñas de honor, unas sirven de descargar las que vienen de fuera; porque aquellas no solamente traen aquel divino licor en el vientre, sino tambien en las alas, en el cuello, y en todos los pliegos del cuerpo; otras hacen la cera, otras disponen la miel; y finalmente dos se ocupan en otras cosas. Reposan las abejas toda la noche, y tienen admirable silencio, hasta que en amaneciendo el dia se levanta la pregonera primero, que todas las otras, y dando dos, ò tres zumbidos muy grandes, como con algun cuerno, las despierta para que vayan à trabajar; y si alguna por su desgracia es negligente, no le cuesta sino la vida, porque luego todas la matan.

Mezclados en los enjambres andan unos abejonazos, llamados Zanganos, de los quales se sirven las abejas, como de esclavos; para que embuten el corcho de la colmena, y tambien para que con su gran calor, echandose sobre sus huevos, los vivifiquen: estos no tienen acicate, ò aguijon, y son de animo tan vil, y abatido, que por solo el tragar sufren mil afrentas; y assi sin ningun respeto las abejas los consumen, y matan, y haciendo gran riza en estos siempre

que

*Zanganos.*

que los hallan ociosos, ó en alguna golosina ocupados; porque quieren, que no se pase un momento sin hacer 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 una de ellas mostrarse la mas solícita, 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, exhortando à las mas descuydadas, reprehendiendo, y amenazando à las tardas, y perezosas; y finalmente, dando muy grande animo à las debilitadas. Usan entre sí de increíble caridad las abejas; porque si alguna de ellas acaso viene enfermar, luego la sacan al Sol, à la boca de la colmena, y alli acuden todas à consolarla, dandola de comer, y haciendola 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 haya cobrado fuerzas, la qual, si por el vigor del mal, ò por la pura vejez viene à concluir sus dias, la sepultan dentro de los panales con grande solemnidad. Las abejas aborrecen todos los lugares 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 deleytarse infinito: deleytanse tambien con todo genero de harmonía, y principalmente con el sonido de los metales; y assi suelen los que las tratan, quando se esparcen, ò huyen, bolverlas à la colmena con el sonido de algun bacin, ò cencerro, ò con pedazos de tejas, ò con las palmas de las manos. La primera cosa, que las abejas hacen, despues de haver embetunado muy bien el corcho, es fabricar los panales de cera, formando en ellos sus nidos; hechos estos, engendran, y educan unos abejoncicos, y al fin entienden en hacer miel: cogen ordinariamente la cera de las odoríferas flores, y la miel del rocío, y licor de todas aquellas plantas, que crian sobre sus hojas cierto humor pegajoso, como lo suelen criar los sauces, olmos, cañas, y otras semejantes à estas. Muerese luego la abeja, quando hiera fuertemente con el aguisoncillo, ò acicate, porque juntamente con èl, se le arrancan las tripas: muerese tambien untada con un poco de aceyte, lo qual es comun, y ordinario à todos los animalejos ceñidos. El polvo de las abejas secas, y bien molidas, mezclado con estiércol de raton, y aceyte lautinio, hace renacer el cabello; de suerte, que no solamente en vida, empero aun

*Para hacer  
renacer el  
cabello.*

des-

despues de muertas son utiles; 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 tuviere cargo del gobierno de las abejas, debe principalmente tener cuidado de sus comidas: (de que no se ha hecho mencion arriba) visitará diligentemente sus colmenas; porque no hay tiempo del año, que no les falte alguna cosa; y si fueren bien gobernadas, duran diez años. En el contorno del mes de Marzo abrireis las casas, y las limpiareis de todas las basuras, y arañas, que en el Invierno se huvieren hecho, y despues las zahumareis con estiercol de buey quemado; porque por una cierta cognicion este estiercol es muy proprio à las abejas; pero en este interin, que ireis meneando las casillas de las abejas, tendreis cuydado, que aquel dia no hayais tenido parte con muger, y que seais moderado en beber vino, y que no os llegueis à ellas, que primero no os hayais lavado las manos, y limpiado, y assi abstenido de toda comida agria, como tambien de todas las cosas saladas, y de todas cosas, que huelan à ajo, cebollas, y otras semejantes: en este mismo tiempo empiezan à multiplicar, y hacer enjambres, 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 haya muy buena guarda, porque no vayan al traves. Puedese conocer su Rey, si será bueno, quitandole las alas, y si hace à menudo muestras de querer huir con su compañia; porque de este modo prohibe, que no huyan, ni salgan de los limites de su Rey, ni las abejas lo dexan ir muy lexos; será bueno, despues que huvieren salido, hacerles sonido con algun basin, ò con pedazos de texas, ò de ollas de barro, ò mejor tirarles tierra, y assi se irá à poner en el mas cercano ramo de arbol; despues conviene recogerle con las manos en un cesto, ò en una colmena ungida, y fregada con zumo de torongil, y gotas de miel, despues ponerlos por orden en su lugar, ò mejor si huvieren preparado las colmenas nuevas por ponerlos quando vieren, que el Rey nuevo huviere salido con su compañia joven, el qual estará dos ò tres dias apiñados, à la entrada de la colmena, haciendose harto à conocer: entonces buscareis un lugar cómodo, y particular para ellas, y se contentarán con quedarse; y se conocerá, que esta compañia joven quiere salir, por el ruido, que hará en la casa tres dias antes, como un campo de soldados, que se quieren desalojar; y para conocer esto, llegareis con el oido al agujero de la entrada de cada columna, para sentir este ruido, ò zumbido; verdad es, que algunas veces este ruido da in-

di-

dicio de riña entre los nuevos enjambres, y conviene poner presto en esse remedio, que se matarian ellos con ellos, que no quedaria ninguna viva: aquietareislas de essa batalla facilmente, echandoles dentro un poco de vino cocido, ò vino melado, ò de otro licor semejante; que por su dulzura 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 estuviere fuera de la casa, y estuviere unida en un ramo del arbol mas cercano, à modo de racimo, y estando assi unido, es señal, que solo hay un Rey, que están de acuerdo, y entonces lo dexareis de matar; pero si estuvieren esparcidos en muchas flotas, entonces no hay que dudar, sino que hay mas Reyes, y que no estén de acuerdo, entonces à la flota mas gruesa buscareis el Rey, ungiendoos las manos con zumo de torongil, paraque no huyan en tocandolas, y lo buscareis entre ellas con los dedos, hasta que le hayais hallado, que es el autor de la guerra, el qual debeis matar. Conocereis al Rey de entre las otras, porque es un poco mas grueso, y mas largo, con las piernas mas derechas, las alas menores, de buen color, limpio, y lindo, sin pelo, ni aguijon, ò acicate. Algunos quieren decir, que un pelo grueso, que tiene en el vientre es su acicate, con el qual picando no hacen ningun daño; y si hallais algun Rey negro envellado, que son los peores, los debeis matar, paraque no hagan guerra con los nuevos enjambres; y si aconteciere, que por la incomodidad del Invierno, y enfermedades, la compañía se disminuye de abejas en las casas, ò colmenas viejas, en las semejantes conviene henchir, y repararlas con un nuevo enjambre, de los quales conviene matar el Rey joven, paraque las abejas juvenes, ò nuevas hagan habitacion en ella pacificamente; y no teniendo nuevo enjambre, podreis tomar de dos, ò tres casas, y ponerlas dentro, esparciendo algun licor dulce dentro, y cerrarlas, dandoles de comer por abaxo, hasta que estén amigas con las otras, que será al cabo de tres dias, y haciendo algunos agujeros para tomar el ayre, sin poder salir; y si sucediere, que el Rey de la casa vieja, que haveis dexado; muriere, conviene hacer eleccion de otro Rey de las otras casas donde huviere muchos, y se le dará por su governador.

*Para conocer el Rey de las abejas.*

*Como es mejor partir los enjambres, que no esperar se pueblan bien.*

Por ser verdad, como lo es, que la experiencia es madre de las ciencias, y que es muy diferente hablar por especulativa, que por práctica, por los inconvenientes, que han probado, por la experiencia vemos es mejor partir los enjambres, que aguardar se llenen bien. Primeramente el enjambre, que de su voluntad sale, el

primero es bueno, por ser el grande, y tambien por ser el Rey viejo, el qual tiene tal propiedad, que en haciendo las abejas un poco de cera, como la mano, luego la hinche de labor, y assi se va multiplicando el enjambre, lo que no hace el Rey quando es joven; porque es opinion de muchos Autores, que hasta passados quarenta dias no pone labor el Rey nuevo; de manera, que este primero por essas razones es bueno; y los demás que salen, que son quatro, ò cinco, algunas veces mas, y otras menos, son tan pequeños, que cada uno por si no vale nada, excepto el segundo, que comunmente es mas grueso, que todos los demás; y como salen el uno del otro, y passan dos, ò tres dias, y algunas veces mas, no se pueden juntar, como es opinion de algunos. La experiencia muestra, que se matan unos con otros, no obstante, que se rocien con agua miel, ò con meados, como se ha probado, que de ciento no se aprovechan dos, porque se ha visto, que dos, y tres dias no hacen otra cosa sino matarse; tambien el grande peligro, que hay de irse los enjambres, particularmente si el tiempo va bueno; porque con la gallardia, que tienen salen tan furiosos, que se ha visto estar dos hombres para detener un enjambre, y fatigados de echarles tierra, y hacer ruido, dexarlos ir: tambien se pierde mucho tiempo en aguardar los enjambres que salen; porque se ha visto estar un enjambre à la salida, y no querer salir en dos, ni tres dias, y es muy grande inconveniente el estar dos, ò tres hombres aguardando un enjambre: assimismo hay otro inconveniente, que ha sucedido donde hay muchos enjambres, salir dos, ò tres, y juntarse en el ayre, y poniendoles en una colmena se hallaban estraños unos con otros, y empezaban à matarse, que duraba dos, ò tres dias la batalla; y de ordinario se vé, que las abejas, que dan en hacer tantos enjambres, al Otoño se mueren por quedar tan desproveídos de abejas.

Todas las cosas consisten en un medio, y en esta materia de abejas consiste, que se aparten de los extremos, como es, que en el partir no se les quite todo el enjambre, ni tampoco, que el enjambre sea tan pequeño, que no valga nada, ni pueda alzar cabeza en todo el año: de aqui se sigue un provecho muy grande, que redundà à la madre, y al hijo; y es, que partiendose el enjambre, se parten las abejas, conforme la buena discrecion del hombre; de manera, que à los primeros enjambres se les debe sacar de las tres partes las dos, por dos razones; la primera, porque dentro de ocho, ò diez dias despues de despojados, al parecer, no hay quien diga, sino que de

*Modo de  
partir los  
enjambres.*

alli no se han sacado abejas; el segundo, que tambien se debe tener consideracion, en que gran parte de las abejas están fuera en la campaña, y assi quedan bastantes para despojar en su tiempo: tambien hay otro provecho, y es, que se asegura el peligro, que hay, de que el enjambre se pueda ir, como se ha dicho; y tambien, que un hombre puede partir catorce, ò quince enjambres en un dia muy descansadamente.

*El modo, que se ha de tener en partir un enjambre.*

El modo como se ha de partir un enjambre es esto: Primeramente se ha de hacer un hoyo en tierra, no muy lejos de los enjambres, en parte de abrigo, y si fuere possible, que el Sol le dé bien, y en este hoyo poner un poco de estiércol de buey, seco, encendido, de modo, que no dé mucho humo; despues tomar una casita vacía, y la pondreis un paño de lienzo, que ocupe la mitad de la boca, y la pondreis encima de un banco, ò barra, de manera, que esté un palmo mas arriba, de la que debe ser repartida, y aparejareis un cordel, que llegue por todo el contorno de la colmena, con el qual atareis las dos casas: estando todo esto apercebido, hareis tres, ò quatro agujeros en el cabo de la casa, que huviere de ser partida, y la llevareis al partidior, y la pondreis boca abaxo encima del hoyo, y humo, de manera, que entre en ella el humo; despues pondreis la colmena vacía encima de 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 una boca con la otra, despues las atareis con la cuerda arriba dicha prevenida; puesto esto à punto, dareis golpes con las dos manos al medio de la casa del enjambre, que se parte, paraque suban las abejas à la casa vacía, y esto hasta tanto, que hagais juicio, que de tres partes, las dos havrán subido, antes mas que menos, porque despues las abejas, que se hallan fuera, suplirán; despues la desatareis, y llevareis el enjambre viejo à su lugar, y le cerrareis los agujeros, que le huvieris hecho, y en el enjambre nuevo dareis golpes paraque las abejas suban arriba, porque fuera muy grande inconveniente, que empezassen la obra en el cabo: advertireis, que quando se lleva la colmena al partidior, le haveis de poner en el lugar donde sacareis otra colmena vacía, paraque se entretengan en ella las abejas, que buelven de la campaña cargadas; porque de ordinario, quando las abejas están zahumadas, suben con tanta velocidad, que si no son las que tienen muy conocido al Rey, no le pueden ver; por esso se pone aqui el modo, que se ha de tener para hacer la prueba si está alli, ò no: luego que se haya buuelto el enjambre viejo à su lugar tomareis la casa del enjambre nuevo, y dandole golpes, como se



ha dicho, para que suban las abejas arriba al cabo; despues pondreis un paño negro, ò pardo estendido en tierra, en parte llana y muy seguramente poco à poco ireis poniendo dicha colmena del enjambre nuevo encima de aquel paño, y la dexareis por espacio de tres credos, ò medio quarto de hora, y con la misma seguridad lo pondreis en un lado de dicho paño, y en donde huviere estado, mirareis con cuidado, y hallareis unos gusanillos tan blancos como la nieve, muy delicados, y dificultosos de ver: para conocerlos mejor se han de tocar con la punta del dedo, y se convierten en una gotica de agua, que gustandola con la lengua, es como si gustasen una gota de miel, y esso es cosa muy cierta, que el Rey está dentro, como si lo huviessen visto entrar, y assi lo podreis llevar al lugar, donde lo quisiereis poner; y haveis de advertir, que lo haveis de poner en lugar mas lexos que pudiereis; porque las abejas, conociendo la tierra, no se bolviessen à la casa del Rey, de donde primero salieron.

El enjambre, despues de ser partido, se debe repartir, contando despues el primero dia, que se partió, hasta el catorce, segunda vez en el repartidor, de la misma manera, que se ha dicho, le sacareis de tres partes las dos de las abejas, y aqui vereis algunas veces tres, y quatro Reyes, los quales dexareis, que ellas harán eleccion del mejor, y matareis los otros dentro de una hora, poco mas, ò menos, al qual repartidor pondreis donde hayais puesto el primero, con las mismas condiciones, que se ha dicho: advertireis, que algunas veces de gallardía, acostumbran anticiparse, que à los diez, ò doce dias enjambran: por esso se deben hacer dos cosas; la primera, que se visite de quando en quando, poniendo la oreja junto à ella, y si sentís, que los Reyes susurran, ò silvan, como hace la mosca quando está presa de la araña, en semejante caso no hay que aguardar, sino presto repartirlo, aunque no haya llegado el dia catorce, que se ha dicho; porque es señal, que ha descastillado el enjambre, y los Reyes nuevos se quieren ir: la segunda, que si acaso, enjambran sin poder haver prevenido lo dicho, cogido que sea el enjambre lo llevareis con gran tiento al repartidor, y alli mismo quitareis el Rey donde salió, y le sacareis, como se ha dicho, de tres partes las dos, y tendreis un buen enjambre; y se prevendrá, en que no enjambre mas, porque se le quitarán los Reyes, y parte de las abejas, y quedará en buena disposicion para robarle; despues que se haya partido un enjambre, y à los catorce dias de repartido, se sigue el robarlo, contando, que desde el primero que se partió, hasta el dia presente, hayan passado veinte, y cin-

*Repartir  
los enjam-  
bres.*

*Robar el  
enjambre.*

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 haya , y con la mano ireis apartando los panales , y mirareis si hay algun Rey ; porque como son novicios , son mas dificultosos de subir , y si le hallais , lo subireis con tiento ; pero si haveis visto subir algun otro , no hay necesidad de este ; despues tomareis la colmena , y la pondreis en el lugar donde salió la robada , y la robada llevareis à casa , donde os aprovechareis de la cera , y miel ; y advertid una cosa , que el humo debe ser mas , que quando se parte , porque las abejas tienen mas dificultad en subir .

*Advertencias.*

Acostumbran algunos , quando parten los enjambres , mudar todas las abejas à la colmena nueva , y la colmena vieja buelven à su lugar , y el nuevo ponen muy lexos del viejo , y al cabo de un dia , ò dos buelven à mudar las casas ; esto es , la colmena nueva ponen en donde está la vieja , y la vieja en el lugar de la nueva : la razon es que quando se partió fueron puestas las casas de la manera , que está dicho , y las abejas de la casa nueva se buelven al lugar viejo , y por esso la vieja se ha de mudar de donde estaba la nueva , que aunque en la vieja no quede ninguna abeja , como está poblado , salen las abejas nuevas , y buelven à poblar la casa de manera , que queda una casa tan buena como la otra .

Durante el Verano abrireis de diez en diez dias las colmenas , y las zahumareis con estiercol de buey , y las dexareis resfriar , rociando 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 irán : al fin del Otoño conviene limpiarles sus colmenas , en el mas bello dia , caliente , y sereno ; durante el Invierno no conviene 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 esté 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 mojar lana pura , y limpia de algun licor dulce , encima de la qual las abejas comerán dicho licor ; y porque en el Invierno no passen hambre , ò no se coman la miel , será bueno darles en la entrada de la colmena en un vaso , higos secos picados , y destemplados con agua , ò con vino cocido , y tambien passas picadas , y destempladas con agua ,

ò vino cocido, ò por el agujero de la entrada de la colmena algun licor dulce con geringa, paraque se sustenten el tiempo de carestía, y pobreza, hasta la Primavera.

Las abejas están sujetas à la peste, à la qual no hay mejor remedio, que llevar sus colmenas muy léxos; y tambien son molestadas del fluxo de cuerpo en el tiempo de la Primavera, quando la lechitresna florece, y el olmo produce su simiente, de que comen codiciosamente despues de haver padecido de 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 unas canalitas de madera.

*Enfermedades de las abejas, y su curacion.*

Algunas veces las abejas son enfermas, quando algunos años hay continuamente copia de flores: las abejas entienden mas en hacer 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 juvenes.

Quando los prados, y campos en la Primavera fueren cargados de flores, será bueno de tres en tres dias cerrarles los ojos de la entrada, y salida, que solo quede un pequeño respiradero; porque las abejas no puedan salir, paraque se detengan de hacer miel, y se pongan à hacer abejas juvenes. Si la polilla, que se concria de sus vasuras, las aflige, conviene hacerles zahumerio de ramos de granados, y de higuera salvatica.

Las abejas se corrompen quando han padecido demasiado calor, y frio: conose evidentemente por lo que se vé à menudo sacar fuera de la casa las abejas muertas, y están dentro sin hacer ruido, como dolorosas de su mal; quando esso acontece, conviene hacerlas comer miel cocida, mezclada con bellotas de encina, y rosas secas.

*Secretos de las abejas.*

Aquietareis la guerra del enjambre contra enjambre, tirandoles un poco de polvo menudo, ò vino cocido, ò mezclado, ò otro licor semejante, que aquietta las abejas de su furor.

Las abejas crueles, y rigurosas, se amansan visitandolas à menudo; y algunas veces 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 enjambres en una colmena, ò cortandoles à menudo habas con un cuchillo.

*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

vienen en grande numero : y assi, à la tarde pondreis entre las casas un vaso de estaño alto , y estrecho , y en el hondo un candil encendido ; porque entonces todas volarán por el contorno de la luz , y se quemarán 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 cerca de las colmenas , y los zanganos volarán encima de estas cubiertas para extinguir la sed , que hayan adquirido , por haver comido demasiada miel , y assi será facil cosa matarlos , y no temais os piquen , que no tienen acicate.

La recogida de la miel se hace en diversos tiempos , antes , ò despues de la Primavera , y en el principio del Otoño ; en el Invierno no hay ningun dia preciso para esso : si la sacais antes de estar lleno perfectamente , las abejas toman enojo , y dexan de trabajar , por la sed , que padecen.

Tiempo de sacar la miel.

Conocese el tiempo de sacar la miel , quando las abejas no hacen grande ruido , pero hacen un sonido placentero ; si los enjambres de las colmenas están cerrados de cera por encima ; si las abejas cazan , sacando fuera los zanganos , que son semejantes à las abejas , pero mas grandes , inutiles , y sin industria , y se comen la miel , que las abejas llevan.

La hora de recoger los panales es comunmente à la mañana , porque no es bueno darles molestia en tiempo de calor , y esso con sieras , ò cuchillos , el uno de los quales sirve de cortar los panales , y el otro para raer , y sacarlos fuera ; y será bueno bañar à menudo con agua estos dos instrumentos ; porque la cera no se pegue con el hierro , y las abejas , que estuvieren 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 hacerlas salir con humo de estiercol de buey , y con zahumo de malvas salvaticas , ò se debe ungir con el zumo de la misma yerva , para guardarse que no piquen ; quitados los panales , conviene llevarles al lugar donde se haya de hacer 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 ahuyentará aquellas que quisieren entrar.

Conviene, que la miel se haga en el mismo dia, que sacan los panales, entre tanto estén un poco tibios, y para hacerla se pondrán los panales de seis en seis, unos encima de otros, en un cesto de mimbres, tejido claro, y puntiagudo de abaxo, à modo de calza, haviendolos primero limpiado de las abejas pequeñas, y de toda otra suciedad. Quando esta miel fuesse colada por el dicho cesto de mimbres en un vaso inferior, se pondrá en un vaso de barro, el qual se dexará por un poco de tiempo abierto, hasta que haya acabado de hervir dentro, y ser espumada; despues sacareis los pedazos de los panales, que huvieren quedado en el cesto, y los exprimireis, de los quales saldrá miel, que no será tan buena como la otra, la qual se pondrá separadamente; porque la buena, y pura no se gaste; despues que esté bien exprimida, y prensada, lo restante de los panales labareis bien con agua, y lo pondréis en un vaso de cobre con agua, sobre fuego manso, porque se derrita, y despues de derretida se colará, esparciendola encima de agua; despues se bolverá à derretir de nuevo con agua, y se pondrá en la forma que quisieréis.

Aunque las señales de la buena miel sean de color roxo, de buen olor, pura, limpia, y luciente, en todas partes dulce, y deleytable al gusto, que no retenga nada de acrimonia, de una consistencia mediana entre liquido, y espeso, y por lo demás bien unida con ella misma, que alzandola arriba vaya siguiendo en forma de una linea derecha sin romperse; porque semejante rompimiento demuestra demasiada espesitud, ò raridad de mixtura, como tambien, que sea larga en el cocer, y que cociendo haga poca espuma; y sobre todo que no sienta à tomillo salsero excessivamente, aunque algunos la tienen en grande estimacion: la que es cogida en la Primavera, ò en el Verano, es siempre mejor que aquella de Invierno: la miel blanca no es de menos bondad, que la roxa; porque tiene las otras señales de bondad: esta es aquella de Salsas, Opul, Tautaul, y la del contorno de Narbona, que es muy blanca, y harto firme, y mejor sin comparacion, que toda la miel fuerte, sin hablar de la de Alcarria en Castilla, que es la mejor de todas: quanto la miel fuere mas fresca, es mejor; al contrario del 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 cuba, y el aceyte el de encima, assi la miel es mejor en el hondo del vaso, por quanto es mas firme, mejor, y mas dulce. El uso de la miel es muy necesario en muchas cosas, alarga la vida à la gente vieja, y à los de complexion fria: que sea assi, se vé en las abejas, que son pequeños

*Señales de la miel.*

*Virtudes de la miel.*

animales débiles, y viven hasta diez años, por mantenerse de miel. La miel impide la putrefaccion, y se hace gargarismos de ella, para limpiar las llagas de la boca, y se destila agua, que hace renacer los pelos caídos de qualquier parte del cuerpo: la miel preserva de corrupcion. De aqui nace, que quando quieren conservar alguna raiz, 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, de la qual se dirá de passo.

*Miel rosada, y violada, como se hacen.*

La miel violada, rosada, de blugosa, y antosa, se prepara toda de un mismo modo: tomareis zumo de rosas frescas una libra, miel blanca pura, y cocida, y primero espumada, diez libras, todo junto en un vaso con fuego claro, y quando empezare á hervir, añadireis quatro libras de rosas frescas, y aun verdes, cortadas con unas tixerias, y lo hareis cocer todo junto, hasta que el zumo sea consumido, meneandolo con un palo à menudo; y despues de hecho esto, lo colareis, y lo pondreis en un vaso de barro para conservarlo; porque quanto mas está hecho, es mejor. De otra manera, que es mejor, y mas usado: picareis en un mortero rosas frescas, añadiendo cantidad de miel, y ponedla al Sol por espacio de tres meses, despues coladla, y hacedla cocer juntamente con miel. Otro: tomad iguales partes de miel, y demás infusion de rosas frescas, y cocedlo todo à modo de jarave, quanto mas fuere en infusion de rosas, tanto mejor será la miel rosada, y esta es mas cómoda para tomar por la boca, assi como la primera, y segunda para el uso de las medicinas, ò ayudas. La miel de arrayan se hace de una 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 unida, 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 hace con ceniza de papel quemado; la verde con mixtura de verdete; la colorada con raíz de anchuza, ò bermellon polvorizado: la blanca se hace de varios modos; pero el mas usado es este: hareis derretir la cera en un vaso acomodado, y despues la colareis con una estameña, hasta que esté limpia de toda la superfluidad; assi passada, la pondreis en fuego manso de carbon dentro de un vaso de cobre, por tenerla liquida, y caliente; despues tendreis una, ò dos cubas llenas de agua fresca, en la qual bañareis dos paños gruesos de medio dedo, à modo de cubiertas rompidas muy grosseras, en las quales atareis un palo, ò baculo, para poder

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 del agua, en la qual quedará la cera, y de esta manera la ireis sacando toda; despues tomareis esta cera, y la estendereis cada pedazo à parte encima de paja, cubierta de telas en el Sol del mes de Julio, encima de 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 hiciesse 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 veces como la viereis emblanquecer, si bien de esta manera no es tan seguro, ni de sí tan espesa como la primera; porque el derretir à menudo la cera, la hace disminuir mucho; pero el hacerla secar al Sol, no causa grande pérdida, ni disminucion, como lo podreis probar.

## CAPITULO DECIMOTERCIO.

### *SECRETOS DE LOS GUSANOS, QUE HACEN LA SEDA, y la utilidad, que dan, con sus enfermedades, y remedios.*

**P**Or quanto à la buena Madre de Familias de la Casa de Campo se le ha dado, y le pertenece el gobierno de los animales volatiles, assi no hará menos cuenta de los gusanos, que hacen la seda, que de aquellos, que hacen la miel; porque además del placer, y gusto que puede tomar en la contemplacion de la industria maravillosa de estos animalejos, en el hacer, è hilar la seda, de la qual puede sacar de su trabajo un provecho increíble, y tan excelente, que 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 vemos, que los Reyes, Principes, Nobles, y Gentiles Hombres, y otras personas notables, van vestidos del trabajo de estos animalejos, que no tan solamente sirve la seda para parecer bien los hombres que de ella van vestidos, pero aun es un remedio singular para confortar el corazon triste, y enfermo, y para recrear el entendimiento triste, y melancolico, como se puede conocer por la confeccion noble, y real, llamada por los Medicos, Alkermes, la qual está compuesta por la mayor parte de

*Secretos  
de los gusanos,  
que hacen la seda.*

decoccion, è infusion de seda, en los Kermes tomados por la boca, que es un remedio soberano; por esso la Madre de Familias si tuviere proposito de criar estos gusanos, à fin de sacar provecho de la venta, que puede hacer 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, paraque puedan mejor acertar en dicho exercicio.

La Madre de Familias, que quiere emprender el gobierno de estos gusanos por su comodidad, conviene que haga eleccion en su casa de un aposento acomodado, para hacer la cria de ellos, y que sea mas presto en lugar alto, que baxo, y en buen ayre, sin ninguna humedad, que esté bien acomodado de ventanas, que el Sol pueda entrar de mañana, y tarde; tambien que dichas ventanas estén bien cerradas, y deben estar guarnecidas de vidrieras, ò lienzo sutil, à fin de que quando llueva, ò haga viento, tiempo frio, ò humedo, puedan estar bien cerrados; y assi, quien tuviere este gobierno, debe tener cuenta con el tiempo; porque estos animalejos son muy delicados en todo tiempo. Tambien conviene que delante de las ventanas haya redes, paraque 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 noche, por lo que podrian matar, y dañar dichos gusanos. El dicho aposento debe estar guarnecido de pilares de madera, con sus traviessos, encima de los quales pondreis tablas de cañizos, ò de madera para acomodar estos animalejos, los quales cañizos, ò tablas, antes que pongan en ellos los gusanos, conviene rociarlos con un poco de vinagre bueno, y despues fregarlos con yervas olorosas, como axenjo, abrotano, y otras; porque dichos gusanos aman mucho los buenos olores.

La buena Madre de Familias debe ser muy diligente, tan presto como viere, que los morales empiezan à brotar, para sacar las hojas, en apercibir la labor de dichos gusanos, que huviere conservado todo el Invierno; y si viere, que el moral tardasse en sacar las hojas, hará poner estiercol encima de las raices en Marzo, en Luna creciente, paraque les dé mas priessa en sacar las hojas; de otra manera, en falta de hojas de morales, si la labor fuesse nacida, acudirá para su sustento à las hojas tiernas de la romaza, ò del olmo, ò de hortigas, y otras.

Quanto à el avivar la labor de dichos gusanos de hacer seda, se de-



debe tomar de la labor, que no tenga mas de un año, y ponerla en baño de un buen vino blanco, ò malvasia, tibio; despues que la buena labor fuere en el hondo, tomareis el vaso, è ireislo declinando poco à poco, y la labor, que va encima nadando, se irá con el vino, por no ser de ningun provecho; y la buena, quedará en el hondo, luego la pondreis con un vaso à proposito estendida, y cubierta con un lienzo delicado, ò con un pliego de papel en el Sol, paraque dicha labor, no pierda el calor, que tiene del vino, y en siendo 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 va al hondo, y quitan, la que va nadando por encima, que no vale nada; pero vale mucho que se haga dicho baño con dicho vino; porque les dá mas fortaleza para estar sanos, y para resistir mejor en qualquiera manera de mal tiempo; y se vé no haverse muerto mas de dos, ò tres por ciento, y vienen todos juntos en hacer las dormidas, y en hacer la muda.

*La labor de los gusanos, como se aviva.*

El tiempo de poner de 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 esté 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 pelos, que no aquellos, que nacen en Luna vieja; porque estos hacen la seda en quatro venidas, y la seda sale mas quebradiza, y sin provecho alguno.

