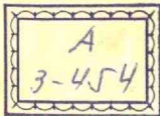


ESPECTACULO
DE LA
NATURALEZA

3-4

Agricultura



Tieltos, pag. 42. Tilo, pag. 100. Tulipan, pag. 64. Colores, pag. 65. Tulipan que proviene de las simientes, ibid. Tulipan, llamado Aventura, ibid. Sus Bulbos, ò Cebo-llas pequeñas, pag. 66. Toldo, ò Tienda, pag. 68. Requisitos de un Tulipan hermoso, ibid. Pezon, pag. 69. Vaso, ò campana del Tulipan, ibid. Los estambres, ibid. El penacho, pag. 70. Qualidades del penacho, pag. 71. El fondo de la hoja del Tulipan, pag. 72. Regla para el conocimiento de los Tulipanes, pag. 73.

Valla de tablas pintadas, pag. 35. Vergel, pag. 162.

Violeta de tres colores, ò Violeta pintada, pag. 25. Violeta matronal, pag. 86. Viola amarilla, ò Alheli, pag. 87.

(2)

ESPECTACULO DE LA NATURALEZA, O CONVERSACIONES

A CERCA DE LAS PARTICULARIDADES
DE LA HISTORIA NATURAL,

QUE HAN PARECIDO MAS A PROPOSITO
para excitar una curiosidad util, y formarles la razon
à los Jóvenes Lectores.

Escrito en Idioma Francès

POR EL ABAD M. PLUCHE,

Y traducido al Castellano

POR EL P. ESTEVAN DE TERREROS Y PANDO,
Maestro de *Mathemáticas* en el Real Seminario de Nobles
de la Compañia de *Jesús* de esta Corte.

DEDICADO

A LA REYNA NUESTRA SEÑORA
DOÑA MARIA BARBARA

PORTUGUESA

DEL EXC.mo SEÑOR MARQUEZ DE LA ENSENADA,
Secretario de Estado, y Despacho Universal, &c.

TOMO IV. PARTE SEGUNDA.

EN MADRID: En la Oficina de D. GABRIEL RAMIREZ,
Ciudad de la Reyna Viuda nuestra Señora, Calle de Atocha,
frente la Puerta Calzada,

Tiestos, pag. 42. Tilo, pag. 100. Tulipan, pag. 64. Colores, pag. 65. Tulipan que proviene de las simientes, *ibid.* Tulipan, llamado Aventura, *ibid.* Sus Bulbos, ò Cebollas pequeñas, pag. 66. Toldo, ò Tienda, pag. 68. Requitos de un Tulipan hermoso, *ibid.* Pezon, pag. 69. Vaso, ò campana del Tulipan, *ibid.* Los estambres, *ibid.* El penacho, pag. 70. Qualidades del penacho, pag. 71. El fondo de la hoja del Tulipan, pag. 72. Regla para el conocimiento de los Tulipanes, pag. 73.

Vergel, pag. 162.

Valla de tablas pintadas, pag. 35.

Violeta de tres colores, ò Violeta pintada, pag. 25.
Violeta matronal, pag. 86.
Viola amarilla, ò Alheli, pag. 87.

(2)
ESPECTACULO
DE LA
NATURALEZA,
O CONVERSACIONES

A CERCA DE LAS PARTICULARIDADES
DE LA HISTORIA NATURAL,
QUE HAN PARECIDO MAS A PROPOSITO
para excitar una curiosidad util, y formarles la razon
à los Jovenes Lectores.

Escrito en el Idioma Francès
POR EL ABAD M. PLUCHE,
Y traducido al Castellano
POR EL P. ESTEVAN DE TERREROS Y PANDO,
*Maestro de Mathematicas en el Real Seminario de Nobles
de la Compañia de Jesus de esta Corte.*

DEDICADO
A LA REYNA NUESTRA SEÑORA
DOÑA MARIA BARBARA
POR MANO

DEL EXC.mo SEÑOR MARQUES DE LA ENSENADA,
Secretario de Estado, y del Despacho Universal, &c.

TOMO IV. PARTE SEGUNDA.

EN MADRID: En la Oficina de D. GABRIEL RAMIREZ,
Criado de la Reyna Viuda nuestra Señora, Calle de Atocha,
frente la Trinidad Calzada.

PAG. 11. lin. 4. tienen, lee *tienen*. Pag. 28. lin. 28. en escardar, lee *en otras escardar*. Pag. 30. lin. 28. Arabia, lee *Arabia*. Pag. 72. lin. 31. æquare, lee *æquore*. Pag. 157. lin. 11. tress, lee *tres*. Pag. 186. lin. 1. facàra, lee *facàra*. Pag. 204. nota al margen, Muret, lee *Moret*. Pag. 265. lin. 3. uecessarios, lee *necessarios*.

He visto el quarto Tomo de la Obra intitulada : *Espectaculo de la Naturaleza*, traducido del Idioma Francés al Castellano por el P. Estevan de Terreros y Pando, Maestro de Mathematicas en el Real Seminario de Nobles de la Compañia de Jests de esta Corte, y con estas sus respectivas erratas corresponde al Original, rubricado, y firmado al fin. Madrid 22. de Mayo de 1753.

Lic. D. Manuel Licardo
de Rivera,

Corrector General por su Magestad.

En el Tomo primero de esta Obra van puestas las Aprobaciones, Licencia de la Orden, del Ordinario, y el Privilegio de su Magestad à la letras y asimismo la Tassa de los Señores del Real Consejo de Castilla, del precio à que se ha de vender.

En el Tomo primero de esta Obra van puestas las Aprobaciones, Licencia de la Orden, del Ordinario, y el Privilegio de su Magestad à la letras y asimismo la Tassa de los Señores del Real Consejo de Castilla, del precio à que se ha de vender.

En el Tomo primero de esta Obra van puestas las Aprobaciones, Licencia de la Orden, del Ordinario, y el Privilegio de su Magestad à la letras y asimismo la Tassa de los Señores del Real Consejo de Castilla, del precio à que se ha de vender.

En el Tomo primero de esta Obra van puestas las Aprobaciones, Licencia de la Orden, del Ordinario, y el Privilegio de su Magestad à la letras y asimismo la Tassa de los Señores del Real Consejo de Castilla, del precio à que se ha de vender.

NO

ES-



ESPECTACULO
DE LA
NATURALEZA.
SEGUNDA PARTE.
TOMO QUARTO.
LAS FRUTAS.

CONVERSACION PRIMERA.

EL CONDE.
LA CONDESA.
EL CAVALLERO.

El Cond. EN el mes de Mayo Brebas ya del año presente, y racimos del passado! cierto que es un postre, poco comun.

La Cond. Aqui sabemos, como Vm. vè, reunir lo nuevo, y lo viejo.

Tom. IV. A El

2 *Espectaculo de la Naturaleza.*

El Cav. Yo creo, que la obligacion de los Higos, se la debemos al calor de la Estufa, y à la destreza del Hortelano. Pero es tambien acaso obra suya conservar tan frescos los frutos del Otoño? Tengo para mi, que ha corrido por cuenta de otras manos.

La Cond. Es verdad. Yo soy la que toma el cargo de su gobierno, y he llegado à conseguir muchas veces, hacer durar la Pera virgulosi, ò vinuria, y tambien la Pera de San Germàn, hasta Abril. (**)

El Cond. Cada dia se inventan cosas nuevas, y nunca podrá llegar à ser demasia, en orden à encontrar diversos medios de sorprender agradablemente con semejantes hualzgos, presentando frutas, que no se esperan, ò porque no llegó su tiempo, ò porque ya se pasó. Pero el punto, de donde es necesario tomar principio para lograr seguramente hermosas frutas todo el año, es saber bien el tiempo en que madura cada fruta sobre el arbol, y en el conservatorio, y arreglar sobre este plano, ò segun este principio la eleccion de los Frutales, que ha de plantar cada uno en su Huerta.

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

El

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

Las Frutas.

3

El Cav. El numero de frutas exquisitas es limitado: con que facilmente podrè yo coger sus nombres, y apuntarlas, como se figuen, en las tablitas, ò libro de memoria, que traygo aqui.

El Cond. Esto es lo que yo le havia prometido à Vm.

La Cond. Comencèmos, pues, por las frutas del mes de Mayo, en que nos hallamos.

El Cav. Hasta ahora nunca creí à este mes à proposito, sino para Flores.

La Cond. Mañana le han de servir à Vm, con un platillo de Fresas.

El Cav. Ya blandas, y coloradas?

La Cond. Muy tiernas, y si Vm. me es incredulo, todavia se las he de dàr maduras en el mes de Abril: todos saben en casa, que se pusieron así en mi mesa, dos dias antes que Vm. viniese.

El Cav. Es la Estufa la que hace aqui estos milagros, y nos trae cosas tan nuevas?

El Cond. No por cierto. Los Fresales se traxeron del monte nuevos en Otoño, y se plantaron en una tierra muy resguardada. (**)
El Otoño siguiente (**) se trasplantaron à otros Tiestos, que se mantuvieron enterrados todo el Invierno en una Era bien beneficiada. Estos Tiestos, aunque enterrados, estaban de modo, que se pudiesen manejar, à fin de sa-

A 2

car-

(**) Cultivada, traduce el Italiano.

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

Frutas tem-
pranas de el
mes de Ma-
yo.

Fresas tem-
pranas.

carlos de allí , y volverlos de lado , quando la Era de tierra llegasse à estar muy ardiente. Lo restante lo han hecho las Campanas , ò resguardos de vidrio, (***) y los calores de Abril.

Guindas
tempranas.

La Cond. Dentro de quince dias , à mas tardar , cuento con darle à Vm. Guindas tempranas , y Fresas perfectamente maduras ; y sin ser cogidas en Tiestos , sino solo en campo rafo : estas son alli mis rentas , y de hecho yo doy el recibo de su entrada todos los años: pero el Conde le dirà à Vm. de donde nos vengán producciones tan tempranas.

Gobierno de
los Fresaes.

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

raí-

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

raíces , pues la multitud de ramitas verdes , consume los jugos , y acodandose por sí mismas en la tierra , se debilitan unas à otras por razon del excesivo numero. Una Era de estas plantas puede durar , con utilidad , y conveniencia , tres años seguidos. Passado este tiempo , se arranca cada año la tercera parte , para renovarla con plantas , traídas del Monte , ò de los Bosques. El año siguiente se renueva el otro tercio , y así todos los años sucesivamente , y de este modo se tiene siempre surtido el Fresal con igualdad.

La Cond. Despues de las Fresas , y Guindas tempranas , vendrán en Junio las Frambuesas , ò Moras Ideas , y las Grosellas. (***) Hacia la mitad del mes se darán yá las Zerezas gordas , tanto las negras , como las blancas , (***) y estas son mas estimadas , que aquellas. Despues se seguirán las Guindas hermosas de *Montmoranci* , y las comunes.

Las Frambuesas , y las Grosellas.

Julio es el mes de las Frutas coloradas , ò encarnadas , de todas las especies , que acabamos de nombrar , y con ellas trahe la Guinda de Inglaterra , cuya magnitud , y dulzura hace que sea apetecida , y buscada. Las Guindas garrafales , y las Guindas negras agridulces , adornan todas las mesas , y postres. Las Higueras dexan

Guindas de Julio.

ef-

(**) Comumente las dàn yá este nombre si bien algunos las llaman Ubas de Corinto.

(**) A las Zerezas blancas llaman en algunas partes Ingeras , ò de Cuba.

escapar ya por este tiempo algunos frutos, que regocijan el principio de la comida. Mediando Julio se cogen los Melocotones tempranos, los pequeños Duraznos de Troya. (**a) Las Ciruelas amarillas, ò de Cataluña, ò de Dama: (**b) las Endrinas tempranas, ò Ciruelas Ibericas: (**c) los Albaricoques primeros; y asimismo Peras de excelente gusto, como las Moscateles, la Pera de la Magdalena, y la dorada, ò de San Juan. (**d)

(**a) Ciudad de Charraña.

(**b) En Asturias les llaman Martyniaga, y los Hotelanos Franceses, que lo han sido en Francia, y hà muchos años, que lo son en España, les llaman DAMASCO, y lo mismo à la Amacena mocha, ò Mugerona, à la Amacena colorada, à la morada, y à la verde, y à la blanca, que se nombrarán despues. De estos mismos Hotelanos me he informado, que de las tres partes de frutas, que tocamos en estos Libros, (que lasiel una por una) no hà venido à España el tercio, si bien se substituyen en mucha parte con otras.

(**c) Las hay blancas, negras, y moradas, todas muy fibrosas. Diccionario de las Ciencias, y Artes de Paris, palabra PERDRIGON: estas no han venido à España.

(**d) Cermeñas, ò siers en boca, les llaman algunos. El Traductor Italiano hace aqui una protesta bastante juiciosa, diciendo: Que el querer dar à las Peras, que trae el Author una descripción completa, seria alargarse fuera de propósitos y que el darles en lengua Italiana el nombre que les corresponde, lo tiene por imposible; pues las Peras (y lo mismo dice de las demás frutas) toman muchas veces su nombre de quien las empezó à dar al publico, del lugar de donde vinieron, de la semejanza con otras frutas, del color, y figura que tienen, y de la Estacion que las produce; además de haber en cada País sus frutas particulares, y que así usà del nombre Francés. Por lo que à mi toca, debía hacer la misma protesta, y me huiera ahorrado esta idea mucho años, pero ya que le he tenido, usaré del nombre Castellano, siempre que, ò por los informes; que he tomado de los Jardineros, que sabian una, y otra lengua, ò por las ferias, que dan los Diccionarios, ò por el latin, que los corresponde à las frutas, y objetos de que se trata, le haya averiguado. En donde no alcanzó diligencia alguna, doy el nombre Francés, ò Latino; si bien en este con particularidad se halla una inmensa, y lastimosà variedad, echando muchas veces cada qual por su camino. En algunas frutas, mas raras en el nombre, doy tambien el Italiano, para que yà de un modo, ò yà de otro, se venga en su conocimiento. Las Peras mas comunes, y mas conocidas en España, son las de San Juan, las de Buen-Christiano, que pasan de treinta especies; las Cermeñas, las de Robá, las de Reyna, las Bergamotas, las de Campanilla, las de San Miguel, ò San Migueldas, y otra multitud, que las Provincias particulares diferencian con varios nombres, y el comun de los Hotelanos confunde solo con el de Invierno, y Vetano.

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

La Cond. Hacia los fines de Julio, si mal no me acuerdo, me hacen la provision de las Mirabelas gordas, ò Mirabelas de perla, que son unas Ciruelas grandes, llenas de jugo, y muy azucaradas. Todas estas frutas, interpodadas diestramente, forman pyramides, y edificios, cuyos altos, listas, y cornisas, se distinguen por el resplandor hermoso de sus colores; y tambien se las puede matizar.

El mes de Agosto, mas parece desperdiciar las frutas, que darlas: el nos franquea Higos grandes, Guindas tardias, Guindas garrafas, Albaricoques, y además de esto, una multitud de Peras excelentes.

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

me-

(**) CUISA-MADAMA, llaman los Hotelanos à esta Pera.

Peras de Estio.

Frutas de Agosto.

menor oleada la echa al suelo: la Blanquilla, (**a) de pezón largo, estimable por el gusto vinoso, ò de sidra, y por lo tierno de su carne. La delicada, ò Pera sin hollejo, de poca duracion, y casi ephimera; pero mantecosa, y de un zumo, ò jugo aromatico.

La Cond. Yo gusto mucho de la Cazoli-lla, (**b) y de la Salviati, ò Pera de Duque, que vienen à un tiempo mismo, y son muy proprias, ambas especies, para dulces, y almibares, por ser azucaradas, y casi sin orujo, ni cibera.

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

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

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

(**a) O Blanqueta, ò de San Juan.

(**b) En Italiano Ghiacciuola.

(**c) En Italiano Acquasola.

(**d) De Monsieur dicen tambien en España, por haberse quedado con el nombre Francés.

(**e) Dictionario Castellano, let. A. Pero Antonio Nebrija pone Zaragoza; Dictionario, let. P. En Italiano Damascina di Tours.

que llaman Matgerona, ò Mosca, (**) que perfectamente dexan el huefso, como las precedentes, y son de mejor gusto.

La Mirabelilla blanca, y la encarnada; la Ciruela Albaricoque, la Endrina de Italia, ò Ciruela Real; la de color de violeta, y la blanca; y la Ciruela pintada, ò matizada, todas se distinguen por lo excelente de su carne. La de Santa Cathalina no cede en cosa alguna à estas especies de Ciruelas, principalmente quando se la dexa en la Espalera sobre el arbol, hasta que se arrugue, y adquiera la fazon de la vejez: en donde circula con libertad el ayre, no podria, à causa de sus combates, llegar jamás à esta perfeccion.

La Cond. La Reyna Claudia me parece à mi mejor, que todas estas. Esta seria una Ciruela perfecta, si con aquel suave jugo que tiene, lograra un color hermoso.

El Cond. Algunas veces adquiere listas, y **vetas encarnadas**, descargando al arbol de las hojas, que le quitan la vista del Sol. Pero este medio, que tambien es eficaz en los Albaricoques, en los Melocotones, y Peras, se debe usar con cautela. No es necesario dexar descubierta la fruta de un golpe, ni tampoco por todas partes. Notese quando empieza à madurar, y entonces quitar luego las hojas de abaxo, de manera, que quede todavia la fru-

Medios para dar color à las Frutas.

ta libre de los rayos nocivos del Sol: despues se pueden ir quitando successivamente mas hojas; y en fin, destiparla del todo.

Melocotones.

Los principios del mes de Agosto nos suministran los Melocotones de la Magdalena, de los quales hay dos especies: à los unos les dan el sobrenombre de *blancos*; y à los otros de *encarnados*: ambas à dos especies son excelentes, y faciles de conocer; porque las hojas estàn dentelladas, ò punteadas en toda su circunferencia, mucho mas que las otras especies de Melocotones. La Misiona chica, (**a) se recoge al principio del mismo mes. La Misiona grande, està yà sazonzada quinze dias despues, y es la mas hermosa, y perfecta de todas las especies, que hay de Melocotones; por lo qual debèn propagarse mas, y hacer mayor plantio de ellos.

El Melocoton Rossiano, ò la Rusciana, (**b) y la Chebrosa (**c): temprana, aunque logran una hermosa apariencia, no tienen el merito del jaspeado, ò rayado temprano, (**d) que es el mas jugoso de todos, y viene por los fines de Agosto con el Misieruelo, ò Abridor, al qual se parece mucho. La bella Guardia, ò el Bizarro, puede igualarse con los mejores.

El

(**a) En Italiano Genjile; dedicada, ò graciola en Castellano.

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

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

(**d) En Italiano, Baenazza piramitica.

El Cav. Què diferencia hay entre el Melocoton comun, el Misieruelo, y la Pavia: (**)

El Cond. La Pavia no dexa el hueffo, y tienen el hollejo velludo: el Misieruelo, ò Brugnòn tampoco dexa el hueffo; pero su hollejo es liso. Todos los demàs Melocotones, ò Abridores dexan el hueffo, y tienen vello, à excepcion del jaspeado, ò rayado, que no tiene pelusa alguna.

La Cond. Vengamos à los presentes, que nos hace el mes de Septiembre. Uno de los mas bellos son las Peras de Rossa, llamadas Rossilet, ò Rosselinas, tanto en las pequeñas, como en las grandes.

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

B 2

re-

(**) El Melocoton comun, la Pavia, y el Abridor, todos son Melocotones HEMBRAS; y el Durazno, à quien en el Idioma Francés llaman PECHE MALE, es el Melocoton MACHO, segun informo de un Frisicés inteligente, que fué Hortelano en Francia, y oy lo es en España.

Frutas del mes de Septiembre.
Peras.
La Rossilet,
ò Rosselina.

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

El Cav. Un arbol, que estiende sus raices debaxo de un arecife, calzada, ò camino, que no se cultiva, no logra el fruto de la labor, ni las ventajas de las lluvias. En donde, pues, encuentran jugo estos arboles? No diràn sino frutos inspidos, ò los negaràn del todo?

El Cond. Casi no se puede dudar, que de los lugares habitados, y principalmente de aquellos, en que las cuevas son espaciosas, y profundas, suben continuadamente vapores impregnados de Sales volatiles. De esta verdad se puede hacer juicio por las costras de salitre, que se ven en los respiraderos, y troneras de las cuevas, y en las paredes de todos los subterraneos. Estas pequeñas Sales, tan propias para introducir un gusto relevante en las frutas, son impelidas de un efluvio continuo de otros vapores, que las elevan, y hacen nadar en el ayre, inundando todo el espacio, en que el arbol estiende una multitud de hojas, que las reciban, para que sustenten, y fecunden la planta. Las mismas Sales caen à raiz de los edificios, de donde las barre la lluvia, y las conduce al piè de los arboles, tanto por

cau-

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

Tres especies de Melocotones, que disputan entre si la hermosura, y la bondad, siguen bien de cerca à la Pera Rosselina. El primero, es el Admirable: el segundo, el Real, que se diferencia del precedente en un tumor, que prolonga su extremidad: el tercero, es el de Chebrofà, tardio, que se parece al temprano, aunque no tiene vello, ò pelusa, (***) como el: su roxo es mas intenso, y le dà el nombre de purpureo.

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

El Cond. Y si alguna otra fruta los acompaña, facan mayor lustre de la comparacion; pues no puede competir, por madurar con dificultad, como el Nivette, el blanco de Andilli, el Admirable amarillo, (***) el Jaspeado tardio, el de Pavìa de Pompone, ò Pavìa monstruosa, que puede durar hasta Noviembre. El mes de Septiembre madura tambien algunas Ciruelas buenas, como son las de vacaciones, ò Amacenas de Septiembre. (***)

La

(*) Terciopelido, llaman los Hore-danos il que tiene pelusa,

(**) En Italiano, Limoncine dette del micolo.

(***) En Italiano, Simaura,

14 *Espectaculo de la Naturaleza.*

La Cond. Quando faltan todas las especies de Melocotones, se suple tal vez el defecto con un canastillo de Manzanas, à que llaman Calvillas de Estio, ò Manzanas de Rossa.

El Cond. Los Melocotones buenos de Septiembre defacreditan casi todas las Peras, que dà este tiempo. Con todo esso, la Pera Espina del Estio no recela, como ni tampoco la Rosselina, parecer al lado del Melocotòn Real, ò del Admirable.

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

La Cond. El señor Cavallero puede poner entre las notas de su memoria, que à primeros de Septiembre es quando se les dà el colorido à las frutas, con un artificio, cuya practica es bien facil. Quando se quiere hacer fubir de punto el color remisso de la Pera de San Germàn, de la Real de Invierno, y principalmente de la de Buen Christiano, se sepàran las hojas; que les roban la vista del Sol, y se humedece la fruta, passando de un lado à otro, con lineas sutiles, un pincel mojado en agua fresca: el Sol tiece esta agua, y la convierte, yo no sè como, en un bermellòn hermosissimo. *El*

(***) En Italiano, Zuccherina.

Artificio para colorar las Peras de Invierno.

El Cond. El mes de Octubre, quando el año es favorable, y benigno el tiempo, acaba de madurar los Higos, mas pequeños en realidad, que las Brebas; pero tambien mas delicados; y acafo ellos, y los Melones son el fruto mas perfecto, que nos franquea el año.

Entre las Peras, (cuya reclusa es grande en este mes) solamente quiero hacer memoria, y limitar la explicacion al cultivo de cinco, ò seis especies, que son jugosas, y de un sabor delicioso. La primera es la Manteca de oro, que se divide (***) en Manteca de oro encarnada, dorada, y verde. Esta diferencia proviene, al parecer, del tronco en que se ingirió la fruta, y de la naturaleza de los polvillo; que fecundan la pepita, de que salió la pua. (***) Las otras son, la Verde-larga; (***) la Verde-larga Suiza, ò boca humeda rayada; la Bergamota Suiza; la Decana, ò Pera de San Miguel, y la Best-de la mota, la qual no sale buena, sino està en plena libertad el arbol.

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

El Cond. Desde ultimos de Agosto se encuen-

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

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

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

Fruta de el mes de Octubre.

Peras de-Otoño.

Uvas.

cuentran en las Viñas racimos yà maduros, (**) como el de Chaffelas, (**) que es perfectamente suave; el de Cioutat, ò Uvas de Austria, tan buenas como las precedentes, y las hojas de su Vid se distinguen en que estàn cortadas, como las del Peregil. Las Uvas de Corintlio, tanto las blancas, como las moradas, y cuyos racimos son pequeños, sin granillos; pero los granos del racimo muy juntos, y muy menudos. Tambien se logra en Septiembre la Uva moscatèl, de que hay tres especies; la blanca, la morada, y la tinta, todas de hermosos, y excelentes racimos, si llegan à madurar suficientemente. No obstante, en Octubre consiguen su mayor perfeccion estas Uvas, como tambien las de Gennetin, (**) y Malvasia, y el Moscatèl largo, ò Passa-moscatèl, que no se logra, sino en tierras muy càlidas, y en años benignos, y favorables. Para ayudar à estos racimos moscareles à madurar en los lugares, en que no los fomentan, y benefician los rayos del Sol, bastante activos, y sin embarazo alguno, quando yà los granos de Uva son como garbanzos, se tiene cuidado de enralecerlos con unas tixeras, quitando muchos de ellos para que maduren los otros. Los racimos, en que estàn recalcadados, y espesas las

Uvas,

(**) En España los hay mucho mas tempranos.

(**) Italiano, GALLETTA.

(**) Tambien le dan el nombre de Gennerin al vino blanco, que de esta Uva sacan en Orleans; Diccionario de las Ciencias, let. G.

Uvas, son los peores, tanto para la mesa, como para el vino.

Puedenfe tambien descargar las cepas, y pararas de moscateles; como asimismo las de todas las Uvas blancas, de algunas de sus hojas, y rociarlas por encima, mientras el calor del Sol. La humedad, que adquieren con este rocio las dexa mas tiernas, mas tratables, y con un color de ambar, que regocija la vista.

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

La Cond. Dos se yo, con los quales me hallo muy bien: el uno es, cortar los bastagos largos, que tienen muchos racimos, y ponerlos sobre unos aros, colgados en alto, y en parage donde no entre de nuevo ayre alguno. Lo mas seguro es, colgar estos bastagos en algunas caxas, ò toneles bien secos; de modo, que quando se abra una de estas caxas, ò toneles, no se comuniquen el ayre à las demàs, ni pudra los otros racimos, à que por entonces no se llega, ni se necesitan.

Otro medio hay mas seguro, aunque algo embarazoso. Este es, dexar los racimos en la espalera, y tenerlos alli todo el Invierno, ref-

Tom. IV.

C

guar-

Modo para
conservarlas
Uvas mu-
cho tiem-
po.

Modo de
perfeccionar
el Moscatèl.

guardando cada racimo con dos saquitos, uno de papel, y otro de olandilla, ò lienzo encerrado. El gásto es moderado, pues firven por muchos años: atanse algo apretados hácia lo alto del encerrado, ò pezón del racimo. Prudentemente se cree, que este pezón, que atrahé, y chupa todavia algun jugo del tronco, que le mantiene, no evapora mucho, ni se disminuyen los jugos, que encierra en sí. Además de esso, se halla resguardado alli el racimo, debaxo de aquellas cubiertas, de los insultos del agua, y del granizo, de los latrocinios de los pajaros, golosina de los ratones, y del rigòr de los hielos; si yá estos no son excesivos, que entonces solo queda el remedio de retirar las Uvas de aquel parage. Pero aunque el frio se aumente, como no sea en exceso, se conservan, añadiendoles el cobertizo de paja, de que yá hablamos tratando de las plantas, que se ponen en la espalera. De este modo casi hay seguridad de mantener hermosos moscateles, y otras especies de Uvas, hasta bien cerca de Pasqua.

El Cond. En Noviembre desaparecieron yá todas las frutas de hueso; pero los reservatorios, y piezas en que viven los arboles resguardados, rebosan, y mantienen con abundancia otras frutas, que se van fazonando sucesivamente.

La Cond. Parece que están de acuerdo los

En Noviem-
bre.

árboles entre sí, y que se tienen dada mutuamente palabra, y hecha convencion de servirnos, según se alternan para fazonar sus frutas.

El Cond. La Pera, llamada Mefire-jean, (**) aunque aspera, y empedernida, es de un sabor exquisito. La Pera de Viña, (*) aunque expuesta à amollentarse, es jugosa, y de un gusto relevante. La Delphina, ò Lansac, la Azucarada verde, la Marquesa, la Pera de petitoin, ò amarilla del Invierno, (**) todas son de mucho, y sabroso jugo. Lo que la Manreca de oro en Octubre es la crassana en Noviembre, y siempre conserva el primer lugar.

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

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

C 2

(**) En Italiano, Ghiaciuola.

(*) O la Doncella, ò Morena cenicienta. En Italiano, Rogin.

(**) En Italiano, Vernareccia maravigliá del verno.

(**) En Italiano, la Campana; pero en realidad no es la Pera de campana, aunque se le parece.

En Diciem-
bre.

Peras de In-
vierno.

que se dispute, qual tiene el primer lugar; y el pleyto se finaliza por lo ordinario con probarlas una tras otra, y hacerlas justicia à todas.

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

Henero. La ultima Pera jugosa, y que hace deliciosos à Henero, y Febrero, es la que llaman Colmart. (***)

La Cond. La Franca-Real, la Doble-flor, la Cadillac, y la Pera de Libra, pueden hermostear por mucho tiempo los postres de qualquiera mesa, y à demás de esso, se pueden comer cocidas.

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

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

(**) Italiano Duretta.

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

licioso, y meloso jugo, es la provision de todo el Invierno. La de el Buen-Christiano de Aufch, y la de Turena, tienen una delicadeza en todo, que se acercan à la jugosa.

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

En el mes de Marzo, y Abril no hay à ^{Marzo; 7} _{Abril.} que apelar, sino à esta Pera, y à las mas bellas especies de Manzanas, que duran hasta la Pasqua, como la Calvilla blanca, (***) la Calvilla colorada, (***) la Reynecilla de Inglaterra, ò Camuesa fina; la Fenovilleta parda, (***) la Fenovilleta colorada: (*) y sobre todo, la Reynecilla Franca, y la Reynecilla Cenicienta, que son las Reynas de las Manzanas, tanto crudas, como cocidas: la Manzana pequena de Api, (***) regocija la vista con la hermosa vivacidad de sus colores, y algunas veces el gusto, con un zumo sumamente delicado.

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

(**) En Italiano, Mella-Testa.

(**) En Italiano, Mella-Reginal.

(**) En Italiano, Mella-Carovala.

(*) O Manzana Bardin.

(**) En Italiano, Appiola; y el Traductor omite las dos precedentes, de quienes decimos ser las Reynas de las Manzanas.

de los Jardineros, y Hortelanos, se agotan en fin. Pero quando le parecemos à Vms. pobres, y destituidos de todo recurso, se descubre un nuevo asylo, se abre el reservatorio, que la Madre de Familias tomó à su direccion: y con el cuidado, que puso en ella, vuelve à hacer, que aparezcan en la mesa casi todas las frutas, que hemos dicho, y consigue, que para sus domesticos revivan de algun modo los favores de todas las estaciones del año.

Frutas con-
fitadas.

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

Quando el peso del azucar iguala al de la fruta, que se cuece juntamente con el, se puede guardar el dulce mas tiempo: quando el peso del azucar es solamente la mitad, ò menos, que el de la fruta, esta conserva mejor su gusto natural, pero dura menos: con todo esto se previene, è impide la corrupcion con una capa, ò tongada leve de azucar, que luego se endurece, y chrisitaliza à la entrada del vaso, en que se conserva el dulce. En lugar de azucar se puede usar de una capa, ò tongada de Groséllas passas, que preservarán el dulce del mismo modo. Muchas veces sucede, que el cocimiento que se hace, saca, y no se como, el azucar natural de las frutas, haciendo que se encuentre un aroma, que no se le comunica, aun la sazón, y madurez mas perfecta. *El*

El Cav. Buena experiencia hay de esto en las mermeladas de Albaricoques, y Mirabelas.

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

Casi no hay fruta, à quien no se la pueda hacer durar de un año à otro, secandola en zarzos al horno, ò al Sol sobre pizarras, y este segundo modo prueba mejor. Quando estas frutas expelieron yà la humedad, que contenian, se las puede polvorear con azucar ligeramente, y guardarlas en caxas, y lugares secos. Ciertas Amacenas (***) negras, se conservan con aquella flor natural, y aquel color azul, que tenian en el árbol. Las Bruñollas, ò Ciruelas gordas de *Provenza*; las de *Tours*, las Guindas de Montmoranci, y la Roussélet de Reims, se secan perfectamente, sin miel, azucar, ni otro algun caldo, ò condimento; y la carne en estas frutas secas es mas sana, que en las confitadas, ademàs de conservarse passas mucho mas tiempo, que en dulce. Ello es asì, que la mayor parte de las mas hermosas frutas, se representan en diversas formas, y muchas veces con su proprio, simple, y natural sabor, aun en las temporadas, que el año nos lo niega todo. *El*

Frutas secas.

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

El Cond. Estas frutas admirables, que cogidas del arbol, no se podian prometer, sino muy pocos dias de vida, adquieren con este medio cocimiento, que se les da al Sol, ò al fuego, una consistencia, que las dexa capaces de qualquier transporte; y asi passan à Provincias muy diversas.

La Cond. No limitemos à solo esso el elogio de las frutas secas, ellas atraviesan los mares, se ponen en las mesas de los Reyes, y caminan hasta el cabo del mundo, para dar noticia de la excelencia, y cultura de la tierra, que las produjo.



LAS

LAS LEGUMBRES.

CONVERSACION SEGUNDA.

EL PRIOR.

EL CAVALLERO.

El Prior. VM. me harà gusto de permitirme, que saque una copia de esta memoria, en que ha apuntado las frutas mas escogidas, que se necesitan, y en que se ha de poner la mira, para adornar una util, y hermosa huerta. Yo tengo, no poco, que reformar en la mia, pues mi antecesor plantò mil cosas inutiles, y aun en las que no lo son, no hay alternativa, orden, ni regla. Lo que hay bueno, viene junto, y despues me hallo desproveido de todo; y lo que Vm. me ha mostrado es un medio seguro, para sacar de la tierra todo quanto bueno nos puede dar. En esta memoria encuentro aquel orden tan importante, que el señor Conde ha visto observar en todas partes en las hermosas huertas, que despues de la ultima paz, son de tanto gusto en la nobleza, y entre los mas inteligentes señores: metodo, è introduccion, de que somos deudores à Luis XIV.

Tom. IV.

D

EL

El Cav. No diriamos mejor, que lo debemos à M. de la Quintinye:

El Prior. Quando un particular favorece à un obrero inteligente, ò sabio en algun arte, paga su talento; pero quando lo executa un Rey, ò quando acaricia à un bello ingenio, se puede decir, que èl le forma. Le faca à luz, y le obliga à hacer los mayores esfuerzos, y experimentos, que sirven à otros despues de regla, y de modelo. Los grandes, y felices successos de M. de la Quintinye, son menos debidos à su propria capacidad, que al deseo eficaz, y apasionado que tenia de complacer à un Monarcha; y tal, que se podia tener por el mejor Monarcha de todos. Este deseo le hizo hallar el arte de Jardineria, que ni èl, ni otra persona conocian antes. Y assi, este Principe enriqueciò más las huertas, y los jardines, que lo hicieron, aun aquellos, cuya memoria nos es tan amada, por el cuidado que tomaron sobre si, haciendo largos viages à Paisés estrangeiros, para trahernos nuevas especies de frutas.

El Cav. Conocemos muchas, que nos han venido de esse modo:

El Prior. Vm. ha podido ver en Virgilio, y en otras partes, que las expediciones, y jornadas de los Griegos à la Persia, Armenia, y à la Media, dieron à la Europa el Cidro, el Albaricoque, y el Durazno. Las guerras de los

los Romanos, debaxo del mando de Lucullo, en el Ponto, dieron lugar à traher de Cerasunto à Roma el Guindo, (***) que no se conocia en ella. Los Principes Cruzados conduxeron de allende el mar, ò de sus viages ultramarinos, en los Siglos XII. y XIII. las Ciruelas amacenas, y las de Santa Cathalina, con muchas especies de Uvas. Pero Luis XIV. formando con liberalidad, y con beneficios à M. Le-Nautre, y à M. de la Quintinye, diò Maestros de Jardineria à toda Francia; ò por mejor decir, los jardines, y huertas de Versailles han venido à ser la Escuela de toda Europa.

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

D 2

de-

(***) El Cerezo, dicen otros.

defeca la tierra, evaporando sus jugos, y de los hielos, que la comprimen, y la maltratan.

El Cav. Y esta parte de jardineria, que pertenece à la hortaliza, es muy dificil:

Cultivo de las legumbres,

El Prior. Promptamente se logra, y hace fructificar: toda la dificultad està en algunas menudas operaciones, que se aprenden muy presto con la pràctica; y seria perder el tiempo, darle à Vm. las reglas de ellas. Sabe muy bien, que es trabajar la tierra, cabarla, ararla, y disponerla con todo asseo.

No necesita mas Diccionario, que el que yà tiene, para entender las delineaciones de los bancales comunes de legumbres, de las eras en costanera, ò declive, que serà escardar la tierra, cabarla con un hierro de dos dientes, (***) yà sea para arrancar la hierba mala, que empobrece las legumbres, ò yà para abrir camino à las aguas de los riegos, y las lluvias. Nadie ignora, que sea cubrir con las campanas de vidrio, ò paja las Fresas, los Melones, y todo aquello, que se quiere lograr en una era, ò quadro. (***) Tampoco, que sea sostener estas campanas con horquillas de madera, para comunicar à la planta el beneficio del ayre: el cortar el verde de las legumbres, para impe-

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

(***) Esta era, ò quadro debe estar algo elevado, y con una capa de estiércol, para que se conserve el plantio, ò fruta. Diccionario de las Ciencias, y Artes, p. Couché.

dir que las hojas de abaxo se marchiten, y pudran, arruinando, y pudriendo la raiz: detener lo que sube en demasia, cortando las extremidades, ò guias, para engruesar lo restante de la planta: dexar ralo aquello, que se note muy espeso en melones, cohombros, pepinos, racimos, y otros frutos: atar la escarola, la endibia, aporcar el apio, para que se cure, y blanquee: conservar los cardos, y alcachofas con campanas de paja, ò abrugarlos con ella: formar unas eras altas, otras algo hundidas, ò al nivel del terreno: estercolar qualquiera de ellas: beneficiarla de nuevo con estiércol fresco de caballo, cercandola de el por todas partes.

El Cav. Todo quanto significan estos terminos lo entiendo bien; pero no es poca obra la que encierra.

El Prior. Nada hay aqui, que le deba à Vm. desmayar, ni inducir càmiento de animo: la execucion de todas estas cosas pertenecen à un mozo, ò hortelano joven; y en que las haga bien està todo el acierto, y todo su aplauso; à Vm. le guardamos para mas nobles cuidados: el que tendrà, pues, algun dia, serà dirigir el de los otros: ellos le han de prestar sus brazos; y asì, (como Vm. guste) lo que debe hacer en esto, solo es, dirigir, y ordenar à los que trabajen, y avivarlos para que no empereren.

El Cav. Supongamos, que en casa me confían la direccion de la huerta, qual es en este caso mi oficio, què es lo que corre à mi cuenta?

El Prior. El objeto de su atencion será entonces, no dexar inutil terreno alguno, ni la menor parte del año sin legumbres. Con esta mira, es preciso aplicarse muy en particular à conocer, en què tiempo se puede, y debe plantar cada especie, y el tiempo necessario de mantenerla allí; para que sabiendo quando se acaba, y quando se debe arrancar, se reemplaza al punto con otra.

El Cav. Bien veo, que esse conocimiento es quien lo arregla todo; pero, y cómo podrá uno llegar à tenerle? pues à mi me parece, que hay en una huerta millares de plantas à que atender.

El Prior. Esta es una parte de la Historia Natural, no menos que lo es tambien de la economia; y el adquirirla, es tan facil, como importante. Es importante, pues un Cavallero, que se precia de saber quanto hay, en orden al Cacao de Mexico, (***) y à la Areca (**) de los Indios, debe tener mas cuidado, puesto que le vâ à decir en ello mucho mas, en saber dâr ordenes à propósito, para que no falten esparragos

(**) Aquitânide la traduccion Italiana, el Caffè de la Arabia.

(***) Es la fruitilla, que en una especie de palma, cogen los Indios y la trahen casi continuamente en la boca. P. Acosta, Historia Natural y Rich, Diccinar. lett. A.

à su tiempo, ni guisantes, ni melones en su fazon. Este conocimiento es tambien facil de adquirir.

Puede se dividir una huerta, dexados à parte los arboles frutales, en siete, ù ocho classes: en raices, (**a) en verduras, (**b) en ensaladas; en hierbas menudas, ò salseras; en plantas fuertes; (**c) en odoríferas; en las que propriamente se llaman legumbres; y en las frutas de tierra, (**d) que sirven para caldos, potages, y guisados.

El Cav. Què entiende Vm. por las que propriamente se llaman legumbres?

El Prior. Regularmente no debian llamarse legumbres, sino aquellos granos, que se sacan, y recogon dentro de cascarras, baynas, ù hollejos, como son los garbanzos, habas, lentejas, judias, (**e) guisantes; (**f) pero el uso ha estendido el nombre à las raices mismas, y à la mayor parte de las plantas de una huerta.

El Cav. Comencemos, si Vm. gusta, por las raices: quales son aquellas de que usamos mas, y en què tiempo se siembran?

El

(**a) Esto es las que se sacan para comer de dexado de la tierra, como navos, chirivias, &c.

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

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

(**d) Por fruta de tierra se entienden, v. gr. las criadillas, ò segun la traduccion Italiana, las plantas reptiles, ò rateras, terragna, ò terragnola.

(**e) O alubias, fíffoles, fíffoles, fríffoles, arbesjas, judihuelos, &c. segun variedad de Provincias.

(**f) Altramuces, ò arbesjones, arbesjos, &c. un nombre en unas Provincias de España, y otro en otras.

Division de las plantas de una huerta.

El Prior. Las raíces son, la escorzonera, la zanahoria, la cañaheja, la chirivia, los rabanos, remolachas, navos, y algunas otras.

Escorzonera
de España.

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

Escorzonera
de Francia.

La Cañahe-
ja, y la Za-
nahoria.

Las cañahejas, y zanahorias blancas, amarillas, roxas, ò violadas, se siembran en Abril, ò poco antes en tierra ligera, arenosa, y algo humeda. Tienese cuidado de escardar bien el terreno, porque no las sufoque, y empobrezca la mala hierba, y se entrefacian algunas plantas, y enrarecen, como tambien à la escorzonera, para que cobre mas cuerpo, y se fortifique.

Pue-

(**) A esta llama Salisif, ò Cercifi.

(**) O Grassa, como dicen en varias Provincias.

Puede se asimismo acortar el follage, y verde que tienen, para que no defutancie la raíz, y la altere, y pudra la falta de ayre. Estas raíces se arrancan antes que llegue el Invierno, y se conservan, enterrando unas muy cerca de otras.

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

La Chirivi.

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

Los Nabos.

El rabano pide la tierra mas suave, y los riegos mas frecuentes. Esta raíz se siembra, y cria en un terreno cultivado, y bien estercolado, cubriendola desde el mes de Diciembre, por razon del frio. Aqui se mantiene cinco, ò seis semanas, despues de las quales se trasplanta entre los cogollos de lechugas, y escarolas, para lograrla todo el Estio, y así una misma tierra fructifica mas, y dà doble cosecha.

El Rabano.

La remolacha, la escorzonera, las zanahorias,

rias, los nabos, y la cañaheja, (***) no se multiplican, sino por medio de la simiente. El tiempo de sembrar estas raíces, y de trasplantarlas, ò sacarlas de la almáciga, es la Primavera, y se vuelven à replantar antes del Invierno, para conservarlas abrigadas, ò debaxo de techado, y entre arena.

Las Cotufas. Las cotufas son excrecencias, ò tumores, que se arrancan de las raíces de una planta muy alta, que nos vino de aquella parte del Brasil, que habitan los Tapinambures. Otros quieren, que viniesse de la Canada: multiplicanse por medio de plantas, con sus raíces. Estas cotufas son buenas cocidas, y saben à la alcachofa.

Criadillas, y Batatas. Las criadillas rojas, y las batatas son de muchos modos, ò especies; pero todas vienen à ser una massa carnosa, que crece, y se vejeta debaxo de la tierra en partes arenosas, y quebradas; y no tienen, ni tallos, ni raíces algunas.

El Cav. Pues por què medio atrahen los jugos de la tierra?

El Prior. Nutrense por sus poros, como las plantas marinas; y despues de haber crecido yà mas, yà menos, se desecan, y perpetúan por medio de unas simientes imperceptibles. Los Cerdos las apeteçen con ansia, y ozando la tierra las encuentran, y anuncian su fortuna

na

(*) La traduccion Italiana omite aqui quatro de estas raíces,

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

Lo que le dirè à Vm. à cerca de las verduras, no aumentará mas su libro de memoria, que le aumenta lo que hemos dicho, à cerca de las raíces. Las verduras, ò hierbas, que se llevan, y sirven en las cocinas, son la acedera, la acelga, el peregil, (**b) y otras bien conocidas.

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

La hierba armuelle (**d) se siembra en la Primavera, y passa bien presto: sirve para doñar los potages, y caldos, y para embutir

E 2

cier-

(**a) Por lo comun trahe un latigo.

(**b) El Italiano añade aqui varias hierbas.

(**c) O aceto sa, ò segun otros la Romaza.

(**d) Es dañosa al estomago. Diccion. de Comercio, pal. Anache.

Las Verduras.

La Acedera;

Armuellas.

ciertos rellenos muy apreciados : siembrase todos los meses.

La Acelga. La acelga se siembra en Marzo, y cogiendo cada dia la necesaria, retoñece, y arroja como la acedera. Las acelgas, que se trasplantan, duran, y se conservan facilmente à pesar del hielo; y el terreno se estercola, y mejora para producir alcaciles, ò alcachofas, (***) hàcia los fines de la Primavera siguiente.

El Cav. Por què ponen ordinariamente las alcachofas entre las acelgas? es acafo porque se pongan blancas à la sombra?

El Prior. Effen se hace para entretener à los cortones, turones, ò ratones campesinos, que destruyen las alcachofas; y en este caso exercitan sus dientes en las acelgas, que son mas tiernas, y no importan tanto, dexando libres las alcachofas.

Hacense caldos amargos; pero saludables, y no pocas veces dignos de preferirse à las medicinas efrangeras con la borraja, y con la lengua de buey, ò buglosa. La aleluya, ò acetosilla todavia es mas fresca, y es una especie de trebol, que se multiplica por medio de ramitas, ò briznas de la planta, como tengan algunas raices. Todas estas tres especies de hierbas se pueden propagar, arrojando su semilla en qualquier tiempo.

Perregil. El perregil comun, el rizado, y el macedo-

ni-

(**) Cardos, traduce el Italiano; y estos solo dan alcachofas si se siembran.

nico, todavia mas aromatico, que los dos precedentes, nos sirven con sus hojas, y raices. El tiempo de sembrar qualquiera de estas especies de peregil, es la Primavera. Su follage arroja de nuevo, despues de cortado. El peregil macedonico se puede blanquear como una nieve, (para que sirva en el Invierno de ensalada) aporcandole como al apio, que parece ser una quarta especie de peregil.

Las espinacas se siembran en Agosto, y en Septiembre en tierra muy beneficiada. Las que se siembran en Agosto vienen para el fin de Otoño, y duran hasta bien entrado el Invierno: y las que se siembran en Septiembre, son el manà de la Quaresima.

Las berzas, qualquiera las conoce, y tambien sus especies, y utilidad. El tiempo de empezar à sembrarlas es la Primavera, y se prosigue muchos meses despues, para lograrlas en todas las Estaciones del año. Las que se siembran en Otoño se trasplantan luego à una almaciga, ò plantel: esto es, en donde estèn muy espesas, para no ocupar mucho terreno, quando su follage se estiende poco, y quando estàn fuertes se vuelven à trasplantar, enraleciendolas segun la proporcion con que han de estender sus hojas. Antes que llegue el Invierno se arrancan, y se guardan, atandolas, ò uniendolas entre si, y con la raiz hàcia arriba: y aun se conservaràn mejor, me-

tien-

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

Coliflores.

Las coliflores, cuya mejor simiente viene de Chypre, se siembran, y conservan como las berzas ordinarias. Pero si se siembran por Agosto, ò Septiembre en Tiestos de un piè de alto, y piè y medio con poca diferencia de ancho para ponerlas debaxo de techado en Invierno, y trasplantarlas en la Primavera, se logran antes que vengan los calores del Estio, y así dura todo el año esta deliciosa legumbre, que era antes cosa tan extraordinaria, y solo se hallaba hacia los fines de Otoño.

