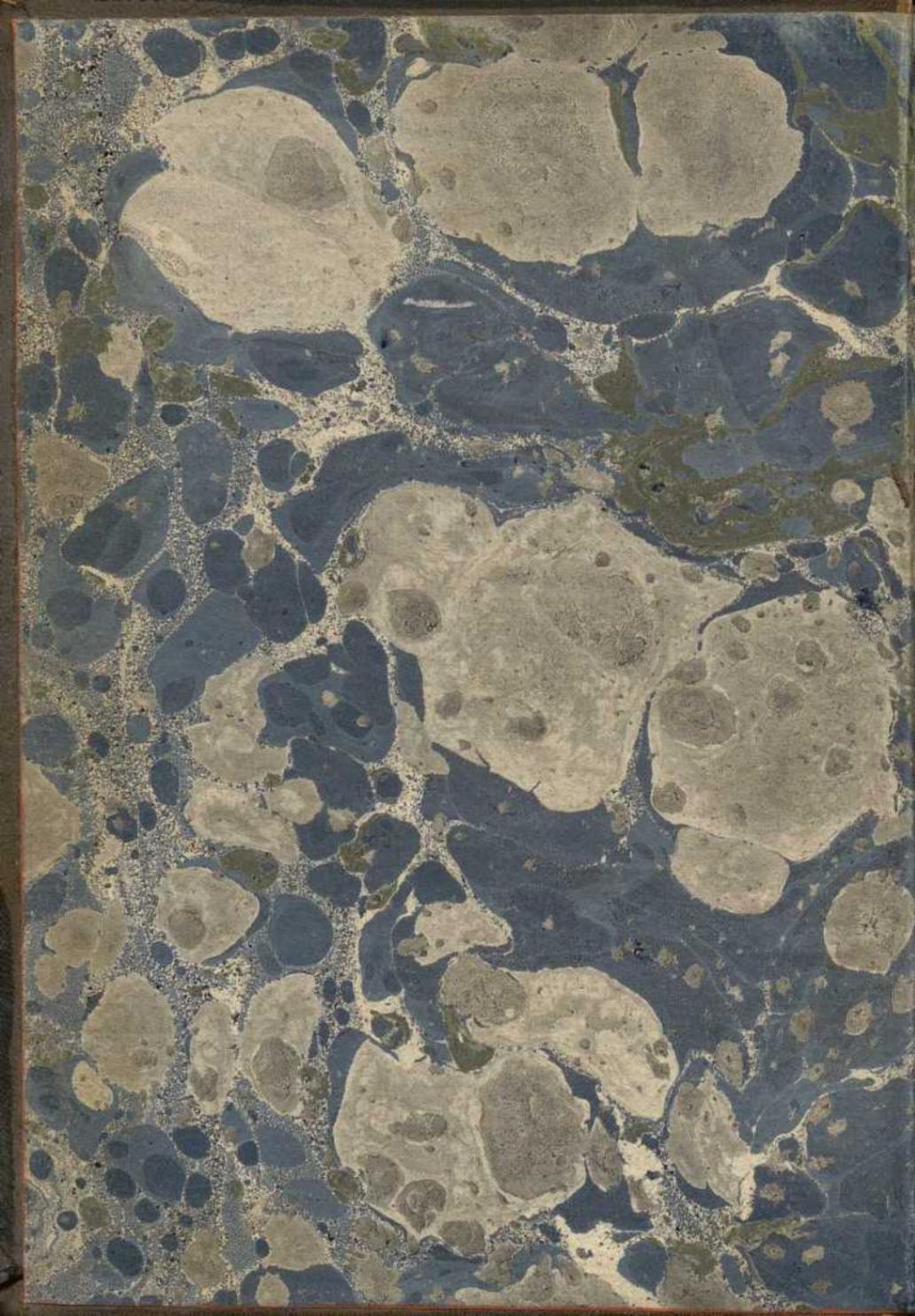


ESPECTACULO
DE LA
NATURALEZA

4

UNIVERSIDAD
DE
GRANADA

A
35
418





~~26 m 3-14.~~

~~X 16595439~~

Biblioteca Universitaria	
GRANADA	
Sala	B
Estante	19
Tabla	
Número	231

BIBLIOTECA HOSPITAL REAL	
GRANADA	
Sala:	A
Estante:	35
Número:	418

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

Del Col. del Pab. de la Comp. de P. N. de Fran.

N. 292

B

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
á los Jovenes Lectores.

Escrito en el Idioma Francés
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.*

SEGUNDA EDICION.

DEDICADO

A LA REYNA NUESTRA SEÑORA
DOÑA MARIA BARBARA.

TOMO IV. PARTE SEGUNDA.

EN MADRID: En la Oficina de Joachin Ibarra, calle
de las Urosas.

~~26 m 3-14.~~

x 16595439.

Biblioteca Universitaria	
GRANADA	
Sala	B
Estante	19
Tabla	
Número	234

BIBLIOTECA HOSPITAL REAL	
GRANADA	
Sala:	A
Estante:	35
Numero:	418

Del Col. del. Pablo de las Imp. de P. N. de Gran.
N. 292

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
á los Jovenes Lectores.

Escrito en el Idioma Francés
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.*

SEGUNDA EDICION.

DEDICADO

A LA REYNA NUESTRA SEÑORA
DOÑA MARIA BARBARA.

TOMO IV. PARTE SEGUNDA.

EN MADRID: En la Oficina de Joachin Ibarra, calle
de las Urosas.

ESPECTACULO

DE LA

NATURALEZA

O CONVENIENCIAS

A CERCA DE LAS PARTICULARIDADES

DE LA HISTORIA NATURAL

QUE HAN PARECIDO MAS A PROPOSITO

para examinar sus causas y efectos y formar la razon

a los Jovenes Lectores.

Escrito en el Idioma Francés.

POR EL SEÑOR M. P. LUCHE,

Y traducido al Castellano

POR EL P. ESTEBAN DE TERRENO Y PANDO,

Maestro de Matemáticas en el Real Seminario de Nobles

de la Compañía de Jesús de esta Corte.

SEGUNDA EDICION.

DEDICADO

A LA REYNA NUESTRA SEÑORA

DOÑA MARIA BARBARA.

TOMO IV. PARTE SEGUNDA.

NOTA.

En el Tomo Primero de esta Obra ván puestas las Aprobaciones, Licencia de la Orden, del Ordinario, la del Supremo Consejo, y el Privilegio de su Magestad á la letra.

FEE DEL CORRECTOR.

Haviendo visto el Quarto Tomo de la Obra intitulada: *Espectaculo de la Naturaleza*, escrita en el Idioma Francés por el Abad M. Pluche, y traducida á el Castellano por el P. Estevan Terreros y Pando, de la Compañia de Jesus, y Maestro de Mathematicas en el Real Seminario de Nobles de esta Corte, hallo, que quitando en la pagina 165. lin. 14. una palabra *que*, porque sobra, está conforme con el antiguo impreso, que sirve de original. Madrid, y Febrero diez y siete de mil setecientos y cinquenta y siete años.

Doct. D. Manuel Gonzalez Ollero,
Corrector General por su Magestad.

T A S A.

DON Joseph Antonio de Yarza, Secretario
 del Rey nuestro Señor, su Escribano de
 Camara mas antiguo, y de Gobierno del Con-
 sejo: Certifico, que habiendose visto por los Se-
 ñores de él el Tomo Quarto de la Obra inti-
 tulada: *Espectaculo de la Naturaleza*, escri-
 to en Francés por el Abad Pluche, traducido al
 Español por el P. Maestro Estevan de Terreros y
 Pando, de la Compañia de Jesus, que con Licen-
 cia de dichos Señores, concedida al susodicho,
 ha sido reimpresso, tasaron á diez maravedis ca-
 da pliego; y dicho Tomo parece tiene treinta y
 seis, sin principios, ni tablas, que á este res-
 pecto importa trescientos y sesenta maravedis,
 y al dicho precio, y no mas mandaron se ven-
 da; y que esta Certificacion se ponga al princi-
 pio de cada Tomo, para que se sepa el á que
 se ha de vender. Y para que conste, lo firmé en
 Madrid á veinte y seis de Febrero de mil sete-
 cientos cinquenta y siete.

Doct. D. Manuel Gonzalez Ollerio
 Don Joseph Antonio de Yarza.



ESPECTACULO
DE LA
NATURALEZA.

SEGUNDA PARTE.

TOMO IV.

LAS FRUTAS.

CONVERSACION PRIMERA.

EL CONDE.

LA CONDESA.

EL CABALLERO.

El Cond. **E**N el mes de Mayo Brebas yá del año presente, y racimos del pasado! cierto que es un postre poco comun.

La Cond. Aqui sabemos, como V. m. vé, reunir lo nuevo, y lo viejo.

Tom. IV.

A

EL

2 *Espectaculo de la Naturaleza.*

El Cab. Yo créo , que la obligacion de los Higos se la debemos al calor de la Estufa , y á la destreza del Hortelano. Pero es tambien acaso obra suya conservar tan frescos los frutos del Otoño? Tengo para mí , 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 á conseguir muchas veces hacer durar la Pera virgulosa , ó vinaria , y tambien la Pera de San Germán, hasta Abril. (**)

El Cond. Cada dia se inventan cosas nuevas, y nunca podrá llegar á ser demasia , en orden á encontrar diversos medios de sorprender agradablemente con semejantes hallazgos , presentando frutas , que no se esperan , ó porque no llegó su tiempo , ó 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, ó 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 , ó nos faltan las mejores.

El

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

El Cab. El número de frutas exquisitas es limitado : con que facilmente podré yo coger sus nombres , y apuntarlas , como se figuen , en las tablitas , ó libro de memoria, que traygo aqui.

El Cond. Esto es lo que yo le habia prometido á V.m.

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

Frutas tempranas de el mes de Mayo.

El Cab. Hasta aora nunca creí á este mes á proposito , sino para Flores.

La Cond. Mañana le han de servir á V. m. con un platillo de Fresas.

El Cab. Yá blandas, y coloradas?

La Cond. Muy tiernas ; y si V.m. me es increíble , todavia se las he de dár maduras en el mes de Abril: todos saben en casa, que se pusieron así en mi mesá dos dias antes que V. m. viniese.

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

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

Fresas tempranas.

A 2

car-

(**) Cultivada , traduce el Italiano.

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

4 *Espectaculo de la Naturaleza.*

carlos de alli , y bolverlos de lado , quando la era de tierra llegáse á estár muy ardiente. Lo restante lo han hecho las Campanas , ó resguardos de vidrio, (**) y los calores de Abril.

Guindas
tempranas.

La Cond. Dentro de quince dias , á mas tardar , cuento con dárlle á V. m. Guindas tempranas , y Fresas perfectamente maduras ; y sin ser cogidas en Tiestos, sino solo en campo raso: éstas son alli mis rentas, y de hecho yo doy el recibo de su entrada todos los años ; pero el Conde le dirá á V. m. de dónde nos vengán producciones tan tempranas.

Gobierno
de los Fresa-
les.

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 raso , 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 tardías , con lo qual se fortifican, y adelantán considerablemente las que se abrieron primero ; se ensanchan , y crecen con prontitud, y dán 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 dá
mas

(**) Los Jardineros usan 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 á usarlas.

mas vigor á las raíces ; pues la multitud de ramitas verdes consume los jugos , y acodandose por sí mismas en la tierra , se debilitan unas á otras por razon del excesivo numero. Una era de estas plantas puede durar , con utilidad , y conveniencia , tres años seguidos. Pasado este tiempo , se arranca cada año la tercera parte , para renovarla con plantas , trahidas del Monte , ó de los Bosques. El año siguiente se renueva el otro tercio , y así todos los años sucesivamente , y de este modo se tiene siempre furtido el Fresal con igualdad.

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

Las Frambuefas, y las Grosellas.

Julio es el mes de las Frutas coloradas , ó 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 dejan

Guindas de Julio.

(**) Comunmente las dán yá este nombre ; si bien algunos las llaman Uvas de Corinto.

(**) A las Cerezas blancas llaman en algunas partes Ingeritas, ó de Cuba.

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

El

(**a) Ciudad de Champaña.

(**b) En Asturias les llaman Martyniega ; y los Hortelanos Franceses, que lo han sido en Francia, y há muchos años, que lo son en España, les llaman *Damasco* , y lo mismo á la Amacena mosca , ó Mugerona , á la Amacena colorada, á la morada, á la verde, y á la blanca, que se nombrarán despues. De estos mismos Hortelanos me he informado , que de las tres partes de frutas , que tocamos en estos Libros, (que las lei una por una) no ha venido á España el tercio , si bien se substituyen en mucha parte con otras.

(**c) Las hay blancas, negras, y moradas, todas muy sabrosas. Dictionario de las Ciencias, y Artes de París, palabra *Perdrigón* : estas no han venido á España.

(**d) Cermenas , ó siete en boca , les llaman algunos. El Traductor Italiano hace aqui una protesta bastante juiciosa, diciendo: Que el querer dár á las Peras , que trae el Autor, una descripcion completa, sería alargarle fuera de proposito ; y que el dárles 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 á dár 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 usa del nombre Francés. Por lo que á mí toca , debía hacer la misma protesta , y me hubiera ahorrado esta idéa mucho afán; pero yá que le he tenido, usaré del nombre Castellano, siempre que , ó por los informes, que he tomado de los Jardineros, que sabian una, y otra lengua, ó por las señas que dán los Dictionarios, ó por el Latin que les corresponde á las frutas , y objetos de que se trata , le haya averiguado. En donde no alcanzó diligencia alguna , doy el nombre Francés , ó Latino ; si bien en este con particularidad se halla una inmensa , y lastimosa variedad , echando muchas veces cada qual por su camino. En algunas frutas , mas raras en el nombre , doy tambien el Italiano ; para que yá de un modo , ó yá 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 Cermenas , las de Rosi , las de Reyna , las Bergamotas , las de Campanilla , las de San Miguel , ó San Miguellenas , y otra multitud , que las Provincias particulares diferencian con varios nombres, y el comun de los Hortelanos confunde solo con el de Invierno, y Verano.

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

Peras de Estío.

La Cond. Acia los fines de Julio, si mal no me acuerdo, me hacen la provision de las Mirabelas gordas, ó Mirabelas de perla, que son unas Ciruelas grandes, llenas de jugo, y muy azucaradas. Todas estas frutas, interpoladas 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 dárlas: el nos franquea Higos grandes, Guindas tardías, Guindas garrafales, Albaricoques, y además de esto, una multitud de Peras excelentes.

Frutas de Agosto.

El Cond. Las primeras son las Cermeñas grandes: la Pera blanda, casi sin burujo, ó 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 Hortelanos á esta Pera.

8 *Espectaculo de la Naturaleza.*

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

La Cond. Yo gústo mucho de la Cazoli-lla, (**b) y de la Salviati, ó Pera de Duque, que vienen á un tiempo mismo, y son muy propias 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 Cermeñas Reales, ó de Agosto, ó Reales de Estío : (**c) ambas especies muy vidriosas, pero llenas de olor, perfume, y zumo.

La Cond. Este mes trahe 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 que

(**a) O Blanqueta, ó de San Juan.

(**b) En Italiano Ghiaccinola.

(**c) En Italiano Aequaiuola.

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

(**e) Diccionario Castellano, let. A. Pero Antonio Nebrija pone Zaragzana. Dicc. let. P. En Italiano Damafchina di Tours.

que llaman Maugerona, ó Mosca, (***) que perfectamente dejan el hueso como las precedentes, y son de mejor gusto.

La Mirabelilla blanca, y la encarnada; la Ciruela Albaricoque, la Endrina de Italia, ó Ciruela Real; la de color de violeta, y la blanca; y la Ciruela pintada, ó matizada, todas se distinguen por lo excelente de su carne. La de Santa Cathalina no cede en cosa alguna á estas especies de Ciruelas, principalmente quando se la deja 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 podría, á causa de sus combates, llegar jamás á esta perfeccion.

La Cond. La Reyna Claudia me parece á mí mejor que todas estas. Esta sería 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 dejar descubierta la fruta de un golpe, ni tampoco por todas partes. Notese quando empieza á madurar, y entonces quitar luego las hojas de

Medios para dar color á las Frutas.

Tom. IV.

B

aba-

(***) A todas estas especies llaman *Damasco* los Hortelanos.

10 *Espectaculo de la Naturaleza.*

abajo, de manera, que quede todavia la fruta libre de los rayos nocivos del Sol: despues se pueden ir quitando sucesivamente mas hojas; y en fin destaparla del todo.

Melocotonos.

Los principios del mes de Agosto nos suministran los Melocotones de la Magdalena, de los cuales hay dos especies: á los unos les dán el sobrenombre de *blancos*, y á los otros de *encarnados*: ambas á dos especies son excelentes, y faciles de conocer; porque las hojas están dentelladas, ó punteadas en toda su circunferencia, mucho mas que las otras especies de Melocotones. La Miñona chica, (**a) se recoge al principio del mismo mes. La Miñona grande está yá sazónada quince dias despues, y es la mas hermosa, y perfecta de todas las especies que hay de Melocotones: por lo qual deben propagarse mas, y hacer mayor plantío de ellos.

El Melocotón Rosano, ó la Rusciana, (**b) y la Chebrofa (**c) temprana, aunque logran una hermosa apariencia, no tienen el mérito del jaspeado, ó rayado temprano, (**d) que es el mas jugoso de todos, y viene por los fines de Agosto con el Miñeruelo, ó Abridor, al qual se parece mucho. La bella Guardia, ó el Bizarro, puede igualarse con los mejores.

El

(**a) En Italiano Gentile; delicada, ó graciosa 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 titulo de Ducado.

(**d) En Italiano, Paonazza primaticcia.

El Cab. Qué diferencia hay entre el Melocotón comun, el Miñeruelo, y la Pavía? (**)

El Cond. La Pavía no deja el hueso, y tiene el hollejo belludo: el Miñeruelo, ó Brugnón Miñeruelo, y la Pavía. tampoco deja el hueso; pero su hollejo es liso. Todos los demás Melocotones, ó Abridores dejan el hueso, y tienen bello, á excepcion del jaspeado, ó rayado, que no tiene pelusa alguna.

La Cond. Vengamos á los presentes, que nos hace el mes de Septiembre. Uno de los mas bellos son las Peras de Rosá, llamadas Rofelet, ó Roselinas, tanto en las pequeñas, como en las grandes. Frutas del mes de Septiembre. Peras. La Rofelet, ó Roselina.

El Cond. Yo he notado, que éstas 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 está en el árbol, sobre que se ingirió esta especie, ó en el terreno, que la produce. Sin duda, es una de las mejores Peras, que se hallan: nada iguala á la dulzura de su carne casi liquidada en zumo, á la delicadeza de éste, 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

(**) El Melocotón comun, la Pavía, y el Abridor, todos son Melocotones *Hembras*; y el Durazno, á quien en el Idioma Francés llaman *Pêche-male*, es el Melocotón *Macho*, segun informe de un Francés inteligente, que fue Hortelano en Francia, y oy lo es en España.

pecie, que se coge en Reims, es la mas perfecta; y la que se produce allí mismo en Huertas, Jardines, y Cortijos, es muy superior en la delicadeza á la que se recoge en el Campo.

El Cab. Un arbol, que estiende sus raíces debajo de un arrecife, calzada, ó camino, que no se cultiva, no logra el fruto de la labor, ni las ventajas de las llubias. En dónde, pues, encuentran jugo estos arboles? No darán sino frutos insipidos, ó los negarán del todo?

El Cond. Casi no se puede dudar, que de los lugares habitados, y principalmente de aquellos, en que las cuebas 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 vén en los respiraderos, y troneras de las cuebas, y en las paredes de todos los subterranos. 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 á raíz de los edificios, de donde las barre la llubia, y las conduce al pie de los arboles, tanto por

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

Tres especies de Melocotones, que disputan entre sí la hermosura, y la bondad, figuen bien de cerca   la Pera Roselina. El primero, es el admirable: el segundo, el Real, que se diferencia del precedente en un tumor, que prolonga su estremidad: el tercero es el de Chebrofa, tardío, que se parece al temprano, aunque no tiene bello,   pelusa, (**), como él: su rojo es mas intenso, y le d  el nombre de purpureo.

La Cond. No es la qualidad que hace á esta especie de Melocotones menos estimable la de ser tardíos, pues de este modo lucen casi solos ácia 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 tardío, el de Pavía de Pompone,   Pavía Monstruosa, que puede durar hasta Noviembre. El mes de Septiembre madura tambien algunas Ciruelas buenas, como son las de Vacaciones,   Amacenas de Septiembre. (**)

La

(**) Terciopelado llaman los Horrelanos al que tiene pelusa.

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

(**) En Italiano, Simiana.



14 *Espectaculo de la Naturaleza.*

Manzanas.

La Cond. Quando faltan todas las especies de Melocotones, se suple tal vez el defecto con un canastillo de Manzanas, á que llaman Calbillas de Estío, ó Manzanas de Rosa.

El Cond. Los Melocotones buenos de Septiembre defacreditan casi todas las Peras, que dá este tiempo. Con todo eso, la Pera Espina del Estío no rezela, como ni tampoco la Roselina, parecer al lado del Melocotón Real, ó del Admirable.

La Jugosa de Bresa, ó 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 Caballero puede poner entre las notas de su Memoria, que á primeros de Septiembre es quando se les dá el colorido á las frutas, con un artificio, cuya práctica es bien facil. Quando se quiere hacer subir de punto el color remiso de la Pera de San Germán, de la Real de Invierno, y principalmente de la de Buen Christiano, se separan las hojas, que les roban la vista del Sol, y se humedece la fruta, pasando de un lado á otro, con lineas sutiles, un pincel mojado en agua fresca: el Sol recuece esta agua, y la convierte, yo no sé cómo, en un bermellón hermosísimo.

El Cond. El mes de Octubre, quando el año

Artificio
para colo-
rar las Peras
de Invierno

(**) En Italiano, Zucherina,

es favorable, y benigno el tiempo, acaba de ma-
durar los Higos mas pequeños en realidad que
las Brebas; pero tambien mas delicados; y acasó
ellos, y los Melones son el fruto mas perfecto,
que nos franquéa el año.

Fruta del
mes de Oc-
tubre.

Entre las Peras (cuya recluta es grande en
esté mes) solamente quiero hacer memoria, y li-
mitar la explicacion al cultivo de cinco, ó seis es-
pecies, 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 ver-
de. Esta diferencia proviene, al parecer, del tron-
co en que se ingirió la fruta, y de la naturaleza
de los polvillos que fecundan la pepita de que
falió la púa. (**) Las otras son, la Verde-largas
(**) la Verde-larga Suíza, ó Boca humeda raya-
da, la Bergamota Suíza, la Decana, ó Pera de
San Miguel, y la Besi-de-la-mota, la qual no sale
buena, si no está en plena libertad el arbol.

Peras de
Otoño.

La Cond. Todas estas frutas, y particular-
mente la Bergamota de Otoño, son muy bue-
nas: su desgracia es el venir despues de la Pera
mantecosa.

El Cond. Desde ultimos de Agosto se en-
cuentran en las Viñas racimos ya madu-
ros,

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

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

(**) Verde-longa, dicen los Hortelános; y tambien se llama Boca hume-
da de Otoño: es muy parecida á la Pera de campanilla.

16 *Espectaculo de la Naturaleza.*

ros, (***) como el de Chafelas, (***) que es perfectamente suave; el de Cioutat, ó Ubas de Austria, tan buenas como las precedentes, y las hojas de su vid se distinguen en que están cortadas, como las del Peregril. Las Ubas de Corintho, 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 Uba Moscatél, de que hay tres especies; la blanca, la morada, y la tinta, todas de hermosos, y excelentes racimos, si llegan á madurar suficientemente. No obstante, en Octubre consiguen su mayor perfeccion estas Ubas, como tambien las de Gennetin, (***) y Malvasia, y el Moscatél largo, ó Pasa-Moscatél, que no se logra, sino en tierras muy cálidas, y en años benignos, y favorables. Para ayudar á estos racimos Moscateles á madurar en los lugares, en que no los fomentan, y benefician los rayos del Sol, bastante activos, y sin embarazo alguno, quando yá los granos de Uba son como garbanzos, se tiene cuidado de enralecerlos con unas tijeras, quitando muchos de ellos para que maduren los otros. Los racimos, en que están recalcadas, y espesas las Ubas,

Modo de perfeccionar el Moscatél.

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

(**) Italiano, *Gallera*.

(**) Tambien le dán el nombre de Gennetin al Vino blanco que de esta Uba facen en Orleans: Dic. de las Cienc. let. G.

Ubas , son los peores , tanto para la masa , como para el vino.

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

El Cab. Algunas personas curiosas toman con tiempo los racimos nuevos , y otras frutas , todavia tiernas , y poniendolas al Sol en vasos , ó 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 Ubas.

La Cond. Dos sé yo , con los cuales me hallo muy bien : el uno es , cortar los bástagos largos , que tienen muchos racimos , y ponerlos sobre unos aros , colgados en alto , y en parage donde no éntre de nuevo ayre alguno. Lo mas seguro es , colgar estos bástagos en algunas cajas , ó toneles bien secos ; de modo , que quando se abra una de estas cajas , ó toneles , no se comuniquen el ayre á las demás , ni pudran los otros racimos , á que por entonces no se llega , ni se necesitan.

Modo para conservar las Ubas mucho tiempo.

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

guardando cada racimo con dos saquitos, uno de papel, y otro de olandilla, ó lienzo encerado. El gasto es moderado, pues sirven por muchos años: atanse algo apretados ácia lo alto del encerado, ó pezón del racimo. Prudentemente se cree, que este pezón, que atrahe, y chupa todavía algun jugo del tronco, que le mantiene, no evapora mucho, ni se disminuyen los jugos, que encierra en sí. Además de eso, se halla resguardado alli el racimo, debajo de aquellas cubiertas, de los insultos del agua, y del granizo, de los latrocinios de los pájaros, golosina de los ratones, y del rigor de los hielos; si yá éstos no son excesivos, que entonces solo queda el remedio de retirar las Ubas 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 Moscateltes, y otras especies de Ubas, hasta bien cerca de Pasqua.

En Noviembre.

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 ván sazonzando sucesivamente.