El modo, y manera de poner à avivar dicha labor, despues de puesta en el baño del vino blanco, por las razones arriba dichas, la pondreis delante del fuego, hasta que sienta un poquito de el calor del fuege, despues la pondreis en medio de dos talegonas de pluma, un poquito calientes, ò las mugeres dentro sus pechos, pero que no tengan su purgacion, y aun estén un tanto léxos de ella, si quieren sea naciente, y de provecho. Otros los ponen despues que empiezan à nacer en una cazuela de madera, con papel blanco encima, llena de agujeritos, como un grano de mijo, un tanto larguitos, y procurareis buscar hojas de morales tiernas, y se las pondreis encima, y luego los nacidos se pondrán en dichas hojas, y despues con dichas hojas, tomandolas, los llevareis sobre planchas, ò tablillas, pero que primero estén fregadas con axenjo, ò con abrotano, ò con otras yervas semejantes. En ser nacidos, les dareis hojas tiernas de morales, mañana, y tarde, que estén estendidas de hoja en hoja, y despues de dia en dia les ireis creciendo la comida, segun los

los gusanos irán creciendo, hasta la quarta muda, ò dormida; porque entonces será necessario darles de comer tambien à medio dia, hasta que coman mas de lo acostumbrado; empero se debe advertir, que el que los da de comer, se lo dé poco à poco, y que las hojas no sean duras en el principio, paraque mejor las puedan romper; conviene tambien, que las hojas no sean marchitas, ni humedas, ni bañadas; y si acaso lo fueren, conviene hacerlas enjugar, tomando paños de lienzo bien limpios, y calientes, y con ellos enjugarles; conviene, que antes de darles de comer estén cogidas las hojas de diez, hasta quince horas, paraque en este tiempo hayan perdido un tanto de la humedad, y mayormente de un dia en otro en los principios: quando es muy tierna, paraque mejor estén defendidos de enfermedades. Fuera mejor coger las hojas de los morales, que fueren plantados en lugar alto, y seco, puestos cara al Sol, y mas presto de morales viejos, que no de los juvenes; y es necessario coger dichas hojas, no de mañana, quando estén mojadas del rocío, ò de otra cosa, sino despues que el Sol les ha passado por encima; y antes que se den à los gusanos, conviene separar las malas de las buenas. Quando viereis que el tiempo se prepara para llover, cogereis hojas para tres dias, poniendola en un aposento fresco, y enjuto, meneandolas dos, y tres veces al dia, paraque 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 hay botoncitos de ojitos, y los de mas arriba son los primeros, que sacan hojas, y los botoncitos de abaxo, que aun no han salido, son buenos en esse tiempo para ingerir de escudete; y subireis en el moral, y con una hoz, que corte bien, cortareis dichas varillas en los botones de arriba, que havrán empezado à sacar pimpollos, y hojas, tanto, quanto tendreis necesidad, y esso hareis de moral en moral, y hareis caer en tierra dicha hoja con los troncos, y debaxo del moral, ò en casa, con mayor comodidad, sacareis las hojas de los troncos, y despues bolvereis al moral primero, y à los demás consecutivamente, y hallareis, que dichas varillas, en los botoncitos, ò ojos, que quadaron, havrán sacado mucha hoja, y bolvereis otra vez à cortar dicha varilla encima de dos, ò tres ojos; porque estos quedan para hacer varillas para el año venidero; y vereis de esta suerte quanta mas hoja os darán los morales, por estar ellos limpios, y bien tratados, y los morales se harán mas bellos; porque por cada varillá se harán dos, ò tres, segun los ojos, que dexareis debaxo de la

varilla; y si quereis que sea al contrario, haced que la cojan como lo acostumbrañ, y vereis la experiencia.

Es cosa maravillosa de estos animalejos, que no tienen sangre, ojos, huessos, dientes, ni tripas; y assi conviene no tocarles con las manos, sino lo menos que fuere possible, que quanto mas fueren meneados, tanto mas serán dañados: y la razon es, que ellos son tiernos, y muy delicados, principalmente quando quieren hacer la muda, ò dormida. Tambien conviene tenerlos muy limpios, y sacarles las pequeñas immundicias de tres en tres dias, hasta que hayan hecho las dormidas, y estén mudados, ò despojados de la piel, y assimismo zahumarles con incienso, ajos, cebollas, puerros, ò gordura de puerco salado, poniendolo encima de las asquas encendidas; porque dichos animalejos toman de ello gran contento; y si fueren enfermos, este olor les da fuerza, y tambien el olor de las buenas yervas.

Haveis de advertir tambien, que duermen quatro veces, principalmente quando mudan, y se despojan de la piel; algunas veces hay algunos, que siempre comen sin dormir, y estos conviene ponerlos à parte, sin darles de comer, para hacer que duerman, que de otra manera se perderian todos; verdad es, que si fueren de los pequeños, es necesidad darles de comer sobrado. Despues que han hecho quatro veces la dormida, y la muda, comen mas que nunca, hasta que tengan 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 sacarán será blanca; si fuere un tanto rubia, la seda será rubia; si fuere de color de oro, la seda que sacarán será amarilla; y assi, sintiendose ellos muy hartos, y llenos, buscan algun lugar á proposito para atarse, y tomar assiento para urdir por su orden la seda. Entonces es necessaria la diligencia en tener aparejada, y poner por el contorno de las tablas mucha retama, sarmientos, ramos de roble, de urses, de estepa, de encina, ò de castaño, ò de otros, que todo sea bien seco, porque la humedad les es muy enemiga, y les hace daño, y no se las pondreis muy apretadas, ni mucha cantidad de dichos gusanos en cada una de las tablas, para que puedan en los ramos estar mas espaciosos, que no vengandos, ò tres à encontrarse à hilar juntos, que es una de las causas, que una onza de labor, no saca el peso de seda, que debe sacar; porque esso no puede servir por seda, sino por aducar, ò hiladillo, y no vale la mitad del precio, que vale la seda.

En este tiempo, que los gusanos quieren subir para hacer su obra, no los haveis de dexar, hasta que estén todos puestos, y atados en

su asiento ; porque como van con furia , y apriessa buscando dicho lugar , conviene guardar no caygan en tierra , y los que cayeren , los pondreis en algun lugar de los ramos , que sea à proposito : ellos hacen su obra en dos , ó tres dias , poco mas , ó menos , segun el tiempo , que anda entonces , si fuere caliente , ó frio , ó segun el uno sea mas débil , ó mas potente , que el otro , ó que sea el capullo mas pequeño , ó mas grueso. Quando trabajan se hacen sentir , y quando no se sienten , entonces dan fin à su obra , y quedan todos dentro de su capullo , diez , ó hasta veinte dias , poco mas , ó menos , segun el capullo es tierno , blando , ó duro ; conviene despues de escogidos los capullos para la labor , poner los demás para la seda al Sol , paraque el gusano , ó parpello , que está dentro , se muera : y si el tiempo va nubloso , conviene ponerlos en sacos , ó talegones , y ponerlos en el horno , despues de sacado el pan , por espacio de una hora , y otra que estén en los sacos , ó talegones , y serán muertos todos.

Quando à el escoger de los capullos para la seda , los de color amarillo son mejores , que los roxos , y los que menos valen son los blancos. En el escoger los capullos , los simples son mejores , que los dobles , porque dentro de los dobles están el macho , y la hembra , la qual hembra , quando ha hecho sus huevos de mañana , se buelve à atar otra vez con el macho , y estos son buenos para engendrar.

Quando los gusanos , ù parpelloles estén fuera de sus capullos , será necessario escoger de los mejores para hacer buena labor. Hareis juicio de los capullos , en que está dentro el macho , quando los mas largos , y puntiagudos , y en los mas redondos , y mas llanos del cabo ; están las hembras , y quando están fuera de los capullos , se conocen , que los machos son mas gruesos , gordos , y mas negros ; porque estos son tenidos por mas fuertes , y hacen mejor simiente , que los otros , y conviene tomar dos veces 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 lienzo blanco extendidos , y mejor sobre pliegos de papel , extendidos en tablas , para recibir sus huevos : el papel blanco es mas à proposito , y mas acomodado , que no los paños de lienzo ; porque se pueden mejor sacar los huevos , que en él están pegados , sin hacerles daño.

*El hilar  
la seda.*

Conviene hacer hilar la seda lo mas presto , que se pueda , y sino pondreis los capullos en lugar que no les dé el polvo , ó que estén cubiertos muy bien , sacados los dobles de los simples , paraque

se haga mas buena seda ; mas sobre todo, escogereis el mejor Maestro, que no podreis hallar ; porque si se hila la seda de mano de persona, que no sea bien experimentada, no se puede decir el daño, que de ello se sigue, como lo dexa ver la exper/encia ; porque se vende à menos del precio el quarto, y aun muchas veces mas del tercio, sino que no fuessen de aquellos, que la hilan à la Velonesa, para hacer velos sutilissimos, la qual da mejor utilidad, que todas las otras sedas.

Estos animalejos, que hacen la seda, están sujetos à algunas enfermedades, y esso quando el que tiene cargo de ellos el negligente en tenerlos limpios, hasta haver mudado, ò que el viento de Aquilon, Cierzo, ò Tramontana, ò el calor del Sol de Medio-Dia los haya molestado demasiado ; todas estas cosas los enferman, y assi conviene tenerlos bien limpios, y las ventanas, y agujeros bien cerrados, paraque los vientos frios no entren, y tenerles en el aposento un brasero de fuego de carbon bien encendido, sin humo, y poner encima del fuego incienso, ò cebolla, cortada à ruedecillas, ò gordura de puerco salado ; porque ellos aman mucho este olor, que esso los sana ; tambien los rociareis con un poco de malvasia, ò con aguardiente ; y si ellos fueren molestados del demasiado calor del Sol de medio dia, los rociareis con un poco de agua rosada ; y si fuere por haver comido demasiado, los sanareis con dieta, haciendolos estar tres, à quatro dias sin comida ; y si huviere algunos, que estén tocados de un color colorado, ò rojo, y que tuvieren encima del vientre cierto humor, que les baña, conviene sacarlos presto de entre los otros, y à la mañana, antes que el Sol salga, poner los sanos en el ayre, por un poco de tiempo, despues bolverlos à su lugar, y los rociareis con vinagre fuerte, y antes de bolverlos, fregareis las tablas con axenjo, 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 están preguntando las preguntas siguientes. Primero, quanta cantidad de seda en peso sale de uua onza de labor ? Segundo, quanta hoja de moral comen los gusanos, que salen de una onza de labor ? Tercero, quanta seda sale de una libra de los capullos simples, despues de muertos los gusanos dentro ? Quarto, si conviene hacer labor, ò no ? Quinto, si conviene hacer la seda à medias ? Y finalmente, si la hoja es mejor de moral ingerido, ò del que viene de grano ?

Quanto à la primera pregunta, digo, que si la labor fuere puesta en el baño del vino tibio, y que sea aviyada en el creciente de Lu-

*Enferme-  
dades, y  
curas.*

na, y en lo demás, seguido el orden, que se ha dicho, y que los gusanos no sean comidos de ratones, gatos, golondrinas, y gallinas, y de otros animales, ò aves domesticas, se sacan en algunos Países, y territorios, ocho, y nueve libras de seda; y en otras partes, que los gusanos son mas gruesos, sacan once, y doce libras de seda por onza de labor, con que se añada otra tanta labor, que faltare de la onza, que será la que irá nadando encima del baño del vino, y con la falta del aducar, que son los capullos dobles, y los de que hareis labor.

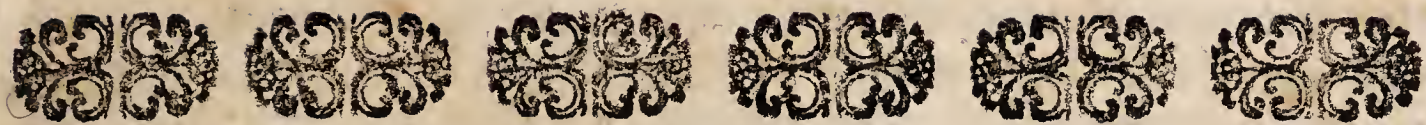
En la segunda pregunta, digo: que de una onza de labor, los gusanos de ella, si fueren de labor Española, que es mejor, que la de Italia, comerán cinco quintales de hoja, poco mas, ò menos, si se les dá con el orden, que se ha dicho; verdad es, que si se les dan, como lo hacen algunas mugeres, que no hacen sino cargarlos de los troncos, ò pimpollos con todas las hojas, y del fruto, que llevan, assi como lo ha cogido el ruia cogedor, no bastarán dos veces mas.

Respondo à la tercera pregunta: que de los capullos, despues de muertos dentro los gusanos, sale de ellos dos onzas y media hasta tres onzas por libra de peso de seda hilada.

En la quarta pregunta, digo: que si, que conviene hacer labor, que no sea sino por sí proprio; por lo que hay algunos Mercaderes, que compran de ella mucha para vender, y de ellos hay algunos, que no temen à Dios; la que les queda, que no la pueden vender, la escaldan paraque no se avive, y el año venidero la despiden, mezclandola con la nueva; verdad es, que conviene de tres en tres, ò de quatro en quatro años renovarla, y que sea de la de España, que es mejor, que la de la parte de Italia.

Digo en la quinta pregunta: que un hombre, que tiene mucha cantidad de morales, le es mejor utilidad, que dé las hojas à media seda, que no venderlas en el moral, y se quita de trabajo, y el que la toma, le conviene, mayormente si tuviere en su casa familia para hacer este exercicio, porque solo pone la labor, y el trabajo, hasta que los capullos estén hechos, y entonces los parten por medio, y esto es un partido honesto para todos; porque si algún año las gusanos no se acertáren, el uno no puede perder mucho, porque no pierde sino la labor, y el trabajo, y es imposible 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 pregunto, digo, que los remito al tratado del moral, en el segundo Libro, donde se da la razon.



# 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 animales de la Casa de Campo, con muchas  
curiosidades.

## CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DE LOS PERROS DE CAZA, Y DE SUS  
*enfermedades, y remedios.*



IGUIENDO mi designio, trataremos ahora de la ca-  
za de los animales terrestres, y volatiles; y del pes-  
cado, no porque entiendo, que el Padre de Familias  
de la Casa de Campo se ocupe del todo en ella, sino  
fuere alguna vez, por recreo, los ratos que huviesse  
de estar ocioso, para desviar malos pensamientos, y

divertir melancolías; y assi se dirà, que hay tres maneras de caza,  
la una de los animales quadrupedos, como ciervos, javalíes, lie-  
bres, y conejos; la otra de las aves, y la otra de los pescados. En  
cada una de estas tres suertes de caza se puede exercitar el Dueño  
de la Casa de Campo, quando saliere à la Campaña, y principal-  
mente en la caza de los animales de quatro pies; porque la del pes-  
cado pertenece à los criados en los dias de Fiesta, despues de haver  
oido 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 dar credito  
à Platon, pertenece mas à los criados, que al Señor.

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 hace de noche, y que no se toma sino por passatiempo, y alivio de trabajo, por adquirir mayor promptitud, ligereza, alegria, y fuerza del cuerpo; sea como se quiera, el Señor de la Casa de Campo, mayormente siendo gran Señor, puede algunas veces tomar este exercicio por recreacion, despues de haver 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, javalíes, venados, liebres, y conejos, se hace principalmente con perros, cavallos, y con fuerza de hombres, y algunas veces con lazos, y redes, y otras veces con telas; pero estos dos modos de tomar los animales son mas para los delicados, pusilanimos, 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 están destinados à la caza, son de quatro suertes en quanto al pelo, como blanco, de color de miel, ò melados, manchados, y negros. Los blancos son mejores, porque tienen mejor nariz, y son veloces, 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 mudanza de lugar à lugar, y aventajan à las otras especies de perros, y son de mas credito, pero quieren ser acompañados de hombres, que vayan batiendo las matas, y temen el agua, y principalmente en el Invierno, quando hace frio.

Aquellos, que son todos blancos, son mejores, que aquellos, que son manchados de roxo.

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 están sujetos à tener los pies gordos, y tiernos.

Los de color melado, se siguen despues de los blancos en bondad, son muy veloces, prompts, y ligeros, y de grande empresa, y tienen buen sentido de narices, y observan casi en todo la ventaja, como los blancos, excepto, que no resisten assi el calor, como ni tampoco el batir del cazador, pero son mas prestos, y ardientes; temen el agua, y el frio, y corren seguros, y veloces, particularmente desean correr el ciervo sobre todos los demás animales, y no cuydan de las liebres, y conejos; verdad es, que son mas de su fantasia, y son mas dificiles de adiestrar, que no los blancos, y de mas trabajo.

Los mejores perros, despues de los melados, son aquellos, que



tienen el pelo mas vivo, tirante à roxo, y que tienen una mancha blanca en la frente, y en el cuello; assi mismo aquellos que fueren todos melados; pero aquellos que tiran à amarillez, siendo manchados de griso, no valen mucho; los que son pelosos son buenos, pero muy golosos.

Los perros blancos, y melados no son buenos, sino para los Reyes Principes, y grandes Señores, y no para los 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 prompts, 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 el 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 ver 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 prompts, 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 dice continuamente, que de todos talles de perros hay de buenos, puede ser que el pelo no importe mucho à la bondad de los perros, y que de todas maneras de pelo se hallen buenos; y por esso un perro de qualquier pelo puede ser bello, y bueno, teniendo las señales siguientes.

La cabeza medianamente gruesa, mas larga que gruesa, la nariz gruesa, y abierta, la oreja larga, y medianamente gruesa; de riñones corvo, los lomos gruesos, las piernas gruesas, largas, y recogidas, el talon bien derecho, la cola gruesa, cerca de los riñones, y en lo demás sutil, si no fuere à la fin, el pelo baxo, el vientre rubio, las piernas gruesas, la planta del pie seca, à manera de los de la zorra, la uña gruesa.

Las señales de los perros machos, y hembras, son las siguientes. El macho debe ser corto y corvo, y la hembra larga, y la significacion de esta seña semejante es; la nariz gruesa, y abierta, significando, que son de grande ardor de riñones, y de talon derecho, demonstrando presteza, la cola gruesa, cercana de los riñones, larga, y delgada hasta la fin, significacion de fuerza 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 gruesas, y el pie de

zorra, y las uñas gruesas, significan que no tiene el pie gordo, y que es gallardo de sus miembros para correr ligeramente sin fatigarse. Y porque es muy difícil poder hallar semejantes perros, los quales son necesarios para la caza, conviene buscar una hembra buena, de buena raza, fuerte, y bien proporcionada de sus miembros, con las costillas, y costados grandes, y largos, la qual hareis, que se tome de un perro bueno, y perfecto, que tenga las señales, que arriba se han especificado, y no en otro tiempo, si fuere possible, sino baxo los signos de Geminis, y de Aquario, que será à fin de Enero, y de Mayo; porque los perros, nacidos en semejante tiempo, no están sujetos à la rabia, y nacerán mas machos, que hembras.

*La perra  
preñada, como se ha de  
tratar.*

Quando la hembra estuviere preñada, que empezáre à demonstrarse en el vientre, no se debe mas llevar à la caza, para quitar ocasion, que no recibiesen algun daño los perrillos del vientre; debese solamente dexar ir por el establo, ò corral, y por la casa, sin tenerla atada, ni encerrada, porque no tomasse enojo, y malpariesse; y en haviendo parido, que será cerca de Marzo, ò Abril, antes del calor, ò frio; porque en estas dos calidades de tiempo acostumbran los mas perros rabiar, y quando empezaren à ver la luz, conviene que sean sustentados con leche de vaca, de cabra, ò de oveja, y en el frio, ò calor no sean separados de su madre antes de edad de dos meses; despues se deben sustentar hasta la edad de diez meses con sopas de pan, y de todas maneras de piñata, y despues de diez meses se pueden sustentar en el mismo establo, ò perrera, como se dirá abaxo. Todos los perros de correr se deben sustentar juntos en un establo, ò perrera, propria, y acomodada, paraque entre ellos se conozcan, y se entiendan, y se amen mas: lo que no hacen 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 mantienen mas frescos, y gordos, y se preservan de muchas enfermedades, que si fuera de centeno los haria perder mucho; y si de trigo puro, bolverian de cuerpo demasiado duros, y por esso conviene mezclar el uno con el otro. En el Invierno se les debe dar à comer carne, y essa à los flacos, y que corren el ciervo; pero à aquellos que corren las liebres, y conejos nunca, por temor no se encarnizassen, y fuessen à los animales gruesos, y despues no harian caso de las liebres, y conejos, los quales se entremeten ordinariamente entre los animales domesticos, por escapar de los perros, y entonces se puedan dexar ir las liebres, por salir de los animales domesticos. La mejor carne, que se les puede dar, y los hará mas fuertes, y gallardos, es de cavallo, jumenta, y mula. Quanto à

la

la carne de los bueyes, bacas, y otros semejantes, les es à los perros de mas agria substancia, y la carne, que se les da, debe ser primero desollada; porque no conozcan la calidad del animal, ni de su pelo.

El buen cazador hará grande estima del caldo hecho de carne de oveja, ò de cabra, y de las cabezas de buey; para los perros flacos, que corren las liebres, y conejos, y conviene algunas veces poner en este caldo, y piñata algun poco de azafrán.

El establo, ò perrera debe ser puesto en algun lugar, que dé el Sol de Levante, por medio del qual passe algun reguero, ò arroyo de agua, ò de fuente; el alojamiento de los perros sea fabricado de paredes bien blanqueadas, y que esté bien pavimentado; porque las pulgas, arañas, chinchas, y otros semejantes animalejos no los molesten.

Conviene, que el hombre, que los gobierna sea pacifico, cortés, y blando, y de su natural sea amigo de los perros, y los limpie, y friegue con un manajo de paja; que les de à comer algo de golosina, ò chucheria, y los lleve à passear por los campos de trigo verde, y praderias, assi por hacerlos passear, como tambien para vér la campaña, haciendolos passear por el traviesso, ò entre los animales domesticos, assi de los ganados de lana, como tambien de los animales gruesos, paraque tomen costumbre en conocerlos.

Si los perros fueren enfermos, conviene usar de los siguientes remedios.

Para las pulgas secas, y otros gusanos, y animalejos, de los quales los perros muchas veces se cargan, y principalmente con el grande calor, conviene lavarlos, ò à lo menos fregarlos con decoccion hecha de buena cantidad, con diez buenos manajos de las yervas siguientes: berros salvaticos, salvia, romero, ruda, parietaria, y seis puñados de sal, y todo bien cosido.

Para hacerles caer los gusanillos, conviene tomar pez, y resina en polvo, aloe tambien en polvo, cal viva, y azufre vivo, todo mezclado con hiel de buey, y de este licor fregareis el lugar inficionado de gusanos.

Si los perros fueren mordidos de alguna serpiente, conviene luego darles à beber zumo sacado de hojas de fresno, ò un buen jarro de una decoccion hecha de ruda, yerva buena, verbasco, y retama, en la qual se debe añadir el peso de un escudo de triaca, y encima de la mordedura aplicar assimismo de la triaca.

Quando los perros fueren mordidos de algun perro rabioso, conviene ponerle luego en un tinajon lleno de agua de mar, ò en defecto de dicha agua, en agua comun, en el qual esté derritidos quatro al-

*Comidas de los perros.*

*Sus enfermedades, y curaciones.*

mudes de sal, y esso le preserva à que no se vuelva rabioso; y si acontece, que no le den el dicho remedio, es necessario matarle luego, para que no vaya entre los otros. Las señales de la rabia son, que van con la cola elevada àcia arriba, y 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 aceyte de nueces, y libra y media de aceyte de cardon, dos libras de gordura vieja, tres libras de miel comun, libra y media de vinagre, y hacerlo hervir todo junto, hasta la consumacion de la mitad del vinagre; despues añadir pez, ò resina, pez comun, de cada una dos libras y media, cera nueva media libra, y lo hareis derretir todo junto; despues pondréis los siguientes polvos: libra y media de azufre, dos libras de vitriolo recocado, dos onzas de vedegambre, y de todo esto se hará unguento; y los fregareis con ello, y despues conviene lavarlos con agua, y sal.

*Sus enfermedades, y remedios.*

Para las lombrices de los perros, conviene hacerles una bebida de decoccion de axenjo, abrotano, rasura de cuerno de ciervo, ò hacerles beber pildoras, compuestas de cuerno de ciervo, y de azufre, aloe, y zumo de axenjo.

Si los perros, fueren despeados, les fomentareis los pies con restaurativos hechos de yemas de huevos, zumo de granadas, todo bien incorporado, y lo dexareis reposar todo un dia entero.

Los perros muchas veces son heridos de los puercos javalles 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, será necessario primeramente bolverlas à su lugar, y despues ponerle dentro del cuerpo en el derecho del buche una cala de gordura, y cocer la piel por encima, y en cada un punto del hilo hareis un nudo, y cortar el hilo en cada punto, y assi mismo por todas las otras heridas, que fueren en otros lugares del cuerpo, poniendo siempre una cala de gordura.

Para las llagas de los perros, es su proprio balsamo el zumo de la brasicà marina, puesto subitamente encima de la llaga, para solidarla, ó tomar del zumo de la yerva, llamada tabaco.

Para contra los caneros, que vienen en las orejas de los perros tomareis una dragma de jabon, aceyte de tartar, sal armoniaco, azufre vedegambre, todo incorporado en vinagre blanco, y agua fuerte, y por nueve mañanas se debe lavar el cancro sebredicho.

Si los perros fueren resfriados por haver corrido en mal tiempo

ò nadado en los rios , ò lagunas siguiendo los animales , luego que fueren bueltos à su establo , ò perrera , los calentareis delante de un grande fuego , y despues los limpiareis del lodo.

Muchas veces acontece , que corriendo los perros por la campaña entre malezas , ò otros lugares asperos , y salvaticos , se desuellan los pies , por esto conviene lavarlos con agua sal , y hacerles un emplastro de yemas de huevos , batidos con vinagre fortissimo , y zumo de la yerva pilosella.

*Secretos  
para sus  
enfermedades.*

Si los perros , corriendo , fueren heridos en alguna parte del cuerpo con la punta del cuerno del ciervo , ò de los dientes del puerco javalí , conviene poner emplastro en el lugar , de la raiz de consuelda mayor , corona de rey , aceyte rosado , partes iguales , y antes que se aplique el emplastro , quitareis los pelos del lugar ofendido.

Para hacer orinar los perros , los hareis beber una decoccion hecha de vino blanco , y de malvas , y malvariscos , raiz de hinojo , y de zarza.

Si los perros tuvieren llagas en las orejas , destilareis agresta , mezclada con agua de sexfolio , continuandolo por tres , ó quatro mañanas.

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 gobierna los enseñe à la corneta , à nadar , y poner al agua , paraque sean mas prompts , è instruidos al seguimiento de los animales , si aconteciesse , que para salvarse se fuessen à algun rio , ò laguna. Despues se deben llevar una vez en la semana , por lo mas , en la campaña ; pero no antes que tengan diez y seis , ò diez y ocho meses ; porque antes de este tiempo no son aun del todo reforzados , ni seguros encima de sus miembros. Y sobre todo conviene saber bien à que manera de caza los quereis adiestrar , ò enseñar , si fuere para correr el ciervo , ò el puerco javalí , ò las liebres , ò conejos ; porque de aquellos animales , en los quales hareis correr la primera vez , siempre se acordarán ; si bien hay algunos naturalmente inclinados à caza gruesa , y se llaman sabuessos ; otros à liebres , y se llaman galgos , otros à 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 paraque le 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 haviendo sentido el calor del Sol , no quieren mas correr ; y por esso no conviene enseñar los perros juvenes dentro

*Adiestrar  
los perros  
jovenes.*

la tela; porque no hacen sino lanzarse con el animal, y este modo puede ser visto de todos, y en todas las horas, haciendolos despues correr fuera de la tela, y que el animal se alexa un poco dellos, luego lo abandonan, ò apechugan, y le dan la caza; y finalmente para enseñarlos mejor, será bien poner los perros juvenes todos juntos con quatro, ò cinco de los viejos, quando querais hacerlos correr.

## CAPITULO SEGUNDO.

*SECRETOS DE LA CAZA DEL CIERVO, Y DE LA utilidad, que se saca de ella, y de los remedios, que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar para su familia.*

*La caza del ciervo pertenece à los Reyes, y Principes.*

**L**Os Reyes, Principes, y Grandes Señores, à los quales conviene la caza del ciervo, y no à otros, no serán solícitos en hacer correr el ciervo, sin antes haver entendido de su cazador, qual es el ciervo, que han de correr, si es joven, ò viejo, bello, grande, grueso, y que merece ser cazado, y despues donde es su retirada. Conocerá el cazador la edad, y belleza del ciervo, por el juicio, que puede hacer de sus vestigios, del excremento grueso, del lugar por donde huviere passado, de los ramos, que havrá echado, y de las yerbas, que havrá pisado.

*Señales de la edad del buen ciervo.*

Las señales del ciervo bello son, el vestigio grande, y largo, y con la estampa del pie en la tierra, el talon grueso, y largo, la pequeña abertura, ò hendidura por el medio del pie largo, ò abierto, la pierna larga, el pie grueso, y corto, y que no corre de punta, el esperon raso, y grueso. El ciervo viejo en el caminar no passa el pie trasero al de delante, antes queda quatro dedos atrás por lo menos, lo que hace tambien el ciervo joven; porque en el caminar no passa el pie trasero al de delante, como hace la mula que va de camino.

La cierva tiene comunmente los pies largos, y estrechos, escavados con huessos pequeños, que cortan.

*Señales para conocer la edad de el ciervo.*

Los excrementos de los ciervos no son semejantes en todos tiempos; porque los unos son formados, otros torcidos, otros llanos. En el mes de Abril, y Mayo los ciervos viejos hacen los excrementos llanos; y si fueren largos, macizos, y gruesos, será señal, que el ciervo es de diez cuernos pequeños, que proceden del tronco. En el mes de Junio, y Julio hacen mas excrementos gruesos, y retor-

tijados, y harto blandos; todavia hay algunos, que lo hacen llano hasta medio Julio, y despues de medio Julio, hasta la fin de Agosto, sus excrementos estan formados gruesos, largos, untosos, y olorosos.

Se puede distinguir el ciervo de diez cuernos de los viejos, en el llevar la cabeza caminando; dicese, que quando un ciervo passa un bosque ramado, vá hurtando con la cabeza las ramas de los arboles, de donde viene, que si la cabeza del ciervo es alta, y larga, la lleva cerrada, y poco alargada, y el conocimiento, que desto puede tener el cazador, no es sino despues de medio Julio, hasta el Marzo; porque los otros quatro meses, Marzo, Abril, Mayo, y Junio los ciervos mudan, y se les caen los cuernos; verdad es, que empiezan, á sacar los cuernos nuevos, assi como se vá alzando el Sol, y su comida vá creciendo, y endureciendo, y assi van creciendo sus cuernos, y á medio Junio su cabeza está fornida de aquellos, que havrán llevado todo el año, con que estén en buena tierra de alimentos, y que no se les haya dado molestia.