Bretones.

Los bretones, ò pequeños renuevos, que arrojan las coles sobre sus cimas, y tronchos, que se cortaron, son regalo en muchos guisados de las mas sumptuosas mesas, y un remedo (***) de los brocules, tan aplaudidos de los Italianos.

Ensaladas.

Pasemos ya à las Ensaladas, que son siempre parte en una comida, ò merienda bien dispuesta, y apetitosa. Aunque en las cocinas se valgan para mil cosas de las lechugas, de las escarolas, y el apio; pero à lo que mas regularmente se destinan es à las ensaladas, en las quales son como el fondo, y materia principal,

(**) Solo por remedo pueden pasar, pues los de Italia son mas delicados, y aun trahida à España la simiente, se adultera (por lo menos en algunos terrenos) despues de algun tiempo, y es necesario traer de la Italia otra recien, que haga revivir su natural delicadeza.

pal, y es muy facil estar siempre proveidos de estas hierbas, sembrandolas de quince en quince dias, por la desigualdad, ò variacion, que de este modo observa en crecer, y hazonarse cada una de sus especies.

Lechugas.

Las lechugas solas se alternan para refrescarnos, y vienen unas tras otras, por espacio de seis meses, y aun mas. La lechuga Capillada (***) y la de la Pasion (***) resisten à la intemperie de los hielos, principalmente si en el Otoño se tuvo cuidado de plantarlas à un aspecto benigno del Sol, y sobre un bancal, que forma lomo; ò ayudado del reverbero de alguna pared vecina; y empezaran à cerrarse, y formar repollo desde el mes de Marzo. La pequeña lechuga rizada, y la grande, no tardan en cerrarse tambien, y formar repollo, (***) si se ponen en un bancal bien estercolado, y cubiertas con campanas de vidrio; y aun se pueden comer antes, que las precedentes. La lechuga real, la de San German, la gruesa rubia, la rubia de Mets, y sobre todo la lechuga de Jorge, trasplantada en campo abierto, hecha su capúz, y se cierra, como se puede desear, hasta que llegan los mas activos calores. En el Estio se siembran las lechugas de Bolognia, y de Genova, rubias, leonadas, roxas, verdes, y todas las que no crecen con facilidad,

(**) En Italiano, Capuccia.

(**) En Italiano, Diaciuola.

(***) Capúz, dicen los Hortelanos.

dad. Algunas veces se atan para que cierrén, y formen su capúz, ò repollo mas facilmente. Las lechugas de Perpiñan, y de la Pasion, se logran aun por el Otoño. El Invierno se felicita, recogiendo los residuos, y aun adelantandonos varias hierbas, ò lechuguinos, de que despues nos colma la Primavera, y en que quiere el Invierno prevenirla.

Lechugas Romanas.

Las lechugas Romanas, que se siembran, y atan à su tiempo, pueden muchas veces servir en el Verano, supliendo el defecto de las otras, que se espigan, y arrojan yà la simiente, por razon del calor. Aun no se ha acabado la cosecha de las lechugas, quando estàn en disposicion de usarse las escarolas; y el apio comienza tambien, y continuará en socorernos todo el Invierno.

Escarola.

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

apar-

apartando el estiércol los dias apacibles, y claros.

El apio (***) se siembra desde la Primavera: despues se trasplanta à sulcos algo profundos, y quando yà se halla fortificado, y vigoroso se aporca, enterrandole, ò amontonando tierra à los lados, hasta lo alto de las hojas, las cuales se cortan. En esta situacion se empieza à emblanquecer en el espacio de un mes, y conservandole en tierra, continua en curarse, y emblanquecerse, como no se introduzca ayre, que lo impida.

El Apio.

La achicoria amarga (***) es tan util por sus hojas, como por sus raices: siembrase de quince en quince dias, desde principios de Marzo: de este modo se pueden tener siempre tiermas para las ensaladas verdes, que son muy estimadas. En Invierno se la cura, y emblanquece metiendo en tierra, ò en arena las raices: lo que van brotando se corta, y sirve hasta tres, ò quatro veces.

Achicoria amarga.

Con las ensaladas es razon proponerle à Vm. sus ingredientes, que son otras hierbas, que se mezclan moderadamente, y sirven de condimento. Algunas de estas hierbas se hallan en todos tiempos, como la pimpinela, y la veleza, ò vefela, tanto la comun, que se siembra cada quince dias, desde Febrero, hasta

Hierbas silferas, ò ingredientes de ensaladas.

La Pimpinela.
La Veleza.

Tom. IV.

F

Sep-

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

(**) O Endivia silvestre, ò Almerion, ò Cicondrila, que todos estos nombres le dan.

Septiembre, como la veleza odorifera, que mantiene su puesto, sin temor alguno del hielo. Las otras hierbas varían segun los tiempos, como la verdolaga verde, que se siembra en Febrero, en una era alta, ò beneficiada de estiercol, y debaxo de campanitas de vidrio. La verdolaga dorada se siembra en qualquier banco, en el mes de Mayo. El maftuerzo domestico, que se siembra cada ocho dias en el Estio. El maftuerzo aquatil, ò berro, que se recoge en las huertas, à las orillas de los arroyuelos, y fuentes. Las machas, (***) y ruiponces, que se pueden sembrar en la huerta, ò coger entre los trigos, en donde estas plantas se propagan todos los años por sí mismas.

Todavía es preciso ser mas detenidos en el uso de las hierbas finas odoríferas, como son la taragona, ò hysofillo griego; la balfamina ordinaria, especie de hierba-buena; la balfamina cidrosa; (***) el cebollino de Inglaterra, ò apetito, porque su olor, y sabor le excita; el costo oloroso; el anís; el hinojo; el torongil; la albahaca, y la ruqueta, ò xaramago.

Con esta diversidad, y especies de hierbas, delicadas, y olorosas, se forman las listas, y labores de los quadros, y las eras; y se añaden para diversos usos el tomillo, el hysofo, la sal-

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

(***) En Italiano Cedrangola, à quien algunos llaman Trebol. Franc. Dictionario, let. C.

via, el espliego, la mejorana, los agenjos, la manzanilla, la ruda, la violeta, la agedrea, ò segurella: y esta se puede poner cerca de los guisantes, y de las habas, à cuyas legumbres fervirá de sazón, y adovo con algunas lechugas.

Para no quedar expuestos al rigór de algunos Inviernos, ò para lograr agradables alternativas, y variaciones, se prepara à tiempo, con que disponer ensaladas cocidas, ò hierbas dulces para las crudas. Componense, pues, estas ensaladas de cebollas de Cathaluña, ò de otras cebollas blancas, (***) de remolachas cocidas, de apio cocido, de puntas de espárragos cocidas, de muchas frutas, ò hierbas confitadas en vinagre, como son pepinos tiernos, la salxafraga, (***) la capuchina, (***) el maftuerzo del Perú, que el dia de oy es muy comun; la crista marina, que se coge en las riberas, ò costas del mar; y las alcaparras, advirtiendo, que no son el fruto de la alcaparra, ò planta, que las produce, sino los botones, que si se dexáran algun tiempo mas sobre la mata, se abrirían en flores; y en fin, passarían

F 2 à

(***) A que llaman Cebollones; y águímismo se componen estas ensaladas de Chalotas, que es otra especie de cebollas.

(***) O Saxifraga, ò Saxafraga.

(***) Son los botones de unas flores pequeñas, que produce cierta planta, trahida de Indias, y que antes de abrirse le consisten en vinagre. Tambien les dan el nombre de ALCAPARRAS CAPUCHINAS, porque pareciendose à las Alcaparras estos botones, lo inferior del vaso, ò caliz de su flor representa al vivo la capilla de un Capuchino. Dictionario de Comercio, t. r. let. C. pal. Capucine.

La Verdolaga.

El Maftuerzo.

Machas, y Ruiponces, ò Riponces, ò Rayponces.

Hierbas finas, y olorosas.

Zabores.

Ensaladas de hierbas dulces, y cocidas.

à frutos. La alcaparra prueba en las aberturas de los edificios, ò rendijas, y quiebras de las paredes.

Como las mas de las legumbres sean bastante insipidas, se modifican por medio de plantas picantes, y fuertes, que con sus sales volatiles, son como su condimento natural. Todas estas participan de la naturaleza de la cebolla, que es la mas estimada de todas. Las otras son, el puerro, la cebolla albarrana, la ascolonia, ò cebolleta para simiente, y el ajo pequeño. (**). El ajo comun contiene en sí excitativo bastante para contentar, aun al paladar mas muerto. La gente del campo le usa tanto, que se le puede llamar la triaca de los Payfanos.

El Cav. Pues para otros debe de ser ponzoña. Horacio, porque le hallò en un guifado de la mesa de Mecenas, creyò haber encontrado todo el veneno de Colchos, y todos los encantos de Medea.

El Prior. Ya tomò el remedio, y buscò su desahogo despues, echandole todas las mal-diciones, que Vm. sabe.

El Cav. Yo he interrumpido la cultura de las plantas fuertes, ò picantes.

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

Y.

y fortifiquen. Antes del Invierno se arrancan, y se conservan el tiempo que se quiere, ò metiendolos en arena, en el reservatorio, en que se guardan las plantas, ò ordenandolos en tierra, unos sobre otros, debaxo de estiércol seco.

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

Las verdaderas legumbres, que son las habas, las judias, y guisantes, cuyas especies varian mucho, se logran por lo comun en tierra ligera, suelta, y arenosa, mejor que en la fuerte, tenaz, y gruesa. La mayor parte de estas legumbres piden, para dar con mayor abundancia el fruto, que las ventee bien el aire entre dos calles, y que las sostengan con ramas. Tambien se tiene cuidado de cercenar al rededor el follage de las habas, para fortificar el pie, y los hollejos, ò vaynas, cortando la guia, y de camino se limpian del pulgòn, que en excesivo numero se pega en lo mas alto del tallo, ò caña, en donde esta especie de insecto encuentra el verde mas tierno. Sembrando

(**) O Ajo de Francia. Traducion Italiana,

(***) Esto omite la traducion de Italia,

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

Despues de toda esta multitud de raíces, de hierbas, y legumbres, que tan pròdigamente esparce una huerta para servicio nuestro, colma su liberalidad con las frutas de la tierra, ò reptiles, mas estimables aun, que todo quanto hemos dicho. Las frutas de la tierra, reptiles, ò rateras, son aquellas, cuyas plantas arrastran, como las de los melones, pepinos, y muchas especies de calabazas; ò que aunque tengan piè recto, se queda el fruto en la superficie de la tierra, como sucede en hongos, y setas; y aun se pueden contar en este numero los esparragos, no obstante tener su tallo, y elevarle mas; las alcachofas, aunque sean solo el caliz, ò vaso de una flor; y las venas, (***) que tienen en sus hojas muchas plantas, especialmente acelgas, y alcachofas. No añadiremos aqui las grosellas, de tres, ò quatro especies, ni las frambuesas, como ni tampoco las fresas, pues las dexamos puestas todas en otra parte, entre las verdaderas frutas.

Comencemos por los esparragos, cuyo primer cultivo es algo molesto; pero si cues-

tan

(**) Otros dicen, las hojas mismas.

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

El Cav. Supuesto que un quadro, ò plantèl de esparragos trahe tan considerable renta, Vm. tendrà à bien enseñarme, como se dispone, y cultiva; y mas, quando la Philosophia pràctica me gusta tanto.

El Prior. Puedese formar un nuevo plantèl de esparragos, sembrandolos solamente; pero se adelanta mucho, plantando esparragueras de dos años con sus raíces. El modo de poner estas plantas, es colocando solamente dos filas, ò reates de ellas en cada era, la qual serà de tres pies y medio de ancha, y la senda, que sepàra una era de otra, debe tener dos pies. A lo largo de estas filas, puestas en quadro perfecto, se abren zanjas de quince, ò diez y seis pulgadas de diametro, y quatro de profundidad. En medio de cada fulco ha de quedar un pequeño caballete, (***) para assentar en el dos pies de las nuevas esparragueras: el Hortelano sujeta la planta con

Modo de formar un hermoño plantèl de Esparragos.

(***) Carorce, ò quince, traduce el Italiano.

(***) LINDON, se llama n algunos Hortelanos,

Frutas de la tierra, ò reptiles.

Esparragos.

con una mano, para estender circularmente las raíces con la otra. Después las cubre de tierra, arrimandola sucesivamente por todos los lados, para que no quede vacío alguno. De este modo va llenando todos los sulcos, hasta perfeccionar el quadro. Las eras deben quedar hundidas un pie debaxo del nivel de las calles, que las cercan, y la tierra, que se sacó antes de hacer el plantío, forma un pequeño lomo, lindón, ò caballete con su declive hacia uno, y otro lado sobre el sendero, hasta que poco à poco se vaya echando cada año en la era, que vendrà à quedar de este modo al nivel mismo de la senda, ò calle. De dos en dos años (***) se deben estercolar los espárragos con mantillo, ò estiercol, yà hecho en hácina, y este estiercol se cubre, ò mezcla con la tierra del lomo, ò caballete, que diximos se iba echando en la era. Quatro años después de plantados estos pies, se pueden yà coger hermosos espárragos, y entonces se aplicará el quadro antiguo, ò que le precedió à este, à qualquiera otra cosa; pero totalmente diversa.

El Cav. A mí me parece, que solo para el mes de Abril dàn lo mas temprano su fruto las espárragueras; cómo, pues, es posible, que hayan logrado aqui espárragos tan tiernos, y fazonados el mes de Henero:

El

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

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

Espárragos
tempranos,

cion, si se renovaren los fomentos del estiercol, hasta que otro quadro, ò era dè, sin violencia particular, su fruto al llegar la Primavera. El terreno, que se ocupò de este modo, y que se viò obligado à contribuir por medio de un calor artificial, necessita quatro años de descanso para restablecerse, y solo al fin de ellos podrá sufrir semejante operacion.

Alcachofas.

El cultivo de las Alcachofas es mas facil, y se reduce à plantarlas en un excelente terreno, que se corrobore, y beneficie, lo mas que fuere dable; à plantar en una especie de tablero, ò era los renuevos, ò hijos, que se hayan quitado con sus raíces de los mas fuertes pies de Alcachofa, y colocarlos à tres pies, ò mas de distancia uno de otro, si la tierra es gruesa, y de miga, para que así se espacien, quanto es dable, y para que estienan con libertad todo el ancho de su follage; y finalmente, se deben abrigar, echando tierra, y recalandola al rededor de las hojas, que se acortan antes, ò cubriendo toda la planta de abaxo arriba con estiercol seco en abundancia. Los hijos, ò renuevos, que brotan al piè de la planta, se ponen en la almaciga, ò noviciado, para ir substituyendo con ellos lo que se pierda, ò seque; advirtiendole, que para ser buenos, deben ser blancos hàcia las raíces.

En el tallo, que prendiò, y se detuvo, ò podò, para que no se adelantasse en Otoño,

se hallarà en sazòn, quanto arroje en la Primavera; y lo que se plantò en la Primavera, será util en Otoño. El piè, que comienza por Marzo à manifestar su fruto, cortandole hàcia la raíz, echarà nuevas hojas en Septiembre. Arreglandose siempre el Hortelano à estas observaciones, asegurará dos cosechas al año.

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

El Prior. Bien se puede hacer esto, quando no haya dos bancales separados. Las Alcachofas de la segunda cosecha, y principalmente las que tiran à moradas, se guardan, quitandoles las hojas, dexandolas secar, y colgandolas en una cuerda, como cuentas de Rosario, con un papel entre alcachofa, y alcachofa. De este modo, puestas en un parage, que no este humedo, se conservan todo el Invierno, para servir juntamente con las Setas de gustosos ingredientes en guisados, y pastiones.

El Cav. Y quanto dura un buen bancal de Alcachofas?

El Prior. No passa de quatro años; pero en cada uno de ellos se renueva una parte, y así no se interrumpe la conveniencia, que

trahen; y aun aquella que se destruye, dexa alguna utilidad. Juntanse las venas (**) de las Alcachofas, en cuyo lugar se quiere poner otras, y atandoles muy bien las hojas, se rodean por todas partes de paja; de modo, que no les entre ayre, sino por sola la parte superior. De esta manera se curan, y blanquean como los Cardos de España, (**) cuyo gobierno es, con corta diferencia, el mismo. Todo el Invierno se conserva este conjunto, ò mazo de hojas, blanqueandose totalmente, y desnudandose de todo amargo, (**) entre la arena del reservatorio de las plantas.

○ *El Cav.* Ruegole à Vm. que vamos yà al cultivo de los Melones.

○ *El Prior.* Pues que Vm. se dexa los Pepinos, las Calabazas comunes, y las Totaneras, ò Confiteras, no es razon despreciar todo esto: de ello se componen muy buenos potages, caldos, guisados, pastelones, empanadas, y aun remedios medicinales. Su cultivo es enteramente semejante al del Melon, y solo se dif-

tin-

(**) En Francia usan tomar las hojas de las Alcachofas, Acelgas, y algunas otras plantas semejantes, y quitandoles todo el delicado residuo, ò lo que comunmente llamamos hoja, dexan solo el pezón, ò pié, que la afirma al tronco, con todas las venas mas gruesas de las mismas hojas, y atando muy bien todo esto, junto con la guía que sube en medio de la planta, lo conservan, y ficatan en las mesas, dandole el nombre de CONTE DE POIRÉE, ò de ARTICHAUT, ò de CARDE; por la semejanza que tiene con sus pencas: y esto es à lo que aqui llamamos VENAS, para reduciolo à un terrizino, y por ser propriamente las venas de las plantas.

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

(**) Esto ultimo omite la traduccion Italiana.

tinguen en no pedir tanta precaucion en cortar las ramitas de la planta, ò en podarla.

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

Jar-

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

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

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

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

Cultivo de los Melones.

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

Quando las nuevas plantas tienen yà algunas hojas, se trasplantan à otra era, metiendo cinco, ò seis debaxo de cada campana, la qual se resguarda con un cobertizo de paja, para proteger la ternura de estas plantas, del hielò, del ardor, y del Sol, que las abrasaria sin duda. Si la tierra està muy ardiende, se clava una estaca de trecho en trecho, para formar respiraderos, por donde se exhale el calor, y se evapore la tierra. Quando yà estàn fuertes las plantas, se facan de aquella almaciga, para replantarlas dos pies una de otra en el tercer ban- cal, ò era, teniendo cuidado de conservarles el terròn; esto es, la tierra, que se mantiene pegada à las barbas, ò raices de la planta. Puede- deseles cortar la guia, y quitar algunas ramas, para fortificar lo restante; pero es una pràctica, que toca mas en pernicioso, que en util, cortar los lobos, ò hojas, que salen con el tallo à los principios; y no menos el desfogar, ò quitar las flores machos, à las quales, fuera de todo proposito, llaman flores falsas. (***) Estas piezas no fueron puestas inutilmente en la planta:

Vm.

(**) Los Hortelanos dicen LOCAS.

Vm. sabe, que la hacen muy importantes ser- vicios, despues de los quales ellas por si mis- mas se marchitan, y secan como inutiles, sin que en esta parte sea necesario, que el hom- bre socorra à la Naturaleza, ò la reforme, co- mo si se huviera engañado, ò equivocado en producirlas.

El Cav. Pues què el executar esto no es, con corta diferencia, lo mismo, que enrale- cer las frutas en los arboles, reformando sus demasias?

El Prior. Tampoco hay reforma alguna en esto. El Hombre es Señor de su deseo en esta parte; y si èl quiere mas un pequeño numero de fruta lozana, y hermosa, que otro mas excesivo de fruta mediana, puede engrossar, y fortalecer una parte de ella, quitando del ar- bol la otra, y esto tambien se hace con utili- dad en los Melones. Y asì, quando hay seguri- dad de lograr sobre una mata sola, dos, ò tres Melones buenos, y bien formados, se puede suprimir el resto para hermosear estos solos, que se entrefacaron de todos.

Luego que se ablanda el tiempo, y que las noches se experimentan suaves, se quitan los vidrios de encima de las matas, para que descubierta el cielo, el ayre libre, y los riegos frequentes, adelanten el plantio.

Quando los Melones llegan à ser del tama- ño de un puño, se riegan cada tercer dia sola-

men-

mente. Llegaron à lograr aquella regular copulencia, à que la Naturaleza los destina? Pues yà, desde entonces, no se riegan mas, porque solo por su natural alteracion (***) vãn adquiriendo un gusto mas jugoso, y dulce, que si la substancia nutritiva se les fuesse comunicando de nuevo, por medio de abundantes aguas.

El Cav. Assombrado estoy del numero tan grande de frutas, producciones, y plantas utiles, que se facan de un pequeño pedazo de tierra.

El Prior. Aun mas que la abundancia, si bien parece milagrosa, admiro yo la sabia distribucion con que se reparte todo, segun las necesidades, tiempos, y climas. En el Invierno, quando descansa la tierra, y dexa de producir sus efectos, para recuperarse, y recobrar los jugos, que ha expendido, logramos una ampla provision, tanto en frutas, como en legumbres, sanas, y capaces de durar por mucho tiempo. En el Estio varia la tierra todos los dias sus dones, y ostenta su liberalidad; y à la medida, que obra el Sol en nosotros con mas eficacia, parece que atiende tambien à disponernos refrescos en tantas frutas, que mitigan sus ardores, como son todas las que tienen huefso, los Melones, Higos, Melocotones, y Peras jugosas, todo lleno de zumos frescos, y sabrosos. La misma conveniencia, y la misma

(**) Ardor, traduce el Italiano,

atencion cuidadosa, que se halla entre las estaciones, y frutas, se encuentra entre estas, y los climas. Conforme nos vamos acercando à las Regiones, que ven al Sol passar, y repassar, ir, y volver sobre sus cabezas, hallamos frutas en todas partes, no solo jugosas como el Melon, sino heladas, accidas, y llenas de una agua, y zumo, proprio para humedecer la sangre, rarificada en demasia, por razon de los calores del clima. Tales son los Limones, Cidras, Naranjas, y Ananas. Si de la Zona-Tòrrida damos la vuelta hàcia nuestros climas, se empiezan à ver viñas, que ocupan aquellos parages, en que pueden suficientemente madurar, para abastecer à los que habitan la Zona Templada, y Pueblos septentrionales, donde mas espesada la sangre con el frio, necesita un licor espiritoso, y conveniente para resistir à un ayre condensado, y grueso.

El Cav. Pero no se haria mas recomendable, y mas digna de reconocimiento esta liberalidad de la Naturaleza, si estendiesse toda especie de frutas à toda fuerte de Países, de estaciones, y tiempos?

El Prior. El Autor de la Naturaleza no es liberal solamente, es tambien economico. Si la liberalidad no tuviera reglas, y limites, se seguirian, como consecuencia natural, los mayores desordenes, quando de la economia

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

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

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

De este modo quiso Dios honrar al Hombre; y si puede decirse así, hacerle compañero suyo en sus obras. Le esfuerza, y le interesa eficazmente, dexándole gozar de su trabajo, y de aquello que cultiva, ò busca con sus afanes, y poniéndole en la necesidad, ò de carecer de muchas cosas, sino procura adquirir las, ò de verle degenerar, y perecer luego, que descuide del cultivo del terreno, que le entregò.

**

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

EL CULTIVO DEL CAMPO.

CONVERSACION TERCERA.

EL PRIOR.
EL CAVALLERO.

El Prior. **S**Upuesto que nos hallamos oy solos, podrèmos, sin incomodar à nadie, alargar nuestro paseò quanto Vm. quisiere.

El Cav. Vamonos à vèr los Campos, pascaremonos por lo menos, y à lo que salga, que no puede salirnos mal.

El Prior. Este camino và à parar á algunas tierras labradas : esta es otra especie de huerta, sacada por otro plàn, y de gusto muy diferente de la que dexamos.

El Cav. A lo menos es de su gènio de Vm. pues el Campo, y su cultivo son el objeto de la mas perfecta sencillez.

El Prior. Este cultivo, por sencillo que parezca, ha costado mas trabajos, que el quadro mas hermoso, y à quien mas agracia la diversidad de sus flores.

El

El Cav. Hè aqui Labradores, que con seis caballos caminan bien lentamente : ruegole à Vm. que repàre en los terrones, que han levantado : podràn sembrar entre estas massas tan grandes?

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

El Cav. El trabajo de estas pobres gentes es bien duro, y afanoso : confiesò que me dà lastima.

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

El Cav. Es verdad ; pero encuentro en este orden alguna cosa, que me pafina, y un nudo, que no puedo desatar. Quando yo cultivo una fior, es solo diversion, y passatiempo ; pero el cultivar qualquiera especie de granos, el labrar la tierra, es una fatiga sumà. No era mejor, que sucediesse al contrario ? Yo le hago à Vm. juez : que costassè trabajo el tener Junquillos, y el tener Claveles, sea en buen-hora : tengale el que los quisiere, pues no es cosa necessaria ; pero para lograr un poco de pan, era menester,

(**) Asíllaman los Labradores à la primera vez, que aran la tierra para sembrar ; à la segunda llaman BINAR ; TERCIAI à la tercera, y QUARTAR à la quarta ; pues todas estas labores le suelen dar ; y generalmente, quanto mas se labore la tierra, es mejor, y aun el modo mas util, y aun economico de fecundarla. Véase el tratado del cultivo de las tierras, segun los principios de M. Tull, Ingles, compuesto en Francès por M. Duhamel de Monceau, y traducido en Español por D. Joseph Miguel de Aoz, cap. 6. &c.

Trabajo de los Labradores.

ter, segun à mi me parece, que no costasse cosa alguna, ni huviesse la menor fatiga.

El Prior. Vea Vm. à todo lo que nos sugiere naturalmente el amor del descanso; pero este descanso es puntualmente el que el Autor de la Naturaleza quiso apartar de nosotros. Tendrà Vm. de que quexarse? Nosotros somos obra suya, y la arreglò, como à el le plugò. Veamos, por lo menos, si se puede rastrear la idea, y la mira que tuvo en esto. Las flores, y los frutos, lo agradable, y lo necessario, todo quedò dependiente del trabajo; à este solo se le debe, del mismo modo, que todo se le niega al ocio. Pero hay una diferencia suma entre el trabajo, que le produce al Hombre las cosas, que son solo delectables, y el trabajo, que le dà su pan. El primero, es libre, y comunmente poco penoso. El segundo, indispensable, y lleno de fatigas. Para tener flores, y aun muchas especies de frutas, no quiso la Providencia, que al Hombre le costasse mucho. El principal mèrito de este beneficio consiste en el presente, y en la delicia, que trae consigo, y huviera el dador disminuido el regalo, y atenuado la gracia de su presente, si el llegarle à conseguir, necesitasse de un trabajo rudo, lleno de afàn: y el Hombre naturalmente se dexàra llevar de la desidia, y renunciaria un placèr, que no siendo necesario, solo le podia conseguir à costa de su-

fudores, y de penas. El cultivo de las flores, y aun el de la mayor parte de las frutas, es por esta causa para el Hombre una ocupacion divertida, y una curiosidad ingeniosa, que pide menos fuerza, que industria; y no tanto se puede llamar trabajo, quanto interrupcion de el, y mero descanso; y mas, quando le es absolutamente libre el tomarle.

No es así, en orden à las legumbres, y verduras de que se mantiene, ni tampoco del pan, que tan principalmente le sustenta: no se le ha dexado en este punto en la misma indiferencia, y su necesidad le cuesta un trabajo serio, sin llegar à conseguir su fin, sino despues de esfuerzos continuos, y à costa del sudor de su rostro. La Providencia, en una palabra, le hizo al Hombre tan necesario el trabajo, como el pan, y uno, y otro tan apreciable, y de tanto interès, como el vivir.

Pero este trabajo, aunque fatiga, no llega à oprimir, ni acaba al Hombre: la tierra, que tiene necesidad de que la ayude su mano, le alienta con la recompensa, y con el premio, que concede à sus cuidados. Todo quando la entrega, le vuelve con una usura increíble, y le multiplica los granos que recibe, à proporcion de la frecuencia, è industria, que ha tenido en cultivarla. No se ve sujeta à la vejez, ni à la debilidad, que trahen consigo los muchos años. Despues de una dilatada serie de

El trabajo necesario para lograr el pan

Fecundidad de la tierra,

Cic. de Sord.

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

El Cav. Yo estaba engañado, y yà entiendo, que para hacer trabajar al Hombre, no havia medio mas seguro, que la necesidad. Pero lo que Vm. dice de la suma fecundidad de la tierra, es así como lo dice absolutamente cierto? Tierras hay, que es imposible dèn trigo.

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

ò à la naturaleza de la arcilla, ò à la de la arena.

Esta variedad de tierras tiene su fin, sin duda, y es visiblemente relativa à la diversidad de las semillas, de las quales, unas piden tierra ligera, otras recia, y algunas un medio proporcionado entre estos dos extremos.

Queriendo el Criador, que los granos fuesen el mantenimiento comun del Hombre, no le quiso reducir à una estrecha necesidad, y así los multiplicò en Trigo de tantas especies, en Centeno, Arròz, Mijo, Avena, Maiz, Lentejas, Garbanzos, Guisantes, y en otra multitud de granos, y semillas. Todas estas especies tienen su util, y su propiedad, y el Hombre es el fin à que miran siempre, como à poseedor inmediato; las unas para su sustento, y las otras para que alimente aquellos animales, que le mantienen, y le dan abasto. Estos mismos granos le franquean tambien bebidas, de las quales, la Cerbeza, que es la mas ordinaria, y nutritiva, imita en su fortaleza al vino, y ocupa su lugar, quando, ò no es año propicio para su cosecha, ò la niega el terreno, en que no prueban las viñas.

El Trigo, que es el principal mantenimiento del Hombre, no dice bien, sino en las tierras fuertes, ò que por lo menos tengan par-

Variedad de la tierra, relativa à las semillas.

Variedad de la tierra, relativa à las semillas.

Variedad de la tierra, relativa à las semillas.

te de cenagofas. (**). El Arròz, que es tam-
bien muy substanciofo, fructifica favorable-
mente en tierras humedas, y de mucha miga.
El Centeno es tal en una tierra mediana, que
no se puede defear otra cosa, y afsimifmo fuele
probar en terrenos de poca miga. La Ceba-
da, la Avena, el Trigo Sarraceno, (**), y el
Mijo se acomodan bien à las tierras arenofas;
pero no rehusan las mas fecundas, como estèn
reducidas à polvo, ò bien batidos, y desmenu-
zados los terrones.

El

(**) Gredofas, traduce el Italiano.

(**) En este Trigo hay fuma variedad; pues unos dicen, que es el Morifco,
otros el Rubiòn, otros el Mijo, y otros la Algaroba; pero cada uno de estos
tiene en el Francès nombre diferente del que aqui fe traduce, que es BLEU
SARRACIN, ò BLEU NOIR. El Italiano traduce SAGGINA, cuyo latin es
MILICA. (si bien este nombre fe dà al Blè BARBU. Diccion. de Com. let. B.)
Plinio la llamò MILLIUM INDICUM: Diccion. de la Cruca, let. S. El Diccio-
nar. Economico dice, que su latin, tomado del Griego, es CORYMBUM.
(que omiten Nehvia, Salas, Ambrosio, y Facciolari) Esta especie de grano
fale fuficientemente en tierras muy malas, y aun entre los guajaros mas
grueflos, Richelet, Diccionar. let. B. No fube en epiga: Diccionar. de Artes,
y Ciencias de la Academia de Paris, let. B. Su planta es redonda, y medio
de alto: las ramitas que echa fe adornan de hojas, al principio redondas, aun-
que despues al ir creciendo fe ponen de la figura de las de Hiedra. El grano es
triangular, negrozco por fuera, y blanco por dentro. El pan, que fale de este
grano, y que en Francia es sustento de los Payfinos, es negro, y amargo; pero
de bastante buen gufio, si fe mezcla con Trigo, y Centeno. Tambien ferve para
el mantenimiento de los Cerdos, Palomas, y todo volatil. El tiempo de fem-
brarle es la Primavera, y Septiembre el de la cosecha, la qual es muy buena,
si la tieno fe labra mucho. Diccion. Econom. let. B. y añade, que sus flores fon
blancas, y en ramilletes; pero el de la Academ. de las Cienc. en el lugar citado,
dice, que fon roxas, y lo mismo el de Conere. let. B. remitiendonos este para
dar razon à la palabra SARRASIN, no obstante que la omite. Con esta confu-
fion, y variedad proceden, aun los Diccionarios mas exaètos, y completos;
que los demás fe quitan de este inconveniente con el silencio. Por lo que mira
à los muchos informes particulares, que he tomado de personas proporcionadas,
de inteligentes en materia de plantas, lo unico, que he podido averiguar,
es, que en Asturias hay una planten con flores blancas, y las demás señas dichas,
à quellaman en algunas partes, à lo menos de aquella Provincia, FLVXION,
y en otras ALFORJON. Los Jabales la apetecen mucho: por lo demás no fe
hace el menor uso, ni de ella, ni de su fimefec, ò grano.

El Arròz prueba perfectamente en el Asia,
y es el sustento comun de sus Naturales, y ha-
bitantes. Tambien hay en Europa tierras don-
de es bastante la cosecha, como en el Piamon-
te, y España. El Trigo, y el Centeno es el
sustento mas ordinario de los Occidentales, y
fe ha comunicado à muchas Provincias de
Amèrica, con buen èxito. El Maiz, ò Trigo
de Indias, que era el comun sustento de los
Americanos, lo es oy, y fe cultiva en las Pro-
vincias de Bressa, Borgoña, y Franco-Con-
dado.

La variedad de las tierras facilita los pro-
gressos de toda especie de granos, y la diver-
fidad de granos multiplica nuestras comodida-
des. Muchas veces una especie de granos, que
alimenta un Pais, es medicina en otro.

Quando un accidente imprevifto destruye
el Trigo, que se sembrò antes del Invierno,
le reemplazan, y fuplen los granos, que se
fiembran en el mes de Marzo, como fucedió
el año de 1709. Y en casi todo el mundo fe vè,
que la vecindad de terrenos de diferentes natu-
ralezas, facilita el lògro de aquello, que es mas
conforme al caudal, gufio, y eleccion de cada
uno; y segun estos principios, mezcla, ò sepà-
ra los granos de que quiere vivir, y alimentar
sus domesticos. De esta manera, por medio de
la proporcion fàbia, que se fiò por el Autor
de la Naturaleza al terreno, y à los granos,

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

Origen de la fecundidad de las tierras.

El Cav. Yo no acabo de comprehender, cómo pueden ser fecundas, sin intermision, las tierras, aun las mas fuertes, y duras. De donde facan aquella substancia, que nos comunican todos los años en las siegas, y cosechas?

Accion del ayre.

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

El trabajo, ò labor del Hombre.

Rompiendo frequentementé el Labrador lo exterior del Campo facilita la entrada, y la distribucion de los principios de la vegetacion en las entrañas de la tierra. Pero la multitud de granos, que atrahen, y chupan estos jugos, juntamente con la evaporacion, que es grande, á proporcion de lo porosas que son las tierras, agotaria bien presto toda la fecundidad, sino

fo-

ocorriessen con algun beneficio proprio, para atraher nuevas substancias.

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

Cultivo de la tierra.

Las tierras fuertes, siendo naturalmente compactas, sin muchos intersticios en las partes, que las componen, hallandose además de esto, por lo comun, endurecida, y encostrada su superficie, mantienen el frio en lo interior, è immobiles, y sin accion sus entrañas, y su fondo. De aqui es, que solo trabajando-las profundamente, reduciendo à menudo polvo los terrones; y bien desunidas sus massas, se puede insinuar allí la accion del Sol, y la impresion de la Atmosphera.

Por el contrario, siendo la miga de las tierras ligeras, poco profunda, y estando siempre expuesta à los ardores del Sol, se aumentaria su debilidad, cabandolas con demasia, y dexando en la superficie las partes, y massas interiores, y así sale la labranza mas util en siendo superficial. De aqui viene la diferencia, que hay en los arados.

El Cav. Pues Yo juzgaba, que todos estaban hechos en un molde mismo.

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

El Arado.

El Prior. Acerquemonos à aquel arado, que se ve al fin de este llano. Vm. ve, que este es fuerte, y bien armado: primeramente, de un gran corte, ò punta con que rompe la tierra, y la dispone à sufrir mayor abertura: en segundo lugar, una ancha reja, ò hierro triangular, terminado en punta, y algo chato por las dos caras para enfanchar la abertura, siguiendo el corte de la reja misma. Y finalmente, una larga oregera, que moviendose siempre del lado del sulco, que se acaba de abrir, y vuela de abaxo arriba la mejor parte de la tierra del nuevo sulco, que forma. Este pesadísimo arado se reserva para las tierras fuertes, y de mucha miga, en las quales le tiran quatro, ò seis Caballos, y aun algunas veces ocho, ò diez; ò si no otros tantos Bueyes. Tambien hay otra especie de arados mas pequeños, de reja mas corta, y estrecha, con la qual pueden arar, sin especial fatiga dos Caballos, las tierras de poca substancia, en que no oflan los inteligentes profundizar mucho; yà sea porque no se evaporen los succos, y el frescor, y humedad de la tierra; ò yà por no traer hàcia la superficie una miga menos substanciosa, que la que se quita de ella.

Labranza.

El Cav. Todo este terreno, en que nos paseamos, està cubierto del mas bello, y hermoso verde; pero aquel que se ve algo mas lexos, por què no està cultivado:

El

Tierras de labor.

El Prior. Las tierras de labor se dividen ordinariamente en tres partes, casi iguales. La una se siembra antes del Invierno de Trigo, y de Centeno, ò de Trigo-Centeno, que es la mezcla de los dos. La segunda descansa todo el Invierno, y en la Primavera se siembra de otras simientes menudas, como Avena, Cebada, Guisantes, Lentejas, y diversos granos, à quienes suelen dár el nombre de *Trimesinas*, (**), y se siembran en Marzo, ò à lo mas tarde en Abril. La tercera porcion descansa, pero no està ociosa en tiempo de este aparente reposo; pues fuera de varios repassos, con que se la trabaja, y beneficia, se enriquece por todas partes. La nieve la fecunda con las sales, que trahе consigo: los rocios, y las lluvias la humedecen, y aun los vientos mismos la contribuyen con sales, y jugos continuados; de modo, que athesora para el año siguiente mil riquezas; y aquella inaccion, en que aparece, no tanto se puede llamar recreo, y alivio de las fatigas passadas, quanto preparacion no interrumpida, y provision de nuevos socorros, y frutos.

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

(**) Tambien se les suelen llamar TRIMESINAS.

han visto los Trigos, sino de paso, y sin la menor reflexion. Me alegrara mucho saber el orden, que se observa en esta labor, y los progressos, que el Trigo hace.

Orden de la
labranza.

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

La segunda labor con que se trabaja la tierra, se hace en la Primavera, y en algunos parages se difiere hasta cerca de San Juan: En ella se debe ahondar mucho en la tierra fuerte, y de miga, como tambien en la tercera labor, que es la que precede à la sementera. Suele acontecer, que no basta alzar la tierra, vinarla, y terciarla, que son las tres operaciones dichas; y se necesita quartarla, (***) lo qual executan, rompiendo, y suavizando la tierra, cruzandola, (a) ò atravesando con el arado los sulcos de la labor precedente, y al contrario de ella. (***) Pero seria muy perjudicial

(***) A esta ultima llaman en varias partes ADOVAR la tierra. En algunas especies de tierras, pasan adelante en las labores, dando algunas mas con mucha utilidad en las cosechas.

(a) Procellio que fucitac equare targa:
Ruribus in obliquum verso perumpit aratro. Georg. 1.

(***) Como un tablero de Damas, ò juego de Axedrez,

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

Para los granos menores de Avena, Cebada, Guisantes, Lentejas, y otros à este modo, basta alzar la tierra antes del Invierno, y binarla en la Primavera. No hablo aqui de aquella otra especie de trabajo, que se pone para cubrir el grano, lo qual se executa en las tierras fuertes con un trillo, (***) que es por lo comun un tablón, armado de puntas de hierro, ò dientes de madera, para esparcir, estender, y desmenuzar ligeramente la tierra, cubriendo con ella al mismo tiempo la simiente, que tendria mucho que trabajar para penetrar la tierra, si se cubriese solo con la reja de el arado. En las tierras ligeras este trabajo, y operacion se hace con un arado pequeño, para cubrir mejor de este modo el grano, el qual perderia presto los jugos, que le alimentan, y substancia que necesita, si se le cubriese superficialmente con solos los dientes del rastrillo.

Tom. IV.

K

El

(**) Esto conviene mucho en tierras esponjosas. Veafe el libro citado de M. Tull, cap. 8.

(***) Otros le llaman Rastrillo, otros Tablón; otros Reja; otros Rastra, y Rastra otros. Y en muchas partes executan con el arado esta labor, à la qual dan el nombre de Cubrir, porque cubren con ella el grano. Tambien se suele añadir otra labor, à que llaman Tablear; esta se hace con un tablón, para quitar la costra à la tierra, y que salga el tallo,

El estercolar, y engrassar la tierra, no es menos preciso, que la misma labranza, y muchas veces es necesario aun en las tierras mas opimas, y mas fuertes, y siempre en las de poca miga, ò ligeras. Las tierras fecundas, y buenas no se estercolan, quando solo se siembran en ellas aquellos granos menores, que diximos; pero las endebles no acertarán à correspondèr à los deseos, aun en los granos tremesinos, y menudos, si no se las obliga primero con este beneficio.

El Cav. Y què se escoge, ò què materia es la mas proporcionada para esse beneficio, que fecunda la tierra?

El Prior. El estiercol perfecciona lo que empezaron los rocios del Cielo, siendo assi, que es de fuyo la cosa mas inutil, y la mas despreciable, que hay sobre la haz de la tierra. Principalmente se compone de la basura, que se saca de las caballerizas, de los establos, y de los rediles. Los palomares, los gallineros, los retretes, y dormitorios de todos los demàs animales domesticos subministran estiercol, mas, ò menos càlido, y que atemperado uno con otro restituye à la tierra la substancia, que havia perdido.

A esta mezcla se puede unir con mucha utilidad toda especie de paja, rastrojo, casca, ò orujo, ojarasca aun la mas inutil, y las hierbas, que se rozan en las huertas. La madera

podrida tiene todavia mas sales, y mas substancia, que todo lo que hemos dicho. Los Arrendadores de tierras, que son exactos, y videntes, añaden à toda esta hacina de estiercol, ò lo conservan aparte, el ollin de toda especie de chimeneas; los trapos viejos; el pelo, ò lana de los animales; qualesquiera pedazos de cuero, de toda suerte de bestias; cortezas de arboles; desperdicios del vino, ya sea en las heces, que quedan en el suelo de las tinajas, ya en el morràs, que se pega à los lados, ò ya en la hiesca, que sale fuera, penetrandose por los poros. Asimismo el alpechin, ò jamilla; esto es, las heces, ò suelo del aceyte; y tambien el terròn, y ojuela que queda en los Molinos de el; el poso de las Cervecerias, Teneñas, y Tintes. De todas estas especies de estiercol se hace una massa, que se rocía con el agua de las Jabonerias, ò de aquella, que como inutil, desperdician las Lavanderas, aprovechandose de ella, siempre que sea posible: pues el jabòn està lleno de aceyte, y sales, que son el principal elemento de la vegetacion.

Con todo esto no hay abono mas oportuno para beneficiar la tierra, que el terreno en que se vierte la basura de las Ciudades, ò Lugares populosos, principalmente aquellos, en que por el grande numero de cocinas, y multitud de manufacturas de lana, arrojan conti-

Basura de las
calles, ò ter-
ruño en que
se vierte.

nuamente à las calles el aceyte , y grassa , de que necesitan los granos.

En muchos Países, por ahorrarse el acarreo de estiercol, recogen las Ovejas, y algunas veces las Bacas en el terreno mismo, que quieren estercolar.

Apriscos, ò cediles.

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

El Prior. Desde fines de Junio, hasta Noviembre, que las noches son soportables, y aun apacibles, se usan estos apriscos, sin inconveniente alguno, y la lana de las Ovejas se suaviza, y perfecciona con la alternativa del rocío, y del Sol; siempre se ponen dos de estos rediles juntos, el uno está ocupado, y el otro vacío; porque à esso de las tres de la mañana se hacen passar las Ovejas de un redil à otro, para beneficiar sucesivamente todo el terreno. Despues se quitan de allí los dos rediles, y se pasan para la noche siguiente à otro parage. El Pastor transporta tambien su pequeña choza portátil, ò su carrizo con las estacas, que le sostienen, siguiendo su ganado. Allí se

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

acomoda por la noche con su perro fiél, y ahuyenta de su majada, y rebaño los lobos, y los ladrones.

El Cav. En algunos parages quema la gente del Campo los cespedes, y rastrojo, de que está cubierta la tierra. Qué intentan con esta práctica, que llena todo el circuito de un enfadosísimo humo?

Cenizas;

El Prior. Voy à satisfacerle à Vm. Además de los beneficios, con que se mejora la tierra, y de que yá hemos hablado, hay otro sumamente estimable, y que puede (principalmente en las tierras gruesas) suplir todas las estercoladuras precedentes, si la cantidad fuere bastante. Este beneficio es el de las cenizas, con particularidad, si son de madera, ò de otra materia bien nutrida, y substancial. Las cenizas de las Jabonerías (***) hà probado la experiencia ser utilísimas. Las de toda especie de hierbas, y malezas son el unico recurso. De las Campañas de Ardenia, (***) y de otros muchos Países, en donde el mohò, los brezos, helechos, jaras, tarayes, ò tamariscos denotan un terreno naturalmente estéril. Estas pobres gentes rozan sus tierras; esto es, levantan los cespedes, y quanta hierba tienen, forman unos pequeños montones de esta tierra, y de las raices, que la cruzan, y penetran, y dexando un respiradero por encima del mon-

The art of husbandry by J. Mortimer, t. 1. p. 121. edit. 1721.

Tierras rozadas, y quemadas.

(***) Terreno muy dilatado, sobre el Mossá.

(***) A las Jabonerías llaman Armonas en Andalucía.

ton, meten lumbre en el vacío, y queman el monton. Luego esparcen aquellas cenizas por la heredad, y la disponen con este beneficio, para que les pague el afan con una muy buena cosecha de Centeno. En sus arboledas executan otra cosa muy semejante. Despues de haberlas podado, dispueso sus maderas, y despachado las que han de vender, queman la ojarasca, las ramitas, hastillas, virutas, ò acepilladuras, zarzas, espinas, y breñas. Luego caban con azadas la tierra, porque no puede penetrar el arado, à causa de los troncos, ò cepas, que àun quedan allí, y las pocas cenizas, que se esparcen igualmente por toda la arboleda, se paga siempre con mucha mayor abundancia.

Arrendadores hay, y Mayordomos, que guardan las cenizas, hollines, y todas aquellas especies de estiercol, facil de transportar para las tierras mas lejanas. Otros juntan la ceniza con la paja, y lo meten en un sotano bien tapiado, ò à lo menos sobre un suelo arcilloso, donde nada se desperdicie, ni se evaporen los jugos. Con este mismo fin, y casi del mismo modo algunos Arrendadores economicos, è inteligentes tienen cuidado de prevenir un sotportal, ò techo, que preserue el monton de estiercol, de la lluvia, y de que caygan goteras, ò cuelen hàcia èl las aguas, que se llevan consigo las sales, betunes, y particulas oleosas, que

que constituyen el mèrito principal, y precio del estiercol. Y si acafo la hàcina de estiercol no tiene algun buen resguardo hàcia el piè, ò no se puede tener toda cubierta, se echa hàcia el suelo algun otro desecho de estiercol, desvirtuado yà, y sin substancia.

El Cav. No olvidare yo esta advertencia.

El Prior. Despues se esparce esta paja, y estiercol en la superficie de la heredad, no al tiempo de la primera labòr, ò quando se alza la tierra, sino quando se bina, que es la segunda, ò si no quando se tercia, aunque comunmente es al binar, para que las sales tengan tiempo de dissolverse, y mezclarse con la tierra, sin tener con todo esto tiempo para extenuarse, y consumirse.

El Cav. Cosa bien estraña es, que sea necesario hacer servir cosas tan fucias, y viles, para que nos ayuden à lograr nuestro sustento.

El Prior. Antes bien havia Vm. de decir, que es grande felicidad nuestra, y motivo de admiracion, y agradecimiento. Aquí se ve una transformacion, ò metamorphosis prompta de aquello, que mas nos incomoda en aquello, que mas nos sirve.

El Cav. Entro con gusto en su sentir de Vm. y en su pensamiento, y cada instante voy viendo mas claramente, que me engañò, siempre que me pongo à criticar lo que Dios hace.