La Cond. Parece que están de acuerdo los

ar-

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

El Cond. La Pera, llamada Mesire-jean, (***) aunque áspera, y empedernida, es de un sabor exquisito. La Pera de Viña, (*) aunque expuesta á amollentarse, es jugosa, y de un gusto relevante. La Delphina, ó Lanfac, la Azucarada verde, la Marquesa, la Pera de peritoin, ó amarilla del Invierno, (***) todas son de mucho, y sabroso jugo. Lo que la Manteca de oro en Octubre es la crasana 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.

En Diciembre.

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

Peras de Invierno.

C 2 que

(**) En Italiano, Ghiacciuola.

(*) O la Doncella, ó Morena cenicienta. En Italiano, Rogia.

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

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

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

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

Encro. La ultima Pera jugosa, y que hace deliciosos á Enero, y Febrero, es la que llaman Colmart. (**)

La Cond. La Franca-Real, la Doble-flor, la Cadillac, y la Pera de Libra, pueden hermosear por mucho tiempo los postres de qualquiera mesa, y además de eso, se pueden comer cocidas.

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

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

(**) 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 del Buen-Christiano de Aufch, y la de Turena, tienen una delicadeza en todo, que se acercan á la jugosa.

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

En el mes de Marzo, y Abril no hay á que apelar, sino á esta Pera, y á las mas bellas especies de Manzanas, que duran hasta la Pasqua, como la Calbilla blanca, (**) la Calbilla colorada, (**) la Reynecilla de Inglaterra, ó 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 pequeña de Api (**) regocija la vista con la hermosa vivacidad de sus colores, y algunas veces el gusto con un zumo sumamente delicado.

Marzo, y
Abril.

Conforme vámos entrando en el Invierno, se vá 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-Carobella.

(*) 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 Hottelanos , se agotan en fin. Pero quando le parecemos á Vs. ms. pobres , y destituídos de todo recurso , se descubre un nuevo asylo, se abre el Reservatorio , que la Madre de Familias tomó á su direccion : y con el cuidado , que puso en ella , buelve á 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 él , se puede guardar el dulce mas tiempo : quando el peso del azucar es solamente la mitad , ó menos que el de la fruta , ésta conserva mejor su gusto natural , pero dura menos : con todo esto , se previene , é impide la corrupcion con una capa , ó tongada leve de azucar , que luego se endurece , y cristaliza á la entrada del vaso , en que se conserva el dulce. En lugar de azucar se puede usar de una capa , ó tongada de Grosellas pásas , que preservarán el dulce del mismo modo. Muchas veces sucede , que el cocimiento que se hace , saca , yo no sé cómo , el azucar natural de las frutas , haciendo que se encuentre una aroma , que no se le comunica , aun la sazón , y madurez mas perfecta.

El

El Cab. Buena experiencia hay de eso en las mermeladas de Albaricoques, y Mirabelas.

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

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

Frutas secas.

El

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

24 *Espectaculo de la Naturaleza.*

El Cond. Estas frutas admirables, que cogidas del árbol, no se podian prometer, sino muy pocos dias de vida, adquieren con este medio cocimiento, que se les dá al Sol, ó al fuego, una consistencia, que las deja capaces de qualquier transporte; y así pasan á Provincias muy diversas.

La Cond. No limitemos á solo esto el elogio de las frutas secas: éllas atraviesan los mares, se ponen en las mesas de los Reyes, y caminan hasta el cabo del mundo, para dár noticia de la excelencia, y cultura de la tierra, que las produjo.



25

Especulo de la vida humana

Las Legumbres

LAS LEGUMBRES.

CONVERSACION SEGUNDA.

EL PRIOR.

EL CABALLERO.

El Prior. V. M. me hará gusto de permitirme, que sáque una copia de esa 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 plantó mil cosas inútiles; y aun en las que no lo son, no hay alternativa, orden, ni regla. Lo que hay bueno, viene junto, y despues me hallo desprovéido de todo; y lo que V. m. me ha mostrado es un medio seguro para sacar de la tierra todo quanto bueno nos puede dar. En esa 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: método, é introduccion, de que somos deudores á Luis XIV.

Tom. IV.

D

El

El Cab. No diriamos mejor, que lo debemos á M. de la Quintinye?

El Prior. Quando un particular favorece á un obrero inteligente, ó sábio en algun arte, paga su talento; pero quando lo ejecuta un Rey, ó quando acaricia á un bello ingenio, se puede decir, que él le forma. Le faca á luz, y le obliga á hacer los mayores esfuerzos, y experimentos, que sirven á otros despues de regla, y de modélo. Los grandes, y felices sucesos de M. de la Quintinye, son menos debidos á su propria capacidad, que al deseo eficaz, y apasionado que tenia de complacer á un Monarca; y tal, que se podia tener por el mejor Monarca de todos. Este deseo le hizo hallar el Arte de Jardinería, que ni él, ni otra persona conocian antes. Y así este Principe enriqueció mas las huertas, y los jardines, que lo hicieron aun aquellos, cuya memoria nos es tan amada, por el cuidado que tomaron sobre sí, haciendo largos viages á Países estrangeros, para trahernos nuevas especies de frutas.

El Cab. Conocemos muchas, que nos hayan venido de ese modo?

El Prior. V. m. ha podido vér en Virgilio, y en otras partes, que las expediciones, y jornadas de los Griegos á la Persia, Armenia, y á la Média, dieron á la Europa el Cidro, el Albaricoque, y el Durazno. Las guerras de los

Virg. Georg.
2. Plin. Hist.
Nat. lib. 12.
& seq.

los Romanos, debajo del mando de Lucullo, en el Ponto, dieron lugar á traer de Cerasunto á Roma el Guindo, (**) que no se conocia en ella. Los Principes Cruzados condujeron de allende el mar, ó de sus viages ultramarinos, en en los Siglos XII. y XIII. las Ciruelas amacenas, y las de Santa Cathalina, con muchas especies de Ubas. Pero Luis XIV. formando con liberalidad, y con beneficios á M. Le-Nautre, y á M. de la Quintinye, dió Maestros de Jardinería á toda Francia; ó por mejor decir, los Jardines, y Huertas de Versailles han venido á ser la Escuela de toda Europa.

Plin. Hist. Nat. lib. 15. sect. 30. Hard.

Cultivo de las legum. Hard.

El Arte de Jardinería, gobernando segun toda proporción el trabájo, y producciones de la Naturaleza, nos ha dado, como V. m. vé, 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 refalte de colores que la primera, es muy agradable, por razon de la suma variedad de plantas, siempre nuevas, siempre utiles, y jamás interrumpidas. Háblo de las legumbres, que en otro tiempo, empezando con Mayo, las acababan los primeros frios; pero el dia de oy, el sábio gobierno del Hortelano, las hace durar por todo el curso del año, y las aumenta, y hace venir, quando quiere, á pesar de las ordenes, con que el Sol

(**) El Cerezo, dicen otros.

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

El Cab. Y esta parte de jardinería , que pertenece á la hortaliza , es muy difícil?

Cultivo de
las legum-
bres.

El Prior. Prontamente se logra , y hace fructificar : toda la dificultad está en algunas menudas operaciones , que se aprenden muy presto con la práctica ; y sería perder el tiempo , dárle á V. m. las reglas de ellas. Sabe muy bien , qué es trabajar la tierra , cabarla , ararla , y disponerla con todo acéo.

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

(**) Sallar llaman á esta operación en algunas partes , en otras escardar , y en otras escardillar.

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

dir que las hojas de abajo se marchiten, y pudran, arruinando, y pudriendo la raíz: detener lo que sube en demasía, cortando las estremidades, ó guías, para engruesar lo restante de la planta: dejar ralo aquello, que se nóte muy espeso en melones, cohombres, 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, ó abrugarlos con ella: formar unas eras altas, otras algo hundidas, ó al nivel del terreno: estercolar qualquiera de ellas: beneficiarla de nuevo con estiércol fresco de caballo, cercandola de él por todas partes.

El Cab. Todo quanto significan esos términos lo entiendo bien; pero no es poca obra la que encierran.

El Prior. Nada hay aqui, que le deba á V. m. desmayar, ni inducir cainiento de ánimo: la ejecución de todas estas cosas pertenecen á un mozo, ú Hortelano joven; y en que las haga bien está todo el acierto, y todo su aplauso: á V. m. le guardamos para mas nobles cuidados: el que tendrá, pues, algun dia, será dirigir el de los otros: ellos le han de prestar sus brazos; y así, (como V. m. guste) lo que debe hacer en esto, solo es dirigir, y ordenar á los que trabajen, y avivarlos para que no emperecen.

El Cab. Supongamos, que en casa me confían la direccion de la huerta: qual es en este caso mi oficio, qué es lo que corre á mi cuenta?

El Prior. El objeto de su atencion será entonces no dejar inutil terreno alguno, ni la menor parte del año sin legumbres. Con esta mira, es preciso aplicarse muy en particular á conocer en qué tiempo se puede, y debe plantar cada especie, y el tiempo necesario de mantenerla alli, para que sabiendo cuándo se acaba, y cuándo se debe arrancar, se reempláze al punto con otra.

El Cab. Bien véo, que este conocimiento es quien lo arregla todo; pero, y cómo podrá uno llegar á tenerle? pues á mí me parece, que hay en una huerta millares de plantas á que atender.

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

(***) Aqui añade la traduccion Italiana el Caffé de la Arabia.

(***) Es la frutilla, que en una especie de palma cogen los Indios, y la trahen casi continuamente en la boca. P. Acofta, Historia Natural, y Rich. Dicc. let. A.

á su tiempo , ni guisantes , ni melones en su sazón. Este conocimiento es tambien facil de adquirir.

Puedese dividir una huerta , dejados á parte los arboles frutales , en siete , ú ocho clases : en raíces , (**a) en verduras , (**b) en ensaladas , en hierbas menudas , ó 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.

Division de las plantas de una huerta.

El Cab. Qué entiende V.m. por las que propriamente se llaman legumbres?

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

El Cab. Comencémos , si V. m. gusta , por las raíces : quáles son aquellas de que usamos mas , y en qué tiempo se siembran?

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

(**b) Esto es, las que sirven en la olla , ó coeido.

(**c) Plantas fuertes son , ó las picantes , ó amargas , por egeemplo , Pimientos , y Ajenjos.

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

(**e) O aluvas , fufoles , fufolas , frifoles , arbejas , judihuuclos , &c. segun variedad de Provincias.

(**f) Altramuces , ó arbejones , arbejos , &c. un nombre en unas Provincias de España , y otro en otras.

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

La escorzonera es de dos modos : la de Francia , (**) y la que vá 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 suerte las masas de ella muy unidas hienden con su resistencia las raíces , reduciéndolas á una horquilla , lo qual les quita todo su mérito.

Escorzone-
ra de Espa-
ña.

Escorzone-
ra de Fran-
cia.

La Cañahe-
ja , y la Za-
nahoria.

Las cañahejas , y zanahorias blancas , amarillas , rojas , ó violadas , se siembran en Abril , ó poco antes , en tierra ligera , arenosa , y algo húmeda. Tienese cuidado de escardar bien el terreno , porque no las sufóque , y empobrezca la mala hierba , y se entrefacan algunas plantas , y enralecen , como tambien á la escorzonera , para que cobre mas cuerpo , y se fortifique.

(**) A ésta llaman Salsifi , ó Cercifi.

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

Puedese asimismo acortar el follage, y verde que tienen, para que no defustancie la raíz, y la altere, y pudra la falta de ayre. Estas raíces se arrancan antes que llegue el Invierno, y se confervan, 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 Chirivia

Los Nabos se siembran en la Primavera, para tenerlos en Estío; y tambien se siembran en Agosto, para lograrlos dos meses despues: confervanse 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 confervan 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, ó seis semanas, despues de las quales se trasplanta entre los cogollos de Lechugas, y Escarolas, para lograrla todo el Estío, y así una misma tierra fructifica mas, y dá doble cosecha.

El Rabano.

La Remolacha, la Escorzonera, las Zanahorias,

Tom. IV.

E

rias.

rias, los Nabos, y la Cañaheja, (***) no se multiplican, sino por medio de la simiente. El tiempo de sembrar estas raíces, y de trasplantarlas, ó sacarlas de la almaciga, es la Primavera, y se buelven á replantar antes del Invierno, para conservarlas abrigadas, ó debajo de techado, y entre arena.

Las Cotufas.

Las Cotufas son excrescencias, ó 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 viniese de la Canada: multiplíquese por medio de plantas, con sus raíces. Estas Cotufas son buenas cocidas, y saben á la Alcachofa.

Criadillas, y Batatas.

Las Criadillas rojas, y las Batatas son de muchos modos, ó especies; pero todas vienen á ser una masa carnosa, que crece, y se vejeta debajo de la tierra en partes arenosas, y quebradas, y no tienen, ni tallos, ni raíces algunas.

El Cab. Pues por qué medio atrahen los jugos de la tierra?

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

*** La traducción Italiana omite aqui quatro de estas raíces.

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

Lo que le diré á V.m. acerca de las verduras, no aumentará mas su Libro de Memoria, que le aumenta lo que hemos dicho acerca de las raíces. Las verduras, ó hierbas, que se lleban, y sirven en las cocinas, son la Acedera, la Acelga, el Peregil, (**b) y otras bien conocidas.

Las Verduras.

La Acedera (**c) es de dos maneras, puntiaguda, y redonda: una, y otra se propaga, y perpetúa, ó con ramillas desgañadas del tallo, ó con su grano propio, 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, ó estiércol ya hecho, y con tierra de alguna calle, ó sendero; pero la práctica mas acertada es sembrarla todos los años por la Primavera.

La Acedera

La hierba armuelle (**d) se siembra en la Primavera, y pasa bien presto: sirve para dorar los potages, y caldos, y para enbutir

Armuelles.

E 2 crier-

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

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

(**c) O acetosa, ó segun otros, la Romaza.

(**d) Es dañosa al estomago. Dicc. de Comercio, pal. Arrache.

ciertos rellenos muy apreciados : siembrafe 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 á pesar del hielo; y el terreno se estercóla, y mejora para producir Alcaciles, ó Alcachofas, (***) ácia los fines de la Primavera siguiente.

El Cab. Por qué ponen ordinariamente las Alcachofas entre las Acelgas ? Es acaso porque se pongan blancas á la sombra.

El Prior. Eso se hace para entretener á los Cortones, Turones, ó Ratonos campesinos, que destruyen las Alcachofas; y en este caso ejercitan sus dientes en las Acelgas , que son mas tiernas, y no importan tanto, dejando libres las Alcachofas.

La Buglosa,
ó Lengua de
Buey.
La Aleluya,
ó Acetosilla
La Borraja.

Hacense caldos amargos; pero saludables, y no pocas veces dignos de preferirse á las medicinas estrangeras con la Borraja, y con la Lengua de Buey, ó Buglosa. La Aleluya , ó Acetosilla todavia es mas fresca , y es una especie de Trebol, que se multiplica por medio de ramitas, ó briznas de la planta , como tengan algunas raíces. Todas estas tres especies de hierbas se pueden propagar, arrojando su semilla en qualquier tiempo.

Peregil.

El Peregil comun, el rizado, y el macedo-

(**) Cardos, traduce el Italiano; y estos solo dan alcachofas silvestres.

nico , todavía mas aromático que los dos precedentes , nos sirven con sus hojas , y raíces. El tiempo de sembrar qualquiera de estas especies de Perejil es la Primavera. Su follage arroja de nuevo , después de cortado. El Perejil macedónico se puede blanquear como una nieve , (para que sirva en el Invierno de ensalada) aporcándole como al Apio; que parece ser una quarta especie de Perejil.

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 maná de la Quaresma.

Espinacas.

Las Berzas qualquiera las conoce , y tambien sus especies , y utilidad. El tiempo de empezar á sembrarlas es la Primavera , y se prosigue muchos meses después , para lograrlas en todas las Estaciones del año. Las que se siembran en Otoño se trasplantan luego á una almaciga , ó plantel ; esto es , en donde estén muy espesas , para no ocupar mucho terreno : quando su follage se estiende poco , y quando están fuertes , se buelven á trasplantar , enrareciéndolas según la proporcion con que han de estender sus hojas. Antes que llegue el Invierno se arrancan , y se guardan , atándolas , ó uniéndolas entre sí , y con la raíz ácia arriba ; y aun se conservarán mejor , me-

Berzas.

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 Chipre, se siembran, y conservan como las Berzas ordinarias. Pero si se siembran por Agosto, ó Septiembre en Tiestos de un pie de alto, y pie y medio con poca diferencia de ancho para ponerlas debajo de techado en Invierno, y trasplantarlas en la Primavera, se logran antes que vengan los calores del Estío, y así dura todo el año esta deliciosa legumbre, que era antes cosa tan extraordinaria, y solo se hallaba ácia los fines de Otoño.

Bretones.

Los Bretones, ó pequeños renuevos, que arrojan las Coles sobre sus cimas, y tronchos, que se cortaron, son regalo en muchos guisados de las mas suntuosas mesas, y un remedo (***) de los Brocules, tan aplaudidos de los Italianos.

Ensaladas.

Pasemos ya á las Ensaladas, que son siempre parte en una comida, ó merienda bien dispuesta, y apetitosa. Aunque en las cocinas se valgan para mil cosas de las Lechugas, de las Escarolas, y el Apio; pero á lo que mas regularmente se destinan es á 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 á España la simiente, se adultera (por lo menos en algunos terrenos) despues de algun tiempo, y es necesario traer de la Italia otra reciente, que haga revivir su natural delicadeza.

pal, y es muy facil estár siempre proveídos de estas hierbas, sembrándolas de quince en quince dias, por la desigualdad, ó variacion, que de este modo observa en crecer, y fazonarse cada una de sus especies.

Las Lechugas solas se alternan para refres- Lechugas.
carnos, y vienen unas trás otras por espacio de seis meses, y aun mas. La Lechuga Capillada, (**), y la de la Pasion (**), resisten á la intemperie de los hielos, principalmente si en el Otoño se tubo cuidado de plantarlas á un aspecto benigno del Sol, y sobre un bancal, que forma lomo, ó ayudado del rebervero de alguna pared vecina; y empezarán á 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 Germán, la gruesa rubia, la rubia de Mets, y sobre todo la Lechuga de Jorge, trasplantada en campo abierto, echa su capúz, y se cierra, como se puede desear, hasta que llegan los mas activos calores. En el Estío se siembran las Lechugas de Bolognia, y de Genova, rubias, leonadas, rojas,

ver-

(**) En Italiano Capuccia.

(**) En Italiano Diacciola.

(**) Capúz dicen los Hortelanos.

verdes , y todas las que no crecen con facilidad. Algunas veces se atan , para que cierren , y formen su capúz , ó repollo mas facilmente. Las Lechugas de Perpiñán , y de la Pasion se logran aún por el Otoño. El Invierno se felicita , recogiendo los residuos , y aun adelantandonos varias hierbas , ó lechuguinos , de que despues nos colma la Primavera , y en que quiere el Invierno prevenirla.

Las Lechugas Romanas , que se siembran , y atan á su tiempo , pueden muchas veces servir en el Verano , supliendo el defecto de las otras , que se espigan , y arrojan yá la simiente por razon del calor. Aun no se ha acabado la cosecha de las Lechugas , quando están en disposicion de usarse las Escarolas ; y el Apio comienza tambien , y continuará en socorrernos todo el Invierno.

La Escarola se siembra desde el mes de Marzo , hasta el de Julio , y se trasplanta en diversos tiempos ; de modo , que lógre 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 , ó cinco dedos de profundidad. Todo el monton se cubre de estiercol 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 días apacibles, y claros. El apio (***) se siembra desde la Primavera: despues se trasplanta á sulcos algo profundos; y quando yá se halla fortificado, y vigoroso, se aporca, enterrandole, ó amontonando tierra á los lados, hasta lo alto de las hojas, las quales se cortan. En esta situacion se empieza á emblanquecer en el espacio de un mes, y conservandole en tierra, continúa en curarse, y emblanquecerse, como no se introduzca ayre, que lo impida.

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

Con las ensaladas es razon proponerle á V. m. 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 beleza, ó belesa, tanto la comun, que se siembra cada quince dias, desde Febrero, hasta

Achicoria
amarga.

Hierbas
salseras, ó
ingredientes
de en-
saladas.

La Pimpinela.
La Beleza.

Tom. IV.

F

Sep-

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

(**) O Endivia silvestre, ó Almerón, ó Cicondria, que todos estos nombres le dán,

42 *Espectaculo de la Naturaleza.*

Septiembre, como la belezza 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, ó beneficiada de estiercol, y debajo de campanitas de vidrio. La verdolaga dorada se siembra en qualquier bancal en el mes de Mayo. El mastuerzo domestico, que se siembra cada ocho dias en el Estío. El mastuerzo aquatíl, ó berro, que se recoge en las Huertas, á las orillas de los arroyuelos, y fuentes. Las machas, (***) y ruiponces, que se pueden sembrar en la Huerta, ó coger entre los trigos, en donde estas plantas se propagan todos los años por sí mismas.

La Verdolaga.

El Mastuerzo.

Machas, y Ruiponces, ó Riponces, ó Rayponces.

Hierbas finas, y olorosas.

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

Labores.

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 hysopo, la salvia,

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

(**) En Italiano Cedrangola, á quien algunos llaman Trébol. Franc. Dictionario, let. C.

via, el espliego, la mejorana, los ajenos, la manzanilla, la ruda, la violeta, la agedr a,   segurella: y ésta se puede poner cerca de los guisantes, y de las habas,   cuyas legumbres servirá de sazón, y adovo con algunas lechugas.

Para no quedar expuestos al rigor de algunos Inviernos,   para lograr agradables alternativas, y variaciones, se prepara   tiempo, con qué disponer ensaladas cocidas,   hierbas dulces para las crudas. Componente, pues, estas ensaladas de cebollas de Cataluña,   de otras cebollas blancas, (***) de remolachas cocidas, de apio cocido, de puntas de esparragos cocidas, de muchas frutas,   hierbas confitadas en vinagre, como son pepinos tiernos, la salxifraga, (***) la capuchina, (***) el mazerzo del Perú, que el dia de oy es muy comun; la crista marina, que se coge en las riberas,   costas del mar; y las alcaparras, advirtiendole, que no son el fruto de la alcaparra,   planta, que las produce, sino los botones, que si se dejaran algun tiempo mas sobre la mata, se abriran en flores, y en fin, pasarian

F 2  

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

(***) O Saxifraga,   Saxafraga.

(***) Son los botones de unas flores pequeñas, que produce cierta planta, trahida de Indias, y que antes de abrirse se confitan en vinagre. Tambien les d n el nombre de *Alcaparras Capuchinas*; porque pareciendose   las Alcaparras estos botones, lo inferior del vaso,   caliz de su flor, representa al vivo la capilla de un Capuchino. Diccionario de Comercio, t. 1. let. C. pal. Capucine.

Ensaladas
de hierbas
dulces, y
cocidas.

44 *Espectaculo de la Naturaleza.*

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

Plantas bulbosas, ó de cebolla.

Como las mas de las legumbres sean bastante insipidas, se modifican por medio de plantas picantes, y fuertes, que con sus sales bolátiles, 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, ó 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.

Galicn.

El Cab. Pues para otros debe de ser ponzoña. Horacio, porque le halló en un guisado de la mesa de Mecenas, creyó haber encontrado todo el veneno de Colchos, y todos los encantos de Medea.

Epod. od.

El Prior. Yá tomó el remedio, y buscó su desahogo despues, echandole todas las maldiciones, que V. m. sabe.

El Cab. Yo he interrumpido la cultura de las plantas fuertes, ó picantes.

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

Y

(**) O Ajo de Francia. Traducción Italiana.

y fortifiquen. Antes del Invierno se arrancan , y se conservan el tiempo que se quiere , ó metiendolos en arena , en el Reservatorio en que se guardan las plantas , ú ordenandolos en tierra, unos sobre otros , debajo de estiercol 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 varían mucho , se logran por lo comun en tierra ligera , suelta , y arenosa , mejor que en la fuerte , tenáz , y gruesa. La mayor parte de estas legumbres piden , para dár con mayor abundancia el fruto , que las ventee bien el ayre 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 , ó baynas , cortando la guia , y de camino se limpian del pulgón , que en excesivo número se pega en lo mas alto del tallo , ó caña , en donde esta especie de insecto encuentra el verde mas tierno. Sembrando

(**) Esto omite la traduccion 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 , ó no se comen tiernos , se dejan secar , para que el Invierno esté proveído.

Despues de toda esta multitud de raíces , de hierbas , y legumbres , que tan pródigamente esparce una Huerta para servicio nuestro , cólma su liberalidad con las frutas de la tierra , ó reptiles , mas estimables aún , que todo quanto hemos dicho. Las frutas de la tierra , reptiles , ó rateras , son aquellas , cuyas plantas arrastran , como las de los melones , pepinos , y muchas especies de calabazas ; ó que aunque tengan pie 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 , ó 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 , ó quatro especies , ni las frambuesas , como ni tampoco las fresas ; pues las dejamos puestas todas en otra parte , entre las verdaderas frutas.

Frutas de la tierra, ó reptiles.

Esparragos.

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

(**) Otros dicen las hojas mismas.

tan entonces paciencia, y cuidado, lo recompensan despues, dando un plano, ó quadro de esparragos no poca utilidad, por espacio de veinte, y veinte y cinco años consecutivos, (**) y aun algunas veces mas: no se espera á 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 propios.

El Cab. Supuesto que un quadro, ó plantél de esparragos trahe tan considerable renta, V. m. tendrá á bien enseñarme, cómo se dispone, y cultiva; y mas, quando la Philosophía práctica me gusta tanto.

El Prior. Puedese formar un nuevo plantél 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, ó reates de ellas en cada era, la qual será de tres pies y medio de ancha, y la senda, que separa una era de otra, debe tener dos pies. A lo largo de estas filas, puestas en quadro perfecto, se abren zanjas de quince, ó diez y seis pulgadas de diametro, y quatro de profundidad. En medio de cada sulco ha de quedar un pequeño caballete, (**) para asentar en él dos pies de las nuevas esparragueras: el Hortelano su-

Modo de
formar un
hermoso
plantél de
Esparragos.

(**) Catorce, ó quince traduce el Italiano.