Por los cuernos de la cabeza del ciervo se puede hacer juicio de su edad; porque el primer año no hacen cuernos, el segundo año hacen el primer cuerno, que se llama el puñal, que son los troncos principales; el tercer año ponen quatro, seis, ù ocho cuernecitos en dichos troncos principales; el quarto año ocho, ù diez; el quinto año diez, ù doce; el septimo año ponen doce, ò catorce; el septimo año sus cabezas están señaladas de todos aquellos cuernos, que de aqui adelante llevan, sin mas multiplicar; si no es el que se hacen mas gruesos. Se conocerán assimismo siempre los viejos, quando tuvieren los cuernos muy largos, y gruesos, y el tronco bien bruñido, y crespado, la cabeza grande, y la frente larga.

Por los passos puede el cazador hacer juicio si el ciervo es grande, y grueso, y si correrá largamente con los perros; porque todos los ciervos, que tienen el passo largo, corren mas largamente, que aquellos, que los tienen cortos, y son mas ligeros prestos, y de mejor llevada.

El ciervo se puede conocer si es alto encima las piernas, y assimismo de qué gordura es su cuerpo, teniendo quenta si el lugar por donde huviere entrado en el fuerte del bosque entre los arboles, y en el bosque, la traza, y vestigio, que havrá dexado entre sus piernas; porque de aquella altura, que havrá batido con el vientre las yervas, y ramos, de aquella altura, y piernas debe ser juzgado, y la gordura del cuerpo se descubre de los dos lados, por donde su cuerpo ha passado; porque havrá rompido, y batido los ramos secos

*Secretos  
del ciervo.*

de todos lados, y de este modo se puede medir su gordura; y en quanto al acostarse los ciervos entre las matas, y ramos, quanto mas viejos son, tanto mas presto se acuestan, y friegan, y aun entre los arboles gruesos; y quando el cazador viere, que los ramos del arbol fueren batidos, y rompidos entonces puede conocer quan altos, y gruesos son de cuerpo. Aunque estas señales sean un poco obscuras, con todo, con estas, y las demás señales arriba dichas, puede tener conocimiento de la edad, y belleza del ciervo.

El buen cazador debe saber, y estar cierto de la retirada, y del lugar donde el ciervo se puede llevar; y para estar mas seguro de esso, conviene embiarle un 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 del lugar, y comida cada mes, segun el Sol vá subiendo; y por esso conviene en el mes de Noviembre, buscar el ciervo en las grullas, y virgultas, de las quales ván à comer las simientes, y flores para remudar, y poner los cuernos, despues de haver ido en amor. En Diciembre se retiran en las profundidades de los bosques, por defenderse del viento frio, y nieve. En Enero se ponen en el lado del bosque, y ván en busca de los trigos verdes; centeno, y otros semejantes. En Febrero, y Marzo, por lo que se despojan de los cuernos, se retiran en las mas grandes malezas, y lugares frondosos, en los quales se entretienen todo el mes de Abril, y Mayo. En Junio, Julio, y Agosto ván à los bosque muy espesos; porque entonces están en su grande calor, y tambien ván al agua, à causa de la grande sed, que les induce alteracion la rosada, rocío, y humedad de las yervas, y pimpollos, los quales empiezan à endurecerse. En Setiembre, y Octubre dexan los bosques espesos, y ván en amor, y entonces no tienen comida, ni lugar cierto; porque segun el rastro, y vestigio de la cierva, ponen la nariz en tierra; para sentir el olfato sin respirar, y assi ván de noche, como de dia tan llevados de la luxuria, que piensan, que no hay cosa, que los pueda hacer daño, y viven de poco; porque no comen sino solo de lo que se les representa delante, siguiendo puramente el rastro de la cierva, y principalmente en este tiempo son muy cómodos de matar, si la caza fuere buena; y assi el cazador estará enseñado de los lugares de la retirada del ciervo; porque no lo vaya buscando en otras



partes; despues, aunque por el indicio arriba dicho esté informado del lugar, no le queda mas, que solo saber la retirada particular, y para hacer curioso indagacion, conviene que à la mañana à buena hora se transfiera à el lugar en el qual conocerá que el ciervo está retirado, por la hora, y tiempo presente, como está declarado, y debe tener apercebido su perro goloso sin fressa oculta para sentir el rastro, haviendole primero bañado muy bien la nariz con vinagre, paraque tenga mejor sentido, ù olfato. Puede tambien hacer juicio por las demás advertencias arriba especificadas: con todo, el cazador en este caso se debe gobernar, 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 le debe conocer mas presto por la experiencia, y practica de la caza, que no por escrito; y por obviar prolixidad, no se dirá otra cosa.

Despues que el cazador haya largamente buscado, y haya tenido cognicion de la belleza del ciervo, como tambien de su retirada, debe ir à referirlo al Rey, ò su Señor, haciendole saber su diligencia, y los excrementos, que havrá hallado del ciervo, diciendole todas las señales, è indicios del ciervo, y entonces el Rey, ó el Señor pueden hacer eleccion del dia, y hora para ir à la caza, en el lugar, que el cazador le dió noticia, y relacion.

*Secretos de la caza de el ciervo.*

El dia señalado de la caza, conviene, que el cazador de à pie tenga el orden de la partida à la mañana à buena hora, teniendo, su aparejo, assi de su comida, como de los perros de tres suertes, y de todas las otras cosas necessarias; y quando estuviere junto al lugar, buscará diligentemente la retirada del ciervo, tanto con el perro mudo, quanto por otros modos, que puede hallar antes, que no dé lugar à los perros.

Descubierto el ciervo del cazador, ó sentido del perro mudo, conviene disponer, y poner sus lazos en tres, ò quatro partes ciertas, porque los perros encima de ellos pueden socorrer à aquellos, que fueren estroncados de correr, ò havrán perdido el tino del ciervo, y adquirido nueva caza en el animal: estos perros de encima los lazos, sean divididos por bandas, en defecto de los primeros, que se dexaren de correr, y los de la ultima banda sean de los mas gallardos, habiles, y crueles, los quales irán siguiendo el ciervo, no por el derecho como los otros, pero aun por delante con grande corage, y animo.

*Como conviene disponer los perros.*

Puestos los perros de encima los lazos, en el lugar mas cómodo,

con-

conviene desatarlos para correr, segun el lugar, en el qual huvieren visto al ciervo: la turba de los hombres de à pie segundearán con los perros, y tañerán las cornetas para encorralarlos, y cortarán, y lanzarán ramos de arboles por el camino del ciervo, para hacerle tropezar, si no fuesse, que el cazador lo huviesse ya hecho el dia antes, que buscaba la retirada del ciervo. Si acontece, que en este interin el ciervo en el correr viniessse à passar cercano de los perros de encima de los lazos, el patron, que tiene cargo de estos perros, debe advertir, si este ciervo es perseguido de algunos perros de la turba, entonces debe desatar à una banda sus perros, y tañendo la corneta, dandoles siempre animo, y cortando, y lanzando ramos por donde el ciervo ha de passar; pero si vé que los perros de los hombres de la turba no se acercan, y que no sienten la turba de la caza, no debe hacer encima lazos, sino solamente caminar por el camino por donde vá el ciervo por hacer su relacion à los de la compañía de la caza, y por saber si es este el ciervo, que se caza, ù otro; porque algunas veces se puede lanzar otro ciervo de otro 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 sí, y dar remedio en el desorden, si sucediessse, que huviesse ya perdido el rastro; conviene tambien tener advertencia del engaño del ciervo, el qual quando se vé cazado cercano de los perros, es esfuerza de salir de su vista, y librar con los mas diversos modos; porque vá algunas veces 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 de él; porque se pone todo 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 haver echado mucha copia de ramos cortados de los arboles en la entrada del lugar fuerte, por donde el ciervo debe passar, para poder hallar su ultimo rastro, lo qual demostrará bien el lugar por donde huviere passado; y assi, algunas veces viendose el ciervo cazado de los perros, y que no se puede librar de ellos, va de fuerte en fuerte à buscar la altura, y la cierva, y los cervatillos se mezclan entre ellos, y algunas veces los conduce, y los hace huir juntamente con ellos el espacio de una hora, ò mas de camino; despues los abandona, y esparce por un destierro, fuera, y lexos de todos caminos, entendiendo, que su engaño se ha descubierto por el exquisito olfato de los perros,

*Engañas  
del ciervo.*

y sagacidades de los cazadores, buelve por su camino primero, para romper su primer rastro para engañar los perros; despues se pone corriendo por alguna senda, con toda la ligereza, y fuerzas, de que la naturaleza le ha dotado; y para impedir semejante engaño, los peones deben guardar quando el ciervo fuere acompañado de otros animales, y que huyen 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 uña, y por esso los cazadores de à pie deben poner los ojos en la tierra, por ver curiosamente si conocerán algun rastro, ò vestigio del ciervo, y entonces pondrán muchos ramos, y echarán los perros dando gritos: *Ala, ala, ala*. Algunas veces acontece, que los ciervos pasan el campo al través de ciertos lugares quemados, de donde los perros no pueden hallar ningun sentido, por quanto el sentido del fuego es mayor, que aquel del ciervo, y los perros desisten de correr, haviendo tomado este ruin olor por la nariz: entonces será necessario, que los peones se desvien un poco de su camino con los perros; despues quando hayan passado derechamente de los perros, los harán correr.

Algunas veces corre el ciervo al contraviento, por engañar el olfato de los perros, y para mejor oir los alaridos, y voces de los perros, que le persiguen; entonces conviene, que el cazador tenga cuenta en el vestigio, y camino del ciervo.

Otros ciervos hay, que por tirō se fingen heridos, y rompidos, poniendose tendidos en tierra delante del cazador de à pie, y hacen 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 fuerzas; de donde conviene, que el cazador tenga inteligencia para poder discernir los daños del ciervo; porque algunas veces 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 huuyendo no huele, ni ve 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 hace grande esfuerzo, para dar à entender, que tiene una fuerza, y vigor; además de esso, si tiene la boca negra, y enjuta, sin espuma, y la lengua retirada à dentro; si

*Engaños del ciervo, que está herido para huir.*

caminando refirma la uña, como si fuera al seguro; despues en subito se esfuerza, y la abre, haciendo de grande lanso, dando de rodillas en tierra muy à menudo, y siguiendo comunmente el camino; si halla algun passo yendo de largo, buscando una salida para passar, por lo que no tiene vigor, y fuerza para saltar encima. Además de mucho correr, tiene muchos engaños el ciervo para huir quando es herido, ò maltratado, y que no puede hacer mas resistencia, teniendo perdida toda la esperanza, dexa los bosques bajos, y espesos, y toma el camino de los campos, ò se pone en algun rio, ò estanque; porque muchas veces 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 manera, que va mas presto, segun va el agua, que no contra el agua, por quitar el olor de sí à los perros: en semejante huída de ciervo debe el cazador dar orden; si huyere por alguna campaña, ò apartamiento, será diligente en ver de ojos la traza del ciervo, y con el sonido de la corneta moverá, y exercitará à los perros nuevamente à correr; y si el ciervo fuere precipitado al agua, ò fuere por refrescarse, ò por el ultimo remedio de la vida, el cazador guardará aquel passo por donde el ciervo huviere entrado en el agua, poniendo alli cantidad de ramos cortados, y aguardando al ciervo en el passo, y viendo que no sale del agua, debe hacer entrar los perros, ò temiendo de refrescarse, tomar una barqueta, ò sabiendo nadar, desnudarse, y en estando desnudo entrar en el agua con un puñal en la mano para matarle: por esso no le debe seguir, sino en lugar de hondura de agua; porque si el ciervo tomaba tierra, podria herir à alguno de su compañía con la cabeza; pero en el agua profunda no tiene fuerza alguna.

Quanto en lo demás, conviene usar de mucha cortesia en dar 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 esperanza de la vida, sufre los perros, que le están cercanos; porque entonces está en mucho peligro, y procura con los cuernos al primero de los cazadores, que pueda herir, y por esso conviene ir con gran cuydado al ciervo, que se detiene en el ladrar de los perros, y no debeis fiar demasiado de èl.

*Repartimiento 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 está el cazador, y demás compañía, y los perros; y despues, que hayais presentado el pie derecho del ciervo al Rey, ò al Señor, repartireis el ciervo en pedazos, segun la intencion, no olvidandose de hacer parte à los

per-

perros, porque se acuerden de la caza; y al perro goloso, que es aquel que con su olor havrá 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 una sarten con queso, y mojarlo todo con la sangre del ciervo assi caliente, y pondreis luego essa preparacion encima de la piel del ciervo extendida encima de las yervas, y en este intermedio todos se pondrán à tañer las cornetas, para dar alegria à los perros.

Algunas veces, despues de esta primera comida de los perros, se acostumbra hacer otra de las entrañas del ciervo, y la cabeza, dandola à los perros despues de haverles hecho fiesta, teniendo la cabeza alta en la lanza, y en este tiempo, que los perros comen las entrañas del ciervo, los alegrareis con el sonido de las cornetas.

Aunque la caza del ciervo, como tambien de los demás animales salvaticos, se hace 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.

Quanto en el comer de la carne del ciervo, no es muy agradable, si no fuere de la parte del extremo de las ancas, y las costillas; porque hablando en general, y en verdad, la carne del ciervo es muy dura, de mal gusto, melancolica, y de 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 está sujeto à calenturas, y assi acostumbran todas las mañanas, en levantandose, gustar de la carne del ciervo; y assi mismo, 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 un hueso, que es singular para todos los desmayos, temblores, precipitaciones, y otras aflicciones del cuerpo, veneno, tosigo, y peligro de peste. Dice Carlos Estevan, Medico, que èl ha visto esse hueso, que es pequeño, y sutil, à modo de una astilla de madera, y que vale para los efectos recitados.

La sangre del ciervo deshecha, y puesta en una 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 lavado con agua, y la dicha agua, donde fuere lavado, bebida luego, sana el dolor colico,

y

*La utilidad de la presa.*

*Virtudes del ciervo.*  
*Carlos Estevan.*

y la orina retenida , y poniendo dicho miembro en infusion con vinagre , por espacio de veinte y quatro horas , y despues dissecado , y hecho polvos , y tomando el peso de un escudo , y bebido con agua de llanten, sane el fluxo de sangre, y toda manera de fluxo del cuerpo ; y assi mismo dissecado , y puesto en polvos, puede ser mezclado en los remedios propios ; y tambien se puede valer de ello para el dolor de costado , y contra la mordedura de serpientes , usandolo solo , 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 de ciervo tierno , y joven , cortado à pedazos , y puesto en una olla de barro vidriada , y cerrada con argamassa ; y puesta en un horno caliente , hasta tanto , que esté dessecado , que pueda ser reducido en polvo , añadiendo pimienta , y myrrha , se hacen unos polvos singulares contra el dolor colico. Los tuetanos , y gordura de ciervo son proprios para hacer unciones , y emplastros 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 del  
puerco ja-  
valí.*

**E**N la caza del puerco javalí conviene ir muy advertidos , porque es mas dificil, y peligrosa, que la del ciervo; porque el javalí 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 hacerles 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 los perros de correr el ciervo , y liebres, no debe hacer cazar el javalí , siuo de los perros de montería , llamados sabuessos , de los quales es proprio tomar el javalí , ò con la tela , ò matarlo con escopeta , ò espada , como se dirá.

Sea como se quiera , no todos los javalíes merecen ser cazados, sino tan solamente aquellos , que no passan de edad de quatro años, aunque sean bellos , gruesos , y gordos ; porque despues de quatro años el javalí se enflaquece , y pierde toda su bondad ; ni conviene cazarlos en todo tiempo , sino à mediado Setiembre hasta Diciembre , 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 hacen subir el humor al cerebro , aunque el nuevo tiempo les remueve la sangre , que es causa de su mejor reposo.

Conocerá el cazador la grandeza del javalí , que debe ser cazado , por las señales siguientes ; esto es en su estampa del pie en la tierra en la punta de la uña , y en el excremento : conocerá si el javalí es bello , y grande , si tuviere la estampa , ò planta del pie en tierra grande , y larga , y la punta del rostro lisa , y gruesa , y el talle largo , de la huella renisado sin demostrarlo cortando , el talon largo , el esguardo grueso , y abierto , del qual deben batir en tierra encima del duro por donde camina : assimismo la pisada debe ser mas larga , que aquella de delante , denotando le grositud de entre las piernas ; el crespo que se entre el esguardo , y el talon , se estampa en tierra , demostrando los passos grandes , y largos ; y si fuera la señal de lo pisado honda , y larga , demuestra tambien la grandeza : la impresion honda , y larga demuestran la largueza , y grositud , y edad ; la cama del javalí ancha , larga , y grande , demuestra un javalí grande , ò en la partenza de la cama se puede conocer en el entrar fuerte con las hojas , y yervas , que están en la cama ; porque quando sale se lleva el lodo , y suciedad el qual señala de hojas en el entrar dentro ; se puede hacer juicio de su disposicion , atendiendo à que despues , que el javalí se ha puesto en tierra en la cama , se va á fregar contra algun arbol , en el qual estampa su altura.

Los excrementos del javalí gruesos , y largos , demuestran su grandeza ; con todo esso el cazador no debe llevar à los de su compañía à ver estas señales , sino que se debe contentar , en que le observen el lugar donde los huviere de hallar.

La diferencia , que hay entre el puerco javalí , y el puerco domestico , es la que se sigue : El javalí en el caminar traspasa siempre con el pie trasero al de adelante , ò muy cercano , y se afirma mas de la uña de delante , que no del talon , y bate comunmente de la gorda en tierra , la qual alarga por defuera ; el puerco domestico en el caminar abre la uña de delante , y aprieta mas del talon , que de delante , y su pie trasero no abanza 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 hace el del puerco javalí : assimismo el puerco javalí hace la impresion en tierra mas profunda , por tener la uña mas larga , y quando llega al campo sembrado , sigue voluntaria-

*Secretos  
del javalí*

*La diferen-  
cia del ja-  
valí con el  
puerco do-  
mestico.*

riamente por una linea por todo el largo ; lo qual no hace el puerco domestico , y hace un rastro por una parte , y otro por otra mas lexos , atravessando la linea , sin que la impression se entretalle la una con la otra ; despues quando el javalí va al trigo , lo bate todo raso , y el puerco domestico no ; el javalí tiene esta propiedad , que nunca enferma de lepra , como el puerco domestico.

La diferencia , que hay entre el puerco javalí macho , y la hembra , es la que se sigue : El javalí macho alarga mas la pierna trasera en el caminar , que no la hembra , y comunmente pone el vestigo trasero en el extremo del de delante por afuera , por causa de la carnosidad , y gordura , que tiene entre las piernas , lo que no hace la hembra ; porque son unidas de entre las piernas , y por esso caminan mas estrecho ; la hembra no estampa el talon tanto como el macho , y tiene la uña mas larga , y aguda de delante , y mas abierta la pisada , y la planta trasera mas estrecha , que la del macho ; el javalí macho , apenas grita quando le matan , mayormente quando es grueso ; pero la hembra se hace mucho à sentir.

*El lugar  
del puerco  
javalí.*

El puerco javalí no tiene lugar cierto , y por esso se dice , que no es sino forastero , porque no hace otra cosa , sino correr de un 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 , irá siempre huyendo sin detenerse , hasta llegan al lugar de su nacimiento , adonde le parece estar salvo , y tener alli su refugio , y fortaleza. Hallase las mas veces en las tierras donde hay avellanos , y frutas de olmo ; porque se recrea , y deleyta con semejante pasto , como tambien con las bellotas.

*La presa  
del puerco  
javalí.*

Quanto à la caza del puerco javalí , mas requiere fuerza de hombres que de perros , y assi se puede usar menos de ellos ; pero con tal prudencia , que el cazador de à pie esté continuamente junto con el perro , en el lugar mas fuerte , que pueda hallar , para constreñir el javalí ; porque quando se ve 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 juvenes , sino de los mas viejos , y correr por socorrer al primero , y dar mas fuga al javalí : no conviene dudar , que use algun engaño , quando los perros lo siguen , y le estan cercanos ; y despues que hayan corrido mucho , el cazador debe atender al ladrar de los perros , ò lo que es mejor , debe luego , lo mas secretamente que pueda , circuirlo , è ir à todo correr al encuentro de el con la espada en la mano , y no hacer falta de matarlo : no convie-



ne, que tenga la mano baxa, paraque le pueda herir en la cabeza, sino que la lleve alta, como se ha dicho, y al dar el golpe de la espada, tenga cuenta de no herir al javalí de la parte del cavallo, sino de la otra banda; porque del lado, que el javalí se siente herido, buelve la cara, y seria causa, que mataría, ò heriria al cavallo: es cosa cierta que poniendo collares à los perros, que hacen ruido quando corren, el javalí no se mata tan presto, antes huye de delante de ellos, sin esperarlos.

La utilidad de la presa del puerco javalí es duplicada de la del ciervo; lo uno, quanto al comer; lo otro, quanto à los remedios, de que la Madre de Familias de la Casa de Campo se puede valer. En quanto à la carne del javalí, es sin comparacion mejor que la del ciervo, como lo significaron los antiguos Romanos, quando en los mas sumptuosos banquetes hacian servicio de un javalí todo entero; y por esso los Principes, y grandes Señores de nuestro tiempo los aprecian mucho, y sobre todo la cabeza, que es estimada por comida muy delicada, y exquisita, y aun hacen grande estimacion de tener javalies tiernos, y juvenes en las fiestas, y banquetes en el Invierno; y por decir verdad, la carne del javalí es de gran sustento, y cria gran cantidad de buena sangre, que es causa, que los Medicos hacen gran estimacion, y mayormente de aquella de los javalies, que se han cogido cazando.

*Utilidad  
de la presa  
del javalí.*

Quanto à los remedios, la orina del javalí tiene muchas virtudes; conviene tomar la vexiga del javalí, en la qual haya alguna cantidad de orina, y mezclada con un poco de aceyte en la misma vexiga; despues atarla, y ponerla colgada en el humo de la chimenea, y dexarla, hasta tanto, que la orina haya adquirido una consistencia de miel; hecho esto conviene sea conservada diligentemente con su vexiga, para usar de ello en ungir el ombligo, pulsos, y nariz de los niños, que son atormentados de las lombrices: cosa muchas veces experimentada con feliz sucesso: esta orina assi preparada, rompe las piedras de la vexiga, bebiendo algun poco.

*Virtudes.*

Su hiel es buena contra las arenas, y piedras de los riñones.



## CAPITULO QUARTO.

*SECRETOS DE LA CASA DE LAS LIEBRES, Y CONE-  
jos, con las utilidades, y remedios, que la Madre de Familias  
de la Casa de Campo puede hacer de sus partes  
para su familia.*

*La caza de  
las liebres,  
y conejos.*

**Q**uanto à la caza de las liebres, y conejos, es mas deleytable, y de mas recreacion, y de menos gasto no tan solamente para los Gentiles Hombres, mas aun para los hombres de qualquier condicion que la de los demás animales: esta caza trae grande contento, y recreacion cada hora, y con poco gasto, sin peligros, ni inconvenientes, los quales vienen à menudo à aquellos, que corren el ciervo, ò javalí, y pueden recibir el contento en ver el espiritu admirable en la naturaleza de la liebre, y de lo que ella usa para librarse de los perros: por tanto esta caza se permite al Padre de Familias de la Casa de Campo, paraque se exercite en ella quando pueda, porque le dará grande placer, y utilidad.

Por quando esta caza se conduce principalmente à fuerza de perros, llamados galgos, el Gentil Hombre que quisiere deleytarse, y tuviere los galgos juvenes, para enseñarlos debe observar dos cosas; la primera, que de principio les dexé ir libres, y correr en todas maneras de tierras; esto es, en la plana, bosques baxos, y altos; porque si de principio se enseñan à cazar tan solamente en los bosques grandes, y baxos, no cuydarán de la plana, y campaña, sino que irán à buscar los bosques donde estan acostumbrados en hallar liebres: la segunda es, que no conviene enseñar à los perros à cazar por la mañana, por causa de la rociada, y fresco de la tierra, sino al medio dia; porque enseñados à cazar al fresco, despues quando querais, que cazen al tiempo del calor, en sentirle, no quieren mas buscar, ni cazar, aunque el verdadero tiempo para enseñar los perros juvenes à la caza de liebres, es desde el Setiembre hasta el Diciembre; porque el tiempo entonces es templado, y tambien porque las liebres son mas pesadas, y gruesas, y no saben ni pueden librarse de las malicias, y engaños de los galgos, los quales les dan alcance muchas veces, y toman placer, y se adiestran mejor, que no si huyessen, y se alexassen de ellos.

*Señales de  
la buena  
liebre; y su  
retirada.*

En lo de la caza de la liebre, el cazador debe tomar aquella, que mas presto puede hallar, por causa de la ligereza, y engaños infinitos de este animalejo, el qual engaña à menudo con su trabajo; y si

algunas veces es permitido al cazador, por buena ventura de caza, seguir la mejor entre muchas liebres, ò que el señor no quiere perder su trabajo, ò que haya mandado, que desvie las liebres, antes que no cazarlas, eligirá la mejor por las señas siguientes.

La liebre, que mas presto debe ser cazada, es aquella, que hace habitacion en los bosques, y llanos, y que toma el pasto en una pequeña cuesta de la yerva poleo, y serpillon; y es muy mejor, que aquella, que hace habitacion cerca de agua: el lebrato roxo es de especie de conejos: aquellos que hacen habitacion junto à la agua son comunmente lazardos, 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 hace comunmente los excrementos mas pequeños, y secos, y mas agudos de punta: la hembra los hace mas gruesos, redondos, y no tan secos, y tiene el cuerpo mas grande, y el macho mas corto. El macho, quando sale de su retirada, tiene el trasero blanquinoso como, si huviere estado emplumado, y tiene la espalda roxa, y por el medio algun pelo largo, la cabeza mas corta, y mas topuda, que la hembra, y el pelo, y barba, y pestaña de los ojos larga, la oreja estrecha, larga, y blanca: la hembra tiene la cabeza larga, y estrecha, la oreja grande, y el pelo de encima del espinazo tira un poco à negro.

La hembra cazada de los perros, no hace otra cosa, que rodear por el contorno de su habitacion, passando siete, ò ocho veces por un lugar, sin quererse detener: el macho hace al contrario; porque cazado, ò corrido de los perros, vá algunas veces una, y dos leguas de su retirada.

Para conocer la retirada de la liebre, conviene assecharla por la noche; porque en anocheciendo acude à su retirada, y nunca por 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 una punta de cuchilla, con su uña pequeña, fixada derechamente en tierra, que señale todo el contorno, tirante siempre mas à la punta, por lo que tiene continuamente su planta cerrada, à modo de punta de cuchillo.

El verdadero tiempo de cazar las liebres con los perros galgos, empieza de medio Setiembre, hasta mediado Abril, por respeto del calor grande, que empieza à reynar, que quita el rastro de las liebres à los perros, y en este tiempo las liebres son juvenes, y débiles; y tambien que en ciertos territorios, y tiempos los perros no tienen algun olfato de las liebres, como es de Invierno, donde

*Señales de la hembra, y el macho, y de su retirada.*

la tierra es gorda, y fuerte; porque las liebres tienen la planta del pie pelosa, y quando huyen, la tierra, que es gorda se les pega, y llevan con los pies, con que quitan todo el vestigio, que los perros podrian tomar; porque en la plana no hay ramas, ni yervas, las quales ellas pueden tocar con el cuerpo, como por el camino. No conviene llevar los perros à la caza en tiempo de yelos; porque se les caerian las uñas, y se les haria daño en los pies; al contrario de las liebres, que corren mejor en este tiempo, que en otro, por lo que tienen los pies mas fuertes.

*En que parte se hallen las liebres, segun los tiempos del año.*

El primer punto de tomar las liebres, consiste en hallar su rastro, y para hallarlo conviene considerar, que tiempo es, y que tiempo hace; porque en la Primavera, y en el Verano las liebres no estan en el fuerte, por causa de las hormigas, que las sacan de él, entonces les es forzoso hacer su habitacion en los trigos, y no en los lugares de la campaña, y debiles: 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 à assaltar las liebres dentro de su cerrado; ò quando fuere sacada, los cazadores de à pie (que no deben ser mas de tres) incitarán los perros en seguirla, sin dar muchos gritos, ni tañer la corneta, que seria causa, que además que passaria el vestigio, no iria derecho; pero en este interin conviene estén advertidos en las astucias, y engaños de la liebre, que son muchos. Algunas veces, como en tiempo de lluvia, las liebres siguen mas el camino grande, que en otro tiempo; y si llegan à algun bosque, donde haya 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 hay por medio del bosque; y por obviar semejantes engaños, el cazador se debe quedar paseando cerca del bosque por donde salió la liebre, por si acaso la vé, que buelve à venir 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 passo; porque esta havrá hecho su nido, ò cubierto, y sufre ser rechazada por los perros dos ò tres veces; porque es cosa cierta, que una liebre criada en el territorio, y especialmente la hembra, si el cazador observa el territorio, y las bueltas, que diere la primera vez en el partir, yendo delante de los perros, todos los demas, que fuessen, irán todo el dia por el mismo

ugar, ò por los mismos passos, si ya esta no fuere alguna liebre, que huviesse venido de muy lexos, ò que los perros no la huvies-  
sen maltratado, y que se viesse precisada à abandonar su tierra  
propria, lo que hacen voluntariamente, quando son cazadas dos  
horas continuas.

Al principio, que los perros cazan las liebres, no hacen otra co-  
sa, que boltar, passando cinco ò seis veces por un lugar, y enci-  
ma del mismo passo: conviene saber, que si el galgo dexa de to-  
mar una liebre un dia, el cazador debe observar el territorio, y  
lugar por donde passó; porque si otra vez buelve, y los perros le  
dan caza, passará por el mismo lugar, y hará los mismos engaños,  
que haya hecho el dia, que se salvó, y de este modo puede cono-  
cer su malicia, y el territorio donde quiere ir, y puede ayudar  
mucho à sus perros. Hay algunas liebres, que en oyendo el sonido  
de la corneta se quitan de sus nidos, y van à ponerse en alguna  
agua de algun rio, ò lago, y conviene hacerlas salir del agua lo  
mejor que sea possible, y hacer que los perros estén con orden pa-  
ra tomarlas al passar.

Las liebres hembras hacen su engaño mas corto, y mas à menu-  
do que los machos, lo que no agrada à los perros; porque los que  
son vigorosos, y de corage se enojan de boltar à menudo; porque  
desean un animal, que huye delante de ellos, para correr con todas  
sus fuerzas: à semejantes liebres, que se buelven assi à menudo, se  
requiere bolverlas à la larga por obviar todos sus engaños; hacien-  
do esto, se valdrá de su fuerza, y dexará de hacer mas engaños.