Estos

Estos montones, ò hácinas de basura, y variedades se aumentarían, donde estuviésemos, mas, y mas cada dia, y harían insopitables, è infectas nuestras casas, si no halláramos en donde echarlas.

El Prior. Todavía hay que notar otra cosa. No solamente hallamos donde colocar estas inmundicias en nuestras tierras, sino que nos vemos en una feliz necesidad (por la que ellas tienen de este beneficio) de librarnos de esta hediondez, que nos sería mortal. Apartemola, pues, de nosotros, desterrémosla, aun del pensamiento, y no reparémos, sino en las bellas mieses, y en aquel hermoso verdor, en que la vemos convertida. Esta putrefaccion viene à ser un manantial de delicias, y riquezas. Los Hortelanos, y Jardineros no tienen mas poder, que los Philosophos, para convertir una substancia en otra, y trocar la paja en oro. Una mano mas poderosa, que la suya los enriquece, facendo de este vil estiércol un Melon, una Zandia, lleno todo de zumo delicioso, y de agua apacible, y fresca, transmutando aquella hediondez en un Melocoton, que abunda en suavísimo jugo, y se adorna magnificamente de colores; en un Higo, lleno de azucar; en una Pera, à quien su olor hace passar por aroma; en un Trigo, del mas substancioso alimento; y en una Arina tan florida, y tan hermosa, cuyo gusto, aunque sencillo, la hace

siem-

siempre nueva, y tan apetecible, que se preciebre, en caso de eleccion, à quanto hay sabroso, y estimable entre todos los manjares.

El Cav. Todos los dias tenemos esta metamorphosis maravillosa à la vista, sin poner los ojos en ella, ni hacer caso.

El Prior. Hasta aqui no hemos hablado, sino de una estercoladura, y beneficio, que ocasiona en nuestros Campos una fertilidad pasajera, y por decirlo así, momentanea. Otros modos hay de abonar la tierra, tales, que parece transmutan su Naturaleza, y la hacen fecunda, por espacio de veinte, ò treinta años.

El primer material, proprio para causar esta mutacion admirable, y duradera, es la marga; (**) esto es, una especie de arcilla blanca, crassa, y por tanto facil de desmoronar, y que se encuentra en betas de diferentes grados de profundidad. Esta tierra, estendida en nuestros Campos, se disuelve, è incorpora con la tierra de ellos, y comunicandola su fecundidad, fomenta, y vivifica aun los terruños mas frios, y fuertes. Pero su regular, y principal destino es el de comunicar vigor, y substancia à las tierras débiles, y llenarlas de sales,

Tom. IV.

L

cuya

(**) El Italiano traduce GREDA, pero en realidad es diferente, y como tal, en Castilla, que la usan para fecundar la tierra, le dan el nombre latino, que es MARGA, y en otras partes el de TIERRA GRASSA, à distincion de las demás especies; y la Greda en Francés, y en Latin tiene nombre diverso.

Marga, ò especie de arcilla.

cuya evaporacion impide esta misma arcilla, espesandolas entre si.

Esta materia preciosa fue conocida de los Griegos, de los Pueblos de Italia, y de los Gaulas. (**) Pero acaso se podran, los que cuidan de estercolar la tierra, atar con demasia á esta especie de marga blanca, que en la realidad no es muy comun. Por lo qual se debe advertir, que muchos Naturalistas son de parecer, que la arcilla, qualquiera que sea, y toda especie de tierra cerrada, y compresada, que en donde quiera se halla, y que tenemos casi siempre debaxo de nuestros pies, aunque á diferentes profundidades, unas veces mas honda, y otras menos, produciria los mismos efectos.

Y aseguran estos mismos Naturalistas haver reiterado las experiencias en diversos parages, casi con igual felicidad en todos ellos. Oy dia es práctica, casi comun en Inglaterra, y emplear arcilla para fortificar las tierras de poca miga; y se ha visto, que habiendo hecho esta mezcla con la primera arcilla, que se hallò en las cercanias, las tierras debiles en que se echò habian producido, por espacio de quarenta y ocho años, singulares, y hermosos Trigos.

Quanto utiliza la marga, y acaso la arcilla, experimentada en las tierras áridas, è in-

fruc-

(**) O antiguos Franceses,

fructuosas, otro tanto sirve la arena menuda, y la gruesa, ò con guijas, y calquijo en las tierras fuertes, humedas, y dificiles de definir, y aligerar. La castina, (**) que es una especie de tierra seca, y no se halla de modo alguno, sino cerca de las Minas de hierro, tiene singularmente esta misma propiedad.

Los que pueden sufragar al gasto de una Calera, (**) cerca de sus heredades, ò alquerias, y hallar facilmente calizas, ò piedras de cal, aptas para calcinarse, y disolverse brevemente por medio del fuego, pueden fortificar sus tierras, aun las mas desustanciadas, y sueltas, y principalmente suavizar, y hacer manejables las mas duras.

Las conchas, de que muchas veces se hallan grandes camadas, y montones enteros debaxo de tierra, ò en la superficie, yà sean conchas de Ostras, Almejas, ò de qualquiera otra especie de marisco, que se pega à las rocas del mar, la arena de su playa, el Vavrec, ò Alga marina, hierba que crece à las orillas del mar....

El Cav. Yà la conozco, con ella tapan las banastas de Ostras frescas.

El Prior. En fin, todas las materias de que se pueden sacar muchas sales, trahen con ellas la fecundidad, estendiendolas en la tierra.

L 2

Mu-

(**) Arena traduce el Italiano.

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

Muchas veces basta tambien mezclar las tierras mismas, sin ir las à buscar muy lexos, fino cabar en un rincon de la heredad, à algunos pies de profundidad, para hacer la mezcla.

Todos los dias se ven Labradores economicos convertir lagunas, y pantanos inuitiles, y aun perjudiciales, y enfermicos, en tierras muy buenas, y fecundas, haciendo llevar à sus caballerias, quando no tienen que trabajar, arena gruesa, y guijosa à estos lugares.

Esta invencion de fertilizar la tierra; mezclando la superficie de una con la de otra, no solamente con arcilla, sino con tierra comun, que se halla cabando en qualquiera parte, no es del todo nueva, pues yà en tiempo de Plinio estava en uso en las cercanias de Colonia, y Bona.

En todas estas especies de estercoladuras, y mezclas, que se preparan, y encuentran en qualquier parte, yà en la superficie de la tierra, ò yà dentro de sus entrañas para fecundarla, echa Vm. de ver claramente, amado Cavalero mio, quantos recurfos, y quantos remedios le han puesto al Hombre en sus manos, para suplir en todo, y encontrar quanto le falta, y para corregir la esterilidad, y defectos de las heredades, que goza. El dominio del Hombre no consiste solamente en lograr lo que produce la tierra: ademàs de esso le dà Dios à

conocer, que le hà constituido Señor, y Rey, dexando à su industria el honroso cuidado de arreglar, de reformar, y de mejorarlo todo.

Quedemonos oy solamente en los preparativos de la labranza. Otro dia pondremos el Trigo en la tierra, y seguiremos sus progressos, hasta convertirle en pan.

El Cav. Si tenemos en nuestra mano, y à nuestra disposicion los medios para comunicar substancia, y fertilidad à la tierra, es injusticia, y no pequeña, el quejarse tantas veces de la mala qualidad de los bienes, que se poseen, pues los podria el trabajo reformar, y hacer mejores.

El Prior. Yo puedo traerle à Vm. en esta razon un caso, bien singular, de que yo mismo fui testigo, por espacio de algunos años. Un Payfano poseia dos pedazos de tierra, à los quales estaban reducidos todos sus bienes, que solo le podian dar, y con trabajo, un poco de Avena, y de Trigo Sarraceno: ofreciòsele, que podria coger tambien Trigo escogido, y como no tenia Bueyes, ni Mulas para arar su pequeña herencia, ni tampoco fondos, ò caudal para estercolarla, se determinò à cavar el rincon de una de sus heredades, y facar de el cierta especie de arena negra, que havia, y estenderla por toda la superficie. Otro pedazo de tierra, que tenia junto al camino le estercolò con la que à lo largo de el

pudo allegar. Continuo esta mezcla, y beneficio por algunos años, y llegò en efecto à segar el mas hermoso Trigo, en un País donde nadie le cogia; y continua en gozar el dulce fruto de su trabajo, logrando esta prosperidad, por espacio de quarenta años seguidos. No faltaron embidiosos à esta fortuna, y tales, que dieron contra el la ridicula queixa de màgia, ò hechiceria.

El Cav. Esta historia tiene mucha semejanza con la de Furio Cresino, que me mostrò el señor Conde pocos dias hà en la Historia Natural de Plinio.

Plin. lib. 1.º 9.

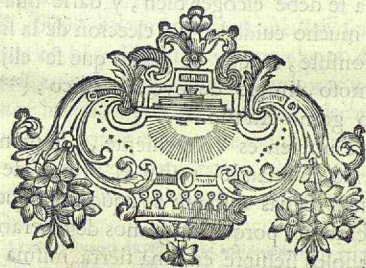
El Prior. Puede ser, que la haya leído; pero no me acuerdo.

El Cav. Este Cresino era un Liberto, que havia adquirido un rincon de tierra, que à fuerza de un obstinado trabajo, le daba cosechas mas abundantes, que encontraban los inmediatos poseedores en ricas, y dilatadas herencias. Todos le miraban con ojos llenos de zelos, y así le acusaron de que por medio de encantos, y sortilegios desustanciaba las heredades vecinas, para fertilizar la suya.

El Edil le mandò comparecer, señalándole dia para ello, en presencia del Pueblo Romano: Cresino se presentó con una hija suya, que era una Payfana, moza fuerte, rolliza, y bien sustentada, y al mismo tiempo no peor vestida. Manifestò tambien allí mismo à los Juezes los

inf-

instrumentos de sus Bueyes, y de todo su trabajo, en buen estado, y bien cuidados. Sus hazadas, mas que medianamente pesadas: un arado enorme; y los Bueyes, lucios, y mantenidos con sumo cuidado. Ved aqui, dixo, ò Jueces, toda mi màgia; estas son las hechicerias, que uso, y estos los encantos en que me exercito. Es verdad, que hay algunos, que no los puedo sacar aqui; esto es, mis sudores, y trabajos, tanto de dia, como de noche. Esta eloquencia natural, y llana le ganò todos los votos, que le restituyeron à su casa libre, y sin daño alguno.



EL



EL TRIGO,

Y LAS DEMAS SIMIENTES.

CONVERSACION QUARTA.

EL PRIOR.

EL CAVALLERO.

El Cav. LA tierra està ya preparada, no espera sino que la siembren.

El Prior. Antes de arrojar à la tierra la semilla se debe escoger bien, y darle una legia con mucho cuidado. La eleccion de la simiente consiste, en que el grano que se elija, sea hermoso, limpio de joyo, ò vallico, (***) y de todo grano estraño.

Tambien es conveniente, à lo menos de quando en quando, traer el Trigo, de tierra algunas leguas distante de aquella en que se hà de sembrar, porque los granos degeneran, sembrandolos siempre en una tierra misma, y se desposeen de los jugos, que les convienen, quando por el contrario los encuentran nuevos en una tierra, donde nunca trabajaron.

EL

(**) En Latin LOLIUM, en Griego ÆRA, en Italiano LOGLIO: es una hierba, que nace entre los Trigos, bastante alta, y con espiga, al modo de la Avena. Algunos traducen CIZAÑA.

El Cav. Sin duda, que para sembrar se debe hacer eleccion de los mejores granos.

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

El Cav. Y que viene à ser esta legia, por la qual hace Vm. passar los granos, antes de sembrarlos?

El Prior. La preparacion de las semillas consiste en hacerlas passar por una legia de Cal viva, ò en meterlas cinco, ò seis horas en Salmuera, hecha expressamente para este efecto. Despues de poner en una canasta ciento y veinte libras de granos, que es la cantidad suficiente para sembrar una fanega, (***) se pueden

Tom. IV.

M

me-

(***) La palabra Francesa ARPENT, que aqui se traduce, no es justamente nuestra fanega de sembradura, pues esta tiene quatrocientos estadales, ò brazas, (excepto en las Dehesas, que son quinientos) que vienen à ser mil y doscientos pies cuadrados; y la fanega, ò arpenca, que se traduce tiene en Francia diversas medidas; pues la de Paris es de cien percas, de à diez y ocho pies cada una, que son mil y ochocientos pies. La de Clermon de cien vernegs cada una, de veinte y seis pies, que son dos mil y sesientos. La de Poitou, es de ochenta pasos cuadrados. La de Montargis tiene cien cuerdas, cada una de veinte pies pero tiene solo quatro cuerdas de anchura. El ARPENT de BOIS de Borgoña, todavia es mucho mayor, que la fanega de Paris, de la qual hablamos aqui solamente, y le llamamos fanega. El Italiano traduce COLTRA.

sembrar.

Eleccion de la simiente.

Preparacion

Salmuera

meter la canasta, y el grano por algunas horas (**) en un tonel, en que se habrán echado veinte libras de Cal, con nueve, ò diez cantaros proporcionados de agua. Despues se saca el grano, y se enjuga al Sol, ò fino se le vuelve, y revuelve bien en el tonel, en donde se echan, y disuelven en agua tres libras de Salitre, ò libra y media de Alumbre, ò solamente dos onzas de Cardenillo. Algunos emplean en esto el Vitriolo, y otros solamente Sal comun.

Quienes hay, que componen à este efecto la Salmuera con Sales, que extrahen por si mismos, de las cenizas de toda especie de plantas; y no falta quien crea, que sale mejor empapando la simiente en heces de vino, ò en el Alpechin, ò Jamilas, que salen de la aceytuna molida. Ciertos Labradores se contentan con mezclar el grano, que han de sembrar con Cal, hecha polvo, y le siembran con ella, dexando à la lluvia, y ayres el cuidado de esparcir debaxo de tierra las sales, y los espiritus profucios.

El Cav. Estos usos, ò costumbres no son ciertamente nuevas, pues yà hà tiempo, que hizo mencion de ellas Virgilio. (*)

El Prior. La experiencia de la utilidad conserva todavia la costumbre. Esta Salmuera fortifica los granos contra varias enfermedades, à que estàn sujetos. Con la amargura, que es-

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

(*) *Semina vidi equidem multos medicare ferentes, Et nitro prius, aut nigra perfunderè ajuurca.* Geog. 1.

parece en el circuito; aparta los gusanos, los topos, y ratones campesinos, que los roerian si no, y harian servir para gasto de su mesa à estas simientes. Tambien enseña la experiencia, que son asi mas fecundas, (a) y se logran mejor los años: y hay Labradores tan satisfechos del buen efecto, que esperan con esta preparacion, que en lugar de ciento y veinte libras de grano, para sembrar los mil y ochocientos pies cuadrados, solo siembran dos tercios, y aun no mas de la mitad, mezclando en cada fanega sesenta, ò setenta libras del grano con el tamo, ò paja, y deshechos que quedan en la era, solo con el fin de darle à la mano del sembrador la dosis regular, para arrojarla à la tierra.

Muchas veces se hà visto, por consecuencia de esta preparacion, arrojar cada grano una macolla de siete, ò ocho cañas, cada una con su espiga de cinquenta granos cada una. Y algunas veces hà llegado el grano à tener tan prodigioso numero de cañas, cada qual con su espiga, que se han contado hasta treinta, ò treinta y dos en cada macolla. (*) (**)

El Cav. Pues Señor, yo le hò oido decir à Vm. que no havia sino un grillo, ò tallo en cada grano.

M 2

E l

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

(*) Plinio dice, que le embiaron à Augusto desde el Africa un grano, que havia arrojado quatrocientos renuevos; y que Nerón recibid otro, que se contaban en la macolla, que salió de él, trescientas y sesenta cañas.

(**) En el Campo de Lorca, el año de 1752. (figura se traxo testimonio à esta Corte) se hallò, entre otras que se le parecian, una macolla, procedida de un solo grano de Trigo, que tenía diez y ocho cañas, cada una con su espiga; cada espiga con doce cañeras, y cada cañera con quarenta granos, de donde se sigue, que un solo grano vino à dar ocho mil seiscientos y quarenta granos.

El Prior. El hecho de la multiplicidad de cañas, que provienen de solo un grano, está tan comprobado, que no se puede poner en duda: y este hecho, y otros pruevan, que yo me engañé, y que en lugar de un tallito, tiene un manojo de ellos cada grano, y realmente se halla así, que tiene un manojo entero; pero el grillo, ò tallo mas adelantado sale el primero, y dexa sin sustento à los demás, sino es que encuentren inmediatos principios vegetables en bastante abundancia, que los alimenten, y hagan brotar con el primero. Esta multitud de renuevos, que no se despliegan, sino à proporcion de los socorros, y sales, que hallan en la tierra, parece que nos comidaz, y alienta à poner los medios, para que no se pierdan, y fructifiquen todos.

El Cav. Las diversas especies de sales no nos faltan: puede ser, que se llegue algun dia à abastecer la tierra tan facilmente, y sin gasto de la especie, y justa proporcion de sales propias, que todos los años, sin interrupcion alguna, nos sirva, y sea fecunda.

El Prior. El producto de la tierra en esse caso sería un tercio, ò la mitad mayor de lo que es.

El Cav. Mientras se esperan estos descubrimientos, sigamos à nuestros mayores, y no desamparèmos sus experiencias. Qual es el tiempo mas à proposito para sembrar?

El

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

El Centeno es la comida de los pobres: su cosecha se acomoda aun à las tierras mas endeblés, y no teme los años mas secos. La propiedad que tiene de refrescar, estimula muchas veces: à que se mezcle algo de Centeno con el Trigo, al qual hace mas tierno, fresco, y agradable. El Centeno, que degenerate, ò se altera, solo es bueno para arrojarse, à causa de las funestas enfermedades, que trae al País, en que se immuta de esta manera.

La

(**a) Algunos juzgan, que es el RUBION, Trigo conocido en Castilla. Los Dictionarios varían mucho. El Economico, let. B. le confunde con la ESPELTA, y le señala el Latin ZEA, que realmente le conviene. Nebija Dicion. let. Z. aunque otros le dan el de SPELTA, Dicion. Catal. let. E. En Italiano se llama CRAN FARRO. Trad. del Esp. tom. 4.

(**b) A todos los granos, que se siembran en este tiempo llaman vulgamente Trimefinos, ò Tremefinos.

(**c) En Asturias, y Leon BLANCAL. Lat. SILIGO. En Italiano GRAN BLANCO.

(**d) Segun algunos, equivale al CHAMORRO. M. Rich., Dicion. let. T. dice, que en Paris no es conocido este Trigo, y que no le supieron dar razon de el, habiendo preguntado à quantos le podian informar, hasta que de Turana le escribieron, que era un Trigo de caña muy alta, de espiga sin aristas, y que da un pan muy blanco.

94. *Espectaculo de la Naturaleza.*

Cebada orofial, ò esquimada.

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

Granos tremesinos.

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

Avena.

La coiecha de la Avena es una cosa importante en el comercio, por ser el mantenimiento mas substancioso, que se puede dàr à los Caballos. Tambien se saca de la Avena, despues de haberla limpiado de sus zurrones, y cañitas de que pende el grano, cierta arina, (***) muy estimada por saludable.

El Cav. De que sirve aquel rodillo, ò cilindro grande de madera, que arrastra un Caballo aqui cerca, sobre la Avena recién nacida?

El Prior. Es para unir, y sentar la tierra, que està muy abierta hacia las raíces, y solidando, y endureciendo la superficie, impedir que

(**) En lengua Italiana ORZUOLA.

(**) Algunos le llaman Semola, ò Azemite. Para sacarla como conviene se trufa el grano de la Avena, y se muele en molinitos, hechos para este fin, y fix que sea necesario separar salvado alguno, se ufa de la arina. Veafe el Diccion, de las Cienc. y Art. de Paris, let. G. pal. GRUAU.

El Trigo, y las demás sementes. 95

que se evapore demasiado en tiempo de calores excesivos.

Cebada Ladilla.

La Cebada, (***) aunque de menos uso, que la Avena, sirve para mantener una multitud de animales. En España, en lugar de Avena, echan Cebada à sus Caballos, para alimentarlos. Tambien se hace muy buen pan de la Cebada, aunque defabrado para quien no està acostumbrado. La Cebada es el fondo, ò condimento principal de la Cerveza. Tambien se facan Tiplanas, y hacen Semolas, y Cremas muy frescas de ella.

El Cav. La Orchata, que se usa tanto, està hecha con esta arina?

El Prior. Está es una agua, en que se echa, y deslie, si se quiere, una pasta compuesta de arina de Cebada; pero mas ordinariamente se compone con solo pepitas de Melon, azucar, y un poco de agua de olor.

Las Lentejas, Alberjas, (***) Altramucos, Algarrobas, y otras muchas especies de sementes menudas, se siembran, ò cada qual en su terreno separado, ò mezclando unas con otras, como parezca conducente, para poderles dàr forrage à los animales de carga, à las Bacas, y à las Ovejas; y el grano à los Caballos, Cerdos, y volatíl. Las Lentejas, de que en otras

Variedad de semillas tremesinas.

Pro-

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

(**) En las Montañas les llaman ALGARROBAS SILVESTRES, por la semejanza que tienen.

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

Trigo Sarraceno.

El Trigo negro, ò Sarraceno, que le tra-xeron, segun se dice, los Sarracenos à las Costas de Francia, quando vinieron à insultarlas, hàcia el fin de la primera raza de sus Reyes, es un grano pequeño, negro, triangular, y que les gusta mucho à toda especie de aves, principalmente à los Faifanes; y à su flor le tienen singular cariño las Abejas.

Mijo.

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

Panizo.

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

Arroz.

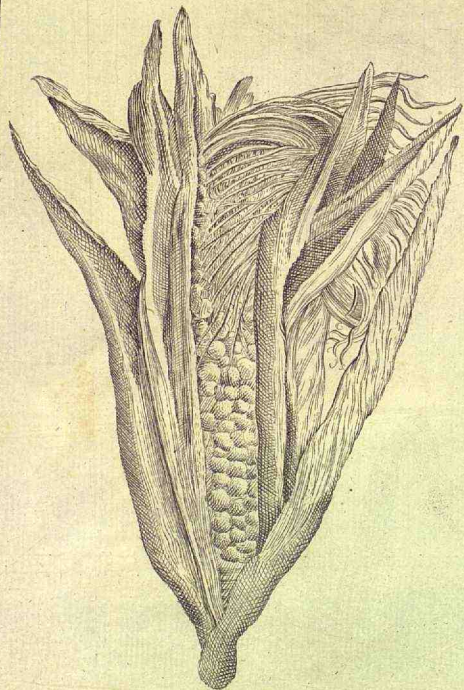
El Arroz, que en Francia se cultiva poco, dice bien à la sombra, y en tierras, que declinan mas en humedas, que en secas, y crassas. No de-

(**a) Algunos juzgan aqui ser el Alpiste; pero los Dictionarios traducen MIJO; en Latin MILIUM; N. br. POMET; let. M. en Griego CENEPROS; y en Italiano MIGLIO. Franc. CRUSCA, let. M.

(**b) Esto es de unos P. jaros, llamados HORTELANOS, que cantan agradablemente: son de muy hermosos colores, y viven solo quatro años. Vease el Dicion. de las Ciencias, pal. ORTOLAN.

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

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



Ma. Rodriguez, sculp. El maíz. la mitad menor de lo q. es
según su mayor natural.

Caña del maíz con su flor.

dos, que se dàn à algunos animales à este fin. Un grano solo arroja una macolla de quatro, cinco, y à veces seis pies, ò cañas, (**a) semejantes à las comunes, cada una de seis, ò siete pies de alto, y tienen dentro un tuetano, ò jarave, del qual se puede sacar azucar verdadero. Cada caña arroja dos, ò tres espigas, de quatro à cinco dedos de alta cada una, revestidas de muchas hojas, ò tunicas, (**b) de tegido casi tan fuerte, como un pergamino, para cubrir el grano, que conservan libre de toda humedad, golosina, è insultos de los pajaros. Cada espiga, ò panocha tiene ocho filas de granos, que los hacen subir à doscientos y quarenta entre las ocho, lo qual hace que cada caña lleve setecientos, (**c) con que aun no contando sino tres cañas en cada macolla, son mas de dos mil granos los que produce cada uno de los que se sembraron.

Esta fecundidad, que es prodigiosa, junta con las qualidades de ser un pan saludable, y benéfico, hà instigado à muchas de las Provincias meridionales de Francia (**c) à sembrar el Maiz, y lo han executado con grande felicidad, principalmente para la utilidad de muchos animales domesticos. La cosecha de

Maiz,

(**a) A la caña, ò pié del Maiz llaman en Asturias NARBASSO.

(**b) CONCHO, le llaman en las Montañas à estas hojas, ò tunicas; y en Asturias FUYAS.

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

(**d) En España las Septentrionales, y algunos otros abundan de esta semilla.

Maiz, no solo es abundante, sino tambien mas segura, que las otras, y se mantiene sano contra la mayor parte de enfermedades, que destruyen los demás granos. Ello hay, como Vm. vé, Paisés, en que hacen experiencias, y pruebas de las cosas, y jamás se arriesga mucho en hacerlas. Pero nosotros comenzamos siempre, por condenar todo aquello, que no acostumbramos hacer, y supponemos por lo comun, que lo que hacemos les debe à los demás servir de regla.

Vé aqui, señor Cavallero, los granos, que nos sirven de sustento; pero hay otras simientes, que en la Francia se cuidan con no poca utilidad.

Lo primero, hay simientes, ò granos oleosos, que se siembran por la Primavera. Los principales son, el Colzat, que nos dà una especie de Coles (**a): la Nabina, ò simiente de Nabos; y la Semencina, ò simiente Sancta, (**b) distinta de la Nabina: la Alegria, (**c) y la Adormidera. De todas estas simientes se faca aceyte, tanto para las luces, como para la preparacion de las lanas. El de la Manzana, y el de otras muchas plantas, son medicinas.

N 2 na-

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

(**b) La Semencina, ò simiente Sancta, que muchos confunden con la del Nabo, y con la Sesama, es distinta de una, y otra. En Borgoña, Inglaterra y otras partes se usa mucho el Aceyte de esta semilla, la qual es redonda, y negra. Su planta se parece à la Ruqueta, ò Xaramago.

(**c) Algunos le llaman SESAMA, tomado del Latin, y en Andalucía AJONJOLI.

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

El Cav. Y què no temen los que toman esse acyete, que los adormezca, como lo hace el Opio, que se saca de la Adormidera misma?

El Prior. Creo, que esse acyete sea muy inferior al de Provenza: y como quiera, todos los dias usan de el, sin consecuencia alguna perjudicial: y el Opio, que se evapora de la cabeza, ò flor de la Adormidera, casi madura, es del todo distinto del acyete, que sale de su simiente.

Despues de las semillas oleosas, se figuen las muchas especies, que hay de plantas comunes, y usuales, que se siembran en Campo abierto, como el Azafràn, la Mostaza, Xenabe, ò Xenabe, el Lupulo, ò Hombrecillo, el Cañamo, el Pastel, el Tabaco, y otras muchas.

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

(***) ROSSAS, les llaman en la Mancha; ROSSEROS à los que cogen el Azafràn; à las ramitas unos les llaman Clavos, otros Lleras, otros Hebras, y à todas juntas Breca.

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

La Mostaza, ò Xenabe es un pequeníssimo grano, de que se saca cierta arina, que mezclada con un poco de vinagre, ò mosto algo espeso, à fin de corregir su acrimonia, viene à ser lo que se llama comunmente salsa de mostaza.

El Lupulo, ò Hombrecillo (***) proviene de estacas, ò ramas sin raices, y tambien con ellas, y asimismo de su propria simiente echa una flor, que dà su fuerza, y principal gusto à la Cerveza. Esta planta se sostiene, quando se la va criando, con estacas muy altas, en las tierras cultivadas, que se llaman obloneras. El uso que se hace del Hoblòn, para las bebidas en los Países frios, y el modo de hacer que suba esta planta, sostenida en escalas muy altas, es causa de que la llamen la Viña del Norte.

Nada dirè aqui del Cañamo; ni del Lino, pues ya en otra ocasion hablamos de estas plantas, tan utiles à la Sociedad.

El Pastel, la Gualda, y la Rubia son plantas,

(***) Algunos le llaman HOBLON.

La Mostaza,
ò Xenabe,

El Lupulo,
ò Hombrecillo,

Cañamo y Lino.
I. P. Conv. XV.

Pastel, Guir-
da, y Rubia. fias, que se siembran en muchas Provincias pa-
ra el uso de los tintes. El Pastel, que tambien
se llama Glasto, (***) es propriamente una pasta,
hecha de los polvos de las hojas de una plan-
ta, que se siembra en tierras fuertes, y climas
cálidos, por exemplo Lengüadoc, en donde
se cultiva mucho. Las hojas de esta planta se
machucan, despues se encharcan en agua, dex-
andolas estancadas muchos meses, mudando
el agua de quando en quando, y del polo que
queda en el suelo, y fondo del agua se hace la
pasta, que se emplea despues en los tintes.

El Pastel
pequeño de
Normandia.

El pequeño Pastel de Normandia, no di-
fiere de la planta precedente, sino en ser de
inferior calidad, y en que su preparacion es
diversa. Esta pasta, que sirve para teñir de azul,
es la primera basa de la mayor parte de los
otros tintes, y colores, que se dan. (**)

El Indico.

El Indico, ò Indigo, que dà un azul mas per-
fecto, no es como el Pastel, una pasta de hojas
hechas polvos, sino el jugo, ò sedimento de
una planta, (***) que se dexa por algun tiempo
en el agua. Esta planta se cultiva en las Indias,
tanto en las Orientales, como en las Occiden-
tales.

La Rubia, que solo sirve por medio de sus
raíces para teñir de roxo, ò encarnado, prue-
ba

(**) Dicción. Cast. let. P.

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

(****) El Italiano añade, que esta planta es el Anil, y que se dà con su jugo
el color azul tanqui, y asimismo que la planta se cria especialmente en la Janay-
ca, en Guadalupe, y en la Cariba, ò Caribana.

ba bien en tierras débiles, y humedas, y en
lagunas fecas, y enjutas, lo qual se puede co-
legir muy bien por la felicidad con que sale,
y se logra en la Isla de Zelanda, de donde nos
viene la mejor.

La Gualda es otra planta, que se cultiva
facilmente en las tierras ligeras, y sirve para
teñir de amarillo, y asimismo, por medio de
otros colores, y diferentes mezclas, y convi-
naciones, se la emplea en teñir de verde.

La ultima simiente, que echamos co-
munmente en nuestras tierras labradas, es la
de las Cardenchas, de que los Perchadores, y
otros Oficiales facan los palmares; esto es, aque-
llas cabecitas herizadas, que sirven, no sola-
mente para dexar su obra mas lisa, y mas her-
mosa, sino para perchar los paños, sacarles el
pelo, disponerlos, y dexarlos impenetrables al
ayre, por medio de aquella pelusa delicada,
de que van cubriendo el tegido. Estas plantas
se logran con felicidad aun en las tierras en-
debles, y con mucha mayor en las crassas.

El Cav. Yo he visto la planta del Tabaco,
que se usa tanto, salir, como se podia desear en
bien malas tierras. Si esta planta se permitie-
ra en las Provincias, cuyos Campos son este-
riles, seria un medio oportuno, y cierto para
enriquecerlas.

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

Gualda.

Cardencha.

de estas : Vm. lo puede juzgar por la enumeracion , que le he hecho. No hay tierra alguna , que no pueda servir de algo. La facilidad misma , que hay entre tantas semillas para elegir las mas conducentes à qualquiera especie de tierra , hà dado lugar à las leyes juiciosas , y regularmente fabias , que reservan para las Colonias , y Pueblos ultramarinos el cultivo del Tabaco , que sería acafo la unica planta , que se pudiera criar con provecho considerable en qualquier terreno.

Historia del
Tabaco.

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

El Prior. El año de 1560. M. Nicot , Embaxador de Francia en Portugal , (***) puso la simiente de esta planta en su Jardin. Haviála logrado por medio de algunos curiosos , que la acababan de traer de un parage , (***) en el Reyno de México , llamado Tabaco , en donde los Naturales le daban à esta planta el nombre de *Petun*. La aplicacion feliz , que se hizo de una , ù otra de sus hojas à algunas ulceras , ò llagas , la hizo mirar como un vulnerario excelente. M. Nicot la embió à la Reyna Cathalina de Medicis : y estas son las causas de los nombres diversos , que la han dado

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

(***) D: Tabago dice Rochefort en el lugar citado , y que los Españoles en Indias le llaman HIERBA SANCTA , y los Caribes en su lengua le dan el nombre de YOULY.

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

El Cav. Esse movimiento es irregular en la Naturaleza : puede ser acafo bueno para algo ?

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

Mas volvamos à nuestro assumpto. De todas estas diferencias de simientes , unas se plantan con solo un grano , otras se ponen de dos en dos , en hoyos igualmente distantes ; otras se arrojan à la aventura , yà mas ralas , y yà mas espesas : el Trigo se siembra à puñados , y lo mismo otras especies de granos , de que se saca despues el pan.

Modo de
sembrar,

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

El Cav. Esta marcha està arreglada, para divertir à quien la mira?

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

(**) Los Labradores le llaman ESPUERTA SEMBRADERA.

na el sitio à que llegó el grano sembrado yà. No està veinte y quatro horas en tierra la simiente, sin disponerse para brotar, y nacer, dando señas de fecunda.

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

El Cav. Sigamos esse Labrador, y estudiemos como èl todos los progresos, que yà haciendo su simiente, desde el momento en que el grano se despliega, y desenvuelve, hasta que se ve su fruto, y se manifiesta la espiga.

El Prior. En sus principios se esconde à nuestra vista, y se roba à nuestros ojos esta obra hermosa; y por desgracia no estamos en tiempo ahora, en que pudiera, abriendo la tierra, mostrarle à Vm. algunos granos, que yà empezassen à desplegarse, y grullar en el Campo. Pero con todo esto he hallado modo de ver toda esta obra, sin impedimento alguno, haciendo brotar, y entallecer muchos granos de Trigo, y de todas las demás especies à mi vista, sin que me embarazasse la tierra. El

modo con que lo conseguí, y con que qualquiera podrá hacer lo mismo, es este. Colocanse los granos, que se quieren hacer brotar en una ligera camita de lana, sostenida, ò puesta sobre una plancha de plomo, toda cribada, ò llena de muchos aguzros pequeños.

Esta plancha, colocada sobre una vasija de agua clara, que se renueva con frecuencia, atrahe los vapores hacia la lana, que hace allí veces de tierra para la semilla. Al cabo de algunos dias empiezan à brotar, ò grillar los granos, y estendiendo poco à poco sus raíces en el agua, donde, aunque à la verdad hallan menos jugos, que en la tierra; con todo esto encuentran los suficientes para impregnarse, desplegarse, y crecer; comunicando aumento à sus raíces, principalmente si se muda el agua, y echan en ella algunos granos de sal. Yo he hecho comparacion de lo que sucede à la simiente, puesta debaxo de la lana, con lo que la sucede debaxo de tierra, y he hallado, que los progressos, poco mas, ò menos, son los mismos en una parte, que en otra.

Uno, ò dos dias despues que se sembrò el grano en la tierra, se le comunican los jugos, con que se va hinchando el tallito, y que le hacen salir, ò grillar. Este tallito està siempre situado en una de las extremidades del grano: la parte del tallo, que està hacia fuera es la barba, filamento, ò pequeña raíz de la plan-

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

ta futura; y la parte que cae hacia lo interior del grano, es el tronco, ò caña, y la cabeza, ò copa, que hà de tener la misma planta. El cuerpo de la mayor parte de los granos està compuesto de dos piezas, à que llamamos lobos, ò tapas, las quales están siempre resguardadas de un hollejo, que les sirve de cubierta comun, mas, ò menos compacta, y fuerte. Luego que se hinchò, ò impregnò el grano con el jugo, y substancia de la tierra, se separan las dos tapas, rompiendo el hollejo, ò cascara que las cubre, y comunican poco à poco aquella leche, ò mantenimiento delicado, de que están llenas, à la nueva planta, corriendo à su cuidado la primera nutricion. Tambien sucede, que estos mismos lobos, ò tapas se veveren, y nutran por si mismas, prolongandose mas, ò menos hacia fuera de la tierra; y firviendo de hojas seminales à la planta; la mantienen à costa de su substancia, hasta que no teniendo el tallo necesidad de su socorro, se secan por si mismas para no defraudarle de aquel, que le comunica la tierra. Todo esto lo podrá Vm. notar por si mismo en las Habas, Judias, Guisantes, pepitas de Melones, y Calabazas. Estos exemplos pueden bastar, para que haga Vm. concepto.

Otros granos hay, que no se dividen en dos partes, para servir de hojas seminales à la planta, sino que son como una bolsita, que

envuelve el tallo, ò lo que es con toda propiedad la semilla, y le dà su primer movimiento; pero esto lo executa, estando aùn dentro de la tierra, donde despues se arruga, y seca, à medida, que la pequeña planta mas fortificada, chupa, y atrahe de la tierra misma jugos mas fuertes, y substanciosos. Esto sucede, y lo podrá Vm. advertir en el Trigo, y en el Mijo, como yo lo hè observado con alguna atencion, siguiendo à la Naturaleza en todos los aumentos, que le dà sucesivamente à la planta.

Raíces.

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

(***) NITROSAS, y BETUMINOSAS traduce el Italiano.

planta, la qual se ayuda tambien, atrayendo jugos liquidos desde dentro del grano, hasta cuyo centro estiende sus pequeños ramos, ò filamentos.

El tallo por otra parte se và prolongando, lo mas derecho que puede, hácia lo alto. El succo de la tierra, enfilando los poros de la raíz, è introduciendose por sus filamentos, la sujeta, y hace baxar; y el mismo jugo por el contrario hace subir el tallo hácia arriba, impeliendo à lo uno, y atrayendo à lo otro. La impresion del ayre, que enfila tambien los poros del tallo, contribuye à la direccion, y restitud con que sube la planta, atravesando insensiblemente una pequeña cascarilla, ò vayna que la conserva. Estas vaynas son muy comunes en las plantas, y se ven al rededor de la mayor parte de las flores, y de los botones de hojas en los arboles. Algunas veces se prolongan estos estuches, como segundas hojas seminales, lo qual se puede ver, y se liace muy sensible, y claro quando se abre el hextizo en los mayores Castaños. (**). Pero las vaynas se marchitan, y secan algun tiempo despues, quando està yà puesto en seguro aquel fruto, que tenian à su cuidado, y à quien hacian la guardia.

Cascarilla, ò vayna.

El quinto, ò sexto dia empieza el Trigo,

Las hojas,

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

y los demás granos à grillar; esto es, à arrojar fuera de la tierra una pequeña punta de verde. Este dèbil tallo no es otra cosa, sino un macito de hojas, plegadas una sobre otra al rededor de la espiga, la qual permanece àun invisible, y alojada en el centro de este macito por largo tiempo. La primera hoja se abre un poco hàcia la punta, quedando todavia asida, y arrollada por la parte inferior en el firme, y duro estuche de que hà salido. Pocos dias despues el saquito, ò zurrón del grano, aunque todavia contiene algun humor lacteo, comienza à deshincharse, y arrugarse, y se seca la bolsa, que encerraba las raices. Todas estas piezas, que no tienen sino un empleo, y exercicio passagero, y breve, mueren, y desaparecen, quando ya cumplieron con su destino.

Las Cañas.

Si se le quita al grano la cascarrilla, que le cubre, y la vayna de que salieron las raices, y asimismo el estuche, que contiene el macito de hojas largas, solo queda en la mano este macito con la verdadera caña, que guarda en medio de todas las hojas. Desplegando curiosamente las hojas, se descubren los lineamentos, y bosquejos de quatro tubicos, ò cañas, que compondrán todo el pié, ò caña principal, y encima se vé el boton de la espiga. Del primer nudo, mas vecino à las raices, parte una hoja, que sirve de cubierta, y envoltura al tubico, ò caña segunda. Del nudo

segun-

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

Quando se echa de ver, al acercarse la Primavera, demasiado follage, espesura, y lozanía en las cañas, de modo que se puede recellar prudentemente, que faltandoles nutrimento, y apurando su jugo à la tierra, saldrán desmedradas las mieses, y las cañas darán en tierra con el peso de las espigas, introduce el Labrador (*) en sus Campos algunas Bacas, que apacentandose en ellos, despunten, y se aprovechen de aquel follage, que de otro modo perecerà inutilmente muy presto. De esta manera fortifica la caña, que todavia queda libre, y encerrada dentro.

En fin, el tiempo profigue favorable, y la espiga sale de la vayna, que la ocultaba, y guarecia de todo ayre frío, siempre mudable, è

Tom. IV.

P

in-

(*) Ne gravidis procumbat culmus arifis, uturium fegetum tenera d'pascit in herba. Georg. 1.

Siega del verde.

incierto. Los diversos alojamientos, ò vaynas destinadas à contener, y encerrar los granos futuros, comienzan à ensancharse, y prolongar hàcia fuera dos puntas, trompas, ò pistillos para recibir los polvos de los ramilletes de estambres, que estàn encima, y que les comunican la fecundidad. No hay que esperarla en grano alguno, en que no caygan estos polvos, pues grano, y zurrón, ò cascara, que le encierra, todo queda chato, y absolutamente inutil.

Despues que los tallos prolongaron, y ensancharon en las vaynas, ò cascara de las semillas, el grano, ò cuerpo harinoso, à que se unen los mismos tallos, por medio de ciertas ramificaciones, que se pueden llamar raices feminales, empiezan à secarse las vaynas, y las primeras hojas, que chupaban de la tierra, y recibian del ayre jugos, y espíritus proporcionados à la delicadeza del tallo, ò cuerpo de la planta. Fortificado yà este, empieza à obrar mas poderosamente por sí mismo, y quita à las hojas los jugos, que las nutrian: todo lo atrahe hàcia sí; pero en realidad no es para sí, ni se enriquece con ello, sino en quanto se lo comunica à la espiga, que trahe consigo.

El Cero. Vm. hace bien en fortificar esse piè, ò essa caña; pero por mas que la fortifique, no passà de dos lineas de gruesa, teniendo

do quatro, ò cinco pies de alta, y aun à veces mas. Pues còmo una caña, y tronco tan debil podrà llevar, y mantener una espiga con todos sus granos? Mi vida depende de la conservacion de essa planta, y qualquier viento podrà dár con ella en tierra: esto me inquieta, y me dà cuidado.

El Prior. Causa hay, yo lo confieso, para que qualquiera se maraville de que una espiga tan preciosa, estrive, y se sostenga en un cuerpo tan alto, y tan delgado, destituido de apoyo, y abrigo en una caña, plantada en medio de un Campo dilatado, y raso, donde todos los vientos, yà unos, y yà otros la baten continuamente. Busquemos la razon de una extructura tan estraña, y de un fenomeno tan raro.

El Trigo, y granos, que mas comunmente nos sustentan, suben, y se elevan mas que las otras semillas, y hasta quatro, ò cinco pies de la tierra, con el fin de que en todo caso, y circunstancias se libre la espiga de la humedad, que exhala la tierra, capaz de corromper la preciosidad de sus granos, y sumamente sensible por las noches, quando el frio la condensa, è impide que se disipe. Si el grano se hubiera quedado mas baxo, y se alojara mas hàcia la superficie, le entalleciera la humedad, haciendole retofiecer antes, que se llegasse à segar.

Este tallo, ò caña tan alta no tiene (aun por aquella parte, en que es mas gruesa) dos lineas cabales de diametro. Mas de aqui solo se arguye una liberal economia, que en una heredad, y campo limitado nos dà un numero immenso de espigas. Esta caña tan gracil, y delicada como es, tiene tal textura, y està fabricada con tan extraordinario artificio, que la mantiene por espacio de muchos meses contra el movimiento, è impulsos del ayre. Quatro nudos, semejantes à quatro fajas, ò vandas que la refuerzan, la sostienen, y afirman, sin quitarle su docilidad, y delicadeza. Queda ligera, y flexible para doblarse, sin que se rompa con las oleadas, y soplos de un viento regular, y ordinario, y aun con las iras violentas de un uracán tempestuoso. La podrán encorbar, es verdad; pero con el auxilio de sus nudos encuentra elasticidad, y fuerza bastante para volverse à levantar, luego que la calma la dà licencia, ò la serenidad aparezca. Es cosa agradable entonces ver aquella floresta de espigas con una suave agitacion, y murmurio. Las undulaciones del ayre, que se suceden unas à otras, las doblan alternadamente, tal, que parece que corren las cañas, y las aristas, navegando como las olas del mar.

La espiga no està construida con menos inteligencia. Los granos està colocados en ella, uno sobre otro, con igual orden, y dif-

tan-

El Trigo, y las demás simientes. 117
tancia, para recibir tambien igual sustento, ocultos, y resguardados con diferentes cubiertas, bastante espesas, (**) para detener, y quebrar los activos rayos del Sol, y suficientemente unidos, para expeler, y obligar à correr hacia el suelo las gotas de agua del rocío, ò lluvia, que los harian retosecer, y grillar, si pudieran introducirse hacia lo interior de la espiga. Muchas de estas cubiertas, ò zurrones se terminan en otras tantas puntas, raspas, ò aristas, mas, ò menos largas; y que segun unos, pueden servir de canales, destinados à introducir en cada alojamiento el ayre, segun la medida conveniente; y segun otros, forman una empalizada contra algunos pajarrillos, que insultan, y acometen los granos. (*) Yo me hãllo inclinado à creer, que las aristas, ò raspas del Trigo, y otros granos està destinadas para separar hacia los lados, è impeler fuera de la espiga las gotas de agua, que de otro modo, introduciendose en aquel pequeño alojamiento, podrian con su detencion, y humedad el grano. La espiga, yã en este estado, no tiene enemigos mayores, que las heladas, y nieblas. El microscopio me hã enseñado la causa de estas dos enfermedades.

Todos saben, que las nieblas (***) vienen
def-

Niebla,

(**) ZURRONES les llaman los Labradores.

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

(***) Este mismo efecto causa el rocío, y el agua, si antes que se evapore, se fucada, ò escaya al suelo, sale el Sol, que con su accion arroye, ò ahogue el trigo, ò el tallo, ò caña.

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

Efcarcha.

Las efcarchas no impiden, que se engruesen, y tomen cuerpo los granos, como lo executa la niebla; pero los convierten en tizón. Examinando el año pasado muchos granos, quemados de esta manera, los encontrè sin aquel tallito seminal, que los fecunda, y reconocí en casi todos, ò al lado, ò encima de cada grano las dos flores, que no habiendo podido llegar à fazon, ni arrojar sus polvos, havian quedado allí, sin comunicar al grano el principio, que desenvuelve, y despliega el tallito seminal, y perfecciona la arina, de que el grano està lleno. El mal es este: quièn nos darà el remedio? (**b)

Ama-

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

(**b) La traduccion Italiana añade, que el remedio del mal, que causan las nieblas, es facudir las espigas, corriendo una cuerda larga por todos los Trigos, de modo que caya el agua, antes de experimentar la accion del Sol. En orden al tizón, ò punta con que sale el Trigo, y que aquí se atribuye à las efcarchas, ò nieblas muy fitas: otros dan diferentes causas; pero sea de estas lo que fuere, el remedio, que en algunos parages de Inglaterra aplican à este mal, es regar el

Tri-

Amarillean en fin las mieses, paranse dorados los Trigos, y se espera para meter la hoz en ellos, que este color amarillo se encienda, y que tire à roxo, y rompiendo el grano aquellas cascarillas, ò zurrone, que le encerraban, nos convida à recogerle, y à prevenir su caída, y desperdicio. Entónces una multitud de manos ociosas vienen à ofrecernos sus servicios, trabajo, y sudores, y voluntariamente se ennegrecen, y tuestan con los calores del Sol de Julio, para segar nuestros Trigos, atar nuestros haces, y recoger nuestras mieses.

Estos pobres entran de este modo à la parte, y aseguran el beneficio de aquel precioso grano, que su condicion, ò la esterilidad de sus Provincias les niega. Passan desde los parages, donde la siega es temprana, à aquellos terrenos, que la ofrecen mas tardia. Con su afan se hacen tambien partícipes de los granos, que nos franquea la Primavera, y hasta el Otoño no descansan. En Septiembre se vuelve esta buena gente à su casa à ver à su amada familia, sin temor de las cercanias del Invierno, ni de su estacion melancolica. Su trabajo les hà adquirido el pan, la alegria, y la exempcion,

con

Trigo, que se siembra, con salmuera, ò agua marina. En muchas partes de Francia meten el Trigo, que se hà de sembrar en agua de cal: otros echan cal en polvo encima del mouton de Trigo; y algunos son de parecer, que basta mudar de semilla cada año. Tambien se dà por remedio, para este mismo mal, el sembrar, segun el nuevo methodo, y principio de M. Tull. Vease la Obra citada, cap. 17. y 18.