(**) *Lindón* le llaman algunos Hortelanos.

jeta la planta con una mano, para estender circularmente las raíces con la otra. Despues las cubre de tierra, arrimandola sucesivamente por todos los lados, para que no quede vacío alguno. De este modo vá llenando todos los sulcos, hasta perfeccionar el quadro. Las eras deben quedar hundidas un pie debajo del nivel de las calles que las cercan; y la tierra que se sacó antes de hacer el plantío, forma un pequeño lomo, lindón, ó caballete con su declive ácia uno, y otro lado sobre el sendero, hasta que poco á poco se vaya echando cada año en la era, que vendrá á quedar de este modo al nivel mismo de la senda, ó calle. De dos en dos años (***) se deben estercolar los esparragos con mantillo, ó estiércol, yá hecho en hacina; y este estiércol se cubre, ó mezcla con la tierra del lomo, ó caballete, que dijimos se iba echando en la era. Quatro años despues de plantados estos pies, se pueden yá coger hermosos esparragos, y entonces se aplicará el quadro antiguo, ó que le precedió á éste, á qualquiera otra cosa; pero totalmente diversa.

El Cab. A mí me parece, que solo para el mes de Abril dán lo mas temprano su fruto las esparragueras; cómo, pues, es posible, que hayan logrado aqui esparragos tan tiernos, y sazoados el mes de Enero?

El

(**) Cada año dice el Italiano; y no hay duda, que se deberá atender á la aspereza, ó benignidad del clima, y á 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 , ó 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 á asomar sus puntas los primeros Esparragos , 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 , ó nieva sobre ellas , y despues 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 á las esparragueras ; pues de otro modo , en lugar de ponerse verdes los Esparragos , se pãran blanquecinos , y pãlidos con la inmediacion de la paja ; y renovando despues , en todo , ó en parte , el estiercol de los senderos , que como le vá faltando el calor , se comprime , y hunde , se logran seguramente Esparragos verdes , y hermosos en el mes de Enero. La cosecha se continuará por espacio de un mes , ó seis semanas en cada reate , ó era , que se haya destinado á este efecto ; y se renovará la produc-

Esparragos
tempranos.

cion, si se renovaren los fomentos del estiércol, hasta que otro quadro, ó era dé, sin violencia particular, su fruto al llegar la Primavera. El terreno, que se ocupó de este modo, y que se vió obligado á contribuir por medio de un calor artificial, necesita 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 á plantarlas en un excelente terreno, que se corrobóre, y beneficie lo mas que fuere dable; á plantar en una especie de table-ro, ó era los renuevos, ó hijos, que se hayan quitado con sus raíces de los mas fuertes pies de Alcachofa, y colocarlos á tres pies, ó mas de distancia uno de otro, si la tierra es gruesa, y de miga, para que asi se espacien, quanto es dable, y para que estiendan con libertad todo el ancho de su follage; y finalmente, se deben abrigar, echando tierra, y recalcandola al rededor de las hojas, que se acortan antes, ó cubriendo toda la planta de abajo arriba con estiércol seco en abundancia. Los hijos, ó renuevos, que brotan al pié de la planta, se ponen en la almaciga, ó noviciado, para ir substituyendo con ellos lo que se pierda, ó seque; advirtiendo, que para ser buenos, deben ser blancos ácia las raíces.

En el tállo, que prendió, y se detubo, ó podó, para que no se adelantase en Otoño, se hallará en sazón quanto arróje en la Prima-

vera ; y lo que se plantó en la Primavera , será útil en Otoño. El pié , que comienza por Marzo á manifestar su fruto , cortandole ácia la raíz , echará nuevas hojas en Septiembre. Arreglandose siempre el Hortelano á estas observaciones , aseguraré dos cosechas al año.

El Cab. Segun eso , en un quadro , ó bancal mismo se puede dos veces al año disfrutar la Alcachofa ; y no se necesita para esto otra cosa , que dejar 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 eso , quando no haya dos bancales separados. Las Alcachofas de la segunda cosecha , y principalmente las que tiran á moradas , se guardan , quitandoles las hojas , dejandolas 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 esté humedo , se conservan todo el Invierno , para servir juntamente con las Setas de gustosos ingredientes en guisados , y pastelones.

El Cab. Y cuánto dura un buen bancal de Alcachofas?

El Prior. No pasa 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 , deja

52 *Espectaculo de la Naturaleza.*

alguna utilidad. Juntanse las venas (**) de las Alcachofas, en cuyo lugar se quiere poner otras, y atandoles muy bien las hojas, se rodéan por todas partes de paja; de modo, que no les éntre 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, ó mazo de hojas, blanqueandose totalmente, y desnudandose de todo amargo, (**) entre la arena del Reservatorio de las plantas.

Cardos lecheros, y venas de las hojas de Alcachofas, Acelgas, &c

El Cab. Ruegole á V. m. que vámos yá al cultivo de los Melones.

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

El Prior. Pues que V. m. se deja los Pepinos, las Calabazas comunes, y las Totaneras, ó 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 Melón, y solo se distinguen en no pedir tanta precaucion en cor-

tar

(**) En Francia usan tomar las hojas de las Alcachofas, Acelgas, y algunas otras plantas semejantes, y quitandoles todo el delicado tejido, ó lo que comunmente llamamos hoja, dejan solo el pezón, ó pié, que la afirma al troncho, con todas las venas mas gruesas de las mismas hojas; y atando muy bien todo esto, junto con la guia que sube en medio de la planta, lo conféryan, y facan en las mesas, dándole el nombre de *Conte de Poiree*, ó de *Artichaut*, ó de *Cardé*, por la semejanza que tiene con sus pencas; y esto es á lo que aqui llamamos *Venas*, para reducirlo á un término, y por ser propriamente las venas de las plantas.

(**) En Francia llaman Cardos de España á los Cardos lecheros, (en Latin *Acaanthus*, en Italiano *Gobbo*) por otro nombre *Elpina blanca*, y *Cardo Santo*; con su flor se quaja la leche. Dicion. de Com. let. C.

(**) Esto ultimo omite la traduccion Italiana.

tar las ramitas de la planta , ó en podarla.

El Melón es una de las mejores producciones , ó efectos de la huerta , y uno de los refrescos mas deliciosos , que la Naturaleza , atenta siempre á nuestras necesidades , nos prepara durante los calores mas excesivos. Para criarlos mejor , y segun se pueden desear , se busca el aspecto mas propicio ácia el medio dia , y un parage abrigado , que se resguarda con defensivos , pantallas , ó parapetos de paja , en que quiebre sus olas el viento. Los sulcos , ó camas de los Melones se ponen cosa de un pié de distancia una de otra , para dárles mas facilmente foménto , llenando de quando en quando de estiércol reciente el intervalo , que las separa. Encima de estas camas , ó eras se estienden ocho , ó 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 yá no quieren imitar á aquellas personas , de quienes por haber hecho esta operacion , que no viene al caso , se han burlado tantas veces los Hortelanos , y

Cultivo de
los Melones.

Jar-

(**) El Italiano traduce, que se puede mezclar con ceniza, orujo, ó cascas; esto es, el granito, y hollejos, que queda de la Uba despues de pisada.

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

Jardineros. Siembranse, metiendo de quatro en quatro las pepitas en los hoyitos, que se han hecho en fila para este efecto, y á 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 yá algunas hojas, se trasplantan á otra era, metiendo cinco, ó seis debajo de cada campana, la qual se resguarda con un cobertizo de paja, para proteger la ternura de estas plantas del hielo, del ardor, y del Sol, que las abrafaría sin duda. Si la tierra está muy ardiente, se clava una estaca de trecho en trecho, para formar respiraderos, por donde se exhále el calor, y se evapóre la tierra. Quando yá están fuertes las plantas, se facan de aquella almaciga, para replantarlas dos pies una de otra en el tercer ban- cal, ó era, teniendo cuidado de conservarles el terrón; esto es, la tierra, que se mantiene pegada á las barbas, ó raíces de la planta. Puedeseles cortar la guia, y quitar algunas ramas, para fortificar lo restante; pero es una práctica, que toca mas en perniciosa, que en util, cortar los lobos, ú hojas, que salen con el tállo á los principios; y no menos el desgajar, ó quitar las flores machos, á las quales, fuera de todo propósito, llaman flores falsas. (**) Estas piezas
no

(**) Los Hortelanos dicen *Lecái.*

no fueron pueſtas inutilmente en la planta : V.m. ſabe, que la hacen muy importantes ſervicios, deſpues de los quales ellas por ſí miſmas ſe marchitan, y ſecan como inutilis, ſin que en eſta parte ſea neceſario, que el hombre ſocorra á la Naturaleza, ó la reforme, como ſi ſe hubiera engañado, ó equivocado en producir las.

El Cab. Pues qué el ejecutar eſo no es, con corta diferencia, lo miſmo que enralecer las frutas en los arboles, reformando ſus demaſías?

El Prior. Tampoco hay reforma alguna en eſo. El hombre es Señor de ſu deſeó en eſta parte; y ſi él quiere mas un pequeño numero de fruta lozana, y hermosa, que otro mas exceſivo de fruta mediana, puede engroſar, y fortalecer una parte de ella, quitando del arbol la otra, y eſto tambien ſe hace con utilidad en los Melones. Y aſi, quando hay ſeguridad de lograr ſobre una mata ſola dos, ó tres Melones buenos, y bien formados, ſe puede ſuprimir el reſto para hermoſear eſtos ſolos, que ſe entreſacaron 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 deſcubierto el Cielo, el ayre libre, y los riegos frecuentes, adelanten el plantío.

Quando los Melones llegan á ſer del tamaño de un puño, ſe riegan cada tercer dia ſola-

men-

mente. Llegaron á lograr aquella regular copulencia , á que la Naturaleza los destina ? Pues yá , desde entonces , no se riegan mas , porque solo por su natural alteracion (**) ván adquiriendo un gústo mas jugoso , y dulce , que si la substancia nutricia se les fuese comunicando de nuevo , por medio de abundantes aguas.

El Cab. Asombrado estoy del numero tan grande de frutas , producciones , y plantas utiles , que se sacan de un pequeño pedazo de tierra.

El Prior. Aun mas que la abundancia , si bien parece milagrosa , admíro yo la sábia distribucion con que se reparte todo , segun las necesidades , tiempos , y climas. En el Invierno , quando descansa la tierra , y deja 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 Estío varía la tierra todos los dias sus dones , y ostenta su liberalidad ; y á la medida que obra el Sol en nosotros con mas eficacia , parece que atiende tambien á disponernos refrescos en tantas frutas , que mitigan sus ardores , como son todas las que tienen hueso , los Melones , Higos , Melocotones , y Peras jugosas , todo lléno 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 éstas, y los climas. Conforme nos vamos acercando á las Regiones, que vén al Sol pasar, y repasar, ir, y bolver sobre sus cabezas, hallamos frutas en todas partes, no solo jugosas, como el Melón, sino eladas, accidas, y llenas de una agua, y zumo, propio para humedecer la sangre, rarificada en demasía, por razon de los calores del clima. Tales son los Limones, Cidras, Naranjas, y Ananas. Si de la Zona-Torrida damos la buelta ácia nuestros climas, se empiezan á vér viñas, que ocupan aquellos parages, en que pueden suficientemente madurar, para abastecer á 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 á un ayre condensado, y grueso.

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

El Cab. Pero no se haría mas recomendable, y mas digna de reconocimiento esta liberalidad de la Naturaleza, si estendiese toda especie de frutas á toda suerte de Países, de estaciones, y tiempos?

El Prior. El Autor de la Naturaleza no es liberal solamente, es tambien economico. Si la liberalidad no tubiera reglas, y límites, se seguirían, como consecuencia natural, los mayores desordenes, quando de la economía

resulta infinito bien á la Sociedad humana. Por esta razon se vé el hombre necesitado á un egercicio continuo , y ahorrándole la ociosidad , se le ahorra de una multitud de vicios ; y no solamente se vé obligado á trabajar para vivir ; pero la distribucion de los frutos de la tierra es tal , y tan ordenada , que para tener parte en ella , necesita egercitar todas las virtudes , y emplear todos los talentos , que recibió. La carestía , que padece un País de éstas , ó las otras ventajas concedidas á otro , ocasiona necesidades , deseos , y esfuerzos , para poder entrar á la parte. Las comodidades propias , y particulares de cada Provincia , ponen á los habitantes de la tierra en la precision de depender unos de otros. Sus necesidades vienen á 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 , ó que desean. La agricultura , ó el comercio , que uno , y otro son como el mobil de la sociedad , dán lugar á los hombres para egercitar su prudencia , en el discernimiento de tiempos , de obras , de mercaderías , y ocasiones ; su paciencia en los trabajos ali- gados á todo esto ; su fidelidad en los cambios , y su economía 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 á un tiempo. En otras ocasiones necesita la provision, y cautela; pone muchas cosas lejos, y libres de la malignidad de los vientos, y rigor de las estaciones; encierra, coloca, y mantiene otras; hace provisiones con tiempo, y á 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 á los trabajos de mayor afán, 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, dejandole gozar de su trabajo, y de aquello que cultiva, ó busca con sus afanes, y poniendole en la necesidad, ó de carecer de muchas cosas, si no procura adquirirlas, ó de vérle degenerar, y perecer luego que descuide del cultivo del terreno, que le entregó.

* * *



EL CULTIVO DEL CAMPO.

CONVERSACION TERCERA.

EL PRIOR.

EL CABALLERO.

El Prior. **S**Upuesto que nos hallamos oy solos, podremos, sin incommodar á nadie, alargar nuestro paseo quanto V. m. quisiere.

El Cab. Vámonos á vér los Campos, pasearémonos por lo menos, y á lo que salga, que no puede salirnos mal.

El Prior. Este camino vá á parar á algunas tierras labradas: esta es otra especie de huerta, sacada por otro plán, y de gusto muy diferente de la que dejamos.

El Cab. A lo menos es de su genio de V. m. 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 á quien mas agracia la diversidad de sus flores.

El Cab. Hé aqui Labradores, que con seis Caballos caminan bien lentamente: riegole á V.m. que repáre en los terrones, que han lebandado: podrán sembrar entre esas masas tan grandes?

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

El Cab. El trabajo de estas pobres gentes es bien duro, y afanoso: confieso que me dá lástima.

El Prior. V.m. 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 Cab. Es verdad; pero encuentro en este orden alguna cosa, que me pasma, y un hudo, que no puedo defatar. Quando yo cultivo una flor, es solo diversion, y pasatiempo; pero el cultivar qualquiera especie de granos, el labrar la tierra, es una fatiga suma. No era mejor, que sucediese al contrario? Yo le hago á V.m. Juez: que costase trabajo el tener Junquillos, y el tener Claveles, sea en buen-hora: tengale el que los quisiere, pues no es cosa necesaria; pero para lograr un poco de pan, era menester,

(**) Asi llaman los Labradores á la primera vez que aran la tierra para sembrar; á la segunda llaman *binar*; *terciar* á la tercera, y *quartar* á la quarta; pues todas estas labores le suelen dar: y generalmente, quanto mas se labre la tierra, es mejor, y aun el modo mas util, y aun economico de fecundarla. Vase el Tratado del Cultivo de las tierras, segun los principios de M. Tull, Inglés, compuesto en Frances por M. Duhamel de Monceau, traducido en Español por Don Joseph Miguel de Aoiz, cap. 6. &c.

ter, según á mí me parece, que no costáse cosa alguna, ni hubiese la menor fatiga.

El Prior. Vea V. m. aí 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. Tendrá V.m. de qué quejarse? Nosotros somos obra suya, y la arregló, como á él le plugó. Veamos, por lo menos, si se puede rastrear la idéa, y la mira que tubo en esto. Las flores, y los frutos, lo agradable, y lo necesario, todo quedó dependiente del trabajo; á éste solo se le debe, del mismo modo que todo se le niega al ócio. Pero hay una diferencia suma entre el trabajo que le produce al hombre las cosas, que son solo deleitables, y el trabajo, que le dá 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 costáse mucho. El principal mérito de este beneficio consiste en el presente, y en la delicia, que trae consigo; y hubiera el dador disminuído el regalo, y atenuado la gracia de su presente, si el llegarle á conseguir, necesitáse de un trabajo rudo, lleno de afán: y el hombre naturalmente se dejara llevar de la desidia, y renunciaría un placer, que no siendo necesario, solo le podia conseguir á costa de su-

sfudores, 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 méro descanso; y mas, quando le es absolutamente libre el tomarle.

No es asi en orden á las legumbres, y verduras de que se mantiene, ni tampoco del pan, que tan principalmente le sustenta: no se le ha dejado en este punto en la misma indiferencia, y su necesidad le cuesta un trabajo sério, sin llegar á conseguir su fin, sino despues de esfuerzos continuos, y á 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 interés como el vivir.

El trabajo necesario para lograr el pan.

Pero este trabajo, aunque fatiga, no llega á 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 á sus cuidados. Todo quanto la entrega, le buelve con una usura increíble, y le multiplica los granos que recibe, á proporcion de la frecuencia, é industria, que ha tenido en cultivarla. No se vé sujeta á la vejez, ni á la debilidad que trahen consigo los muchos años. Despues de una dilatada série de

Fecundidad de la tierra.

Cic. de Senect.

siglos, no deja 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 fazonó las cosechas mas abundantes, el descanso de un año, ó solo de un Invierno basta para reparar todas sus pérdidas.

El Cab. Yo estaba engañado, y ya entiendo, que para hacer trabajar al hombre, no habia medio mas seguro que la necesidad. Pero lo que V. m. dice de la suma fecundidad de la tierra, es asi como lo dice absolutamente cierto? Tierras hay, que es imposible dén Trigo.

Variedad de la tierra relativa á las semillas.

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 asi 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, ó capilamentos de los granos, ó raíces que echan; pero hay otras especies de terrenos, que observan un medio, mas, ó menos justo, entre aquellas dos qualidades, y que son aptos para diferentes frutos, y producciones, segun se aproximan,

ó á la naturaleza de la arcilla , ó á la de la arena.

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

Queriendo el Criador , que los granos fuesen el mantenimiento comun del hombre , no le quiso reducir á una estrecha necesidad ; y así los multiplicó en Trigo de tantas especies , en Centeno , Arróz , Mijo , Abena , Maíz , Lentejas , Garbanzos , Guisantes , y en otra multitud de granos , y semillas. Todas estas especies tienen su útil , y su propiedad , y el hombre es el fin á que miran siempre , como á 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 , ó no es año propicio para su cosecha , ó 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 , ó que por lo menos tengan par-

Pf. 1054

te de cenagosas. (**). El Arróz, que es tambien muy substancioso, fructifica favorablemente en tierras humedas, y de mucha miga. El Centeno es tal en una tierra mediana, que no se puede desear otra cosa, y asimismo suele probar en terrenos de poca miga. La Cebada, la Abena, el Trigo Sarraceno, (**) y el Mijo se acomodan bien á las tierras arenosas; pero no reusan las mas fecundas, como estén reducidas á polvo, ó bien batidos, y defmenuzados los terrenos.

El

(**) Gredosas, traduce el Italiano.

(**) En este Trigo hay suma variedad; pues unos dicen que es el Morisco, otros el Rubion, otros el Mijo, y otros la Algarroba; pero cada uno de estos tiene en el Francés nombre diferente del que aqui se traduce, que es *Bled Sarracin*, ó *Bled Noir*. El Italiano traduce *Saggina*, cuyo latin es *Milica*. (si bien este nombre se dá al *Blé Barbu*. Diccion. de Com. let. B.) Plinio la llamó *Milium Indicum*: Diccion. de la Crusca, let. S. El Diccionar. Economico dice, que su latin, tomado del Griego, es *Fagopyrum* (que omiten Nebrija, Salas, Ambrósio, y Facciolati) Esta especie de grano sale suficientemente en tierras muy malas, y aun entre los guijaros mas gruesos. Richelet, Diccionar. let. B. No sube en espiga: Diccionar. de Artes, y Ciencias de la Academia de París, let. B. Su planta es redonda, y medio de alta: las ramitas que echa se adornan de hojas, al principio redondas, aunque despues al ir creciendo se ponen de la figura de las de Yedra. El grano es triangular, negruzco por fuera, y blanco por dentro. El pan que sale de este grano, y que en Francia es sustento de los Payzanos, es negro, y amargo; pero de bastante buen gusto, si se mezcla con Trigo, y Centeno. Tambien sirve para el mantenimiento de los Cerdos, Palomas, y todo boiátil. El tiempo de sembrarle es la Primavera, y Septiembre el de la cosecha, la qual es muy buena, si la tierra se labra mucho. Diccion. Econom. let. B. y añade, que sus flores son blancas, y en ramilletes; pero el de la Academ. de las Cienc. en el lugar citado, dice, que son rojas, y lo mismo el de Com. let. B. remitiendonos éste para dar razon á la palabra *Sarrasin*, no obstante que la omite. Con esta confusion, y variedad producen, aun los Diccionarios mas exactos, y completos, que los demás se quitan de este inconveniente con el silencio. Por lo que mira á los muchos informes particulares, que he tomado de personas proporcionadas, é inteligentes en materia de plantas, lo unico que he podido averiguar es, que en Asturias hay una planta con flores blancas, y las demás señas dichas, á que llaman en algunas partes, á lo menos de aquella Provincia, *Fluxion*, y en otras *Alforjón*. Los Jabalies apetezen mucho: por lo demás no se hace el menor uso, ni de ella, ni de su simiente, ó grano.

El Arróz prueba perfectamente en el Asia, y es el sustento comun de sus Naturales, y habitantes. Tambien hay en Europa tierras donde es bastante la cosecha, como en el Piamonte, y España. El Trigo, y el Centeno es el sustento mas ordinario de los Occidentales, y se ha comunicado á muchas Provincias de America, con buen éxito. El Maíz, ó Trigo de Indias, que era el comun sustento de los Americanos, lo es oy, y se cultiva en las Provincias de Bresá, Borgoña, y Franco-Condado.

La variedad de las tierras facilita los progresos de toda especie de granos, y la diversidad de granos multiplica nuestras comodidades. Muchas veces una especie de granos, que alimenta un País, es medicina en otro.

Quando un accidente imprevisto destruye el Trigo, que se sembró antes del Invierno, le reemplazan, y suplen los granos, que se siembran en el mes de Marzo, como sucedió el año de 1709. Y en casi todo el mundo se vé, que la vecindad de terrenos de diferentes naturalezas, facilita el lógro de aquello, que es mas conforme al caudal, gústo, y eleccion de cada uno; y segun estos principios, mezcla, ó separa los granos de que quiere vivir, y alimentar sus domesticos. De esta manera, por medio de la proporcion sábia, que se dió por el Autor de la Naturaleza al terreno, y á los granos,

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

Origen de
a fecundi-
dad de las
tierras.

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

Accion del
ayre.

El Prior. Las tierras para ser fructíferas, y comunicarnos su utilidad, necesitan de los socorros del Cielo, y de los afanes del hombre. Reciben del ayre, no aquellas influencias quimericas, que en otro tiempo se hacian bajar 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,
ó labor del
hombre.

Rompiendo frequentemente el Labrador lo exterior del Campo, facilita la entrada, y la distribucion de los principios de la vejetacion 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, agotaría bien presto toda la fecundidad, si no

focorriesen 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. (**)

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 , é immobiles , y sin accion sus entrañas , y su fondo. De aqui es , que solo trabajandolas profundamente, reduciendo á menudo polvo los terrones , y bien desunidas sus masas , se puede insinuar allí la accion del Sol , y la impresion de la Atmosphera.

Cultivo de la tierra.

Por el contrario , siendo la miga de las tierras ligeras , poco profunda , y estando siempre expuesta á los ardores del Sol , se aumentaría su debilidad , cabandolas con demasia , y dejando en la superficie las partes , y masas interiores ; y asi sale la labranza mas útil , en siendo superficial. De aqui viene la diferencia , que hay en los arados.

El Cab. Pues yo juzgaba , que todos estaban hechos en un molde mismo.

El

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

El Arado.

El Prior. Acerquemonos á aquel arado, que se vé al fin de este llano. V. m. vé, que este es fuerte, y bien armado : primeramente, de un gran corte, ó punta con que rompe la tierra, y la dispone á sufrir mayor abertura : en segundo lugar, una ancha reja, ó hierro triangular, terminado en punta, y algo chato por las dos caras para ensanchar la abertura, siguiendo el corte de la reja misma. Y finalmente, una larga orejera, que moviendose siempre del lado del sulco, que se acaba de abrir, buelve de abajo 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 cuales le tiran quatro, ó seis Caballos, y aun algunas veces ocho, ó diez; ó 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 osan los Inteligentes profundizar mucho; yá sea porque no se evaporen los succos, y el frescor, y humedad de la tierra; ó yá por no traher ácia la superficie una miga menos substanciosa, que la que se quita de ella.

I abranza.

El Cab. Todo este terreno, en que nos paseamos, está cubierto del mas bello, y hermoso verde; pero aquel que se vé algo mas lejos, por qué no está cultivado?

El

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, ó 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 Abena, Cebada, Guifantes, Lentejas, y diversos granos, á quienes suelen dár el nombre de *Tremesinas*, (**), y se siembran en Marzo, ó á lo mas tarde en Abril. La tercera porcion descansa; pero no está ociosa en tiempo de este aparente reposo; pues fuera de varios repasos con que se la trabaja, y beneficia, se enriquece por todas partes. La nieve la fecunda con las sales que trae consigo: los rocíos, y las llubias la humedecen, y aun los vientos mismos la contribuyen con sales, y jugos continuados; de modo, que atesora para el año siguiente mil riquezas; y aquella inaccion en que aparece, no tanto se puede llamar recreo, y alivio de las fatigas pasadas, quanto preparacion no interrumpida, y provision de nuevos socorros, y frutos.

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

(**) Tambien les suelen llamar *Trimesinas*.

Tierras de labor.

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

Orden de la
labranza.

El Prior. Pues comencémos por la labor. Tres especies de labor hay, indispensables todas tres para el Trigo, y para el Centeno. La primera labor, que se hace á 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 á destruir, y arrancar las hierbas, que ván 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 á la sementera. Suele acontecer, que no basta alzar la tierra, binarla, y terciarla, que son las tres operaciones dichas; y se necesita quartarla, (***) lo qual ejecutan, rompiendo, y suavizando la tierra, cruzandola, (a) ó atravesando con el arado los sulcos de la labor precedente, y al contrario de ella. (***) Pero sería muy perjudicial

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

(a) *Prosciso qua suscitrat a quore terga:*

Rursus in obliquum verso perrumpit aratro. Georg. I.