Hay otras liebres, que huyan por tal camino, que los perros no  
pueden sentir su olfato, como à lugares cubiertos, bosques, tri-  
gos, y otras frescuras, y mayormente quando comen algun trigo  
verde, y alli reposan; quando el cazador hallase semejantes lie-  
bres, y que viesse la falta de sus perros en un camino, la debé ca-  
zar delante del largo del camino, siguiendola siempre hasta tan-  
to, que los perros hallen la salida, ò que hayan hallado un peque-  
ño valle, ò fresco por medio del camino, de donde los perros pue-  
dan tener sentimiento; y para lo mesmo debe tener los pies en  
tierra, y reconocer algun vestigio de la liebre, semejante de los  
que se han escrito arriba.

Las liebres hacen otros mil engaños, los quales generalmente  
puede observar el cazador, despues que haya visto su primer pro-  
ceder, y haya tenido noticia del territorio, entonces excitará sus  
perros; los quales hará tomar. por ponerlos dentro de todos enga-  
ños de la liebre.

*Los enga-  
ños que ha-  
cen las lie-  
bres à los  
perros.*

*Los enga-  
ños que ha-  
cen las lie-  
bres hem-  
bras.*

*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 un territorio, no dexarán hacer habitacion à otras liebres forasteras, si no fueren aquellas, que hayan criado; y por esso se dice, que quanto mas se caza en un territorio, tanto mas liebres se hallan, por quanto vienen de otras partes.

*Carne de liebre à los perros.*

Tomada que sea la liebre será bueno dar 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 de las yervas limpias; por segunda comida, como por banquete mas celebre, fuera bueno desollar una liebre, y quitarle los lomos, y despues ponerla en medio de los perros, y dexarsela comer, y despues que la hayan comido les darán pan; porque no les venga mal de corazon, y no vomiten; porque la carne de la liebre les es contraria; y si el perro adiestrado à correr las liebres, despues fuere puesto à correr el ciervo; nunca cuydará mas de cazar liebres; porque la caza del ciervo es mucho mejor, que la de la liebre, y mas gustosa.

*Utilidad de la presa de la liebre.*

Las mismas utilidades, que havemos hallado en la presa del ciervo, y del javalí, podemos decir 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 un humor harto grueso; (se entiende de las liebres viejas, que tienen mas de un año, ò de aquellas, que se crian en tierra cultivada, y lugares cerrados) pero las juvenes tienen la carne muy delicada, y gustosa al comer, y aun las viejas, si fuere de la parte buena, como de los lomos, espaldas, y piernas.

*Fecundidad de la liebre.*

Se debe notar en este animalejo una fecundidad maravillosa de naturaleza, que es, que la hembra produce todos los meses grande numero de gazapos: yo se, que hay algunos, que piensan, que el macho, y hembra tienen la natura femenina, y que ambos conciben, y engendran, como si fuera cada uno macho, y hembra; pero semejante opinion es falsa, y en todo agena de la naturaleza: bien es verdad, que siendo la hembra llena, no se llega mas al macho, y no le admite hasta que está descargada de los gazapos, y luego que está descargada, el macho la buelve à cubrir, que es causa de tanta fecundidad: lo mismo se puede decir de los conejos, que son especie de liebres.

La carne de la liebre bien tostada ayuda mucho à la disenteria y fluxo del cuerpo.

El higado dissecado en el horno, y puesto en polvos, es singularissimo para aquellos que tienen el higado débil.

Los sessos cocidos, ungiendo las encias de los infantes chiquitos, les mitiga el dolor de los dientes, y se les ayuda à crecer.

Tomareis una liebre entera con su piel, y pelo, y solo le quitareis las entrañas, y la metereis dentro de una olla de barro bien tapada, y cerrada; despues pondreis la olla en un horno caliente, y la dexareis estar alli hasta tanto que el cuerpo pueda ser reducido en polvos; tomando de estos polvos el peso de un escudo, con vino blanco cada mañana en ayunas, sana la dificultad de la orina, y rompe las piedras, tanto de la vexiga, quanto de los riñones; pero en este interin primero, que vengan à usar de estos polvos, será necessario que el cuerpo sea purgado, y entretanto que usáre de estos polvos, conviene tener encima de los riñones una plancha de plomo de quatro dedos de largo, 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 un garvanzo, para retener el menstruo, que corre demasiado, y disseca la madre demasiado humeda.

La sangre de la liebre frita, y dissecada, y aplicada encima de la sarna, ò fuego salvatico, lo sana, y disseca luego.

La liebre tiene un hueso pequeño en la juntura de la pierna, el qual es perfectissimo por el dolor colico.

Para tratar en este lugar de los secretos de la caza de los conejos, se dice, y remite al quarto Libro, en el qual se ha tratado largamente de los conejos del corral, y de la dehesa, ò parque; y assi, el modo de la caza de los conejos de la campaña, se hace principalmente en dos maneras; esto es, con lazos, ò con perros, y el urón se pone dentro de las madrigueras de los conejos, para hacerles guerra, de el 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 veces el urón los constriñe tanto dentro de la madriguera, que causa alguna tardanza en salir fuera, y desespera muchas veces al 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.

Los que gustan conservar la memoria, no deben comer sessos de conejo; porque le es muy contraria.

*Virtudes del conejo.*

La gordura del conejo debe ser muy estimada, por lo que es sobre las demás cosas à proposito, para hacer unciones à los riñones afligidos de arena, y piedras.

## CAPITULO QUINTO.

## SECRETOS DE LA CAZA DE LA ZORRA.

*Secretos de la caza de la zorra.*

**L**A caza de la zorra no da ningun placer, ni utilidad al cazador; ( entiendo en provecho, quanto en el comer ) porque su carne no es buena en ninguna manera para comer, por tener un gusto ruin, seco, y violento; con todo, Galeno en algun lugar ha querido decir, que la carne de la zorra es de semejante facultad, y virtud, que aquella de la liebre; y el mismo en otro lugar, por retratar 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 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 ubas, de donde su carne puede adquirir alguna bondad: sea como se quiera, la presa de la zorra es siempre de alguna utilidad, aunque no sea por otra cosa sino porque se come las gallinas, y pollos, y hace la guerra à los conejos de la dehesa, ò parque, y porque los Medicos hacen 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 lomos; y en donde haya hervido un cuerpo entero de zorra muerta, ò viva, como se ha dicho en el tercer Libro, para todo dolor de las junturas, y las partes genitales.

*Dos maneras de zorras, ò rapesas.*

Antes de passar mas adelante, se dirá, que hay 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 hace con perros, de otra manera llamados basetes, los quales son de dos especies; los unos tienen las piernas torcidas, y son comunmente de pelo corto; los otros tienen las piernas derechas, con el pelo largo, como los barbetes: los de las piernas torcidas cazan mas acomodadamente, que los otros, y afirman mas largamente el pie en tierra; y los que tienen las piernas derechas, sirven á dos maneras; la una, que corren encima de la tierra, y huirán con mayor velocidad, y furia, que los otros; pero no se

afir-



afirman assi largamente ; porque trabajan en dar combate à las zorras , que es lo que les oprime salir fuera , y tomar aliento ; pero si sucede , que el cazador no tenga perros basetes enseñados , y adiestrados , los puede criar del modo que se sigue : Debe empezar à enseñar , y adiestrarlos de edad de ocho , ò diez meses ; porque si un perro basete no entra de un año , apenas , y con dificultad entrará despues ; y no conviene , que le dén palos , ni azotes , quando los enseñaren , ni que la zorra los maltrate en tierra ; porque si fuere maltratado , ò ultrajado , no querrá bolver mas , y por esso no se deben entrar los perros pequeños à la caza , donde haya zorras viejas , antes que estén bien adiestrados , y que no tengan cumplido el año. El modo mas acomodado de adiestrar , y enseñarlos , es en tiempo que la zorra tiene sus zorrillos , y entonces conviene tomar todos los perros basetes viejos , y soltarlos , quando empezaren à ladrar , y se deben detener los juvenes cerca de la madriguera de uno en uno , por temor que no se golpeen , y hacer que sientan aquellos gritos. Despues que la zorra vieja fuere presa , y que no haya sino los zorrillos juvenes , conviene tomar los basetes juvenes , y viejos , y atarlos juntos , despues dexar ir los juvenes , dandoles animo de entrar en tierra , con gritos con los basetes ; y quando hayan cogido alguna zorra joven , conviene dexarsela estrujar dentro de la madriguera , cuydando bien , que la tierra de la madriguera no cayga encima de ellos ; despues llevar el zorrillo à casa , y mezclar el higado , y la sangre con queso , y gordura , y hacer de ello comida para los perros , demostrandoles 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 , que las hembras tienen los zorrillos , los quales no quieren dexar , y hacen sus madrigueras en lugar muy mal acomodado , como es dentro de zarzas , ò rocas , ò debaxo de algun arbol , y no tienen mas que una sola madriguera , pero muy larga , y estrecha.

Quando los perros hayan buuelto atras una vez , la zorra se defiende algun poco ; porque no dá buelta con aquel brio , y vigor , ni tiene la mordedura tan peligrosa. Dicese que la zorra usa este engaño , que quando se vé 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.

Cogereis la zorra sin cazar , tomando una zorra hembra , quando vá en amor , y le cortareis la natura con el intestino , que la tiene , y los pequeños riñones , que son causa de la generacion , que es aque-

*Presa de  
la zorra.*

llo que los castradores quitan à los perros quando los castran despues ponerlo todo cortado en pedazos, assi caliente en una olla, y pondreis galbano dentro, todo mezclado y cerrareis la olla, para que estas cosas no se evaporen, y esso se puede conservar todo el año, y usareis de ello quando quisieris hacer alguna traicion, para hacer venir las zorras, tomando la pluma del lardo, y poniendola encima de las parrillas, y despues quando estuviere bien tostada, y caliente, conviene mojar, y fregar dentro de la olla, donde está la natura de la zorra, y el galbano, y hareis toda la traicion, y vereis, que la zorra os seguirá por todo; pero conviene, que el hombre, que hiciere la traicion, friegue las suelas de su zapato con estiercol de baca; porque no sienta el olor de sus pies, y con esto hará venir las zorras, para tomarlas à la trapola, y matarlas à la tarde con arcabúz, ò ballesta.

La zorra tiene un natural, que para coger las gallinas, y otras aves, usa diversos modos; pues se ha visto una zorra junto à una Casa de Campo, que estaba bolteando por un circulo: quien la miraba estaba espantado de tanto boltear, y despues de poco tiempo vió, que cayó un gallo de Indias de una ventana, de lo mas alto de la casa, y la zorra le cogió, y se fué con él; y fué, que como el gallo veia à su enemigo, nunca le quitaba el ojo, y con la cabeza la iba siguiendo, por no perderla de vista, y poco à poco se le turbó la cabeza, y cayó.

Es cosa cierta que ungiendo un perro basete con azufre, ò con aceyte, ò olin de hornal, y haciendo entrar en la madriguera, donde está la zorra, se partirá de ella, sin bolver en dos meses; conviene tambien notar una cosa, que el perro basete, assi joven, como viejo, despues que huviere salido de la madriguera de la zorra se debe lavar con agua tibia, y jabon, por hacerle caer la tierra que tuviere entre la piel, y el pelo; porque se haria zarnoso de una sarna, que fuera muy dificil de sanar.

## CAPITULO SEXTO.

**SECRETOS DE LA CAZA DEL LOBO, Y DE SU naturaleza, con los provechos de sus partes, que la Madre de Familias de la Casa de Campo, puede aprovechar, para las enfermedades de su Familia.**

Secretos  
del lobo.

**E**S muy bien conocido, quan ruin, y cruel es el lobo, por los habitadores de la Assia, Africa, y Europa, por los grandes ultrajes,

jes, y daños, que reciben de él; 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 hay pocas Naciones, à las quales no sea el lobo notorio, y por esso se pone, y escribe la forma, costumbres, naturaleza, y diferencias de lobo.

El lobo tiene el pelo rubio, mezclado de negro, blznquinoso debaxo del vientre, la cabeza gruessa, armado de dientes gruessos, y largos, las orejas cortas, y derechas.

Plinio, Autor singular, y de gran nombre, en el *lib. 8. cap. 22.* de su Historia natural, dice, que la vista de él lobo es muy peligrosa, y que si él vé à un hombre antes de ser visto, le quita en aquel punto la voz, y los pastores lo experimentan cada dia.

Los lobos de la Africa son pequeños, pero los de las Regiones frias son gruessos, fieros, y mas crueles, como lo confirma Olao Magno, Arzobispo de Upsala en Gotia, en el *lib. 18. cap. 13.* de la Historia, que ha hecho de los hombres, animales, y aves, diciendo, 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 gran numero, y que los mas ligeros, y crueles son los que hacen habitacion en las Regiones frias, y que en aquellas partes la gente no se atreve à ir à solas, sino bien armados de lanzas, ballestas, y arcabuses; y sobre todo son codiciosos de matar las mugeres preñadas, para deborarlàs.

Hay tambien otra manera de lobos, llamados lobos cervales, como dice Plinio, de los quales los Principes, y Señores llevan sus pellejos para aforros de sus vestidos.

El mismo Plinio en el *cap. 34.* del dicho libro, escribe de otra manera de lobos, llamados Tors, que son largos de cuerpo, con las piernas, y muslos mas cortos, que los otros lobos, los quales saltan con prestesa, y viven de caza joven, y no hacen ningun daño à los hombres; de Invierno son de color muy negro, y de Verano de peio roxo.

Aristoteles, Principe de la Philosophia, en el libro de la Historia de los Animales, y de las partes, y generacion de aquellos, dice en el *5. lib. cap. 2.* que el lobo se junta con la loba del mismo modo, que se jantan les perros: y en el *2. lib. cap. 1.* escribe, que tienen el miembro genital como un hueso, assi como lo tiene tambien el ciervo, la zorra, y el huron. Dice despues en el *6. lib. cap. 35.* que

las

*Descrip-  
cion de el  
lobo.*

*Plinio.*

*Olao Mag-  
no.*

*Plinio.*

*Como se  
junta el lo-  
bo con la  
loba.*

las lobas llevan, y hacen los cachorros, ò lobillos, como las perras, y en la misma distancia de tiempo, y dias, y que no ven en algun tiempo, assi como los perros; y que las lobas conciben, y se cargan en cierto tiempo del año, como es en el mes de Enero, y hacen sus cachorros al principio del Verano, cerca del mes de Mayo, y que entonces, quando van derechos à la loba caliente, son mas crueles. Mas adelante dice el dicho Aristoteles en el *lib. 8. cap. 28.* que en las tierras Cirenaycas, los lobos se juntan con las perras, assi como en Grecia los perros Lacedemonios se toman con los tigres. Tambien en el *lib. 1. cap. 1.* escribe, que entre los animales, que son desacomodados à domesticarse, la panthera y el lobo son animales feroces, cautelosos, y astutos para tomar, y engañar los otros animales: y en el *lib. 8. cap. 5.* hablando del modo de vivir del lobo, dice, que se sustenta de carne, excepto que criando tiene grande hambre, y come tierra; si bien dicen otros, que los han visto en la campaña descubrir carne, que en otro tiempo havian enterrado, despues de artos, para servirse de ella, quando no pudiesen hallar ninguna presa.

Modo de  
vivir. del  
lobo.

El lobo come algunas veces yervas, como hacen los perros, quando están enfermos, para el vomito, por descargar el vientre; atrevense à los hombres pusilanimes, que van solos, mas que à los cazadores. Y el dicho Aristoteles en el *lib. 9. de su Historia de los Animales, cap. 30.* y assimismo Plinio en el *lib. 10. cap. 8. de su Historia Natural*, refieren que cerca de la Palude Meotide, los lobos son familiares à los pescadores, que tienen cuydado de hacerles parte de sus pescas; y si acaso los pescadores se descuydan de darles racion, ellos en la noche les rompen, y desbaratan las redes: y en el *lib. 6. cap. 18* dice, que al tiempo, que siguen la loba, son muy crueles à los demás lobos, que sobrevienen, y en otro tiempo no usan el reñir entre sí; y se ha visto, quando van en amor con la loba, ser ellos diez ò doce, y maltratarse unos con otros, tanto, que se van algunos mal heridos, y sangrientos. Tambien el mismo Aristoteles en el *lib. 9. cap. 1.* dice, que estos animales tienen perpetua enemistad entre ellos, y son enemigos del jumento, del toro, y de la zorra. Escribe tambien en el *lib. 2. cap. 17.* que todos los animales, que tienen las encias llenas de dientes, no tienen mas de un solo vientre, como el hombre, el perro, el puerco, el osso, el leon, y el lobo. El mismo Autor en el *4. lib.* en el tratado que hace de las partes de los animales, *cap 10.* dice, que los animales, que tienen los pies hendidos, y tienen cinco dedos en los pies de delante, y quatro en los traseros, como leones, lobos,

bos, y perros, tienen el cuello frangible, excepto el lobo, y el leon, que lo tienen de un hueso, que no le pueden tornear: lo que no es verdad, porque se han visto muchos abiertos, à los quales se ha hallado el cuello todo divertible, conforme le tienen otros animales; verdad es que tienen el cuello muy grueso, macizo nervioso, y carnosó, y por esso es animal, que tiene grande fuerza en el cuello; porque tomando un carnero de través, ò por el medio con la boca, se lo lleva, como un perro à un conejo: si halla un cavallo, ò una baca muerta en un fosso, la tira à fuera para comerla. Dice mas Aristoteles en el 6. lib. cap. 35. que hay lobos caninos, conformes à la naturaleza de los perros, y que hacen los hijos conforme los otros lobos, y que no ven de mucho tiempo, despues de haver nacido, y no hacen 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 à menudo, en alguna entrada de madriguera de zorra, ò de otros animales, para salvarse allà dentro, si le quisieren hacer alguna injuria; y si acaso la loba estuviere apretada de los hombres, ò perros, toma uno de sus hijos con la boca, y se la lleva; y no siendo desbaratada, dá leche à sus hijos, hasta tanto que pueden comer, y el lobo, ò loba estan luego cerca de los lobillos; y quando son aptos para comer, el lobo, ò la loba van à cazar, y haviendo tomado algun animal, lo llevan à ellos, ò les vomitan 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; paraque ellos lo maten, para enseñarlos para quando fuere necessario. No comen la cabeza de los perros, ni la piel; que no hay desollar, que mas diestramente desuelle un perro, ò carnero, como hacen ellos. Quando despues son mas gruesos, cerca del mes de Agosto, ò de Setiembre el lobo, y la loba empiezan à conducirlos à la campaña, fuera del bosque donde se han criado, y aqui están esperando su padre, ò madre, que les traygan alguna presa viva, ó muerta, sin hacerlos ir lexos de su bosque; y entonces, cerca de la noche, ò de la mañana, se pueden ver en las tierras laborables; despues en Octubre, y Noviembre, y aun mucho despues, siéndo los lobos juvenes cazados, se pueden tomar, como lo hacen los labradores, con redés; y yendo hasta el mes de Enero, que las lobas estan calientes, el lobo viejo caza, y muerde los lobos juvenes, y los echa de su compañía.

*Lugar donde paren las lobas.*

Estos animales passan de unos bosques à otros, y de unas tierras à otras.

La mordedura del lobo recibida por algun animal, apenas se puede sanar, por causa de un veneno maligno, y pernicioso, que se pone dentro, y por esse respeto la mayor parte de los animales heridos del 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 una costumbre de noche, ò à la tarde, de ahallar para juntarse, para dar asalto à alguna manada de yeguas, ò potros, y teniendo lugar las hacen separar para mejor ser señores de algun pollino, el qual despedazan, y coman, y assimismo hacen con los bueyes, y vacas en el pasto; y tambien van por los Lugares de casa en casa, para hallar algun animal, que por algun descuydo del Padre, ò Madre de Familias, de noche no hayan encerrado en el establo, y assi los toman, despedazen, y comen; y no hallando fuera, buscan los lugares en los quales están los perros, gallinas, y ansares, y otras aves que no estan encerradas en casa, rompiendo toda cosa, y tomando, si hay carnero, ò ovejas en algun cortijo, haciendo alguna abertura para poder entrar dentro, y matar veinte ò treinta, y de los demás no toman sino la sangre, excepto, que quando se van, cada qual se lleva el suyo, y van à salir à los perros de la guarda de los carneros; con esta astucia, que un lobo los dexa llegar cerca de sí poco à poco, paraque se alexen de la casa, y despues todos los demás se aferran con los perros, y los hacen pedazos, y despues facilmente, y à su placer hacen gran daño en el cortijo de los ganados de lana. Tambien tienen otro modo de proceder para tomar los perros; esto es, que uno, ò dos están espiando en el largo de la casa, donde estan los perros, y otro se demuestra, y hace que se alexen los perros de la casa, y despues los acometen; y al tiempo que ellos huyen à la casa, y quieren entrar por el agujero, que hay 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 hacer correr los ciervos, de la misma manera, que los perros de caza los hacen correr, lo que no es notorio à todos, y assi cazan, y toman los animales por los bosques.

*Bercorio.*

Bercorio en su Diccionario Moral, en el titulo de los Animales, dice: que el lobo es llamado lobo, por lo que quiere decir casi pie de leon; porque tiene los pies como el leon, y por lo que el leon

tiene fuerza , y virtud en los pies , porque echando sus pies , y uñas à algun animal , lo despedaza , y quita la vida.

Isidoro ha escrito en el *lib. 12.* que el lobo es un animal de rapiña , amigo de sangre , y por la rapacidad , y rabia que tiene , mata toda manera de animales.

Isidoro.

Aristoteles , en su libro de los Animales , hace mencion , que en las Indias se hallan , que tienen tres ruas de dientes , y la cara , y la voz como el hombre , razonando como una trompeta , y los pies como un león , y la cola como alacrán , ligeros como un ciervo , y muy crueles , que matan los hombres , y se los comen.

Aristoteles.

Dice 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 inficionado tambien inficiona la respiracion de el hombre , que le está cerca , y le priva de la voz : por esso dice 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.

Dice el mismo Isidoro , que si el lobo es visto primero del hombre , pierde mucho su ferocidad ; añadiendo tambien , que el lobo , y la loba no andan calientes sino por espacio de doce dias ; y durante dicho tiempo sustentan la hambre , ayunando sin comer cosa ; pero despues de este ayuno comen bonissimamente . Dice tambien mas , que haciendo un vestido , ò una ropa de la lana de un carnero , ò oveja , que al lobo haya muerto , ò que la lana de semejante animal sea mezclada con otra lana , de la qual será hecho el paño , este paño , y la vestidura del será siempre polvosa , y perseguida de gusanos.

Aristoteles , entre otras cosas arriba escritas , dice , que el lobo , y todos los otros animales , que comen carne , son mas crueles , quando crian sus cachorrillos , que no antes.

El mismo Aristoteles , en el *lib. 8. cap. 5.* dice , que el lobo come carne cruda , y que por esta hambre no come yervas , sino es , que estuvièssse enfermo ; porque entonces , sintiendose demasiado lleno , como de una yerva para vomitar . En el mismo lugar escribe Aristoteles , que quando el lobo tiene acedos , ó rotos los dientes , por haver comido demasiado , particularmente la gordura de la carne , ò por haver rompido algun hueso del animal , que huviere devorado , masca oregano , para aguzarlos .

Aristoteles.

Dice tambien , que quando el lobo empieza á tener hambre , come de tal manera , que luego pierde la hambre ; pero entonces está

gravemente enfermo, y por esta causa está mucho en reposo, y desea dormir.

*Aristoteles.*

La naturaleza del lobo, como lo dice Aristoteles, es directamente contraria à la de las ovejas; porque se lee, que si una cuerda hecha de las tripas del lobo, fuere puesta en un violin, ò laud entre las cuerdas, hechas de las tripas de las ovejas, ò de carnero, las de oveja, ò carnero serán poco à poco rozadas, y destruidas de las cuerdas del lobo.

*Homero.*

Homero, Principe de los Poetas Griegos, hablando del lobo, dice que es maravillosamente vigilante, y que no teme ninguna cosa sino fuere el fuego, y que tirandole piedras al contorno, tiene tal vigilancia de mirar el primero, que le tira con crueldad, de tal manera, que si lo huviere herido, mata á aquel, que lo ha herido; y si no fuere herido, no daña sino muy poco al hombre, y assi no hace sino arremeterle un poco, y lo dexa ir.

Los lobos, en su vejez, son peores à los hombres, segun lo dice Homero, y quanto mas envejecen, mas; porque no pudiendo cazar los otros animales, por faltarles la fuerza, tienen embidia à los hombres, y los comen pudiendolos tomar.

El mismo Autor escribe, que quando los lobos son muy viejos, la punta de los dientes, y de las uñas se les debilitan, y se van retirando, sin tener sino poquissima fuerza, y en este estado se vé, que viven mucho tiempo, y se dice, que la vejez del lobo se conoce en los dientes, porque en la vejez son mas apiñados; y que entre los lobos, aquellos que tienen el pelo mas derecho, son mas crueles, y mas audaces; y 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 persecuciones.

Plinio dice en el *lib. 11. de su Historia Natural*, que el ojo del lobo, y de una cabra son claros, y lucientes de noche, como una vela encendida, y esto es la causa, por lo que los perros no se agradan de cazar los lobos en llegando la noche. Y en el mismo capitulo dice, que el diente mayor de la quixada derecha del lobo tiene muchas virtudes, y singularidades. Y en el *lib. 21. cap. 10.* escribe que la piel del cuello, y de la cabeza del lobo, de sí tiene tal virtud, que si un cavallo pone los pies encima de su vestigio, ò pisada, viene à estar malo de los pies.

*Virtudes de las partes del 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.* dice, que las



las uncciones de los excrementos del lobo valen muchissimo à la enfermedad de los ojos, y la ceniza de aquellos, 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, hacen grande estimacion de la gordura del lobo, y no menos del higado dissecado, y puesto en polvos, y despues bebido, con poca cantidad de vino tibio, para la tós envejecida, y para las afecciones del higado.

Dicho Plinio dice en el *lib. 25. de su Historia*, que el polvo de la cabeza de un lobo sana el dolor de los dientes, y tambien, que el excremento del lobo, que se halla con huessos, aplicado à los dientes, tiene la misma virtud. Y en el *lib. 14.* escribe, que la hiel del lobo mezclada con zuca silvestre, que en Latin se llama *vitis alva*, ò con el zumo, que los Medicos comunmente dicen *electerium*, que es el zumo del cohombriillo 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 haya tocado tierra, sana el dolor colico, atado al brazo. Y en el *cap. 6.* del dicho libro, escribe, que el aceyte, en el qual fuere puesto un lobo vivo, ò una zorra, ò su carne huviere hervido con dicho aceyte, hasta que la carne esté separada de los huessos es un remedio singularissimo para la gota; y el ojo derecho del lobo, salado, y atado al brazo, sana las calenturas. Dice tambien en el *cap. 18.* que la gordura del lobo ablanda la madre, y la dureza del higado, y le quita el dolor; y especialmente si una muger en el trabajo del parto, come de la carne del lobo, ò que alguno que haya comido se acerque à ella, quando empieza à sentir el dolor, le dará grande alivio.

Los dientes del lobo, atados encima de los niños, les quita el espanto, que tienen durmiendo, y sirve mucho en hacerles venir los dientes; y por esto se ve, que muchos tienen costumbre de atar al cuello de los niños ciertos dices, hechos de plata, en los quales atan algunos dientes de lobos, y assi jugando los chiquillos, llegan estas cosas á la boca, fregandose las encías, que es causa, que los dientes salgan mas facilmente, y con menos dolor.

La piel del lobo tiene la misma virtud, de la qual piel el hombre se puede servir para aforros de su capa para perservarse 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 dice Plinio en el *cap. 20.*

*Virtudes  
del lobo.*

del mismo libro, que el higado del lobo es hecho como la uña del pie del cavallo, y el cavallo, que sigue el rastro del lobo, se rompe mucho.

Para la caza del lobo conviene, que el cazador escoja un perro de todos los suyos, que sea mas bueno, ligero, valeroso, gallardo, mudo, y secreto, que no haya cazado nunca, porque con mayor alegría, y ardor se lleva en la caza, y lo acariciareis, y alhagareis dandole à comer muchas golosinas, paraque se crie mas voluntariamente, sin molestarle, ni menospreciarle en qualquier modo, porque no aborrezca en todo esta empresa.

Si por acaso viereis algun lobo emboscado, no dexareis de conducir los perros encima del vestigio del, y ponerlos en el rastro, sin excitarlos, ni hablarlos de ningun modo, antes observar el proceder que el perro hiciere, y si se demostráre espantado, y timido, y que se le eriza el pelo, ò si va bien por las ramas, y yervas del bosque, y si lleva la nariz baxa, ó alta, porque algunos la llevan alta, y otros baxa, y es mejor la lleven alta, porque toman mejor los vientos, y el rastro. Quando hace bien lo debido, y va con la cabeza alta, el cazador debe usar algunos terminos de ventaja con él, incitandole, y hablandole con la voz baxa, à mas de su proprio nombre; y si él se commueve, y alarga, y el cazador ve, 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, decirles alguna cosa, animandolos, y siguiendolos, hasta que se cansan, y hallan la cama del lobo, encima la qual debe hacer boltear los perros, y encima dicha cama ponerles algunas sobras de la mesa, como son huessos, pan, queso, ò otras cosas, paraque coman, (si bien hay algunos, que no quieren comer, por el ardor del cazar) y despues de haverlos muy bien acariciado, les hablareis mas alto, y menearlos todos encima de la cama del lobo, tañendo un poco la corneta, y gritando: *Ala, ala derecho à la campaña*; ó el nombre del perro: *Via, via*, no haviendo 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, ó à otros perros, lo hará al tiempo de los lobos juvenes, que es en el principio del mes de Julio, que empiezan à correr por el bosque, y conviene conducir el perro, que havrá escogido para goloso, y hacerle correr campo traviesso, hasta que halle la cama, y lugar, en los quales frequentan los lobos juvenes, 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 algun galgo joven, hará que siga al perro goloso bien, y lo puede facilmente adiestrar;

des-

despues de esso conviene retirar diestramente el perro goloso, acariciandolo.

De otra manera se puede adiestrar un perro quando haya nevado: el cazador debe ser diligente en ir de mañana al contrario de algun bosque con su perro goloso, para conocer si algun lobo se huviere emboscado, y encontrandole, debe seguir el rastro, y ponerle encima sus perros, acariciandolos siempre, hasta que le echen, y hallen la cama, y despues hacerles correr, haciendo, como está dicho arriba, que será fácil al cazador, y guardará bien, que su perro no mude de camino, aunque el lobo haya passado ácia un lado, ú otro; y assi, para adiestrar bien el perro, debe advertir, que el lobo tiene esta naturaleza, y astucia, durante la nieve, que si van dos, o tres, ponen todos sus pies en el vestigio del primero, de tal manera, que parece, que no ha passado sino uno solo, como la experiencia lo muestra cada dia.