Siega:

Segadores.

con que se ven libres de Administradores, que los fatiguen, y de Executores importunos, que los molesten.

El Cav. Ricos, y pobres, vedlos aqui yà llenos de bienes. Pero es necesario saber guardar esto, que la Naturaleza nos comunica. Hagame Vm. ahora el gusto de repetirme lo que otra vez me dixo solo de passo, en quanto al modo de conservar los granos, que se recogen.

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

Conversación de los granos.

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

El primer modo de conservarle, es, dexandole en la espiga, sin trillarle. Entonces está en su alojamiento natural, y este solo es el medio de comunicarle à las Provincias, y à las Islas Americanas, que nos le piden. Y en efecto, si no se tuviera la precaucion de remitirle en su espiga, y en toneles bien cerrados, se evaporaria, y despues se sembrara inutilmente. Pero de este modo se le siembra, ò se planta la espiga misma, que en aquellos Países crece, y se logra muy bien. Mas de esta manera de conservarle tendria por acá no pocos inconvenientes. Pues el Trigo corria riesgo de podrirse, ò entallecerse con la menor humedad, que se llegasse à perceber en la hácina. Además de esto vendrian exercitos de ratones à alojarse allí, y con la licencia que les dà la soledad, destruirian con sosiego el trabajo de nuestras manos; y muchas veces es irreparable el daño, aun antes de recibirle. Por otra parte la necesidad, que hay de la paja, nos obliga à separar el grano de la espiga: esto se hace, colocando en el ambito de la era, ò pajar los haces, y manojos de Trigo con todas las espigas, unidas unas con otras; y sacudiendo los trilladores con una especie de azote violentos golpes à las espigas, sepàran el grano de la espiga. Los antiguos executaban esta operacion, haciendo passar, y re-

Trilladores,
ò Sacudidores.

passar, ir, y volver muchas veces un buey, ò una pesada carreta sobre los haces. Los Gascones, y los Italianos emplean aùn, en esto, las carretas, narias, rastras, ò carretones. (***) Los Turcos se sirven de tablas herizadas de hierro, ò pedernales, para destriزار, y quebrantar la espiga. Pero no se hà encontrado medio mas oportuno, que los brazos de un fornido Paysano, que levantando en el ayre un varapalo bien grueso, al cabo del qual pende otro mas pesado, le dexa caer sobre la espiga con tanta mayor fuerza, quanto levantò mas el varapalo facudidor.

El segundo modo de conservar el Trigo, es moverle mucho, quando yà està separado de la espiga, cribarle con frecuencia, hacerle passar con la pala de una parte à otra, esparciendole muy bien, ò dexarle caer desde un dornajo, ò arresa, ò desde una tolva, muy ancha por arriba, y estrecha por debaxo, en otras de la misma estructura, que le esperan sucesivamente en la parte inferior, volviendole à subir con una grua, ò otra màchina à la parte superior, desde donde baxò precipitado. El Trigo, movido de esta manera, y venteadò en los seis primeros meses de quince en quince dias, pide yà menos cuidado en adelante, espe-

(**) En España le separan comunmente con trillos, ò con mulas, y yeguas, que lo trillan por sí mismas, y le aventan con bieldos, con no poca proporción, y conveniencia: y aun en la Italia hay parages, como sucede en la Lombardia, lo separan con correas, unidas à unas varas grandes, y luego con unas espertocacos, ò rollos, tirados de dos boriccos, lo acaban de trillar bien.

especialmente si està en lugar enjuto, y seco. El movimiento, y el ayre bastan para liberarle, por algun tiempo, de la humedad, de sa-horno, encendimiento, y polvo, y asimismo del gorgojo. Si à esta especie de insecto se le dà lugar para que se introduzca, y haga en el grano alguna mansion, es capaz, multiplicandose con promptitud, como un hormiguero, de reducir à polvos todo un monton, y arruinarlos la cosecha. Es, pues, preciso declarar guerra, sin treguas, ni intermision, à este insecto, ò revolviendo de nuevo el Trigo, que hà sentido tal enemigo, frotando los alrededores con aceytes, y hierbas de olor fuerte, y activo, capaz de ahuyentar de allí estos gusanos: tales son el ajo, y el yezgo; (***) ò si no, exponerlos en sabanas, ò cubiertas al Sol ardiente del medio dia, que los sufoca, y mata: ò en fin, dexando sobre el monton una manada de gallinas, ò de pollos, que dexaràn, segun dicen, el Trigo por tirarse al gorgojo, y cebarse en el, hasta tanto que perezca.

El Cav. Antes de entregarles el Granero à estas gallinas, no serà malo, ni fuera de proposito, echarles con cuenta, y razon algunos gorgojos, mezclados con Trigo bueno, y limpio, para experimentar si lo trataràn como gente de bien.

(**) En Latin EBOLUS. El Italiano traduce SERPILLO; en Castellano SERPOL; en Latin SERPILLUM, ò SERPULLUM; y en Griego HERPYLLON.

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

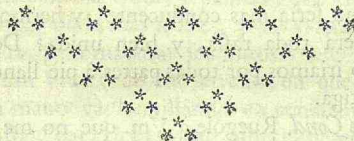
Conservado así limpio el Trigo por espacio de dos años, de modo que arroje todo su fuego, se puede guardar quarenta, cinquenta, y aun cien años, ò sepultandole en filos, bien revestidos de losas, ò tablas, curiosamente unidas, y encaxadas: ò con mas seguridad todavia, polvoreando el exterior del monton de Trigo con cantidad de cal viva, que se disuelve en un poco de agua, con la qual se rocía ligeramente el monton, ò pez de Trigo. Esta cal hace entallecer el grano, hasta la profundidad de dos, ò tres dedos, y forma en la superficie una costra, impenetrable al ayre, y à los insectos.

El Cav. No dexo de admirar los estados tan diversos porque passa el Trigo, los riesgos à que està expuesto, y los cuidados que cuesta, antes que nos alimente.

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

lan-

lancas, con ruedas, y con otras cien especies de màquinas, para recoger las mieffes, trillarlas, transportarlas, molerlas, y cocer finalmente el pan, que nos sustenta. Pero por mas inventiva, y por mas discurso, y defreza que haya usado el Hombre para disminuir su pena, y para aprovechar su tiempo, y afan, el Trigo, que es el mejor, y mas necessario de todos sus alimentos, le obliga à un círculo perpetuo de trabajos inevitables. Aquí, mas que en otra cosa alguna, apartò el Criador de nosotros la pereza, por medio de la necesidad: y aunque sea el solo el que dà sus aumentos, y creces à quanto el Hombre planta, y cultiva, gusta mas de ocultar su bendicion, y sus dones debaxo de la sombra del trabajo que sufre el Hombre, que hacerle ocioso, y darle ocasion de pereza, comunicandole siempre sus liberalidades, y sus presentes, de modo que no le costassen, sino el cuidado de recogerlos.





LAS VIDES.

CONVERSACION QUINTA.

EL CONDE.

LA CONDESA.

EL PRIOR.

EL CAVALLERO.

La Cond. **L**A cuesta de la colina comienza ya desde aqui à estar demasiado pendiente: nuestro paseo serà con menos fatiga, si vamos por esta encañada, que sirve por una, y otra parte de lindero à las Viñas, con que podremos ver al mismo tiempo lo que nos promete el año.

El Cav. Los montes, y cordilleras, que se encuentran por todas partes, son incòmodos: la tierra se formò para servirnos de morada; pues no sería mas conducente, y hermosa, si estuviera toda rassa, y bien unida? De este modo iriamos por todas partes à pié llano, y sin fatiga.

La Cond. Ruegole à Vm. que no me diga mal de los montes, y cuestras. Esto es sin duda lo que nos franquea la vista mas agradable: nos representa amphiteatros, que bastan à for-

pre-

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

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

El Prior. Si no tuvieramos sino llanuras, faltarnos habian no pocas comodidades, y socorros. La mano, que formò el globo de la tierra, diversificò la superficie con un artificio, que se lleva tràs si nuestra admiracion, y nuestro agradecimiento, à medida de lo que le conocemos, y de lo que percebimos. No se contentò con darnos llanuras, terrenos espaciosos, y unidos de toda Naturaleza, y de todas qualidades, para que produxessen las especies diversas de granos, que son nuestro principal alimento, y subsistencia; sino que la misma mano poderosa elevò de trecho en trecho montes, y colinas, à fin de disponer aspectos favorables para las vides, y plantas, que tienen necesidad de la mas fuerte, y viva reflexion de la luz, para madurar sus frutos.

Vean Vms. todo este terreno, en que essa misma mano va humillando en pendiente la montaña, para hacer caer directamente los rayos, que serian obliquos, si se dirigiesen à un llano. No son estas otras tantas grandes es-

pale-

Utilidades
de las cues-
tras.

Pago de Vi-
ñas.

paleras, ò delantales de essa tapia immensa del monte, que nos estàn convidando à que las adornemos, y vistamos, y en donde la vivacidad de la reflexion de la luz se halla unida con la circunstancia de un ayre libre, y desembarazado? No es, pues, esta mano menos benèfica, que hàbil. Ella hà sabido, como Vms. notan, convertir aquel terreno, que à primera vista nos parece irregular, en delicias, recreos, y utilidades.

La Cond. Las conveniencias tan diferentes, que nos trahen las montañas, y cordilleras, son uno de los objetos mas proporcionados, de que podremos hablar algun dia, y daremos gusto à nuestro Cavallero, satisfaciendo su curiosidad en esta materia. Pero por ahora sirvales de apologia muy suficiente decir, que nos dan el vino.

El Cav. Como esso sea assi, no tendrè de que quejarme; pero què las Vides no se logran tambien en los llanos?

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

La

(*) apertos
Eachus amat colles, Georg. 2.

La Cond. Al ver estas cuestras tan àridas, y su positura tan pendiente, en donde no puede entrar el arado, se podia persuadir qualquiera, que no havia que esperar; con todo esto, todos los años se cubren del verdor mas bello, y del mas delicioso de todos los frutos.

El Prior. El mismo motivo de admiracion, que hallamos en el terreno endeble, y ligero, que sustenta las Vides, se encuentra tambien en la planta misma, que nos dà el vino. Quièn hubiera creido, antes de experimentarlo, que un arbol tan vil, el mas feo, è informe de quantos hay, el mas fragil, è inutil para todo uso, pudiera producir un licor tan maravilloso? Basta plantarle en una tierra seca, pedregosa, y estèril en la apariencia; pues muy presto, esponjandose esta arena con un poco de rocío, y dilatandose con el beneficio del agua, se dispone à producir, y arrojar una multitud de racimos, que crecen, se hinchan, y llenan para nuestra conveniencia, gusto, y delicia, de un jugo fuerte, y agradable. Donde hà tomado este jugo qualidades tan superiores à la baxeza de su origen, y à la sequedad de la tierra en que nació? Quièn le hà dado tanto espiritu, y tanto fuego? Como encierra en si este licor tanta eficacia, y vigor junta con tanta delicadeza, hasta llegar à poder conservarlo por espacio de muchos años, hasta sufrir el golpe de los carruages, que le trasportan, y los lar-

Aguardiente,
&c.

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

Efectos del
Vino; el es
causa de la
alegría.

La Cond. El origen, y la dulzura del vino, aun no me hacen tanta harmonia, como los efectos que se figuen de él. Los demás licores, sean naturales, ò sean artificiales, como la Aloja, Sidra, Thè, Chocolate, Caffè, casi todas son bebidas serias, y taciturnas, que dexan al Hombre expuesto à su melancolia, y sin faltarle de su tristeza. Si tal vez juntan al rededor de si estas bebidas algunas personas, ò bien se moraliza, en quanto hablan, con cierto ayre de tristeza, ò se trata de policia friamente, y algunas veces se disputa con acrimonia. El vino solo es el que entre todos los licores tiene el privilegio de la vivacidad, y de la alegría: defañuda, y pone expedita la lengua; alienta el espiritu, y dà, por medio de la dulzura, y el canto, el mas claro testimonio de la satisfaccion de los corazones.

Alma de los
convites.

El Prior. Esta es la causa, porque el vino es como un manantial, y origen de alegría, y de un indubitable regocijo, y por consiguiente es el alma de los convites. No hay mesa buena, si él falta, encierra en si una multitud de guisados exquisitos, y ninguno otro puede hacer sus veces, ni suplirle: todo lo

restante no es capáz de consolar su ausencia.

La Cond. Otro bien trae, además de esto: separando de donde està la pena, y las pasiones sombrías, esparce serenidad en la frente, y regocijo en el rostro; endulza los corazones mas agrios; une, y atrahe poco à poco las personas enemistadas, que se maravillan ellas mismas de verse tan cerca, con una especie de cariño amistoso, y sin aquel embarazo, que les inspiraba el rencor, y el ceño. Yà la colera no se affoma por los ojos, que se han convertido en ventanas de serenidad; se hà deserrado de allí la ira, tomando su puesto la amistad, y la benevolencia, que empieza yà à renacer; y así el vino llega à ser el mediador de las reconciliaciones, el mas gracioso, el que se infina mas, el que mejor maneja, y el que se encuentra mas facilmente: pudiendose decir muy bien, que es el lazo, y la atadura firme de los empeños mas sólidos de la Sociedad Humana.

Lazo de la
Sociedad.

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

Refractor
del Hombre
en sus trabajos.

xò abandonado à la tristeza de sus melancólicos pensamientos. Al tiempo mismo, que saca de la tierra un pan á propósito para alimentarle, y para que adquiera fuerzas, le prepara un licor, que vivifica, que regocija el corazón, y le hace apacible la miseria de su estado. Repárese aquel Hombre, que encorba sus espaldas, y camina à passo lento, debaxo de un haz de leña, que le apesga hácia el suelo, y le comprime: pues dos vasos de esse vino, que veo allí para nuestra merienda en el campo, serán suficientes para trocar en un momento aquella apariencia tan caída, aquel passo tan desmayado, y aquella representacion tan muerta, no le conocerán despues, mudado, quedará en otro.

El Cav. La experiencia se va à hacer al punto: yo hè de ser el copero, y el que escancie.

El Prior. En lugar de aquel caimiento, y melancolia, que desfiguraba su rostro, el vino hà esparcido en él un ayre de alegría, y unos colores, que jamás fabrán imitar las essencias, ni los unguentos. (*)

El pan pone al Hombre en estado de obrar; pero el vino le pone en estado de obrar con aliento, y con corage, haciendole amable su

(*) Educas panem de terra, & vinum lætificat cor hominis, ut exhilaret faciem præ oleo.

M. S. MISSHUMEN. Melius quam unguentum. MEJOR, QUE LAS ESSENCIAS, Y UNGUENTOS. Pl. 103. 14. y 15.

trabajo. El alma, sepultada antes en una melancolia profunda, parece que revive con este socorro: se produce, se espacia, y se asoma al exterior: dà agilidad à los pies, comunica expressions de alegría, y hace eloquente à la lengua. Todos los males se le olvidan, piensa con aliento, y cobra pensamientos de vigòr, y esfuerzo. La timidez, que parecia comprimir-la, sin permitir que viesse sino penas, le hace al punto lugar à la esperanza, y cede el puesto à la resolucion.

El Cond. Otra propiedad noto yo en el vino. Es tan amigo del Hombre, que varia su fàvor, segun nuestras disposiciones. Estamos buenos, y sanos? El vino recrea el olfato, endulza el paladar, fortalece el estomago, y parece que nos dà aviso de la proporcion, que tiene con nuestras necesidades. Estamos enfermos? Pues entonces cambia aquella su dulzura encantadora en un amargor intolerable: parece que nos advierte amistosa, y obligatoriamente, que entonces solo es à propósito para aumentarnos la calentura, y la alteracion.

El Cav. Con todo esso, èl en sí, no padece mutacion alguna, ni la tiene.

El Prior. La mutacion està en nosotros. Pero no podrèmos dexar de reconocer en esto una sabia economia, que nos ahorra de largos discursos, y de la incertidumbre de arengas,

y filogismos, para discernir los alimentos, que nos son convenientes, ò dañosos. Esta economia misma hà arreglado admirablemente el uso de las cosas por el camino breve del gusto, y placèr, que nos avisa, y del disgusto, y hastio, que nos amonesta el bien, ò el mal, que nos podrá sobrevenir.

El Cav. Vm. hà dicho del vino todo el bien, que se debe decir; pero no siempre hace provecho, y hay gentes, à quienes para furiosas, y hace extravagantes: algunas veces he oido decir, que seria bueno arrancar todas las Vides, y que nos haviamos de hallar mejor.

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

El Prior. Bastantes veces se han visto pretendidos, ò falsos Philosophos, y Legisladores injustos, como Panthèo (a), Domiciano (b), y Mahoma (c), que han querido privar à los Hombres de un beneficio, de que no ignorò el Criador, que havian de abusar. Pero es una injusticia, llena de extravagancia, querer ser mas sabio, que èl, y arrancar de la tierra una planta, que puso Dios, para suavizar nuestros trabajos, y ayudarnos à llevar nuestras penas. No hay Nacion alguna, que no haya procurado el lògro de este licor precioso, ò por me-

(a) V. los Meth. de Ov.
(b) V. Cædren. y la Cronica de Eufebio.
(c) V. el Alcorán.

medio del cultivo, ò del comercio: y si su extension es tan grande, no es menos remota su antiguedad; pues si se estiende por toda la tierra, llega tambien en antiguo à lo menos hasta Noè, Padre comun de todas las Naciones.

La Cond. Mucho gusto tendria en saber la historia de los progressos de las Vides, y del vino: el Cavallero tambien querrà saber plantar, y cultivar una Viña, vendimiar, y disponer los vinos. Suplico à Vms. que nos sentemos: el señor Prior nos contará la historia de las Vides; y el señor Conde, que hà hecho plantar la mayor parte de quantas registramos desde aqui, nos dirà el verdadero methodo, para sacar los vinos mas excelentes. Lo primero, que yo deseo saber, es, por que el señor Prior nos hà dicho, que el uso de este licor llegaba à lo menos hasta el tiempo de Noè: pues que, es permitido sospechar, que le huviesse antes de Noè? El es el primero, que plantò las Vides.

El Prior. Bien se puede juzgar, sin heregia alguna, que el vino es tan antiguo, como el Mundo. Noè tuvo el cuidado de comunicar al Genero Humano todo aquello, que havia visto digno de mas estima, antes del Diluvio: y con esta mira, comenzò renovando la agricultura: y como uno de sus primeros cuidados fuesse plantar las Vides, y exprimir el jugo de sus racimos, se puede pensar, que se movió,

y gobernò para executarlo, por el conocimiento que yà tenia de la utilidad de esta pràctica.

El Cav. Pero se huviera puesto ebrio, à saber lo que era el vino?

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

Y sease, en quanto à lo demàs, lo que se fuè: las Vides se fueron propagando de un lugar à otro cercano, y los hijos de Noè las estendieron por todas partes. Apenas hay Pueblo alguno, aun de los mas remotos, en que no hallemos, que uno de los cultos, ò principales partes de adoracion à Dios, no consistiese en la ofrenda del pan, y del vino, para glorificarle, y rendirle gracias de haber dado à los Hombres la vida, y aquel sustento, que se la mantiene. Muchas veces se contentaban con esta ofrenda; y aun quando se derramaba la sangre de las victimas, el sacrificio iba acompañado de un puñado de arina, (*) ò de una torta, y de alguna efusion de vino.

Estas fiestas se celebraban en el campo, à cielo abierto, y por lo comun en lugares eminentes, y señalados, y de año en año se volvian à repetir en los dias, que se destinaban à este efecto. A la ofrenda se seguia una mesa, que

(*) MOLA: torta de cevada, que se ponía sobre la víctima, de donde viene la palabra IMMOLAR.

Sacrificios
de Pan, y
Vino.

que hacian comun à todos, y comian con regocijo, y union, como hijos de un Padre, y que componian una sola familia. Estas Fiestas degeneraron poco à poco en excessos, y en dissoluciones. Tal es, segun toda apariencia, el origen de las fiestas, en que se ofrecia el vino, y tanta es su antiguedad. Del Asia passaron à Europa, y se comunicaron à todo el Mundo.

El Cav. Pues en las Fiestas Bachanales havia no pocas cosas, que no tienen relacion alguna, ni con un banquete, ni con el vino. Què querian significar en ellas aquellos clamores, y voces de *Jo*, y de *Evoè*, que reiteraban con tanta continuacion? De què servian aquellos thirfos, ò pequeñas lanzas, ò picas, rodeadas de hojas de Vid? (**). Por què los que celebraban las Fiestas, corrian de monte en monte? A què assumpto acometian à todos los animales, que hallaban en el camino? Y à què fin, despues de haberlos hecho pedazos, se untaban con sangre, manchando tan fea, y horriblemente su rostro? El vino, à ninguno obliga à estas locuras.

El Prior. La congetura, que me parece mas prudente, y verosimil, acerca del origen de estas extravagantes Fiestas, es esta. En sus principios fueron solamente Fiestas, instituidas por la piedad, en honor del Dios verdadero;

Tom. IV. S.

(**) O de Yedra. Panth. Myth. P. Pomey, part. 1. de Djs Cæl.

Origen de
las fiestas de
el Vauo.

pero llegaron à desfigurarse por las circunstancias, que se les unieron, y añadió la vanidad.

Note Vm. que todos los Pueblos tienen una inclinacion natural à conservar la memoria de los acontecimientos grandes, por medio de representaciones, que executan todos los años en determinados dias: para que esto se vea claro, contentemonos con traer algunos exemplos obios, y comunes, supuesto que nada es mas frequente entre nosotros. Costumbre era antes en Francia, y oy lo es en otras partes, hacer el dia del Nacimiento del Señor, y en otras Pasquas, algunas representaciones dramaticas del Mysterio, que se honra aquel dia. Y aunque la Religion Christiana, que està toda entera en el corazón, y en una vida arreglada, saca poco provecho de estos tumultuosos concursos, el Pueblo acude à ellos gustoso; porque son diversiones, que aunque le complacen, y alegran, no infiere consequencias malas, en orden à sus pasiones. Los Mahometanos, en la peregrinacion que hacen à Meca, que se crecè haber sido morada de Ismaël, Patriarcha de los Arabes, representan aùn el dia de oy, con ciertas ceremonias, la huida de Agar al desierto: vuelven à mirar atrás, à un lado, y otro, buscan con inquietud, y despues se regocijan, como quien hallò ya lo que buscaba. Vm. sabe bien la historia de Agar,

de

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

Toda la Antigüedad està llena de ceremonias, instituidas para conservar la memoria de los acaecimientos, que interessaban mas à los Pueblos. En los tiempos cercanos al Diluvio, quando los hijos de Noè, en lugar de ir à poblar la tierra, se obstinaban en vivir juntos, y edificaban Pueblos, y moradas en las vecindades del Euphrates, todo lo restante de nuestro glovo se quedaba inculto, se llenaba de arboles, y cubria de malezas, multiplicandose en los bosques, sin termino, ni impedimento alguno, las fieras. Quando despues de la dispersion, cada familia se havia comenzado à establecer en el País, que eligiò, las bestias feroces, saliendo de sus grutas, y bosques, venian à arruinar los trabajos de los que habitaban aquel terreno: y jamás quedaban seguros del logro de sus afanes, de la siega de sus trigos, y cosecha, ò vendimia de sus vinos. Nimbrot, nieto de Chàm, se puso à la testa de la Juventud de aquella parte, y terreno, que habitaba; diò caza à las fieras, librò el País de su crueldad, y de gran cazador vino à ser Rey. Despues de su muerte, no solamente se celebraban fiestas à su sepulchro, y memoria, no solamente se le cantaban alabanzas, despues de las de Dios, (lo qual vino

à ser ocasion de abuso) sino que tambien imitaron en estas fiestas aquellas famosas cazas, que havian trahido à los Países vecinos la seguridad, y la abundancia. Comenzabáse regularmente el festivo aplauso con los Sacrificios; invocabáse el nombre de Dios, que era *Jao*, y *Jevoe*: cada uno se presentaba con una lanza, ò pica, como quien iba à una caza; pero esta pica, ò thirso estaba adornada de flores, y pampanos, porque no era sino representacion mysteriosa de una caza, poniendo la representacion en correr de monte en monte: y para hacerla mas viva, y mas verdadera, vertian la sangre de las fieras, que encontraban. Aquellos que aparecian mas bañados, y mas cubiertos de sangre, passaban por mas valerosos, como mas distinguidos en la caza: y como las carreras, y viages de Nimbrot miraban unas veces à dár caza à las fieras, y otras à mostrar à los Pueblos vecinos el modo de recoger el Trigo, y el Vino, llevaban pomposamente en estas fiestas representativas la zaranda, que sirve para cribar, ò limpiar el trigo, y se distribuia vino à los asistentes. Todo esto era tan expresivo, que no es facil hallar cosa mas à proposito, para que se conservase la memoria de los servicios de Nimbrot. Vè aqui à lo menos un rayo de la luz, que puedo alcanzar, acerca del origen de las fiestas del vino.

○ *La Cond.* Facil es de conocer la causa, porque

Mythica va-
ans Jacchi.

que estas fiestas fueron universalmente bien recibidas: toda devocion, y romeria, que sea larga, y que se anime, y aliente con buena comida, y bebida, hallará facilmente devotos. Pero figamos la historia de la Viña.

El Prior. Las Vides passaron à Europa desde el Asia. Los Phenicios, que navegaron con felicidad hàcia todas las Costas del Mediterraneo, las traxeron à la mayor parte de las Islas, y tambien al continente. En las Islas del Archipiélago probaron maravillosamente, y despues passaron poco à poco à Grecia, è Italia.

Plinio (*) estaba persuadido, à que las libaciones de leche, instituidas por Romulo, y la prohibicion de Numa, que abolì la costumbre, que havia de honrar à los difuntos, vertiendo vino sobre la hoguera, provaba que las Vides eran en Italia muy raras por estos tiempos. En los Siglos siguientes se multiplicaron allí; y algunos Gaulas, que havian gustado este licor concibieron desde entonces el desigmo de establecerse en los lugares, que le producian, para llevar; pues al lado de allà de los Alpes, muchos compatriotas, por compañeros, no emplearon, ni cartas, ni exhortaciones; lo que solamente hicieron fuè, embiar por todas aquellas partes, de donde querian que concurriesen multitud de cantaros de vino, y al pun-

EO

(*) *Histor. Natur. lib. 14. sect. 14.*

to Exercitos enteros de Berri, Chartres, y Auvernia (**) renunciaron las bellotas de sus encinas. Los Alpes no pudieron detenerlos, ni les sirvieron de barrera, pues pasaron à conquistar una, y otra orilla del Pò, donde se aplicaron al cultivo de las Higueras, de las Olivas, y principalmente al aumento, y cuidado de las Viñas. Tal fuè el motivo de su empresa; y Plinio, en lugar de acusar à estos antiguos Franceses de haber tomado las armas para conquistar las Viñas, excusa la pureza de su intencion, porque llevaron el fin de asegurar la conveniencia del vino. (*) Creese, que debemos à estos Gaulas, establecidos en las tiberas del Pò, la util invencion de conservar el vino en cubas, ò barriles de madera bien cerrados; y mantenerle, y aprisionarle con lazos, à pesar de su impetu, y de su fogosa fluidèz. Desde entonces se hicieron mucho mas faciles la conservacion, y los transportes del vino, que quando se guardaba en tinajas, ò vasijas de barro, expuestas à quebrarse cada momento, ò en pellejos, con el manifesto peligro de descoserse, abrirse, y emmohecerse.

Los habitadores de Marsella, y de la Gallia Narbonensè poseyeron algunas Viñas, antes de la conquista de los Gaulas por Julio Cesar. Pero Domiciano detuvo los progressos de estos plantios, y solamente se permitieron à los

Fran-

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

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

Hist. Nat.
lib. 14. sect.
29.
Cic. pro Fon-
teio en 182.

Franceses, Españoles, y Bretones por el excelente, è insigne Emperador Probo, (à) que sabia muy bien, que el adelantamiento de la Agricultura es inseparable de un buen Gobierno, y que un Principe no rige bien, ni manda con acierto en sus dominios, sino en quanto procura la abundancia, y la tranquilidad à los Pueblos, de que es padre. La permisión de plantar Vides, y formar Viñas, hallò en la Bretaña, y en la parte septentrional de la Gallia Belgica obstaculos invencibles de parte de la Naturaleza: y así en esta Provincia, y aun en la Celtica se continuò en sacar como antes su ordinaria bebida de la Cebada, faltas una, y otra Provincia del numero suficiente de Viñas. (*) Pero con el tiempo se plantaron poco à poco por todas aquellas partes, donde pudieron lograrse. San Martin plantò una en la Turena, antes de finalizarse el Siglo quarto. Y San Remigio, que vivia por los fines del quinto, y principios del sexto, al otorgar su Testamento, dexò à varias Iglesias las Viñas, que possèia en los territorios de Reims, y de Laon, con los Esclavos, que empleaba en su cultivo. Después de este tiempo las Vides se escendieron por toda Francia, y acaò ellas atra-

(a.) Vopiscus in Probo, & Europ.

(*) Vease en la ANTILOGIA un epigrama del Emperador Juliano, dirigido à la Cerveza.

et KOTRÏ TA
την ἐν Βορβόαν τ' Ἀλιαν ἀπ' ἀναχίαν.

Los Gaulas os sacaron de las espigas, faltos de racinos.

Crez. Tu-
ron de Glor.
Confessor.

lib. 14. sect.
29.
Cic. pro Fon-
teio en 182.

xeron à los Franceses à la Galia Cisalpina, como havian llevado à los Gaulas à la Italia. Los demás Alemanes, à quienes no les quedaba mas establecimiento que esperar, determinaron desmontar algunos parages de la Selva Negra, y plantaron Viñas à lo largo del Rhin. La Hungria tambien poseyó las suyas, y despues que yà se han multiplicado por todas partes, gozofos los Pueblos con su fuerte, no han pensado en mudar terreno, y perdieron el gusto, y la inclinacion de las conquistas.

La Cond. Y despues de esto nos diràn, que el vino es proprio para turbarlo todo, quando solamente, desde que hay Viñas, està la Europa en reposo.

El Prior. Despues de la historia de las Viñas, dirè en dos palabras la del Vino. Las especies, que hay de el son sin numero, y varian por el color, por el gusto, por la duracion, y por la calidad: y se puede decir, que hay tantos generos de vinos, como de terrenos; pero en general podemos contraher todos los vinos à dos especies solas; es à saber, vinos suaves, ò dulces, y vinos secos.

Los vinos suaves son aquellos, que tienen un sabor dulce, azucarado, y que se aproxima, à mas, yà menos al de la miel. La perfeccion de estos vinos consiste en juntar à aquella dulzura un agrio agradable, y un olor, ò perfume aromatico. Los racimos moscateles son los mas pro-

Diferentes especies de vinos.

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

proprios, para sacar estas especies de vinos; pero no maduran perfectamente, sino en los Países cálidos. Los vinos dulces, de moscatèl, y otros mas estimados en Francia, son los de Ciuctar, y los de San Lorenzo en la Provenza; de Frontignàn en Lenguadoc; de Condrieux en el Leonésado, ò Provincia Lugdunense; de Arbois en Borgoña; de Rivefalte en el Rosellòn, y algunos otros. De fuera de Francia, los vinos suaves, ò dulces, que se aprecian mas, son, el Tocai, que sale, aunque en pequeña cantidad, de un lado del Reyno de Ungria; el Verdea, el Moscatèl, y el de Montefalco, (***) todos vinos de Toscana. El vino Griego del Monte Vesuvio, que es amarillo como el oro, y la lágrima, vino muy encendido, (***) que se recoge sobre el mismo Monte, quando su incendio no aborta la ruina, y la destruccion, assolando todos los pagos cercanos à su cima horrible. Los vinos de Malaga, no lejos de Gibraltar: los de Alicante, y otros muchos de España: los de la Madera, Isla que pertenece à los Portugueses, à la entrada del Oceano: los vinos de las Islas Canariás, entre los cuales sobresa le de la Palma: la Malvasia, vino muy espeso, viene de la Isla de Candia: y los demás vinos Griegos, que se recogen en Chio, Tenedos, Metelin, ò Mitylene, y en las otras Islas del Archipiela-

Utra apicitæ ab apibus, & mellis sapore.

Moscatèl, porque las abejas, ò moscas le anteponen à otros racimos.

Tom. IV.

T

go.

(**) El Italiano le llama TREBBIANO.

(**) Como un Rubi.

go. El vino de Schiras, en Persia, es de la misma naturaleza.

En toda especie de vinos hay tres constitutos, ò partes principales, que son aceyte, sal, y volatil. Esto supuesto, nunca se le llega à dár al vino dulce aquel temperamento, que se requiere para que quede agridulce, ò de una dulzura picante, sino cociendole de algun modo. Para mezclar perfectamente el aceyte, y las sales, de fuerte que la dulzura de lo uno corrija la acrimonia, y actividad de lo otro con una intima union, se dexan los racimos al Sol en la cepa misma, hasta que comienzan à arrugarse las Uvas, y à marchitarse el verdor. Para impedir el que todavia chupen, y atraygan de la tierra nuevos jugos, que retarden la perfeccion de esta mezcla, se retuerce el pezòn, que une el racimo al sarmiento. Despues se pisa la uva, ò exprime el licor, que no puede menos de haberse espesado, quedando como un jarave. Tal es el primer método. El segundo consiste en exprimir el mosto de los racimos, quando están maduros, y hacerle hervir, (*) de manera, que la espuma se esparza hàcia los bordes de la vasija, en que esté el licor. Esta segunda especie, ò modo de cocer el vino es violenta, ò forzada, y comunica al vino un gusto algo requemado; pero le pone en estado de poder conservarle facilmente. El

ter-

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

tercer modo de cocer el licor de los racimos es otro, que le dexa en una mitad de lo que era, ò en un tercio, para sacar assi un jarave, ò vino espeso, como si fuera almibar.

El cuidado, que se pone en quitarle las partes flemosas al vino, por medio de los dos primeros métodos, le quita tambien la mayor parte del volatil, ò partes espiritosas, que contiene, de donde es, que queda como desvirtuado; y no siendo natural el hervor, no puede tampoco ser perfecto, ni estos vinos podrán jamás ser ligeros, delicados, y aperitivos. Acafo se hallarán mas conducentes para los Países cálidos, en que la sangre está mas rarificada, y tiene necesidad de un licor substancial mas que espiritoso, por lo qual no es mucho de admirar, que los Italianos, y otros Pueblos meridionales, respecto de la Francia, acostumbra- dos à la dulzura de esta especie de vinos tan espesos, proporcionada à su necesidad, se vean muchas veces tocados, aun antes que alegres, con lo espiritoso de los vinos de Francia.

Vinos secos, ò espiritosos por el contrario, llamamos à aquellos, en los cuales el volatil, y la sal dominan, por medio de un hervor perfecto, que los exime de la mayor parte de su aceyte, y de tal modo los atenúa, y subtiliza la parte oleosa que les queda, que el resto de sales no se desustancia, embota, ni engruesa, ni menos se hace fastidioso; antes bien por el

Vinos secos,
ò espirito-
sos.

contrario obra con libertad en la lengua, y causa una agradable impresion en el paladar. Tales son todos los vinos de Francia, los de la Mosela, los del Rhin, y los de Ungria, y su bebida, y uso es muy saludable en los Pueblos septentrionales, en los quales adelgaza la sangre, y rarifica, ò deslie aquel humor grueso, que domina en aquellas partes.

Los defectos mas principales de semejantes vinos, son el no estar en su sazón, ò estar verdes, dulces, ò melosos, ò tan fuertes, que se suban à la cabeza; y en fin, bituminosos, ò terreos. El ser dulces, ò melosos es un defecto muy grande, porque en lugar de alentar, y alegrar el corazón, le hastian, y entorpecen, y revuelven el estomago, en vez de fortificarle; pero este defecto, como tambien el de ser fuertes, se puede hallar en vinos excelentes. El uno, y el otro se corrigen comunmente, guardandolos, sin usar de ellos, hasta tanto que logren la debida proporcion. El verdear los vinos, no es tanto defecto suyo, quanto del año, que no madurò la uva, ò del dueño, que precipitò la vendimia. Esto es no estar bien hecha la naturaleza de estos vinos. El ser de un sabor duro, aspero, y terreo, es el mayor de los defectos: y esto, ò proviene del terreno, ò del mal cultivo de la Viña.

Las buenas qualidades del vino es ser fuerte, conservando al mismo tiempo el ser suave,

tener cuerpo; y juntamente ser ligero; unir un color vivo, con un sabor delicado, y con un olor apacible, y aromatico. Cavallero, no es este el vino, que Vm. querrà coger en sus Viñas, quando tenga el gobierno de ellas? Pues lograràlo sin duda, siguiendo el método, que ahora le dirà el señor Conde.

El Cond. Muchos modos hay de gobernar las Viñas, y sacar buenos los vinos. La Vid de fuyo es una planta endeble; pero la Naturaleza la hà socorrido de anillos, gabilanes, ò tigas, con que, como con una especie de manos, se enreda con quanto encuentra, para poderse afirmar, y mantener contra el viento. En Francia sostienen las Vides con rodrigones, ò palos: en otras partes con cañas, ò con pertigas, y estacas bastante altas, ò en horquillas de madera. En Grecia, y en Italia es muy comun enredar las Vides à los olmos, en donde se estienden con libertad, y suben de alto en alto; ò de rama en rama, hasta la copa.

(*) Los Asiaticos, que tienen muchas especies de racimos sumamente grandes, se ven obligados à hacer correr sus Vides sobre emparrados fuertes, y arqueados, que vienen à ser como ricas tiendas de campaña, debaxo de las quales gozan de la sombra, y toman el fresco. Mu-

(*) Superest
 Tum leves calamos, & rasilis hastilia virga,
 Faxinaeque aptare sudes furcaque bicones,
 Viribus enim quarum, & continnere ventos
 Assuescant, summaeque sequi tabulata per ulmos. Georg. 2.

chas veces un terreno mismo les dà Arròz, ò Trigo, que los alimenta; Vides, que los abastecen de bebidas; y Moreras, que sostienen estas Vides, y sustentan los gusanos de la seda, que los viste, y los adorna.

El método de cada País se juzga estar fundado en la necesidad, que hay de aquel determinado, y creerían perderlo todo, siguiendo otro distinto. Es verdad, que no hay para que aventurarse, si yà no es, que experiencias suficientes aseguren, que el lògro será mejor con la mudanza. Pero yo hê notado en los diversos viages, que hê hecho, que hay muchos, y diversos caminos, para conseguir una vendimia feliz, y que en cien partes se lograrán los vinos mucho mas selectos, y que se conservarían mucho mas tiempo, si se gobernassen con mejor orden.

El designio, que yo tenia de formar un pago de viñas, me hizo atender cuidadosamente los métodos diversos de las Provincias de Francia, y en ninguna de ellas hê visto cuidado, que se le pareciese siquiera al que tienen en Champaña, de cinquenta años à esta parte, con poca diferencia. Su vino era antes muy delicado, y apreciable; pero duraba poco, y no se podia transportar muy lejos: oy, por lo que una larga experiencia les hà enseñado, llegan à lograrle segun quieren, yà de color de cereza, yà de ojo de gallo, yà perfectamente en-

cen-

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

Este método, exactamente observado en Cuiisi, en Pargnàn, y en otros contornos del País de Laon, produce en aquellos parages vinos, que aprecia todò Flandes, tanto como los de Champaña, y Borgoña.

El mismo método, transferido à diferentes partes de Borgoña, saca de quando en quando de la obscuridad, è ignorancia de semejante bien, vinos que no se conocian antes.

Este método tiene varios respetos, y mira à la Vid, al Lagar, y à la Bodega.

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

Cultivo de las Vides.

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

Plantio.

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

quieren perfeccion ; ni actividad. La Vid se para amarilla , y desmedrada , ò no dà , en tierras semejantes , sino un vino acido , gressero , è intratable. Una tierra algo endeble , y ligera , que declina en seca , mas que en humeda con alguna cuesta , mezclada con guijas , casquijo , ò pedernales , es mas propria para Viñas , que los terrenos , y fondos mas ricos , y mas fertiles. Yo no sè si de estos pequeños guijarros , frotados , oprimidos , y quebrantados por medio del cultivo de la tierra , se exhalan ciertas sales ; ò lo que acafo es mas natural , si se lanzan de ellos particulas de fuego , ò de azufre , capaces de dar al vino una viveza , espíritu , y actividad agradable. Pero generalmente hablando , la tierra suave , y ligera , ò suelta comunica mas delicadeza , y gusto à todo quanto produce ; porque la acción , y las influencias del ayre , que en terrenos semejantes penetran , y se introducen , sin dificultad esparcen , y desenvuelven mejor los volatiles , ò partes mas espiritosas , y los principios mas finos , y delicados de la vegetacion.

Nunca gustaria yo de plantar mis Vides muy cerca de un río , y mucho menos de una laguna. El frescor , que tales vecindades trahen consigo , dà mas fuerza à las escarchas para destruir las hojas de las Vides , cuya pérdida es indubitablemente seguida de la ruina de los frutos.

Una

Una Viña se planta à estaca ; esto es , con sarmientos à estaca , ò sin raíces. Para plantar à estaca , se deben cortar en Invierno los sarmientos de cepas de buena naturaleza , conservandolos en gabillas , que se guardan en sotanos (**b) , hasta tanto que se planten.

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

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

Tom. IV.

V

aun

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

(**b) Muchos les echan tierra encima , para que arrojen raíces : hacen despues el plantio de doscientos , ò trescientos juntos , y al cabo de dos años dan fruto ; à estos sarmientos les dan el nombre de BARBUJOS , por razon de las raíces , que echan antes de plantarlos.

aun con la menor dilacion. En cada posfession, y herencia era conveniente una almáciga de estas, porque su utilidad es incomparable. Las provenas, que se plantan con sus raices, dán vino al tercer año, y continúan muchas veces en hacernos este beneficio, por espacio de sesenta años, y aun mas.

Amugronar.

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

Amugronar, pues, no es otra cosa, que coger aquellos sarmientos mas lucidos, y bien criados, que se havian de perder con la poda, y enterrarlos, hundirlos, ò acodarlos en una zanja bastante larga, dexando cubierta la madera antigua, y haciendo que salga de la tierra solo la nueva. Quando la parte, que està acodada dentro de la tierra echò raices, ò se la dexa asida à la cepa madre, para adorno de aquel terreno, ò si no se la saca, cortando la tierra por debaxo de la raiz, y arrancandola para trasplantarla donde haya necesidad.

Embutir los sarmientos, ò mugrones

Embutir el sarmiento, se hace passando uno de los mas derechos, iguales, y hermosos al través de un pequeño cesto de mimbres, que se entierra antes, para cuyo efecto se baxa el sarmiento de la cepa, dexandole unido à ella, en este caso echa echa raices en el canastico

Y

y por debaxo de el se corta en Noviembre, llevandole, sin maltratarle, à trasplantar, con el pequeño canasto, en la parte que se quiere. (**). Estos son los quatro modos, que hay de multiplicar las Vides. Aprendamos ahora à podarlas.

Poda.

La poda debe guardar proporcion con la calidad de la madera, ò arbol que se poda, y con la tierra en que se halla. Si la tierra es fuertemente suelta, ligera, y endeble, y la madera del arbol poco sólida, no se dexan, sino dos, ò à lo mas tres borrones, ò hiemas sobre la madera nueva de aquel año, para que no trabajando la substancia, sino solo en este pequeño numero de hiemas, arroge bastagos mas gruesos, lucidos, y fuertes. Si la tierra es de mas nutrimento, y miga, y la cepa vigorosa, se dexan en la madera nueva tres, ò quatro hiemas, para moderar la accion de la substancia nutricia, è impedir el vicio, y lozania demasiada en los bastagos, que brote.

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

Tiempo de podar.

(**) Quando el sarmiento se hunde, acoda, ò embute al pié mismo de la cepa, para substituirle en lugar de ella, se llama ECHAR DE CABEZA.

go de la poda, la apresuran, y muchas veces la empiezan desde el mes de Henero, y por mas diligencia que pongan, es muy entrado el mes de Abril quando la acaban. De aqui es, que la faba, ò jugo nutricio, que trabaja desde el mes de Marzo engruesa, è hincha luego las hiemas de las extremidades, que son puntualmente las que se cortaràn con la poda: con que hallando despues el cabo de los conductos por donde caminaba abierto, euela el jugo, y se agota en làgrimas continuadas, hasta que el calor le restaña, formando costra en aquella extremidad, y haciendo que no passe mas adelante la pérdida. Esta se evitàra del todo, y no se dissiparía la substancia, ni en làgrimas, ni en hiemas inútiles, si la poda se hiciese, luego que caen las hojas. Este era el parecer de M. de la Quintinye; y habiendose puesto en práctica muchas veces, hà salido con felicidad. Cada qual puede arriesgar la prueba en una parte de su Viña, y assegurarse por sí mismo, notando de camino, que la ventaja, que hallare en hacer la poda en Otoño, para acudir à otras labranzas con todo espacio, y fofsiego en la Primavera, no trahe consigo el menor inconveniente.

Labranse las Viñas en el mes de Marzo, quando estàn podadas; la labor varia, segun la Naturaleza de las mismas Vides. Dos especies se pueden considerar: las Parras, ò Vides,

Labranza de las Vides,

que se dexan subir, en tierras no muy sueltas, hasta cinco, ò seis pies de altura: y las cepas, que suben à lo mas tres pies. Las Parras, ò Vides altas se labran todos los años, y de quince en quince se hunden, y rebajan de la altura, à que havian subido, lo qual se executa de este modo. El piè de la Parra se mete en una zanja, de dos pies de ancha, y casi de la misma profundidad, que tiene de alto el tronco, ò piè de la planta. Cubierto yà este de tierra se estienden à un lado, y otro los tress, ò quatro bastagos mejores, que tiene la Vid, y se meten en hoyos, de seis pulgadas de profundidad para amugronar, ò acodar los farmientos. De esta manera, trabajando la planta antigua en tierra nueva, cobra mas vigòr, y dà mas fruto. Esta operacion se executa el mes de Noviembre.

No se observa este mismo método con las Cepas, ò Vides baxas, en que realmente se recoge el mejor vino. Estas se hunden, y disminuyen de altura todos los años, y se las sepulta alguntanto al trabajarlas, de suerte, que una cepa ocupa debaxo de tierra muchos pasos, y no pocas veces (despues de algunos años) muchas toesas. Tienese la precaucion de disminuir la cepa con igualdad, è impedir, que se acode, ò amugrone por sí misma, pues quedaría de este modo expuesta à ser cortada.

Hundimiento, (***) ò disminución de altura.

(***) César Odín, pal. Ravalement.

da con el trabajo , y labranza del año siguiente.

Ingerto de la Vid.

Quando yà se advierte , que las Vides son viejas en demasia , es necesario , ò arrancarlas , ò ingerirlas : si se arrancan , se dexa por lo menos passar un año , sin poner planta alguna nueva en aquel sitio ; pero con todo esso el Trigo , el Centeno , ò qualesquiera otros granos trimesinos serà bueno sembrarlos allí , pues seguramente diràn bien , y al mismo tiempo se defengruessa , ò adelgaza la tierra , quedando mas ligera , y proporcionada à la delicadeza de la nueva planta , que sin esta cautela hallaria en aquel parage un mantenimiento muy fuerte , capáz de sufocarla , y acabar con ella.

Si la cepa vieja arroja aún muy vigorosos los pampanos , pero sin fruto , en lugar de arrancarla , se puede ingerir . En este caso se tiene cuidado de hundir en tierra bien apretada toda la cepa vieja , sin dexar salir , sino dos , ò tres sarmientos de los que arrojò aquel año , sobre los quales se logrará el ingerto mejor , que en la madera antigua , que se hiende con mas dificultad , y que por su mayor grueso tiene poca proporcion con la pua , que se introduce , y con que se debe hacer esta especie de ingerto : la operacion es semejante à la que se executa en los demás arboles.

Aunque la operacion , y cuidado de hundi-

dir las Parras , ò Vides altas escusa de la necesidad de echarles tierra nueva ; pero de doce en doce años en las tierras ligeras , y en las fuertes de quince en quince se debe echar nueva tierra à los pies de las Vides baxas , ò Cepas . No es necesaria , sino una cantidad mediana , y la regla es dexar siempre un piè de distancia entre espuerta , y espuerta , ò entre un monton , y otro de la tierra , que se añade . Mayor cantidad de ella podria viciar las cepas , alterar la delicadeza del vino , y formar sobre el piè de las Vides una costra , y espesura , capáz de privarlas de las influencias del ayre , que introduce particulas igneas , y los jugos mas perfectos .