(**) Como un tablero de Damas, ó juego de Ajedrez.

recurrir á este medio en las tierras muy húmedas, y esponjosas ; antes bien por el contrario se aplican á señalar bien los sulcos , dejarlos 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 á este modo , basta alzar la tierra antes del Invierno , y binarla en la Primavera. No hablo aquí de aquella otra especie de trabajo , que se pone para cubrir el grano , lo qual se ejecuta en las tierras fuertes con un trillo, (**)

Trillo.

que es por lo comun un tablón , armado de puntas de hierro , ó 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 del 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. Vease 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 ejecutan con el arado esta labor , á la qual dan el nombre de Cubrir , porque cubren con ella el grano. Tambien se suele añadir otra labor , á que llaman Tablear ; ésta se hace con un tablón , para quitar la costra á la tierra , y que salga el rallo.

Estercola-
dura.

El estercolar , y engrasar 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 , ó ligeras. Las tierras fecundas , y buenas no se estercolan , quando solo se siembran en ellas aquellos granos menores , que dijimos ; pero las endeblés no acertarán á corresponder á los deseos , aun en los granos tremesinos , y menudos , si no se las obliga primero con este beneficio.

El Cab. Y qué se coge , ó qué materia es la mas proporcionada para este beneficio , que fecunda la tierra?

El Prior. El estiercol perfecciona lo que empezaron los rocíos del Cielo , siendo así , que es de fuyo la cosa mas inutil , y la mas despreciable , que hay sobre la ház 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 demás animales domésticos subministran estiercol , mas , ó menos cálido , y que atemperando uno con otro , restituye á la tierra la substancia que habia perdido.

A esta mezcla se puede unir con mucha utilidad toda especie de paja , rastrojo , casca , ú 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,

cia, que todo lo que hemos dicho. Los Arrendadores de tierras, que son exactos, y vividores, añaden a toda esta hácina de estiércol, ó lo conservan aparte, el olin de toda especie de chimeneas, los trapos viejos, el pelo, ó lana de los animales; qualesquiera pedazos de cuero, de toda fuerte de bestias; cortezas de arboles; desperdicios del vino, yá sea en las heces, que quedan en el suelo de las tinajas, yá en el morrás, que se pega a los lados, ó yá en la yesta, que sale fuera, penetrandose por los poros. Asimismo el alpechin, ó jamilla; esto es, las heces, ó suelo del aceyte; y tambien el terrón, y ojuela que queda en los Molinos de él; el poso de las Cervecerías, Tenerías, y Tintes. De todas estas especies de estiércol se hace una masa, que se rocía con el agua de las Jabonerías, ó de aquella, que como inutil, desperdician las Labanderas, aprovechandose de ella, siempre que sea posible; pues el jabón está lléno 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, ó Lugares populosos, principalmente aquellos, en que por el grande número de cocinas, y multitud de manufacturas de lana, arrojan continuamente a las calles el aceyte, y grafa de que necesitan los granos.

Basura de las calles, ó terruño en que se vierte.

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

Apriscos, ó
rediles.

El Cab. Yo he visto muchos apriscos ; esto es , unos espacios quadrados, (*) hechos de mimbres. Aqui se encierran las Obejas toda la noche ; pero cómo pueden mantenerse de este modo, expuestas á 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 Obejas 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 á eso de las tres de la mañana se hacen pasar las Obejas de un redil á otro , para beneficiar sucesivamente todo el terreno. Despues se quitan de alli los dos rediles , y se pasan para la noche siguiente á otro parage. El Pastor transporta tambien su pequeña choza portátil , ó su carrizo con las estacas , que le sostienen , siguiendo su ganado. Alli se acomoda por la noche con su perro fiél , y ahuyen-

(*) 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 ácia el un lado : quatro de estos zarzos bastan para encerrar quince Obejas ; y para dobladas , solo hay que añadir un zarzo á cada lado , según la longitud solamente. Pero si hay cien Obejas en el quadrilongo de solo un zarzo de anchura , añadiendole á ésta otro semejante , cabrán doscientas.

yenta de su majada, y rebaño los lobos, y los ladrones.

El Cab. 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 á satisfacerle á V.m. Además de los beneficios, con que se mejora la tierra, y de que ya 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, ó de otra materia bien nutrida, y substanciosa. Las cenizas de las Jabonerías (***) ha probado la experiencia ser utilísimas. Las de toda especie de hierbas, y malezas son el unico recurso. De las Campañas de Ardena, (***) y de otros muchos Países, en donde el moho, los brezos, helechos, jaras, tarayes, ó tamariscos denotan un terreno naturalmente estéril. Estas pobres gentes rozan sus tierras; esto es, leban tan los cespedes, y quanta hierba tienen, forman unos pequeños montones de esta tierra, y de las raíces, que la cruzan, y penetran, y dejando un respiradero por encima del monton,

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

Tierras rozadas, y quemadas,

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

(**) Terreno muy dilatado sobre el Mofá.

ton , meten lumbre en el vacío , y queman el montón. Luego esparcen aquellas cenizas por la heredad , y la disponen con este beneficio , para que les pague el afán con una muy buena cosecha de Centeno. En sus arboledas ejecutan otra cosa muy semejante. Después de haberlas podado , dispuesto sus maderas , y despachado las que han de vender , queman la ojarasca , las ramitas , hastillas , virutas , ó acepilladuras , zarzas , espinas , y breñas. Luego caban con azadas la tierra , porque no puede penetrar el arado , á causa de los troncos , ó cepas , que aún 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 , ollines , y todas aquellas especies de estiércol , facil de transportar , para las tierras mas lejanas. Otros juntan la ceniza con la paja , y lo meten en un sótano bien tapiado , ó á lo menos sobre un suelo arcilloso , donde nada se desperdicie , ni se evapóren los jugos. Con este mismo fin , y casi del mismo modo , algunos Arrendadores economicos , é inteligentes , tienen cuidado de prevenir un soportal , ó techo , que presérve el montón de estiércol de la lluvia , y de que caygan goteras , ó cuelen ácia él las aguas , que se lleban consigo las sales , betunes , y particulas oleosas , que conf-

constituyen el mérito principal , y precio del estiercol. Y si acaso la hácina de estiercol no tiene algun buen resguardo ácia el pié , ó no se puede tener toda cubierta , se echa ácia el suelo algun otro desecho de estiercol , desvirtuado yá , y sin substancia.

El Cab. No olvidaré yo esta advertencia.

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

El Cab. Cosa bien estraña es , que sea necesario hacer servir cosas tan fúcias , y viles , para que nos ayuden á lograr nuestro sustento.

El Prior. Antes bien habia V. m. de decir , que es grande felicidad nuestra , y motivo de admiracion , y agradecimiento. Aqui se vé una transformacion , ó metamorphosis pronta de aquello , que mas nos incomoda en aquello , que mas nos sirve.

El Cab. Entro con gústo en su sentir de V. m. y en su pensamiento , y cada instante voy viendo mas claramente , que me engaño , siempre que me pongo á criticar lo que Dios hace.

Estos montones, ó hácinas de basura, y vaciedades, se aumentarían, donde estubiesemos, mas, y mas cada dia, y harían insoportables, é infectas nuestras casas, si no halláramos en donde echarlas.

El Prior. Todavía hay que notar otra cosa. No solamente hallamos donde colocar esas 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, desferremosla, aun del pensamiento, y no reparémos, sino en las bellas mieses, y en aquel hermoso verdór, en que la vemos convertida. Esta putrefaccion viene á 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 estiercol un Melón, una Zandía, lleno todo de zumo delicioso, y agua apacible, y fresca, transmutando aquella hediondez en un Melocotón, que abunda en suavísimo jugo, y se adorna magnificamente de colores: en un Higo lleno de azucar: en una Pera, á quien su olor hace pasar por aroma: en un Trigo, del mas substancioso alimento; y en una Arina tan florida, y tan hermosa, cuyo gústo, aunque sencillo, la hace
siem-

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

El Cab. Todos los días tenemos esta metamorphosis maravillosa á 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 pasagera, y por decirlo asi, momentanea. Otros modos hay de abonar la tierra, tales, que parece transmutan su Naturaleza, y la hacen fecunda, por espacio de veinte, ó treinta años.

El primer material, proprio para causar esta mutacion admirable, y duradera, es la Marga; (**) esto es, una especie de arcilla blanca, crasa, 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, é 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 á las tierras débiles, y llenarlas de sales,

Tom. IV. L *cu-*

(**) El Italiano traduce *Greda*; pero en realidad es diferente, y como tal, en Castilla, que la usan para fecundar la tierra, le dán el nombre Latino, que es *Marga*, y en otras partes el de *Tierra grasa*, á distincion de las demás especies; y la *Greda* en Francés, y en Latin tiene nombre diverso.

Marga, ó especie de arcilla.

cuya evaporacion impide esta misma arcilla, espesándolas entre sí.

Plin. Hist.
Nat. lib. 17.
cap. 7.

Esta materia preciosa fué conocida de los Griegos, de los Pueblos de Italia, y de los Gaulas. (**) Pero acafo se podrán, los que cuidan de estercolar la tierra, atar con demasía 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 compresa, que en donde quiera se halla, y que tenemos casi siempre debajo de nuestros pies, aunque á diferentes profundidades, unas veces mas honda, y otras menos, produciría los mismos efectos.

Philosophical.
Tranfact, abridg.
d. t. p. 731.
The art of
husbandry
by T. Mortimer. t. 1.

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

Quanto utiliza la Marga, y acafo la arcilla, experimentada en las tierras áridas, é infructuosas, otro tanto sirve la arena menuda,

Y

(**) O antiguos Franceses.

y la grueta, ó con guijas, y casquijo en las tierras fuertes, humedas, y dificiles de desunir, 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.

Arena grueta, ó con guijas, y casquijo.
Castina.

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

Cal.

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

Conchas.

El Cab. Ya 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

M

(**) Arena traduce el Italiano.

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

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

Todos los dias se vén Labradores economicos convertir lagunas, y pantános inutiles, y aun perjudiciales, y enfermos, en tierras muy buenas, y fecundas, haciendo llevar á sus caballerías, quando no tienen que trabajar, arena gruesa, y guijosa á 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 yá en tiempo de Plinio estaba en uso en las cercanías de Colonia, y Bona.

Plin. ibid.

Ubij.

En todas estas especies de estercoladuras, y mezclas, que se preparan, y encuentran en qualquier parte, yá en la superficie de la tierra, ó yá dentro de sus entrañas para fecundarla, echa V.m. de vér claramente, amado Caballero mio, cuántos recursos, y cuántos 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: además de eso le dá Dios á

conocer , que le ha constituido Señor , y Rey, dejando á 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 progresos, hasta convertirle en pan.

El Cab. Si tenemos en nuestra mano , y á nuestra disposicion los medios para comunicar substancia, y fertilidad á 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 á V.m. en esta razon un caso bien singular , de que yo mismo fuí testigo , por espacio de algunos años. Un Payfano poseía dos pedazos de tierra , á los cuales estaban reducidos todos sus bienes, que solo le podian dár , y con trabajo , un poco de Abena, y de Trigo Sarraceno: ofreciósele , que podria coger tambien Trigo escogido , y como no tenia Bueyes , ni Mulas para arar su pequeña herencia , ni tampoco fondos, ó caudal para estercolarla, se determinó á cavar el rincon de una de sus heredades , y facar de él cierta especie de arena negra , que habia , y estenderla por toda la superficie. Otro pedazo de tierra , que tenia junto al camino , le estercoló con la que á lo largo de él
pu-

pudo allegar. Continuó esta mezcla, y beneficio por algunos años, y llegó en efecto á segar el mas hermoso Trigo, en un País donde nadie le cogia; y continuó en gozar el dulce fruto de su trabajo, logrando esta prosperidad, por espacio de quarenta años seguidos. No faltaron embidiosos á esta fortuna, y tales, que dieron contra él la ridicula queja de magia, ó hechicería.

El Cab. Esta historia tiene mucha semejanza con la de Furio Cresino, que me mostró el Señor Conde, pocos días há, en la Historia Natural de Plinio.

Plin. lib. 18.

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

El Cab. Este Cresino era un Liberto, que habia adquirido un rincon de tierra, que á 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 defustanciaba las heredades vecinas, para fertilizar la suya.

El Edil le mandó comparecer, señalándole dia para ello, en presencia del Pueblo Romano: Cresino se presentó con una hija suya, que era una Paysana, moza fuerte, rolliza, y bien sustentada, y al mismo tiempo no peor vestida. Manifestó tambien allí mismo á los Jueces 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 , lúcios , y mantenidos con sumo cuidado. Ved aqui, dijo, ó Jueces, toda mi magia ; estas son las hechicerías que úso , y estos los encantos en que me egercító. 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 ganó todos los votos, que le restituyeron á su casa libre, y sin daño alguno.





EL TRIGO,

Y LAS DEMAS SIMIENTES.

CONVERSACION CUARTA.

EL PRIOR.

EL CABALLERO.

El Cab. **L**A tierra está ya preparada, no espera sino que la siembren.

Sementera.

Eleccion de la simiente.

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

Tambien es conveniente, á lo menos de quando en quando, traer el Trigo de tierra algunas leguas distante de aquella en que se ha 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 *Era*, en Italiano *Loglio*; es una hierba, que nace entre los Trigos, bastante alta, y con espiga, al modo de la Abena. Algunos traducen *Cizaña*.

El Cab. 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 pasar de una condicion, dura, baja, ó menos feliz, á otra mejor, y mas dichosa; pero quando se deja un mantenimiento excelente para tomar otro peor, padece la Naturaleza, y corre riesgo de que aproveche poco el sustento.

El Cab. Y qué viene á ser esta legía, por la qual hace V. mi. pasar los granos antes de sembrarlos?

El Prior. La preparacion de las semillas consiste en hacerlas pasar por una legía de Cal viva, ó en meterlas cinco, ó seis horas en Salmuera, hecha expresamente 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

Prepara-
cion.

Salmuera.

Tom. IV. Milla ob noimom me-

(**) La palabra Francesa *Arpent*, que aqui se traduce, no es justamente nuestra fanega de sembradura, pues ésta tiene quatrocientos estadales, ó brazas, (excepto en las Dehesas, que son quinientos) que vienen á ser mil y doscientos pies quadrados; y la fanega, ó arpena, que se traduce, tiene en Francia diversas medidas; pues la de París es de cien perticas, de á diez y ocho pies cada una, que son mil y ochocientos pies. La de Clermón de cien veintenas cada una, de veinte y seis pies, que son dos mil y seiscientos. La de Poitou, es de ochenta pasos quadrados. La de Montargis tiene cien cuerdas, cada una de veinte pies; pero tiene solo quatro cuerdas de anchura. El *Arpent* de Bois de Borgona todavia es mucho mayor, que la fanega de París, de la qual hablamos aqui solamente, y le llamamos fanega. El Italiano traduce *Coltra*.



meter la canasta , y el grano por algunas horas (**) en un tonél , en que se habrán echado veinte libras de Cal , con nueve , ó diez cántaros proporcionados de agua. Despues se saca el grano , y se enjuga al Sol ; ó si no , se le buelve , y rebuelve bien en el tonél , en donde se echan , y disuelven en agua tres libras de Salitre , ó libra y media de Alumbre , ó solamente dos onzas de Cardenillo. Algunos emplean en esto el Vitriolo , y otros solamente Sal comun.

Quienes hay , que componen á este efecto la Salmuera con sales , que extrahen por sí mismos de las cenizas de toda especie de plantas ; y no falta quien crea , que sale mejor empapando la simiente en heces de vino , ó en el Alpechin , ó 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 , dejando á la llubia , y ayres el cuidado de esparcir debajo de tierra las sales , y los espíritus proficuos.

El Cab. Estos usos , ó costumbres no son ciertamente nuevas , pues yá há 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 , á que

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

(*) *Semina vidi equidem multos medicare serentes,
Et nitro prius , aut nigra perfundere amurca.* Georg. I.

que están sujetos. Con la amargura que esparce en el circuito, aparta los gusanos, los topos, y ratones campesinos, que los roerían si no, y harían servir para gásto de su mesa á estas simientes. Tambien enseña la experiencia, que son así 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 quadrados, solo siembran dos tercios, y aun no mas de la mitad, mezclando en cada fanega sesenta, ó setenta libras del grano con el tamo, ó paja, y desechos que quedan en la era, solo con el fin de dárle á la mano del Sembrador la dosis regular, para arrojarla á la tierra.

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

Malpighi
Anatom.
Plant.

M 2 El

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

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

(**) En el Campo de Lórca, el año de 1752. (segun se trajo testimoniado á esta Corte) se halló, entre otras que se le parecian, una macolla, procedida de un solo grano de Trigo, que tenia diez y ocho cañas, cada una con su espiga: cada espiga con doce carreras, y cada carrera con quarenta granos: de donde se sigue, que un solo grano vino á dár ocho mil seiscientos, y quarenta granos.

El Cab. Pues, Señor, yo le he oído decir á V. m. que no habia sino un grillo, ó tallo en cada grano.

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, prueban, 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, ó tallo mas adelantado sale el primero, y deja sin sustento á los demás, si no 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 á proporcion de los socorros, y sales, que hallan en la tierra, parece que nos combida, y alienta á poner los medios, para que no se pierdan, y fructifiquen todos.

El Cab. Las diversas especies de sales no nos faltan: puede ser, que se llégue algun dia á abastecer la tierra tan facilmente, y sin gásto 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 ese caso sería un tercio, ó la mitad mayor de lo que es.

El Cab. Mientras se esperan estos descubrimientos, sigamos á nuestros mayores, y no desamparémos sus experiencias. Quál es el tiem-

po mas á proposito para sembrar?

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 él, menos ordinarias, quales son el Trigo rojo, (**a) que se siembra en la Primavera: (**b) el Candeal, (**c) que se siembra en el Delphinado, y en Flandes: el que en Lengüadoc llaman *Touzelle*, (**d) y es comun en aquella Provincia; y finalmente, la Espelta, de que los Alemanes usan mucho, y en Francia medianamente.

Trigo.

El Centeno es la comida de los pobres: su cosecha se acomoda aun á las tierras mas endebles, y no teme los años mas secos. La propiedad que tiene de refrescar, estimula muchas veces á que se mézcle algo de Centeno con el Trigo, al qual hace mas tierno, fresco, y agradable. El Centeno, que degenera, ó se altera, solo es bueno para arrojarle, á causa de las funestas enfermedades, que trahe al País, en que se inmuta de esta manera.

Centeno.

Centeno alterado.

La

(**a) Algunos juzgan, que es el *Rubion*, Trigo conocido en Castilla. Los Dictionarios varian mucho. El *Economico*, let. E. le confunde con la *Espelta*, y le señala en Latin *Zea*, que realmente le conviene. *Nebr. Diccion.* let. Z. aunque otros le dán el de *S'pelta*, *Diccion. Cast.* let. E. En Italiano se llama *Cran Ferro*. Trad. del Esp. tom. 4.

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

(**c) En Asturias, y Leon *Blanca*. Lat. *Siligo*. En Italiano *Gran Bianco*.

(**d) Segun algunos, equivale al *Chamorro*. M. Rich. *Dicc.* let. T. dice, que en Paris no es conocido este Trigo, y que no lesupieron dar razon de él, habiendo preguntado á quantos le podian informar; hasta que de Turana le escribieron, que era un Trigo de caña muy alta, de espiga sin aristas, y que dán un pan muy blanco.

Cebada otoñal, ó esquinada.

La Cebada de Otoño, (***) 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 bolverlo á ejecutar dos, ó tres veces. Los Caballos gustan igualmente de su paja, que de su grano.

Granos tremefinos.

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

Abena.

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

El Cab. De qué sirve aquel rodillo, ó cilindro grande de madera, que arrastra un Caballo aqui cerca, sobre la Abena recién nacida?

El Prior. Es para unir, y sentar la tierra, que está muy abierta ácia las raíces, y solidando, y endureciendo la superficie, impedir que se evapó-

re

(**) En lengua Italiana *Orzuola*.

(**) Algunos le llaman *Semola*, ó *Azemite*. Para sacarla como conviene, se tuesta el grano de la Abena, y se muele en molinillos, hechos para este fin, y sin que sea necesario separar salvado alguno, se usa de la arina. Veafe el Diccio. de las Ciencias, y Art. de París, let. G. pal. *GRANA*.

re demasiado en tiempo de calores excesivos.

La Cebada, (***) aunque de menos uso, que la Abena, sirve para mantener una multitud de animales. En España, en lugar de Abena, echan Cebada á sus Caballos, para alimentarlos. Tambien se hace muy buen pan de la Cebada, aunque defabrido para quien no está acostumbrado. La Cebada es el fondo, ó condimento principal de la Cerveza. Tambien se hacen Tifnias, y hacen Semolas, y Cremas muy frescas de ella.

Cebada ladilla.

El Cab. La Orchata, que se usa tanto, estará hecha con esta arina?

El Prior. Esa es una agua, en que se echa, y deslíe, si se quiere, una pasta compuesta de arina de Cebada; pero mas ordinariamente se compone con solo pepitas de Melón, Azucar, y un poco de agua de olor.

Las Lentejas, Alberjas, (***) Altramuces, Algarrobas, y otras muchas especies de simientes menudas, se siembran, ó cada qual en su terreno separado, ó mezclando unas con otras, como parezca conducente, para poderles dar forrage á los animales de carga, á las Bacas, y á las Obejas; y el grano á los Caballos, Cerdos, y bolatil. Las Lentejas, de que en otras

Variedad de semillas tremefinas.

(**) 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 *Espana*, tiene solas dos esquinas.

(**) En las Montañas les llaman *Algarrobas Sylvestres*, por la semejanza que tienen.

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

Trigo Sarraceno.

El Trigo negro , ó Sarraceno , que le trajeron , segun se dice , los Sarracenos á las Costas de Francia , quando vinieron á insultarlas , ácia el fin de la primera raza de sus Reyes , es un grano pequeño , negro , triangular , y que les gusta mucho á toda especie de aves , principalmente á los Faifanes ; y á 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 fer las delicias de los Pajaros Canarios , y Hortelanos. (**b)

Panizo.

El Panizo , ó 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 , ó nueve pies de altura.

Arróz.

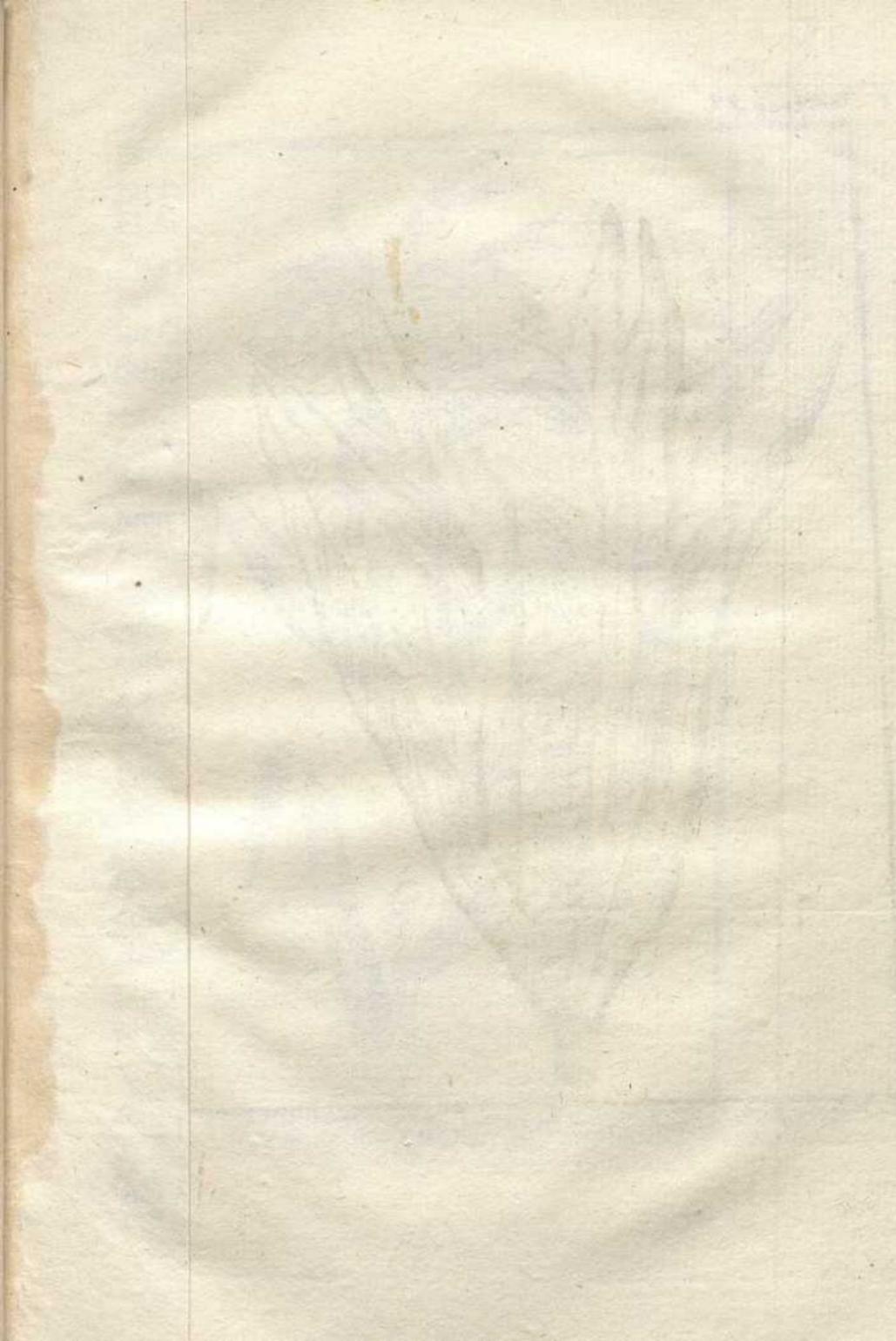
El Arróz , que en Francia se cultiva poco , dice bien á la sombra , y en tierras , que declinan mas en humedades , que en secas , y crasas. No de-

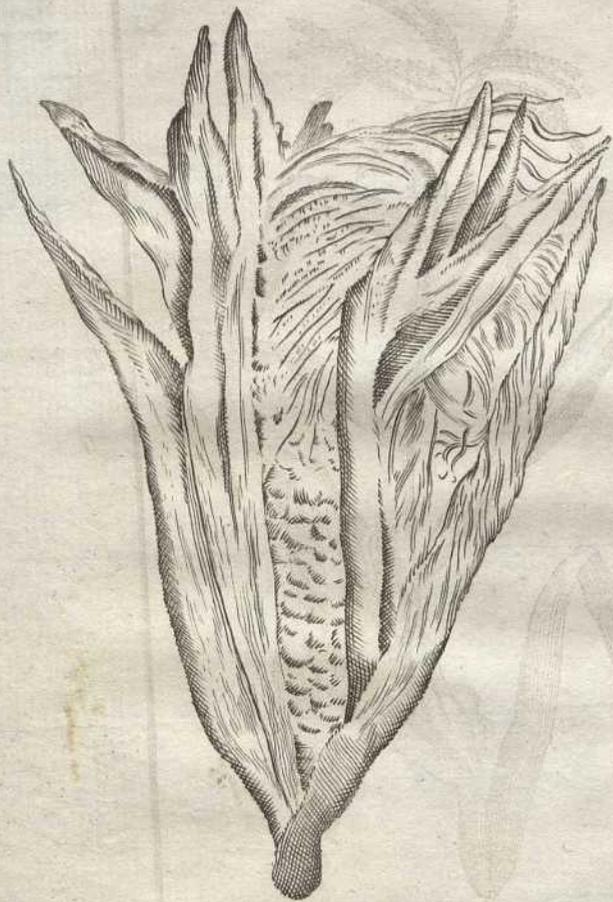
(**a) Algunos juzgan aqui ser el Alpisfe; pero los Dictionarios traducen *Mijo* ; en Latin *Milium* ; Nebr. *Pomei* , let. M. en Griego *Cenebros* ; y en Italiano *Miglio* , Franc. *Crusea* , let. M.