Los perros bracos no saben cazar el lobo fuera del bosque; y si los perros no son adiestrados à cazar el lobo, y entran en un bosque, ò maleza, se retiran luego fuera con el pelo derecho, erizado, y muchas veces el lobo toma dos ó tres; y assi muchas veces pierden los perros, como sucede muy à menudo; por esso es necessario, que el Principe, ó gran Señor ( si fuere possible ) tengan perros de la raza de aquellos, que se deleytan en cazar lobos, y hacerlos criar con ellos, porque sean grandes, fuertes, y de grande animo, y brio: y si acaso no teneis perros grandes, que entiendan la caza, para adiestrarlos que sean buenos, pondreis un animal muerto cercano de algun molino, y junto à la acequia, ò rio del molino hareis esconder un buen arcabucero, ò ballestero, para tirar al lobo quando viniere à comer la carne; despues que le haya herido, conducireis los perros juvenes ( no antes que tengan un año, poco mas ) siguiendo aquella sangre, que el lobo en el camino va echando, incitandoles à correr, conduciendo con ellos buena compañía de hombres. Deste modo no faltarán al seguimiento del rastro de la sangre, que va perdiendo, yendo á hallar al lobo herido, que apenas se puede mover, al qual mordisquearàn, y en siendo muerto, lo manosearàn. Hecho esto, sera bueno quitar la piel al lobo, y poner la carne á cocer, y despues de muy bien cocida, la cortareis á pedazos, y con pan de buen trigo, leche, y queso, mezclado todo junto, y embuelto con la piel del lobo, para sentir, y sacar aquel olor, tañendo las cornetas, abrir la dicha piel, poniendo encima 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 de haverlo tomado.

*Adiestrar  
al perro  
braco para  
la caza del  
lobo.*

Despues de haver discurrido sucintamente de la naturaleza del lo-

**Yesca**, ò **cebo para cazar lobos.** bo, y de la manera de adiestrar los perros, assi golosos, como bra-  
 cos, para la caza de ellos; queda ahora tratar, como conviene cazar, y  
 tomar aquellos en qualquier modo, principalmente á la tarde: antes  
 que quieran ir á la caza, conviene haver proveido de alguna carne de  
 algun cavallo muerto, ó teniendo el Señor modo de hacer matar al-  
 guo por viejo, y ponerlo á dos ó tres tiros de ballesta, lexos del  
 bosque, en alguna tierra cultivada, ó amorosa, y de las tripas inte-  
 riores hareis la yesca, ó cebo; que será, que un hombre de á cavallo  
 ate estas tripas á la cola del cavallo con una cuerda buena, é irá por  
 el contorno del bosque, no siendo muy grande; pero por lo menos  
 irá caminando, y saldrá por el extremo de dicho bosque, y despues  
 bolverá al lugar donde está el cavallo muerto, é irá lexos de la car-  
 ne, hasta media noche, ó lo mas tarde, que pueda, porque el lobo no  
 se la coma tan presto; porque si la empezasse á comer á la entrada  
 de la noche, quando son muy largas, como en el Invierno, la havrian  
 muy presto devorado, y se retirarian muy lexos, y empezandola á  
 comer cerca de la mañana, quedan en el bosque, ó espesura vecina.

Si quereis hacer mas yescas, ó cebos, no os olvidéis en ninguna  
 manera de cuerdas, porque el lobo no se llegaria; es bueno, que  
 aquel que pone la yesca no sea de aquellos, que frequentan con los  
 perros lebreles, ó bracos, sino que haya quien siga algun mastin,  
 que come carne, estos aseguran mejor el lobo; y será bueno tam-  
 bien en el verano, que no pongais la carne muy lexos de rio, ò  
 de otra agua, porque los lobos puedan beber para retirarse á su  
 maleza, sin ir á buscar á otra parte.

Conviene que el hombre, que mata el cavallo, ò lo havrá llevado  
 muerto, lo lleve á quatro quartos, y los ate altos en algun tronco de  
 arbol en la noche siguiente, una, ò dos horas antes del dia. Tambien  
 teniendo comodidad de algun arbol alli vecino, será bueno, que va-  
 ya alli algun hombre, haciendo Luna clara, ò que no hiciesse mucha  
 obscuridad, y que subiesse encima de uno de estos arboles, para ver  
 comer á los lobos, y decir quantos ha visto, y á que parte se han ido  
 á emboscar despues de haver comido; porque es grande suerte si los  
 lobos viejos vienen á comer la primera noche; pero si los juvenes  
 vienen, en llegando el viejo, los juvenes dexan presto la carne, y se re-  
 tiran, esperando que el viejo haya comido á su placer; y estos, antes  
 que se pongan á comer, darán buelta por el contorno, espiando si hay  
 cosa, que los pueda hacer daño; despues, queriendo comer, arre me-  
 ten corriendo, y toman tres ò quatro bocados, y se retiran atrás, y  
 bolverán mas veces desta manera, y algunas veces se han contado  
 diez y seis encima de una buytrera en una noche del mes de Enero.

Dice el proverbio, que el lobo no come carne de lobo, pero está experimentado lo contrario; porque una noche se comieron dos, que unos cazadores havian muerto la noche antes, haciendo de ellos yesca, ò cebo. Tambien si el lobo ha comido de un cavallo, perro, ò puerco caliente, no se puede descargar, ni vomitar aquello. Tambien quando lo han comido frio, para poder durar, y correr mas largamente, vomitan, creyendo que con aquello harán parar los perros à comer lo que ellos corriendo han vomitado.

*Proverbio,  
que el lobo  
no come carne  
de lobo.*

El cazador, quando quiera ir à la caza del lobo, se levantará antes de apuntar el dia para ir donde está la carne, y quando estuviere cercana, sus perros se deben llegar al puesto, y viendo, que la buytrera no está donde la havian puesto, puede estar seguro, que el lobo havrá comido; este es indicio de grande, y verdadero conocimiento; porque los mastines, y otros perros no fresean la carne, ni la comen en el lugar que la hallan. El cazador puede hacer poco juicio del numero de los lobos, por haver comido poco: si fuere tierra laborable, en el contorno se conocerá por donde havrá ido el lobo despues de haver comido, y de essa manera puede dexar sus perros seguramente en el vestigio sin inflamarlos demasiado.

Quando fuera junto, ò cerca del bosque, si su perro goloso no fuere secreto, lo tendrá mas corto, y mas en pretina, llevandolo por el camino, siguiendo el rastro, y salida del bosque, y adonde sus perros hallarán emboscamiento; y si quiere poner ramos, yervas, ò abrojos, no entrará, y aqui llegarán los perros, deteniendolos, y no permitiendo entren, ni passen mas adelante; porque se han hallado muchos lobos no estar desviados un tiro de piedra del bosque; de manera, que si un lobo viejo estuviere un poco de tiempo à descansar en el contorno del bosque, y huviere sido cazado otra vez, y haya sentido el perro goloso, irá con grande priesa mas de una legua, ò dos lexos.

Haviendo el cazador hallado la emboscada del lobo, pondrá en la entrada del bosque un ramo del arbol en tierra, y mas adelante otro, y despues irá registrando con ventaja algun camino grande, ò pequeño valle, y estando alli, y hallando, que el lobo ha passado, debe mirar, si hallan alguna cama llena de yervas, ò de verduras à la parte de Medio Dia, ò de Levante, mayormente en Invierno, y entonces, por estar seguro, que el lobo passa el Verano alli la siesta, durante el calor, y se retira à los bosques baxos, à la sombra de algun arbol, ò en los bosques de arboles altos, debe usar el tomarlos del mismo modo, que está dicho arriba, conduciendo sus perros en dicha forma; y si acaso el lobo no huviere estado en el

cebo à comer, el que 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 veces se han visto muy lexos del bosque yendo à emboscarse. En habiendo llegado, conviene observar el ladrar de los perros de las Casas, ò Lugares; porque si el lobo huviere pasado cerca, ladrarán con grande esfuerzo, y sino ladráren, entonces cada qual puede hacer juicio, que los lobos estan de aquella parte. Venido el dia, conviene tomar el camino del bosque, teniendo siempre el ojo en tierra para conocer la huella, y vestigio de algun lobo, que haya passado por alli; y si huviere llovido una hora ò dos antes del dia, se puede hacer juicio facilmente, que el lobo no está muy lexos; y viendo por el camino, ò campo cultivado, que sus vestigios son derechos à la parte del bosque ò maleza, conocerá el hombre, por medio de un perro la emboscada de uno, ò mas lobos. En este tiempo se hará diligencia en hacer esparcimiento de ramos por tierra, y por el contorno, y tomar la ventaja, como arriba está declarado.

Como se debe cazar el lobo con el perro bra-

La máquina hecha, el cazador debe retirarse al lugar donde huviere ordenado la demás compañía de la caza, y cada qual de aquellos, que huvieren estado à cerrar con el perro goloso, hará su relacion; despues habiendo comido à la mañana todos en el mas espeso lugar, ó en una mata, deben hacer pesquisa por el perro goloso del lugar, que huviere sido enseñado por el patron, ò hombre practico.

Los perros bracos beben ser esparcidos à la banda, y algunos deben servir para de refresco, despues que el perro goloso los haya sublevado; y conviene bien advertir, que esta banda de perros sea de los mejores, y mas bien adiestrados, y mas ligeros, los quales, segun el numero de perros, fuera bueno trocarlos despues de una hora, segun se puede juzgar, que estarán cansados; sobre todo conviene, que el conductor de los perros vaya de continuo à pie, y cerca dellos para darles animo quando convenga: para esto fuera bueno darles de hora en hora perros de refresco, y llevar atados los cansados paraque descansen, y desta manera los primeros ya descansados, bolverán de nuevo, si la caza duráre mucho: verdad es, que para hacerlos mas desembuelos, conviene que hable à menudo con ellos, y los dè animo con el sonido de la corneta; porque muchos perros, si no los de raza, no son prompts à correr derechos à el lobo, y mayormente à los lobos viejos, por ser mas furiosos que los juvenes,

Siendo el bosque grande, y no pudiendo ir à cavallo, me pareceris bien, que fuese un hombre por compañía de los perros, y tenerlos à la cola lo mas presto que se puede, 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 tanto, aturden à menudo à sus perros, y los hacen perder toda la habilidad de cazar, quando el uno tañe acà, y el otro acullà. Siendo el lobo viejo, y que no vè cosa, que le puede hacer daño luego se pone à correr, y viendo que corre apriesse, y que el espacio del dia es harto largo, conviene cazarlo en el bosque, quando viniere la ocasion. Despues que huviere buscado todos los modos de salir, hallando siempre gente, assi de à pie, como de à cavallo, y se vè acosado, no tendrá otro refugio, sino de correr acà, y acullà; entonces se debe continuar à poner los perros de refresco en el contorno, para hacerlos correr à la vista, que es una de las mas buenas cosas, que se pueden ver. En este interin conviene que estèn todos advertidos, por lo que puede suceder; porque si se mete dentro de una cueva, donde entra con la cola delante, conviene cercarlo de perros, por tenerlo mas seguro; ò si se salvasse en alguna espesura de abrojos, en aquel tiempo alguno le debe correr encima, para cogerlo, & maltratarlo, y assi se han cogido muchos à fuerza, y en algunos ha durado ocho horas el cogerlos, y otros se han entretenido, conservando à la fuerza, 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 dice, que el hombre, que hace guerra debe tener tres calidades con ellos, el assalto del galgo, la fuerza del lobo, y la audacia del javali; porque el hombre, que hace guerra debe salir desembuelto, como el valientè galgo, quando quiere dar el assalto, y toma todo lo que se le pone delante, y quando le conviene retirarse, va conservando el espiritu, y su fuerza; y el cavallo, quando està estrecho en el combate, que no puede escapar, conviene se retire cerca de alguna casa, fosso, ò espesura, donde puede sostener el assalto, y en este interin procurar, con extrema ligereza, matar alguno de los que le salen, y passan al través del; de essa manera muchos combatientes se han salvado: en lo demás, en una caza de una espesura, que se haya 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 Gran Señor, quisiere correr à fuerza de perros bracos, conviene bien ro-  
dear

*El hombre,  
que hace  
guerra, de-  
be tener  
tres calida-  
des.*

dear la espesura de perros galgos, y quedar treinta, ò quarenta passos lexos del bosque; porque luego, que el lobo pone la cabeza fuera, lo rebatirán dentro; porque si huviere sido acosado de galgos, y halla alguno al cabo, y à los lados por donde intentare salir fuera, no bolverá mas à 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 altura de dos ò tres brazas; porque sirve de defensa tan solamente y assi el Principe, ò gran Señor, tendrá mucha comodidad de ver cazar sus perros.

*Cómo se ha  
de cazar el  
lobo, sin  
perro golo-  
so.*

El Señor ò Gentil-Hombre, que quiere tener un buen rato cazando lobos, si no tuviere ningun perro goloso, bien adiestrado, basta que tenga de otros perros, que se deleyten en cazar lobos, y los puede adiestrar, del modo que se sigue: Debe tener hombres, tantos de à pie, como de à cavallo, para ir à la mañana, à buena hora, al contorno del bosque, y espesura, en el qual los lobos acostumbran retirarse, y acostumbran estar todo el año, sin apartarse de ninguna manera; porque suelen dar grande molestia, siendo nacidos, y criados en la dicha espesura, y bosque. Aquellos, que deben ir para descubrirlos, tendrán siempre el ojo mirando à la tierra, para descubrir algun rastro; y habiendo llovido à la noche será bueno el reconocer, despues que la lluvia haya cessado, una ò dos horas antes del dia, y vereis por el vestigio, que havrán dexado en tierra, si los lobos havrán ido derechos al bosque; y hareis juicio cierto del lobo, ò de la loba, que se havrán emboscado en aquel bosque, que no se moverán de ninguna manera, como no hayan sido cazados otra vez, ni perseguidos de mastines, ò bracos; porque habiendo sido vistos, ò que algunos hayan dado gritos, y dado en el derecho, y puesto en el contorno perros, y mastines, si los lobos fueren otra vez cazados, no conviene entretenerse mucho para hallarlos en dicho bosque, antes serán lexos mas de una legua; porque el lobo tiene este modo de proceder, y natural instiacto en saber, que es obviado de todos. Aunque los lobos no sean seguidos de mastines, esparcireis los galgos para ir à corer, y que sean colocados, como se dirá abaxo; despues se pondrán los perros bracos en lugar retirado atados con lazos, y cada cazador con quatro perros de los mejores que llevan, mirará el lugar del emboscamiento: y alli hará quedar los perros, por donde el lobo se ha emboscado, y viendo su fervor de correr, dexará dos de los mas seguros, que desean mas correr el lobo; y sintiendo el uno de dichos perros ladrar, luego debe dexar los otros dos en el rastro, caminando al través de dicho bosque, animando, y favoreciendolos, tañendo à menudo, y gritando; des-

pues,



pues , haviendo lanzado estos hará lo arriba dicho , del modo , que se ha ordenado ; porque haviendo encima lazos lexos , pueden ir à boltrear el camino , y romper la caza. Antes que dén fin à este proposito , no me parece fuera de razon escribir la forma , y manera como se puede conocer el vestigio del lobo , y de la loba , y discernirle del de los perros.

Por tanto , viendo en tierra lodo , polvo , passos , ò vestigios de lobo , y estando en duda , si serán de perros mastines , conviene considerar la forma de la estampa del pie ; porque el lobo tiene el talon largo , y grueso , haciendo tres lineas en tierra debaxo del talon , y tiene la uña gruesa , y corta , y los dedos del pie de delante siempre cerrados , lo que no tiene el perro.

La loba lo tiene del mismo modo , excepto que tiene los pies mas largos , y mas estrechos , que el lobo.

Tambien se conoce por los excrementos , que hacen en el entrar , ò salir del bosque ; porque el lobo hace el excremento en el lado de algun camino , ò sendero , encima de algunos abrojos , ò yervas ; la loba al contrario , en el medio del camino , harto blando , y llano : puedese tambien hacer juicio con sentir ahullar por la tarde à los lobos ; porque la loba ahulla mas claro , que el lobo , y assimismo hacen los lobos juvenes de un año ; pero el lobo viejo ahulla con la voz mas gruesa , y menos veces. Además de estas cosas , el cazador puede facilmente hacer juicio , si los perros lebreles , y mastines gruesos , no pueden haver estado la noche , y mañana en el bosque.

En lo demás de adiestrar los perros bracos para la caza de los lobos , conviene advertir , como se ha dicho arriba , de la retirada de los lobos juvenes en el mes de Julio , y Agosto , en hacer cazar uno ò dos tomados à posta , porque pueden tomar placer à su còmodo ; y tambien por darles animo , y y excitarlos mas à la caza , será bien acariciar , y ablandarlos con muchas golosinas , que los criados havrán llevado con lo demás que llevan ; despues que fuere conocido su valor , y que será mas diestro , y prompto en el cazar , se adiestrará para servir en lugar de perro goloso , y assi bien à menudo le harán saltar un lobo delante de èl ; y no se debe descuydar en este interin de ablandar , y acariciarlo con diversas golosinas , y especialmente para ayudar , y darle animo à coger la presa : conviene retirarse del camino para ir à tomar la ventaja ; y si alguno se reriráre , lo acariciareis , passandole la mano blandamente por el lomo , y otras partes del cuerpo , alhagandole ; verdad es , que conviene sobre todo tener cuydado en tener perros de raza , que cazan los lobos , para servirse de perros de todas suertes. Algunos son perros de la

guar-

*Secretos  
Para cono-  
cer el vesti-  
gio de el lo-  
bo , ò loba.*

*Para adies-  
trar los per-  
ros à la ca-  
za del lobo.*

guarda, para ladrar à los ladrones, como son los perros mastines; otros viandantes, para desviar, y seguir los animales, que se presenten algunas veces à la campaña; otros pelosos para ir à la agua, y se llaman barbetes, 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 hay para combatir la zorra; otros llamados corsinos, sabuesos, ò monteros, para salir à morder, y tener los puercos javalìes, osos, y lobos; otros llamados galgos, que son liqueros, y ardientes para coger todo lo que se les pone delante, qualquier animal que sea, y tiene grande amor à su dueño, y combaten algunas veces por èl, y se dexan morir por la ausencia de su dueño muerto, haciendo algunas veces largo camino; y se debe estimar mucho un lebrel, que coxa un puereò javalì, ò un lobo viejo, que es un animal muy cruel, aunque el lebrel sea perro muy menor, que el perro goloso.

De un buen lebrel de Bretaña, y de una 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 haver suficientemente enseñado el modo de hacer la caza del lobo con el perro goloso, y sin el, queda ahora por decir 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 carnalage à comer, y vivir; porque ordinariamente salen por otra parte, y conviene tener diligencia de hacerlos correr en buen viento, que venga del bosque derechamente; porque el lobo no iria contra viento, sintiendo que el lebrel va 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 veces se cogen, poniendo los lebreles harto lexos, los quales irán 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 una con la otra, haciendo à modo de herradura de cavallo.

Ademas de esto, conviene hacer siete lazos por lo menos, de lebreles grandes, y dos lazos de ligeros, para dexarlos atrás; y conviene, que sean puestos à la parte del bosque, acompañados de un hombre à cavallo, para hacerles correr, aunque despues de estos havrá tres lazos por las demás partes del discurso, que se llaman costeados, de los quales los dos primeros, que estan en la cara el uno del otro, se dexarán 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 faltará de entrar en el curso, y tambien si los demás lazos fueren bien puestos, y que aguarden, que el lobo se acerque à su tela, el lobo nunca se desvia, y para esso se requiere tener el lazo en el hondo del curso, de donde sale de la tela con su perro goloso armado, y salirle al encuentro, y dexarle sus lebreles enfrente, y conviene, que sean de los de mas coraje, y desembueltos: sobre todo conviene, que todos los lazos tengan una buena tela, á manera de cubierta de ramos, y yervas, para que el hombre, y el lebrél estén cubiertos, y el que lo tendrá debe estar baxo, de rodillas; y sucediendo, que el lebrél sea inficionado del lobo, conviene correr diligentemente para ponerle un palo à la boca, hasta la garganta; porque no haga daño à los demás lebreles en las piernas, y de esta manera los perros triunfan bien, y se hacen mas vigorosos à tomarlos, haviendo tomado otros, sin haver sido ofendidos: por el contrario, no dandoles socorro subitamente, los lobos herirán muchos lebreles, quitando al uno una pierna, al otro rompiendo la cabeza, y haciendo otro daño, de que estan despues muy enfermos, y muchas veces mueren, por ser la mordedura del lobo muy peligrosa.

Por tanto, haviendo 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 hay lobos en el bosque, y alli esperarlos, y dexar el perro goloso, como está dicho; y conviene estar advertido en no dexarlos demasiado atrás, y es mejor dexarlos un poco adelantados, y que el lobo buelva al bosque; porque dexarlos correr fuera del curso, aunque el lebrél le vaya à la cola apenas se toma ninguno; y assi, haviendo salido, y escapado del lebrél, no los sigue, porque no paran un punto, antes caminan siempre: verdad es, que se pueden muy bien quedar en el bosque, ò malezas vecinas, si fueren fuertes, y quedaren heridos, y maltratados de los perros; pero en este interin guardareis la ventaja, y no aventurareis el ir mas à la campaña, pensando hallar el lebrél; entonces se toman à fuerza, que es una bella caza, sobre todas otras; porque sintiendo, y viendolo, los perros, desean maltratarlo, perseguirlo, y cazarlo con mejor viveza, y calor; en lo demás conviene notar, que se ha visto algunas veces, que los lebreles dexan de perseguir la loba, que va en amor, antes se juntan con ella, como con una perra; pero siendo ella en campaña, alguna lebréla le da assalto, y la toma por embidia, y zelos.

Está dicho arriba, como se deben coger los lobos con los perros lebre-

*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 adiestrarlos bien, no quiero dexar el modo de cazar al lobo sin ayuda de perros. Conviene con tiempo, y de lexos, hacer provision de redes de cuerdas sutiles, y telas para extender en el camino grande, y tambien lazos largos; y como los lobos sean animales, que hagan gran 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 circunvecinos, y cercanos del contorno del bosque, donde los lobos frequentan su retirada, deben hacer concierto, señalando un dia para congregarse, y dar orden à cada Parroquia, y tengan un lugar cierto, y determinado, donde se han de dividir, despues que la compañía sea puesta en orden, y separados el uno del otro en largura de una pica, conviene entrar en el bosque, haciendo ruido de cornetas, trompetas, cuernos, tamborinos, y siempre gritando al derecho, de donde son las redes, y lazos extendidos, no temiendo de passar abaxo, y por las malezas; porque estos son los lugares por donde los lobos se cazan, y dexan passar la gente, sin moverse de ninguna manera: esta compañía irá caminando con buen orden, conducida de uno de los mas principales de ella, para hacerles llevar buen orden, è ír de través por todo el bosque, hasta el derecho de las redes, y lazos; y estando el lobo enmarañado, no dexará de salir fuera por la parte donde estén la redes, y lazos, no sintiendo ruido por aquella parte; y sucediendo que el lobo haya passado la tela, los que estuvieren cerca de las redes, y lazos, le echarán un palo corto luego para incitarlo mas, porque no llegue à tener noticia de los lazos; de essa manera no se escapará de ponerse en una de las redes, ò lazos; y entonces será facil à los de la guarda de los lazos matarlo; despues que será muerto, conviene luego extender 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 demás conviene, que todo el Pueblo junto, esté cada qual en su lugar, y sepan de cierto, quando han de entrar en el bosque. Para esso se debe tirar un tiro de arcabuz grueso, por señal de la entrada, con gran ruido por el bosque; y es muy necessario tener encima de los lazos hombres, que entiendan en hacer los cepos, y lazos por la campaña, y principalmente junto à las redes, las quales se han de extender sobre ramos con un manajo puesto debaxo de la red maestra: conviene tambien poner en orden, que la red maestra esté bien atada à los arboles, ò palos gruesos, plantados en tierra, segun la largura

gura de la red. Tambien se debe advertir de hacer un cepo para el lazo; y las mas veces aquellos, que los hacen, no lo entienden, porque se han de hacer todos derechos, y son mejores, porque en cada canto se pone un lazo, y el dicho cepo sirve por dos partes. Los mas lobos, ò javalíes no boltean por dexar passar por el lado viendo la abertura delante, y los cepos de dos partes, siendo conducidos con una cerca de redes, hecha à modo de aquella, con la qual toman las codornices; en lo demás conviene sobre todo, si fuere possible extender las telas redes, y lazos en buen viento.

Nuestro Dios, y Señor dió al hombre modos, y manera para guardarse de la crueldad de los animales salvages insidiosos, y que hacen 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 fuerza de perros; ahora se dice el modo, y manera de tomarlos con grandes gritos, rumores, y otros instrumentos acomodados: conviene tambien considerar, que si el lobo se acerca à la parada, y siente las cuerdas de sus ataduras de encima, ò del contorno de los trabucos, es cosa sierta, que nunca se llegará, hasta tanto que el cazador que haya extendido las telas, y lazos, los havra hecho perder el sentido de las cuerdas; y perderán este sentido, fregandolas con estiercol de lobo, ungiendolas muy bien, como quien encera una cuerda: esso se hace para los lobos con estiercol de lobo, y para las zorras con estiercol de zorra, y assimismo de los demás animales; pero la dificultad es hallar de este estiercol: por esso, quando el cazador quiera extender las redes, y lazos, conviene que el dia antes vaya al bosque, y por el largo de los caminos de los bosques, donde pueda hacer juicio, 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 passare por el tal lugar, dexa el vestigio con la estampa del pie en la tierra assi movida, y la mañana siguiente ir à reconocer el lugar cabado, y considerareis el animal, que huviere passado, y conviene cultivar de este modo en diversas partes, y caminos; porque estando el animal en el bosque, podreis estar seguro, que vuestro trabajo no será en vano. Conviene buscar para el lobo alguna caza de cavallo, jumento, ò mula, ò otra buytrera, y hacer yesca por el bosque, por el largo del camino; quando llegáre à los lugares cabados, conviene poner seis ò siete pedazos de la dicha buytrera del tamaño de un huevo, poco mas, ò menos; si fuere para la zorra, ò gineta, y otros semejantes ani-

*Tomase  
el lobo con  
grande rui-  
do.*

animales , bastará poner para el contorno de los lugares cabados, picos de gallina , ò de volateria , que quedan en los platos de la mesa de los Señores despues que han comido , ò pan roxo frito con alguna gordura ; y despues quando ireis à reconocer el camino, donde havreis puesto esos pastos , infaliblemente los animales , que huvieren passado por la noche , havrán dexado de sus excrementos , de los quales ungiereis las cuerdas de las redes , lazos , y trabucos , y esse es el estilo de los cazadores de grandes Señores.

## CAPITULO SEPTIMO.

### SECRETOS DE LA ALCONERIA , Y DEL GOBIERNO *de domesticar las aves de presa , ò de rapiña en general para cazar otras aves.*

**L**A caza con aves de presa , ò de rapiña , no fue recibida , ni aprobada por los Antiguos , desestimandola solamente , por el poco exercicio , que en ella se hacia , no consiguiendo en esto el fin principal , que es aligerar , y fortalecer el cuerpo para poder despues exercitarse en cosa de mayor importancia ; por esso , ni Aristoteles , ni Plinio , ni otros Autores antiguos , hicieron mencion en sus Libros de esta caza , como ni tampoco de la de los Alcones, siendo assi , que de las cazas de aves , es la mas noble de todas : pero con todo que los hombres de nuestros tiempos han puesto en uso muchos modos de cazar las aves , con aves de presa , ò de rapiña, que es la mas excelente de todas con redes , lazos , fuego , liga , escopeta , ò ballesta , y à las aves de passage con reclamo , y con otros infinitos modos , que son notorios à los cazadores : ahora se tratará aqui primeramente de laalconeria.

El arte de laalconeria ha sido puesto en uso de poco tiempo à esta parte , ( como está dicho ) porque los Autores antiguos , como Aristoteles , y Plinio , observadores de todas las antiguedades , y diligentes investigadores de todas las cosas , no havrian dexado pasar tan grande industria del ingenio humano de enseñar , y domesticar las aves de presa , ò de rapiña , sin haverlo escrito ; porque es grande maravilla ver una ave , que fue siempre salvatica , hecha à modo domestica , baxando de tan alto de los ayres à mano del cazador , è ir à buscar las aves hasta las nubes para matarlas , y asimismo hacer guerra à las aves de agua , y de tierra , y tomar tambien de los animales de quatro pies , como liebres , y conejos.

Esta arte es ahora de presente tan noble , que los grandes Señores

se la han querido dedicar, y reservar para sus passados, y la tienen en tanta estimacion en algunos Países, que el 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, ò de rapiña, para hacerlas volar à las otras aves, assi del ayre, como de agua, y terrestres, pertenece al Alconero; llamase assi, por tener el oficio de domesticar semejantes aves, preciandose de este nombre; por esso los antiguos Alconeros han querido, que el sacre, que los Griegos llaman hierax, y los Latinos gabilán, fuesse el termino principal, debaxo del qual fuessen comprehendidos todas las aves de presa, ò rapiña; porque el nombre vulgamente dicho sacre, ò hierax, es un 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 universal, como por excelencia à todas las otras aves de presa, con todo que el Alcon es nombre especial de aves de presa, como si quissiesen decir gentil alcon, alcon peregrino, alcon de Tartaria, alcon de Berberia, alcon giri alcon, alcon sacre, alcon lañero, alcon punic, y assi de las otras.

Haveis de entender, que todas las aves de presa no son buenas para la Alconera, sino solo aquellas que son briosas, y de corazon seguro, que puedan volar derecho à las aves, assi por los rios, como por la campaña, y de estas hay 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, gabilán, giri alcon, esmeril, sacre, y lañero; quatro de estos usan del puño, y vuelan con impetu por el derecho, que son el azor, cernicalo, giri alcon, y esmeril; y quatro vuelan alto, el alcon, lañero, sacre, y gabilán; quanto à la aguila, y voltor no se tiene ninguna noticia por las partes de España, y Francia: grande parte de estas aves, excepto el voltor, tienen comunmente las plumas de la cola, y de las alas entremezcladas de blanco; todos tienen el pico, y las uñas semejantes, y son quatro semejantes la una à la otra; porque no son diferentes sino en grandeza, y que su color se muda diferentemente, segun la muda, que hacen, que se llama mudadas, ò salidas de la muda.