Echase tambien en las Viñas una cantidad mediana de estiércol , cada siete años en las tierras de muy poca miga , y en las mas cerradas , y fuertes de doce en doce años . La abundancia , ò demasia de abono de estiércol quemaria el tronco de la Vid , abreviara su duracion , y alterara sin duda la qualidad del vino . El estiércol de la caballeriza es el mejor para las tierras ligeras , y para las fuertes se mezcla con el de los establos , ò lugar en que se encierran cerdos , y todo ganado bacuno . El de los rediles , quando yà hà exhalado su fuego , es muy provechoso para las Vides , que amarillean , y descaecen , con tal , que se emplee en menor cantidad , que las otras especies

Tierra nueva
va.

Estiércol.

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

Atar las Vides.

El tiempo de atar las Vides, y afirmar las cepas à los rodrigones, ò estacas, es quando empieza à estàr la uva en flor.

Desfamaronar las Vides.

Por este mismo tiempo se desfamamonan, y cercenan las Vides, ò antes, ò despues de atarlas: esto se executa, deteniendo, ò cortando la cima de los bastagos, ò guias de los pampanos altos, desgañando aquellos rehijos, ò renuevos, que arrojan hàcia el piè de la planta, y en su tronco mismo, hàcia los lados. Este trabajo se reitera, para assegurar jugo abundante à los frutos, que yà entonces se han declarado.

Efcardar la tierra.

No es menos necesario efcardar (**) el terreno, y arrancar por dos, ò tres veces las hierbas, que nacen al piè de las Vides, y que defustincian la tierra, y la quitan, ò disminuyen su calor, y fomento natural. Pero sea para

(**) Esta operacion, ò labor tiene multiplicidad de nombres, casi conforme varian las Provincias. En unas dicen SALLAR, como sucede en las Montañas; en otras, como en Castilla la Vieja, dicen ESCARDILAR; en Andalucía, por lo que toca à las Viñas, le llaman CAVAR, y por lo demás ROZAR. Muchos dicen ESCARDAR, y no pocos SACHAR. La hazdilla con que se executa esta labor no varia menos, llamandola SÁLLO, SACHO, HAZADA, ESCARDILLO, ESCARDADERA, ROZA, ROZADERO, y ROZADOR. V. Olin. Dic. pal. Sarcelet.

arrancar las hierbas con el armocafre, ò para rozarlas con el azadòn, se debe siempre evitar esta operacion, y no entrar en la Viña à executarla despues de lluvia, hielo, ò escarcha; pues pisando, y hollando la tierra se comprime, aprieta, y dexa impenetrable à la accion de el ayre, lo qual hace descaecer, para amarillas, y aun seca muchas cepas, y revolviendo despues el hielo, ò escarcha, se introduce un frio mortal, ò por lo menos, capaz de detener la vegetacion por mucho tiempo.

Las Vides tienen tres peligrosos enemigos, el Gribouri, ò Pulgòn (**a); el Escarabajillo, ò Cuquillo (**b); y el Caracol, ò Limaza. El Pulgòn es una especie de escarabajo, del color, y figura de un moscardòn, aunque mucho mas pequeño: passa el Invierno en tierra, asido al piè de las cepas, principalmente en los Majuelillos, ò Vides nuevas, à quienes roe las raices mas delicadas, y tiernas. En Mayo sale de la tierra, y toma à su cuidado arruinar los pampanos: sustentase, crece, y pica las hiemas, y los renuevos; lo qual es causa muchas veces de que perezca todo quanto arroja la Vid. Al Pulgòn se le dà con poca utilidad el cambio, y equivalente; sem-

Insectos enemigos de las Vides.

El Gribouri, ò Pulgòn.

Tom. IV.

(**a) La traduccion Italiana le llama PIATTOLA; esto es, *ladilla*, t. 4. Dialog. 5.

(**b) Otros dicen ESCARABAJUELO, y COQUILLO; otros PULGUELLA; otros genericamente GUSANO; y otros PIOJUELO.

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

cho-

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

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

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

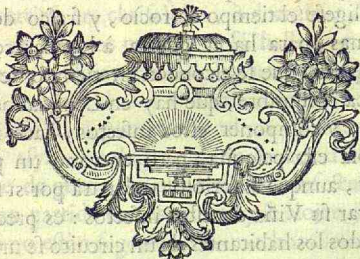
El Cuquillo.

Vendimia.

Caracoles, ò
Limazas.

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

Despues que se reiteraron, segun convenia, los trabajos, y labranza de las Viñas, y que un estio favorable prosperò las Vides, y sus frutos con los afanes del Cosechero; madura en fin el racimo. Ya es tiempo de hacer los preparativos necesarios para la vendimia; se limpian las cubas, se lavan los vasos, y el lagar se dispone, para que nada haga falta. Pero el modo, y circunstancias de sacar el vino, y gobernarle es materia tan impottante, que ferà mas conveniente dexarla para otro passèo. Lleguemonos à lo inferior de la Viña; y les harè à Vms. tocar con la mano la mayor parte de quanto hè dicho.



EL VINO.

CONVERSACION SEXTA;

EL CONDE.

LA CONDESA.

EL PRIOR.

EL CAVALLERO.

La Cond. YA hemos hecho los preparativos de la vendimia. Imaginen Vms. que los vendimiadores concurren à centenares à ofrecerles sus cuidadosos afanes. Què ordenes tienen que darles?

El Cond. De la diligencia de la vendimia depende la calidad del Vino. Lo primero, que yo les harè saber, es, que han de dàr tres bueltas à todo el pago, o viñedo, para tres especies de vendimia. La primera serà de los racimos mas malos, mas delicados, y maduros, de los quales es necesario quitar todas las uvas podridas, requemadas, verdes, y picadas de insectos. Tambien les recomendarè à todos mis obreros, y viñadores, que corten el racimo, con lo menos que sea posible, del pezòn, que le une al sarmiento, pues es amargo, y à proporcion de su longitud comunica al Vino un relavio de escobajo, de amargura, que le hace desagradable.

Vendimia

La segunda vendimia, serà de los racimos, que tienen las uvas mas espesas, y son mayores, ò algun tanto menos maduros. La tercera, de los racimos verdes, podridos, secos, ò tocados; y en una palabra, del desecho, y la rebusca. De estas tres vendimias saldràn tres massas, cuya diferencia se vè bien clara.

Mezcla.

similiter

Este trabajo, que es de suma importancia, se puede perfeccionar, añadiendo otro cuidado, que es este. Procurarè tener Viñas de diferentes calidades: las unas plantadas en tierra extremamente suelta, y pedregosa, que dãn un vino muy delicado, y fragante; y otras en un fondo de tierra mas fuerte, y crassa, que me dãn un vino de mucho cuerpo; si quierò reunir estas buenas calidades en un mismo vino, y comunicarle al uno la perfeccion del otro, lo puedo hacer, ò en la Viña, mezclando con proporcion los racimos de diferentes parages, ò en la Bodega, incorporando el mosto, que saliò de ellos. Pero si desiero el hacer esta mezcla, cortando un vino yà hecho con otro, corre evidente riesgo de perderlo todo; porque estos licores, quando lograron yà su perfeccion, tienen no poca dificultad en incorporarse, y unirse perfectamente entre si; mas endeble trueca el color, y comunica su defecto al otro, en lugar de quedar corregido con la calidad de la buena compañía, que logra. El menor mal, que puede suceder, (aun-
que

que es muy grande) es quedar alterado, y turbio, con una especie de nube, poso, y heces, que deslustra su color vivo, y le quita en fin la perfeccion del gusto, y aquella limpieza, y transparencia, que le hermosaba. Nada de esto sucederà, si se juntan los racimos mas perfectos, que hay en una Viña, con otros que haya buenos, y sanos en otras. De esta union, hecha desde luego, y pisadas las uvas juntamente, sale un licor exquisito, que teniendo firmeza, fragancia, delicadeza; y color vivo, lo conservarà todo muchos años, sin la menor alteracion. Una larga experiencia nos justifica, y dà pruebas de esta verdad, y la mezcla, y union de tres, ò quatro especies de racimos de diferentes calidades, y Viñas, es lo que hà dado tanta perfeccion, y nombre à los famosos vinos de Silleri, de Aï, y de Hautvilliers, que son tales, que es preciso confessar, que quantas perfecciones, y gracias encierran en si los demás Vinos para lisongear el gusto, parece que se han juntado, y reunido en estos.

El Padre Perignòn, Religioso Benedictino del Monasterio de Hautvilliers, sobre el Rio Marne, fuè el primero, que se aplicò con felicidad à unir de este modo diversas especies de uvas, y hasta que se dilatò mas, y comunicò su mètudo à otras partes, no se hablaba sino del Vino de Perignòn, ò de Hautvilliers.

El Cav. Ayer, leyendo el festin de Despreaux,

preaux, hallè todos los Vinos, que acaba de nombrar el señor Conde, con la explicación, y orden de los collados, ò cuestas en que se cogen. El festin se reduce, segun dice el comentador, à una compaña de hombres de buen gusto, disputando cada uno, segun su parecer, à cerca de la bondad de los Vinos, que se recogen en los collados de las cercanías de Reims. Quise despues ver en el Mapa los nombres de Perignón, Silleri, Hautvilliers, Aí, Talsi, Verceñai, Saint-Tieri, de que havia hablado en la nota; pero en vano busqué el de Perignón, pues jamás pude encontrar tal colina.

La Cond. Creolo así, pues el que hizo las notas, y comentó el festin, juzgó que Perignón era una montaña, siendo un Hombre: qué hay que hacer? Eso no quiere decir nada. Ruegole à Vms. que volyamos à la vendimia. Yà comprehendo ahora, por qué el Vino de un pobre trabajador es tan inferior à el de un Cavallero, ò à el de un Ciudadano, aunque sean de la misma especie las Viñas, y los racimos. El Viñero, que no tiene sino una, ò dos aranzadas (**) de Viña, no podrá hacer eleccion, ni mezcla: no tiene con qué sacar, sino una cuba de Vino, y quiere mezclar en ella la especie buena con la mala, y lo

(**) Cada aranzada es el terreno, que en un día ara un par de buyes, ò mulas; pero en algunas Provincias aranzada, es lo mismo, que tien pies cuadrados.

que consigue es, echar à perder las dos. Pero el propietario, que tiene multitud de Viñas, y dilatados pagos, puede averiguar las diferentes qualidades de la uva, ò del terreno, y hacer con este estudio una mezcla, que le dè honorifica reputación à su Vino.

El Cond. Lo que he dicho, à cerca de la mezcla de las uvas, se entiende tanto, quando se quiere sacar Vino blanco, como quando se desea mas encendido, ò tinto.

El Cav. Vm. habla del color del Vino, como si fuera señor de darle el que le parezca: se puede acaso sacar del racimo, ò uva blanca otra cosa, que Vino blanco? Ni de la uva tinta otra cosa, que Vino tinto?

El Cond. La uva blanca no dà, en la realidad, sino Vino blanco, que no tiene comunmente fortaleza, ni prerrogativa de qualidad ventajosa, amarillea presto, y cae de su bondad, y virtud desde antes del Estio; y así estos Vinos blancos yà casi nadie los saca, ni se usan: si bien la medicina los aconseja algunas veces. Pero el Vino christalino, à que llaman gris, (**), que tiene una vista tan viva, y una blancura, y brillantéz, que le hace parecer un christal, se saca de las uvas mas negras, (**), y su

Tom. IV. Y blan-

(**) No obstante, que GRIS es lo mismo, que un compuesto de blanco, y negro, Dicion. de Com. let. G. en el Idioma Latino CINEREUM, ALBUM EX FUSCO, ò LEUCOPHAEUM, y que parece ser lo mismo que clarete, aquí se toma por un color perfectamente blanco, como lo es el de este Vino. El Italiano traduce VINO CHIAROSO.

(**) NEGRAS MORADAS, dice la traduccion Italiana.

blancura jamás se conserva, ni logra mejor consistencia, que quando se hà puesto cuidado en quitar todas las cepas, que dàn las uvas blancas. En otro tiempo el Vino de Al apenas se podia conservar un año. El Vino dulce de uvas blancas, de que estaban llenas las colinas de aquel terreno, llegaba à asperrear, y amarilleando nadaba en la superficie, alterando toda la massa del Vino. Pero despues que se hà puesto cuidado en quitar toda uva blanca, de modo que no entre en la composicion del Vino de Champaña un grano, se hà llegado à perfeccionar tanto el Vino de los collados de Reims, que dura siete, ù ocho años. Y el de Marne quatro, ò cinco. Los Vinos de Borgonia no caerian de su perfeccion, como lo hacen, desde el tercer año, y muchas veces desde el segundo, si se facàran con esta misma precaucion.

El Cav. Còmo es posible, ò còmo se hace, que la uva negra, que dà el Vino tinto de Borgonia, le dè blanco como el agua en la Champaña?

El Cond. Al Vino de uva tinta se le dà el color, que se quiere. Lo que se hace quando se desea Vino perfectamente blanco, es esto. Entran las vendimiadoras muy de mañana en la Viña, y escogen los mas hermosos racimos, colocanlos con gran tieno en las cestas, ò canastillos, que se ponen para mayor convenien-

cia

(*) El original Francés pone la palabra gris; pero la traduccion Italiana le llama aqui blanco à este Vino.

cia al piè de la cepa: despues se meten con el mismo cuidado, y delicadeza en otra cesta, ò canasta mayor, sin maltratar las uvas, ni reventar un grano, en quanto sea posible, y aun sin disminuirles, ni deslustrar aquel azul, que las adorna, ni quitarles el rocío, que las baña todas. La niebla, como tambien el rocío contribuyen mucho à la blancura del Vino.

Si el Sol es un poco vivo, se estienden sabanas, ò lienzos humedecidos sobre las banastas; porque de otro modo, recalentandose los racimos, podria tomar el Vino un tinte encendido, y fogoso. Carganse las banastas en animales de passò, y natural apacible, que las lleven lentamente, y sin golpearlas hasta el jaraiz, sotano, ò bodega, en donde estèn con frescura, y à cubierto. Quando el Sol es moderado se vendimia sin peligro, hasta las once de la mañana; pero quando es ardiente se dexa à cosa de las nueve. Desde que las banastas llegaron yà à la casa (que se entiende bien, quanto conviene, que estè cerca de la Viña, para que las uvas no se machuquen, ni sahoren, ò escalicen con lo largo del camino) luego al punto, sin exprimir las en la cuba, se empieza, echandolas en la prensa, cuya estructura, pieza, y uso les manifestaré à Vms. en casa.

Despues que se le diò à la uva la primera Bacar, y alzar la prensa. presion, ò torcedura, se recogen con la mayor promptitud posible los granos, que se escu-

fieron, ò apartaron de la massa comun, à que llaman piè, y se le dà la segunda presion, ò prensa. Luego con una pala con su corte se va formando un quadrado perfecto al rededor de la massa, ò piè, cortando los racimos que

Explicacion
de la es-
tampa de la
prensa ordi-
naria.

A. B. Cama de la prensa, juntamente con otras piezas, que le firven de sustentaculo, ò asiento. C. Pilares, ò piernas, que baxan perpendicularmente, hasta clavarle fuertemente en el suelo, encima del qual hay dos maderos gruesos, puestos al través, que por medio de la canteria, que los asegura, afirman los pilares. Estos estan atravesados por la parte superior con dos viguetas fuertes, y horizontales. La inferior de ellas sirve de hembrilla, ò de recipiente, ò somero esfriado para que entre el usillo en ella. D. Usillo con su rueda. E. Tablòn: es una viga gruesa, en que estriva la rueda, para que baxe el castillejo, ò viguetas, que se cruzan sobre las tablas, con que se cubren los racimos. F. Los racimos, ò massa de uvas, que se va à exprimir. G. Messeta, en que se pone la uva. En esta messeta hay una muesca, ò canal, dirigida hacia la cuba, con una cuesta, ò pendiente suave para que vaya cayendo el mosto. A fin de que pueda resistir à la violencia de la presion, estriva la messa en un poyo, ò macizo de canteria, que tiene en su circuito passo libre para registrar, quando sea necesario, el cimiento, y seguridad de los pilares, ò piernas, y para poder ajustar, y componer todas las piezas, que lo necesiten. H. Rueda, que sirve para baxar el usillo, y el tablòn sobre los racimos.

Uño de la
prensa.

Quando llega el caso de usar de la prensa, se echan sobre la messeta bastantes racimos. Esta massa de uvas se

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

De

se llama *Pilòn*, (***) el qual se va colocando en la meseta en forma de quadrado. Encima del pilòn se estienden tres tablitas, ò listones, uno en medio, y dos à las orillas; no tanto para que señalen, y determinen el parage en que se han de hacer los recortes de los racimos, con una pala cortante, repitiendolos conforme convenga, segun las torceduras, ò vueltas de prensa, quanto para disponer un plano perfectamente nivelado à las tablas, que baxan para apretar, y exprimir la uva; y ocupan de un lado à otro del pilòn. Sobre estas tablas se estienden despues las viguetas, caballetes, ò castillejos, quatro, ò cinco, conforme sea la magnitud de la prensa. Sobre este primer orden de viguetas se cruza otro segundo, y despues el tercero. Luego, por medio de la rueda del torno, ò exterior, se va rodeando el cordel, desarrollandole de la rueda interior, ò del usillo, para que asi este, como el tablòn, ò viga, baxen à apretar las viguetas.

I. Bomba de cuero, para passar el vino de una tinaja à otra. En las extremidades de esta bomba hay dos cañutos de madera; uno de los cuales se aplica al suelo de la cuba, que se va à llenar; y el otro à una canilla grande, que se introduce en la tinaja, que se defocupa. K. Fuelles grandes, para soplar, è impecer el vino, quando ya llegó à ponerse à nivel en las dos tinajas. L. Los mismos fuelles, vistos de perfil.

(**) En Francia la llaman ya SACO, ya PAN, y ya MONTON.

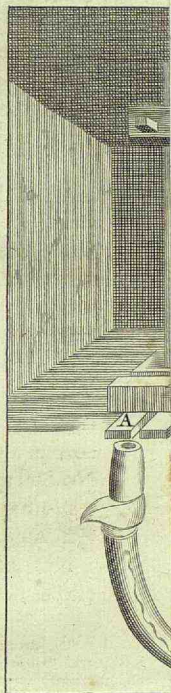
Primera po-
di.
Segunda, ter-
cera, quarta,
y quinta po-
da.

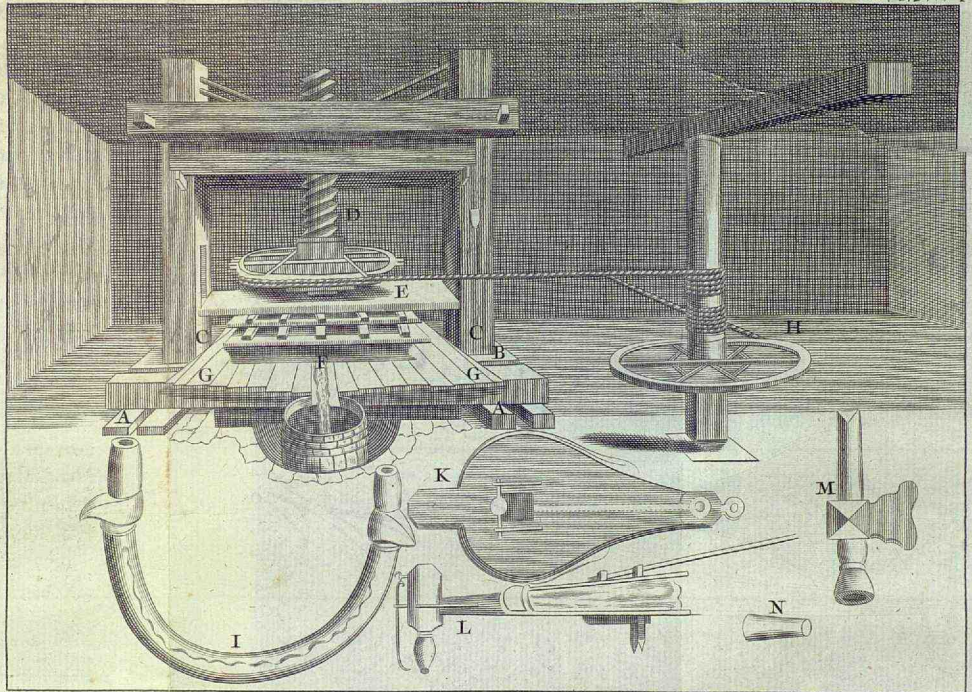
De este modo, con diversas prensaduras, y cortes, ò podas de los racimos, se baxan las mayores vigas, y conforme se vãn dando prensas, se le dà tambien el nombre de segunda, tercera, quarta, y quinta poda. (**)

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

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

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





La Prensa Ordinaria:

Vic.^{to} Galceran sculp.^t M.^o 1752.



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

Los Vinos de recorte, ò poda vãn siempre tiñendose mas de grado en grado; porque la accion, è impulso de la prensa se hace cada vez sentir mas, y mas en el orujo, ò hollejo de cada grano de uva, y las particulas, que se desprenden del tal hollejo son las que dan el tinte à los Vinos. El ardor del Sol, y los golpes, tropiezos, y saltos del acarreo son à veces tan violentos, y obran tan fuertemente en lo exterior del racimo, que el licor, que està en los hollejos puesto en movimiento, se junta desde la primera prensa con el jugo interior del grano, y en este caso no puede salir perfectamente blanco el Vino, y serà ojo de gallo, ò aloque, y aun mas cerrado. La qualidad del Vino no es peor por esto; pero el gusto, y la moda es, que sea uno, ò otro, o absolutamente blanco, ò absolutamente tinto; esto es, ò de una blancura perfecta, y absoluta, ò una especie de tinto encendido, profundo, y cubierto.

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

Aguardiente
bafío.

todo effo fe faca de el un Aguardiente de mal gufio; pero util para las heridas, y para otras muchas cosas.

Vino tinto.

Vengamos yà al Vino tinto. Por la experiencia fe sabe, que el color del Vino, mas, ò menos intenso, proviene de la mezcla, mas, ò menos perfecta de los licores, que encierra en sí la casca, ò hollejo de la uva; junto con los granillos, que tiene dentro. Esta es la causa, de que para dàr al Vino este tinte, y color cubierto, se pifa primero la uva, y despues se mete en una tinaja, dexandola repofar con la casca, antes de ponerlo todo en la mella del lagar, para exprimirlo de nuevo. De esta manera, trabajando en la cuba, ò tinaja las partes mas espiritosas, por medio del hervor, hieren, y golpean por todas partes à la casca, ò hollejos, y granillos de la uva, que se rompiò, y cuyas tunicas fe quebraron al pisarla. Esta substancia de color roxo, que està en el tegido de los hollejos, se desprende de ellos, y se pone en movimiento con el calor, que penetra el todo, y se mezcla con la massa del licor, à proporcion; que este se tiene en la cuba con la casca. Y así se podrà estàr con certidumbre de lograr un Vino absolutamente tinto, dexandole con la casca, ò con los hollejos, y granitos de la uva largo tiempo en la vafija, ò cuba en que se introduxo. Pero el licor acido, y amargo, que contiene el pezòn del racimo, movido por el

mil-

mifmo calor, se mezcla tambien con toda la massa, y espárce una amargura, ò humor acido, que hace al Vino insoportable, principalmente en años frios.

Dos

A. B. Los pies, ò cama, y otras piezas, que firven à la prensa de asiento. C. C. Pilares, ò piernas. Los que estàn à la izquierda del Lector son los pilares verdaderos, ò los que absolutamente se llaman pilares. Los que tambien estàn à su izquierda, y son mas baxos, son los pilares falsos. En medio, y al través de los pilares, estàn los canecillos, ò puntales, que son unas piezas pequeñas de madera, en que estriban los arboles, à fin de mantenerlos en equilibrio, ò balancearlos, en caso de necesidad. D. Los arboles, ò vigas, que se sostienen al través, ò horizontales, entrando en los pilares verdaderos. Estas vigas son dos à lo menos, y suelen ser quatro, y aun seis. E. El ufillo, cuya extremidad inferior se llama cepa, ò quadro. G. La rueda, que movida de cinco, ò seis hombres hace andar, yà à un lado, yà à otro el ufillo, para que suban, ò baxen los arboles. H. Cañillejo, ò contrapeso: es un conjunto quadrado de tablas grandes, lleno de piedra por dentro. Este contrapeso debe tener diez pies de largo, y quatro y medio de ancho por cada lado, no obstante, que pesa mas de tres mil libras, puede subir, y baxar, entrando, y saliendo en el pozo de cante-
ria, ò pavimento, de donde se propone en la figura, como que vâ à salir. En la situacion, que se representa en esta prensa, no hace el contrapeso fuerza alguna, y permanece en quietud. Descansa en tierra, y mantiene los arboles en equilibrio, y repofò, por medio de los canecillos de los pilares falsos.

Explicacion
de la estam-
pa de la pre-
sa grande.

Tom. IV.

Z

Quan-

Dos medios hay de precaver este inconveniente: el uno es, vendimiar quando el Sol está

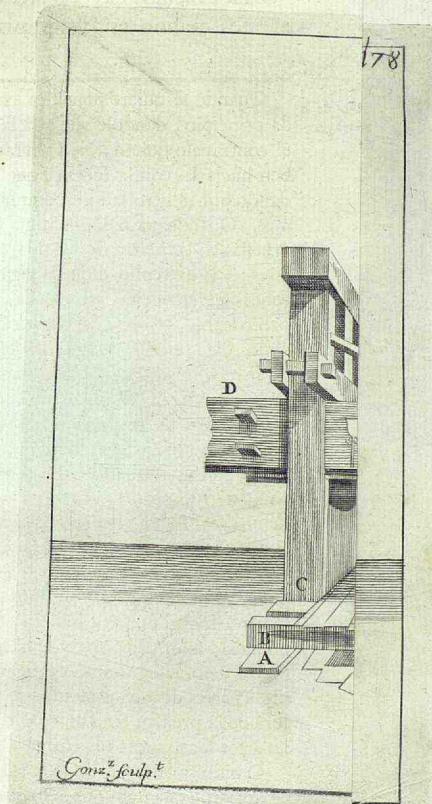
Uso de la
prensa gran-
de.

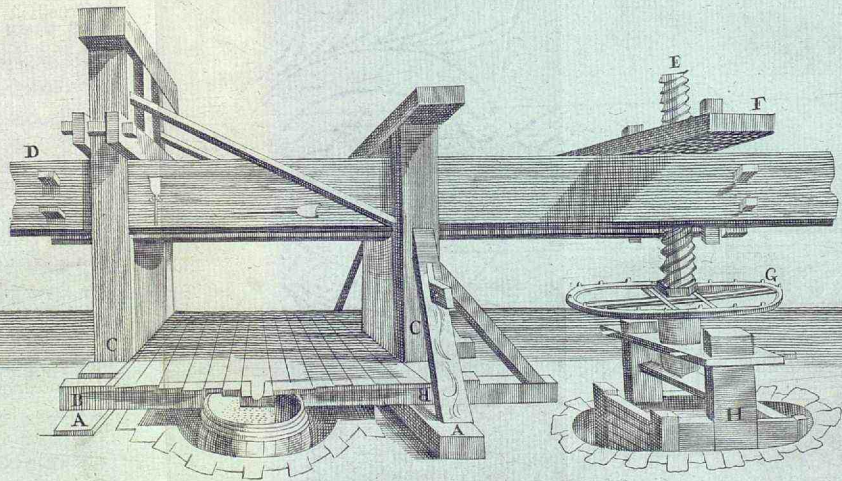
Quando se quiere poner en exercicio la prensa, se dá principio, dandole vuelta à la rueda G. Y queda el contrapeso quieto, ò en tierra; pero los arboles suben hacia E. con la fuerza, que hace el usillo, quedando por el otro lado en equilibrio los arboles mismos. Quando ya baxaron algo se introducen cañas gruesas en la diestra de los pilares, entre la union de ellos, y la extremidad de las vigas, que baxaron. Entonces se dan vueltas à la rueda, al contrario de las precedentes, y baxan las vigas. Como el pilòn de racimos, que resiste à su descenso les sirve de apoyo, hace el movimiento del usillo, que las baxa con dificultad, que suba necessariamente el equilibrio. Siendo el peso de este de tres mil libras, como diximos, y estando colgado en la extremidad de vigas tan largas, forma con el usillo una palanca tan terrible, que saca en quatro horas (***) veinte y cinco toneles de Vino, de una torcedura, ò pilòn de racimos solamente.

Otras prensas hay, en las quales, en lugar de estrivar el usillo en el contrapeso, (***) se coloca entre dos pilares, ò tablones, que son unos maderos largos, fuertemente hincados en tierra. En esta especie de prensas no puede subir el usillo; y se hacen baxar las vigas à fuerza de brazos. Por no fatigar al Lector dexamos otras partes de menos monta, que entran en la estructura de la prensa, pues aqui no tratamos de arreglarles à los Carpinteros sus tareas.

Omitimos la figura de la prensa en forma de cofre, porque no la hemos podido lograr exacta: además de que adelantariamos poco, pues no se usa de ella en pagos, ò viñedos grandes.

(**) Veinte y quatro traduce el Italiano. (***) Contrapeso le llaman algunos.





Gonz. sculp.^t

La Prensa Grande

está mas ardiente, y descubierto. Entonces, obrando la acción de este Astro en el hollejo, y exterior de la uva, produce un efecto, que no alcanzaria à producir el encubarlo todo por muchos dias. En este caso basta, que el racimo esté en la cuba veinte y quatro horas; y aún en este tiempo sube repetidas veces à la superficie, con que no puede comunicarle al mosto el zumo, y amargor del escobajo.

Si el año es frio, de modo que no se puede lograr, favorecida de un buen Sol, la vendimia, se recurre à otro medio. Tomanse unas horquillas de madera con tres dientes, y tres pies de largas, (***) y moviendolas al rededor de los toneles, adonde se lleva la uva desde la Viña, y en que se pone toda la massa, antes de echarla en la prensa, ò lagar, se va desgranando la uva, y quedan los escobajos afidos à los dientes de la horquilla. Estos escobajos se juntan despues con la rebusca, y desecho de la uva, para que aquel poco de mosto, que queda en el pezoncito de cada grano, no se malvarate, ni desperdicie. Desgranada yà la uva, y quitada la mayor parte del escobajo, se dexa, sin peligro alguno, muchos dias seguidos en la cuba, y de esta manera se perfecciona, y toma color el Vno, sin contraer la amargura de pezones, y escobajos; pues la mayor parte de ellos se echò yà fuera: digo la

(***) La traduccion Italiana omite esta circunstancia.

mayor parte, porque siempre es necesario queden algunos gajos, ò carpas, en que se mantengan las uvas, que de otro modo huirian por todas partes de la violencia del lagar, en cuyo torno se acaba de exprimir despues todo el jugo, y mosto que resta.

El Vino, que se saca de la cuba se mezcla despues con el que se exprimiò en el lagar en las dos, ò tres primeras veces, que se torciò la uva, ò en las dos, ò tres primeras vueltas de prensa, que llevò el piè, que se puso en la messa del mismo lagar: las torceduras, ò prensas siguientes dan Vino de qualidad inferior, por lo qual serà bien sacarle à parte.

Gobierno de
el Vino.

Yà tenemos hecho el Vino, y distribuido en las cubas, ò tinajas, à las quales se les pone un rotulo, ò nota, de modo que se sepa qual es de primera, segunda, ò tercera suerte, ò primera, segunda, ò tercera especie de Vino, segun se echò en las cubas. Despues que se hà dexado hervir al ayre algunos dias, mas, ò menos, segun la fazon à que llegaron los racimos, y el temperamento del año, se tapa la cuba ligeramente, para dexar todavia que exhale el licor su mayor fuego. Todo el Invierno se le conserva en un cillero, ò cantina, (***) y à la vuelta de los primeros calores se trasiiega, baxandole à la cueba, ò cabas inferiores, para retirarlo de nuevo por los fines del Otoño.

El

(***) Viene à ser una especie de camara, ò bodega para Vino, y otros generos, y à la que es determinada para el Vino le llaman *ROCHA* en las *Moussas*.

El Vino del año no se echa, sino en vasijas nuevas, y quando se muda de una à otra, debe ser tal, que no haya tenido, sino Vino de la misma especie, lo qual es principalmente esencial, quando el Vino es blanco, pues podria recibir algun color, ò enturbiarse, poniendole en vasijas, que han tenido Vino de diversa naturaleza, ò contraher, quando yà este hecho el refavio, ò sabor de la madera, à que passa.

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

Co-

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

Separar el Vino de sus heces se executa, haciendo pasar desde la vasija, en que està sobre ellas, à otra muy limpia, por medio de una manga de cuero, y unos fuelles. Una de las extremidades de la manga llega con un cañuto de madera al suelo de la tinaja, que se quiere llenar; y la otra extremidad, con otro cañuto, ò tubo semejante, està acomodada à la canilla gruesa, que debe tener hâcia el fondo la vasija, que se intenta vaciar. (**). Abierta yà, y patente la canilla, cuele el Vino de la una vasija à la otra, hasta que en las dos se halla à nivèl el licor. Entonces se fixa en la abertura superior del tonèl, que se vacia la extremidad, ò cañuto de unos fuelles anchos, hechos expresamente à este efecto. El ayre, que haciendole continuamente fuerza para entrar, y que no puede volver à salir, impele igualmente toda la superficie del Vino, y le obliga à entrar en la nueva vasija, sin enturbiarse, aun en la cosa mas minima.

Encolar el Vino, es verter en cada tonèl

(**) La traduccion Italiana omite aqui algunas circunstancias de la canilla. Quien gustassi de enterarse todavia mas de su estructura, vea à M. Richèlet, dict. tom. 2. let. F. pag. Fontaine.

para el Vi-
no de las he-
ces, ò clarifi-
carlo.

algo mas de media azumbre de licor, en que se haya echado, y desleido por espacio de quatro dias un pedazo de colpeç, del peso de setenta, ò setenta granos: estos bastoncitos de cola, que los Olandeses nos traïen de Arcangel, (**). deben ser claros, y transparentes.

Para reducirlos à hojas se golpean con un mazo, ò martillo de madera; y para dissolver las hojas mas facilmente, se echan en un poco de Vino, y agua de rio, por quanto es mas eficaz, y penetrante, que la de pozos, ò fuentes. De quando en quando se añaden unas gotas de Vino; vuelvete, y se revuelve muchas veces, y colandolo con un lienzo, medianamente delgado, se vierte la cantidad de tres vasos grandes, ò dos libras (**). de esta mezcla en cada tonel, de donde se sacaron dos, ò tres botellas de Vino.

Despues se mueve muy bien cola, y Vino con una muleta, ò baston corvo. La cola se esparce por toda la superficie, formando una especie de gasa, ò red, y con la ayuda de un poco de ayre, que se dexa entrar à discrecion por una espita, ò canilla, se precipita la cola al suelo de la vasija, entrelazando, y llevandose consigo toda la grassa, y acyete superfluo, que encuentra, y generalmente quanto hay de impuro en el Vino, con especialidad, si el Vino es el blanco chrifalino, que diximos, sin comu-

Modo de en-
colar el Vi-
no.

(**) Ciudad, y Puerto famoso de la Rusia septentrional, y Cabeza de la Provincia de Dvina.

(**) Esto es una pinta de Francia.

municarle qualidad alguna mala, y poniendo en libertad, y desembarazo quantas buenas propiedades hallò en èl

Separase de sus heces el Vino con la primera operacion, entrado Henero, ò quando yà los hielos han comenzado naturalmente à separarle, y clarificarle, prosiguiendo en la execucion quince dias despues. Y si el Vino es el gris, ò blanco cristalino, se debe hacer la operacion de encolarle, ocho dias antes de echarle en las botellas, ò embotellarle.

Por lo comun se logra hacer el Vino espumoso, clarificandole hàcia los fines de Murzo, quando el jugo nutricao, ò sabia empieza à subir en las Vides: de modo, que el licor blanquea como la leche, bullendo una especie de espuma, desde la superficie, hasta el suelo del vidrio, en que se echa. Tambien se consigue algunas veces esta misma espuma en el Vino, clarificandole, ò haciendo la separacion, que diximos, quando la sabia, ò jugo nutricao sube en las Vides en el mes de Agosto, participando del temperamento de la estacion. De aqui se colige, que la espuma que forma el Vino, es efecto de la operacion, è influencia del ayre, y de la sabia, ò jugos, que obran entonces fuertemente en la madera de las Vides, y en los licores, que provienen de ellas. Pero esta espuma, que es del gusto de algunas personas, les parece à los inteligentes una cosa estraña à la

sub-

substancia, y bondad del Vino; pues àun èl menos sazonado, y verduoso, esto es, de uvas algo verdes, puede hacerse espumoso tambien, quando en el mas excelente, y perfecto nunca se llega à conseguir.

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

El modo de embotellar, ò de guardar en botellas estos Vinos, consiste en dexar un dedo de vacio entre el licor, y el corcho, que las tapa, y ajustarle perfectamente, de modo que se mantenga contra los esfuerzos, actividad, y espíritus del Vino, y àun sellarle, si se quiere, para prevenir los descuidos, è infidelidad de algun golofo. En poner los frascos, ò vasisas de lado; porque si se ponen en piè, y derechas succederà al cabo de algunos meses, que

Embottellar
el Vino.

no humedeciendole el tapón se facara, y yá disminuido por esta causa, dàra passò franco al ayre, el qual, trabajando en el Vino, punzandole, è impeliendole, le agriàra, y formàra al mismo tiempo una pielecilla mohosa, ò florecillas perjudiciales, que anuncian la corrupción.

En quanto al Vino tinto no hay mucha costumbre de usar la colpeç, ni las botellas, para conservarle, especialmente el primer año. Las particulas igneas de la caça, ò hollejo del grano, que dieron el tinte al Vino, se vãn desprendiendo de mes en mes, con lo qual se hundèn, y baxan al suelo de la vasija las mas terreas, y el Vino tinto, que se huviere encolado, y echado en las botellas, aparecerà perfectamente limpio. Pero apenas se habrán pasado dos meses, quando al primer bazuqueo, que padezca la botella, en que al facar los dos primeros vasos se introduce el ayre, se elevarà del fondo de ella una nube, que debilita el Vino, llena de espuma, y moho el licor, quitandole toda su gracia.

No conviene, pues, echar en botellas el Vino tinto, si yá no es, que se haya de gustar dentro de dos meses. De otro modo hay evidente riesgo de hallarlo todo, ò perdido, ò alterado al tercer mes, y à veces antes: sea porque hàcia el suelo de la botella se espesa mucho, y obliga à passarlo à otras botellas, con
no

no poca pèrdida, y con la ayuda de un siphòn, ò tubo retorcido, que haga à las dos vasijas, ò sea, porque el Vino tinto del mismo año, adquiere en la botella un gusto acre, que le dexa intratable, y le hace desconocido: ò sea en fin, porque viene à quedar tan espeso, y crasso como el aceyte; defecto, que con todo esso se evita, moviendo las botellas; y aún mucho mejor, dexando el Vino en el tonel, dandole vueltas, haciendole rodar, y encolandole, ò esperando un año entero para usarle.

Quando al cabo de un año, y aún mas, dexò el Vino tinto los sedimentos, y heces, que tenia en el suelo de la vasija en que estaba, se puede, sin peligro alguno, embotellar; pues se conserva en las botellas mucho mejor, que en la madera, porque los poros del vidrio son mas cerrados. La colpeç no haria daño alguno; però serà demasíadamente inutil, si el Vino se huviere clarificado bien por sí mismo, y con sus propios esfuerzos.

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

Conservación y mantenimiento del Vino.

Requisitos de las cuevas.

qual es el del Queso, Sidra de Manzanas, ò Peras, y Cerveza; y para decirlo en una palabra, es necessaria tal curiosidad, y tal limpieza en la cueva, que no es posible exceder en el asèo. Este es, Cavallero mio, el mètthodo mas seguro de sacar, conservar, y gobernar el Vino. Una experiencia, de cinquenta años, hà justificado su acierto.

El Prior. Lo que yo admiro es, hasta donde puede llegar la industria de un Pueblo laborioso. A los racimos de Champaña hà sucedido lo contrario, que à los de Campania. Los Vinos de Falerno, de Malsico, Formiè, y Calè, que Horaciò cantò tantas veces, y todos los demàs, que la Italia lograba con tanta perfeccion, cayeron cien años despues que él vivió; porque los habitantes de aquellos terrenos descuidaron del mètthodo acertado de sacarlos, prefiriendo la abundancia à la qualidad. (*) De este modo, en lugar de conservar los Vinos, como en otro tiempo lo hacian, un numero largo de años, (**) oy dia tienen la fuerte, no muy venturosa, que la mayor parte de los demàs Vinos de Italia, que es ser tan endebles, que no se pueden beber à los primeros calores, si yà no es, que los cuezcan, para conservarlos siquiera hasta el año inmediato, que les dè otros. Los habitantes de Champaña, por el contrario, con las noticias

(*) Copie potius, quam bonitati studentium.

(**) Ciento, dice la traduccion italiana.

que adquieren, experiencias que hacen, y exactitud de su mètthodo, han llegado, no solamente à dár à sus Vinos, que apenas eran conocidos, grande reputacion, sino à conservarlos, à pesar de su delicadeza, tan largo tiempo, que no se pueden guardar otro tanto los de Guinna, y de Borgoña. Esto es una cosa de hecho, y tan reciente, como capáz de excitar en todos los Cofecheros la mayor emulacion.

El Cond. Yo tengo la prueba de este hecho en una nota, que puse en mi libro de memoria, al passar por estos Lugares; y notè tambien de camino los progressos, que hà tenido este Vino de Champaña. En la Coronacion de Phelipe de Valois el año de 1328. consumieron los habitadores de Reims para la comida, que dieron al Rey, y à toda su Comitiva, trescientos barriles, ò piezas de Vino, parte de Beaune, y San Pourzaint, y parte de la colina de Reims: despues se pagò à seis libras, ò veinte y quatro reales de vellon cada queue del Vino mas inferior, y à diez libras, ò quarenta reales del mejor, y mas escogido. El de San Pourzaint à doce libras, ò quarenta y ocho reales el tonel; y el de Beaune à veinte y ocho libras la pieza, ò cinquenta y seis la queue.

El Prior. Preciso era, segun esto, que el Vino de Reims fuese entonces poco conocido.

Hist. Nat.
lib. 14. c. 6.

Andreas Baccius, de Vitis Italiae.

Reims

Manuscrits
de M. Juva
Rogier.

150 *Espectaculo de la Naturaleza.*
ò fumante malo, ò mal sacado, para que se vendiesse à un precio, tan inferior al de Borgoña.

El Cond. Quando reynaron en Francia Francisco Primero, y Enrique Segundo, se hizo cèlebre el Vino de Reims en todas partes; y es tradicion, que Carlos Quinto, Francisco Primero, Enrique Octavo, y Leon Decimo, tenia cada uno su Comissario, que residia en Ai, para lograr à tiempo el mejor Vino, que huviesse.

En la Coronacion de Francisco Segundo se presentò al Rey Vino de Borgoña, à veinte libras la queue, (***) ò lo que es lo mismo el peso de quatrocientas y ochenta libras de Vino, ò cinco mil y quarenta onzas en ochenta reales de vellon, puesto yà en Reims; y el

Vino

(**) En Francia hay variedad de medidas, que no se ajustan perfectamente con las de España, sino formando cierta proporcion, ò valiendose de la regla de oro; y aún varian, segun las Provincias. Para que se proceda con alguna luz, digo: Que la medida, à que en Francia llaman QUÉQUE, tiene dos punzones, ò mud y medio, en dos piezas: cada mud doscientas y ochenta pintas; cada pinta dos chopines; cada chopin una libra de Paris, y cada libra diez y seis onzas. Véase M. Rich. Dicción. letras Q. M. C. O. Pero no son estas onzas del todo iguales à las de España; pues cien libras de Paris, hacen ciento y seis de Castilla en el Comercio. Véase la traduccion del Cativo de las tierras de M. Dalmé, cap. 16. Segun otros, cada queue tiene cinquenta y quatro septiers, y cada septier ocho pintas, de dos libras cada una. Dicción. de las Cienc. let. P. Con que sale cada queue con ochocientas y setenta y quatro libras. Al septier comun le dan trenta y cinco libras. Además de esto, se divide el septier en dos minas, y cada mina en dos menores. Segun Cesar Odin, Dicción. let. P. cada pinta es media azumbre de España; y let. M. cada mud una arroba; cada tomè en la Marina equivale à dos mil libras, ò veinte quintales; en una, ò otra cosa diferente es solo la mitad. Dicción. de las Art. y Cienc. let. T. pal. Tonnage. En quanto à la traduccion Italiana, en lugar de PIEZAS, pone BARRILES; en Latin CADUS; y en lugar de queue, traduce SOMA; esto es, carga; en Latin SARCINA, y OUNS. Dicción. de la Crística, let. B. y S. una, y otra traduccion parece muy generica; y en lugar de cinquenta y seis libras, pone cinquenta y ocho. Véase tit. 4. djal. 6.

Vino de Reims, à catorce, diez y siete, y diez y nueve libras la queue: por lo demàs estaba mas caro, que el de Borgoña, por razon del acarreo. (***) En la Coronacion de Carlos Nono se diò al Rey Vino de Reims, à veinte y ocho, y à treinta y quatro libras de Francia la queue; y el Vino del Pais de Laon mas caro, que el de Reims. En la Proclamacion de Enrique Tercero no se pusieron en la mesa Vinos, sino de Reims, de cinquenta y quatro, hasta setenta y cinco libras la queue. Tampoco hubo otros Vinos, quando se proclamò Luis Decimotercio, y costò à ciento y setenta y cinco, ò lo que es casi lo mismo setecientos reales la queue. Hallaronse estos Vinos tan perfectos en la Coronacion de Luis Decimoquarto, que todos los Señores desearon el logro de ellos; y como quiera se hà mejorado despues, con particularidad en orden à la duracion.

El Prior. Este Vino hà llegado por fin à un punto de poderse en toda Francia comparar el solo, y disputarle la primacia al de Borgoña.

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

El Prior. Fortuna bien grande es para el Vino de Champaña, haber llegado à equipar-

FAL-

(**) Esto omite el Italiano.

1571. à 15.
de Mayo.

1575. à 15.
de Febrero.

Para lo del
Vino de Bor
goña, y del
de Champa
ña.

En 1559.
18. de Sep
tiembre, fu
cado del Ar
chivo de la
Cafede Ayun
tamiento de
la Ciudad de
Reims.

rarse con el Vino de Borgoña, aunque no logre la primacia: yo he creído, acerca del Vino de Borgoña, que es al modo de un entendimiento sólido, en que fuele la impresión ser menos viva; pero no se engaña en lo que piensa: y del Vino de Champaña, que se parece à un espíritu, ò entendimiento lucido, y vivo, que brilla, y logra ventajas en todas partes; pero que no tiene tanta solidez en lo que piensa.

El Cond. Permitame Vm. que no admita la comparacion; si se hiciera entre la espuma, y moho de algunos de los Vinos de Champaña, y las gracias mohosas, ò sales fuera de propósito de algunos espíritus lucidos, y entendimientos brillantes, yo hallaria la comparacion bien hecha: y habria no poco que decir, y bien agradable acerca de estas agudezas, sin solidez, y sin fondo; (***) pero un Vino de Champaña, qual es el de Silleri, reúne todo el vigor del Vino de Borgoña, con una dulzura, viveza, y gracia, que no se hallará en otra parte mayor. En los Vinos parece, que se hà puesto un diseño de los entendimientos, la union de la solidez con la delicadeza, es el colmo de la perfeccion.

El Prior. Cedole à Vm. el gusto, y la dulzura, y quedome con la utilidad, y à ella me

aten-

(***) La traduccion Italiana, además de traer aqui la furia Francesa, que no trae el original, lo aplica a esta Nacion; siendo así, que la envidia es para todas.

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

El Cond. Con todo esto me parece persuasion ligera el creer, que aquel color profundo, que se estima en los Vinos de Borgoña, es señal de ser *saludable*; y mas, quando el incendio, ò fuego, que manifiesta su color, es comun tambien en los Vinos mas groseros. No proviene todo esse ardor en el colorido, sino de la mezcla de particulas muy espesas del hollejo de los granos de uva; y quanto el Vino está mas cargado de esse zumo, otro tanto es menos fino, menos delicado, y fluído, y por consequencia mas difícil de digerir: de aqui viene, que el mal de piedra, y el de gota tan ordinarios, en donde hay pagos, ò viñedos, son enfermedades, casi desconocidas en Reims, y en las riberas del Marne, en donde usan los Vinos mas blancos, ò sin tanta viveza de color.