(**b) Esto es , de unos Pajaros , llamados *Hortelanos* , que cantan agradablemente : son de muy hermosos colores , y viven solo quatro años. Vea-se el Diccion. de las Ciencias , pal. *Ortolan*.

(**c) En algunas partes se llaman *Cañora*.

(**d) Esto es , con el Trigo , que llaman del Milagro , cuya espiga está 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 , ó Barbudo.





Ma. Rodriguez fupra. El maiz. la mitad menor de lo q. es
segun su maiz natural.

Caña del maiz con su flor.

Tam. 4.



Ma. Rodriguez. f

dejará de traer utilidad el sembrarle en las tierras pantanosas, que son por lo comun inutiles. El Arróz es de mucho sustento, y uso, tanto para las comidas de carne, como para las de pescado. El es el mantenimiento ordinario de los Orientales; y los Chinos facan del Arróz una bebida, que les sirve de vino.

El Maíz, (**a) ó Trigo de Turquía es un Maíz. grano gordo, casi redondo, algo anguloso, y del grueso poco menos de un garbanzo comun: hay granos de Maíz blancos, otros encarnados, otros jaspeados, y los mas son amarillos. La corteza, ó tunicas, que rodean la espiga, ó panocha, (**b) varían mucho en el color. Sácase del Maíz una arina muy blanca, y con el uso se hace agradable su pan. Con la arina del Maíz se pueden preparar guisados, y menestras, del mismo modo que con los Guisantes. Su pan se amasa, facendo boronas, polentas, toda especie de tortas, y puches; (**c) y éste es el modo comun con que usan del Maíz los Americanos, y Asiaticos. Asimismo es bueno para engordar, por su solidéz, y substancia, y puede suplir por la mayor parte de los demás granos menu-

Tom. IV.

N

dos,

(**a) Tambien se le dá el nombre de *Panizo*, Diccion. Castell. let. P. y de *Trigo de Indias*, porque se trajo el primero de las Occidentales, Dalechamp. l. 4. Plant. Otros quieren, que de Turquía, Rich. Dicc. let. B. En algunas partes de España se llama tambien *Borona*, y en otras *Boroña*, y en algunas *Mijo* grande. En Vascuence le llaman *Artoa*.

(**b) *Panoja* dicen en algunas partes, y *Panoja* en otras.

(**c) En Asturias les llaman en unas partes *Fariñas*, y en otras *Farrapas*.

dos , que se dán á algunos animales á este fin. Un grano solo arroja una macolla de quatro, cinco , y á veces seis pies , ó cañas , (**a) semejantes á las comunes , cada una de seis , ó siete pies de alto , y tienen dentro un tuetano , ó jarave , del qual se puede sacar azucar verdadero. Cada caña arroja dos , ó tres espigas , de quatro á cinco dedos de alta cada una , revestidas de muchas hojas , ó túnicas, (**b) de tegido casi tan fuerte , como un pergamino , para cubrir el grano , que conservan, libre de toda humedad , golosina , é insultos de los pajaros. Cada espiga , ó panocha tiene ocho filas de granos , que los hacen subir á 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 , ha instigado á muchas de las Provincias Meridionales de Francia (**d) á sembrar el Maíz , y lo han ejecutado con grande felicidad , principalmente para la utilidad de muchos animales domesticos. La cosecha de Maíz , no

(**a) A la caña , ó pié del Maíz llaman en Asturias *Narbasso*.

(**b) *Concho* le llaman en las Montañas á estas hojas , ó túnicas ; y en Asturias *Fueyas*.

(**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.

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 V. m. vé, Países, 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 suponemos por lo comun, que lo que hacemos les debe á los demás servir de regla.

Vé aqui, Señor Caballero, 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, ó granos oleosos, que se siembran por la Primavera. Los principales son, el Colzat, que nos dá una especie de Coles: (**a) la Nabina, ó simiente de Nabos; y la Semencina, ó simiente Sancta, (**b) distinta de la Nabina: la Alegria, (**c) y la Adormidera. De todas estas simientes se fáca aceyte, tanto para las luces, como para la preparacion de las lanas. El de la Manzanilla, y el de otras muchas plantas, son medicina-

Granos
oleosos.

N 2

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

(**b) La Semencina, ó Simiente Sancta, que muchos confunden con la del Nabo, y con la Sefama, 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 á la Ruqueta, ó Xaramago.

(**c) Algunos le llaman *Sesama*, tomado del Latin, y en Andalucia *Ajonjolí*.

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

El Cab. Y qué no temen los que toman ese aceyte, que los adormezca, como lo hace el Opio, que se saca de la Adormidera misma?

El Prior. Créo, que ese aceyte sea muy inferior al de Provenza; y como quiera, todos los dias usan de él, sin consecuencia alguna perjudicial; y el Opio, que se evapora de la cabeza, ó flor de la Adormidera, casi madura, es del todo distinto del aceyte, que sale de su simiente.

Despues de las semillas oleosas, se siguen las muchas especies, que hay de plantas comunes, y usuales, que se siembran en campo abierto, como el Azafrán, la Mostaza, Xenabe, ó Xenable, el Lupulo, ú Hombrecillo, el Cañamo, el Pastél, el Tabaco, y otras muchas.

El Azafrán. El Azafrán, que es una de las mejores rentas de algunas Provincias, y en particular de una parte del Gatinois, en donde se coge perfectísimo, 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 trahen un pistillo, ó pezón con tres ramitas.

(**) Rosas les llaman en la Mancha; Roseros á los que cogen el Azafrán á las ramitas unos les llaman Clavos, otros Lletas, otros Hebras, y á todas juntas Breuca.

El Trigo, y las demás simientes. 101

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

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

La Mostaza,
ó Xenabe.

El Lupulo, ú Hombrecillo (***) proviene de estacas, ó ramas sin raíces, y tambien con ellas, y asimismo de su propia simiente echa una flor, que dá su fuerza, y principal gusto á la Cerveza. Esta planta se sostiene, quando se la vá criando, con estacas muy altas, en las tierras cultivadas, que se llaman hobloneras. El uso que se hace del Hoblón 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.

El Lupulo,
ú Hombrecillo.

Nada diré aqui del Cáñamo, ni del Lino, pues ya en otra ocasion hablamos de estas plantas, tan utiles á la Sociedad.

Cáñamo, y
Lino.
I. P. Conv.
XV.

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

(**) Algunos le llaman *Hoblón*.

Pastél, Gual
da, y Rubia.

tas, que se siembran en muchas Provincias para el uso de los tintes. El Pastél, que tambien se llama Glasto, (**) es propriamente una pasta, hecha de los polvos de las hojas de una planta, que se siembra en tierras fuertes, y climas cálidos, por egeemplo Lenguadoc, en donde se cultiva mucho. Las hojas de esta planta se machucan, despues se encharcan en agua, dejando las estancadas muchos meses, mudando el agua de quando en quando, y del poso que queda en el suelo, y fondo del agua, se hace la pasta, que se emplea despues en los tintes.

El Pastél
pequeño de
Normadía.

El pequeño Pastél de Normadía, no difiere 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 bafa de la mayor parte de los otros tintes, y colores, que se dán. (**)

El Indico.

El Indico, ó Indigo, que dá un azul mas perfecto, no es como el Pastél una pasta de hojas hechas polvo, sino el jugo, ó sedimento de una planta, (**) que se deja por algun tiempo en el agua. Esta planta se cultiva en las Indias, tanto en las Orientales, como en las Occidentales.

La Rubia, que solo sirve por medio de sus raíces para teñir de rojo, ó encarnado, prueba

(**) Dicción. Cast. let. P.

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

(**) El Italiano añade, que esta planta es el Anil, y que se dá con su jugo el color azul turquí; y asimismo, que la planta se cria especialmente en la Jamayca, en Guadalupe, y en la Cariba, ó Caribana.

ba bien en tierras débiles, y humedas, y en lagunas secas, y enjutas, lo qual se puede colegir 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 fácilmente en las tierras ligeras, y sirve para teñir de amarillo; y asimismo, por medio de otros colores, y diferentes mezclas, y combinaciones, se la emplea en teñir de verde. Gualda.

La ultima simiente, que echamos comunmente en nuestras tierras labradas, es la de las Cardenchas, de que los Perchadores, y otros Oficiales hacen los palmares; esto es, aquellas cabecitas herizadas, que sirven, no solamente para dejar su obra mas lisa, y mas hermosa, sino para perchar los paños, sacarles el pelo, disponerlos, y dejarlos 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 endebles, y con mucha mayor en las crasas. Cardencha.

El Cab. Yo he visto la planta del Tabaco, que se usa tanto, salir como se podia desear en bien malas tierras. Si esta planta se permitiera en las Provincias, cuyos Campos son estériles, sería un medio oportuno, y cierto para enriquecerlas.

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

de estas : V. m. 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 á qualquiera especie de tierra , ha dado lugar á las leyes juiciosas , y regularmente sabias , que reservan para las Colonias , y Pueblos ultramarinos el cultivo del Tabaco, que sería acaso la unica planta , que se pudiera criar con provecho considerable en qualquier terreno.

Historia del
Tabaco.

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

El Prior. El año de 1560. M. Nicót , Embajador de Francia en Portugal , (***) puso la simiente de esta planta en su Jardin. Habiala logrado por medio de algunos Curiosos , que la acababan de traer de un parage , (***) en el Reyno de Megico , llamado Tabaco , en donde los Naturales le daban á esta planta el nombre de *Petun*. La aplicacion feliz , que se hizo de una , ú otra de sus hojas á algunas ulceras , ó llagas , la hizo mirar como un vulnerario excelente. M. Nicót la embió á la Reyna Cathalina de Medicis ; y estas son las causas de los nombres diversos , que la han dado su-

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

(**) De Tabago dice Rochefort en el lugar citado, y que los Españoles en Indias le llaman *Hierba Santa*, y los Caribes en su lengua le dan el nombre de *Touly*.

El Trigo, y las demás simientes. Los sucesivamente de hierba de la Reyna, de Nicotiana, de Petun, y de Tabaco; pero ha pagado los nombres con darle el suyo de Tabaco, que es el ultimo, á una de las pequeñas Islas Antillas, en donde prueba con mayor felicidad, que en otras partes. Todos saben yá la multitud de cosas para que sirve, y usos que tiene. Su efecto principal, como el del Jusquiama, ó 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 Cab. Ese movimiento es irregular en la Naturaleza: puede ser acaso 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, ó de que se pueda mirar como remedio, medicina, ó régimen util, el estar cada momento en continuas convulsiones?

Mas bolvamos á nuestro asunto. 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 á la aventura, yá mas ralas, y yá mas espesas: el Trigo se siembra á puñados, y lo mismo otras especies de granos, de que se saca despues el pan.

Modo de sembrar.

Quando el Labrador ha desmenuzado, y dispuesto la tierra, yá sea para el Trigo, ó para el Centeno, que se siembra por Septiembre, ó por Octubre, ó yá para los granos menores, que se siembran en Marzo, y Abril: entonces, sin aguardar supersticiosamente cierto tiempo de Luna, que no es del caso, sino por ventura para malograr los mejores días, que suele haber, sin la tal lunacion, cuelga, y ata por delante de sí su larga espuerta; (**) echa en ella el grano conducente, y rebuelve 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 pasan.

El Cab. Esa marcha está arreglada, para divertir á quien la mira?

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

(**) Los Labradores le llaman *Espuerta Sembradera.*

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

Hecha ya la fementera, comienza el Labrador á 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 yermos. Estas primeras promesas de una cosecha abundante, le llenan de esperanza, y de alegría.

El Cab. Sigamos ese Labrador, y estudiemos como él todos los progresos que vá haciendo su simiente, desde el momento en que el grano se despliega, y desembuelve, hasta que se vé su fruto, y se manifiesta la espiga.

El Prior. En sus principios se esconde á nuestra vista, y se roba á nuestros ojos esta obra hermosa; y por desgracia no estamos en tiempo aora, en que pudiera, abriendo la tierra, mostrarle á V. m. algunos granos, que ya empezasen á desplegarse, y grillar en el Campo. Pero con todo esto he hallado modo de vér toda esta obra sin impedimento alguno, haciendo brotar, y entallecer muchos granos de Trigo, y de todas las demás especies á mi vista, sin que me embarazase la tierra. El

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

Probadó có el efecto que se deseaba, y según el fértil de M. Mortimer, Secretario de la Sociedad de Londres.

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

Uno, ó dos dias despues que se sembró el grano en la tierra, se le comunican los jugos, con que se vá hinchando el tallito, y que le hacen salir, ó grillar. Este tallito está siempre situado en una de las estremidades del grano: la parte del tallo, que está ácia fuera, es la barba, filamento, ó pequeña raíz de la plan-

El Trigo, y las demás simientes. 109

ta futura; y la parte que cae ácia lo interior del grano, es el tronco, ó caña, y la cabeza, ó copa, que ha de tener la misma planta. El cuerpo de la mayor parte de los granos está compuesto de dos piezas, á que llamamos lobos, ó tapas, las quales están siempre resguardadas de un hollejo, que les sirve de cubierta comun, mas, ó menos compacta, y fuerte. Luego que se hinchó, ó impregnó el grano con el jugo, y substancia de la tierra, se separan las dos tapas, rompiendo el hollejo, ó cáscara, que las cubre, y comunican poco á poco aquella leche, ó mantenimiento delicado, de que están llenas, á la nueva planta, corriendo á su cuidado la primera nutricion. Tambien sucede, que estos mismos lobos, ó tapas se vegeten, y nutran por sí mismas, prolongandose mas, ó menos ácia fuera de la tierra; y sirviendo de hojas seminales á la planta, la mantienen á costa de su substancia, hasta que no teniendo el tallo necesidad de su socorro, se secan por sí mismas, para no defraudarle de aquel, que le comunica la tierra. Todo esto lo podrá V.m. notar por sí mismo en las Habas, Judías, Guisantes, pepitas de Melones, y Calabazas. Estos egemplos pueden bastar, para que haga V.m. concepto.

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

110 *Espectaculo de la Naturaleza.*

embuelve el tallo, ó lo que es con toda propiedad la semilla, y le dá su primer movimiento; pero esto lo egecuta estando aún dentro de la tierra, donde despues se arruga, y seca, á medida que la pequeña planta mas fortificada, chupa, y atrahe de la tierra misma jugos mas fuertes, y substanciosos. Esto sucede, y lo podrá V.m. advertir en el Trigo, y en el Mijo, como yo lo he observado con alguna atencion, siguiendo á la Naturaleza en todos los aumentos, que le dá sucesivamente á la planta.

Raices.

Puesto yá el grano de Trigo, y otras semejantes especies en la tierra, empieza el tallo, ó semilla que encierra, á herir, y romper á las veinte y quatro horas por lo ordinario aquella cascarilla, ó bolsa, y á desembolverse, y desembarazarse de su prision. Echa, pues, fuera de sí la raíz, y el tronco. La raíz está al principio embuelta en una bolsita, á 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 embaynaba. Todas estas tres están como herizadas, y crespas con una multitud de cabellitos, ó barbas, que abrazan estrechamente las masas salinas, y terreas, (***) que encuentran en su camino. De esta manera exprimen, y facen substancia, con que mantener la

(**) Nitrosas, y Boluminosas, traduce el Italiano.

El Trigo, y las demás simientes. IIII

planta, la qual se ayuda tambien, atrayendo jugos líquidos desde dentro del grano, hasta cuyo centro estiene sus pequeños ramos, ó filamentos.

El tallo por otra parte se vá prolongando, lo mas derecho que puede, ácia lo alto. El succo de la tierra, enfilando los poros de la raíz, é introduciendose por sus filamentos, la sujeta, y hace bajar; y el mismo jugo por el contrario hace subir el tallo ácia arriba, impeliendo á lo uno, y atrayendo á lo otro. La impresion del ayre, que enfila tambien los poros del tallo, contribuye á la direccion, y rectitud con que sube la planta, atravesando insensiblemente una pequeña cascarilla, ó bayna, que la conserva. Estas baynas son muy comunes en las plantas, y se vén al rededor de la mayor parte de las flores, y de los botones de hojas en los arbolés. Algunas veces se prolongan estos estuches, como segundas hojas feminales, lo qual se puede vér, y se hace muy sensible, y claro, quando se abre el herizo en los mayores Castaños. (**). Pero las baynas se marchitan, y secan algun tiempo despues, quando està ya puesto en seguro aquel fruto, que tenian á su cuidado, y á quien hacian la guardia.

Cascarilla, ó bayna.

El quinto, ó sexto dia empieza el Trigo, y

Las hojas.

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

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

Las Cañas.

Si se le quita al grano la cascarilla, que le cubre, y la bayna de que salieron las raíces, 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, ó cañas, que compondrán todo el pie, ó caña principal, y encima se vé el boton de la espiga. Del primer nudo, mas vecino á las raíces, parte una hoja, que sirve de cubierta, y emboltura al tubico, ó caña segunda. Del nudo se-

El Trigo, y las demás simientes. 113

segundo sale otra hoja, arrollada al rededor del tubo, ó caña tercera. Y del tercer nudo comienza otra hoja, que cubre el tubo quarto, y la espiga. El primer tercio, ó intervalo entre nudo, y nudo ácia la raíz, es desde luego bastante mayor que la distancia que guardan entre sí el segundo, y el tercero. Sobre estas cañas, ó tubos, encajados, 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.

Siega del verde.

Quando se echa de vér, al acercarse la Primavera, demasiado follage, espesura, y lozanía en las cañas, de modo que se puede rezelar prudentemente, que faltandoles nutrimento, y apurando su jugo á 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 perecerá inutilmente muy presto. De esta manera fortifica la caña, que todavia queda libre, y encerrada dentro.

En fin, el tiempo profigüe favorable, y la espiga sale de la bayna, que la ocultaba, y guarrecia de todo ayre frío, siempre mudable, é

Tom. IV.

P in-

(*) *Ne gravidis procumbat culmus arifis, Luxuriam segetum tenera depascit in herba.* Georg. 1.

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

Después que los tallos prolongaron, y ensancharon en las baynas, ó cascara de las semillas el grano, ó cuerpo arinoso, á que se unen los mismos tallos por medio de ciertas ramificaciones, que se pueden llamar raíces feminales, empiezan á secarse las baynas, y las primeras hojas, que chupaban de la tierra, y recibían del ayre jugos, y espíritus proporcionados á la delicadeza del tallo, ó cuerpo de la planta. Fortificado ya éste, empieza á obrar mas poderosamente por sí mismo, y quita á las hojas los jugos, que las nutrian: todo lo atrahe ácia sí; pero en realidad no es para sí, ni se enriquece con ello, sino en quanto se lo comunica á la espiga, que trae consigo.

El Cab. V. m. hace bien en fortificar ese pié, ó esa caña; pero por mas que la fortifique, no pásela de dos líneas de gruesa, teniendo

El Trigo, y las demás simientes. 115

do quatro, ó cinco pies de alta, y aun á veces mas. Pues cómo una caña, y tronco tan débil podrá llebar, y mantener una espiga con todos sus granos? Mi vida depende de la conservacion de esa planta, y qualquier viento podrá dár con ella en tierra: esto me inquieta, y me dá 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, destituído de apoyo, y abrigo en una caña, plantada en medio de un campo dilatado, y raso, donde todos los vientos, yá unos, y yá otros la baten continuamente. Busquemos la razon de una estructura tan estraña, y de un phenomeno tan raro.

El Trigo, y granos, que mas comunmente nos sustentan, suben, y se eleban mas que las otras semillas, y hasta quatro, ó 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, capáz de corromper la preciosidad de sus granos, y sumamente sensible por las noches, quando el frio la condensa, é impide que se disipe. Si el grano se hubiera quedado mas bajo, y se alojara mas ácia la superficie, le entalleciera la humedad, haciendole retoñecer antes que se llegase á segar.

Este tallo, ó 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 economía, que en una heredad, y campo limitado nos dá un numero inmenso de espigas. Esta caña tan gracil, y delicada como es, tiene tal textura, y está fabricada con tan extraordinario artificio, que la mantiene por espacio de muchos meses contra el movimiento, é impulsos del ayre. Quatro nudos, semejantes á quatro fajas, ó 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 bolverse á levantar, luego que la calma la dé licencia, ó 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 á otras, las doblan alternadamente, tal, que parece que corren las cañas, y las aristas, navegando como las olas del mar.

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

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 á correr ácia el suelo las gotas de agua del rocío, ó lluvia, que los harían retener, y grillar, si pudieran introducirse ácia lo interior de la espiga. Muchas de estas cubiertas, ó zurriones se terminan en otras tantas puntas, raspas, ó aristas, mas, ó menos largas; y que, segun unos, pueden servir de canales, destinados á introducir en cada alojamiento el ayre, segun la medida conveniente; y segun otros, forman una empalizada contra algunos pajarillos, que insultan, y acometen los granos. (*) Yo me hallo inclinado á creer, que las aristas, ó raspas del Trigo, y otros granos están destinadas para separar ácia los lados, é impeler fuera de la espiga las gotas de agua, que de otro modo, introduciendose en aquel pequeño alojamiento, podrirían con su detencion, y humedad el grano. La espiga, yá en este estado, no tiene enemigos mayores que las heladas, y nieblas. El microscopio me ha enseñado la causa de estas dos enfermedades.

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

Niebla.

(**) Zurriones les llaman los Labradores.

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

(***) Este mismo efecto causa el rocío, y el agua; si antes que se evapore, se sacuda, ó cayga al suelo, sale el Sol, que con su accion arroye, ó ahornague el Trigo: ó el tallo, ó caña.

despues de unas llubias muy menudas , y que las sigue un Sol ardiente. Quando se quedan, pues , las goticas de esta llubia sobre la caña, vienen á ser otras tantas lentes pequeñas, ó vidrios ustorios, que quemán, focaban, y ennegrecen la caña en otros tantos puntos, como unen los rayos del Sol, arroyando de este modo el Trigo, ó ahornagando el tallo, ó la caña. (**a)

Escarcha. Las escarchas no impiden que se engruesen, y tomen cuerpo los granos, como lo ejecuta la niebla, pero los convierten en tizon. Examinando el año pasado muchos granos, quemados de esta manera, los encontré sin aquel tallito feminal, que los fecunda, y reconocí en casi todos, ó al lado, ó encima de cada grano, las dos flores, que no habiendo podido llegar á sazón, ni arrojar sus polvos, habian quedado allí, sin comunicar al grano el principio, que desembuelve, y despliega el tallito feminal, y perfecciona la arina, de que el grano está lleno. El mal es éste: quién nos dará el remedio? (**b)

Amam-
 (**a) La traduccion Italiana añade, que la niebla trae consigo particulas crasas, sulfureas, y combustibles, en que obran los rayos del Sol; pero realmente no es necesario para que quemé la ternura de la planta, sino que los globulitos, ó gotas de agua hagan, como las hacen, veces de lentes, que unan, como un vidrio ustorio, los rayos del Sol, que llegan á herirlas.
 (**b) La traduccion Italiana añade, que el remedio del mal, que causan las nieblas, es sacudir las espigas, corriendo una cuerda larga por todos los Trigos, de modo que cayga el agua, antes de experimentar la accion del Sol. En orden al tizon, ó punta con que sale el Trigo, y que aqui se atribuye á las escarchas, ó nieblas muy frias: otros dan diferentes causas; pero sea de éstas lo que fuere, el remedio que en algunos parages de In-

cap Amarilléan en fin las mieses, paranse dorados los Trigos, y se espera para meter la hóz en ellos, que este color amarillo se encienda, y que tire á rojo; y rompiendo el grano aquellas cascarillas, ó zurrone, que le encerraban, nos combida á recogerle, y á prevenir su caída, y desperdicio. Entonces una multitud de manos oficiosas vienen á 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 nuestrás mieses.

Siega.

Segadores.

Estos pobres entran de este modo á la parte, y aseguran el beneficio de aquel precioso grano, que su condicion, ó la esterilidad de sus Provincias les niega. Pasan desde los parages donde la siega es temprana, á aquellos terrenos, que la ofrecen mas tardía. Con su afán se hacen tambien participes de los granos, que nos franquéa la Primavera, y hasta el Otoño no descansan. En Septiembre se buelve esta buena gente á su casa á vér á su amada familia, sin temor de las cercanías del Invierno, ni de su estacion melancólica. Su trabajo les ha adquirido el pan, la alegría, y la esencion,

con
glatterra aplican á este mal, es regar el Trigo, que se siembra, con sal muerta, ó agua marina. En muchas partes de Francia meten el Trigo, que se ha de sembrar, en agua de cal: otros echan cal en polvo encima del monton de Trigo; y algunos son de parecer, que basta mudar de semilla cada año. Tambien se dá por remedio para este mismo mal el sembrar, segun el nuevo método, y principio de M. Tull. Véase la Obra citada, cap. 17, y 18.

con que se vén libres de Administradores , que los fatiguen , y de egecutores importunos , que los molesten.