De estas aves de presa hay grande parte que son de passo; ni se sabe verdaderamente de que tierra vienen, ni à que tierras ván, ni tenemos noticia de ellas, sino solo por aquellos que las traen de Italia, Germania, y de otros Países estraños; aquellos, que las traen, las toman las mas veces con liga, que es causa de atarse las

*La alconera es un arte nuevo.*

*Que aves son buenas para la alconera.*

*Como se limpia la liga de las plumas.*

plumas; pero essa liga se limpia con agua tibia; y si acaso las haveis de traer de otras partes, 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 de los pies, y despues tenerlas encima de un buen palo, paraque puedan mejor aletear, 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, paraque se pongan en buena disposicion, y les haga buenas plumas, y assimismo, demás del 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 dulce, 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 gruesa, por falta de mejor, sea temperada, y lavada con agua tibia; y siendo de Invierno, conviene exprimirla; de Verano conviene sino lavarla con agua fria: la carne que se da à las aves, sea sin gordura, nervios, ni vermenes, ni conviene dexarlas hartar de una vez, antes dexarlas reposar comiendo, y algunas veces 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 hacerles desplumar aves pequeñas, como lo hicierais en el bosque todos los años en el principio del Otoño; siendo demasiado gordas conviene enflaquecerlas con medicamentos laxativos, como de aloe, mezclado con la carne, que se les dá 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 quieran hacerlas cazar, no fuera malo poner à la boca de ellas estopa, cubierta de carne en forma de una pildora, y hecersela engullir à la tarde; porque saca aquella pildora mucha flema pituitosa, luego por la mañana; de essa manera se harán mas sanas, y con mas apetito, mas alegres, ligeras, y promptas à la presa.

La carne de puerco, dada caliente con un poco de aloe, hace relaxar el ave: conviene observar, despues que huviere purgado, ponerla en lugar calido, y tenerla al puño, y darle alguna ave viva; porque tiene entonces lo interior destemplado.

Conocereis quando estuvieren enfermas, en el hincharseles el cuerpo, y que se les buelve roxo, y tambien los nervios, y los ojos;

este



este es el modo, y manera del gobierno, y domesticar las aves de presa, ò de rapiña en general; ahora se dirá en el Capitulo siguiente en particular.

CAPITULO OCTAVO.

SECRETOS DE LAS AVES DE PRESA, Ó DE RAPIÑA  
de laalconera en particular.

**E**L voltor es la mayor ave de presa, ò 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 buytreras; porque esta ave es llamada en Castilla buytre; y à lo que llamamos en Cataluña rossa, ò curuñada, llaman los Castellanos buytrera, por ser manjar de buytre, y dicen, que acostumbran seguir los campos, por causa de los animales muertos. No pueden volar sin que primero no hayan corrido, ò partido de encima de algun alto.

*De las aves de presa, ò rapiña en particular.*

*El Voltor.*

La aguila se llama rey de las aves; es muy grave de llevar en el puño, por causa de su grande corpulencia, y difícil de domesticar tomada salvage; porque es audaz, fuerte, prompta, y facil en herir el Alconero en él rostro, ò en otras partes; si quieres 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 haya tomado: el Alconero debe estar advertido de conservarle bien; porque es muy fugitiva, y para remedio de esso, conviene coserle las plumas de la cola, paraque no las puede estender, ni volar con ellas, ò quitarle las plumas del contorno del grupote, que esté descubier-to; y entonces tiembla de frio en el ayre, y no volará alto.

*El Aguila.*

El cernicalo, y azor no son diferentes en otra cosa, sino en grandeza, y fuerza; porque el azor es de mas fuerte naturaleza, y no enferma tan facilmente como el cernicalo, ambos son de una especie como el cuervo, y la corvaza, y el perro grande, y el pequeño, todos son de dos maneras, anidados, y ramados: los ramados son aquellos, que son mudados del bosque; nidados son aquellos, que fueren sacados del nido: de estos ultimos es bueno escoger de aquellos, que aun no han mudado, ni hecho huevos, ni empollado, sino que fueren sustentados de animalitos, que ellos propios han tomado.

*El Cernicalo, y Azor.*

*Descripción de el buen cernicalo.*

Conocase la bondad, y belleza del cernicalo, si es grande, y corte la cabeza pequeña, las espaldas gruesas, 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 una mata, delante de la qual haya una hera humeda, y quadrada, con seis palos plantados en el contorno, del grueso de un puño, y de la altura de un hombre, tres de cada parte; estos palos deben estar atados de redes de hilo verde sutilissimo, y en ellos una cuerda pequeña, que corresponda al hombre puesto dentro de la mata, y à la hera van à comer diversas aves, mayormente palomos; porque sobre todas cosas el cernicalo estima mucho la comida de los palomos.

*La comida del cernicalo.*

Puesto el cernicalo en la red, boltea luego con grande furia, pensando tomar las aves, que estan embueltas, y enmarañadas en las redes: entonces el cazador lo debe tomar, y atarles las extremidades de las alas con las piernas, y cola; porque no pueda volar. 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; dáseles de comer dos veces al dia, ò una por lo menos, quando al dia siguiente lo querrais hacer volar, porque entonces el cernicalo debe estar hambriento, paraque mejor assalte, y tome la caza: mudanse cada año en Marzo, ò Abril, y entonces se deben poner en lugar caliente, ò en el Sol del medio dia, cerca de alguna pared; su comida debe ser de buenas carnes, y especialmente de aves, y carnero, paraque engorden bien. Esta ave es facil en dexar su dueño, y por obviar esso, conviene que el hombre que lo gobierna se guarde de hacerle daño, y de contradecirle en nada; porque es melindroso: quando va à volar, no le dexé ir muy lexos; porque quando no puede tomar el ave se va de enojo encima de un arbol, sin querer bolver à su dueño; ni debe hacerlo 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 toman son perdices, codornices, torços, merlas, y otros.

*Enfermedades del cernicalo, y sus curaciones.*

Sereis curioso en curarlo, quando estuviere enfermo, teniendo calentura; despues del grande trabajo, ò por otro accidente, conviene ponerlo en lugar fresco sobre perchas, embueltas en paños bañados, y darle à comer poco, y à meundo, de carne de volateria, bañada primero con agua donde hayan estado infusos granos de calabazas, ò de pepinos.

Si estuviere resfriado, conviene tenerlo caliente, y que se sustente

te de pollos machos, ò de palomos, templados con vino, ò con decocion de salvia, mejorana, y otras yervas semejantes.

Si tuviere piojos, conviene ungir su percha con zumo de yerva mora, ò de axenjo.

Si tuviere lombrices en el cuerpo, conviene poner encima de la comida hojas de duraznos.

Si digiriere mal la comida, y que la retenga en todo, conviene hacerle tragar un corazon de rana, atado con un hilo, despues sacarlo fuera luego, y le hará vomitar toda la comida.

Si tuviere la gota en la ala, ò pierna, conviene sacarle algun poco de sangre de la vena, que tiene debaxo de la ala, ò debaxo de la pierna.

Si tuviere podagra, conviene ungirle los pies, y tambien la percha, donde reposa, con zumo de la yerva cerrajas, dicha latarola, ò lipsones, y despues le ungirán el lugar con sebo.

Elalcon, como en el arte de laalconera, son llamados algunas veces con un vocablo general, que significa todas las aves de laalconera, y otras veces especial; hay diversas suertes, que se dexan aqui de distinguir.

Aquellos, que han tratado de la naturaleza de las aves de presa, ò de rapiña, dicen, que elalcon es la mas principal de las aves de rapiña; quanto en el buelo es de grande estima, el que tiene la cabeza rasa, y llana de arriba, el pico corto, y grueso, las narices grandes, y abiertas, las sobrecejas altas, y gruesas, los ojos grandes, y salidos ácia fuera, el cuello largo, y alto de vientre, las espaldas espaciosas, las plumas de la ala sutiles, las piernas largas, y los pies cortos, gruesos, y amarillos, grande, y bello, las uñas negras, bien agudas, y cortantes; en suma, aquel es mediocre, que no es demasiado grande, ni demasiado chico. Elalcon como tambien todas las aves de presa, tienen sus semejantes, aunque mas pequeñas, y no se diferencian sino en la grandeza.

Las aves semejantes alalcon, tienen las plumas bien dañadas, la cabeza negra, y los ojos negros, color de ceniza por el cuello, y encima de la espalda, las piernas, y pies amarillos, y tienen comunmente el vientre de color de paja, muy negras las plumas al contorno de los ojos.

Para domesticar elalcon, conviene tenerlo mucho en el paño, y criarlo de alas, y piernas de volateria, bañadas en agua, y ponerlo en lugar obscuro, y algunas veces ponerle delante un bacin lleno de agua, en el qual se pueda bañar; y despues de ser bañado, enjugarlo al fuego. Pondreislo á cazar primeramente aves pequeñas.

*Señales de los semejantes alalcon.*

*Como se domestica elalcon.*

ñas, despues medianas, y finalmente gruessas; y no falseis en hacerles comer de las aves, que havrán cazado, buela maravillosamente ligero muy alto, rodando, y mirando abaxo donde viere al ansar, el anade, y el aguero baxa como una saeta con la ala cerrada, derecho al ave, por despedazarla con las uñas, y no pudiendo cogerla, porque huye, le buela luego delante, y no pudiendola dar zarpada, como inflamado buela despues muy lexos, perdiendo su dueño.

Elalcon es sobre todas las aves de rapiña à proposito para tomar todas las aves de agua.

Sus enfermedades, y remedios son semejantes à aquellos del cernicalo, con todo, que elalcon es de naturaleza mas fuerte.

*El gavilán,  
y esmeril.*

El gavilán, 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 aquellas, que buelan alto, como elalcon, el lañero, y el sacre.

*Las señales  
del gavilán.*

Estas aves son harto conocidas por todo; mas el gavilán no conoce al cazador, por ser su exercicio tomar pequeñas aves, y son aquellas de especie que el cazador halla por la campaña, que van à las liebres, conejos, ò perdices, y buelan encima su cabeza, esperando de hallar encuentro de algunas aves pequeñas, que los perros hayan hecho levantar; pero dichas aves pequeñas estiman mas veces 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 gavilán, que les es enemigo mortal; pero no obstante, el gavilán no sigue al cazador, sino por cierto espacio de tiempo, como tiene los confines limitados; porque en partiendose, va à buscar su bosque, donde se recrea, estando al fresco ordinariamente: tiene el pico azul, los pies, y piernas amarillas, las plumas de debaxo los ojos muy negras, la sumidad de la cabeza entre negra, y amarilla, dos manchas blancas encima del cuello, y debaxo de la gola, y dos rosetas à los dos lados de los pulsos, las alas mosqueadas por encima, y por debaxo negras, la cola negra por encima, y por debaxo muy pintada de manchas rosadas entre las negras, y viendolo volar, se descubre roxo debaxo de la cola, y al medio de las piernas.

*El esmeril.*

El esmeril es la mas pequeña ave de presa de las que elalconero se sirve, y es de puño, y naturalmente semejante alalcon, que no hay diferencia con él, sino en la grandeza, porque tiene las mismas uñas, plumas, y costumbres; de donde viene, que sea estimado noblemente como elalcon, por ser de su naturaleza, y

lina-

linage: es muy veloz contra las codornices, y perdices, con tal animo, que las sigue hasta la tierra, y en el poblado, y tambien debaxo de la capa de los hombres; desea el mismo tratamiento, y sustento, que elalcon.

El girialcon es una ave muy rara de vér, si no 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 demás 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 domesticará.

*El girialcon.*

El sacre, principalmente entre las aves de rapiña, es semejante alalcon, quanto à la grandeza: esta ave es enemiga del milano; assimismo se puede adiestrar à la caza para coger ansares salvages, faysanes, perdices, y toda otra manera de aves; es de mas sucie pluma, que las demás aves de laalconera; porque es de color entre roxo, y pardo, corto, arrojado, con las piernas, y uñas azules: es esta ave de passage, rara en estas tierras; à su semejante llaman socreto, que es el macho, y el sacre es la hembra. Los grandes Señores, que quieren tener un buen rato, lo hacen pelear con el milano, y lo hacen combatir del sacre para hacerlo baxar abaxo; porque suele en el Verano entretenerse muy alto en el ayre: hacen llevar continuamente al puño à un Alconero un brio, y le atan una cola de zorra; y lo dexan volar en algun llano, y luego hace venir volando al milano, baxando abaxo; porque quando descubre el brio, luego baxa à tierra, y se auna con èl, no buscando otro, sino aguardandole: entonces se abalanza el sacre encima de èl; pero sintiendose ligero, aguarda el poderle vencer con el buelo; entonces buela alto lo mas que puede, y alli es el combate, y el placer, especialmente siendo el dia claro, y sin viento, y en lugar llano sin arboles, que verán subir el sacre, y milano tan alto, que los pierdan de vista; pero esso no le vale nada, que el sacre lo hace baxar, llevandole con fuerza contra tierra, de golpes, que le dá por encima.

*El sacre.*

*Como se caza el milano con el sacre.*

El lañero no es muy diferente delalcon, y por esso toma el nombre dealcon; porque comunmente se llamaalcon lañero: hallanse ordinariamente por estas tierras, y son de costumbres faciles, y sufren viandas gruesas, mas que ninguna de las otras aves de presa, ò rapiña: el hombre se sirve de ellos comunmente en todos modos.

*El lañero.*

*Como se llamaalcon con lañero.*

El Alconero hará eleccion delalcon lañero, que tenga la cabeza gruesa, el pico corto, los piés dorados, las plumas de delan-

*Los señales del lañero.*

te mezcladas de negro con blanco, no de traviesso como elalcon, sino manchas derechas del largo de las plumas; el cuello corto y grueso, y tambien el pico; el lañero es la hembra, su macho se llama lañero, que no es tan grueso de cuerpo como la hembra, y por esso es de menos estimacion, y en lo demás, es casi en todo semejante de pluma. No hay ninguna ave, que mas constantemente se tenga en la percha, ella está en estas partes en el Invierno, y se dexa ver en todo tiempo contra el estilo de todas las demás, que no se entretienen en nuestras tierras, sino en el Verano.

*La caza  
de las gru-  
llas con el  
lañero.*

El Alconero que quisiere adiestrar el lañero à sus grullas, lo pondrá en un aposento baxo, y obscuro, que no pueda ver ninguna claridad, sino quando le dieren de comer, y no le tendrán en el puño, sino de noche; y quando están à punto de hacerlo volar, harán fuego en el aposento para calentarlo, y bañarlo con vino puro: despues de haverlo enjugado le harán comer sessos de gallina; y deben partir antes del dia para el lugar donde es la caza, y lo lanzarán de subito à las grullas al amanecer, y aunque aquel dia no tome presa, no importa, porque el dia siguiente será bueno, y principalmente desde mediado de Julio, hasta fin de Octubre, y tambien despues de la muda será mejor, que antes, pero no es bueno de Invierno. Aqui teneis el modo, y manera de adiestrar, y domesticar las aves de presa, ò de rapiña, tanto en general, quanto en particular; pero falta decir algunas cosas à este proposito.

Conviene saber, que todas las aves de presa, ò de rapiña sirven de bolar en los rios, ò la campaña, de las quales algunas buelan del puño, y buelan derecho con furia, como son elalcon, cernicalo, giri-alcon, y esmeril; las otras buelan alto, que son elalcon lañero, el sacre, y el gabilán: algunas son reclamadas de su buelo, presentándole el puño; algunos las presentan al engañador, que es un instrumento, hecho à modo de dos alas de ave, ajustadas en sí, atadas à un lazo, y un pedazo de cuero, con un escapulon de caña al cabo, y se retiran con este engaño, pensando que es algun pollo vivo; algunos hay que no empiezan la caza, que no sea acabada la comenzada por el cazador, como se ha dicho del aguila. Las aves no son diferentes en sí, sino porque buelan indiferente à todas las aves, y assi el cazador debe cazar las aves, que à cada una de las de presa pertenecen,

*El engaña-  
dor.*

y no otras.

\* \* \*

## CAPITULO NONO.

SECRETOS DE LA CAZA DE LAS AVES CON  
diversos modos.

**P**Ara tomar aves con liga, un hombre puede cazarlas, poniéndose dentro de una mata, bien cubierto de ramos, y enligar unas varillas, y ponerlas por los pimpollos de la cima de la mata, y poniendo aves con jaulas por reclamos, ò tomar una ave, y hacerle dar gritos, y atandola las alas, y los pies; entonces las aves irán à socorrerla, pensando que está presa, y caerán en el engaño.

Para tomar tordos al passo, conviene circundar tres arboles cortados, y plantarlos en tierra en un llano, poco lexos el uno del otro, en triangulo, à modo de tres pies, y por el medio de aquel passar una cuerda atada en un palo, sostenida del otro cabo de una horquilla, la qual cuerda tendrá un hombre, que esté lexos, y en aquella colgará dos 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 haya tordos para reclamar à los otros, los quales viniendo à ver aquellos que están prisioneros en las jaulas, se enligarán encima de los arboles con las pajas de la liga: tambien se pueden reclamar con los reclamos de laton, como lo acostumbran en algunas partes en el principio del Invierno en las mañanas quando passan.

Para tomar aves con la mano, conviene poner trigo, ò mijo en infusion con heces de buen vino, y con zumo de cicuta, y despues secarlo, y sembrarlo en el medio de alguna hera, y las aves que comieren de ello podreis tomar con la mano.

Tambien si tomais un poco de trigo, ordio, ò mijo, que sea cocido con buen vino, que esté casi del todo deshecho de cocer, poniendo en el cocimiento adelfa, y despues lo pondreis en alguna hera, ò lugar donde van las aves; aquellas que comieren de ello, quedarán muertas, y borrachas, que las podreis coger.

Tambien si cocéis alguna simiente con salumbre, y la sembrais en parte donde van las aves, las que comieren quedarán emborrachadas, que fácilmente las podreis tomar con las manos.

*Caza de aves con liga.*

*Para cazar tordos al passo.*

*Para tomar aves con la mano.*

*Otro.*

*Otro.*



## CAPITULO DECIMO.

**SECRETOS DE LA CAZA DE LOS ANIMALES**  
*de la Casa de Campo, que toca à la Madre de Familias, hijas,  
 y criadas, para la limpieza de la Casa.*

*Para ca-  
zar, y ma-  
tar las chin-  
ches.*

**A** La Madre de Familias de la Casa de Campo, hijas, y criadas, se les pone aqui una 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 derritida, mezclada con zumo de cohombillo amargo, ungiendo los lugares donde hacen habitacion: lo mismo hareis tomando cebolla albarrana, picandola muy bien, y mezclada con vinagre fuerte, y fregando la cama, y lugares con una esponja.

Tambien hareis lo mismo, tomando hojas de naranjos, y las hareis hervir con aceyte, y ungiereis las maderas de la cama, y paredes. Matareislas tambien, tomando hiel de buey, ò de cabron, mezclada con vinagre muy fuerte, ungiendo las maderas de la cama, y paredes; y si tomais aceyte viejo, y azufre vivo picado, y mezclado todo junto, las matareis, haciendo el mismo unguimento. Hareis el mismo efecto, ungiendo las maderas de la cama, y paredes con zumo de hojas de yedra, y de alcaparras picadas, y mezcladas con aceyte. Tambien las matareis, zahumandolas con zahumo de golondrinas, con que el humo no salga fuera por ninguna parte. La yerva lengua cerbuna seca, haciendo de ella zahumo, hace el mismo efecto. No menos las matareis, si tomais un manojo de axenjo, y de adelfa blanca una onza, haciendolos cocer todo junto con legía, hasta la consumpcion de tres partes las dos, ungiendo despues de ello la cama, y paredes. Si poneis un vaso grande de boca, lleno de agua fria, debaxo de la cama, las chinches no os darán enojo quando durmiereis, sintiendo aquella humedad, lo que podreis usar por las posadas, quando fuesseis de camino en el Verano.

*Para ca-  
zar, y ma-  
tar las pul-  
gas.*

Cazareis, y matareis las pulgas, tomando adelfa, y la picareis muy bien, y hareis un hoyo en el aposento donde huviere pulgas, y pondres dicha adelfa picada, y hecha polvo en dicho hoyo, y todas las pulgas acudirán, y se morirán. Tambien las matareis, haciendo zahumo en el aposento con poleo, teniendolo cerrado. Hareis el mismo efecto, tomando simiente de mostaza, y adelfa, y lo hareis hervir todo con agua, y rociareis el aposento donde haya pulgas.

Tam-



Tambien si haceis un hoyo en el aposento debaxo de la cama, y en el poneis sangre de cabra, en breve tiempo se juntarán alli todas las pulgas del aposento, y las de la ropa, y las podreis matar.

Cazareis del aposento los mosquitos, que susurran, dichos por otro nombre cinifes, que pican al rostro en la noche, tomando comino, destemplado con vino blanco, y bañareis la cara quando os pusiereis en la cama. Y si rociais las puertas, y ventanas, no entrarán en el aposento; ni tampoco os harán daño, poniendoos cerca un manojo de cañamo florido. Si quereis que huyan, y no entren en el aposento, tomareis zumo de ruda, mezclandole con un poco de agua, y rociareis el aposento, puertas, y ventanas; assi mismo os preservareis, que no os hagan 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 un sueldo de vermellón entero, y hareis pedacitos gruesos, y los pondreis con una copilla sobre brasa de fuego pequeñas, y perfumareis el lugar de las ladillas, debaxo la camissa, y en otras partes, si no es en los ojos, y es cosa limpia, y aprobada con sola una vez: tambien se matan, destemplando azogue, con gordura dulce muy bien, y ungir la partes; pero es mejor el primero, y mas limpio.

*Para matar las ladillas.*

## CAPITULO UNDECIMO.

### SECRETOS DE COMO SE PESCAN LOS PECES.

**H**Ay muchas maneras de caza para coger los peces, segun los rios, acequias, y otros lugares, donde ellos hacen habitacion, y segun las diversidades del pescado, porque en la mar se pesca el pescado de una manera, y en las aguas dulces de otra; de una manera los peces gruesos, de otra la anguila, y de otra los peces pepueños: de manera, que tantas variedades de caza de los pescados fuera cosa muy dificultosa, y larga de escribir; dexarémos esta cognicion para aquellos que tienen el oficio de pescar el pescado para vender. Diráse solamente, para la comodidad del Padre de Familias de la Casa de Campo, que maneras, y modos hay mas principales para pescar, y tomar los peces.

*Como se pescan los peces.*

Los que tienen industria en pescar, y coger los peces con la ca-

ña, y sedal, ò con redes, toman los peces con mas abundancia, pero son de mucho gusto: con la caña, y sedal es de mas ingenio, y de menos provecho.

*El tiempo de pescar los peces.*

El tiempo acomodado de la pesca del pescado es en el Otoño, despues que el Sol es puesto, principalmente en la Canicula; porque entonces los peces duermen, y pueden ser tomados, reposando con hachas encendidas.

En el Invierno, el tiempo proprio para pescar, es en el medio dia.

En la Primavera todo el dia, y principalmente antes que el Sol salga, la qual Primavera es mas acomodada para la pesca, que todos los demás tiempos; porque el agua es tibia, è incita los peces à la generacion en lo mas profundo, y à la superficie en la agua, y muchas veces cerca de tierra.

El tiempo mas incomodo es en el Verano, principalmente en los dias caniculares, los quales con el calor hacen morir los peces, y son oprimidos de ir à lo más profundo de la agua, y assi esta pesca en este tiempo se debe hacer siempre de noche.

Quando se pescan los peces, se debe tener cuenta con el viento que hace; porque quando hace viento de Marina, buelve las redes contra el viento, y al contrario quando le hace de Medio dia. Pero quando hace viento Zefiro, las redes deben estar puestas contra el viento de Levante, y al contrario. Sobre todo, la pesca se debe hacer en tiempo de bonanza.

Cogereis peces facilmente con comida, advirtiendò, que las comidas deben tener quatro condiciones. La primera, que sea olorosa; porque el olor hace venir de lexos los peces; como anis, zumo de panizo, y de las mejores simientes. La segunda, que sea de gusto muy bueno, paraque incite à los peces 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, paraque luego la fuerza del veneno los perturbe; como aguardiente, y heces de buen vino. La quarta, y ultima, que sea venenosa, paraque haga bolver los peces atonitos, y débiles; 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 hacen bolver los peces atonitos, y borrachos. Tambien la cal viva, aunque se vaya por el agua, todavia mata los peces.

*Para congregar qualquier genero de peces.*

Congregareis los peces en un lugar, tomando oregano, agedrea, mejorana, de cada cosa tres dragmas, de la corteza del arbol, que lleva los inciensos, myrrha, bermellòn, de cada uno ocho dragmas,

hari-

harina mezclada con buen vino , media libra ; hígado de puerco tostado tres onzas , picareis todas estas cosas en particular ; despues lo mezclareis con arena delgada , y una hora antes lo pondreis en el lugar de la agua , donde querais pescar , y pondreis las redes despues por el contorno.

Otros acostumbren poner de la yerva del phinum del macho picada , y amassada , y de essa manera hacen venir los peces à la orilla de la agua para tomarlos con las manos.

Tambien algunos mezclan con tierra , y salvado de trigo media libra de ajos , simiente de sesamino tostado media libra , poleolo , oregano , tomillo salsero , mejorana , agedrea , spahidis silvestre , de cada cosa quatro onzas , media libra de harina de espelta , de la corteza de el arbol que lleva el incienso dos onzas , y lo pondreis en el agua.

Congregareis qualquier genero de peces en un lugar , tomando sangre de buey , de cabra , y de oveja , estiercol de buey fresco , de las tripas tiernas con el estiercol de cabras , y ovejas , tomillo salsero , oregano , poleo , agedrea , mejorana , ajos , heces de buen vino fuerte , de cada cosa partes iguales , y tambien gordura , ò de los tuetanos de los animales sobredichos , tanto quanto quereis , todo en particular , ò todo junto , lo picareis , y hareis pelotillas , y aquellas pondreis en la agua , una hora antes que querais poner la red.

Para tomar los peces 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 peces , tomando sangre de cabra negra , y heces de vino fuerte , mezclado con harina , y con el palmon de cabra muy tierna , lo cortareis menudito , y mezclado todo lo pondreis en el rio.

Tomareis peces del rio , cebandolos primero con sangre , y carne de ternera bien picada , y la pondreis en un vaso , donde la dexareis por espacio de diez dias , despues usareis de ella para tomar los peces.

Hareis que los peces 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 ungireis las manos , y pondreis en la agua de las pastillas llamadas magmatis , que

*Para tomar qualquier genero de pcees*

*Democrito.  
Torentino.  
Hermes.*

*Para tomar los peces con las manos.*

*Africano.  
Missaldo.*

que ponen en la triaca magna, y pondreis dentro del agua las manos, donde fueren dichas pastas, y los peces os vendrán à las manos, que los podreis tomar. Lo mismo podreis hacer en el rio, poniendo las redes ungidas con lo mismo.

**Para que  
las ranas  
no den gri-  
tos.**

Si teneis la Casa de Campo cercana de alguna agua, y estando alguno enfermo, y los gritos de las ranas le dieran pesadumbre à la noche, las hareis cessar de dar gritos, poniendo en la orilla de la agua, donde gritan, una, ò muchas lanternas encendidas, segun el ambito de la agua, segun lo dice Africano *in Geoponisis*, y Missaldo. En París hizo esta prueba un hombre, molestado de ellas, y le sucedió muy bien.

**FIN DE LA OBRA,**



# VOCABULARIO

DE

## SEIS LENGUAS,

EN QUE SE DECLARAN LOS NOMBRES

de los arboles, yervas, frutas, y otras cosas, contenidas en el presente Libro, de los Secretos de Agricultura.

*Los numeros de la segunda pagina corresponden à la primera.*

**E**N la primera pagina hay tres columnas, y en la segunda hay 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 estan los nombres Portugueses; en la segunda columna los nombres Italianos; y en la tercera los nombres Franceses.

<i>Castellano.</i>	<i>Catalan.</i>	<i>Latina.</i>
1 Abrotano.	Broida.	Abrotanum.
2 Abrojos.	Abriulls.	Tribulus.
3 Acelgas.	Bledas.	Beta.
4 Azufre.	Sofre.	Sulphur.
5 Azafrán.	Safrá.	Crocus.
6 Adelfa.	Baladre.	Nerium.
7 Agrimonia.	Agrimonia.	Eupatorium.
8 Agalla.	Gallas.	Galla.
9 Agarico.	Agaric.	Agaricum.
10 Agraz.	Agràs.	Omphacium.
11 Ajo.	All.	Allium.
12 Ala.	Enula.	Helenium.
13 Albahaca.	Alfabrega.	Ocimum.
14 Alholvas.	Sinigrec.	Fenum Græcum.
15 Altramuces.	Llubins.	Lupinus.
16 Almendras.	Ametlles.	Amigdala.
17 Alcaparras.	Taparas.	Capparis.
18 Alamo blanco.	Alba blanch.	Populus alba.
19 Alamo negro.	Arbre poll.	Populus nigra.
20 Alvericoques.	Abrecochs.	Præcocia.
21 Alacranes.	Escorpins.	Escorpo terrestris.
22 Alazor.	Safrá bort.	Crocus silvestris.
23 Aloeigos.	Festuchs.	Pistacia.
24 Alvayalde.	Blanquet.	Cerusa.
25 Almastiga.	Mastech.	Mastix.
26 Alfalfa.	Alfals.	Medica.
27 Algarrovas.	Garrofas.	Siliquæ.
28 Amapolas.	Rosella.	Papaver erraticum.
29 Anis.	Matafaluga.	Anisum.
30 Angalide.	Anagalida.	Anagalidis.
31 Apio.	Apit.	Apium palustre.
32 Araña.	Aranya.	Aranea.
33 Artemissa.	Artemeya.	Artemissæ.
34 Arroz.	Arrós.	Oriza.
35 Arrayan.	Murtra.	Myrthus.
36 Arbol.	Olivella.	Ligustrum.
37 Armuelles.	Espinacs.	Atriplex.
38 Avellana.	Avellana.	Avellanæ.

## Portugués.

## Italiano.

## Francés.

1 Abrotano.  
 2 Abrolhos.  
 3 Acelgas.  
 4 Inxofre.  
 5 Azafrán.  
 6 Eloendro.  
 7 Agrimonia.  
 8 Vugalhos.  
 9 Agarico.  
 10 Agrazo.  
 11 Alho.  
 12 Ala.  
 13 Mangeticam.  
 14 Alfolvas.  
 15 Tramosos.  
 16 Amendoas.  
 17 Alcaparras.  
 18 Amieto.  
 19 Amieto.  
 20 Albercoc.  
 21 Alacraon.  
 22 Cartamo.  
 23 Fisticos.  
 24 Alvayalde.  
 25 Almeceg.  
 26 Alfafa.  
 27 Alfarrofas.  
 28 Papolas.  
 29 Heradoce.  
 30 Morriaom.  
 31 Apio.  
 32 Araña.  
 33 Artemisia.  
 34 Arros.  
 35 Murta.  
 36 Alfenheyro.  
 37 Armoles.  
 38 Avellam.