Juzguemos de la bondad de las viandas, y bebidas, segun las simples leyes de la Naturaleza. No hà mucho, que notó Vm. mismo, que nos havia Dios exonerado de la incertidumbre de este examen, haciendonos juz-

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

La Cond. Señores, creanme Vms. dexèmos indeciso este pleyto, lo qual es tan justo, como es cierto, que no hay Juez alguno, que tenga derecho sobre el gusto; y por consecuencia, no le es dado à nadie conocer, y juzgar

gar en esta causa: y quando se le concediera la jurisdiccion, haria como sabio en sepultar el processo, y dexar para siempre la lid, absolutamente indecisa. Las pretensiones, que estas dos grandes Provincias forman en esta querrela, y de que igualmente se jactan, mantienen entre las dos unos zelos, que nos tienen mucha cuenta, y trahen conocidas ventajas à todos. Los partidarios del Vino de Borgogna, y los defensores del de Champaña, forman, es verdad, dos facciones en el estado; pero sus disputas son questiones de regocijo, y sus combates no son peligrosos; y àun es de ver una cosa, bien comun; esto es, à los de un partido mantener inteligencias muy de su gusto en el otro, y àun muchas veces sin dificultad se juntan unos con otros, y rara serà la ocasion, en que aquellos, que al principio de la comida estaban por el Vino de Borgogna, no se reconcilien con el de Champaña, antes de los postres.

Yo quiero ahora hacer justicia, y suplicarles à Vms. que no se dexen llevar de los encantos del Vino, de tal modo, que no hagan justicia à las demàs bebidas, aunque su mèrito sea inferior. Nosotros recogemos aqui, yà hà años, una Sidra, que se puede comparar con la de Ruàn, y esta es mi vendimia (**)

Bb 2 de

(**) El Italiano traduce BEBIDA.

de quanto pertenece à la Sidra, despues que el señor Prior, si gusta, nos diga, como se hace la Cerveza.

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

Agua. El Agua debe ser ligera, y penetrante, ò sutil, lo qual se conocerà en la facilidad de hacer espuma con el jabòn; si hace poca, es señal de ser cruda, y gruessa, cargada de principios estraños à su naturaleza.

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

Entallecedor.

Atalaya. Despues se seca à la sombra, ò en una camara cubierta, à la que llaman comunmente Atalaya, y està puesta en un sobrado, ò pavimento, con varias troneras, ò averturas, cubiertas de tela, hecha de crin de caballo. Estendida aqui la Cebada, y moviendola de quando en quando, se vâ secando con la ayuda del calor, que passa al través del sobrado, ò camaranchòn, y de los tegidos de crin; su-

bien-

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

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

La Cebada, tanto la que entalleció, como la que no brotó, ni arrojò tallo; pues muchas veces se mezcla una con otra, se muele despues groseramente, sin mucha exactitud; si bien con todo esso se sepàra la arina del salvado.

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

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

Dos pulgadas mas arriba de este suelo se coloca el movedizo, compuesto de tablitas, que se quitan quando se quiere limpiar, y està como cribado con una multitud de agujeros. Sobre este suelo superior se estiende un suelo, ò capa de Lupulo, ù Hombrecillo, ò una pulgada (**) de espigas de Trigo sin granos, y aqui encima de esta capa se echa la arina de Cebada. El agua caliente, que se saca de la cal-

Tapa.

(**) Esta omite la traduccion Italiana.

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

Esto hecho, se dexa sossegar la arina por una hora, y al fin de ella se quita el tapón, ò palo, que ajustaba con el agujero del fueho, y que se eleva sobre este, hasta lo alto, en medio de la cuba. Cargada yá el agua de la substancia mas delicada, mas fina, y nutritiva de la Cebada, cuela por los agujeritos del fondo levadizo, quedando en él las partes mas terreas, y el salvado de la Cebada, y cayendo por el fueho verdadero de la caldera, vá à dár à un vaso, ò pilón destinado para recibir, y guardar el licor.

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

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

Cargada yá el agua de la substancia, y crasso de la Cebada, se saca del pilón, ò vasija en que está para llevarla à una caldera, en que se la hace hervir con ramilletes del Lupulo macho, (***) à razon de siete libras y media para cada muid de agua. Para sacar Cerveza tinta, se dexa hervir todo esto veinte y quatro horas; y para sacarla blanca, basta que se affome el hervor. Enfriase, echandola en artefones, ò gamellas llanas, muy anchas, y de poca profundidad. Quando yá está tibia se passa à otra cuba, y se echa en ella un vaso grande de levadura para cada muid.

La levadura es una espuma, que la Cerveza arroja fuera del tonel, y se recoge para hacer fermentar la Cerveza nueva. Esta fermentacion empieza al cabo de siete horas, desde que se echò la espuma en la cuba, y trabajando aquellos materiales une intímadamente la arina de la Cebada con las partes mas espiritosas, y volatiles del Lupulo. Entonces se echa yá en sus toneles la Cerveza, y se dexan las vasijas abiertas, para que espume, y se descargue de

to-

(**) Esta circunstancia omite la traduccion Italiana.

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

Cerveza do-
ble.

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

Cerveza sin-
cilla.

Cervecilla.

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

Historia de
la Cerveza,
y de la Sidra.

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

La

(**) Tierra, traduce el Italiano.

La Sidra passa por invencion mas moderna, ò si se hallan pruebas de su antigüedad, (*) y de que se usaba yà entre los Hebrèos, y en otras partes, y Naciones, no se puede negar, que esta bebida era menos universal, y que no hà mas de trescientos años, que se hizo comun en Inglaterra, y Normandia, en donde se ven, en muchos Monasterios, las Cervecerias antiguas yà sin uso, ni util alguno, y totalmente diversas de como se usan oy dia. De veinte años à esta parte se hà estendido, y hecho cada dia mas, y mas comun esta gustosa, y saludable bebida en las Provincias de Francia, y vecinas al Oceano. Mas yà no quiero con historia mas larga dár materia de impaciencia al Cavallero, que està deseando saber el modo, con què se saca la Sidra.

La Cond. La Sidra, es el zumo de las Manzanas, no de las mejores, y mas comunes por mas gustosas, como la Calvilla, la Camuesa fina, y otras muchas; sino de las Manzanas mas asperas, rusticas, y de peor gusto. Entre estas, unas son dulces, y otras asperas. La Sidra, que se saca de estas ultimas es despreciable, y lo mejor es arrancar el arbol, ò ingerirle. Las Manzanas dulces son las que unicamente dan la Sidra gustosa, y que no mortifica el paladar, ni fatiga la cabeza. Deben-

Sidra,

Tom. IV.

Ce

se

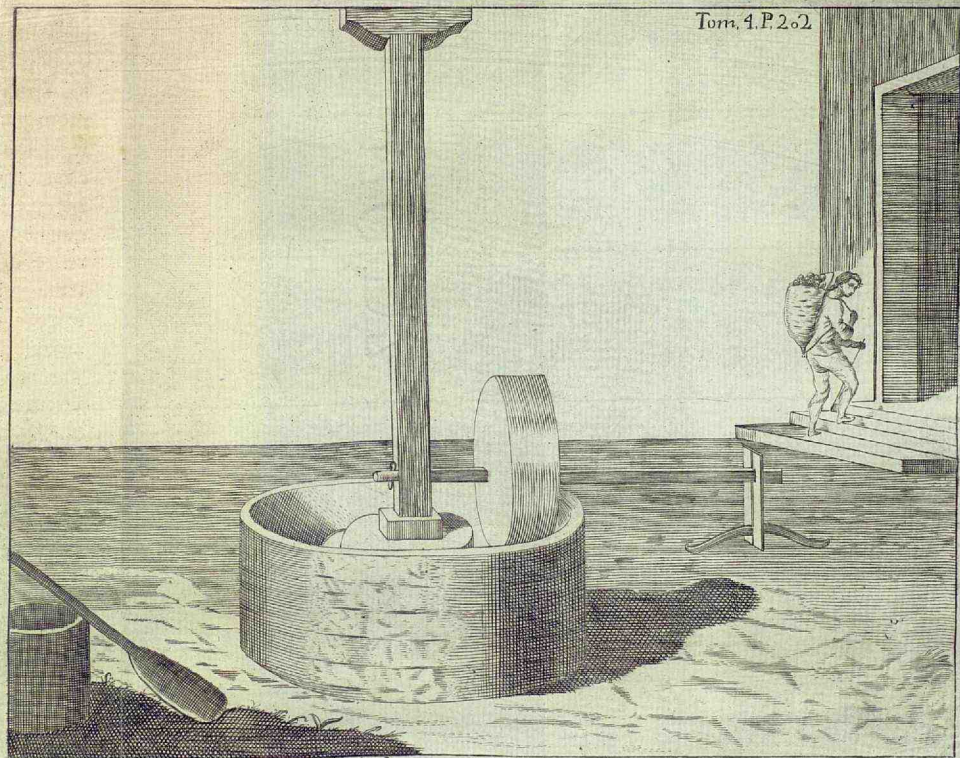
(*) Sicara Hebræo sermone (shecar) omnis potio nominatur, que inebriare potest, sive illa que frumento conficitur, sive pomorum succo. Ueron. ep. ad Nepot.

se coger las Manzanas à mano con la mayor curiosidad, y cuidado, si yà no es, que la abundancia del año haga esto muy difícil, y obligue à echarlas con pertigas, ò varas al suelo. Cogidas yà las Manzanas, se hacen varios montones de ellas, y se dexan al ayre, (**a) y así se perfeccionan bastante: despues se llevan à un camaranchòn, desván, ò sobrado, colocandolas en èl, segun el grado de sazòn, que yà adquirieron, para sacar la Sidra tambien en diferentes ocasiones, conforme vayan madurando, hasta muy entrado el Invierno. Lo primero se quebrantan, y muelen las Manzanas mas escogidas, y que no estàn dañadas de modo alguno en un gran artefòn, ò dornajo, hecho en circulo debaxo de una, ò dos muelas (**b) de madera, puestas perpendiculares al Horizonte, al modo de las de una noria, ò aceña, y nõ llanas como las de tahona: à su ege està afido un pertigòn largo, por medio del qual anda la rueda un caballo. (**c) En

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

(**b) Molino se suelen llamar.

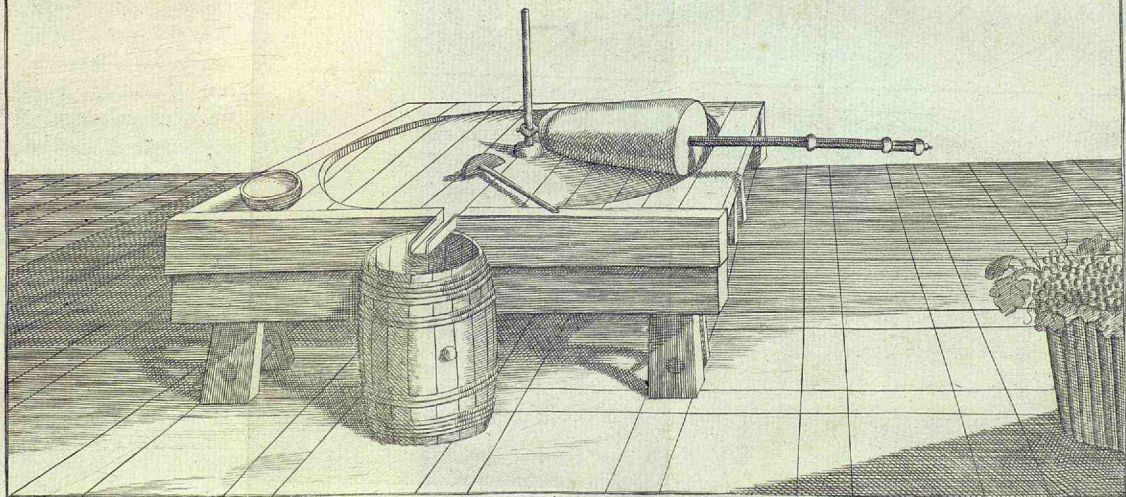
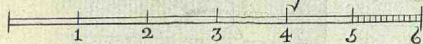
(**c) En los lugares, que en España acostumbran sacar Sidra, el lugar, modo, y màquina, que hay para este efecto, y los terminos que usàn, sòn de esta manera. Majan la Manzana con un mazo en el mismo lagår, à que en algunos parages llaman DOLARA, y forma una especie de circulo. En medio de èl hay una gran viga, ò madero, que tiene en sus extremidades dos hembrillas, en que entran dos usos; y atravesando à cada uno de estos un palo, y moviendole al rededor, sube, y baxa la viga, y por consiguiente aprieta el onjo, ò Manzana machacada, por medio de unos tablones, que se ponen entre el orujo, y la viga. A proporción, que se và apretando, y exprimiendo cae la Sidra en una cuba, que està debaxo del lagår, por un canal de madera, à que le llaman ODA. Desde aquella primera cuba passan à otra, ò varias, dexandolas destapadas, hasta que hierva el licor, echando fuera abundancia de espuma. Todo esto se podrá adelantar mucho, à vista de la exactitud, curiosidad, y proporción, que usàn en sus màquinas otras Naciones.



Ma. Rodriguez sculps.

Molino ó Lagar para exprimir las manzanas.

Escala de seis pies.



Caderas. felp.

Prensa para exprimir las manzanas, o los agraces.

En defecto de este molino, ò ingenio se pueden machacar las Manzanas con manos grandes de mortero, ò con mazas. Despues se llevan à un lagàr, ò alberca, semejante al del Vino; y para que este piè, ò orujo de Manzanas se pueda mantener en la mesa del lagàr, y no refvale, se forma una cama en quadro, de quatro, ò cinco dedos de gruesso, y que salga algo hàcia fuera, y se echa paja encima. Sobre esta paja se pone una tongada de orujo, ò manzana, bien molida, y machacada, y se cubre tambien con paja, y asi se và alternando, quanto se juzgue à proposito. En lugar de la paja se usa tal vez de telas grandes de crines, porque detienen, y guardan mejor el defecho. Luego se baxa la viga del lagàr, dando vuelta à las tuercas, y el zumo cueca, y cae en una vasija, embutida en la tierra, desde donde se transporta à los toneles, para dexarla hervir, y hacerse en ellos quince dias, ò tres semanas, y finalizadas estas, se tapan bien los toneles en que se echò.

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

movible, que se anda por medio de una rueda, y de un usillo, y à medida se aprieta el piè, ò massa de la materia, que se exprime, corre el zumo por las aberturas de los lados.

La Cond. Para beber la Sida, de modo que logre su perfeccion, y para hacerla espumosa, es menester esperar à que yà se haya hecho, y reposado en el tonèl; y quando està de modo, que lifongea el paladar, y entretiene el gusto, se puede encolar como el Vino, y tambien embotellar, y de hecho se conserva así mucho mejor, que en cubas, ò otra especie de vasijas. Con esta vendimia no hay mucho que hacer, y aun por esto me gusta tanto.

El Cav. Puesto que cada uno tiene su gusto, y se complace en alguna bebida excelente, tambien serà razon, que yo saque à luz la mia. La que me gusta tiene dos qualidades muy buenas, pues es sumamente saludable, y el coste es casi ninguno. Tal es el Vino de Enebro: se podia llamar el Vino de los pobres, aunque lo usan personas bien ricas. Hacefe con seis celemines, (***) ò media fanega de Nebrina;

Vino de
Enebro. del
Vida de
Conde de
Muret.

(***) La medida, que se traduce es BOISSEU, en la qual varian los Dictionarios; poniendo unos celemin, y otros media fanega, &c. doy las medidas mas comunes para las cosas sólidas, como Trigo, Cebada, Guisantes, Habas, Lentejas, &c. El muid no es medida real, y determinada, sino que varia tanto en las Provincias de Francia, como en orden à las cosas, que se miden. En Paris el muid de los granos, que acabamos de nombrar, y otros semejantes, que se rasán al medidor, tiene doce septiers, cada septier dos minas, cada mina dos minotes, cada minote tres boisseaux, cada boisseau quatro quartas, cada quarta quatro litrones, y cada litron treinta y seis pulgadas cubicas. En la avena el muid es doble, si ocurriere, se dará razon en particular. En Orleans, Ruà, y Berry varia con particularidad el muid. Véase el Diction. de Com. Let. M.

esto es, de los granos, ò semilla de Enebro, tres, ò quatro puñados de Agenjos, y se dexa todo en infusion en cien pintas, ò casi cinquenta azumbres de agua, (***) por espacio de un mes, y se puede dexar caer, ò quitar todo el pofo, piè, ò madre, que se le echò, y sacar la bebida clara. Quanto mas vieja, y mas rancia, es mejor, y mas agradable. El Conde de Moret, hijo de Enrique Quarto, de quien acabo de leer la historia, fuè quien inventò, ò perfeccionò esta bebida. Este Principe, que se creia haber muerto en la Batalla de Castelnudari, passò el resto de su vida, que fuè muy larga en un retiro, donde vivia fantamente en compania de otros solitarios: su salud fuè siempre la mas perfecta con los focorros del trabajo de sus manos, y de la bebida de Enebro.

El Prior. Todos los Pueblos, à quienes negò la Naturaleza, ò les prohibieron las leyes la bebida del Vino, han inventado otras diferentes. Los Indios sacan de la Palma un licor excelente; pero que no se conserva bueno, sino por algunos dias. Los Turcos componen unas pastas, que deslien en el agua para hacerla, ò mas gustosa, ò mas nutritiva. Los Americanos echan tambien en el agua la pasta de su Cacao. Los Lithuanios, Polacos, y Moscovitas, que abundan de Miel, la deslien en el agua, à la qual hacen despues hervir, y lue-

(***) Jaros, traduce el Italiano,

Hidromela,
ò agua miel.

go que fermente al Sol, con lo qual facan un licor, que tiene mucha fuerza, y no carece de gusto, y esto es à lo que llaman Hidromela. Los Ingleses facan bebidas de las Frambueças, de las Grossellas, de las Fresas, y de otras muchas frutas; pero sobre todo, su bebida favorita es el Ponche, que viene à ser una composicion de dos tercios de aguardiente, y uno de agua comun: à esto añaden cierta dosis de azucar, de canela, clavo batido, pan tostado, y muchas veces le juntan hiemas de huevo, y leche para espesar, ò condensar todo el compuesto.

El Cav. Aguardiente, y leche rara junta: vè à una mezcla bien extraordinaria!

El Prior. Nosotros les hacemos proceso, acerca de los simples de que componen su bebida; pero ellos nos forman causa por la diversidad de nuestros guisados.

El Cond. Lo que à mi me sería mas sospechoso en el Ponche, y aun mucho mas en los otros licores fuertes, es el uso del aguardiente, que les sirve siempre de basa, y es el principal condimento de estas bebidas, y yo le tengo por pernicioso.

Aguardiente.

El Cav. Pues el Aguardiente es otra cosa, que lo mas delicado, fino, y espirituoso del Vino; y en fin, un extracto suyo? Pues esto, que mal puede hacer?

El Cond. Estos spiritus tan activos, y tan fuer-

fueres están como embotados en el Vino, y modificados por los demás principios, que le componen. Aquel que conocia la estructura de nuestro cuerpo, y la fuerza de estos principios, tuvo cuidado de destilarlos, y mezclar unos con otros, segun la proporcion, que pedian nuestros organos. Pero el extracto, que Vmd. hace de la parte mas activa del Vino, separandola con la violencia del fuego de las restantes, que la moderan, y sirven de freno à su ardor, no puede dexar de ocasionar, por donde quierá que vaya, turbacion, y causar incendio. No me aparto del servicio, que puede hacer el aguardiente, à titulo de remedio, del modo que se destila, con otras operaciones chymicas. Pero el uso, aunque no sea muy frequente de estos licores violentos, no puede dexar de alterar la sangre, y dañar aun los mismos organos: y todo esto se vè demasidamente comprobado con la experiencia.

Peligros de
los licores.

Jardin, que el destino à que se ordena: todo me estimula à conocerlo.

Origen de
las florestas.

No es de modo alguno el Hombre, quien se encargò de plantar, y mantener los Bosques, y de sustentar las Selvas. Los Granos, el Trigo, las Legumbres, las Viñas, y algunos otros arboles pequeños, fueron sometidos à la industria del Hombre para ocuparle, y exercitar utilmente su fatiga. Las plantas que cultiva son proporcionadas à su pequenez: suben poco, por no relusar la mano, que las gobierna. Pero Dios reservò para si los arboles de las florestas; y aunque es el mismo quien les dà su aumento, y sus creces à todas las otras plantas; las Florestas, y las Selvas son propriamente su Jardin, el solo las hà plantado, el solo las cuida, y mantiene. El es quien esparce los pequeños granos de sus semillas por un dilatado terreno, y quien dà alas, à la mayor parte de estas simientes, para que las lleve el ayre con mayor facilidad, y se estiendan, y propaguen. Basta, para convencerse de esto, poner los ojos en el pequeño grano, de que proceden el tilo, el acebo, y olmo. El mismo es quien saca despues, de cuerpos tan pequeños, estos tan bastos, y que se elevan tanto, y tan magestuosamente hacia el Cielo. El les dà firmeza, y los hace durar por muchos siglos, à pesar de los impulsos vehementes del viento,
que

que embia sobre la tierra. El solo saca de sus thesoros los rocios, y las lluvias suficientes para que arrojen todos los años un verdor nuevo, y para manifestar en ellos una especie de immortalidad. Aun vemos el dia de oy las florestas, en que los Druydas (***) cogian, por modo de ceremonia, la liga, ò muerdago (***) de la encina, yà hà mas de dos mil años. Todavia hallamos el Bosque de Ardena, que cubria una gran parte de la Galia Belgica, mucho tiempo antes de Julio Cesar. (*) La Selva Negra, y la de Bohemia son los vestigios de la floresta Hercinnia, que cubria en otros tiempos toda la Germania, y llegaba à Transilvania.

El Cau. Ciertamente que no son los Hombres los que han plantado los arboles de estas Selvas; ellos no sabèn, sino echarlos por el suelo: pero el origen no me parece difícil de hallar: la tierra los produce por si misma; y así, con que se dexè de cultivar algun tiempo, presto vendrà naturalmente à arrojar arboles, y à formar Selvas.

El Prior. Nosotros formamos una idèa confusa de la fecundidad de la tierra, atribuyendole muchas cosas, que no tiene, y efectos que no causa, con lo qual deshonoramos la verdad,

La tierra no es de modo alguno fecunda por si misma.

Dd 2

al

(***) Estos eran los Sacerdotes, y Doctores de la ley de los antiguos Galos. Grad. ad Par. t. i. l. D. Lucrec.

(**) Lat. Viscus, vel viscum quercinum.

(*) Comment. Cæs.

al mismo tiempo que disminuimos el agradecimiento. Ya dexamos notado, que todo quanto se produce, y nace en la tierra tiene cuerpo organizado, y que esto no lo puede hacer la tierra, y que se formò desde el principio de los tiempos, por medio de una voluntad de Dios, tan expressa, como lo fuè aquella con que formò la tierra misma. La simiente, que produce una planta es en pequeño, ò en abreviatura toda la planta, absolutamente semejante à quien la produjo, y de hecho para que salga de aquella pequeñez, no hace otra cosa, sino crecer, desprenderse, y dilatarse. Pero la tierra, no solamente no puede formar planta alguna, sino que se puede decir, segun à mí me parece, que no es propriamente tampoco quien las mantiene. La tierra està destinada para recibir, para contener, encerrar en sí, y subministrar à las plantas aquellos jugos nutricios de que necesitan, y en este sentido es fecunda; pero no son substancia suya propria estos jugos, ni es ella quien les dà, ni la accion que tienen, ni los aumentos, y creces, que reciben. La tierra por sí no es, sino una massa basta, pesada, seca, y estéril, que atrahe de fuera de su ser, y substancia el jugo, y el alimento, que comunica à los animales, y à todo quanto encuentra vida en ella.

El verdor de los Prados, las simientes, y las flores de que se cubren, y se despojan todos

dos los años los arboles, la substancia, que parece una perpetua dissipacion, cuya frescura percebimos sensiblemente, no solo en las florestas, sino tambien entre el maderage, aun despues de haber mucho tiempo, que se derribaron los arboles, todas son perdidas, que agotarían, y desflustanciarían con el tiempo la tierra, si facasse de su proprio seno, y entrañas esta materia. Las podas de tantos arboles, las ruinas de tantas Selvas, las maderas cortadas, los arboles derribados, cuyo destrozo se vuelve à repetir de tiempo en tiempo, puesto junto lo que así cayò, y cuya talla se hizo por espacio de algunos siglos, formaria cúmulos mayores, y mas imensos, que los montes mismos de donde se cortò. Si produxera la tierra, y sustentara, sacando de sus entrañas la substancia de estas maderas, sería preciso que las acabasse, y se consumiese à sí misma. Los montes, socabados por lo interior de sus senos, minados con tantos agugeros, hornachos, concavidades, y receptaculos, devorados con el trabajo de tan profundas raíces, se disminuyen sensiblemente, y la disminucion se hubiera de figlo en figlo aumentado, y ya hà tiempo, que algunas eminencias pequeñas se hallaran al nivel de las llanuras.

Lo mismo le sucede à la tierra, que sustenta nuestras florestas, y mantiene nuestras Selvas, que le sucede à la tierra de un tiesto,

en.

en que se cria un Naranja, uno, y otro se conserva, sin mengua de altura, ni disminucion de volumen. Echemos en un tiesto doscientas libras de tierra, y plantese en ella un arbol: esta tierra, pesandola al cabo de tres, ò quatro años, se encontrará todavia exactamente del mismo peso.

El Cav. Y que con todo esso habrá crecido el Naranja, llevado hojas, y producido frutos, ò tres años? Todo esto tiene peso, y tiene cuerpo, pues de donde lo hà sacado?

El Prior. Supuesto que la tierra conserva aun en sí el mismo peso, preciso es, que le haya venido de otra parte al arbol, y à los frutos. La tierra solamente es el lugar, que contiene la planta, y el canal de los jugos, que la mantienen. Luego la Potencia, que obra aqui, sin intermision, es una Sabiduria, siempre vigilante, y siempre benéfica. Ella es la que hà tenido cuidado de plantar estos grandes arboles; ella la que los dà alimento, sin nuestro socorro, y la que no cessa de hacer volar por el ayre, dar vueltas, y abatir hàcia la tierra el agua, sal, acyete, fuego, y todos los demàs principios, sean simples, ò compuestos, de que necesita cada especie.

El Cav. Ahora entiendo en que sentido es fecunda la tierra; pero Dios, que es el autor de esta fecundidad, nos hubiera hecho mayor el beneficio, formando estas grandes Selvas, ador-

Destino de las Selvas.

adornadas de arboles fructiferos, y no que las hà llenado todas de tanta arboleda estéril.

El Prior. Los arboles de las Selvas se llaman estériles, comparados con los otros, cuya semilla està encerrada, y envuelta en una carne, y substancia, que sirve para alimentarnos. Pero en la realidad estos arboles nada menos son que estériles, pues le trahen al Hombre un continuo socorro, y son una fuente inagotable de riquezas, y comodidades, superiores en muchas cosas à las que nos comunican los arboles mas fructiferos, y abundantes.

El Cav. Las florestas podrán servirnos con su sombra en el Estio, y con su leña en el Invierno; pero yo no veo, que puedan aprovechar para otra cosa.

El Prior. Todo quanto hay aqui es util, todo sirve: examinemos desde luego de que nos sirven las hojas: despues hablaremos de las simientes: de aqui passaremos à las cortezas, y baxaremos à las raíces, llegando finalmente à los diversos usos de la madera.

Las hojas son utiles en los arboles, y aun mucho mas, cayendo de ellos. Sobre los arboles son una de las principales hermosuras de la Naturaleza. Nuestros arboles frutales nada tienen, que se parezca al verdor de las florestas, las cuales, por medio de sus hojas, hacen participe al Hombre, y à los animales de un temperamento fresco, tan saludable, como de-

Uso de las hojas.

licioso. Estas hojas mismas le dan la vida à los arboles, que las producen; pues al modo, que el arbol arroja, y estiendo sus raíces en la tierra para atraher, y chupar con su ramificacion, y delicadissimas barbas, hilos, ò filamentos los licores que contiene, assi estiendo tambien sus ramas, arroja su follage al ayre para recibir de èl, por medio de los respiraderos, y poros de sus hojas, el calor, y espiritus, que se insinúan, y van à animar, y dàr curso à la substancia, hasta la ultima extremidad de las raíces: si acafo no entra tambien, ademàs de esto, mucha parte de la misma substancia nutricia por las mismas hojas, lo qual se puede facilmente probar con el prompto desmayo, y pérdida de la mayor parte de los arboles, que euren de ayre, secandose principalmente la copa. De donde sucede, que no teniendo en ella abundancia de ayre, que la trayga nuevos jugos, desfallece todo el arbol, se marchita, y mueve, salto de una parte de su alimento, y acafo de la cosa mas necesaria para su vegetacion.

Luego que el ayre, comprimido, y estrechado por causa de los frios, no exercita mas su elasticidad, y resorte sobre la substancia, ò jugos nutricios, estos se amortiguan, y estancan; y si acafo no cesan de correr del todo, por lo menos caminan lentamente, y con gran debilidad. Las hojas, que no exhalan su

ju-

jugo, ni disipan su substancia, se entumescen, y engruescan, cayendo por su proprio peso; ò se paran amarillas, se evaporan, y disipan, dando en tierra consigo al menor soplo del viento, sirviendole de juguete. La tierra queda presto cubierta de hojas, las quales se pudren debaxo de los arboles, y de los pies de los animales, que las hollan. Yà se creeràn perdidas, è inutiles en un todo; pero esta corrupcion, y podredumbre misma es quien comunica à la tierra su crasitud, y substancia. Las lluvias sacan, y desprenden las sales, que encierran todavia estas hojas, y las llevan consigo à las raíces, que con las pequeñas castitas de sus hilos, ò barbas se apoderan de ellas, y las chupan. Esta capa, ò cubierta de hojas preserva con su grueso, y abrigo las raíces de las plantas nuevas, y las pone à cubierto, ò las resguarda de los acontecimientos del viento, y de las mortales heridas, y golpes de los abrasadores hielos. Esta misma hoja cubre las bellotas, y semillas, conservando en su circuito una humedad proporcionada, que las ayuda à retoñecer, y à brotar, como si estuvieran en el mas apacible, y suave terreno, y assi ahorra su trabajo al Hombre. Las Gentes del Campo, y Labradores forman muchas veces montones de esta hoja, y quemandolos en el Invierno, aprovechan las cenizas, para abonar, y mejorar las tierras ferues, y perezosas.

Tom. IV.

Ee

Las

Ufo de las
semillas.

Las semillas, con quienes parece que juega el viento, como con las hojas, nunca están mejor, que quando se ven dispersas, y se miran arrojadas de sus impulsos, para estender así, y multiplicar sus especies: y además del servicio, que nos hacen, perpetuando nuestras florestas, nos sirven para muchos usos, y utilidades.

Bellotas.
Fabucos.

Las Bellotas, de toda especie de Robles, y Encinas; los Fabucos, ò frutillas, que lleva la Haya, y otras muchas semillas, y granos, son el sustento mas apetecido de Cerdos, y Jabalies. Las Bayas, ò Baccas de una multitud de arboles, y matorrales, son el recurso de la mayor parte de los pajaros pequeños. Aunque cultivamos en las Huertas, y Jardines los Cornizolos, (***) las Nueces, las Avellanas grandes, y silvestres pequeñas, y las Hortenses, no hay con todo esso Selva, ni Floresta alguna, donde no hallèmos à cada passo Cornizolos, y Avellanos.

Bayas, ò
Baccas.

Avellanas.

Nueces.

El Nogal, que prueba siempre en campo descubierto, y ayre libre, no dice bien en una Huerta, en que perjudica todo quanto le rodèa; ni tampoco en un Bosque, donde vive sufocado, sin aquella libertad, que le es natural à su immensa corpulencia. Dexase, pues, en campo abierto con anchura, y à no pide mas cultivo, que los arboles de un Bosque,

(***) Tambien les dan el nombre de Cornejos, Cornizos, y Ciruelos silvestres. Veanse Odín. Sobr. Nebr. Richel. y Franc. Dicción. let. C.

que, al mismo tiempo, que nos dà en las Nueces unos granos, dignos de preferirse à muchas frutas, yà por su buen fabor, y yà por el aceyte, que se saca de ellos, sumamente util para alumbrarse los pobres à poca costa, y para immortalizar las obras de los Pintores, formando un maridage admirable entre los colores, y fortificando su lustre. (**)

Passo en silencio las Castañas, las Almendras dulces, y amargas, y tantas otras especies semejantes, que nos son familiares, y comunes. Demos solamente una vista à las principales especies de Nueces, y Almendras estrañas, que se estiman mas.

La Nuez moscada es de este numero, por el color connatural, y benéfico que tiene, y comunica, y por el olor aromatico, que exhalla. Esta Nuez no es otra cosa, que el grano, ò simiente de un arbol, que se cria en la Isla de Banda, y en algunas otras del Oceano Oriental, de que los Olandeses se han apoderado; sea à titulo de conquista, ò sea por algunas pensiones, ò cantidades, que pagan à los Isleños, y que les son mas utiles, que los frutos de sus arboles. Esta Nuez està cubierta por fuera de una cascara grossera, que poco à poco se va abriendo por si misma: despues tiene otra especie de corteza carnosa, y reticular, que cubre toda la Nuez. Esta corteza, à

Nuez mos-
cada.

Ee 2 quien

(**) Tambien sirve para las tintas.

Macis, ò quien llaman Macis, es muy apreciada, à causa de su excelente olor, y qualidades medicinales. La Nuez nos la embian confitada, ò seca, y quitado el Macis, sirve para salsas, condimentos, y medicinas.

Café. El Café, que por sus buenos efectos hà encontrado favor en todas partes, es la Baya, ò semilla de un arbol pequeño, que no era antes conocido, sino en el Reyno de Yemen, en la Arabia. La semilla, ò haba, que se halla en el corazon de esta Baya, echada en infusion, tiene la propiedad de mantener la cabeza libre, y despejada. Dicese, que los Monges Arabes fueron los primeros, que usaron el Café, para libertarse de las fatigas del sueño en los Oficios Nocturnos. Esta bebida artificial se acreditò facilmente con particularidad en aquellas Naciones, que cada dia inventan nuevas bebidas, que substituyan el Vino, que la ley de Mahoma les prohíbe. Al principio se opusieron algunos Doctores Turcos à la introducion del Café, como demasiadamente activo, y participe de la fortaleza del Vino; pero el de Musti resolviò la dificultad, declarando, que no era de la qualidad del Vino, y fuè admitida su decision. Con esto se usò publicamente en Constantinopla, y en el Cayro, de donde nos la traxeron, habrá cosa de sesenta años.

El Cav. Maravillado estoy, de que no sembrémos acá este grano, à lo menos en las Provin-

vincias meridionales, siendo tan util, y provechoso.

El Prior. No se lograria, ni en estas Provincias, ni en otras, porque es preciso, que se siembre, luego que se coge: antes se creia, y muchos todavia lo creen, que los Arabes de *Mocha* passan por legia, ò escavechan las habas del Café, antes de embiarlas acá, para impedir con esto, que se siembren, y los priven así del provecho, que les trae este arbol. Pero despues que se han trahido algunas plantas à la Isla de Borbòn, (*) à Batavia, y à Holanda, y desde Holanda à Francia, en donde se hà cultivado, y prueba con felicidad. Hàse reconocido, que la semilla de este arbol no prueba, ni arroja en la tierra, quando se dilata algun tanto el echarla en ella. Algunas que se recogieron en Amsterdàm, y se embiaron à Paris, no prendieron de modo alguno; pero todas aquellas, que se han cogido, yà en Amsterdàm, ò yà en Francia, en la Casa, y Jardin del Rey en los pequeños arboles, que las llevan, y que se hà tenido cuidado de sembrarlas sin dilacion, se han logrado absolutamente.

Este arbol del Café (***) se puede vèr en el Jardin Real del Rey de Francia, en donde todavia no excede la altura de cinco, ò seis pies,

(*) Al Oriente de Magadiscar.

(**) Algunos dicen, que es el BANCHO, y otros quieren, que sea el BANCA.

ni su tronco del grueso de una pulgada; pero en la Arabia sube à quarenta pies de altura, sin passar su grueso de quatro, ò cinco pulgadas, y lo mismo sucede en Batavia. En todos tiempos se halla cargado de frutos, y de flores. Toda la longitud de su tronco està poblada de ramas, exactamente opuestas entre si, y de dos en dos, cruzandose la una à la otra. Las hojas se parecen à las del del Laurèl ordinario, y salen tambien de dos en dos. Del angulo inferior de la mayor parte de las hojas se desabrochan flores de un olor suave, y bastante parecidas à las del Jazmin, con cinco estambres en medio: la Baya, ò fruta, que sigue à estas flores, no dexa de parecerse à las Guindas garrafales, y Cerezas vejeranas. (**)

La carne de esta fruta no es desagradable, y sirve de cubierta, y resguardo à dos vaynas, ò hollejos, que cada uno encierra su haba de Café. Por lo comun solo se logra una de estas dos habas, ò almendras del Café, por no haber recibido la otra, quando estava en flor la fecundidad necessaria, por medio de los polvos de los estambres; pero por el mismo caso se fortifica, y nutre mejor la otra.

Uso del Café.

Algunos hay, que echan en infusion toda la fruta, ò la Bacca entera del Café, despues de seca. Otros, por el contrario, la mondan,

y

(**) Otros dicen Cerezas duras, y tiestas. Rich. let. B. Anton. Nebr. let. C. Oudin. Guindas garrafales. Otros las Solidares, ò Garrobales. Lat. *Duracianus Cerasifum*, *Pomei*, Dic. let. D. En Italiano Cillegia amarina.

y ponen solo à cocer las vaynas, ò hollejos, que encierran las dos habas, ò semillas. El modo mas comun, y que se hà experimentado el mejor, es no echar en infusion, sino las habas mismas, despues de haberlas tostado algo en un puchero, ò vaso de tierra vidriado, por ser siempre mas sano, que qualquiera otra vasija de bronce, ò hierro: el grado de proporcion, que se debe observar, quando se tuesta el Café, es aguardar solamente à que el color tire à violado, y que exprima una especie de aceyte que encierra, muy agradable al olfato. El Café, nuevamente hecho polvos, tiene siempre mas virtud, que el que hà mucho que se molio; y echado en agua hirviendo, pierde menos de sus partes volatiles, que quando se echa en agua fria desde el principio. Quando el hervor, y rarefaccion sube los polvos del Café al borde de la cafetera, se vuelven à hacer baxar por algun tiempo, y se precipitan hàcia el suelo con una cuchara; y este movimiento impide su pérdida, y perfecciona su qualidad.

Los sabios Medicos Franceses, fundados en la experiencia, atribuyen al Café, tomado despues de comer, las propiedades de facilitar la digestion, impedir la inflacion, que causan los alimentos, sentar la comida, y librar el estomago de la acrimonia, que le molesta. Muchas personas le hallan todavia mas util

por

M. de Jussieu, miembro de la Academia, 1713.

por las mañanas, para quitar el hastio, pesadez, vapores del cuerpo, y las congojas, poner agilo el cuerpo, dissipar los vapores, desahogar el animo de toda angustia, despejar el entendimiento, y proporcionar al trabajo. Nadie ignora, con todo esto, el peligro que habria en reiterar muchas veces al dia esta bebida, pues desvela, e impide el dormir de noche; ni menos las precauciones, que se toman para corregir la amargura, y actividad de las sales del Café, por medio del azucar, del pan, y de la leche: del azucar, en todo tiempo; del pan, quando se toma en ayunas; y de la leche, para que temple à los que son de complexion delicada, y flaca; pues las sales del Café alterarian demasido sus humores.

Cacao.
Chocolate.

El Cacao, bafse del Chocolate, es tambien otra simiente, la qual se halla à modo de pepitas, ò almendras en una especie de Pepinos, (***) ò Melones, que produce un pequeño arbol de Amèrica, llamado tambien Cacao, y cada Pepino, ò Melon trae treinta y cinco, y à veces algunas pocas mas de estas almendras; las quales, despojadas yà de su corteza, ò vayna por medio del fuego, y bien peladas, se tueltan en una sartèn, ò payla de hierro à un fuego moderado, y se mondan del todo en un artefòn, bien caliente. Los Americanos lo

(**) COHOMBROS, dicen algunos.

lo muelen con una mano, ò cilindro de hierro sobre cierta piedra llana, y muy caliente: de aqui se forma una pasta blanda, la qual se cuece con un poco de azucar, (***) y esto es lo que se llama Chocolate de la salud, ò saludable. Para hacerle con olor se mete en el mortero, ò se echan sobre la piedra quatro libras de aquella pasta, y tres libras de azucar molido.

Quando todo està incorporado se añade un polvo, compuesto de cosa de diez y ocho habas, ò almendras de Vaynilla, de ocho clavos de especia, y de dragma (*) y media de canela. Algunos añaden dos granos de ambar gris, y otros un grano de almizcle. Y aunque parece, que la dosis no puede ser menor; pero con todo esto, acafo es demasida, y siempre dañosa. Yà se hà desterrado del todo en esta composicion en condimento de la pimienta, y del gengibre, aunque siempre se diversifica, segun el gusto de las Naciones, y de los particulares: para que no evapore, y exhale esta pasta lo volatil, y mantecoso que tiene, se reduce à ladrillos, bollos, ò pastillas, lo qual, ò se come asì, ò se reduce à bebida.

Vaynilla.

El Cav. Y còmo se prepara esta bebida?

El Prior. En una medida proporcionada, como de media azumbre de agua, que comienza à hervir, se echan quatro onzas de

Tom. IV.

Ff

Cho-

(**) En España el modo comun de hacerlo es diverso, y fibido.

(*) Dragma, es una octava parte de una onza, ò setenta y dos granos.

Chocolate nuevamente labrado, y algo menos de otras quatro onzas de azucar molido, cubren la chocolatera, y se dexa hervir un quarto de hora, y al fin de este tiempo se agita, y mueve con un molinillo, dandole vueltas, puesto entre las palmas de las manos, yà hãcia el un lado, yà hãcia el otro: quitase la chocolatera de la lumbre, y despues de un quarto de hora de haberla retirado, y dexado reposar, se vuelve à menear con el molinillo, para que haga espuma el licor, el qual despues se echa en las gicaras, y se toma lo mas caliente, que es posible. (**) Muchos piensan, que el Chocolate, aùn en cantidad pequeña, mantiene mucho, y que ayuda, y fomenta al estomago para la digestion, y funciones regulares.

El Cav. Muchas veces hê oïdo hablar de los Cocos, y me parece, que son muy diversos del Cacao.

El Prior. Sumamente. La India, la Amèrica, (**) y otros Países tienen Selvas enteras de arboles, que llevan estos Cocos. Estos arboles son una especie de Palmas muy grandes, que dan esta fruta, à que muchos llaman Nueces, comprendiendolos debaxo de este nombre.

(**) Este es el modo de hacerlo en Francia, y es imposible que falga busno, entre otras cosas, porque con tanta detencion, y tanto hervor se evapora lo mas substancial del Chocolate, quedando alli lo mas terroso, y mas inutil.

(**) La Amèrica impropriamente se llama India, à quien pertenece este nombre, es à las Orientales, por razon del Rio Indo, que baña mucha parte de su terreno.

bre generico. Algunas veces suelen ser mayores, que la cabeza de un hombre. (**) Cosa ardua seria determinar, en què se utilizan mas las Provincias, que los producen, si en los arboles, ò en la fruta. La madera de esta especie de Palmas sirve para levantar Casas, y fabricar Navios: la hoja, que es ancha, y gruesa, cubre los techos, y se hace de ella un pergamino, muy à proposito para escribir: asimismo se disponen de ella velas para los Navios: barrenando, ò agugereando las ramas mana un licor tan gustoso, como el Vino, y sociendole se puede conservar, ò fino hacerle vinagre. Debaxo de la primera corteza del Cocco se saca una especie de lana, muy fina, y à proposito para hacer cordeles de ella, torcer sogas, y calafetear las mas pequeñas rendijas de los Navios: la cascara de esta Nuez sirve para hacer vasos, cocos, cucharas, y otros utensilios. El meollo es de excelente sabor, y se exprime de el un aceyte tan bueno para comer, como para alumbrar. En fin, este tuetano contiene de dos à quatro libras de una agua deliciosa, que sirve de bebida ordinaria à los Naturales, y de leche tambien à los Niños.

El Cav. Se puede saber, què viene à ser el Cachunde, (**) que sirve de medicina en las

(**) Su figura es à modo de un Melon.

(**) En Latin Kaius, ò terra Japonica. Rich. dict. let. C. Palas Cachou. En Italiano Cachiù.

Historia de
el Cachunde
por M. de
Jusieu.

228. *Espectaculo de la Naturaleza.*

esquinencias, males de garganta, y otros muchos, y que tiene algunas veces la figura de un pequeño grano, ò semilla, aunque otras parece un poco de tierra?

El Prior. No es otra cosa, que una pasta yà enjuta, que nos embian, ò en massa bruta, ò en pequeños granos, à que comunican primero algun olor; pero esta pasta proviene de la Nuez, ò Datil, que lleva la Palma, llamada Arec; y se extrahe de ella un jugo, ò sedimento, que se espesa, y hace pasta, cuyo uso aconsejan los Medicos.

Datil, ò
Nuez de el
Arec.

Cosa larga seria por cierto mencionar otros muchos auxilios, que la Medicina previene, y encuentra todos los dias en las sementes de diferentes arboles, yà naturales, y yà estringeros. Demos sola una vista al uso, que se hace de las cortezas.

Uso de las
cortezas.

Las cortezas son la parte, que contiene mas aceytes, y mas sales en los arboles. La causa es, segun parece, porque la substancia, y particulas oleosas, que suben en los arboles por los largos hilos de sus fibras, tornan à baxar por las cortezas. Esta abundancia de sales, y principios vegetativos, se manifiesta en la bondad de las cenizas de la corteza, dignas de preferirse siempre à las de la madera pelada, ò descortezada. Por causa de esta abundancia de sales, y aceytes es tan util el Tán, (**)

Tán, ò cor-
teza de en-
cina, y otros
arboles.

(**) El Tán, figuradamente hablando, es la corteza de encina nueva. Dic-
de Com. let. T.

Las Selvas.

229

ò corteza de encina, y las de otros arboles, y plantas, que reducidas à polvo, forman una especie de casta à proposito, para curtir los pellejos, y corambres, y dexarlos firmes, manejables, y à nuestra disposicion, y servicio. La sal, que penetra por todas partes, los fortifica, è impide, que se corrompan; y las partes oleosas, que tambien se insinuan en todo, los ablandan, y suavizan, disponiendolos à seguir, sin resistencia, todos los movimientos del cuerpo, que los viste, ò à quien firven; pero todavia es mas lo que consiguen estas cenizas, y es dexarlos impenetrables al agua.

Afirmisimo firven las cenizas de las cortezas de encina para abonar el terreno, y estercolar algunos tiestos de flores, ò otras plantas, que se quieren adelantar, manteniendolo con calor, y fomento particular.

Aun despues de haber curtido, y adovado los pellejos, no quedan inutiles los polvos, ò ceniza, à que se reducen las cortezas de encina, que hemos dicho; pues estando bien secas, se forma de ellas cierto herrax, que sirve, para que à poquissimo gasto, se calienten los pobres en Invierno. Las cenizas de este herrax, despues de quemado, no teniendo sales algunas, solamente son una tierra muerta, sin aptitud, ni provecho para nada.

Otras cortezas de arboles hay tambien, de que se hace un tráfico considerable. Unas son

Herrax de
los polvos
de la corte-
za de enci-
na.

Cane'a. aromaticas, como la canela de Ceylan; otras medicinales, como la corteza del arbol del Perù, que se llama Quina, ò Quinquina, que jamàs dexa de cortar las calenturas intermitentes, como no estè añeja, y desflustanciada. Cortezas hay aptas para hilar sus hebras; tales son la Cañamiza, la arista del Lino, los tallos de la Hortiga, y las cortezas de ciertos arboles de Indias, de todo lo qual salen, y se deshilachan hebras delicadas, y sutiles; de que, juntas con seda, y algodòn, se fabrican muchas telas.

Quina, ò Quinquina.

Cortezas para hilar..

El Cav. Pocos dias hà que presentaron à Madama la Condesa un caxoncito, que traìa dentro dos acericos para los alfileres del tocador, un pañuelo, y un par de vuelos de puntas; y la tela, que cubria los acericos, el pañuelo, y las puntas de los vuelos, era todo quitado de un mismo arbol naturalmente, y sin mas fabrica, que salir de su corteza. Lo que contenia la Carta, que acompañaba el presente, es esto.

Hist. Nat. de la Jamayca por el Cavallero Sloane, tom. 2. parr. 22. planco. 168. y 169.