El Cab. Ricos , y pobres , vedlos aqui yá llenos de bienes. Pero es necesario saber guardar esto , que la Naturaleza nos comunica. Hagame V.ni. ahora el gusto de repetirme lo que otra vez me dijo solo de paso , en quanto al modo de conservar los granos , que se recogen.

Conversacion de los granos.

El Prior. De muy diverso modo vistió la Naturaleza á las frutas , que á los granos. Estando las frutas destinadas para refrescarnos , cada especie segun su tiempo , y por espacio de algunas semanas , ó no teniendo á lo mas que durar sino el Invierno siguiente , no recibieron para su resguardo , sino una ropa bastante ligera ; pero proporcionada con todo eso á 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 , debajo de una corteza dura , y vigorosa , que los pone en estado de pasar sin lesion de un año á otro , de ser transportados á 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 carestías , que ocurran;

man-

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

El primer modo de conservarle es, dejándole en la espiga, sin trillarle. Entonces está en su alojamiento natural, y éste solo es el medio de comunicarle á las Provincias, y á las Islas Americanas, que nos le piden. Y en efecto, si no se tubiera la precaucion de remitirle en su espiga, y en toneles bien cerrados, se evaporaría, y despues se sembrára inutilmente. Pero de este modo se le siembra, ó 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, ó entallecerse con la menor humedad, que se llegáse á perceber en la hacina. Además de esto vendrian ejercitos de ratones á alojarse alli, y con la licencia que les dá la soledad, destruirian con sosiego el trabájo 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 á separar el grano de la espiga: esto se hace, colocando en el ambito de la era, ó 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 á las espigas, separan el grano de la espiga. Los Antiguos ejecutaban esta operacion, haciendo pasar, y re-

Trilladores, ó Sacudidores.

pasar, ir, y bolver muchas veces un buey, ó una pesada carreta sobre los haces. Los Gascones, y los Italianos empléan aún en esto las carretas, narrias, rastras, ó carretones. (**). Los Turcos se sirven de tablas herizadas de hierro, ó peder-nales, para desfrizar, y quebrantar la espiga. Pero no se ha encontrado medio mas oportuno, que los brazos de un fornido Payfano, que le-bantando en el ayre un varapalo bien grueso, al cabo del qual pende otro mas pesado, le deja caer sobre la espiga con tanta mayor fuerza, quanto levantó mas el varapalo sacudidor.

El segundo modo de conservar el Trigo, es moverle mucho, quando yá está separado de la espiga, cribarle con frecuencia; hacerle pasar con la pala de una parte á otra, espar-ciendole muy bien, ó dejarle caer desde un dor-najo, ó artefa, ó desde una tolva muy ancha por arriba, y estrecha por debajo, en otras de la misma estructura, que le esperan sucesivamen-te en la parte inferior, bolviendole á subir con una grúa, ú otra máquina á la parte superior, desde donde bajó precipitado. El Trigo, movido de esta manera, y venteado en los seis primeros meses de quince en quin-ce dias, pide yá menos cuidado en adelante,

(**) En España se separan comunmente con trillos, ó con mulas, y yeguas, que lo trillan por sí mismos, y le abentan con bieldos, con no poca proporción, y conveniència; y aun en la Italia hay parages, como sucede en la Lombardia, que lo separan con corréas, unidas á unas varas grandes, y luego con unas especies de troncos, ó rollos, tirados de dos borricos, lo acaban de trillar bien.

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

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

El Cab. No déjose de admirar los estados tan diversos por que pasa el Trigo, los riesgos á que está expuesto, y los cuidados que cuesta, antes que nos alimente.

El Prior. Mil modos hemos imaginado para asegurar su lógro, y para endulzar los trabajos, que nos trahe. Empleamos con este fin los instrumentos mas duros, y mas asperos, sin olvidar los mas cultos, y mejor fabricados, para hacer la labor mas fácil, 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.

Iancas , con ruedas , y con otras cien especies de máquinas , para recoger las mieses , trillarlas , transportarlas , molerlas , y cocer finalmente el pan , que nos sustenta. Pero por mas inventiva , y por mas discurso , y destreza que haya usado el hombre para disminuir su pena , y para aprovechar su tiempo , y afán , el Trigo , que es el mejor , y mas necesario de todos sus alimentos , le obliga á un circulo perpetuo de trabajos inevitables. Aqui , mas que en otra cosa alguna , apartó el Criador de nosotros la pereza , por medio de la necesidad ; y aunque sea él solo el que dé sus aumentos , y creces á quanto el hombre planta , y cultiva , gusta mas de ocultar su bendicion , y sus dones debajo 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 costa-

el que se ve ; sino el cuidado de recogerlos.

la tierra se forma para servirnos de morada ; pues no sería mas conveniente , y hermosa , si

de la tierra por todas partes á pie llano , y sin

La Ciudad de Rucolo & V. un que no me diga

mal de los muelles , y buques. Esto es un daga

lo que nos muestra la vista mas agradable :

nos rodeamos amplísimos , que pasan á for-

pre-



LAS VIDES.

CONVERSACION QUINTA.

EL CONDE.

LA CONDESA.

EL PRIOR.

EL CABALLERO.

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

El Cab. Los montes, y cordilleras, que se encuentran por todas partes, son incómodos: la tierra se formó para servirnos de morada; pues no sería mas conducente, y hermosa, si estubiera toda rasa, y bien unida? De este modo iríamos por todas partes á pié llano, y sin fatiga.

La Cond. Ruegole á V. m. que no me diga mal de los montes, y cuestras. Esto es sin duda lo que nos franquéa la vista mas agradable: nos representa amphitheatros, que bastan á sorpre-

prehendernos , y nos hace todo el País mas vivo , vário , y delicioso. Nuestras casas son 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 vé aumentada casi al doble , por medio de estas grandes curvaturas de la tierra.

El Prior. Si no tubieramos sino llanuras , faltarnos habian no pocas comodidades , y socorros. La mano , que formó el globo de la tierra , diversificó la superficie con un artificio , que se lleba trás sí nuestra admiracion , y nuestro agradecimiento , á medida de lo que le conocemos , y de lo que percebimos. No se contentó con darnos llanuras , terrenos espaciosos , y unidos de toda Naturaleza , y de todas qualidades , para que produjesen las especies diversas de granos , que son nuestro principal alimento , y subsistencia ; sino que la misma mano poderosa elevó de trecho en trecho montes , y colinas , á 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.

Utilidades
de las cuevas.

Pago de Viñas.

Véan Vs. ms. todo este terreno , en que esa misma mano vá humillando en pendiente la montaña , para hacer caer directamente los rayos , que serían obliquos , si se dirigiesen á un llano. No son estas otras tantas grandes es-
pa-

paleras , ó delantales de esa tapia inmensa del monte , que nos están combidando á que las adornémos , y vistámos , 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 benéfica, que hábil. Ella ha sabido , como Vs. ms. notan , convertir aquel terreno , que á 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 podrémos hablar algun dia , y daremos gusto á nuestro Caballero , satisfaciendo su curiosidad en esta materia. Pero por aora sirvales de apología muy suficiente decir , que nos dán el vino.

El Cab. Como eso sea así, no tendré de que quejarme ; pero qué las Vides no se logran tambien en los llanos?

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

La

(*) apertor
Bachus amat celles. Georg. 2.

20 *La Cond.* Al vér estas cueftas tan áridas , y fu positura tan pendiente , en donde no puede entrar el arado , se podia perfuadir qualquiera , que no habia que esperar ; con todo efo , todos los años se cubren del verdor mas bello , y del mas delicioso de todos los frutos.

20 *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 dá el Vino. Quién hubiera creído , antes de experimentarlo , que un árbol tan vil , el mas feo , é informe de quantos hay , el mas fragil , é inutil para todo uso , pudiera producir un licor tan maravilloso ? Basta plantarle en una tierra seca , pedregosa , y estéril en la apariencia ; pues muy presto , esponjandose esta arena con un poco de rocío , y dilatandose con el beneficio del agua , se dispone á 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. Dónde ha tomado este jugo qualidades tan superiores á la bajeza de su origen , y á la sequedad de la tierra en que nació ? Quién le ha dado tanto espíritu , y tanto fuego ? Cómo encierra en sí este licor tanta eficacia , y vigor junta con tanta delicadeza , hasta llegar á 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: él es
causa de la
alegría.

La Cond. El origen, y la dulzura del Vino, aun no me hacen tanta armonía, como los efectos que se siguen de él. Los demás licores, sean naturales, ó sean artificiales, como la Aloja, Sidra, Thé, Chocolate, Café, casi todas son bebidas féricas, y taciturnas, que dejan al hombre expuesto á su melancolía, y sin facarle de su tristeza. Si tal vez juntan al rededor de sí estas bebidas algunas personas, ó bien se moraliza, en quanto hablan, con cierto ayre de tristeza, ó se trata de policía 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: desañuda, y pone expedita la lengua, alienta el espíritu, y dá, por medio de la dulzura, y el canto, el mas claro testimonio de la satisfacción de los corazones.

Alma de los
combites.

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

restante no es capaz de consolar su ausencia.

La Cond. Otro bien trae, además de eso: separando de donde está 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 á poco las personas enemistadas, que se maravillan ellas mismas de vérsé tan cerca, con una especie de cariño amistoso, y sin aquel embarazo, que les inspiraba el rencor, y el ceño. Yá la cólera no se asoma por los ojos, que se han convertido en ventanas de serenidad; se ha desterrado de allí la ira, tomando su puesto la amistad, y la benevolencia, que empieza yá á renacer; y así el Vino llega á ser el mediador de las reconciliaciones, el mas gracioso, el que se infinita mas, el que mejor maneja, y el que se encuentra mas facilmente: pudiéndose 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 eso, es tambien uno de los poderosos refuerzos del hombre en su trabajo, y afán, yá sea para que torne á verter sus sudores con alegría, y á empezar su trabajo con nuevo aliento, ó yá para que recobre las fuerzas, que perdió entre las fatigas. En la dura necesidad, en que Dios puso al hombre de trabajar, no quiso consumirle, ni le de-

Restaurador del hombre en sus trabajos.

jó abandonado á la tristeza de sus melancólicos
 pensamientos. Al tiempo mismo que saca de
 Pf. 103. la tierra un pan a 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. Reparese aquel
 hombre, que encorba sus espaldas, y camina
 á paso lento, debajo de un haz de leña, que le
 apesga ácia el suelo, y le comprime: pues dos
 vasos de ese Vino, que veo allí para nuestra me-
 rienda en el campo, serán suficientes para trocar
 en un momento aquella apariencia tan caída,
 aquel paso tan desmayado, y aquella representa-
 cion tan muerta: no le conocerán despues: mu-
 dado, quedará en otro.

El Cab. La experiencia se vá á hacer al
 punto: yo he de ser el copéro, y el que es-
 cancie.

El Prior. En lugar de aquel caimiento, y
 melancolía, que desfiguraba su rostro, el Vino
 ha esparcido en él un ayre de alegría, y unos
 colores, que jamás sabrán imitar las esencias, 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
 tra-

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

Heb. *Mishumen.* Melius quam unguentum. *Mejor que las esencias,*
y unguentos. Pf. 10. 103. 14. y 15.

trabajo. El alma, sepultada antes en una melancolía profunda, parece que revive con este focorro: se produce, se espacia, y se afoma al exterior; dá agilidad á los pies, comunica expresiones de alegría, y hace elocuente á la lengua. Todos los males se le olvidan, piensa con aliento, y cobra pensamientos de vigor, y esfuerzo. La timidez, que parecia comprimir-la, sin permitir que viese sino penas, le hace al punto lugar á la esperanza, y cede el puesto á la resolución.

El Cond. Otra propiedad nóto yo en el Vino. Es tan amigo del hombre, que varía su sabor, segun nuestras disposiciones. Estamos buenos, y sanos? El Vino recrea el olfato, endulza el paladar, fortalece el estomago, y parece que nos dá 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 á propósito para aumentarnos la calentura, y la alteracion.

El Cab. Con todo eso, él en sí no padece mutacion alguna, ni la tiene.

El Prior. La mutacion está en nosotros. Pero no podremos dejar de reconocer en esto una sábia economía, que nos ahorra de largos discursos, y de la incertidumbre de arengas,

y filogifimos, para discernir los alimentos, que nos son convenientes, ó dañosos. Esta economía misma ha arreglado admirablemente el uso de las cosas por el camino breve del gusto, y placer, que nos avisa, y del disgusto, y hastío, que nos amonesta el bien, ó el mal, que nos podrá sobrevenir.

El Cab. V. m. ha dicho del Vino todo el bien, que se debe decir; pero no siempre hace provecho, y hay gentes, á quienes pára furiosas, y hace extravagantes: algunas veces he oído decir, que sería bueno arrancar todas las Vides, y que nos habiamos 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, ó falsos Philosophos, y Legisladores injustos, como Panthéo, (a) Domiciano, (b) y Mahoma, (c) que han querido privar á los hombres de un beneficio, de que no ignoró el Criador, que habian de abusar. Pero es una injusticia, llena de extravagancia, querer ser mas sabio que él, y arrancar de la tierra una planta, que puso Dios, para suavizar nuestros trabajos, y ayudarnos á llebar nuestras penas. No hay Nacion alguna, que no haya procurado el lógro de este licor precioso, ó por

me-

(a) V. los Merham.de Ovid.
(b) V. Cc-dren. y la Chronica de Eusebio.
(c) V. el Al-corán.

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

La Cond. Mucho gusto tendria en saber la historia de los progresos de las Vides , y del Vino: el Caballero tambien querrá saber plantar , y cultivar una Viña , vendimiar , y disponer los Vinos. Suplico á Vs. ms. que nos sentemos: el Señor Prior nos contará la historia de las Vides; y el Señor Conde , que ha hecho plantar la mayor parte de quantas registramos desde aqui , nos dirá el verdadero método, para facar los Vinos mas excelentes. Lo primero , que yo deseo saber , es , por qué el Señor Prior nos ha dicho , que el uso de este licor llegaba á lo menos hasta el tiempo de Noé: pues qué , es permitido sospechar , que le hubiese antes de Noé? El es el primero , que plantó las Vides.

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

y gobernó para ejecutarlo, por el conocimiento que yá tenia de la utilidad de esta práctica.

El Cab. Pero se hubiera puesto ebrio, á saber lo que era el Vino?

El Prior. El haberse puesto ebrio, no prueba, que no sabía lo que era el Vino, sino que la impresion fué mas fuerte, y mas activa, después de una dilatada interrupcion.

Sacrificios
de Pan, y
Vino.

Y sease, en quanto á lo demás, lo que se fué: las Vides se fueron propagando de un lugar á otro cercano, y los hijos de Noé las estendieron por todas partes. Apenas hay Pueblo alguno, aun de los mas remotos, en que no hallémos, que uno de los cultos, ó principales partes de adoracion á Dios, no consistie- se en la ofrenda del Pan, y del Vino, para glorificarle, y rendirle gracias de haber dado á 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 víctimas, el sacrificio iba acompañado de un puñado de arina, (*) ó de una torta, y de alguna efusion de Vino.

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

(*) *Mola*: torta de cebada, que se ponía sobre la víctima, de donde viene la palabra *Tamolár*.

que hacian comun á todos, y comian con regocijo, y union, como hijos de un Padre, y que componian una sola familia. Estas Fiestas degeneraron poco á poco en excesos, y en disoluciones. Tal es, segun toda apariencia, el origen de las Fiestas, en que se ofrecia el Vino, y tanta es su antigüedad. Del Asia pasaron á Europa, y se comunicaron á todo el Mundo.

El Cab. Pues en las Fiestas Bachanales habia no pocas cosas, que no tienen relacion alguna, ni con un banquete, ni con el Vino. Qué querian significar en ellas aquellos clamores, y voces de *Jo*, y de *Evoé*, que reiteraban con tanta continuacion? De qué servian aquellos thirfos, ó pequeñas lanzas, ó picas, rodeadas de hojas de Vid? (**). Por qué los que celebraban las Fiestas, corrian de monte en monte? A qué asunto acometian á todos los animales, que hallaban en el camino? Y á qué fin, despues de haberlos hecho pedazos, se untaban con sangre, manchando tan féa, y horriblemente su rostro? El Vino á ninguno obliga á estas locuras.

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

Tom. IV. S pe-

(**) O de Yedra. Panth. Myda. P. Pomey, part. r. de Dios Cael.

Origen de
las Fiestas
del Vino.

Origen de
las Fiestas
del Vino.

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

Nóte V. m. que todos los Pueblos tienen una inclinacion natural á conservar la memoria de los acontecimientos grandes , por medio de representaciones , que ejecutan todos los años en determinados dias : para que esto se véa claro , contentémonos con traer algunos exemplos obios, y comunes, supuesto que nada es mas frecuente 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 está toda entera en el corazon , y en una vida arreglada , fáca poco provecho de estos tumultuosos concursos , el Pueblo acude á ellos gustoso ; porque son diversiones , que aunque le complacen , y alegran , no infiere consecuencias malas , en orden á sus pasiones. Los Mahometanos , en la peregrinacion que hacen á Mecca , que se cree haber sido morada de Ismaél, Patriarca de los Arabes , representan aún el dia de hoy , con ciertas ceremonias, la huída de Agár al desierto : buelven á mirar atrás , á un lado , y otro , buscan con inquietud , y despues se regocijan , como quien halló ya lo que buscaba. V. m. sabe bien la historia de Agár,

de

V. el Mahometismo de M. Reland.

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

Toda la Antigüedad está llena de ceremonias, instituidas para conservar la memoria de los acaecimientos, que interesaban mas á los Pueblos. En los tiempos cercanos al Diluvio, quando los hijos de Noé, en lugar de ir á poblar la tierra, se obstinaban en vivir juntos, y edificaban Pueblos, y moradas en las vecindades del Euphrates, todo lo restante de nuestro globo se quedaba inculto, se llenaba de arboles, y cubria de malezas, multiplicandose en los bosques, sin término, ni impedimento alguno, las fieras. Quando despues de la dispersion, cada familia se habia comenzado á establecer en el País, que eligió, las bestias feroces, saliendo de sus grutas, y bosques, venian á arruinar los trabajos de los que habitaban aquel terreno; y jamás quedaban seguros del lógro de sus afanes, de la siega de sus trigos, y cosecha, ó vendimia de sus vinos. Nimbrót, nieto de Chám, se puso á la testa de la Juventud de aquella parte, y terreno, que habitaba; dió caza á las fieras, libró el País de su crueldad, y de gran Cazador vino á ser Rey. Despues de su muerte, no solamente se celebraban fiestas á su sepulcro, y memoria, no solamente se le cantaban alabanzas, despues de las de Dios, (lo qual vino

á ser ocasion de abuso) sino que tambien imitaron en estas fiestas aquellas famosas cazas, que habian trahido á los Países vecinos la seguridad, y la abundancia. Comenzabáse regularmente el festivo aplauso con los Sacrificios; invocabáse el nombre de Dios, que era *Jao*, *Jevoé*: cada uno se presentaba con una lanza, ó pica, como quien iba á una caza; pero esta pica, ó thirso estaba adornado de flores, y pámpanos, porque no era sino representacion mysteriosa de una caza, poniendo la representacion en correr de monte en montes; 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, pasaban por mas valerosos, como mas distinguidos en la caza; y como las carreras, y viages de Nimbrót miraban unas veces á dár caza á las fieras, y otras á mostrar á los Pueblos vecinos el modo de recoger el Trigo, y el Vino, llevaban pomposamente en estas fiestas representativas la zaranda, que sirve para cribar, ó limpiar el trigo, y se distribuía vino á los asistentes. Todo esto era tan expresivo, que no es facil hallar cosa mas á proposito, para que se conserváse la memoria de los servicios de Nimbrót. Vé aqui á lo menos un rayo de la luz, que puedo alcanzar, acerca del origen de las fiestas del Vino.

Mytica vanus Jaechi.

La Cond. Facil es de conocer la causa por que

que estas fiestas fueron universalmente bien recibidas: toda devocion, y romería, 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 pasaron á Europa desde el Asia. Los Phenicios, que navegaron con felicidad ácia todas las Costas del Mediterraneo, las trajeron á la mayor parte de las Islas, y tambien al Continente. En las Islas del Archipiélago probaron maravillosamente, y despues pasaron poco á poco á Grecia, é Italia.

Plinio (*) estaba persuadido, á que las libaciones de leche, instituidas por Romulo, y la prohibicion de Numa, que abolió la costumbre, que habia de honrar á los difuntos, vertiendo vino sobre la hoguera, probaba, que las Vides eran en Italia muy raras por estos tiempos. En los siglos siguientes se multiplicaron alli; y algunos Gaulas, que habian gustado este licor, concibieron desde entonces el desig-
nio de establecerse en los lugares, que le producian: para llevar, pues, al lado de allá de los Alpes muchos compatriotas por compañeros, no emplearon, ni cartas, ni exhortaciones: lo que solamente hicieron, fué, embiar por todas aquellas partes, de donde querian que concurriesen, multitud de cántaros de vino, y al punto Ejercitos enteros de Berri, Chartres, y Au-

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

vernía (**) renunciaron las bellotas de sus encinas. Los Alpes no pudieron detenerlos, ni les sirvieron de barrera, pues pasaron á conquistar una, y otra orilla del Pó, donde se aplicaron al cultivo de las Higueras, de las Olivas, y principalmente al aumento, y cuidado de las Viñas. Tal fué el motivo de su empresa; y Plinio, en lugar de acusar á estos antiguos Franceses de haber tomado las armas para conquistar las Viñas, escusa la pureza de su intencion, porque llebaron el fin de asegurar la conveniencia del vino. (*) Creese, que debemos á estos Gaulas, establecidos en las riberas del Pó, la util invencion de conservar el vino en cubas, ó barriles de madera bien cerrados, y mantenerle, y aprisionarle con lazos, á pesar de su ímpetu, y de su fogosa fluidéz. Desde entonces se hicieron mucho mas faciles la conservacion, y los transportes del vino, que quando se guardaba en tinajas, ó vasijas de barro, expuestas á quebrarse cada momento, ó en pellejos, con el manifiesto peligro de descomerse, abrirse, y emmohecerse.

Los habitadores de Marsella, y de la Gallia Narbonense poseyeron algunas Viñas, antes de la conquista de los Gaulas por Julio Cesar. Pero Domiciano detubo los progresos de estos plantíos, y solamente se permitieron á los Franceses, Españoles, y Bretones por el ex-

ce-

Hist. Nat.
lib. 14. sect.
29.

Cic. pro
Fontcio en
282.

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

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

celente, é insigne Emperador Probo, (a) qué sabía 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 á los Pueblos, de que es padre. La permission de plantar Vides, y formar Viñas halló en la Bretaña, y en la parte Septentrional de la Gallia Bélgica obstáculos invencibles de parte de la Naturaleza; y así en esta Provincia, y aun en la Céltica, se continuó 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 á poco por todas aquellas partes, donde pudieron lograrse. San Martin plantó 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, dejó á varias Iglesias las Viñas, que poseía en los territorios de Reims, y de Laon, con los Esclavos, que empleaba en su cultivo. Despues de este tiempo las Vides se extendieron por toda Francia, y acaso ellas atra-

Greg. Turonens. de Glor. Confessor.

(a) *Vopiscus in Probo, & Eutrop.*

(*) Véase en la *Aurilogia* un epigrama del Emperador Juliano, dirigido á la Cerveza.

.....σε Κελτοὶ τῇ
 Τεν ἰκ βοτρυῶν τ δὲ ξανὰ π' αἶσα χυῶν.
 Los Gaulas os sacaron de las espigas, faltos de racimos.

Jerón á los Franceses á la Galia Cisalpina, como habian llebado á los Gaulas á la Italia. Los demás Alemanes, á quienes no les quedaba mas establecimiento que esperar, determinaron demontar algunos parages de la Selva Negra, y plantaron Viñas á lo largo del Rhin. La Hungría tambien poseyó las suyas, y despues que yá se han multiplicado por todas partes, gozoso los Pueblos con su fuerte, no han pensado en mudar terreno, y perdieron el gústo, y la inclinacion de las conquistas.

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

Diferentes especies de vinos.

El Prior. Despues de la historia de las Viñas, diré en dos palabras la del Vino. Las especies, que hay de él, son sin numero, y varían por el color, por el gústo, por la duracion, y por la calidad; y se puede decir, que hay tantos generos de Vinos, como de terrenos; pero en general podemos contraer todos los Vinos á dos especies solas; es á saber, Vinos suaves, ó dulces, y Vinos secos.

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

Los Vinos suaves son aquellos, que tienen un sabor dulce, azucarado, y que se aproxima, yá mas, yá menos, al de la miel. La perfeccion de estos Vinos consiste en juntar á aquella dulzura un agrio agradable, y un olor, ó perfúme aromático. Los racimos moscateles son los mas

pro-

propios, para sacar estas especies de vinos; pero no maduran perfectamente, sino en los Países cálidos. Los vinos dulces, de moscatél, y y otros mas estimados en Francia, son los de Ciuctat, y los de San Lorenzo en la Provenza; de Frontignán en Lenguadoc; de Condrieux en el Leonésado, ó Provincia Lugdunense; de Arbois en Borgoña; de Rivesalte en el Rosellón, y algunos otros. De fuera de Francia, los vinos suaves, ó dulces, que se aprecian mas, son, el Tocai, que sale, aunque en pequeña cantidad, de un lado del Reyno de Ungria; el Verdea, el Moscatél, y el de Montefalco, (***) todos vinos de Toscana. El vino Griego del Monte Vesúvio, 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, asolando todos los pagos cercanos á su cima horrible. Los vinos de Malaga, no lejos de Gibraltár: los de Alicante, y otros muchos de España: los de la Madera, Isla que pertenece á los Portugueses, á la entrada del Oceano: los vinos de las Islas Canarias, entre los quales sobrefale el de la Palma: la Malvasía, vino muy espeso, viene de la Isla de Candia, y los demás vinos Griegos, que se recogen en Chio, Tenedos, Metelin, ó Mitylene,

Tom. IV.