Abrotano.  
 Tribulo.  
 Bietola.  
 Solfo.  
 Zaffaranno.  
 Oleandro.  
 Agrimonia.  
 Galla.  
 Agarico.  
 Agresto.  
 Aglio.  
 Enola.  
 Basilico.  
 Fieno Greco.  
 Lupino.  
 Mandole.  
 Cappare.  
 Albero.  
 Albero.  
 Bacoche.  
 Scorpione.  
 Zaffarano salvatico.  
 Fistachi.  
 Biacca.  
 Mastice.  
 Medica.  
 Carobe.  
 Papavero salvatico.  
 Anis.  
 Anagalidis.  
 Apio.  
 Ragno.  
 Artemisia.  
 Rice.  
 Murtella.  
 Olivella.  
 Trapese.  
 Noccibolle.

Autonne.  
 Macors.  
 Porrec.  
 Sufre.  
 Faffran.  
 Rosaje.  
 Agrimoine.  
 Noix de Galle.  
 Agaric.  
 Verius.  
 Ail.  
 Aulnee.  
 Dubasilic.  
 Senegre.  
 Lupins.  
 Amandes.  
 Capres.  
 Peuplier.  
 Peuplier.  
 Abricoc.  
 Scurpion.  
 Suffran sauva e.  
 Festuje.  
 Ceruse.  
 Mastic.  
 Foin de Borgonya.  
 Caronje.  
 Coquelicos.  
 Anis.  
 Matejeline.  
 Ache.  
 Araigne.  
 Armoyle.  
 Du Ris.  
 Meurte.  
 Taosne.  
 Bonne dame.  
 Noysette.

<i>Castellano.</i>	<i>Catalan.</i>	<i>Latin.</i>
39 Agenxo.	Donsell.	Absintium.
40 Agedrea.	Sajulida.	Saturegia.
41 Azarabacara.	Azaro.	Vulgabo.
42 Acederas.	Agrelles.	Oxalis.
43 Acebuche.	Oliver bort.	Oleaster.
44 Azogue.	Argentviu.	Hydargiros.
45 Aceyte.	Oli.	Oleum.
<b>B</b>		
1 Badea.	Albudeca.	Pepo.
2 Balsamo.	Balsem.	Balsamum.
3 Betonica.	Betonica.	Betonica.
4 Berros.	Crexens.	Nasturtium aquaticum.
5 Bisnaga.	Bisnaga.	Daucus.
6 Bivora.	Bivora.	Vipera.
7 Bledos.	Blets.	Blitum.
8 Borrajas.	Borratjas.	Blugosum.
<b>C</b>		
1 Calamento.	Calaminta.	Calamitha.
2 Camadros.	Camadros.	Trissago.
3 Camecisso.	Eura terrestre.	Hedera terrestris.
4 Comadreja.	Mustela.	Mustela.
5 Cardo de comer.	Cart.	Carduus.
6 Cardencha.	Cardons.	Labrum veneris.
7 Cardo benedicto.	Cardo santo.	Carduus benedictus.
8 Cañamo.	Cànem.	Cannabis.
9 Calabaza.	Carabasa.	Cucurbita.
10 Castañas.	Castanyas.	Castaneæ.
11 Zarza.	Romaguera.	Rubus.
12 Zanahoria.	Pastanaga.	Pastinaca.
13 Caña.	Canya.	Harundo.
14 Cangrejo.	Cranc.	Cancer.
15 Canela.	Canyella.	Cassia.
16 Cebolla.	Ceba.	Cepa.
17 Cebolla albarrana.	Ceba marina.	Scilla.
18 Celidonia.	Celidonia.	Chelidonium.
19 Cevada.	Ordi.	Hordeum.
20 Cerrajas.	Llacsons.	Zonchus.
21 Cera.	Cera.	Cera.



Portugués.

Italiano.

Francés.

39 Alosna.  
40 Saturagon.  
41 Azarabacara.  
42 Acedas.  
43 Azambulheyro.  
44 Azogue.  
45 Aceyte.

Assenzo.  
Saboregia.  
Azaro.  
Acetosa.  
Olivo salvatico.  
Argente vivo.  
Oglio.

Alvina.  
Sariete.  
Gavaret.  
Vinere.  
Oliver sauvage.  
Argent viure.  
Huyle.

1 Bateca.  
2 Balsamo.  
3 Betonica.  
4 Agroens.  
5 Bisnaga.  
6 Bivora.  
7 Bredo.  
8 Borrajas.

Pepone.  
Balsamo.  
Betonica.  
Crescione.  
Dauco.  
Vipera.  
Biedoni.  
Borragine.

Pepon.  
Baume.  
Betoine.  
Ducressom.  
Carrote sauvage.  
Vipera.  
Blete de Espaine.  
Baurroche.

1 Nevada.  
2 Camedras.  
3 Camecisson.  
4 Doinha.  
5  
6 Cardanchas.  
7 Cardo santo.  
8 Cañamo.  
9 Abobora.  
10 Castanhas.  
11 Silva.  
12 Canours.  
13 Cana.  
14 Cangro.  
15 Canela grossa.  
16 Cebolla.  
17 Cebolla albarrana.  
18 Herva de andurinha.  
19 Cevada.  
20 Cerralhas.  
21 Cera.

Nipotella.  
Quercivola.  
Hedera hellera.  
Donala.  
Dissaco.  
Cordosius.  
Canape.  
Zucca.  
Castagne.  
Rovo.  
Pastinaca.  
Gerundo.  
Grancio.  
Cassia.  
Cipolle.  
Cipolle marin.  
Celidonia.  
Orgio.  
Cicerbita.  
Cera.

Calament.  
Chesnetre.  
Hierre.  
Belete.  
Chardon.  
Chardon à Carder.  
Cardon sauvage.  
Chamure.  
Curge.  
Castaignes.  
Ronse.  
Carrottes.  
Chameleau.  
Chanche.  
Canelle.  
Cibouille.  
Oignem marin.  
Celidoine.  
Orge.  
Lataron.  
Cire.

<i>Castellano.</i>	<i>Catalán.</i>	<i>Latin.</i>
22 Cedro.	Cedro.	Cedrus.
23 Ciruelo.	Pruner.	Prunus.
24 Ciprés.	Xiprè.	Cypressus.
25 Cintoria.	Centaura.	Centaurium.
26 Coles , berzas.	Cols.	Brasica.
27 Cola de cavallo.	Cua de cavall.	Hippurus.
28 Consuelba.	Consolda.	Simphitum pectum.
29 Cominos.	Comins.	Cymyni.
30 Colchico.	Colchico.	Colchicum.
31 Corrihuela.	Corretjola.	Sanguinaria.
32 Corona de Rey.	Corona de Rey.	Mellilotus.
33 Corazoncillo.	Transflorina.	Hipericon.
34 Coloquintida.	Coloquintida.	Colocynthus.
35 Cohóbrillo amargo.	Cogombre silvestre.	Cucumis silvestris.
36 Culantro de pozo.	Falsia.	Adiantum.
37 Cilantro.	Celiandre.	Coriandrum.
38 Cugujada.	Cugullada.	Galerita.
39 Calamento.	Calamenta.	Calamintha.
40 Coles marinas.	Cols marinas.	Brasica marina.
41 Carcoma.	Corc.	Caries.
42 Cigarras.	Cigalas.	Cicades.
43 Chirivia.	Xerevia.	Siser.
44 Cerezas, y Guindas.	Cireras.	Ceracia.
45 Cañaheja.	Canya ferla.	Ferula.
46 Cardenillo.	Verdet.	Ærugo.
<b>D</b>		
1 Doradilla.	Doradella.	Asplenium.
2 Dormideras.	Cascalls.	Papaver sativum.
3 Dormideras marinas.	Cascalls cornuts.	Papaver cornutum.
4 Dictamo.	Dictamo.	Dictamum.
5 Duraznos.	Presechs.	Persica mala.
<b>E</b>		
1 Enebro.	Ginebre.	Juniperus.
2 Eneldo.	Anet.	Anethum.
3 Endivia.	Escaróla.	Intibus.
4 Encina.	Alsina.	Ilex.
5 Encienso.	Encens.	Thus.
6 Escamonea.	Escamonea.	Scamonea.

Portugues.

Italiano.

Francês.

- 7 Espicanardi.
- 8 Esparragos.
- 9 Esterco.
- 10 Piriteiro.
- 11 Cergacos.

- Espigonardi.
- Esparago.
- Sterco.
- Spini bianchi.
- Cisto.

- Esparje.
- Fiant.
- Cirero de pastor.
- Ciste.

- 1
- 2 Felipende.
- 3 Freixo.

- Ungia di cavallo.
- Felipendola.
- Frasino.

- Pas de asne.
- Fraisne.

- 1 Gamoens.
- 2 Gagado.
- 3 Graons.
- 4 Genciana.
- 5 Gengiure.
- 6 Grama.
- 7 Roman.

- Amphodillo.
- Testudine, Galana.
- Ceci.
- Genciana.
- Gengevo.
- Gramigna.
- Ma lgranate.

- Amphrodilles.
- Tortue.
- Poisecheches.
- Gensienne.
- Ginjembre.
- Dente de chien.
- Pome granade.

- 1 Faba.
- 2 Faja.
- 3 Sarro.
- 4 Funcho.
- 5 Funcho marinho.
- 6 Funcho salvaje.
- 7 Figueira do inferno.
- 8 Ortica.
- 9 Ortica morta.
- 10 Fel.
- 11 Figueira.
- 12 Cogumelos.
- 13 Ovos.

- Fava.
- Faggio.
- Feccia.
- Fenochio.
- Fenochio marino.
- Fenochio erratico.
- Mirasole.
- Ortica.
- Ortica morta.
- Fiele.
- Fico.
- Fongi.
- Huovo.

- Fave.
- Faus.
- Fenoil.
- Fenoil marino.
- Fenoil sauvaje.
- Pausme Dieu.
- Ortie.
- Ortie morte.
- Fiel.
- Figier.
- Campignons.
- Oeuf.

- 1
- 2
- 3 Feijaons.
- 4 Junco.
- 5 Junza cheyrosa.
- 6 Incienso.

- Cibolla canina.
- Hissopo.
- Fagioli pinti.
- Giunco.
- Cypero.
- Incenso.

- Jacinthe.
- Hissoppe.
- Phaseoles.
- Jonc.
- Soucher.
- Scamonie.

Castellano.	Catalan.	Latin.
7 Espicanardi.	Epic.	Nardus.
8 Esparragos.	Esparrechs.	Esparagus.
9 Estiercol. (los.	Fems.	Stercus.
10 Espino de majue-	Epic blanch.	Oxyacanta.
11 Estepa.	Estepa.	Cistus.
<b>F</b>		
1 Farfara.	Ungla cavallina.	Tusillago.
2 Felipendola.	Felipendola.	Oenante.
3 Fresno.	Frexe.	Fraxinus.
<b>G</b>		
1 Gamon.	Gamons.	Alphodellus.
2 Galapago.	Tortuga.	Testudo.
3 Garvanzo.	Ciuró.	Cicer.
4 Genciana.	Genciana.	Gentiana.
5 Gengibre.	Gengibre.	Gengiber.
6 Grama.	Agram.	Gramen.
7 Granada.	Magrana.	Malum punicum.
<b>H</b>		
1 Haba.	Fava.	Faba.
2 Haya.	Faix.	Fagus.
3 Heces de vino.	Ros de bota.	Fex.
4 Hinojo.	Fonoll.	Feniculum.
5 Hinojo marino.	Fonoll marí.	Crithmum.
6 Hinojo salvaje.	Fonoll bastart.	Feniculum erraticum.
7 Higuera infernal.	Herba de Talpas.	Ricinus.
8 Hortiga.	Hortiga.	Urtica.
9 Hortiga muerta.	Hortiga, que no pica.	Urtica labeo.
10 Hiel.	Fel.	Fel.
11 Higuera.	Figuera.	Ficus.
12 Hongos.	Bolets.	Fungi.
13 Huevos.	Ous.	Ova.
<b>I</b>		
1 Jacinto, yerva.	Jacinto.	Hyacinthus.
2 Isopo.	Isop.	Hysopus.
3 Judihuelos.	Fasols.	Smilax hortensis.
4 Junco.	Jonchs.	Juncus.
5 Juncia olorosa.	Jonchs olorosos.	Juncus quadratus.
Incienso.	Encens.	Thus.

## Português.

## Italiano.

## Francês.

22 Moreyra.

Mori.

Meurier.

1

Rape.

Rabe.

2 Golfaon.

Lis des estangs.

3 Niespereyra.

Nespulo.

Nesplier.

4 Aliprine.

Gitone.

Barbue.

5 Noz.

Noci.

Noix.

1 Oliveyra

Olivo.

Olivier.

2 Ulmo.

Olmo.

Orme.

3 Ouregaom.

Origano.

Origan.

4 Oruga.

Rucheta.

Roquetia.

1 Pastel.

Guado.

Pastel.

2 Parietaria.

Parietaria.

Parietaire.

3 Nazam de porco.

Ciclamino.

Pain de porseau.

4 Hervamolaria.

Fumus terra.

Fumo terre.

5 Palmeyra.

Palma.

Palme.

6 Passas.

Ube passe.

Roisins secs.

7 Painzo.

Panichi.

Paniz.

8 Pepino.

Cedroli.

Cogombres.

9 Salsa.

Petro sello.

Persil.

10

Curaige macule.

11 Peletre.

Pyretro.

Piretre.

12 Peonia.

Peonia.

Peonien.

13 Peras

Pero.

Poire.

14 Pinheyro negro.

Pinus.

Ungpin.

15 Pimenta.

Pepe.

Pojure.

16 Poego.

Pulegio.

Puleje.

17 Polipodio.

Polipodio.

Polipodien.

18 Porquinas.

Porcelleti.

Chenille.

19 Porro.

Porro.

Pourteau.

20 Pedra de cévar

Calamita.

Aymant

1 Quexo.

Formagio.

Fromaje.

1 Rabans.

Ravanello.

Refert.

2 Raans.

Ranochie.

Granoille.

<i>Castellano.</i>	<i>Catalàn.</i>	<i>Latin.</i>
3 Raton.	Rata.	Mus.
4 Romero.	Romani.	Rosmarinus.
5 Regalecia.	Regalisia.	Dulcis radix.
6 Retama.	Ginesta.	Spartium.
7 Ramaza.	Paradella.	Lapatum.
8 Roble.	Roure.	Robur.
9 Ruda.	Ruda.	Rutta.
10 Rubia.	Roja.	Rubia tintorum.
11 Rejalgar.	Orpiment.	Arsenicum.
S		
1 Sabina.	Sabina.	Sabina.
2 Satyrion.	Satirion.	Satyrium trifolium.
3 Salvia.	Salvia.	Salvia.
4 Sauzgatillo.	Agnocast.	Vitex.
5 Saxifrago.	Saxifragia.	Saxifragum.
6 Saúco.	Saüc.	Sambucus.
7 Saúce.	Salser.	Salix.
8 Sangre.	Sanch.	Sanguis.
9 Sapo.	Calapat.	Bufo.
10 Servas.	Serves.	Sorba.
11 Sello de N. Señora.	Sagell de Salomó.	Polygonatum.
12 Serpol.	Serpillo.	Serpillum.
13 Siempreviva mayor.	Sempreviva.	Sempervivum magnum.
14 Scordio.	Scordi.	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.	Trifolium.
6 Trigo.	Blat forment.	Triticum.
7 Tornasol.	Girasol.	Heliotropium majus.
8 Tuetano.	Moll de osos.	Medulla.
V		
1 Valeriana.	Valeriana.	Valeriana.
2 Vexiga de perro.	Alicacabi.	Solanum Alicacabum.
3 Vedegambre.	Baladre.	Eleborus.

*Português.**Italiano.**Fransês.*

- 1 Gafanhotas.
- 2 Chautage.
- 3 Loureiro.
- 4 Lentilhas.
- 5 Sergantana.
- 6 Lingua cervina.
- 7 Maleytas.
- 8 Leyte.
- 9 Affalce.
- 10 Cebolla cecem.
- 11
- 12 Lirio de cordeceo.
- 13 Linche.
- 14 Visgo.
- 15 Minhocas.

- Saltarelli.  
 Plantagine.  
 Lauro.  
 Lantiche.  
 Lucertola.  
 Lingua cervina.  
 Titimalo.  
 Latte.  
 Lattuca.  
 Giglio.  
 Gilio silvestre.  
 Gilio azurro.  
 Lino.  
 Visch.  
 Lumbrici.

- Sautarelle.  
 Platain.  
 Laurier.  
 Lentille.  
 Lisardo.  
 Lingua de cerfetu.  
 Nerue au laiet.  
 Lait.  
 Laictue.  
 Lis.  
 Lelis sauvage.  
 Desflambes.  
 Lin.  
 Guy.  
 Vers de terre.

- 1 Macella.
- 2 Macega Galega.
- 3 Masturzo.
- 4 Masturzo salvage.
- 5 Macella.
- 6 Acoyra.
- 7 Medroneyro.
- 8 Malva.
- 9 Malvisco.
- 10 Matricaria.
- 11 Mascojute.
- 12 Madresilva.
- 13 Mazan.
- 14 Majorana.
- 15 Marmellos.
- 16 Ortiga morta.
- 17 Mel.
- 18 Milho.
- 19
- 20 Mostarda.
- 21 Mostarda salvage.

- Camomilla.  
 Agresto.  
 Nasitort salvatico.  
 Cacomilla.  
 Léntisco.  
 Arbatro.  
 Malva.  
 Malvisco.  
 Amarella.  
 Marrobio.  
 Vincibosco.  
 Pomi.  
 Mejorana.  
 Melocotogne.  
 Mercuriale.  
 Melle.  
 Miglio.  
 Millefolio.  
 Senape.  
 Senape.

- Camine.  
 Crierios alenois.  
 Cresson sauvage.  
 Camine.  
 Lentisque.  
 Albuces.  
 Mauves.  
 Gium aves.  
 Matricaire.  
 Marrobin.  
 Cheur fueile.  
 Pomme.  
 Mariolene.  
 Pomme de coign.  
 Mercorella.  
 Miel.  
 Millet.  
 Mille feuille.  
 Moustarde.  
 Moustarde.

## Castellano.

## Catalán.

## Latín.

22 Moral.

Morera.

Morus.

## N

1 Nabo redondo.

Nabs redons.

Napum.

2 Nimfa.

Nimfa.

Nimphea.

3 Niespero.

Nespler.

Mespilus.

4 Neguilla.

Niella.

Malantium.

5 Nuez.

Nous.

Nux juglans.

## O

1 Olivo

Oliver.

Olea.

2 Olmo.

Olm.

Ulmus.

3 Oregano.

Orenga.

Origanum.

4 Oruga.

Ruca.

Eruca.

## P

1 Pastel.

Pastell.

Glastum.

2 Parietaria.

Morella roquera.

Helxine.

3 Pamporcino.

Pamporsi.

Cyclaminus.

4 Palomilla.

Fumaria.

Capnos fumaria.

5 Palma.

Palma.

Palma.

6 Passas.

Pansas.

Uba passa.

7 Panizo.

Panís.

Panicum.

8 Pepino.

Cogombre.

Cucumis fativus.

9 Peregil.

Julivert.

Apium. Petrosellia.

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.

Pulegium.

17 Polipodio.

Polipodi.

Polipodium.

18 Puercas.

Panarolas.

Mille pedes.

19 Puerro.

Porro.

Porrum.

20 Piedra imán.

Caramida.

Magnes.

## Q

1 Queso.

Formatge.

Caseus.

## R

1 Rábanos.

Rabans.

Raphanus.

2 Ranas.

Granotas.

Rana.



*Portuguès.**Italiano.**Francès.*

3 Rato.  
4 Alecrim.  
5 Requeris.  
6 Giesta.  
7 Lapaza.  
8 Carbalbo.  
9 Ruda.  
10 Ruyna.  
11 Ouropimiente.

Sorge.  
Resmarin.  
Regalicia.  
Genesta.  
Rombice.  
Quersia.  
Ruda.  
Robbia.  
Arsenice.

Soris.  
Rosinarin.  
Reclisse.  
Genest.  
Parelle.  
Unchesne.  
Ruden.  
Garance.  
Orpin.

1 Sabina.  
2 Satyron.  
3 Salvia.  
4 Pimenteyro silvestro.  
5  
6 Sabuqueyro.  
7 Salgueyro.  
8 Sangue.  
9 Sapo.  
10 Sorua.  
11  
12 Serpa.  
13 Semper noiva.  
14 Scordio.  
15 Salmoura.

Sabina.  
Trifoglio.  
Salvia.

Savinier.  
Tresle.  
Saulje.

5  
6 Sabuqueyro.  
7 Salgueyro.  
8 Sangue.  
9 Sapo.  
10 Sorua.

Salsifragia.  
Sambuco.  
Salice.  
Sangue.  
Botta rospo.

Saulue vie.  
Suseau.  
Saulx.  
Sang.  
Crapaut.

11  
12 Serpa.  
13 Semper noiva.  
14 Scordio.  
15 Salmoura.

Frassinella.  
Serpillo.  
Sempervivo maggiore.  
Scordium.  
Salmuoja.

Signet de Salomon.  
Serpullet.  
Joubarboson.  
Germando cedecave.  
Saulmure.

1 Tamarquera.  
2  
3 Ouregaon demato.  
4 Herba cidreira.  
5 Trevo.  
6 Trigo.  
7 Tornasol.  
8 Tutano.

Tamarigio.  
Serpentina.  
Timo.  
Cedronella.  
Trifoglio.  
Grano.  
Girasole.  
Midolla.

Tamarisc.  
Serpentaire.  
Timmerjolayme.  
Cella melisse.  
Presse.  
Duble.  
Soveriz.  
Moelle.

1 Valeriana.  
2  
3

Valeriana.  
Halicacabo.  
Eloborus.

Valeriana.  
Coquerets.  
Eleboro.

Castellano.

Catalàn.

Latin.

- 4 Verdolaga.
- 5 Verbena.
- 6 Valeño.
- 7 Violetas.
- 8 Vid.
- 9 Uvas.

Y

- 1 Yezgos.
- 2 Yesso.
- 3 Yedra.
- 4 Yerva buena.
- 5 Yerva buena aquatica
- 6 Yebros.
- 7 Yva.
- 8 Yerva mora.

Z

- 1 Zaragatona.
- 2 Zizaña.
- 3 Zorra.

- Verdolaga.
- Verbena.
- Jusquiamo.
- Violetas boscanas.
- Serment.
- Raïms.

- Evolts.
- Guix.
- Eura.
- Menta.
- Menta Romana.
- Vessa.
- Yva.
- Morella.

- Psilli.
- Juy.
- Guilla.

- Portulaca.
- Sacra herva.
- Hyosciamus.
- Viola perpurea.
- Vitis vinifera.
- Uva.

- Chamzactæ.
- Hieso.
- Hedera.
- Mentha.
- Serpillum silvestre.
- Erbum.
- Chamepitys.
- Solanum hortense.

- Psillium.
- Lolium.
- Vulpis.

Portuguès.

Italiano.

Francès.

- 4 Verdoaga.
- 5 Vergebam.
- 6 Meimendro.
- 7 Violas.
- 8 Vide.
- 9 Ubas.

- Procacehia.
- Verbenaca.
- Hiosquiamo.
- Viole maminole.
- Vite.
- Ube.

- Porcelayne.
- Verbaine.
- Jusquame.
- Violetas de Mars.
- Vigne.
- Roisins.

- 1 Engo.
- 2 Gesso.
- 3 Edra.
- 4 Hortalaan.
- 5 Hortalaan.
- 6 Chicharros.
- 7 Yva.
- 8 Herba moura.

- Ebulo.
- Geso.
- Edra.
- Menta.
- Menta silvestre.
- Mocho.
- Chamepirio.
- Solatro.

- Hyebles.
- Plastec.
- Lierre.
- Mente.
- Mente aquatica.
- Ers.
- Jus muscare.
- Morelia.

- 1 Zaragtoa.
- 2 Juyo.
- 3 Raboza.

- Psilio.
- Loglio.
- Volpe.

- Herbe apuces.
- Yuraje.
- Renart.

**RUEDA PERPETUA PARA SABER LOS AÑOS FERTILES,**  
y estériles, presentes, y venideros, si el hombre los quiere  
saber para comun utilidad.

Saco à luz la presente Rueda, paraque qualquiera persona pueda facilmente conocer si el año será fertil, ò estèril, de este modo, comenzando el año 1626. hasta el año, que querais saber, atribuyendo à cada casita un año; y sobre ella hallareis fertil, ò estèril; fertilissimo, ò esterilissimo.



Y si quiere saber los años passados, se comenzará rodando al re-  
bès de casita en casita, comenzando 1626. y 1625. y se hallará  
quales años han sido fertiles, ò estériles.

La presente Rueda ha sido hallada por el Maestro Domingo Var-  
ni de Narni; y por diligencia de Fray Miguel Agustin, Prior del  
Templo de la fidelissima Villa de Perpiñen, sacada à luz en los años  
de 1617. y 1626. corregida, y enmendada en esta ultima impression

## T A B L A

DE LAS COSAS MAS NOTABLES, QUE SE CONTIENEN en los cinco Libros de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril.

## A

**A** *Bejas*, colmenas, y enjambres, sus secretos, enfermedades, y remedios, pag. 308. hasta 406.  
*Abena*, sus secretos, p. 178.  
*Abispas*, como se matan dentro de las colmenas, p. 405.  
*Abrotano*, sus secretos, p. 78.  
*Adagio*, del trigo, p. 169. y 172. de las viñas, p. 196.  
*Adelgazar* los hombres demasiado gruesos, p. 167.  
*Afficciones* del cuerpo, y sus remedios, p. 431.  
*Agnocasto*, sus secretos, p. 166.  
*Agricultura*. Vide *Preceptos*.  
*Aguardiente*, como se destila, p. 265.  
*Aguas* para la dificultad del parto de las mugeres, p. 42. para qualquiera indisposicion de la madre, *alli*. Sea de color de vino, p. 96. La que se destila de la cevada embriaga, p. 148. Comun bebida de los animales, p. 218. La de mar, como se buelve dulce, pag. 267. Para saber por què minerales passan, *alli*. Destiladas, y olorosas para lavar las manos, y cabellos, p. 274. hasta 276. Para pulir el rostro, p. 277. hasta 280. Las manantiales, como se hallan, p. 396. y 397. Quales sean mejores, p. 398.

*Axenjos*, sus secretos, p. 76.  
*Ajos*, sus secretos, p. 69. Comidos, se quite su olor; pag. 65.  
*Ala*, yerva, sus secretos, p. 82.  
*Alacranes*, para guardarse de ellos, p. 120. Como se ahuyentan, p. 162.  
*Alambiques*, quales son mejores, pag. 157.  
*Alamos*, blancos, y negros, sus secretos, p. 165.  
*Albahaca*, sus secretos, p. 77.  
*Albericoques*, sus secretos, p. 115.  
*Albeyteria* para los bueyes, bacas, y novillos, p. 117. hasta 123. Para el cavallo, yeguas jumentos, y otros animales mulatinos, pag. 337. hasta 347. Para los perros de la guarda de la casa, y ganados, p. 353. Para los animales de lana, p. 359. hasta 361. para las cabras, y cabrones, p. 362. Para las gallinas, gallos, y pollos, p. 369. Para los perros de caza pag. 421. Para las aves de la Alconera, pag. 466. y 468.  
*Albudecas*, sus secretos, p. 74.  
*Alcacèr*, sus secretos, pag. 182.  
*Alcachofas*, sus secretos. p. 74.  
*Alcaparras*, sus secretos, *alli*.  
*Alcon*, y otras aves de la Alconera, pag. 9.  
*Alconera*, què aves se encierran en ella, y como se domestican, en general, p. 464. hasta 466. Su tratado

en particular, pag. 467. hasta 472.

*Alfalfa*, sus secretos, p. 182.

*Algarrofo*, sus secretos, p. 128.

*Aliento malo*, y remedios, p. 37. 39. 65. 68. 86. y 118.

*Alolvas*, sus secretos, p. 183.

*Almendros*, sus secretos, p. 113.

*Almorranas*, sus remedios, pag. 40. reprimir su corrimiento, *alli*, y p. 67.

*Altramuces*, sus secretos, p. 179.

*Amarillez*, sus remedios, pag. 38. y 363.

*Anades*. Vide *Ansares*.

*Angelica*, sus secretos, p. 81.

*Animales*, los de comer, quando se deben matar, p. 8. Sujetos à mal de ojos, pag. 9. Tiempo de castrarlos, *alli*.

*Años fértiles*, ò estèriles, p. 61. y con la Rueda, que va al fin.

*Ansares*, anades, cisnes, y otras aves de agua su gobierno, y utilidad, p. 378. hasta 381.

*Apetito perdido*, como se recobra, p. 76. y 124.

*Apoplegia*, sus remedios, pag. 34. y 83.

*Apostemas*, la citrosa se remedia, p. 44. La de los pechos de las mugeres, p. 81. Se resuelve, p. 363.

*Arboles*, los de fruta, quando se plantan, pag. 9. Tiempo de podarlos, p. 10. Se hagan presto, p. 129. Los estèriles sean fructificantes, *alli*. Si enfermaren, p. 130. Si se les cayeren las flores, y hojas, *alli*. Si fueren marchitos, p. 131. Se defienden del gusano, y polilla, nieblas, y heladas, *alli*. No sean dañados del calor, ni en otra manera, p. 132. Su

fruta no coman las aves, *alli*. Los jumentos, ni otros animales no se lleguen à ellos, *alli*. Su fruta sea temprana, ò tardia, olorosa, gruesa, y purgativa, y no tenga hueso ni cascara, p. 133. y 134. Como se plantan, y trasplantan, el intervalo de uno à otro, y tiempo de regarlos; como se plantan con raices, y sin ellas, y el tiempo de limpiarlos, y sembrarlos, p. 138. hasta 145.

*Arañas*, no se pongan en los arboles, pag. 130. Bebidas, no hagan daño, pag. 273.

*Arrayan*, sus secretos, p. 108.

*Arroz*, sus secretos, p. 118.

*Artemisa*, sus secretos, p. 85.

*Asma*, sus remedios, p. 90.

*Avellanos*, sus secretos, p. 219.

*Aves de la Alconera*. Vide *Alconera*. como se cazan con diversos modos, p. 473.

*Azafrán*, sus secretos, p. 87.

*Azara*, sus secretos, p. 86.

*Azaro*, sus secretos, p. 81.

*Azederas*, sus secretos, pag. 85.

*Azelgas*, sean blancas, y gruesas, p. 64. sus secretos, p. 65.