„ En los Montes mediterraneos de la Isla de Jamayca, se hallan arboles de mediana magnitud: (los Naturales de aquel País llaman *Lagetto* à este arbol) sus hojas se parecen à las del Laurel; la corteza exterior es dura, y de color pardo, sin diferenciarse mucho de la de los otros arboles. Pero lo prodigioso es, que parece desde luego blan-

„ ca,

„ ca, y bastantemente sólida. (***) Està com-
 „ puesta de doce, ò catorce telas, que se pue-
 „ den separar facilmente, como en otros tan-
 „ tos tegidos, fabricados por la misma Natu-
 „ raleza. La primera de estas telas, que es la
 „ inmediata à la corteza gruesa exterior, for-
 „ ma como un paño de bastante cuerpo, que se
 „ puede vestir en lugar de paño. Las telas in-
 „ teriores parecen de lienzo, y son muy à pro-
 „ posito para camisas, y justillos. Pero en las
 „ ramas pequeñas del arbol, todas las telas son
 „ otras tantas gasas, ò puntas de encage finas.
 „ (que se pliegan, y se estienden, como rede-
 „ cillas, ò randas) En tiempos passados se le
 „ presentò à Carlos Segundo, Rey de Ingla-
 „ terra, una corbata, con puntas de encage de
 „ Lagetto. Todas estas telas son bastantemen-
 „ te fuertes para que se laven, jabonen, y
 „ aplanchen, como qualquier otro lienzo par-
 „ ticular.

„ La misma Carta añade, que se halla libid. pag. 132.
 „ tambien en esta Isla otro arbol, (*) que lle-
 „ va una fruta, cuya pulpa, ò carne puede ser-
 „ vir de jabòn para lavar las telas del preceden-
 „ te, y cuyos huesos se emplean en botones,
 „ para adornar los vestidos.

El Prior. En esse País no son necessarias ma-

(**) Estas dos circunstancias omite la traduccion Italiana.
 (*) M. de Tournefort le llama *SAPINDUS FOLIJS COSTÆ ALATÆ INNASCENTIBUS*, INSTIT. pag. 659.

manufacturas; pero no es menester ir tan lejos, para hallar cortezas bien utiles.

El Corcho. El Corcho, que sirve para conservar los licores mas preciosos, no es otra cosa, segun me han dicho, que una corteza.

El Prior. Es así; y al verla tan negra, tan escabrosa, aspera, y ligera nadie le atribuiria una propiedad tan importante, qual es la de ajustarse con tanta flexibilidad à la boca de toda especie de vasijas, y ser al mismo tiempo impenetrable al licor. El Alcornoque, que dà esta corteza es una especie de encina grande, que crece en Gascuña, en España, y en Italia. Sus bellotas se estiman, àun mas que las comunes de encina, para cebar con ellas los puercos. Su corteza se rebienta, hunde, y desprende, impelida por otra, que se formà debaxo de ella; pero se previene, y remedia este trabajo de la Naturaleza: y para lograr grandes piezas, ò pedazos bien unidos, se hace una incision, ò corte de alto à baxo en la corteza de este grande arbol, y otras dos incisiones transversales, ò en cerco, la una en la parte superior, y la otra en la inferior, hàcia el piè del arbol. De este modo se quita toda la corteza, sin romperla, y luego se ablanda, y suaviza en agua. Despues se pone sobre carbonos encendidos, con lo qual se ennegrece el exterior. Para dexarla llana, y reducida à tabla, no se necesita, sino cargarla de piedras,

y secandose despues, se dexa liar, para transportarla adonde quiera.

Asimismo, cortando circularmente, ò como se executa por lo ordinario, haciendo una incision en una parte de la corteza de ciertos arboles, se sacan licores, gomas, y resinas, que sirven para muchas cosas. De este modo nos dan la pez los pinos: así sacamos la Brea, para carenar los Navios, y untar sus cuerdas. El Abeto, la Meleña, especie de pino; (***) el Cedro, el Cypres, (***) el Terebintho, el Lentisco, y algunas otras plantas dan la resina colophonía, la Tréméntina, la Almaciga, ò Cola en lágrimas, el Incienso, y toda la multitud de resinas, de que se componen vernices, perfumes, y medicinas.

Tambien cuele, ò brota de las cortezas de diferentes especies de arboles el Balfamo, que es un licor resinoso, cuyo olor admirable convida al Hombre à inquirir en él, y sacar à luz otras propiedades suyas. El mayor mèrito que tiene, y el mas excelente servicio que nos hace, es limpiar, y consolidar las llagas, cicatrizando las heridas. El balfamo, que antes se cultivaba en Judèa, faltò allí del todo, y se transplantò al Gran Cayro, en donde, segun se piensa, se cultiva solamente el dia de oy.

Otra especie de balfamo, que se llama de Copahu, se cultiva en el Brasil, y en la Caye-

Tom. IV.

Gg

na,

(***) Este omite la traduccion Italiana.

(***) En Latin Larix, en Italiano Larice.

Refina, y Gomas.

Balfamo.

El Balfamo de Judèa.

De Copahu.

Estoraque li-
quido.

na, Colonia Francesa. El Estoraque es una goma liquida, odorifera, como el ambar, por lo qual le dan asimismo el nombre de Liquidambar. La planta, que le produce se llama tambien Estoraque: es un arbolito (***) Mexicano, que tiene las hojas semejantes à las de un Acebo pequeño: creese haber hallado esta misma especie en Misisipi. El balfamo de Tolu viene à Mèxico del Nuevo Reyno de Granada, ò de cerca de Carthagen de Indias. Con todo esto es muy comun el uso del balfamo del Perú.

Balfamo del
Tolu.

Del Perú.

Substancia
del Tilo, de
el Abedul, y
de el Alamo
blanco.

Si el agradable olor de la substancia, y sudor de nuestros Tilos, Abedules, ò Betullas, (***) y Alamos blancos no ofrecen balfamo, parece por lo menos, que nos estàn prometiendo alguna utilidad, mirada hasta ahora con sumo descuido.

No hay cosa mas comun, que ver destilar alguna goma de las cortezas de la mayor parte de los arboles: las que se usan mas en la Medicina, y manufacturas son la goma Arabiga, que brota de la Acacia, arbol de Egipto, y Arabia: la Goma-Gutta, que viene de Cam-
boya,

(**) Otros dicen, que es un arbol grande el que produce el Liquidambar. Dicción. Cast. let. L.

(**) El Italiano traduce ONTANO, en Latin ALNUS; pero este es el alamo negro, distintísimo de el Abedul, ò Betulla. Veanse los Dictionarios de las Artes, y las Ciencias, de la Crucía, Nebrija, &c. El Alamo negro en Francés es Tremble, y su latin Tremulus, y de ningún modo Bouleau, cuyo latin es Betula, ò Beulla, que es el que aqui se traduce. Es verdad, que en este arbol hay suma confusión en los Dictionarios, y que dan motivo à la equivocacion, la qual corrige después de algun modo la traduccion Italiana, fol. 191. llamando Betulla al mismo arbol.

boya, y la que viene de Senegal. La goma, que brotan nuestros Cerezos, les parece à muchos de los que la usan en sus manufacturas, tan buena como qualquiera goma estrangera. Baxemos yà à las raices.

Las raices, doblandose segun los impedimentos, que encuentran al ir creciendo, son mas torcidas, y nudosas, que el resto del arbol. Estas partes, cuyas fibras se encorbaron de cien modos diferentes, yà sumamente exhaustas, y secas, y yà inundadas de diversidad de zumos, sirven à los Ebanistas, proveyendolos de piezas, llenas de betas, y de matices de tantos colores, que las obras, y embutidos que hacen, parece que salen del pincel, y oficina de un Pintor.

Los Carpinteros, y Maestros de Coches hallan en las raices excelentes curvas; esto es, pinas naturalmente concavas, retorcidas, y arqueadas, y otros pedazos de madera, de tal solidéz, que los hace casi inalterables, y perfectamente à proposito para aquellas piezas de sus obras, sobre quienes recae el mayor golpe, y fatiga.

Los Tintoreros se valen tambien de muchas raices, para dàr el tinte à las telas. En nuestros achaques, y enfermedades hay un sin numero de raices, que nos son muy saludables; pero con especialidad, no hà podido acaso encontrar la Medicina cosa mas eficaz, que

Raices.

Para los Eba-
nistas, y pa-
ra la Tara-
cca, ò Anar-
xia.

Cartereria.

Tintes.

Medicina.

raiz de la Parreyra-braba, ò Butua contra el mal de piedra, de la Ipecacuana contra la disenteria, y del Ruibarbo contra los desordenes del estomago. Passemos à la madera.

Flexibilidad
de la mader
za.

Por grandes, y diversas que sean las ventajas, que sacamos cada dia de las partes menores de los arboles, no son todavia comparables à las que hallamos cada instante en su madera. Dios parece, que continuamente la està dando aumentos, y creces, y que hace inagotable una materia, que por su docilidad, y aptitud recibe todas las formas, que quèremos darle, y que por su solidez las conserva firmes, è inalterables.

La flexibilidad de la madera consiste en la facilidad de poderla doblar, hender, pulir, y labrar. Una rama nueva es comunmente endeble, y flexible: muchas se mimbrean, ò se comban, hasta llegar à formar un circulo, sin romperse, y estando retorcidas adquieren la flexibilidad de una cuerda, de modo, que se hacen vencejos, ò lazos (**a) para atar haces de leña, (**b) y mimbres, para unir maderas, ò formar zataras, (**c) y barcas, tan enormes, que sube su longitud à treinta y seis toesas, y pasan de un rio à otro, atravesando, casi sin gasto, Provincias enteras, de modo,

que

(**a) En varias Provincias de España llaman BELORTOS à los lazos, que se hacen de ramas.

(**b) A estos llaman COLOÑOS en las Montañas.

(**c) Triabazón de maderas, Dic. Cast. let. Z. En Italiano ZATTE.

Refortos, ò
especie de
vencejos, ò
lazos de ma
dera.

Zataras.

que cada embarcacion, debaxo de la conducta de solos quatro hombres, viene à descargarse de una vez cinquenta cargas de leña gruesa à los Puertos de las populosas Ciudades, en que hace falta, y en que la niega el terreno.

Muchas especies de madera, como el Castaño, el Avellano, el Abedul, el Fresno, el Sauce comun, el Enano, el Mimbre, y otros muchos producen cantidad de ramas grandes, y pequeñas, tan flexibles, y manejables, que aun de las mas gruesas, despues de haberlas rajado por medio de alto à baxo, se forman aros, capaces de mantener, atar, è igualar las tablas de los toneles, y cubas. Y de las ramas pequeñas, hendidas tambien, se hacen arillos para cubetas, y yafijas de toda especie, y magnitud.

Las Mimbresas provehen à los Jardineros de mimbres, y lazos, con que aseguren las palizadas, ò enramadas, y espaleras; y à los Cesteros para hacer cesticos, fruteros, cuebanos, zarzos, y mil especies de cofrecitos, canastillos, y azafates para los postres, haciendo reynar el buen gusto en el regido, labores, cultura, propiedad, y colores de todo esto.

Mimbresas.

Pero el mayor mèrito de los mimbres, y el mayor servicio que nos hacen, consiste en ayudar à unir las duelas en los toneles, en facilitar su renovacion de quando en quando, en tener alli en prision aun los vinos mas furiosos,

fos, y hacer tan facil el transporte de los licorres, como el de las materias mas sólidas.

Maderas
combas
Pero no son solamente las maderas nuevas las que se doblan, y ceden, recibiendo la combadura, que se quiere, sino tambien las maderas antiguas, de modo, que no hay madera, por mas obstinada que sea, que estando suficientemente labrada, y disminuida de volumen, no reciba con docilidad la curvatura, que la mano del trabajador la quiera dar, principalmente ayudandose del fuego. El Tonedero, por exemplo, despues de haber acepillado sus duelas, ò costillas, y allanadolas, dexandolas mas anchas por el medio, que por los cabos, las junta por estos en forma de tonel, con la ayuda de un arillo, ò arco, que las sostenga. Despues enciende lumbre al rededor, è introduciendose en la madera sutilissimas particulas de fuego, abren con su actividad los poros de estas hijuelas, ò tablas, y en un momento quebrantan, y desunen todas las partes. Entonces, sin perder instante de tiempo, passa el Tonedero una cuerda por las puntas, ò extremidad de las duelas, de modo, que las cerque, y comprehenda todas; y tirando por medio de una rueda, ò pequeño molino, que tiene para este efecto, como las duelas van en disminucion de anchura, desde el punto medio de su longitud, hasta las dos extremidades, las obliga à plegarse, y acercarse la una à la otra,

otra, baxando, y humillando sus puntas. Con este artificio, y trabajo queda formada una panza, y mayor circunferencia hacia el medio, de modo, que facilita la entrada, uno sobre otro, à los arcos, que sujetan las duelas, y se pueden quitar, asegurar, y volver à poner con toda libertad, aun aquellos que estan en medio de la barrica, tonel, candiota, pipa, ò cuba, sin llegar à los de las orillas.

De este modo redondean, y encorvan los Carpinteros, que llaman de puerta de calle (***) las medidas de granos, como celemines, medias fanegas, y qualesquiera otras medidas ordinarias, yà sea la materia de que se hacen encima, ò haya. Por este mismo medio se comban, y disponen circularmente con tanta curiosidad los lados, y extremos de los instrumentos de musica, y se les dà una proporcion, y levedad, que los dexa en estado de sostener, y hacer resonar, ò revocar las vibraciones continuadas de las cuerdas, que se estienden encima del instrumento. Despues de cien años quedara mas sonora, y harmoniosa la endeble, y delicada caixa de una viola, y solo con herir sus cuerdas el arco del cèebre Forcrois, llenarà de admiracion, y de un inimitable, y maravilloso entusiasmo à quien le escucha. Al toque de Marais (***) serà con toda propiedad clo-

(**) Estos son los que en España hacen las medidas para toda especie de granos.
(***) La traduccion Italiana, en lugar de estos dos eminentes musicos Forcrois, y Marais, substituye à Tartini, y Arigonii.

eloquente, y cada qual podrá entender su lenguaje, porque à cada uno le habla à la medida del gusto, y à todos encanta su melodía.

Hilo de la
madera.

No solo se acomoda la madera à nuestras necesidades, sirviendonos por medio de su flexibilidad, sino tambien por la facilidad con que podemos henderla, y dividirla en una multitud de hojas, siguiendo el hilo de la misma madera, conforme parezca conducir à nuestra necesidad, ò à nuestra conveniencia, y gusto.

El Cav. De donde proviene en la madera esta disposicion, que se encuentra en casi todas las especies, que hay de ella para henderse de arriba à baxo, segun toda su longitud, y resistir con tanta obstinacion à los golpes, que recibe, herida al través, ò segun el grueso del leño.

Textura de
la madera.

El Prior. Toda esta constancia, y fortaleza proviene del hilo de la madera; esto es, de la textura, y colocacion de los filamentos, fibras, ò cañutos, que están en el mismo leño, arriados unos à otros, segun toda su longitud, con el fin de dirigir el jugo nutricio, y servir de vehiculos à la substancia, hasta conducirla à las hojas, y à los frutos. Esta colocacion, y textura permite, que introduciendose una cuña de alto à baxo, se pueda partir el leño, siguiendo el hilo que tiene; y que por carecer de él, segun el grueso, resista invenciblemente à quien le hienda al través.

El

El Cav. Esto viene à ser, poco mas, ò menos, lo que le sucede à una madeja de cañamo, ò de seda, en la qual se divide facilmente de alto à baxo la una mitad de la otra, quando es imposible romper estos mismos hilos, tomados juntos, segun su grueso; y si se tuercen para unirlos mas, se forman cordones, ò lazos tan fuertes, que tiran, y levantan las mas pesadas, y enormes cargas.

El Prior. El simil es muy proporcionado, y muy justo; pero todavia hay esta diferencia entre los hilos, que componen una foga, ò cordel, y los que componen un tronco: que los hilos de cañamo, ò materia semejante, siendo por su naturaleza muy tortuosos, y hallandose sin tirantèz, ni elasticidad alguna, no pueden fortalecer, estender, y afirmar la cuerda, segun todo el largo que tiene; pero los filamentos, fibras, ò tubos del hilo de la madera, destinados à conducir la substancia, son por lo regular bastante derechos; y una vez que llegan à estar bien nutridos, espesos, y fortificados los unos contra los otros, forman, por medio del concurso de una misma direccion, una massa tan sólida, y firme, segun toda su longitud, que un palo de encina, de una pulgada en quadro, puesto à plomo, puede sostener, y llevar hasta ocho mil libras de peso. Y entre dos, ò tres virotillos, ò pies derechos, que se apuntalan en as-

Tom. IV.

Hh

ni

nillas metidas en la pared, y se destinan à mantener toda una fabrica, sostienen su enorme peso al derribar las paredes, en que estriaba.

Pero antes de examinar los auxilios grandes, que hallamos en la extremada fortaleza de la madera, detengamonos un poco en advertir los servicios, que nos hace por medio de su divisibilidad, y al mismo tiempo con las labores, pulimento, y hermosura, de que es susceptible.

Con el socorro de un dextral, ò hachuela de una sierra, y de una azuela se divide un tronco, ò rama en quantas tablas se quiere, y de el grueso que se desea: escoplease la madera, formando molduras, y concavidades en ella: se redondea, se pule, se tornea, como si fuera una cera blanda: assi se forman pavimentos, chambras, (***) artefonados, quizamias, bancos, escaños, asientos en quadro, puertas-vidrieras, miradores, canapees, armarios, y todas aquellas curiosas ensambladuras, por medio de las quales pone el Ensamblador en seguridad, y à cubierto, quanto nos conviene guardar, y dexa nuestras salas, y ha-

bita-

(**) Anton. Nebr. Dicción. let. A. pal. ANTEPAGMENTUM. Las chambras son los ornamentos de ensambladura, ò piedra, que se ponen en los tres lados de las ventanas, puertas, y chimeneas. Pomey, Dicción. let. C. pal. CHAMBRANLE. En lengua Italiana Cornicione da finestra, &c. trad. tom. 4. dial. 7. y Franc. Dicción. let. C. Estas chambras, ò adorno constan de tres partes; esto es, de la superior, ò cerco cabecero, que está dexa del dintel, y de los dos cerros largueros, que están à los lados. Dicción. de las Ciencias, let. C. Al todo le suelen llamar genericamente cerco, ò marco.

Divisibilidad, y pulimento de la madera.

Ensambladura.

bitaciones tan lucidas, como hermosas, y mas sanas, que si las entapizara la seda, enriquecieran las pinturas mas expresivas, y originales, y estuviessen incrustadas con los marmoles mas preciosos. Un barniz, que se dà à la obra la une, y consolida toda, y con su amargura ahuyenta los insectos, que à costa nuestra intentaràn sin el abrir alli algun camino, ò establecer su morada.

La facilidad de partir, pulir, y taracear toda especie de maderas hà despertado de algunos siglos à esta parte la industria de los Ebanistas. Estos saben contornear, perfilar, ò cortar las extremidades de una tabla grande, ò pequeña, segun la figura, que se le quiere dàr. Saben taracear, ò embutir, y encolar sobre un fondo, y materia sólida, y basta, dibujos exquisitos, piezas delicadas, pañes de flores, y aun figuras regulares, y perfectas de animales, taraceando, y componiendo el todo con la mayor cultura, curiosidad, y limpieza, y empleando para este efecto las maderas propias, y extrangeras.

De la madera de olivo forman con felicidad, y buen exito vetas ricas, del Nogal facan matices hermosos; el Ebano les prepara un resalte de singular negrura; el Fustete (**) por su amarillo dorado; el Sapàn, (***) ò madera del

Hh 2 Bra-

(**) En Italiano SCOTANO, en Latin COTINUS, y en Griego COGYGRIA.

(***) Viene del Japon, y hay Sapàn grande, y pequeño, y este ultimo se llama tambien SAPAN BIMAI. Uno, y otro nombre no se dà Holanda. Dici on. de Com. let. S.

Ataraceados, ò obras de taracea, ò embutidos, pertenecientes à Ebanistas.

Maderas para embutidos, ò taraceados.

Brazil por su encarnado vivisimo; el Cerezo por lo bella, y lucida, que aparece su labòr; el Acebo por la variedad de sus vetas; el Peral por la facilidad con que toma el tinte negro, y con que suple el Ebano, si falta; el Cedro por su incorruptibilidad; la madera de Sancta Lucia, especie de pequeño Cerezo de Lorena; el Calemburgo; (*a) el Sandal, ò Sandalo, (**b) y otros muchos por lo aromático, y vario de sus olores. Esta obra de taracea, émbutidos, y ensambladura nos provee de escribanias, estantes, tocadores, cofrecitos, ò bugetas, (**c) escritorios, gabetas, caxas, yà para reloxes oscillatorios, ò de pendola, y yà para otras muchas, y diferentes especies, de pedestales, ò repisas para poner vasos, y estatuas en gabinetes. Todas estas son obras, en que los Ebanistas, y Ensambladores Franceses tienen singular arte, y gusto muy delicado, y que jamàs llegan à ser estimables, sin el esmero, sencillez, y naturalidad en el diseño, curiosidad en la execucion, y sòlida permanencia en el todo.

El Torno.

La facilidad de cortar la madera, pulirla, y labrarla fuè tambien la que hizo inventar el torno, y adelantarle. El tronco mas duro, y en quien el hierro, y el acero apenas hacen

(*a) Madera de Indias, bastante comun, y bien diferente del Calentabuco, y del Calembac, que lo uno, y lo otro son especies del Aloe de Cochinchina, y Camboge.

(**b) Arbol, que crece en varios parages de Indias, y tal vez hasta la altura y corpulencia de un Nogal. Dicción. Catal. ser. 5.

(**c) Ep. Latin BUXIS; Nebr. Dicción. let. P. Bugeta, ò caxas de Box,

mella alguna, como son el Acebo, y el Box, puestos en las manos de un Tornero, se pule, se redondea, y llena de escavaduras, ò estrías, de pomos, de cañas, y toda especie de labores, y llega à ser debaxo de su escoplo, ò gubia, yà columna, yà balaustre, yà peana, yà frontis, yà repisa, le dá la figura de caxa, de tapas, ò coverteras; y en una palabra, le comunica à aquel duro leño todas las formas, que quiere. El agradable, y divertido exercicio de tornear se hà visto passar en todos tiempos de los artesanos, y oficiales à las personas mas distinguidas, à defahogar, y esparcir los solitarios mas retirados, y à divertir, y entretener hasta los Principes mismos.

La union de la solidez, y flexibilidad en una materia, hà hecho tambien, que Estatuarios, Escultores, y Entalladores elijan la madera para representar en cuerpo entero, relieve, ò medio relieve, hombres, animales, flores, ramilletes, y toda especie de adornos, y objetos, que despues se han procurado trasladar à marmoles, y metales para hacer mas durable el arte, y el gusto de su lògro, y permanencia. Pero un gusto pervertido, y demasado aficionado à la brillantèz, y esplendor, hà adulterado, y deslucido, dorando solo, ò plateando las estatuas, los mas hermosos rasgos, y lineamentos de la escultura. Quantas figuras gallardas de Germano Pilòn, y de nuestros me-

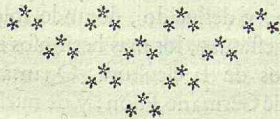
La Estatua-
ria, y Escul-
tura,

jores Escultores se han perdido, debaxo del bronce, y del oro, con que han borrado buena parte de su viva expresion, y ayre.

El Cav. Yo hè oido contar una historia, que tiene mucha relacion con lo que Vm. dice.

Min. l. 34. Alexandro estaba representado en la tierna edad de niño en una de las estatuas, que dieron mas honor à Lyfipo de Sycion. Hizola dorar Neròn, porque era solo de bronce, y la echò à perder, pues confumiò las facciones, y proporcion, dandola un ayre mas vigoroso de lo que pedia la ternura, y gracia de un niño. Quitaronla despues el oro, y àun con las ronchas, golpes, araños, y picaduras, que fuè preciso hacerla para quitarle, quedò mas hermosa, y estimable la figura. Pero señor, yo hè interrumpido lo que Vm. iba diciendo de los servicios, que nos hace la madera, y de los focorros, que nos trahen las Selvas.

El Prior. Lo que falta es bastante, y sería demasiado para ahora. En otra Conversacion podrèmos volver à tomar el hilo, y sacar à luz las ventajas, que hallamos en la solidèz, y dureza de la madera, y en algunas otras qualidades suyas.



LA MADERA.

CONVERSACION OCTAVA.

EL PRIOR.

EL CAVALLERO.

El Prior. **D**ESPUES de haberle manifestado à Vm. con gusto, y complacencia mia en la Conversacion passada las ventajas, que nos trae, y servicios que nos hace la madera, nos quedan otros, no menos estimables todavia. Su massa, su longitud, y àun mucho mas aquella union, y textura de sus partes, que impide que se tronche, y rompa, todo nos llena de beneficios. Cosa facil es hallar en la Naturaleza cuerpos grandes, y compactos, quales son los marmoles, y las piedras, que aplicamos à tantos usos, y de que sacamos tanto provecho; pero estas massas son dificiles de reunir, travar, y ponerse en obra; no admiten movimiento, ni juego; son quebradizas, è indociles, sin que firvan, sino assentadas, y en un reposo, y quietud perfecta. Por el contrario la madera, àun la mas desmesurada, entrega su enorme massa al dominio de el Hombre, para que la use,

Estacas, ò
cimientos de
madera en
los edificios.

y haga de ella quanto quiera. Los mayores troncos de arboles, los cabrios, y toda especie de estacas, de sesenta, y ochenta pies de longitud, se hinchan, è introducen en las entrañas de la tierra, para ir à buscar en las partes movedizas, que falsearian con el peso de la cantería, toba, ò tierra firme, que resista, y sostenga el edificio. Estas grandes maderas, ò estacas, encaxadas à fieros golpes, forman en la tierra, ò en el agua una Selva de maderages, ò floresta de columnas, tan firmes, y constantes, que llegan à ser muchas veces incorruptibles, y se disponen à sostener, y llevar sobre sus espaldas el peso enorme de los mayores edificios, con una consistencia, è igualdad, que ni aún la hallamos semejante en la solidez de la tierra misma.

Carpinteria.

Pero no solo baxan hàcia el centro estas massas tan grandes de madera para servirnos; con el mismo fin, las veo tomar otra direccion, y camino muy diverso. Suben à lo alto de los edificios, encadenan las paredes, y mantienen los techos, estrivando en ellas todo el peso de los tejados con una basta cubierta de pizarras, y aún de plomo.

Es menester ponerse en movimiento, y obrar para la utilidad del Hombre? Veranse los cabrios mas pesados, las vigas mas permanentes, las piezas, sesmas, ò medias varas mas gruesas apartarse de su lugar, ponerse en accion,

y

y movimiento, subir, baxar, dàr vueltas, huir, correr, y presentarse, à pesar de su massa, y peso, con tanta agilidad, como fuerza, para satisfacer al Hombre, y suplir la debilidad de sus fuerzas, y la flaqueza de sus espaldas, y brazos. De aqui nos vienen aquella cabeza, y brazos, que mantienen por espacio de muchos siglos el peso, vuelo, y movimiento de una campana de veinte à treinta mil libras de peso. De aqui los cubos de las ruedas, los eges, las caxas, y varas de coches, de pesadas carretas, y quanto aparato trahe consigo toda especie de carruages para transportar nuestras cargas, y equipages, adonde quiera que nos parezca. De aqui mismo los puentes levadizos, compuertas, garruchas, tornos, zuas, las alas, velas, ò aspás de los molinos, los lagares, batanes, funderias, (***) gruas, mazas para clavar en tierra las estacas, y otras muchas màchinas, que desembarazan, y perfeccionan en un momento lo que doscientos, ò trescientos brazos de los mas robustos jayanes no podrian acabar en todo un dia.

En fin, de aqui mismo, y por esta misma causa nos vemos proveidos de Barcos, y de toda especie de Navios, fabrica de una estructura tan ingeniosa, que parecen Ciudades navegantes, à quienes conduce el viento con sus habi-

Navegacion

Tom. IV.

Ii

ta-

tadores, para passar del un cabo del mundo al otro.

El Cav. Empresa bien ardua es atravesar el Oceano sobre maderas, unidas unas con otras: como le vendria al Hombre semejante pensamiento?

Origen de
las Artes.

Veia el Hombre al rededor de si animales de todas especies, que nacen proveidos de quanto les compete para mantener su vida, y que havia entre ellos algunos de extrema agilidad para caminar donde querian, al mismo tiempo, que se miraba à si mismo obligado à andar arrastrando por la tierra, y à buscar con fatiga una multitud de cosas dispersas, y arrojadas lejos de si. Veia passar sobre su cabeza otros animales, ligeros como el viento, que hendian sin obstaculo el ayre, y se transportaban de una à otra parte, sin que el ancho, y dilatado mar les detuviese los vuelos. El Hombre, que vino al mundo desproveido de todas estas ventajas, las procurò supliir con el entendimiento, y discurso, que le fuè dado en lugar de todas ellas: poco à poco llegò à servirse, y hacer trabajar en su alivio à los animales terrestres, y hallò tambien en el ligero peso de la madera, y en la movilidad de las aguas, junto con la fuerza de los vientos, medio para lograr por mar, y tierra transportes, y carruages tan ligeros, como las alas mismas de los pajaros. Despues de esta invencion, no se encierra ya
el

el Hombre, como antes, en un rincón de la tierra: camina à todas partes, corre todos los Reynos, y hace que las Provincias mas lejanas conserven entre si correspondencia. Las Ciudades, situadas en las desembocaduras de los Rios, con la oportunidad de recibir por el mar mercancías de los Países estrangeros, hacen subir las suyas contra el hilo, y corriente de las aguas, y distribuyen por todo un Reyno sus Generos. De este modo se hallan juntas, y como una Ciudad sola Paris, y Nantes: y todos los habitantes de un Estado parece, que vienen con esta comunicacion à serlo de una Ciudad, se conocen unos à otros, se ayudan, y se protegen en sus negocios, y dependencias, y se visitan reciprocamente como amigos. Y aùn se puede decir mas, que toda la tierra es una sola Ciudad, cuyos barrios son los continentes; pues con la invencion, y adelantamientos del arte de navegar, se encamina el Hombre desde la una extremidad de la tierra hasta la otra, como passa un vecino de Venecia de un barrio à otro de su Ciudad en una gondola. En menos aùn de dos años puede andar nueve mil leguas, y con el socorro de un Navio, y de sus velas arriba adonde nunca pudieron llegar las aves. Quando las Aguilas, y los Alcones han querido volar tan lejos como và el Hombre, se han perdido en la mitad de su vuelo, ò por hambre, ò por cansancio.

Despues de todos estos socorros, y ventajjas, que sacamos de la madera, se podria creer, que nos franquea otro beneficio, todavia mas importante? Pues ello es asì, la madera es el principal auxilio de nuestra vida, puesto que contiene la materia, ò alimento mas proporcionado para el fuego, sin el qual no podríamos, ni aprestar nuestros manjares, aùn los mas comunes, ni fabricar la mayor parte de nuestras cosas, las mas necessarias, ni tampoco conservar nuestra salud.

El Sol es como alma de la Naturaleza, pues à todo le comunica accion, y vida; pero no somos dueños los hombres de hacer, que vuelva su fuego hàcia nosotros para usar de èl, segun lo pide la necesidad, ò la conveniencia, yà sea para cocer nuestras viandas, yà para fundir, y disponer los metales, ò para ablandar, secar, ò purificar las materias de que usamos. La madera, ò leña es substituta del Sol en la mayor parte de todas estas operaciones, y pone en la mano, y eleccion del Hombre los grados de calor, y fuego, que necessita, con solo añadir, ò quitar leña à la lumbre.

En Invierno, quando el Sol se eleva poco sobre nuestro Horizonte, y la longitud de las noches, las nieblas, lluvias, y hielos, serian capaces de enflaquecer, y debilitar nuestro calor natural, hasta llegar al extremo de poder-
nos despojar de la vida, que el mismo calor

nos conserva, nos vuelven el temperamento, y calor connatural nuestros hogares, braseros, y chimeneas, comunicandonos la alegria, que haviamos perdido con èl.

El Cav. Ahora concibo, segun toda su extension, la necesidad que tenemos de la madera: estos arboles, que miramos como esteriles, y aùn les damos esse nombre, son de mayor recurso para nosotros por su ventajoso cuerpo, y abundante poda, que los arboles fructiferos. Pero la madera, que necessita la Francia es tan rara, y està tan escasa como se dice: Prophecìa hay estendida por todas partes, de que perecerà algun dia este Reyno por falta de leña: este discurso tiene algun fundamento?

El Prior. Vm. podrà juzgar de la falsedad de essa prophecìa, por la historia de las Selvas, y Florestas de la Francia, de que quiero hacerle un breve resumen.

Esta materia tan preciosa, como necessaria para todos los usos de la vida, era en otro tiempo excesivamente abundante en Francia, y en la Europa entera: yà servia de embarazo. Es creible, que despues del diluvio, llevadas las simientes de las hierbas, legumbres, y arboles por todas partes, à discrecion de las olas, y libre movimiento de las aguas, y dexadas, segun la casualidad las iba colocando, retoñecieron, ocupando casi toda la su-

perficie de la tierra, y sus estendidos continentes. A medida, que las Naciones, que vinieron de Oriente, se iban adelantando hacia el Norte, y estendiendose hacia el Poniente, se vieron obligadas à rozar, y hacer desmontes en aquellos parages, que quisieron habitar, y destinar al cultivo, para poder vivir con comodidad en ellos. Quanto mas se iban poblando Alemania, y Francia, tanto se disminuian las Selvas, è iba cayendo el dominio de las Florestas.

Con todo esto se mantienen aún tan dilatadas, y eran de tan corta utilidad en el siglo doce, que los Señores abandonaron, y dieron comunmente territorios enteros, y posesiones muy grandes à los primeros Religiosos, que llegaban à pedirles un retiro. Los Discipulos de San Norberto, y San Bernardo se aplicaron con un ardor infatigable à desmontar, y dexar raso, y sin arboles, ni malezas el centro del territorio, que habitaban. Estos laboriosos Solitarios convirtieron poco à poco en tierras de excelente fertilidad, y abundantes rentas los parages mas olvidados, y partes mas despreciadas, adonde jamás havia llegado la segur, ni la hacha del leñador. Se puede decir bien en su alabanza, que lo que recibieron era entonces de muy poco valor, y que fueron ellos mismos los obreros, y los que adquirieron con su afan las haciendas grandes, y los bienes, que ocasionan al presente à sus Successores la embidia.

Los

Los Señores, y Comunidades, que tenían madera en mucha mas abundancia, que necesitaban, dexaron la mejor parte para tierras novalas, ò para que se labrasen, y cultivasen de nuevo. El numero de habitadores se acrecentaba, à proporcion de lo que se ensanchaba el terreno, y del aumento, que adquiria el producto; porque es experiencia incontestable, que quanto mas se cultiva la tierra, tanto mas fructifica, y se aumenta el numero de habitadores; y mutuamente, que quanto mas se aumentan las Poblaciones, tanto mas se cultiva la tierra. El Estado, de hecho, se halló bien, y se vió feliz con todos estos desmontes; pero como aún en las cosas mejores se puede pecar por exceso, y por mas estimable que sea el fruto, que nos dà la tierra, podria suceder, à fuerza de derribar, rozar, y limpiar las Selvas, que se experimentasse en Francia una suerte, ò infortunio semejante, al que experimenta Inglaterra, que hà dexado perecer totalmente sus Maderas, y sus Selvas. En este caso serian los Franceses, aún mas dignos de llorarse, que los Holandeses, que suplen el defecto de la leña con la turba, que es una tierra oleosa, que sacan del fondo de sus lagunas. Tambien serian mas dignos de compasion, y de lástima, que los Ingleses, que encuentran, yà à mayor, y yà à menor profundidad de la tierra, vetas grandes de carbón de tierra, y otra especie de

Hu-

Hulla, (***) ò piedra crassa, llena de betùn, ò de azufre, y de partes metallicas, cuyo olor, aunque no es muy apacible, se haria por lo menos soportable con la costumbre. En fin, se perciben muy bien las funestas consecuencias, que se podrian seguir, de que cada uno tuviesse la libertad de disponer de sus arboles, y maderas, como de qualesquiera otros bienes. Un gobierno, y ordenanzas sabias supo prevenir en Francia lo conveniente, y evitar la necesidad de ir al Norte à buscar las provisiones de madera, y leña. Sus Reyes, atentos siempre à aprovechar, y servirse en su Reyno de quanto el terreno puede producir, establecieron una jurisdiccion en el repartimiento de las aguas, y de las Selvas, para impedir las ruinas, y desmontes voluntarios: se arreglò el tiempo, y el orden con que se debian hacer cortes, y podas, y se prohibiò expressamente echar à tierra, ò arrancar un arbol, hasta que el Superintendente, ò Oficial huviesse convenido, y puesto el sello de la permission, que se daba. (***) Pero no se contentaron con no dexar al capricho de los Particulares el derribar la arboleda gruesa, ò arboles grandes, y de elevado tronco; sino que se pusieron, ademàs de esso, limites, y leyes en los Bosques, cuyos arboles se permitian cortar, aunque no passasse

Jurisdiccion
en orden al
repartimien-
to de las
aguas.

V. las Ordenanzas de las Aguas, y Selvas, y principalmente la admirable Ordenanza del año de 1669 en Francia.

(**) HULLA llaman en Castilla al carbòn de piedra.

(***) La Junta de Obras, y Bosques es en Espana un equivalente de esta Jurisdiccion, y Ordenanzas de Francia.

se plantiò de diez años, para sacar de ellos haces de leña, gabillas, tablas delgadas, vigas pequeñas, ripias, y aros. Como la madera gruesa, de que se fabrican las casas, y se provee la Marina, y Astilleros es la mas importante de todas, se ordenò para multiplicar los arboles grandes, conservar en todo caso, y talla, diez y seis de la edad misma del arbol, que se cortaba en cada huebra, ò en cada cien perticas (***) del Bosque, que se permitia al desmonte, quedando siempre los arboles pequeños, ò que no llegan à quarenta años, y que se havian reservado en las tallas, y cortes precedentes, sin poder el podador estender su segùr, hasta que el Magistrado conceda licencia al propietario para que corte los arboles, que sirven folamente para leña. Los que se guardan sin cortar, llegan al cabo de algun tiempo à ser muy altos, y corpulentos, y esparciendo buenas semillas en el contorno, y bosque que se cortò, impiden que la madera inutil tome cuerpo.

Asimismo hay reglamento, para que quando se cortan los arboles grandes, se dexen diez sin cortar en cada huebra. Tambien se prohibiò à los Particulares, en las Selvas per-

Tom. IV.

Kk

mi

(***) La arpena, huebra, ò obrada comun de Francia tiene cien perticas, de diez y ocho pies cada una. Rich. Diction. let. P. ò de diez y ocho à veinte, segun el Dictionario de las Ciencias, pal. Perche; con que una huebra, ò arpena, como aqui se toma, viene à ser dos mil pies, ò poco menos, y así esta huebra es casi doble de la obrada, ò huebra de Castilla. V. Odin. Dic. let. A.

mitidas al desmonte, el disponer de los arboles menores, y hasta que passen de quarenta años, y de los grandes, hasta que llegassen à la edad de ciento y veinte, lo qual facilita eficazmente el lógro de toda especie de maderas.

Pero todavia passò mas adelante esta precaucion. Hallandose oprimidos los arboles con la espesura del Bosque, echaban antes pocas ramas, engruessando su tronco, y elevando su copa sumamente, por no hallar impedimento alguno hacia lo alto. Previose, pues, que en llegando estos arboles à cosa de quarenta años, no se podrian engruessar, ni subir tanto, echando ramas à una, y otra parte en los vacios, que les dexaban las tallas; y que podrian ser mas facilmente arruinados, ò enflaquecidos del frio, si se hallassen al descubierto, y no en la espesura del Bosque: ademàs de que lo que resistiesse à la aspereza del hielo, no podria siempre escapar de la segur del rustico leñador, que no conoce ley superior à su necesidad. Para lograr, pues, en un todo, y por medio mas seguro arboles corpulentos, y altos para armazones de casas, y fabricas, decretò Luis Decimo quarto, que ademàs de todas estas Ordenanzas dichas, se le reservasse la quarta parte de las Selvas, y Bosques de todas las personas, y Comunidades Eclesiasti-

cas, ò que, como dicen, se hallaban en manos muertas. Esta quarta parte vino à hacerse como una cosa sagrada, à la qual, àun el Superintendente no puede conceder, que se llegue, ni se executa sin expressa comision del Consejo, el qual jamàs la dà, sin haber justificado primero la necesidad de cortar los arboles, porque se pierden absolutamente, si no se cortan.

Muchos propietarios, poco contentos con lo que les producen los arboles nuevos, ò que no llegan à quarenta años, y que quedan intactos en los Bosques, que se cortan, son ya de parecer de reemplazarlos con una proporcion de terreno, que se dexe para arboles de la mayor magnitud. (**)

A estos reglamentos tan prudentes han añadido la Corte, los Señores, y las Ciudades exemplos muy utiles. Los Caminos Reales comienzan à tener adornadas sus orillas de largas filas de Olmos, ò de otras especies de arboles, que podran con el tiempo servir de mucho socorro. Atravesando Provincias enteras, logra el caminante un verde hermoso, que le divierte, sin quitarle la vista del terreno por donde viaja. Nuevos caminos, y encrucijadas anuncian por todas partes con se-

(**) Todo este punto de los dueños de las arboledas ontinò la traduccion Italiana.

mejante adorno, y recreo la vecindad de Castillos, y Ciudades. De veinte años à esta parte se hà trocado la Francia por este medio en un Jardin de delicias.

El Cav. Vm. me hà librado del miedo de que nos faltasse la leña, y que por consequencia no pudiessimos provehernos de carbòn. Pero para assegurarlos mas por otra parte, sería necesario el dia de oy hacer lo contrario de lo que en otro tiempo se hacia. Las Selvas, y Bosques inutiles se reducian à tierras de pan llevar, y las tierras, que ahora tienen esse defecto sería conducente darlas el de producir, y criar maderas. Yo conozco terrenos, en que solo se siembra un poco de Avena, ò Trigo negro, ò Alforjòn, y esso de seis en seis años, ò à lo mas de cinco en cinco.

El Prior. Muchos Particulares han entendido, con felicidad, y buen suceso, lo que Vm. dice, y es uno de los medios mas proporcionados, que se han hallado para mejorar una tierra muchos años hà, y principalmente las tierras valdías, y sumamente lejanas.

El Cav. Pero es necesario esperar mucho tiempo para coger algun fruto de semejantes plantios.

El Prior. Un Padre de familias, que se fatiga, y atormenta toda su vida para dexarles un passar muy decente à sus hijos, se priva-

rà facilmente algunos años del misero producto de una tierra arida, ò intratable para asegurarse à si, y à los suyos al cabo de algun tiempo el lògro de una renta mas abundante, y segura.

El Cav. Yo hállo otro inconveniente en la determinacion de plantar una arboleda. El suelo fertil se guardaràn muy bien de hacerle Selva; pero el malo, y estèril para granos serà à proposito para Bosque? Producirà buena madera?

El Prior. No hay, de modo alguno, tierra tan estèril, y tan seca, que no pueda producir alguna especie de madera, como ni hay tampoco madera, que no sea un censo, y renta segura. Quando el fondo de tierra fuesse tan endeble, que no pudiera criar, sino solamente alamos negros, y retamas, que serà bien raro suelo tan misero, el provecho sería àun mayor, que el de un poco de Alforjòn, ò Trigo negro, sembrado de cinco en cinco años: à lo menos se asegurarìa leña para la lumbré, y alivio de los vecinos de todo el País, ademàs de ser un refrigerio, y recurso util à los rebaños, y manadas de Ganado, que curan sus enfermedades, paciendo las puntas de la retama. La carestia de madera en un País, la vecindad de una Poblacion numerosa, la de un Rio, en que, ò por medio de

bar-

barcas, ò dexada al hilo, y corriente del agua, ò como se dice, à madera perdida, se transporte (que todas son circunstancias, que se encuentran unidas muchas veces) son motivos poderosos para alentar los propietarios al plantio. Innumerables exemplos les dan fianzas seguras del buen suceso; no hay aqui mas dificultad, que la que trae consigo el primer plantio; esto es, el que se halla en el primer rompimiento, ò abertura de los hoyos, en que se han de meter los plantones, y en la eleccion de un terreno, proporcionado à la especie de arboledas, que se elijan. Aquellos arboles aventureros, que vemos de trecho en trecho en los caminos reales, y en otros muchos parages en las mas aridas Provincias, son una incontrastable señal de quanto puede producir la tierra, y parece que à los que la habitamos nos dan en rostro con la tristeza, y desnudez de nuestra madre.

El Cav. Y cómo se habria uno para comenzar un plantio?

Modo de plantar una arboleda.

El Prior. El primer trabajo necessario en quien plantá una arboleda, es abrir en todo su circuito una zanja profunda, de cuya tierra se forma un ribazo à la orilla de la zanja misma, y al lado de la arboleda. Sin esta primera precaucion, y cuidado, las bestias arrui-

na-

narian la obra, y la esperanza bien presto. El plantio se puede hacer de dos maneras, ò por medio de semillas, ò con plantones, ò arbolitos nuevos. De este ultimo modo se lograràn mas presto; pero tambien el gasto será mayor: por medio de las semillas tardará mas; pero el coste es menos, y la naturaleza de la madera será mas vigorosa, y durable.

Para plantar una arpena, ò obrada entera, que se estiende à cien perticas, de veinte y dos pies cada una, (**) son necessarias cosa de catorce mil plantas, que se venden à diez, ò doce sueldos (**) el millar. La compra se hace de los Particulares, que tienen Bosques propios; pues està prohibido arrancarlas de las Selvas Reales, y Comunidades Eclesiasticas; porque todo el Estado se interesa en no sufrir, que se desmiembren, y disminuyan en semejantes parages las arboledas. Y quando se faca de ellas algun planton, es solo tolerancia, à quien autoriza la necesidad, y el buen empleo, que se hace de el. Las nuevas plantas, que se comprehen deben ser algo crecidas, y fuertes, de abundantes raices, y acabadas de arrancar. La dilacion, solamente de

(**) Dos impresiones que tengo del Espectaculo hacen estas perticas de ciento y veinte y dos pies cada una: juzgo que es error, yà porque las perticas son, como dexo notado arriba, tanto menores, y yà porque la traduccion Italiana las pone aqui tambien de solos veinte y dos pies.

(*) Veinte sueldos son quatro reales de vellon, aunque en Francia hay alguna variedad en los sueldos. Veafe el Diccion. de Com. y el de las Cienc. let. S.

de dos dias , es capaz de arruinar mucha parte de ellas.

Plantones.

El modo mas cómodo de plantar los nuevos arboles , es empleando en esto el arado. Despues que se abrió un sulco , van dos personas al lado de los Caballos , y meten en el sulco los plantones , algunos pies uno de otro. El arado los cubre al punto , echando sobre ellos la tierra del nuevo sulco que abre , y de este modo se pueden plantar al dia hasta setenta y cinco percas de tierra , lo qual tendrá de coste tres libras , y quince sueldos , pues cada huebra cuesta cinco libras , ò veinte reales. Los dos trabajadores quedarán contentos con doce sueldos al dia. Tambien se puede plantar , abriendo hoyos , ò zanjas largas ; pero este trabajo es mayor , y mas caro.

Semillas.

Para emplear bien los fabucos de haya , y los granos , ò semillas del olmo , debe estar sumamente desmenuzada la tierra , de modo , que nunca se podrá pecar en esta razon por exceso ; porque el tallito , ò cuerpo feminal en ellas es sumamente delicado , y no arroja con tanta fuerza , como las bellotas comunes , que basta se echen en el sulco , y se cubran de tierra con el arado. La simiente del olmo solamente cuesta el trabajo de recogerla : Los fabucos se venden en muchas partes à diez sueldos el celemin , y con media fanega hay para

para sembrar toda una huebra , ò arpena de las que hemos dicho. Pero de las bellotas son necesarios diez y seis celemines para el mismo terreno , si bien solo cuesta quatro , ò cinco sueldos cada celemin.

Antes de echar los granos , ò semillas en las zanjas , hoyos , ò sulcos , todo con su distancia regular , y proporcionada , será precaucion digna hacer que broren , y se entallezcan primero entre arena ; pues por este medio se asegura no ocupar la tierra con simientes infecundas , sino provadas , y que ciertamente se logran.

Las nuevas plantas , que salen de estas simientes piden cuidado particular en varias cosas los primeros años : regandolas en tiempo de sequia se adelantan mucho. Asimismo se deben entalecer , quando se reconocen desmedradas por el excesivo numero , y labrar , y trabajar la tierra , que se reconoce apretada , dura , y compacta , expurgandola al mismo tiempo de las hierbas , que sufocan , y roban la substancia , y alimento à las plantas.