T

Y

(***) El Italiano le llama *Trebbiane*.

(***) Como un Rubí.

*Vine ap-
eia ab api-
bus, & mel-
lis sapore.*

Moscatél:
por qué las
abejas, ó
moscas le
anteponen
á otros ra-
cimos.

y en las otras Islas del Archipelago. El vino de Schiras, en Persia, es de la misma naturaleza.

En toda especie de vinos hay tres constitutivos, ó partes principales, que son aceyte, sal, y bolatil. Esto supuesto, nunca se le llega á dar al vino dulce aquel temperamento, que se requiere para que quéde agridulce, ó 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 íntima union, se dejan los racimos al Sol en la cepa misma, hasta que comienzan á arrugarse las Ubas, y á marchitarse el verdor. Para impedir el que todavía chupen, y atraygan de la tierra nuevos jugos, que retarden la perfeccion de esta mezcla, se retuerce el pezón, que úne el racimo al famiento. Despues se pisa la uba, ó 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 herbir (*) de manera, que la espuma se esparza ácia los bordes de la vasija en que esté el licor. Esta segunda especie, ó modo de cocer el vino es violenta, ó forzada, y comunica al vino un gústo algo requemado; pero le pone en estado de poder conservarle facilmente. El

ter-

*vva passa
selem.*

(*) *Aut dulcis musti vulcano decoquit humorem,
Et foliis undam tepidi despumas abeni.*

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

*Defectura
sapa.*

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 bolátil, ó 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, acostumbrados á la dulzura de esta especie de vinos tan espesos, proporcionada á su necesidad, se véan muchas veces tocados, aun antes que alegres, con lo espiritoso de los vinos de Francia.

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

Vinos secos, ó espiritosos.

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 Mosella, los del Rhin, y los de Ungria, y su bebida, y uso es muy saludable en los Pueblos Septentrionales, en los cuales adelgaza la sangre, y rarifica, ó deslíe aquel humor grueso, que domina en aquellas partes.

Los defectos mas principales de semejantes vinos, son el no estar en su sazón, ó estar verdes, dulces, ó melosos, ó tan fuertes, que se suban á la cabeza; y en fin, bituminosos, ó terreos. El ser dulces, ó melosos es un defecto muy grande, porque en lugar de alentar, y alegrar el corazon, le hastian, y entorpecen, y rebuelven 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 maduró la uva, ó del dueño, que precipitó la vendimia. Esto es no estar bien hecha la naturaleza de estos vinos. El ser de un sabor duro, áspero, y terreo, es el mayor de los defectos; y esto, ó proviene del terreno, ó 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 aromático. Caballero, no es este el vino, que V. m. querrá coger en sus Viñas, quando tenga el gobierno de ellas? Pues lograrálo sin duda, siguiendo el método, que aora le dirá el Señor Conde.

Buenas qualidades del vino epirotico.

El Cond. Muchos modos hay de gobernar las Viñas, y facar buenos los vinos. La Vid de fuyo es una planta endeble; pero la Naturaleza la ha socorrido de anillos, gabilanes, ó tigas, con que, como una especie de manos, se enreda con quanto encuentra, para poderse afirmar, y mantener contra el viento. En Francia sostienen las Vides con rodrigones, ó palos: en otras partes con cañas, ó con pértigas, y estacas bastante altas, ó en horquillas de madera. En Grecia, y en Italia es muy comun enredar las Vides á los olmos, en donde se estienden con libertad, y suben de alto en alto, ó de rama en rama, hasta la copa. (*) Los Asiaticos, que tienen muchas especies de racimos sumamente grandes, se vén obligados á hacer correr sus Vides sobre emparrados fuertes, y arqueados, que vienen á ser como ricas Tiendas de Campaña, debajo de las quales gozan de la sombra, y toman el fresco. Mu-

chas

(*) *Supereff.*
Tum leves calamos, & rassa hastilia virgæ;
Fraxineasque aptare sudes furcasque bicornes,
Viribus eniti quarum, & contemnere ventos
Affuscant summasque sequi tabulata per ulmos. Georg. 2.

chas veces un terreno mismo les dá Arróz, ó Trigo, que los alimenta; Vides, que los abaste-
cen 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 estár fundado en la necesidad que háy de aquel determinado, y creerían perderlo todo, siguiendo otro distinto. Es verdad, que no hay para qué aventurarse, si yá no es que experiencias suficientes aseguren, que el lógro será mejor con la mudanza. Pero yo he notado en los diversos viages que he 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 desígnio 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 he visto cuidado, que se le pareciese siquiera al que tienen en Champaña, de cinquenta años á 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 ha enseñado, llegan á lograrle segun quieren, yá de color de cereza, yá de ojo de gallo, yá perfectamente en-

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

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

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

Este método tiene varios respetos , y mira á la Vid , al Lagar , y á 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 , ó viñas en tierras , sin casquijo , ó arena gruesa , y á propósito para producir trigos. Semejantes terrenos tienen á la verdad jugos , y sales muy abundantes ; pero como se endurecen despues de la llubia , quedan con el menor calor impenetrables al Sol , y al ayre ; y sus jugos no se subtilizan de modo alguno , ni adquie-

Plantío.

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

quieren perfeccion , ni actividad. La Vid se pára amarilla , y desmedrada , ó no dá , en tierras semejantes , sino un vino accido , grosero , é intratable. Una tierra algo endeble , y ligera , que declina en seca , mas que en humeda con alguna cuesta , mezclada con guijas , casquijo , ó pedernales , es mas propia para Viñas , que los terrenos , y fondos mas ricos , y mas fértiles. Yo no sé si de estos pequeños guijarros , frotados , oprimidos , y quebrantados por medio del cultivo de la tierra , se exhalan ciertas sales ; ó lo que acaso es mas natural , si se lanzan de ellos particulas de fuego , ó de azufre , capaces de dar al vino una viveza , espiritu , y actividad agradable. Pero generalmente hablando , la tierra suave , y ligera , ó suelta , comunica mas delicadeza , y gusto á todo quanto produce ; porque la accion , y las influencias del ayre , que en terrenos semejantes penetran , y se introducen , sin dificultad esparcen , y desembuelven mejor los bolatiles , ó partes mas espiritosas , y los principios mas finos , y delicados de la vegetacion.

Nunca gustaría yo de plantar mis Vides muy cerca de un rio , y mucho menos de una laguna. El frescór , que tales vecindades trahen consigo , dá mas fuerza á las escarchas para destruir las hojas de las Vides , cuya pérdida es indubitablemente seguida de la ruina de los frutos.

Una Viña se planta á estaca; esto es, con sarmientos sin raíces, y como clavados en la tierra, ó con mugrones. (**a) Para plantar á 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 pilón, ó estanque cenagoso: despues se plantan, no rectos, sino algo doblegados, ó inclinados, y de tres en tres, ó de quatro en quatro en cada hoyo, ó zanja, de modo, que diste una de otra cosa de un pié. Estos sarmientos, sin raíces, deben énterár poco en la tierra, y siempre por el cabo mas grueso, teniendo cuidado de dejar por este mismo lado una, ó dos pulgadas de la madera, que yá tenga dos años de antigüedad.

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

Almaciga, ó
Noviciado.

(**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, ó trecientos juntos, y al cabo de dos años dan fruto; á estos sarmientos les dán el nombre de *Barbudos*, por razon de las raíces, que echaron antes de plantarlos.

aun con la menor dilacion. En cada posesion, y herencia era conveniente una almaciga de estas, porque su utilidad es incomparable. Las prove-
nas, que se plantan con sus raíces, dan Vino al tercer año, y continúan muchas veces en há-
cernos este beneficio, por espacio de sesenta años, y aun mas.

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

Amugronar

Amugronar, pues, no es otra cosa, que co-
ger aquellos sarmientos mas lucidos, y bien cria-
dos, que se habían de perder con la poda, y en-
terrarlos, hundirlos, ó acodarlos en una zanja
bastante larga, dejando cubierta la madera anti-
gua, y haciendo que salga de la tierra solo la
nueva. Quando la parte, que está acodada den-
tro de la tierra, echó raíces, ó se la deja asida á
la cepa madre, para adorno de aquel terreno, ó
si no, se la saca, cortando la tierra por debajo de
la raíz, y arrancandola para trasplantarla donde
haya necesidad.

Embutir los
sarmientos,
ó mugrones.

Embutir el sarmiento se hace pasando uno
de los mas derechos, iguales, y hermosos al
trabés de un pequeño cesto de mimbres, que
se entierra antes, para cuyo efecto se baja el
sarmiento de la cepa, dejandole unido á ella:
en este caso echa raíces en el canastico, y por
de-

debajo de él se corta en Noviembre, llebandole, sin maltratarle, á trasplantar, con el pequeño canasto, en la parte que se quiere. (**). Estos son los quatro modos que hay de multiplicar las Vides. Aprendamos aora á podarlas.

La poda debe guardar proporcion con la calidad de la madera, ó arbol que se poda, y con la tierra en que se halla. Si la tierra es sumamente suelta, ligera, y endeble, y la madera del arbol poco sólida, no se dejan sino dos, ó á lo mas tres borrones, ó hiemas sobre la madera nueva de aquel año, para que no trabajando la substancia, sino solo en este pequeño número de hiemas, arroje bastagos mas gruesos, lucidos, y fuertes. Si la tierra es de mas nutrimento, y miga, y la cepa vigorosa, se dejan en la madera nueva tres, ó quatro hiemas, para moderar la accion de la substancia nutricia, é impedir el vicio, y lozanía demasiada en los bastagos que bróte.

Antigua preocupacion es, tanto entre Co-
fecheros, como Hortelanos; pero acaso tan
mal fundada en unos, como en otros, que no
se puede podar, sino en el tiempo de Prima-
vera. Engañanse en la realidad, y aun se per-
judican á sí mismos; pues por no ahogarse, y
para prevenir una multitud de obras, que im-
pedirán ciertamente en aquel tiempo el sosie-
go

(**) Quando el sarmiento se hunde, acoda, ó embuté al pie 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 Enero, y por mas diligencia que pongan, es muy entrado el mes de Abril quando la acaban. De aqui es, que la faba, ó jugo nutricio, que trabaja desde el mes de Marzo, engruesa, é hincha luego las hiemas de las extremidades, que son puntualmente las que se cortarán con la poda: con que hallando despues el cabo de los conductos por donde caminaba abierto, cuele el jugo, y se agota en lágrimas continuadas, hasta que el calor le restaña, formando costra en aquella estremidad, y haciendo que no páse mas adelante la pérdida. Esta se evitára del todo, y no se disiparia la substancia, ni en lágrimas, 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, ha salido con felicidad. Cada qual puede arriesgar la prueba en una parte de su Viña, y asegurarse por sí mismo, notando de camino, que la ventaja, que halláre en hacer la poda en Otoño, para acudir á otras labranzas con todo espacio, y sosiego en la Primavera, no trahe consigo el menor inconveniente.

Labranza
de las Vides

Labranse las Viñas en el mes de Marzo, quando están podadas; la labor varía, segun la naturaleza de las mismas Vides. Dos especies se pueden considerar: las Parras, ó Vides, que

que se dejan subir en tierras no muy sueltas, hasta cinco, ó seis pies de altura: y las cepas que suben á lo mas tres pies. Las Parras, ó Vides altas se labran todos los años, y de quince en quince se hunden, y rebajan de la altura, á que habian subido, lo qual se ejecuta de este modo. El pie 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, ó pie de la planta. Cubierto ya éste de tierra se estienden á un lado, y otro los tres, ó quatro bastagos mejores, que tiene la Vid, y se meten en hoyos de seis pulgadas de profundidad, para amugronar, ó acodar los sarmientos. De esta manera, trabajando la planta antigua en tierra nueva, cobra mas vigor, y dá mas fruto. Esta operacion se ejecuta el mes de Noviembre.

No se observa este mismo método con las cepas, ó Vides bajas, en que realmente se recoge el mejor Vino. Estas se hunden, y disminuyen de altura todos los años, y se las sepulta algun tanto al trabajarlas, de suerte, que una cepa ocupa debajo de tierra muchos pasos, y no pocas veces (después de algunos años) muchas toesas. Tienese la precaucion de disminuir la cepa con igualdad, é impedir que se acode, ó amugrone por sí misma, pues quedaría de este modo expuesta á ser corta-

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

(**) Cesar Odin, pal. Ravalement.

da con el trabajo, y labranza del año siguiente.

Ingerto de
la Vid.

Quando yá se advierte, que las Vides son viejas en demasía, es necesario, ó arrancarlas, ó ingerirlas: si se arrancan, se deja por lo menos pasar un año sin poner planta alguna nueva en aquel sitio; pero con todo eso el Trigo, el Centeno, ó qualesquiera otros granos trimesinos será bueno sembrarlos allí, pues seguramente dirán bien, y al mismo tiempo se defengruesa, ó adelgaza la tierra, quedando mas ligera, y proporcionada á la delicadeza de la nueva planta, que sin esta cautela hallaría 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 dejar salir sino dos, ó tres sarmientos de los que arrojó aquel año, sobre los cuales 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 púa, que se introduce, y con que se debe hacer esta especie de ingerto: la operacion es semejante á la que se ejecuta en los demás arboles.

Aunque la operacion, y cuidado de hundir

dir las Parras, ó 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 á los pies de las Vides bajas, ó cepas. No es necesaria sino una cantidad mediana, y la regla es dejar siempre un pie de distancia entre espuerta, y espuerta, ó 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 pie de las Vides una costra, y espesura capáz de privarlas de las influencias del ayre, que introduce particulas igneas, y los jugos mas perfectos.

Tierra nueva.

Echase tambien en las Viñas una cantidad mediana de estiercol cada siete años en las tierras de muy poca miga, y en las mas cerradas, y fuertes de doce en doce años. La abundancia, ó demasía de abono de estiercol quemaría el tronco de la Vid, abreviára su duracion, y alterára sin duda la qualidad del Vino. El estiercol de la caballeriza es el mejor para las tierras ligeras, y para las fuertes se mezcla con el de los establos, ó lugar en que se encierran cerdos, y todo ganado bacuno. El de los rediles, quando yá ha exhalado su fuego, es muy provechoso para las Vides, que amarilléan, y descaecen, con tal, que se emplee en menor cantidad, que las otras especies

Estiercol.

cies de estiercol. El tiempo mas à proposito para estercolar las Viñas es en Noviembre: pero si es llovioso el Otoño, se dejan de estercolar hasta Febrero, por el prudente temor de que el estiercol, y la tierra formen un cieno, ó liga glutinosa, perjudicial á las cepas, á que se pega obstinadamente.

Atar las Vides.

El tiempo de atar las Vides, y afirmar las cepas á los rodrigones, ó estacas, es quando empieza á estár la uba en flor.

Desmamonar las Vides.

Por este mismo tiempo se desmamonan, y cercenan las Vides, ó antes, ó despues de atarlas: esto se ejecuta, deteniendo, ó cortando la cima de los bastagos, ó guias de los pámpanos altos, desgajando aquellos rehijos, ó renuevos, que arrojan ácia el pie de la planta, y en su tronco mismo ácia los lados. Este trabajo se reitéra, para asegurar jugo abundante á los frutos, que ya entonces se han declarado.

Escardar la tierra.

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

(**) Esta operacion, ó labor tiene multiplicidad de nombres; casi conforme varían las Provincias. En unas dicen *Sallar*, como sucede en las Montañas; en otras, como en Castilla la Vieja, dicen *Escardillar*; en Andalucía, por lo que toca á las Viñas, le llaman *Cabar*, y por lo demás *Rozar*. Muchos dicen *Escardar*, y no pocos *Sachar*. La hazadilla con que se ejecuta esta labor, no varía menos, llamandola *Salle*, *Sacho*, *Hazada*, *Escardillo*, *Escardadera*, *Rozar*, *Rozadero*, y *Rozador*. V. Odin. Dic. pal. Sarclet.

arrancar las hierbas con el armocafre, ó para rozarlas con el azadón, se debe siempre evitar esta operacion, y no entrar en la Viña á ejecutarla despues de llubia, hielo, ó escarchas; pues pisando, y hollando la tierra, se comprime, aprieta, y deja impenetrable á la accion del ayre, lo qual hace descaecer, pára amarillas, y aun seca muchas cepas, y reboviendo despues el hielo, ó escarcha, se introduce un frio mortal, ó por lo menos, capáz de detener la vegetacion por mucho tiempo.

Las Vides tienen tres peligrosos enemigos, el Gribouri, ó Pulgón; (**a) el Escarabajillo, ó Cuquillo; (**b) y el Caracól, ó Limaza. El Pulgón es una especie de escarabajo, del color, y figura de un moscardón, aunque mucho mas pequeño: pása el Invierno en tierra, asido al pié de las cepas, principalmente en los Majuelillos, ó Vides nuevas, á quienes roe las raíces mas delicadas, y tiernas. En Mayo sale de la tierra, y toma á su cuidado arruinar los pámpanos: susténtase, crece, y pica las hiemas, y los renuevos: lo qual es causa muchas veces de que perezca todo quanto arroja la Vid. Al Pulgón se le dá, con poca utilidad, el cambio, y equivalente, sem-

Tom. IV. X bran-

Insectos enemigos de las Vides.

El Gribouri, ó Pulgón.

(**a) La traduccion Italiana le llama *Piattoia*; esto es, Ladilla, tom. 4. Dial. 5.

(**b) Otros dicen *Escarabajuelo*, y *Coquillo*; otros *Pulguilla*; otros genéricamente *Gusano*; y otros *Piojuelo*.

brando habas entre bastante cantidad entre las mismas cepas , y por el nuevo follage de las habas , que es facil de multiplicar en breve tiempo , deja 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 alli , saliendo despues legiones de gusanos , que causan corrupcion en los racimos , en las cercanías de la vendimia. El Sol chupa , y deseca muy presto el zumo de las ubas , y racimos acometidos , y en breve se convierten en mero polvo. Estos insectos se apartan de alli bien proveídos , y rellenos , y buscan un retiro para convertirse en chrisalidas , ó dormidas , y despues en nuevos pulgones. Si hallan un estercolero , se alojan en él de buena gana ; por lo qual muchos de los Viñeros , ó propietarios de las Viñas , ponen uno al pié de ellas. Este es el asylo , 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 malhecho-

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

El Cuquillo, ó Escarabajuelo, es otra especie de pequeño escarabajo, menor que una mosca ordinaria, con su escamita verde, realzada de un cabo á 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 á los racimos, y no hace menos á los pámpanos, todavia tiernos, cuyas hojas arrolla al rededor de sí, y se cubre con una fuerte tela, ó plumazo, que forma para ovar. En Invierno se retira debajo de tierra, ó á algun estercolero, en donde vive durmiendo. Buscáse con cuidado aquellos rollitos, que encierran los huevos, y se quemán al pié de la cepa.

El Cuquillo.

Eligese el tiempo de rocío, y fresco de las mañanas, para hacer guerra á los Caracoles, ó 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 á cien enemigos en una

Caracoles,
ó Limazas.

Viña , quando hay dos mil destacados de un
ejercito , 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 prosperó las Vides , y sus
frutos con los afanes del Cosechero ; madura
en fin el racimo. Yá es tiempo de hacer los
preparativos necesarios para la vendimia , se lim-
pian las cubas , se laban los vasos , y el lagar se
dispone , para que nada haga falta. Pero el mo-
do , y circunstancias de sacar el vino , y gover-
narle es materia tan importante , que será mas
conveniente dejarla para otro páseo. Lleguemo-
nos á lo inferior de la Viña , y les haré á Vs.ms,
tocar con la mano la mayor parte
de quanto he dicho.



EL VINO.

CONVERSACION SEXTA.

EL CONDE.

LA CONDESA.

EL PRIOR.

EL CABALLERO.

La Cond. YA hemos hecho los preparativos de la vendimia. Imaginen Vs.ms. que los Vendimiadores concurren á centenares á ofrecerles sus cuidadosos afanes. Qué ordenes tienen que dárles?

El Cond. De la diligencia de la vendimia ^{Vendimia.} depende la calidad del Vino. Lo primero, que yo les haré saber es, que, que han de dár tres bueltas á todo el pago, ó viñedo, para tres especies de vendimia. La primera será de los racimos mas ralos, mas delicados, y maduros, de los cuales es necesario quitar todas las uvas podridas, requemadas, verdes, y picadas de insectos. Tambien les recomendaré á todos mis Obreros, y Viñadores, que corten el racimo, con lo menos que sea posible, del pezón, que le úne al sarmiento, pues es amargo, y á proporcion de su longitud comunica al Vino un resabio de escobajo, ó de madera, que le hace desagradable.

La



La segunda vendimia , será de los racimos, que tienen las ubas mas espesas , y son mayores, ó algun tanto menos maduros. La tercera, de los racimos verdes, podridos , secos , ó tocados ; y en una palabra , del defecho , y la rebusca. De estas tres vendimias saldrán tres masas , cuya diferencia se vé bien clara.

Mezcla.

Este trabajo , que es de suma importancia, se puede perfeccionar , añadiendo otro cuidado, que es éste. Procuraré tener Viñas de diferentes calidades : las unas plantadas en tierra estremamente suelta , y pedregosa , que dán un vino muy delicado , y fragante ; y otras en un fondo de tierra mas fuerte , y crasa , que me dán un vino de mucho cuerpo ; si quiero reunir estas buenas calidades en un mismo vino , y comunicarle al uso la perfeccion del otro , lo puedo hacer , ó en la Viña , mezclando con proporcion los racimos de diferentes parages, ó en la Bodega , incorporando el mosto , que salió de ellos. Pero si quisiera el hacer esta mezcla , cortando un vino ya hecho con otro, corre evidente riesgo de perderlo todo ; porque estos licores , quando lograron ya su perfeccion , tienen no poca dificultad en incorporarse , y unirse perfectamente entre sí ; pues el mas endeble trueca el color , y comunica su defecho 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 hermoseaba. Nada de esto sucederá, 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 ubas juntamente, sale un licor exquisito, que teniendo firmeza, fragancia, delicadeza, y color vivo, lo conservará todo muchos años, sin la menor alteracion. Una larga experiencia nos justifica, y dá pruebas de esta verdad, y la mezcla, y union de tres, ó quatro especies de racimos de diferentes calidades, y Viñas, es lo que ha dado tanta perfeccion, y nombre á los famosos vinos de Silleri, de Aí, y de Hautvilliers, que son tales, que es preciso confesar, que quantas perfecciones, y gracias encierran en sí los demás Vinos para lisongear el gusto, parece que se han juntado, y reunido en estos.

El Padre Perignón, Religioso Benedictino del Monasterio de Hautvilliers, sobre el Rio Marne, fué el primero, que se aplicó con felicidad á unir de este modo diversas especies de ubas, y hasta que se dilató mas, y comunicó su método á otras partes, no se hablaba sino del Vino de Perignón, ó de Hautvilliers.

El Cab. Ayer, leyendo el festin de Despreaux,

preaux, hallé todos los Vinos, que acaba de nombrar el Señor Conde, con la explicacion, y orden de los collados, ó cuestras en que se cogen. El festin se reduce, segun dice el Comentador, á una compañía de hombres de buen gusto, disputando cada uno, segun su parecer, acerca de la bondad de los Vinos, que se recogen en los collados de las cercanías de Reims. Quise despues vér en el Mapa los nombres de Perignón, Silleri, Hautvilliers, Aí, Talsi, Vercenai, Saint-Tieri, de que habia hablado en la notas; pero en vano busqué el de Perignón, pues jamás puede 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. Ruegoles á Vs. ms. que bolvamos á la vendimia. Yá comprehendo aora, por qué el Vино de un pobre trabajador es tan inferior á el de un Caballero, ó á el de un Ciudadano, aunque sean de la misma especie las Viñas, y los racimos. El Viñero, que no tiene sino una, ó dos aranzadas (**) de Viña, no podrá hacer eleccion, ni mezcla: no tiene con qué facar, sino una cuba de Vино, y quiere mezclar en ella la especie buena con la mala, y lo que

(**) Cada aranzada es el terreno, que en un dia ara un par de bueyes, ó mulas; pero en algunas Provincias aranzada es lo mismo, que cien pies quadrados.

que consigue es, echar á perder las dos. Pero el propietario, que tiene multitud de Viñas, y dilatados pagos, puede averiguar las diferentes qualidades de la uba, ó del terreno, y hacer con este estudio una mezcla, que le dé honorífica reputacion á su Vino.

El Cond. Lo que he dicho acerca de la mezcla de las ubas, se entiende, tanto quando se quiere sacar Vino blanco, como quando se desea mas encendido, ó tinto.

El Cab. V. m. habla del color del Vino, como si fuera Señor de darle el que le parezca: se puede acaso sacar del racimo, ó uba blanca otra cosa, que Vino blanco? Ni de la uba tinta otra cosa, que Vino tinto?

El Cond. La uba blanca no dá, en la realidad, sino Vino blanco, que no tiene comunmente fortaleza, ni prerrogativa de qualidad ventajosa, amarilléa presto, y cae de su bondad, y virtud desde antes del Estío; y así estos Vinos blancos yá casi nadie los saca, ni se tisan; sí bien la medicina los aconseja algunas veces. Pero el Vino crystalino, á que llaman Gris, (***) que tiene una vista tan viva, y una blancura, y brillantéz, que le hace parecer un crystal, se saca de las ubas mas negras, (***) y su blancura jamás se conser-

Tom. IV. va,

(**) No obstante, que *Gris* es lo mismo, que un compuesto de blanco, y negro, Dicc. de Com. let. G. en el Idioma Latíno *Cinereum*, *Album ex fusco*, ó *Leucophaeum*, y que parece ser lo mismo que clarete, aqui se toma por un color perfectamente blanco, como lo es el de este Vino. El Italiano traduce *Vino Chiaro*.

(**) *Negras moradas*, dice la traduccion Italiana.

va, ni logra mejor consistencia, que quando se ha puesto cuidado en quitar todas las cepas, que dán las ubas blancas. En otro tiempo el Vino de Aí apenas se podia conservar un año. El Vino dulce de ubas blancas, de que estaban llenas las colinas de aquel terreno, llegaba á aspercar, y amarilleando, nadaba en la superficie, alterando toda la masa del Vino. Pero despues que se ha puesto cuidado en quitar toda uba blanca, de modo, que no éntre en la composicion del Vino de Champaña un grano, se ha llegado á perfeccionar tanto el Vino de los collados de Reims, que dura siete, ú ocho años. Y el de Marne quatro, ó cinco. Los Vinos de Borgoña no caerían de su perfeccion, como lo hacen, desde el tercer año, y muchas veces desde el segundo, si se facáran con esta misma precaucion.