*Azeyte*, el de linaza no se yela, p. 88. El de olivo no se gaste, y para el gastado sus remedios, p. 124. Se hace de tres maneras, p. 228. hasta 231. Los que se hacen por expression, impression, y destilacion, p. 228. hasta 239.

*Azeytunas*, quando se cogen para comer, p. 122. Como se conservan, p. 123. Las de hacer aceyte, *alli*.

*Azufayfo*, sus secretos, p. 127.

*Azucena*, sea de color purpureo, p. 79.

## B

- B** *Acas*, y novillos, su gobierno, y manejo, p. 324. y 325.  
*Balsamas* artificiales, p. 230.  
*Bazo* endurecido, p. 38. 66. 74. 81. 160. y 167.  
*Betonica*, sus secretos, p. 83.  
*Betun* para contra los ratones del granero, p. 124.  
*Bisaltos*, sus secretos, p. 180.  
*Bizcochos*, como se hacen, p. 190.  
*Boca* inflamada, y ulcerada, p. 227. y 139.  
*Bodega*, su disposicion, y sitio, p. 204.  
*Bosque*, su sitio, p. 162.  
*Borrajas*, sus secretos, p. 65.  
*Box*, sus secretos, p. 128.  
*Bueyes*, sus enfermedades, y curacion, p. 110. hasta 123.  
*Buglosa*, sus secretos, p. 79.

## C

- C** *Abellos*, se buelvan negros, p. 76.  
 Tomen color, y crezcan, p. 267. Buelvan à renacer, p. 67. 277. 398. y 418.  
*Cabrones*, y cabras, su sustento, utilidad, y crianza, p. 361. y 362. Sus enfermedades, y curacion, *alli*, y p. 363.  
*Calenturas* tercianas, p. 33. 65. 78. 81. 83. 84. 126. y 215. Quartanas, p. 78. 81. 82. 86. 211. y 265.  
*Callos*, sus remedios, p. 460.  
*Camaras*. Vide *Fluxo*.

- Carbunelo*, sus remedios, p. 44. 67. 75. 83. y 97.  
*Cancros*, los de la boca se curan, pag. 109. y 240.  
*Cancer*, como se quita, p. 46. y 89.  
*Cañamos*, y linos, tiempo de su recogida, p. 10. Sus secretos, p. 88.  
*Cantimplora*, como se hace, p. 49.  
*Capeles*, quales sean mejores, p. 257.  
*Caracoles*, no hagan daño, p. 159.  
*Cardos*, sus secretos, p. 66.  
*Cardo santo*, sus secretos, p. 82.  
*Cara*. Vide *Aguas*, ò *Rostro*.  
*Carrasca*. Vide *Encina*.  
*Carne*, se cueza presto, p. 80. y 125. No se gaste, p. 86. Se buelva tierna, p. 121. y 391.  
*Casa de Campo*, su sitio, p. 394. y 395.  
*Castaño*, sus secretos, p. 127.  
*Casto*, para vivir, p. 166.  
*Cavallos*, yeguas, y pollinos, sus secretos, enfermedades, y curaciones, p. 327. hasta 345.  
*Caza*. Vide *Ciervos*, *Javalies*, *Conejos*, *Zorra*, *Lobos*, *Aves*, &c.  
*Cebollas*, sus secretos, p. 66.  
*Cedro*, sus secretos, p. 129.  
*Cebro*, como se purga, p. 65. 67. 78. 84. y 110.  
*Celidonia*, sus secretos, p. 82.  
*Celosias*, ò flores de amor, p. 96.  
*Centeno*, sus secretos, p. 177.  
*Cera*, su eleccion, p. 418. Artificial de varios colores, *alli*. Como se emblanquece, *alli*.  
*Cereas*, como se hacen, p. 47.  
*Cerezos*, y guindos, sus secretos, pag. 112. Sus frutas se conservan, pag. 113.  
*Cevada*, sus secretos, p. 177.

*Ciatica*, Vide *Gota*.  
*Ciervos*, su caza, y secretos, p. 424.  
 hasta 430.  
*Chimeneas*, modo de hacerlas, p. 306.  
 hasta 317.  
*Chinches*, como se matan, p. 474.  
*Chirivias*, sus secretos, p. 71.  
*Cicatrices*, se quitan, p. 86.  
*Ciprès*, sus secretos, p. 110.  
*Ciruelo*, sus secretos, p. 113.  
*Cisnes*, Vide *Ansares*.  
*Cisternas*, como se hacen, y recogen  
 las aguas en ellas, p. 300.  
*Claveles*, sean de diversos colores,  
 p. 95.  
*Climas*, frios, ò calientes, p. 163.  
*Coles* para el Invierno, Pasqua, y  
 vendimia, p. 61.  
*Comino*, sus secretos, p. 86.  
*Conejos* del corral, dehesa, ó parque,  
 su utilidad, y gobierno, p. 304.  
 hasta 368.  
*Consuelda mayor* sus secretos, p. 79.  
*Consuelda menor*, sus secretos, p. 80.  
*Confitar* yervas, raíces, y flores, p.  
 100. hasta 103. Naranjas, limones,  
 membrillos, nueces, duraznos,  
 manzanas, peras, ubas, y otras  
 frutas, p. 135. hasta 139.  
*Confitura*, que cosa sea, p. 100.  
*Corazoncillo*, sus secretos, p. 84.  
*Conserva*, que cosa sea, p. 100.  
*Costras* del rostro, como se quitan,  
 p. 90. y 124.  
*Creciente*, y menguante de Luna,  
 y sus causas, p. 8.  
*Cubas* para el vino, como se prepa-  
 ran, p. 204.  
*Cuerpo*, como se limpia, p. 65. 80.  
 81. y 124. Se alegra, p. 113. Rom-  
 pido, y cascado, p. 361.

*Culantro*, sus secretos, p. 86.

## D

**D** *Atiles*, sus secretos. Vide *Palma*.  
*Destilacion* de las aguas, como  
 se hace, p. 241. hasta 258. Como se  
 preparan las materias antes de  
 alambicarlas, p. 255. y 256. De va-  
 rias materias con preceptos genera-  
 les, pag. 259. hasta 266. De aguas  
 compuestas, y olorosas, p. 269. has-  
 ta 273. Con vasos, y con fieltro,  
 p. 277. *Por ascensum*, y *per descen-  
 sum*, p. 277. hasta 279.  
*Dientes*, como se aseguran, pag. 73.  
 Se limpian, p. 277. y 364.  
*Dificultad* de orina, p. 68. 77. 78. 82.  
 83. 86. 114. 215. y 441.  
*Digestion*, es ayudada, p. 86. y 87.  
*Dolor* de cabeza, y sus remedios, p.  
 34. y 128. De ojos, p. 35. y 261.  
 De oído, p. 36. De los dientes, *alli*,  
 y p. 70. 84. 85. 88. 264. y 447. De  
 costado, p. 37. 82. 83. y 117. De  
 estomago, pag. 38. y 85. *Colico*,  
*alli*, y p. 65. 70. 81. y 407. De riño-  
 nes, y orina, p. 80. 81. y 114.  
*Dormir*. Vide *Sueño*.  
*Duraznos*, sus secretos, p. 115.

## E

**E** *Clypses* de Sol, y Luna, lo que se  
 debe observar en ellos, p. 15.  
*Embriaguez*, sus remedios, p. 87. 114.  
 y 208.  
*Empeyne* de la cara, p. 67. y 126.  
*Encendimiento* del rostro, p. 34.



*Encordios*, se resuelven, p. 363.  
*Eneldo*, sus secretos, p. 36.  
*Enfermedades*. Vide *Remedios*.  
*Encias*. Vide *Boca*.  
*Encina*, roble, ó carrasca, sus secretos, p. 158.  
*Era*. Vide *Trigos*.  
*Esparragos*, sus secretos, p. 87.  
*Espinacas*, sus secretos, p. 63.  
*Esquinencia*, ó garrotillo, p. 37.  
*Esquilar*, en qué tiempo se hace, pagin. 9.  
*Estiercol*, qual sea el mejor, p. 170.  
*Estomago*, se conforta, pag. 76. 118 y 261. Se inflama, p. 120.  
*Estrechura* de cuerpo. Vide *Fluxo*.  
*Etiquez*, sus remedios, pagina 78. y 165.

## F

*Farfara*, sus secretos, p. 83.  
*Faysanes*, como se crian, y sus secretos, p. 381.  
*Figuras*, para ingerir de escudo, pag. 153. y 154. Para la destilacion de las aguas con varios modos, p. 245. hasta 258. Del Regla Esquadro, p. 280. Del Maestro Medidor, y su Ayudante, p. 294. De piezas de tierra, p. 285. hasta 286. De las chimeneas, p. 304. hasta 307. Del buey, p. 316. Del cavallo, p. 336. De las colmenas, p. 390.  
*Flores*, haya gran diversion en una mata, p. 96.  
*Fluxo* de sangre de las narices, p. 36. 39. 68. 80. 81. y 378. De cuerpo. p. 38. 62. 79. 96. 114. 124. 165. 182. y 315. Se excita, p. 39. y 113

*Menstrual detenido*, p. 40. De sangre blanca, p. 41. y 90. Qualquiera que sea, p. 85.  
*Menesi*, sus remedios, pag. 34. y 361.  
*Fresno*, sus secretos, p. 166.  
*Frutas*, las de conserva, quando se cogen, p. 10. Como se guardan de las aves, p. 70.  
*Fuego silvestre*, como se cura, p. 46.  
*El pastoril*, p. 65.

## G

*Ganado* de lana, su utilidad, y gobierno, p. 354. hasta 359. Sus enfermedades, y curacion, *alli*, y hasta 361.  
*Gallinas*, gallos, y pollos, como se engordan, p. 88. Sus utilidades, y gobierno, con sus enfermedades, y curacion, p. 368. hasta 376. Sus secretos, p. 377.  
*Gargarismo*, de qué se hace, p. 408.  
*Garrotillo*. Vide *Esquinencia*.  
*Garvanzo*, sus secretos, pag. 180.  
*Gordura*, y tuetanos, tiempo de su provision, pag. 9.  
*Gota* ciatica, p. 43. 78. 84. 363. 389. y 432. Sanarla de todo genero p. 44. 81 y 276.  
*Granado*, sus secretos, p. 110. Su fruta no se abra, p. 111. Como se conserva, p. 112.  
*Grangero*, su bueno eleccion, y obligaciones de su oficio, p. 2.  
*Gusanos*, los de la seda, quando se avivan, pag. 9. Sus secretos, enfermedades, y curaciones, pag. 409. hasta 416.

## H

- H** *Abas*, sus secretos, p. 180.  
**H** *Hambre*, como se mitiga, pag. 228.  
*Harinas*, de qué trigos se hacen, y como se conservan, p. 177. y 178.  
*Heridas*, sus remedios, pag. 38. 88. y 96.  
*Hydropesia*, sus remedios, p. 67. 76. 78. 102. 128. 167. 215. y 263.  
*Higado inflamado*, p. 38. y 165. *Opiado*, p. 69. 74. y 116. *Debil*, y *flaco*, p. 342.  
*Higuera*, sus secretos, p. 120.  
*Hinojo*, sus secretos, pag. 87.  
*Hinchazon*, como se ablanda, p. 67. y 77.  
*Hipo*, ó *solloso*, como se quita, p. 37.  
*Hysopo*, sus secretos, p. 77.  
*Hormigas*, como se matan, p. 158. No suban à los arboles, *alli*.  
*Hornos* para la destilacion. Vide *Figuras*. Como se gobiernan, p. 257. El de la Casa de Campo, su sitio, y disposicion, p. 307.  
*Hortalizas*, se hacen todo el año, pag. 63.  
*Hortigas*, sus secretos, p. 80.  
*Huertos*, ó *campos*, tiempos de sembrarlos, p. 47. y 48. En qué horas es bueno regarlos, p. 49. Como deben ser los de Principes, y Señores p. 49. y 50. Su repartimiento, y bordaduras, p. 51. Los de la Casa de Campo como deben ser, p. 53. y 292.  
*Huevos*, tiempo de ponerlos à empollar, p. 9. y 372. Como se destilan,

p. 269. Como se conservan, p. 374  
 Sus secretos, p. 375.

- Huessos*, el del corazon del ciervo, sus virtudes, p. 431.  
*Humo*, no haga la leña del fuego. p. 124. No buelva abaxo en las cocinas. Vide *Figuras*.

## I

- I** *Ctericia*, ó *amarillez* de la carne, p. 79. 83. 84. 215. y 265.  
*Inflamacion* del miembro viril, p. 42.  
*Inventores* del vino, pag. 220. de la destilacion, p. 241.  
*Ingerir*, de seis maneras, p. 146. En qué tiempo, p. 147. Lo necesario para ello, y cómo, y quando se deben coger las puas, p. 148. De puas parreno, y escudo, *alli*, y hasta 154. De cañon, y que una fruta sea de dos colores, p. 155. y 156.  
*Judias*, sus secretos, p. 181.  
*Jumentos*, no se lleguen à los arboles. Vide *Arboles*. Su necesidad, buena eleccion, y gobierno; y de otros animales mulatinos, p. 346. hasta 348.

## L

- L** *Abyrinto*, su figura, p. 52.  
*Labios*, que tienen grietas, p. 165  
*Ladillas*. Vide *Piojos*.  
*Lamparones*, ó *porcellanas*, pag. 34. y 90.  
*Lana*, la de carnero, y oveja mitigan qualquier dolor, p. 361.  
*Langostas*, no hagan daño, p. 139.  
*Laurel*, sus secretos, p. 109.

*Llagas nuevas, y viejas se sanan, p. 44.*

84. y 88. *Intrinsecas, p. 45. y 80.*

*De la cabeza, p. 83.*

*Llanten, sus secretos, pag. 81.*

*Leche, la de las mugeres se hace venir, p. 39. 64. 69. 86. y 87. Como se disminuye, alli. No se quaxe en el estomago, p. 74 y 76. Para hacer quesos, p. 122. Como se destila, p. 265.*

*Lechugas tempranas, y tardias, p. 63.*

*Blancas, y delicadas, alli. Se ingieren de varias simientes, alli. Como se confitan. Vide Confitar.*

*Legumbres, tiempo de sembrarlas, p. 10. Su recogida, alli. Tiempo de venderlas. Vide Trigos.*

*Leprosos, sus remedios, p. 83.*

*Lengua cerbuna, sus secretos, p. 81.*

*Lentejas, sus secretos, p. 181.*

*Levadura, como se hace, p. 188.*

*Legía para lavar la cabeza, p. 462.*

*Liebres, su caza, y secretos, p. 436. hasta 441.*

*Liga, como se limpia de las plumas de las aves, p. 473.*

*Lino. Vide Cañamo.*

*Lirio, sus secretos, p. 96.*

*Lobo, su caza, y secretos, p. 444. hasta 464.*

*Lombrices de los niños, como se matan, pag. 39. 70. 76. 78. 82. 110. 116. 180. 263. 270. 432. y 435.*

*Para pescadores, p. 125.*

*Lomos, se confortan, p. 77. 83. 119. 129. y 215.*

*Luna, y Sol, sus influencias en las cosas terrestres, p. 8.*

## M

*Madera para el fuego, o edificios, quando se debe cortar, pag. 9.*

*Madre de Familias, su oficio, p. 19.*

*Madre silve, sus secretos, p. 84.*

*Mal de corazon, p. 39. 113. 165. 269. 262. y 268.*

*Malvas, sus secretos, p. 80.*

*Manchas del paño, se quitan p. 107.*

*Del rostro, alli, y p. 276. y 277.*

*Manteca, como se hace, pag. 325. y 326.*

*Matricaria, sus secretos, p. 85.*

*Manzanilla, sus secretos, p. 78.*

*Manzano, sus secretos, p. 116.*

*Mejorana, sus secretos, p. 78.*

*Melancolia, sus remedios, pag. 66. y 116.*

*Melocotones sus secretos, p. 115.*

*Melones, sus secretos, p. 73.*

*Memoria, se aumenta, p. 263.*

*Membrillos, sus secretos, p. 117.*

*Menstruo, se provoca, p. 80. 81. 82.*

84. 85. 86. 196. y 264. *Se restriñe, p. 96. 113. y 431.*

*Mercurial, sus secretos, p. 81.*

*Meses del año, lo que se debe trabajar en cada uno, p. 11. 12. y 13.*

*Miel, tiempo de sacarla, pag. 406.*

*Señales de su bondad, pag. 407.*

*Rosada, y violada como se hacen, pag. 418.*

*Mijo, y panizo, sus secretos, p. 178.*

*Miembro. Vide Inflamacion.*

*Moler. Vide Trigos.*

*Moral, sus secretos, p. 126.*

*Mordedura de serpiente, pag. 46. 87.*

y 167. De perro rabioso, pag. 67.  
70 82. 126. y 128. De qualquier  
animal venenoso, pag. 68. y 265.  
Vide *Veneno*.

*Mosquitos*, como se matan, p. 475.

*Mestaza*, sus secretos, p. 84.

*Mosto*, como se clarifica, pag. 207.

Què cosa sea Vide *Vino*.

*Mugeres*, que tienen la madre fuera  
de su lugar, p. 41. La madre infla-

mada, p. 42, 43. y 80. Paren antes

de tiempo, *alli*. Dificultad en el

parto, *alli*, y pag. 77. y 451. Les

vengan los derechos despues del par-

to, *alli*, y pag. 68. y 85. Sean fe-

cundas, pag. 77. 81. y 118. Se les

quita el dolor despues de haver pa-

rido, pag. 86. Sus pechos endure-

cidos, pag. 128. Se les apague el

ardor de las venas, pag. 166.

*Mulas*, y machos. Vide *jumentos*.

*Murcielagos*, se ahuyentan, pag. 162.

## N

*Nabos*, sus secretos, p. 70.

*Naranjos*, sus secretos, p. 105.

Su fruto sea dulce, pag. 106. y 107.

Otras curiosidades, *alli*.

*Niespero*, sus secretos, p. 120.

*Nervios rompidos*, y flacos, sus reme-

dios, p. 76. 77. 79. 84. y 215.

*Niños*, no padezcan espantos, p. 451.

*Nogal*, sus secretos, p. 125.

*Nolimetangere*, sus remedios, p. 240.

*Nueces*, como se confitan. Vide *Com-*

*fitar*.

## O

*Ojos cardenos*, inflamados, y la-

gañosos, p. 35. 58. 259. y 451.

*Cataratas*, como se quitan, *alli*, y

p. 82. *Enfermos*, pag. 76. 356. Las

manchas de ellos, p. 107. 263. 265.

278. 277. y 441.

*Olivos*, sus secretos, p. 122.

*Olmos* de tres maneras, sus secretos,

pag. 166.

*Orejas*, sus remedios, p. 240.

*Oregano*, sus secretos, p. 77.

*Orina*, quien mea en la cama, p. 40

Se provoca, p. 86. 88. y 261.

*Oro*, se disminuye, p. 108. No puede

ser disuelto, p. 264.

*Oruca*, sus secretos, p. 66.

*Orugas*, no se crien en los huertos,

p. 157.

## P

*Padre de Familias*, su oficio, p. 1.

*Palmas*, sus secretos, p. 108.

*Palomos salvaticos*, ó roqueros, sus

secretos, p. 386. Los del Palomar,

su utilidad, y modo de criarlos

p. 387. hasta 389.

*Pan* de centeno, su calidad, p. 177.

y 274. De cevada, p. 178. De mijo,

y panizo, p. 179. De trigo negro,

*alli*. Como se amassa, y cuece,

p. 89. De diferentes granos, p. 190.

su nutrimento, p. 226.

*Parietaria*, sus secretos, p. 81.

*Passiones frias* de nervios, pag. 110.

y 264.

*Pabos*, su crianza, y secretos, p. 382.

- Peces**, tiempo de pescarlos, p. 9. se ponen en las cisternas, p. 296. secretos para pescarlos, p. 475. hasta el fin.
- Peonia**, sus secretos, p. 83.
- Perales**, sus secretos, p. 118.
- Perdices**, codornices, y otras aves, sus secretos, pag. 386.
- Peregil**, sus secretos, p. 65.
- Perlas**, como se molifican, p. 107.
- Perlesia**, sus remedios, p. 76. y 84.
- Perros** de la guarda de la casa, y ganados como se crían, y adiestran, p. 352., hasta 354. Sus enfermedades, y curaciones, *alli*. De la caza de los animales, con sus curaciones, y enfermedades, pag. 417. hasta 424.
- Peste**, sus preservativos, p. 70. 75. 78. 79. 82. 83. 85. 107. 215. 260. y 261.
- Piedras** de los riñones, p. 40. 69. 74. 77. 84. 108. 113. 120. 129. 165. 181. y 201. De la vexiga, p. 65. 66. 80. 83. 84. 88. 165. 259. 261. y 465.
- Pimpinela**, sus secretos, p. 85.
- Pino**, sus secretos, p. 165.
- Piojos**, y ladillas, como se matan, p. 65. 70. 107. y 475. Los de las yerbas, p. 158.
- Planetas**, en que arboles, y cosas influyen, p. 17. y 18.
- Poleo**, sus secretos, p. 77.
- Polilla**, no dañe à la ropa, p. 107. y 176.
- Pollos**, su regimiento, comida, y tiempo de castrarlos. Vide *Gallinas*. Los de Indias, su sustento, y secretos, pag. 384.
- Ponzoña**. Vide *Veneno*.
- Porcellanas**. Vide *Lamparones*.
- Porcelletas**, y otros animalejos de el huerto, como se cazan, pag. 162.
- Potros**, y cavallos, sus perfecciones, y colores, p. 390.
- Pozos**, su sitio, p. 301.
- Prados**, tiempo de cegarlos, p. 11. Su riego, *alli*. Sus secretos, pag. 183. hasta 186.
- Preceptos** de Astrologia generales para la Agricultura, p. 14. hasta 18 Para sembrar las simientes, y en que tiempos, p. 172.
- Presagios** de fertilidad, y esterilidad, pag. 61. y 174. De mucho trigo por las almendras, p. 114. De muchos casamientos, p. 120. De mucho trigo por las nueces, pag. 125. De buena cosecha de vino, pag. 201.
- Puerco javalí**, como se caza, y la utilidad de su presa, p. 438. hasta 441.
- Puercos**, no enfermen del bazo, pag. 166. Necesidad de ellos, su crianza, y gobierno, p. 349. y 350. Sus enfermedades, y curaciones, *alli*, y pag. 351. y 352. Como se salan, *alli*.
- Puerros**, sus secretos, p. 67.
- Pulgas**, como se matan, pag. 78. y 474.
- Purgas**, para gente delicada, p. 274.

Q

Q

**Quemaduras**, sus remedios, p. 45. y 67.

**Quesos**, como se conservan, p. 76. y 376. Como se hacen, *alli*. Conocese su bondad, pag. 327.

## R

- R** *Abanos*, sus secretos, p. 68.  
*Ranas*, no sean molestas, p. 475.  
*Ratones*, como se ahuyentan, y matan, p. 161. y 162.  
*Razon* de estado de la Madre de Familias, hijas, y criadas, pag. 10. hasta 32.  
*Relos* para el campo, p. 80. y 179.  
*Remedios* para todo genero de enfermedades, p. 32. hasta 46.  
*Renacer* los cabellos. Vide *Cabellos*.  
*Respiracion*, se recobra, p. 76.  
*Restaurativos*, como se componen, p. 266. hasta 268.  
*Retama*, sus secretos, p. 129.  
*Riñones*, su escolacion se detiene, pag. 108. Se purgan, p. 166.  
*Roble*, Vide *Encina*.  
*Romero*, sus secretos, p. 79.  
*Rompedura* del cuerpo. Vide *Cuerpo*.  
*Ropa*. Vide *Polilla*.  
*Rosales*, sus secretos, p. 92.  
*Rostro*, como se pule, y emblanquece, pag. 97.  
*Ruda*, sus secretos, pag. 74.

## S

- S** *Salvia*, sus secretos, p. 76.  
*Salsa*, de mostaza, p. 103. y 104.  
*Sangre*, la de los ojos se reprime, p. 35. quien la escupe, p. 39. 68. 80. y 377.  
*Sauco*, sus secretos, p. 128.  
*Sauce*, sus secretos. Vide *Alamos*.  
*Sauzgatillo*. Vide *Agnocasto*.  
*Sarna*, sus remedios, p. 46. 124. y 441.

*Señales* de agua, nieve, granizo, viento, truenos, y tempestades; de buen tiempo, de las entradas, y salidas de los tiempos; de frio; de larga dura del Invierno; de gran calor en en el Verano; de la disposicion buena, ò mala de todo el año; de si será temprano, ò tardío; de si abundante, ò estèril, y de diversas enfermedades, p. 3. hasta 7. y p. 380. y 381.

*Sed*, como se mitiga, p. 73. y 226.

*Seda*, como se hace. Vide *Gusanos*.

*Sierpes*, como se sacan del cuerpo, p. 46. Como se matan, p. 120. No habiten en los huertos, y campos, p. 160. 161. y 163.

*Simientes*, tiempo que tardan à nacer, p. 54. Tiempo de sembrarlas, p. 55. hasta 59. Se defienden del frio, aves, ratones, y hormigas, p. 60.

*Sitio* de los arboles de fruta, p. 53. De los del bosque, y disposicion del, y su cultivacion, p. 162. hasta 164.

*Sol*, sus influencias en las cosas de labranza, p. 11.

*Somnolencia*, como se quitta, p. 34.

*Sordez*, sus remedios, p. 36. y 67.

*Sueño*, se excita, p. 34. y 64.

*Suspiros*, sus remedios, pag. 215.

## T

**T** *Abaco*, sus secretos, p. 89. Como se hace su unguento, p. 91.

*Tablas* del tiempo de sembrar las simientes, p. 51. hasta 59.

*Tamarisco*, sus secretos, p. 166.

*Tierras*, tiempo de estercolarlas, pag. 11. 169. y 170. Buenas para los huer-

huertos, p. 46. Para los trigos, y legumbres, p. 167. hasta 171. y 300. como se miden de todas suertes, p. 279. hasta 293. Las que producen piedras, para que son buenas, pag. 298. hasta 400. Las de bosque, como se cultivan, *alli*.

*Tiña*, sus remedios, p. 46.

*Tomillo salsero*, sus secretos, p. 79.

*Topos*, como se cazan, p. 159.

*Torongil*, sus secretos, p. 78.

*Tortolas*, sus secretos, p. 385.

*Tos vieja*, pag. 67. 70. 80. 122. 215. y 451.

*Trigos*, tiempo de sembrarlos p. 10. 172. y 173. Qual sea el mejor para sembrar, p. 171. Como se cubren, y escarpan, p. 174. Tiempo de segarlos, p. 175. Se recogen para trillar, y disposicion de la hera, *alli*. Modo de trillarlos, p. 176. Se preservan de gusanos, y otros animales, *alli*. Tiempo de venderlos, p. 177. El negro, como se gobierna p. 179. Tiempo de molerlos para harina, p. 186. y 187.

*Tripas* que estuvieren fuera, p. 79. y 80.

*Trox*, ò granero, su disposicion, y sitio, p. 176 y 302.

## V

*Valeriana*, sus secretos, p. 82.

*Vbas*, sean grandes, y gruesas p. 197.

Quando se cogen para conservar, *alli*. Si se corrompen, su remedio, p. 201. Las de los parrales se conservan, *alli*. Sean olorosas, p. 202.

Se crien dentro de redomas, *alli*.

Aparezcan en todo un aposento, *alli*. Se defienden de las abispas, abejas, y moscas, p. 203. Tiempo de cogérlas para hacer el vieno, *alli*.

*Veneno*, y ponzoña, p. 69. 75. 82. 118. 122. 124. 259. 260. 360. y 431.

*Verbasco*, sus secretos, p. 86.

*Verengenas*, sus secretos, p. 71.

*Ventosidades*, sus remedios, p. 43. 86. y 87.

*Vientre*, salido fuera, se reprime, p. 96.

*Vidrio* como se suelda, p. 377.

*Vid alva*, sus secretos, p. 129.

*Vides*, como se ingieren, p. 198. No crien piojos, p. 200. Se defienden de las heladas, *alli*. Sus enfermedades, y remedios, *alli*, p. 201.

*Vino*, como se buelve vinagre, p. 65. No se gaste, p. 68. 124. y 209. Se conoce si hay agua en él, p. 117. 129. y 208. Como se hace, p. 204. El de pie, ò virgen, p. 205. El clarete, tinto, y otros, *alli*. Moscatel, y Griego, p. 206. Si es verde, su remedio, *alli*. Modo de piparlo, *alli*. Malvasia, p. 207. Sea como añejo, y de conserva, *alli*. Se aborrece, p. 209. Sea hecho presto, *alli*. No haga flores, ni se corrompa; y corrompido, sus remedios, p. 212. hasta 215. Su necesidad, y virtud, p. 217. hasta 219. Qué cosa sea, *alli*. Sus calidades, p. 221. Modo de usar de él, p. 223. La causa de hacerse agrio, p. 225.

*Vinagre*, sea de buen gusto, p. 128. Se haga fortissimo, p. 215. De diferentes maneras, p. 216. Se buelve à su primera materia, *alli*. Como se destila, p. 258.

*Viñas*,

*Viñas*, tiempo de podar, y plantarlas, p. 10. Dén muchas ubas, *alli*. El mejor tiempo de vendimiarlas, *alli*, y p. 203. Su sitio, disposicion, y observancias en el plantarlas, y criarlas, podar, y estercolarlas, p. 191. hasta 197.

*Violas*, sus secretos, p. 96.

*Vista flaca*, y debil, p. 35. Se clarifica, p. 87. Sus manchas, p. 263. 264. y 281.

*Vomito*, como se mitiga, p. 73. Se provoca, p. 129.

*Ulceras*, sus remedios, p. 82. 85. 263. y 273.

## X

*Xavalies*, su caza, Vide *Puercos*,  
*Xaqueca*, sus remedios, p. 389.

## Y

*Yedra*, encienden lumbre sus ho-

jas, p. 109. Sus secretos, p. 128.

*Yeguas*, tiempo de cubrirlas, p. 9.

*Yervas*, sus frutas, y raíces, tiempo de cogerlas, p. 10. Las del huerto, quando se trasquillan, pag. 52. Se trasplantan, pag. 59. Las olorosas, *alli*. Las de comer, y olorosas, como, y quando se recogen, p. 98.

*Yerba buena*, sus secretos, p. 75.

*Yervos*, sus secretos, p. 181.

*Yesca* para encender lumbre, p. 83.

*Iva*, sus secretos, p. 84.

## Z

*Zahumerio odorifero*, p. 117. y 276. Para hacer salir las sierpes del cuerpo, p. 161

*Zanahorias*, sus secretos, p. 70.

*Zanganos*, sus secretos, p. 397

*Zorra*, su caza, y secretos, p. 442. hasta 444.

*Zumbido* de las orejas, pag. 36. y 69.