Diez años despues de la primera poda se podrán sacar de una obrada sola ochocientos , novecientos , y aún mil haces de leña : passados otros diez dará un tercio más ; pero si se dexan crecer los arboles , sin lle-

Utilidad de
estos plan-
cios.

garlos por veinte, ò veinte y quatro años; darà la obrada en este caso hasta diez, ò doce cuerdas de madera, (***) y mil haces de leña, sin hablar de todas las especies de alamos, y madera blanca, que contribuiràn con pèrtigas, sèfmas, viguetas, y estacas para cobertizos en los Jardines, y Huertas. Dexo aparte los arboles, que se vãn reservando, ò aquella porcion de monte, que se guarda para maderas gruesas de Fabricas, y Navios, y que con el tiempo proveeràn de vigas para los techos. La experiencia enseña, que una arboleda de estas dà en los diez años doscientos, doscientos y quarenta, ò doscientos y ochenta reales por cada huebra, y un escudo solo (***) en gastos de zanja, y plantas. Si la tierra en que se hace el plantio no estaba antes arrendada, sino en veinte y cinco sueldos por huebra, el adelantamiento, que es preciso hacer, y la suspension de los diez años, en que nada se saca de la madera, seràn reemplazados, y pagados con mucha mayor ganancia desde la primera poda; pero en adelante con suma ventaja.

Si en lugar de un Bosque para leña, ò maderas pequeñas se quiere criar una arbo-

(**) Cuerda de madera, se entiende una medida de troncos, cortados para leña, cada uno de quatro pies de largo, y colà de ocho de alto. Rich. Diccione. let. C.

(***) Vale sesenta sueldos, ò doce reales, de vellon. Richel. Diccione. let. E.

leda de madera gruesa, (***) se puede lograr la ventaja de diez, ò doce años, plantando de seis en seis pies, ò algo mas raros arboles nuevos, ò plantones de seis à siete pies de altos, y de quatro à cinco pulgadas de diametro en su grueso, teniendo la precaucion de afirmarlos con una estaca, ò rodrigòn, contra los impulsos del viento, y de cercarlos de espinas contra las frotaçiones de los animales; y en este caso se evita el gasto, que se hiciera en la zanja.

En los Bosques no se hace la poda, sino de nueve en nueve años, y si se dexan en hueco tres podas; esto es, que en veinte y siete años no se llegue à los arboles, vienen estos à formar *Bosque mayor*, y dentro de sesenta años mucho mas.

El engaño, y perjuicio grande, que cabe en esta especie de mejoría, y ganancia, es, si se quieren criar en la tierra, que se elige, no aquellos arboles, que ella puede alimentar, y para los quales es apto el terreno, sino los que se apetecen, ò necesitan. Este engaño es tan peligroso, como facil de evitar; pues se conoce facilmente,

Ll 2 que

(***) En Francia hay dos especies de Bosques, ò Selvas, que se podan, ò cortan. En el uno usan del termino TAILLIS, quando se poda, y se corta en el solo madera para leña, ò de poco cuerpo. Al otro le dan el nombre de FUTAYE, en que solo se cortan maderas gruesas para Casas, Navios, &c. Al primero le llamamos aqui Bosque menor, y al segundo Bosque mayor.

que especie de madera puede producir cada País, y que tierra es la que apetece cada arbol.

La Encina
Quercus.
Robur.

La Encina, que es tan util para la fabrica de edificios, jamàs prueba bien en tierra arenosa; pero se logra admirablemente en tierra pedregosa, y en greda suelta, y endeble.

Fresno.
Fraxinus.

El Fresno, que se emplea con propiedad en arados, eges, pertigas, escaleras, y mangos de herramientas, por ser madera nada vidriosa, ni quebradiza; no se logra con felicidad en tierras duras, frias, arcillosas, ni gredosas; pero se engruesa, y sube à una prodigiosa altura en tierras sueltas, ligeras, y de poco fondo, y mucho mejor en llanuras, que en collados.

Serbál.
Serbus.

El Serbál, que es sumamente estimado por la solidez de su madera, dice bien en tierras frias; pero substanciosas, y de buen mantenimiento: su hoja imita bastante à la del Fresno; (***) pero es mas blanca por debajo.

Cornizo.
Cornus.

El Cornizo, (***) cuya madera es casi

(***) La traduccion Italiana dice, que à la del Eshio, que no es el Fresno, sino una especie de roble, en Latin Esculus, Latifolia, y Arborescula. Veanse los Dictionarios de la Cruzca, Amb. y Nebr. let. E. y Ier. S. y el Italiano mismo le toma por Haya. Traduc. lib. 4. dial. 8.

(***) Algunos le dan el nombre de Cornizolo, otros de Cornejo, y otros de Cerezo silvestre; pero esto, segun Huerta, traduc. de Plin. sin razon, parece ser especie de cornicaba, de que hay varias.



B. a. & c.

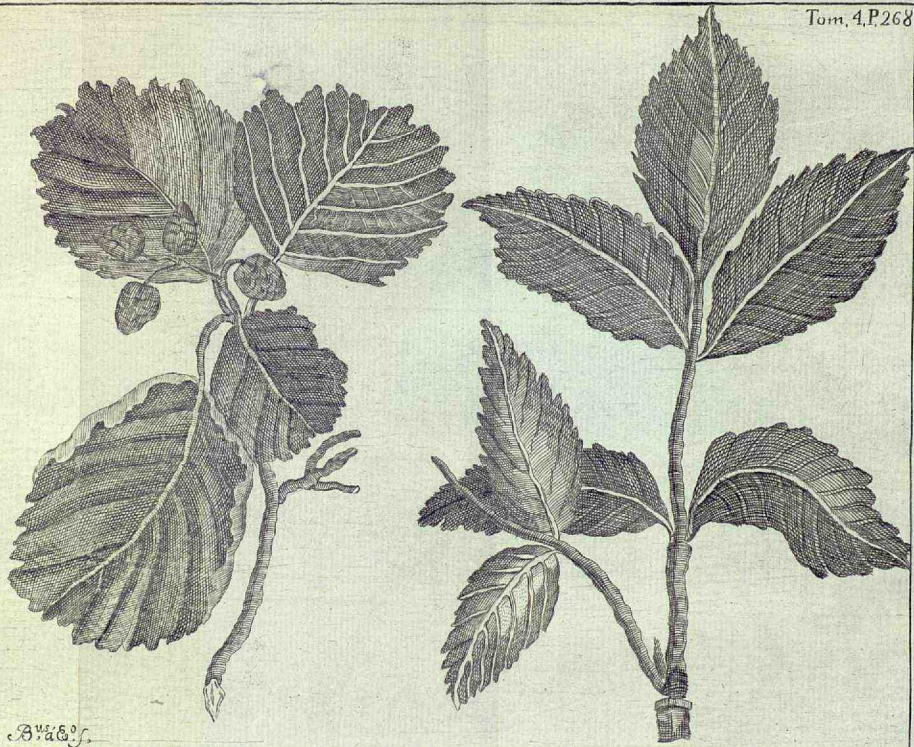
B. Follage de la En



B.^m à G.

B. Follage de la Encina Verde, con subellota

A. Follage de la Encina



B^{ra} & S.

El Alamo lívico o alpino.

El Fresno.



tan dura, y sólida como la del Serbàl, en todas partes se logra, y àun en los lugares sombríos. La fruta de uno, y otro es agradable, en estando bien madura.

La Haya, y el Carpe, que dàn una madera tan saludable, y capital para el uso de chimeneas, bràsseros, y cocinas, y tan util para hacer remos à las Galeras, vienen como se puede desear en tierras fuertes, en montañas, y àun en la greda misma. De los Fabucos de la Haya se saca un aceyte bueno para el uso de las comidas, despues de haber estado enterrado dos años en tinajas, ò vasos, fabricados de pedernal.

Los Olmos, cuya madera es buena para fabricar canales, bombas, ruedas de aceñas, y todas aquellas piezas, que estàn siempre dentro del agua en Molinos, y Navios; y que además de esso, es muy estimada para toda especie de carruages, no pide sino una tierra suave, y bien preparada. Si se quiere, que el Olmo forme una hermosa copa, se dexa entre uno, y otro arbol la distancia de veinte pies.

El Platano, cuya madera es fuerte, y robusta, como la del Haya, se cria con felicidad en las llanuras, y en lugares algun tanto humedos.

El Castaño, era en otro tiempo una ef-

La Haya.
Fagus.
El Carpe.
Carpinus.

Olmo.
Ulmus.

El Platano;
Platanus.

El Castaño.
Castanea.
Castaneus.

pecie muy comun, y muy util en la Francia. Los curiosos acuden con gusto à admirar la hermosura, limpieza, y perfecta conservacion de la madera de este arbol en las mayores Iglesias de Francia, en donde casi se hà consumido esta especie. Prueba con felicidad lejos de pantanos, y lagunas, en los lugares mas aridos, y mas inutiles, à lo largo de las faldas de montes, y en sus declives, y cuestras, que miran hàcia el Norte: entre pedregales, lapizares, y arenales, y aùn en la toba se infinuan tambien con fortuna los Castaños. La bondad de su fruto, la hermosura de su follage, à quien casi nunca llegan los insectos, la excelencia de su madera para Navios de linea, y Embarcaciones grandes, la promptitud con que crece, y se engruesa; y en fin, la suma facilidad con que se multiplica en toda especie de tierras, han empeñado (aùn en Francia) à muchos Particulares à que los planten en los parages mas inutiles de sus terrenos, y heredades, y se puede esperar, que hagan revivir este hermoso arbol, que estava casi perdido. Solamente desde Francisco Primero acá se han multiplicado en Francia los Olmos, antes desconocidos en sus Selvas, y han arriesgado con felicidad las pruebas, y experiencias en mil parages, en que jamás se havia

Mem. de
la Academi.
1721.

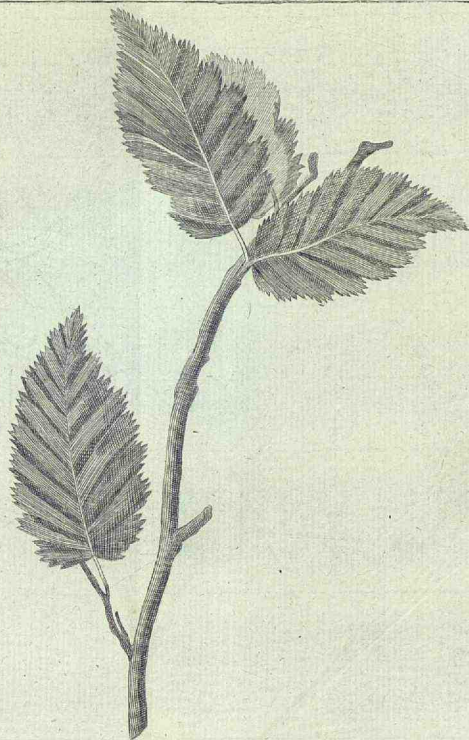
Chozas sculp.

El Olmo pequ.



Chozas sculp.

El Olmo pequeño



El Carpe

via hecho antes alguna. Pues con muchas razones deberán experimentar, y probar fortuna con los Castaños en las tierras inútiles, en que en otros tiempos se vieron cubiertos de hermosura, y frutos. Al ver los terrenos de Limosin, que apenas pueden producir Alforjón, ò Trigo negro, y Lentejas, tan poblados de Castaños, que son su principal riqueza el dia de oy: se puede asegurar la felicidad con que se lograrán en el resto de la Francia, en donde se vieron antiguamente tan frondosos, y tan buenos.

El Nogal, cuya fruta, y madera son de tan conocida utilidad en todo el mundo, prueba bien en la tierra fuerte, y compacta; arroja perpendicularmente, como la Encina, su ramo, ò raíz principal, hundiéndose, y baxando siempre. Muchas veces se ve florecer este arbol en tierras gredosas, y en las mas estériles. Los que plantan los Nogales à mucha distancia uno de otro, como de treinta, y aún quarenta pies, y los ponen fuera de todo insulto, lejos de caminos pasajeros, obran sabio, y prudentemente.

El Avellano es de muy buen usufructo en su poda, dando al cabo de nueve, ò diez años haces de leña, aros, escalas, pertigas para los lupulares, ò terrenos en que se

El Nogal.
Nux juglans

El Avellano.
Corylus.

se producen los Lupulos, y para muchas otras comodidades de la vida humana: prevalecerà sin dificultad en qualquier terreno ligero, y arenoso.

El Tilo.

Tilia.

El Tilo, (**), cuya madera, à la verdad, no es muy propia para obras grandes; pero su corteza es util para sacar de los hilos, que contiene, fogas de pozo, y toda especie de cordage; este arbol à toda tierra la tiene por buena, y singularmente prueba bien en la gruesa. Yo le hè visto de una hermosura perfecta en medio de un arrenal, que tenia la arena seis pies de alta.

El Abedùl, ò Betùlla (**), se acomoda à toda suerte de aspectos, y situaciones.

Una tierra pantanosa, ò solamente humeda, y muchas veces inutil para todo, producirà abundantemente aquellas especies de madera, que se pueden llamar amphibias, pues vienen medio en tierra, y medio en agua, como el Sauce común, el Sauce enano, ò Mimbres, de que se adornan utilmente aquellos parages, que abandonan los Rios. El Alamo, tanto el blanco, como el negro, y el Alpino, que es una tercera especie tambien de Alamo, todos prueban, y

Abedùl, ò
Betulla.

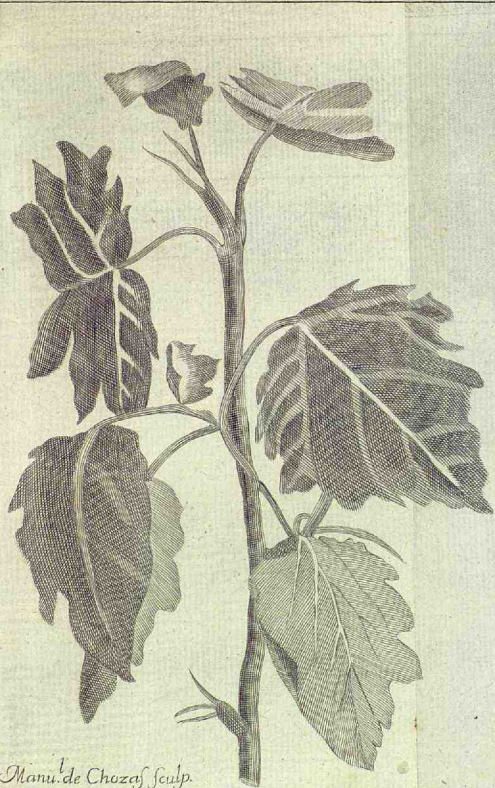
El Sauce.
Salix.
Mimbres.
Saucedal.
Salicium.
Mimbres.
Vimen.
Alamo blanco.
Populus.
El negrillo,
ò Alamo negro.
Tremulus.
Alamo Li-
byco, ò Al-
pino.
Alnus.

(**) Tila, ò Tildon, que todos estos nombres le dan.
(**) Nebija Semida, Diccionario, let. T. Vesé lo que notamos arriba.



Mano de Chozas Sculp.

Follage del Alamo Blanco.



Manu. de Choisy Sculp.

Follage del Alamo Blanco.

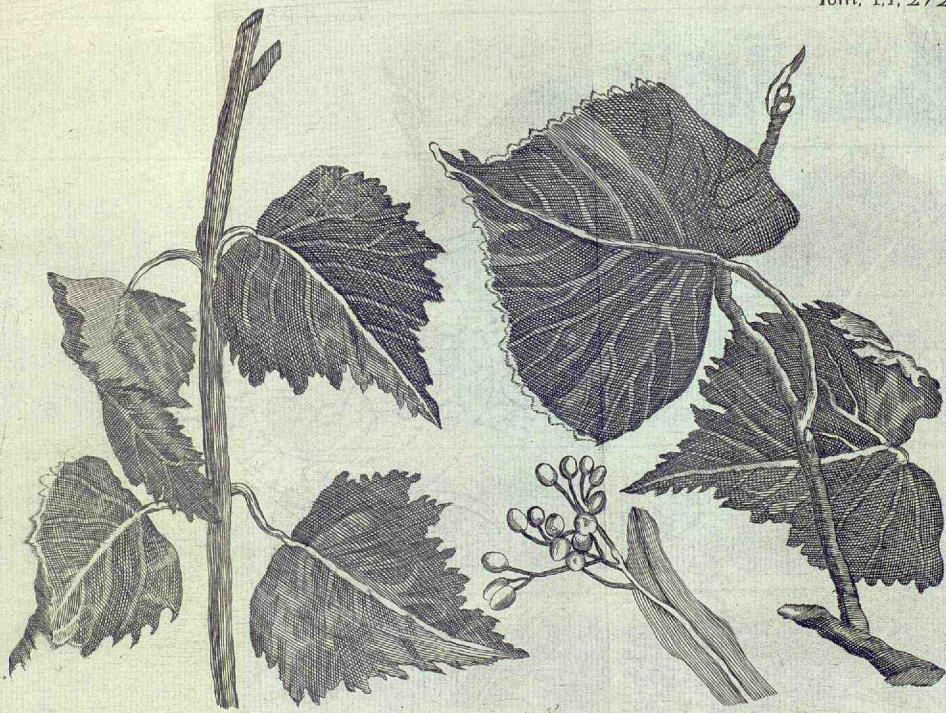


Follage del Alamo negro ó Negrillo.



Choisy Sculp.

A El Cornizo. B. La Cornizola. C. Follage del Serbal. D su magnitud natural.



B^{us} á la.

El Abedul ó Betulla.

El Aho y su Fruto.

el Libyco, ò Alpino con particularidad en sitios húmedos. (**). Este último, y los Mimbres son lo mejor, que se puede sacar de las lagunas, porque el Alamo Libyco sirve para fabricar canales, y particularmente para estacas en los Rios, en donde se conserva maravillosamente debaxo del agua; pero no es de tanta dura, y consistencia en el ayre, que le hace perecer muy en breve.

Si algun suelo no se halla proporcionado para alguna de estas especies de arboles, que nos son tan utiles, y de tanto uso, lo qual es casi imposible en nuestros climas; à lo menos se podrán plantar en el tal terreno Boxes, que se fortifican en los lugares mas frios, y sirven para cucharas, caxas, peynes, y mangos de diferentes instrumentos. Tambien se podrán plantar otros arboles, de los que conservan siempre su verdor, destilan gomas, y son resinofos, como el Pino, el Cyprès, (**). la Meleffa, ò Tèa, (**). y sobre todo el Abeto, que es sumamente comun para embutidos, y entre los Enfambladores.

Como Dios hà diversificado las plantas, segun nuestras diferentes necesidades, tam-

Tom. IV. Mm bien

(**) Veafe lo que va queda norado, acerca de la equivocacion, que hay comunmente de estos Alamos.

(**) La traduccion Italiana omite el Cyprès.

(**) Es especie de Pino. Nebr. Diccion. let. L. y muy parecido al Abeto, Cruca, pal. Larice.

Boxes:
Buxus.

Pinos.
Pinus.
Cyprès.
Cupressus, ò
Cyparissus.
Meleffa.
Larix.
Abeto.
Abies.

bien hà variado la tierra, segun lo requieren las plantas. El Hombre, que puede vencerse facilmente de este destino, y de esta tan señalada conveniencia, no tiene derecho para quejarse de la esterilidad del suelo, ò terreno que posee, si esta herencia no le sustenta, solamente lo podrá atribuir, ò à su pereza, ò à la poca reflexion, y sumo engaño, que padece, y muestra, quando exige de la tierra una produccion, y un fruto, para el qual no la destinò el Criador, quando la hizo.

El Cav. Vm. acaba de hablar de muchas especies de arboles, que conservan siempre su verdor. Esta diversidad, que tienen de los demàs, nos trae acafo algun provecho?

El Prior. Quando Dios hace, que sucede para la mayor parte de las plantas el reposo del Invierno, al trabajo que tuvieron en las otras tres estaciones, hace ver tambien, conservando su follage, y verdor al Enebro, al Acebo, al Orusco, ò Yusbarba, (***) à la Encina verde, ò coscoja, (***) y à otros muchos arboles, que no està atado, ni sujeto à ley, ni à necesidad alguna; pero con todo esto no se sirve de su libertad

Enebro.
Juniperus.
Acebo.
Aquifolium.
El Orusco, ò
Yusbarba.
Rufus.
La Encina
verde, ò cos-
coja.
kcx,

(**) En lugar de esta planta, que omite, pone la traduccion Italiana al Cyprés.
El Orusco, ò Yusbarba es una especie de Acebo, de que hay quatro diferentes.
(**) Algunos le llaman MATA-RUBIA.



Especie de Arze.



B^u á E^o f.

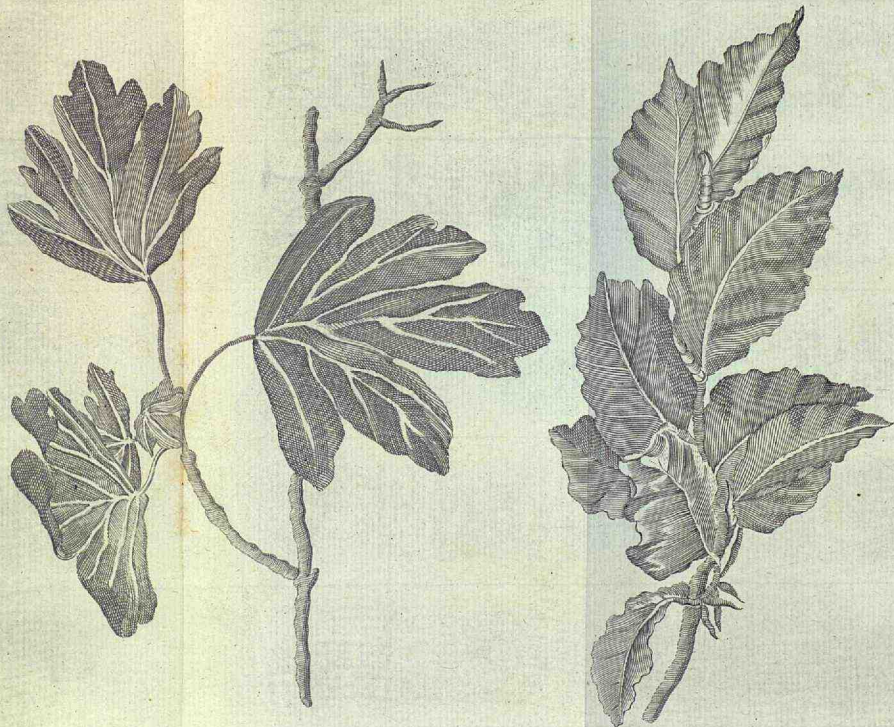
El Abellano -

Especie de Arze-



Man^o Rodriguez sculps.

El Castaño.



Manf. Rodriguez sculp.

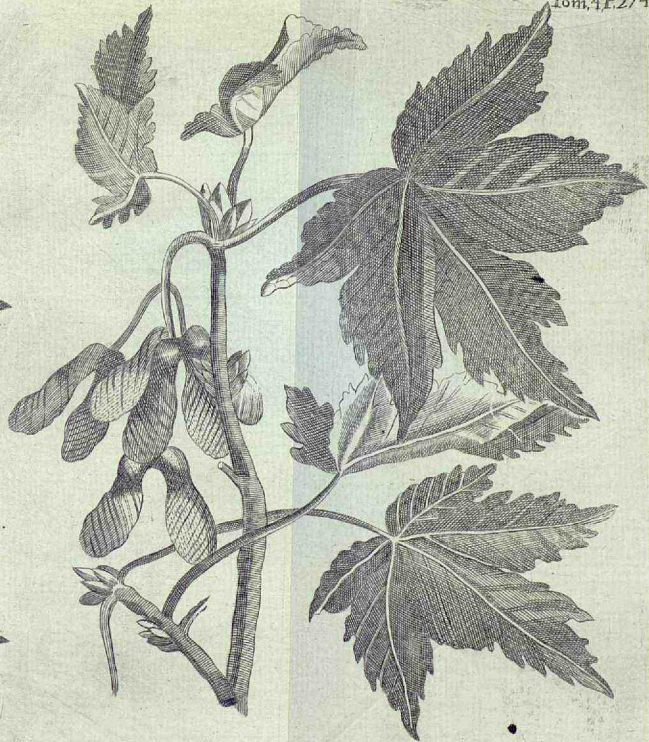
El Arzepequeño.

La Laya.



Chozus sculp.

El Azerolo.



El Arze ó falso Sycamoro.

dad por capricho, y arregla, y acomoda el uso de su alvedrio con la utilidad del Hombre. Esto es en lo que pone siempre su mira, y en esto fixa sus piadosos ojos. Sin el verde, que nos conserva en todo tiempo, que recurto hallaria para su alimento la Liebre, el Conejo, el Cuervo, el Venado, y tantos otros animales, de que se aprovecha el Hombre, y le firven, sin costarle algun cuidado?

Esta verdad se hace mas sensible todavia, si ponemos la vista en los arboles resinosos, de que està lleno todo el Norte, y à quienes su aceyte hace impenetrables al agua, y al hielo, que arruinan en aquellos parages casi todos los otros arboles. Dios preparò estas Florestas inmortales, para conservar el calor, y la vida à los habitantes de aquellas Regiones frias, y Países destemplados.

Otro rasgo tira aqui tambien el Criador, con que manifiesta à un mismo tiempo su bondad, è independencia; esto es, haber destinado las Selvas, para dar à una multitud de animales el mantenimiento, del qual quiso descargar al Hombre. En los Bosques prepara un retiro seguro à la mayor parte de estas fieras: en los Bosques las provee abundantemente de todo: el Criador

Los Bosques,
refugio de
las bestias feroces.

ador solo las viste: él es quien alimenta allí los Leones, quien sustenta los Cierbos, dà de comer à los Tygres, cuida de los Leopardos, apacienta las Cabras monteses, mantiene los Gamos, los Osos, los Lobos, y juntamente una infinidad de Aves. El es quien les dà alojamiento, y los multiplica: él quien à los unos les comunica la fuerza, à otros la astucia, y maña: à estos les dà la ligereza, y à aquellos el furor, y la ira, para apartar del Hombre la pereza, la desidia, y ociosidad, preparandole enemigos, que no le dexen seguro, le despierten, y le aviven. El mismo Criador ofrece al Hombre en todos los animales, ò una presaventajosa, ò enemigos que vencer, y victorias que alcanzar: le fortalece con el exercicio de la caza, y le habilita, y enseña con lecciones, correrias, y batidas inocentes, para hacer, en caso de necesidad, una guerra mas peligrosa, para defenderse, ò de un poseedor injusto, ò de un agresor violento: y así, los animales todos, tanto los que nos alimentan, como los que nos dañan, y perjudican, son verdaderos presentes, que nos hace Dios.

Pero principalmente la montería, y toda especie de caza son el medio con que exercitamos aquel dominio, que el Criador

ador nos dió sobre las Fieras. En vano se remontan al ayre, en vano se emboscan en las Selvas, y aun en vano se esconden, y sepultan en las entrañas mismas de la tierra, pues de todas partes las haremos venir à nosotros con la maña, ò con la fuerza. La corteza de un Acebo, y las bayas del muerdago, ò liga, (**a) que se halla sobre los Manzanos viejos, (**b) nos dà cierto humor viscoso, con que embarrar, y poner en prision las alas de los pajaros pequeños. Tenemos cien especies de cebo, señuelos, y astucias para sorprender las Aves mayores. Sin trabajo particular cogemos con hilos, y lazos las Anades, ò Lavancos, Patos, y Gansos montesinos; los Chorlitos, (**c) las Cercetas, (**d) los Vanclos, (**e) los

(**b) El nombre latino HIBISCUS, que añade al margen la traducción Italiana no le conviene à la liga, ò muerdago, sino al malvasisco. Veanse los Dictionarios de la Cruzá, Nebr. Amb. y el Castellano, let. P. H. J. M.

(**a) Y sobre el Perál, Robles, y otros muchos arboles. Rich. Diction. let. G.

(**c) Otros dicen, que es la Anade montesina: acerca de esta Aves hay no poca confusión en los Dictionarios, aunque el nombre mis comun, que le dan es CHORLITO; su Latin PLUVIALIS, y PARDALUS. Diction. Cast. let. C. ò FLORIUS, ò CRES. Pomey, let. C. ò FLORUS, Nebr. let. F. ò CLORIUS, Diction. de Trevoux. En Griego ANTHOS, segun unos, y PHALACROCORAX segun otros; pero este ultimo termino significa el Cuervo calvo Nebr. El Italiano traduce COLOMBACCIO, que es la Paloma torcaz. Franc. y el Lat. de esta es PALUMBUS. Crus. let. C. En el Idioma Francés tambien tiene todos estos nombres CORLIS, COURLIS, COURLI, COURLIEU, ò COURLIEUS. Veanse Sob. Odm. Pom. el Diction. de las Cienc. let. C. El de Com. y el Econom. le omiten.

(**d) El Italiano traduce Perdiz en lugar de Cerceta.

(**e) En Italiano GALLINELLA, en Latin PARVA, PARUS, CAPELLA, en Griego AS, GIS, EXEGOS, AEGA.

Hurón.

los Pardalos, (**) los Hortelanos, y todas las demás Aves pasajeras. Sabrà el Hurón entrarle en la madriguera de un Conejo, y privarle del aylo, que yà tenia. Los Texones, y las Raposas no encuentran retiro, que los perros de muestra no busquen, y que todas las demás especies de perros no asalten.

Cetrería. Tenemos Alcones, Neblias, Gerifaltes, Sabuesos, Galgos, Podencos, y Perros de todas

Caza. magnitudes, y figuras, con los quales nos entendemos, hablando una lengua misma, y segun las ordenes, que les damos con la seña, con la voz, y aun con sola la intencion. Parten à la busca, siguen el rastro, y hacen una guerra cruel, vuelven, y revuelven hàcia todas partes, segun lo demanda el lògro de la victoria; tornan à nosotros con ella, y si acafo no la alcanzan, saben, ò aprenden à corregir sus descuidos, y yà enmendados, nos tributan de nuevo su vista, su olfato, su ligereza, y velocidad para descubrir, y assegurar la presa, que es el objeto de nuestros deseos.

Armas de fuego.

En fin, en lugar del arco, y la flecha hemos llegado à idear, y fabricar armas de una execucion prompta, y de un golpe inevitable. Se puede decir, con una especie de verdad, que manejamos yà el rayo los hombres,

(**) En Italiano DIVIERE, en Latin PARDALUS; PLUVIALIS. Algunos le llaman CHIRLO, ò CHIRLITO; otros CHORLITO REAL.

bres, pues hacemos volar por el ayre una exhalacion, una centella, y un globo de fuego, que hierre à largas distancias los animales, y los abate à nuestros pies, antes que puedan advertir por el estallido, ni por la luz del fogòn, ò de la escopeta, que acompaña el golpe, que les iba la muerte en el.

El Cav. Hago juicio, segun el gusto que me dà la caza, que se hace un agravio grande à aquellas personas, à quienes se la vedan. Por que causa este exercicio està por lo comun reservado para la Nobleza?

El Prior. El Hombre no puede vivir solo, y no podria subsistir la sociedad, que necesita, si todos aquellos que la componen estuviessen dedicados al exercicio de las armas. Por otra parte la caza no conviene al Pueblo, pues se apartaria de esse modo del comercio, de las artes, y cultivo de la tierra. La caza no conviene à los Eclesiasticos, porque son deudores de todo el tiempo que tienen à los Pueblos, que no los han descargado de los afanes, y cuidados penosos de la vida con limosnas tan abundantes, sino à fin de facilitarles las impetraciones, y ruegos para con Dios, el estudio, y las funciones, y actos propios de su ministerio. La caza se hà guardado sabiamente para aquellos, que deben por su estado gobernar, y defender à los demas, pues ha-

La caza no conviene al Pueblo, ni à los Eclesiasticos.

llan de este modo; aùn en la paz, en el descanso, y en el noble placèr de una diversion, que se les permite, un medio de adquirir el caracter de la fortaleza, y de la paciencia, que los debe distinguir. La caza es para ellos una ocasion continuada para ser fuertes, valerosos, vigilantes, cautos, prudentes, terribles, è incapaces de temer la fatiga, ni recelar el peligro.

Fin del quarto Tomo.

Tabla de las Estampas de este quarto Tomo.

Explicacion de la Estampa del Maiz, pag. 97.
 Explicacion de la Estampa de la prensa ordinaria, pag. 174.
 Explicacion de la Estampa de la prensa grande, pag. 178.
 Estampa del molino, ò lagar para exprimir las manzanas, pag. 202.
 Estampa de la prensa para exprimir manzanas, ò agràces, pag. 204.
 La Encina verde, ò Mata-Rubia, su follage, y bellota, p. 268.
 El Olmò, el Fresno, y otros arboles desde el folio 272.

IN-

INDICE ALPHABETICO
 de las materias, que contiene este
 quarto Tomo.

A

A Bedùl, ò Betùlla, pag. 272.
 A Abeto, pag. 273.
 El Abridor, ò Miseruelo, y la Pavia, pag. 11.
 Accion del Ayre, pag. 68.
 Acebo, pag. 274.
 Acedera, pag. 35.
 Acelga, pag. 36.
 Achicoria amarga, pag. 41.
 Agua-miel, ò Hydromela, pag. 206. Aguardiente, pag. 130 y 206. Aguardiente basto, pag. 176.
 Jurisdiccion en orden al repartimiento de las aguas, pag. 256.
 Alamo blanco, pag. 272. Alamo negro, ò negrillo, ibid. Alamo Libyco, ò Alpino, ibid.
 Alcachofas, pag. 50.
 Aleluya, ò Acetosilla, pag. 36.
 Almaciga, ò noviciado para Vides, pag. 153.
 El Apio, pag. 41.
 Apriscos, ò Rediles, pag. 76.
 Arado, pag. 70.
 Modo de plantar un arboleda, pag. 262.
 Areca, pag. 30.

om.IV,

Nn

Are-

Arena gruesa, ò con guijas, y casquijo, pag. 83.
Armuelles, pag. 35.
Origen de las Artes, pag. 250.
Ataraceados, y obras de taracea, ò embutidos, pertenecientes à Ebanistas, pag. 243.
Armas de fuego, pag. 278.
Avellano, pag. 271. Avellanas, pag. 218.
Avena, pag. 94.
Azafràn, pag. 100.

B

Balfamo, pag. 233. El Balfamo de Judèa, pag. 233. Balfamo de Tolù, pag. 234. De Capahu, ibid. Del Perù, ibid.
Bafura de las calles, ò terruño en que se vierte, pagin. 75.
Batatas, y Criadillas, pag. 34.
Bayas, ò Baccas, pag. 218.
Bellotas, pag. 218.
Belortos, ò especie de vencejos, ò lazos de madera, pag. 236.
Berzas, pag. 37.
Los Bosques, refugio de bestias feroces, pag. 275.
Borraja, pag. 36.
Boxes, pag. 273.
Brugnòn, ò Misieruelo, pag. 11.
Bretones, pag. 38.
Buglosa, ò lengua de Buey, pag. 36.

C

CAcao, y Chocolate, pag. 224.
Cal, pag. 83.
Cachunde, pag. 227.
Cafè, pag. 220. Su uso, pag. 222.
Calabazas comunes, y las totoneras, ò confiteras, pag. 52.
Cañaheja, y Zanahoria, pag. 32.
Cañamo, y Lino, pag. 101.
Caracoles, ò Limazas, pag. 163.
Cardencha, pag. 103.
Cardos lecheros, y venas de las hojas de las Alcahofas, Acelgas, &c. pag. 52.
Carpe, pag. 269.
Carpinteria, pag. 248.
Cascarilla, ò vayna del grano, pag. 111.
Castaño, pag. 269.
Castina, pag. 83.
Caza, y su utilidad, pag. 276. Cebo, pag. 277. Lazos, ibid. Liga, ibid. Huròn, pag. 278. Cetreria, y Caza, pag. 278. La Caza no conviene al Pueblo, ni à los Eclesiasticos, pag. 279.
Cebada ladilla, pag. 95. Cebada otoñal, ò esquinada, pag. 94.
Cenizas, pag. 77.
Centeno, pag. 93. Centeno alterado, ibid.
Cerbeza, y sus ingredientes, pag. 196. Agua, ibid.
Cebada, ibid. Entallecedor, ibid. Atalaya, ibid.

Calderas, pag. 197. Cuba, ibid. Tapa, ibid. Ar-
tesones, pag. 199. Levadura, ibid. Cerbeza do-
ble, pag. 200. Cerbeza sencilla, ibid. Cerbecilla,
ibid. Historia de la Cerbeza, y de la Sydra, ibid.
Chirivia, pag. 33.
Ciruelas, pag. 8.
Coliflores, pag. 38.
Cocos, pag. 226.
Conchas para fertilizar la tierra, pag. 83.
Cornizo, pag. 268. Corcho, pag. 232.
Cortezas, y su uso, pag. 228. Tan, ò corteza de
Encina, y otros Arboles, ibid. Cortezas para hil-
lar, pag. 230.
Cotufas, pag. 34.
Criadillas, y Batatas, ibid.
Cueftas, y sus utilidades, pag. 127.
Cultivo del Campo, pag. 60. Cultivo de la tierra,
pag. 69.
Cuquillo, pag. 163.
Cyprès, pag. 273.

D

D Atil, ò Nuez del Arec, pag. 228.
Division de las plantas de una Huerta, p. 31.
Duelas, pag. 238.

E

E Ncina, pag. 267.
Encina verde, ò coscoja, ò mata-rubia,
pag. 274.

Ene-

Enebro, pag. 268.
Ensaladas, pag. 38. Sus ingredientes, ò hierbas sal-
feras, pag. 41. Ensaladas de hierbas dulces, y co-
cidas, pag. 43.
Escarabajuelo, ò Cuquillo, pag. 163.
Escarola, pag. 40.
Escarcha, pag. 118.
Escorzonera de España, pag. 32. Escorzonera de
Francia, pag. 32.
Esparragos, pag. 46. Modo de formar un hermoso
plantel de Esparragos, pag. 47. Esparragos tem-
pranos, pag. 49.
Espinacas, pag. 37.
Estacas, ò cimientos de madera en los edificios,
pag. 248.
Estatuaria, y Escultura, pag. 245.
Estercoladura, pag. 74.
Estoraque liquido, pag. 234.

F

F Abucos, pag. 218.
Fecundidad de la tierra, pag. 63.
Floreftas, y su origen, pag. 210.
Frambuesas, y Grosellas, pag. 5.
Fresas tempranas, pag. 3. Gobierno de los Fresales,
pag. 4.
Fresno, pag. 268.
Frutas, pag. 1. Frutas de Noviembre, pag. 18. Fru-
tas tempranas del mes de Mayo, pag. 3. Frutas
de

de Agosto, pag. 7. Medios para dár color à las frutas, p. 9. Frutas del mes de Septiembre, p. 11. Frutas del mes de Octubre, pag. 15. Frutas de Marzo, y Abril, pag. 21. Frutas confitadas, p. 22. Frutas secas, pag. 23. Frutas de la tierra, ò reptiles, pag. 46. Razon de la variedad de las frutas, segun los tiempos, y climas, pag. 57.

G

Gomas, y Resinas, pag. 232.
Granos oleosos, pag. 99. Granos tremesinos, pag. 94.
Gribouri, ò Pulgòn, pag. 161.
Grosellas, y Frambuefas, pag. 5.
La Gualda, pag. 103.
Guindas tempranas, pag. 4. Guindas de Julio, p. 5.

H

HAya, pag. 269.
Herrax de los polvos de la corteza de Encina, pag. 229.
Hierbas salseras, pag. 41. Hierbas finas, y olorosas, pag. 42.
Hojas, pag. 112. Su uso, pag. 215. Su caída, p. 216.
El Hombrecillo, ò Lupulo, pag. 101.
Huerta, y la division de sus plantas, pag. 216.
Hydromela, ò Agua-miel, pag. 206.

La:

L

L Abòr, ò trabajo del Hombre, pag. 68. Labores, pag. 42. Labranza, pag. 70. Su orden, pag. 72.
Lechugas, pag. 39. Lechugas Romanas, pag. 40.
Legumbres, pag. 25. Su cultivo, pag. 28.
Lengua de Buey, ò Buglofa, pag. 36.
Peligros de los licores, pag. 207.
Lino, y Cañamo, pag. 101.
Limazas, ò Caracoles, pag. 163.
Lupulo, u Hombrecillo, pag. 101.

M

MAchas, ò Ruyponces, ò Ryponces, ò Rayponces, pag. 42.
Madera, y su flexibilidad, pag. 236. Maderas combas, pag. 238. Hilo de madera, pag. 240. Textura de la madera, ibid. Divisibilidad, y pulimento de la madera, pag. 242. Madera para embutidos, ò taraceados, pag. 243. Madera para quemar, pag. 252.
Macis, ò corteza reticular de la Nuez moscada, pag. 220.
Manzanas, pag. 14.
Marga, pag. 81.
Mastuerzo, pag. 42.

Maiz.

Maiz, pag. 97.
Melones, pag. 52. Su cultivo, ibid.
Melocotones, pag. 10.
El Miñeruelo, ò Brugñon, pag. 11.
Modo de colorar el Moscatèl, pag. 16.
Mostaza, ò Xenave, pag. 101.
Meleflà, ò Tèa, pag. 273.
Mimbreras, p. 237. Mimbres, y Mimbreras, p. 272.

N

USO de la madera para la Navegacion, pag. 249.
Navos, pag. 33.
Nieblas, pag. 117.
Nogàl, pag. 271. Nueces, p. 218. Nuez moscada,
p. 219. Macis, ò corteza reticular de la Nuez mos-
cada, pag. 220.

O

OLmo, pag. 269.
El Opio, pag. 100.
Orden de la Labranza, pag. 72.
Origen de la fecundidad de las tierras, pag. 68.
Orusco, ò Yusbarba, pag. 274.

P

PAGO de Viñas, pag. 127.
Pastèl, p. 102. Pastèl pequeño de Normandia, ib.
Pastèl Indico, ibid.

Pa-

Pavia, y el Abridor, ò Miñeruelo, pag. 11.
Pepinos, Calabazas comunes, Totaneras, ò Confi-
teras, pag. 52.
Peregil, pag. 36.
Peras de Estio, pag. 7. Peras del mes de Septiembre,
pag. 11. Artificio para colorar las Peras de Invier-
no, pag. 14. Peras de Otoño, pag. 15. Peras de
Invierno, pag. 19. Peras de Henero, pag. 20. Pe-
ras de Marzo, y Abril, pag. 21.
Pimpinela, pag. 41.
Plantas bulbosas, ò de cevolla, pag. 44.
Plantones, pag. 264.
Utilidades de estos plantios, pag. 265.
Platano, pag. 269.
Preparacion de las semillas, pag. 89.
Pulgòn, ò Gribouri, pag. 161.
Pino, pag. 273.

Q

Quina, ò Quinquina, pag. 250.

R

EL Rabano, pag. 33.
Raices, pag. 110. y 235. Raices para los Eba-
nistas, y para la Taracea, ò Atauxia, pag. 235.
Para Carreteria, ibid. Para Tintes, ibid. Para la
Medicina, ibid.
Rediles, ò Apriscos, pag. 76.
Resinas, y Gomas, pag. 233.

Tom. IV.

Oo

La T

La Roffelet , ò Roffelina , Pera , pag. 11.
Rubia , pag. 102.
Ruyponces , ò Ryponces , Rayponces , ò Machas ,
pag. 42.

S Almuera , pag. 89.
Sauce , pag. 272.
Saucedàl , ibid.

Sarmientos à estaca , ò sin raices , pag. 153.
Segadores , p. 119. Siega , p. 119. Siega del verde , p. 113.
Las Selvas , pag. 208. Su destino , pag. 214. Selvas ,
y Florestas de Francia , y su historia , pag. 253.
Modo de sembrar , pag. 105. Sementera , pag. 88.
Eleccion de la simiente , ibid.

Semillas de los arboles para plantar una arboleda ,
pag. 264. Semillas tremesinas , pag. 95.
Serval , pag. 268.
Sydra , pag. 201.

T Abaco , y su historia , pag. 104.
El Tilo , pag. 272.

Substancia del Tilo , del Abedùl , y del Alamo blan-
co , pag. 234.
Variedad de la tierra relativa à las semillas , pag. 64.
Tierras de labòr , p. 71. Tierras rozadas , y quemadas ,
p. 77. La tierra no es de modo alguno fecunda por
si misma , p. 211.

Toneles , y la razon de su figura , pag. 239.
Torno , pag. 244.

Tra-

Trabajo de los Labradores , p. 61. El trabajo neces-
fario para lograr el pan , p. 63. Trabajo , ò labòr
del Hombre , pag. 68.

Trigo , pag. 93.
Cascarilla , ò vayna , pag. 111. Hojas , pag. 111. Ca-
ñas , pag. 112.
Trillo , pag. 73. Trilladores , ò Sacudidores , p. 121.

V

V Ayna , ò cascarilla , pag. 111.
Variedad de la tierra relativa à las semillas ,
pag. 64. Variedad de semillas tremesinas , pag. 95.
Vaynilla , pag. 225.
La Veleza , pag. 41.
Vencejos , ò lazos de madera , pag. 236.
Vendimia , pag. 165.
Mezcla , pag. 166.
Modo de hacer el Vino blanco con uvas tintas , p. 170.
Baxar , y alzar la prensa , pag. 171. Su uso , p. 173.
Podas , pag. 174. &c.
Tiempo de podar , pag. 155.

Vides , y su cultivo , p. 151. Plantio , p. 151. Plantar
farmientos à estaca , ò sin raiz , p. 153. Amugronar ,
p. 154. Embutir los farmientos , ò mugrones , p. 154.
Labranza de las Vides , p. 156. Hundimiento , ò di-
minucion de la altura , p. 157. Ingerto de la Vid ,
pag. 158. Tierra nueva , p. 159. Estiercol , p. 159.
Atar las Vides , pag. 160. Desfamamar las Vides ,
p. 126. y 160. Efcardar la tierra , ibid. Insectos ene-
migos de las Vides , p. 161. Sie-

Siega del verde, pag. 113.
Verduras, pag. 35.
Verdolaga, pag. 42.

Vino, y sus efectos, p. 130. El es causa de la alegría,
ibid. Alma de los convites, ibid. Lazo de la socie-
dad, p. 131. Restaurador del Hombre en sus traba-
jos, ibid. Sacrificios del Pan, y del Vino, p. 136. Ori-
gen de las fiestas del Vino, p. 137. Diferentes espe-
cies de Vinos, p. 144. Vinos dulces, ò suaves, p. 144.
Vino tinto, pag. 176. Gobierno del Vino, p. 180.
Modo de separar el Vino de las heces, ò clarificarle,
p. 182. Modo de encolar el Vino, ibid. Vino espu-
moso, p. 184. Embotellar el Vino, p. 185. Confer-
vacion, y mantenimiento del Vino, p. 187. Requi-
sitos de las Cuevas, ibid. Paralelo del Vino de Bor-
goña, y el de Champaña, p. 191. Vino de Enebro,
p. 204. Moscatèl, porque las Abejas, ò Moscas le an-
teponen à otros racimos, p. 145. Vinos secos, ò es-
piritosos, p. 147. Buenas qualidades del Vino. espi-
ritoso, p. 149. Uvas, pag. 16. Modo para confer-
varlas, pag. 17.

X

Xenave, ò Mostaza, pag. 101.

Z

Zanahoria, y Cañaheja, pag. 32.

Zataras, pag. 23.

Vino de Francia p. 13

Vino de Italia p. 14

Vino de España p. 15

Vino de Portugal p. 16

Vino de Alemania p. 17

Vino de Inglaterra p. 18

Vino de Grecia p. 19

Vino de Persia p. 20

Vino de Arabia p. 21

Vino de Egipto p. 22

Vino de Siria p. 23

Vino de Armenia p. 24

Vino de Georgia p. 25

Vino de Asia Menor p. 26

Vino de Asia Mayor p. 27

Vino de India p. 28

Vino de China p. 29

Vino de Japon p. 30

Vino de Corea p. 31

Vino de Siam p. 32

Vino de Birmania p. 33

Vino de Australia p. 34

Vino de Nueva Zelanda p. 35

Vino de Sud Africa p. 36

Vino de Chile p. 37

Vino de Argentina p. 38

Vino de Uruguay p. 39

Vino de Brasil p. 40

Vino de Colombia p. 41

Vino de Venezuela p. 42

Vino de Ecuador p. 43

Vino de Peru p. 44

Vino de Bolivia p. 45

Vino de Paraguay p. 46

Vino de Uruguay p. 47

X

Z