El Cab. Cómo es posible, ó cómo se hace, que la uba negra, que dá el Vino tinto de Borgoña, le dé blanco como el agua en la Champaña?

El Cond. Al Vino de uba tinta se le dá 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 tiento en las cestas, ó canastillos, que se ponen para mayor conveniencia al pié de la cepa: despues se meten con el mismo

Modo de hacer el Vino blanco (**)
con ubas tintas.

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

ino cuidado, y delicadeza en otra cesta, ó canastamayor, sin maltratar las ubas, 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 á la blancura del Vino.

Si el Sol es un poco vivo, se estienden sábanas, ó lienzos humedecidos sobre las banastas; porque de otro modo, recalentandose los racimos, podria tomar el Vino un tinte encendido, y fogafo. Carganse las banastas en animales de páso, y natural apacible, que las lleben lentamente, y sin golpearlas hasta el jaraiz, sótano, ó bodega, en donde estén con frescura, y á cubierto. Quando el Sol es moderado, se vendimia sin peligro, hasta las once de la mañana; pero quando es ardiente, se deja á cosa de las nueve. Desde que las banastas llegaron yá á la casa, (que se entiende bien quánto conviene, que esté cerca de la Viña, para que las ubas no se machuquen, ni sahornen, ó 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 á Vs.ms. en casa.

Despues que se le dió á la uba la primera presion, ó torcedura, se recogen con la mayor prontitud posible los granos, que se escurrieron, ó apartaron de la masa comun, á que lla-

Bajar, y alzar la prensa.

man pié , y se le dá la segunda presion , ó prensa. Luego con una pala con su corte , se vá formando un quadrado perfecto al rededor de la masa , ó pié , cortando los racimos , que se apar-

Explicacion
de la estam-
pa de la
prensa or-
dinaria.

A. B. Cama de la prensa , juntamente con otras piezas , que le sirven de sustentaculo , ó asiento. C. Pilares , ó piernas , que bajan perpendicularmente, hasta clavar se fuertemente en el suelo , encima del qual hay dos maderos gruesos, puestos al través, que por medio de la cantería , que los asegúra , afirman los pilares. Estos están atravesados por la parte superior con dos viguetas fuertes , y horizontales. La inferior de ellas sirve de hembra , ó de recipiente, ó somero estriado para que éntre el usillo en ella. D. Usillo con su rueda. E. Tablón: es una viga gruesa, en que estriba la rueda , para que báje el castillejo, ó viguetas, que se cruzan sobre las tablas, con que se cubren los racimos. F. Los racimos, ó masa de uvas, que se vá á exprimir. G. Meseta , en que se pone la uva. En esta meseta hay una muesca, ó canal , dirigida ácia la cuba, con una cuesta, ó pendiente suave para que vaya cayendo el mosto. A fin de que pueda resistir á la violencia de la presion, estriba la mesa en un poyo , ó macizo de cantería , que tiene en su circuito páso libre para registrar, quando sea necesario, el cimiento , y seguridad de los pilares , ó piernas, y para poder ajustar, y componer todas las piezas, que lo necesiten. H. Rueda , que sirve para bajar el usillo , y el tablón sobre los racimos.

Uso de la
prensa.

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

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

(**) .abod raiup y De

se llama *Pilón*, (**) el qual se vá colocando en la mesa en forma de quadro. Encima del pilón se estienden tres tablitas, ó listones, uno en medio, y dos á 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, ó bueltas de prensa, quanto para disponer un plano perfectamente nivelado á las tablas, que bajan para apretar, y exprimir la uba, y ocupan de un lado á otro del pilón. Sobre estas tablas se estienden despues la viguetas, caballetes, ó castillejos, quatro, ó 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, ó exterior, se vá rodeando el cordél, desarrollandole de la rueda interior, ó del ufillo, para que así éste, como el tablón, ó viga, bajen á apretar las viguetas.

I. Bomba de cuero, para pasar el Vino de una tinaja á otra. En las estremidades de esta bomba hay dos cañutos de madera, uno de los quales se aplica al suelo de la cuba, que se vá á llenar; y el otro á una canilla grande, que se introduce en la tinaja, que se desocupa. K. Fuelles grandes, para soplar, é impe-
 ler el Vino, quando ya llegó á ponerse á nivel en las dos tinajas. L. Los mismos fuelles, vistos de perfil.

M.

(**) En Francia la llaman ya *Saco*, ya *Pan*, y ya *Montón*.

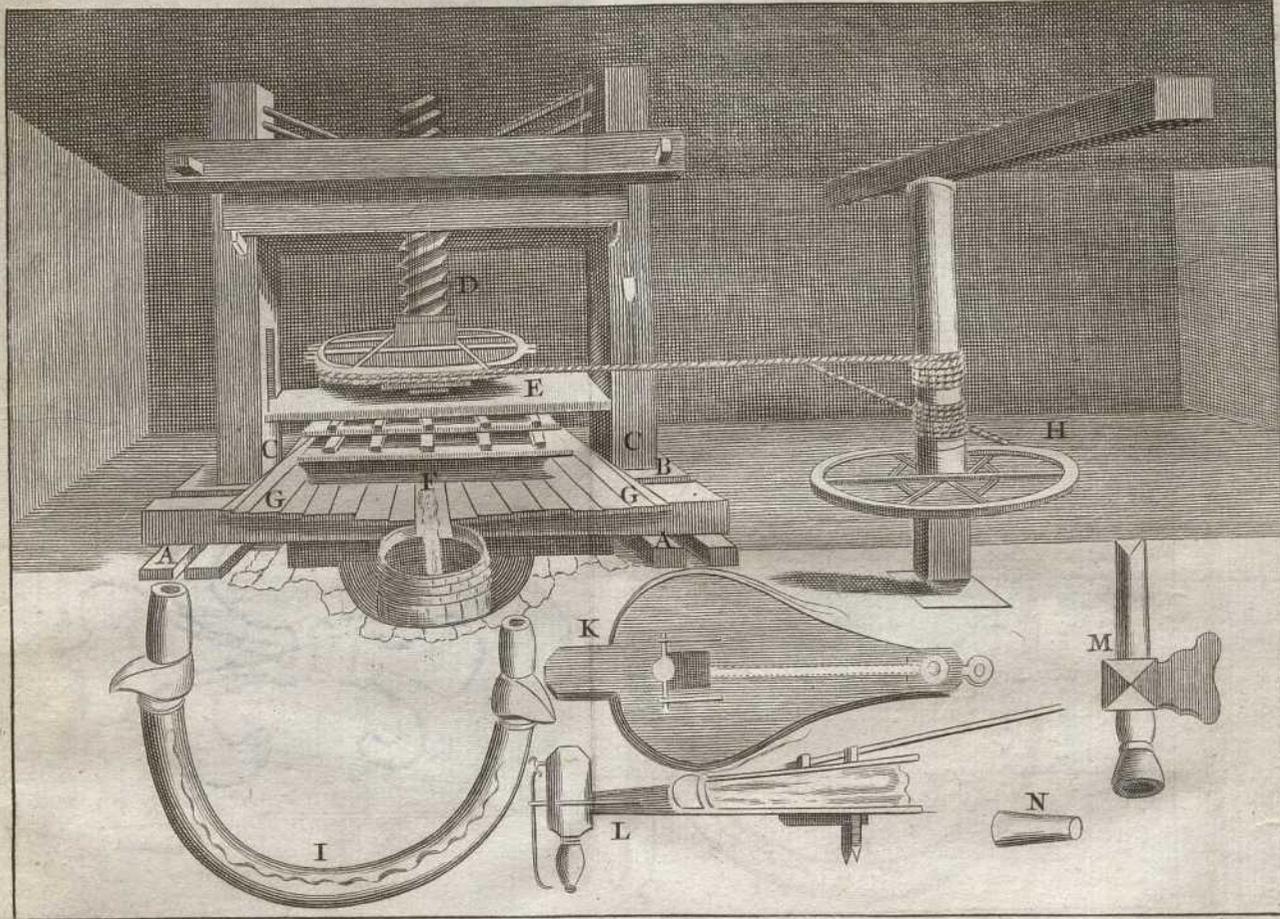
Primera po-
da.
Segúda,ter-
cera, quar-
ta, y quinta
poda.

De este modo, con diversas prensaduras, y cortes, ó podas de los racimos, se bajan las mayores vigas, y conforme se ván dando preñas, se le dá tambien el nombre de segunda, tercera, quarta, y quinta poda. (**)

El Vino, que sale de la primera torcedura, ó buelta de prensa, se pone á parte, si el racimo está bien maduro, y el año ha sido muy cálido; porque en este caso cuela el licor, y sale el Vino con abundancia, y correría riesgo de teñirse algo, ó salir tinto, mezclandole con el de la segunda buelta. Pero esta mezcla es util, y algunas veces necesaria; conviene á saber, quando el año no ha sido cálido, y la primer buelta de la prensa exprimió poca cantidad de mosto. Tambien se puede tal vez mezclar el Vino de la primera poda, ó recórtte con el de las dos primeras bueltas 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 preñas esto es, el de la primera, y segunda buelta, que

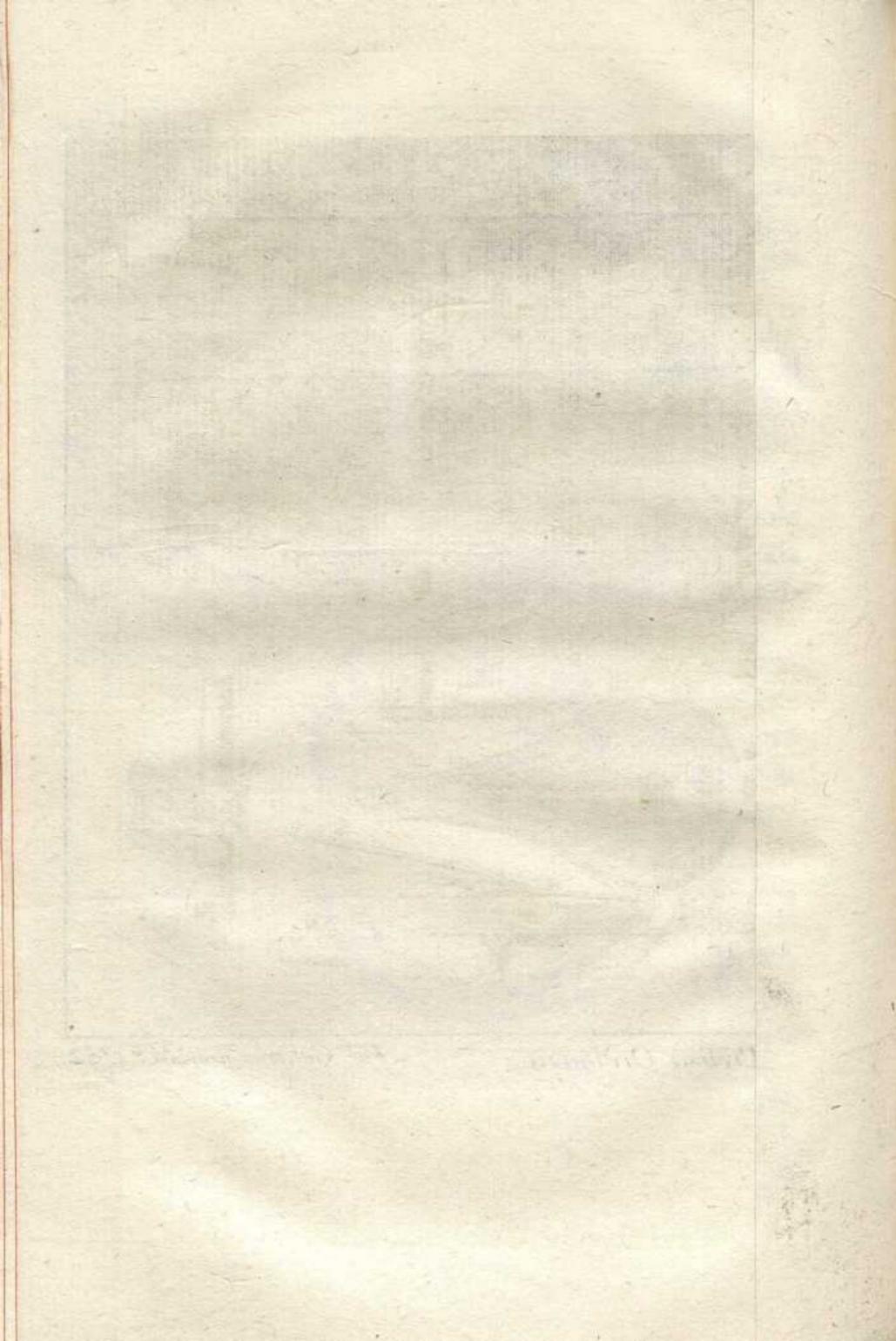
(**) Recórtte se suele decir en España, y se hace con una hacha, mas larga que lo comun.

M. Canilla, ó fuente grande con su llave, para que corra, ó máne prontamente 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 vertería al quitar el cañuto.



La Prensa Ordinaria:

Vic^{te} Galexiàn sculp^t M^o 1752.



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

Los Vinos de recórtese, ó poda ván siempre tiñendose más de grado en grado; porque la acción, é impulso de la prensa se hace cada vez sentir más, y más en el orujo, ú hollejo de cada grano de uva; y las particulas, que se desprenden del tal hollejo, son las que dán el tinte á los Vinos. El ardor del Sol, y los golpes, tropiezos, y faltos del acarréo son á veces tan violentos, y obran tan fuertemente en lo exterior del racimo, que el licor, que está 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 será ojo de gallo, ó aloque, y aun mas cerrado. La qualidad del Vino no es peor por esto; pero el gústo, y la moda es, que sea uno, ú otro, ó absolutamente blanco, ó absolutamente tinto; esto es, ó de una blancura perfecta, y absoluta, ó 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, ó comunes. En los lagares de Champaña aprietan tan ruda, y violentamente la uva, que el orujo llega á quedar tan duro como una piedra. Con

Aguardiente
básto.

todo esto se saca de él un Aguardiente de mal gusto ; pero util para las heridas , y para otras muchas cosas.

Vino tinto.

Vengamos ya al Vino tinto. Por la experiencia se sabe , que el color del Vino , mas , ó menos intenso , proviene de la mezcla , mas , ó menos perfecta de los licores , que encierra en sí la casca , ú hollejo de la uva , junto con los granillos , que tiene dentro. Esta es la causa , de que para dar al vino este tinte , y color cubierto , se pisa primero la uva , y despues se mete en una tinaja , dejandola reposar con la casca , antes de ponerlo todo en la mesa del lagar , para exprimirlo de nuevo. De esta manera , trabajando en la cuba , ó tinaja las partes mas espirituosas , por medio del herbor , hieren , y golpean por todas partes á la casca , ú hollejos , y granillos de la uva , que se rompió , y cuyas túnicas se quebraron al pisarla. Esta substancia de color rojo , que está 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 masa del licor , á proporcion que éste se tiene en la cuba con la casca. Y así se podrá estar con certidumbre de lograr un Vino absolutamente tinto , dejandole con la casca , ó con los hollejos , y granitos de la uva largo tiempo en la vasija , ó cuba en que se introdujo. Pero el licor acido , y amargo , que contiene el pezón del racimo , movido por el

mif-

mismo calor, se mezcla tambien con toda la masa, y esparce una amargura, ó humor ácido, que hace al Vino insoportable, principalmente en años frios.

Dos

Explicación de la estampa de la prensa grande.

A. B. Los pies, ó cama, y otras piezas, que sirven á la prensa de asiento. C. C. Pilares, ó piernas. Los que están á la izquierda del Lector son los pilares verdaderos, ó los que absolutamente se llaman pilares. Los que tambien están á su izquierda, y son mas bajos, son los pilares falsos. En medio, y al través de los pilares, están los canecillos, ó puntales, que son unas piezas pequeñas de madera, en que estrivan los arboles, á fin de mantenerlos en equilibrio, ó balancearlos, en caso de necesidad. D. Los arboles, ó vigas, que se sostienen al través, ú horizontales, entrando en los pilares verdaderos. Estas vigas son dos á lo menos, y suelen ser quatro, y aun seis. E. El usillo, cuya estremidad inferior se llama cepa, ó quadro. G. La rueda, que movida de cinco, ó seis hombres, hace andar, y á un lado, y á otro el usillo, para que suban, ó bajen los arboles. H. Castillejo, ó 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 bajar, entrando, y saliendo en el pozo de cantería, ó pavimento, de donde se propone en la figura, como que vá á 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 reposo, por medio de los canecillos de los pilares falsos.

Quando se quiere poner en exercicio la prensa, se

Ufo de la
prensa gran.
de.

de mil libras
de esta es de
de de de de
de de de de
de de de de

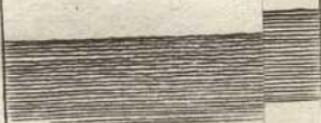
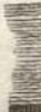
Dos medios hay de precaver este inconvención-
da principio, dandole buelta á la rueda G. Y queda
el contrapeso quieto, ó en tierra; pero los arboles su-
ben ácia E. con la fuerza que hace el usillo, quedando
por el otro lado en equilibrio los arboles mismos.
Quando yá bajaron algo, se introducen cañas gruesas
en la diestra de los pilares, entre la union de ellos,
y la estremidad de las vigas, que bajaron. Entonces
se dán bueltas á la rueda, al contrario de las precedentes,
y bajan las vigas. Como el pilón de racimos, que resiste á su
descenso, les sirve de apoyo, hace el movimiento del usillo,
que las baja con dificultad, que suba necesariamente el equilibrio.
Siendo el peso de éste de tres mil libras, como dijimos, y estando
colgado en la estremidad 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, ó pilón
de racimos solamente.

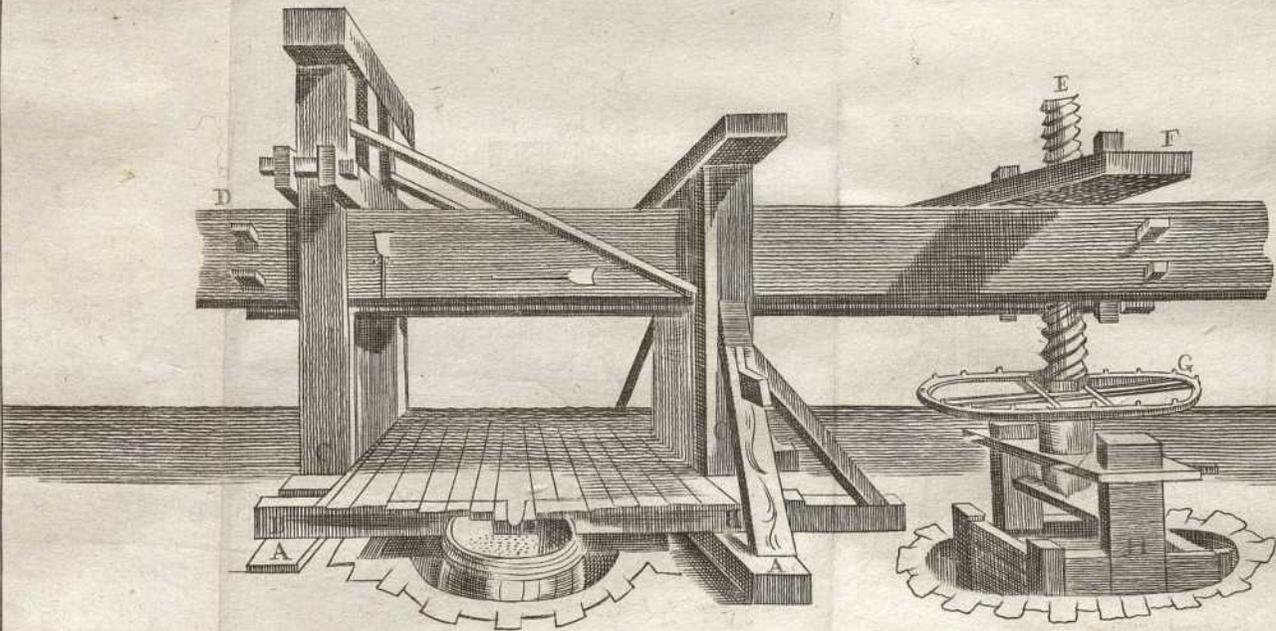
Otras prensas hay, en las cuales, en lugar de estrivar
el usillo en el contrapeso, (**) se coloca entre dos pilares,
ó tablones, que son unos maderos largos, fuertemente
hincados en tierra. En esta especie de prensas no puede
subir el usillo, y se hacen bajar las vigas á fuerza de brazos.
Por no fatigar al Lector, dejamos otras partes de menos
monta, que entran en la estructura de la prensa, pues
aquí no tratamos de arreglarles á los Carpinteros sus
taréas.

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

(**) Veinte y quatro traduce el Italiano.

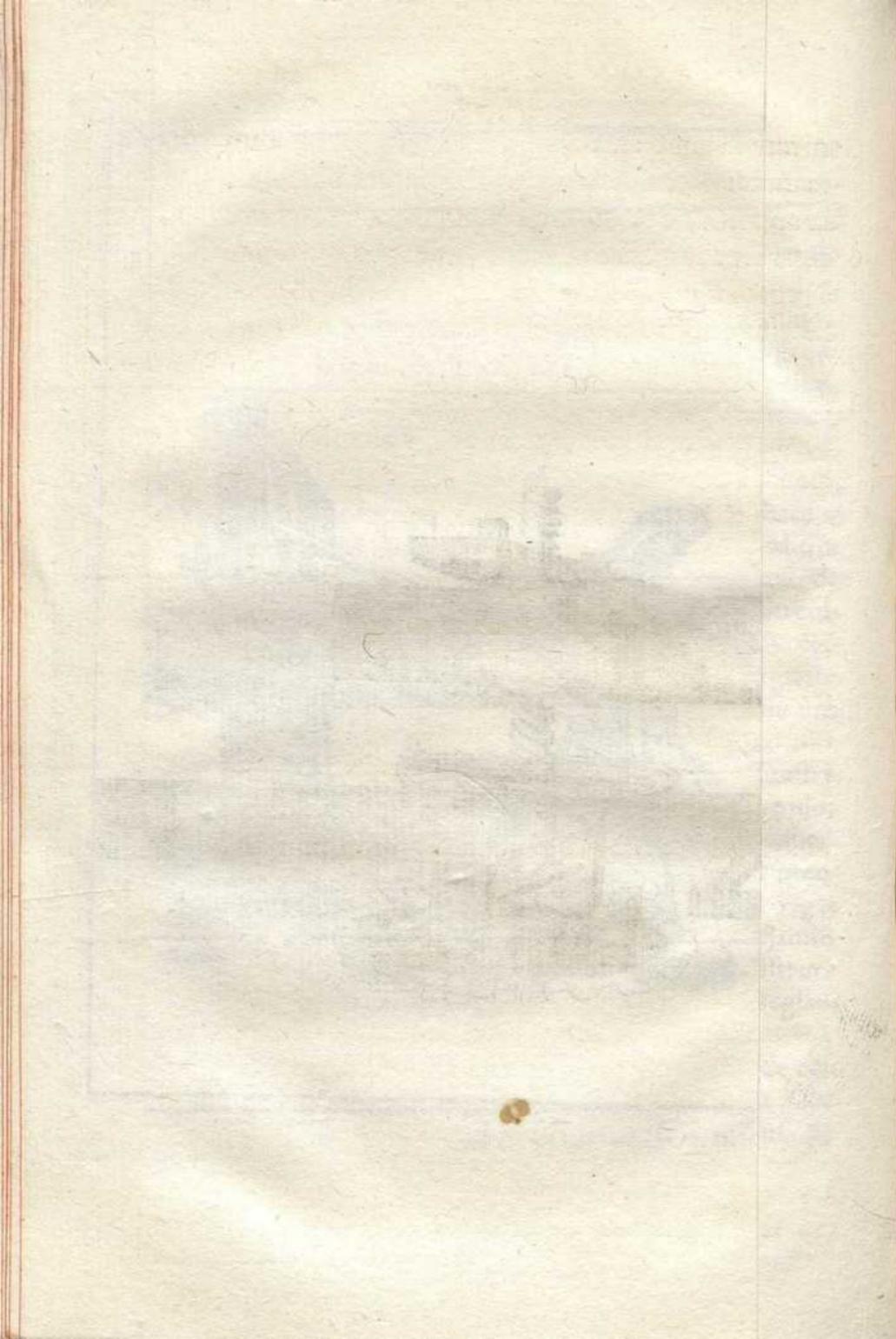
(**) Contrapesa se llaman algunos.

T
*Gonz. fulp.^t*



Gonz. sculp.^t

La Prensa Grande



niente: el uño es, vendimiar quando el Sol está
 mas ardiente, y descubierto. Entonces, obrando
 la accion de este Astro en el hollejo, y exterior
 de la Uba, produce un efecto, que no alcanzaria
 á producir el encubarlo todo por muchos dias.
 En este caso basta que el racimo esté en la cuba
 veinte y quatro horas; y aun en este tiempo sube
 repetidas veces á 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 á otro medio. Tomanse unas horqui-
 llas de madera con tres dientes, y tres pies de
 largas, (***) y moviendolas al rededor de los tone-
 les, adonde se lleba la uba desde la Viña, y en
 que se pone toda la masa, antes de echarla en la
 prensa, ó lagar, se vá desgranando la uba, y que-
 dan los escobajos asidos á los dientes de la hor-
 quilla. Estos escobajos se juntan despues con la
 rebusca, y deseño de la Uba, para que aquel po-
 co de mosto, que queda en el pezoncito de cada
 grano, no se malbarate, ni desperdicie. Desgra-
 nada ya la uba, y quitada la mayor parte del es-
 cobajo, se deja sin peligro alguno, muchos dias
 seguidos en la cuba, y de esta manera se perfec-
 ciona, y toma color el Vino, sin contraher la
 amargura de pezones, y escobajos; pues la mayor

(**) La traduccion Italiana omite esta circunstancia.

parte de ellos se echó yá fuera : digo la mayor parte , porque siempre es necesario queden algunos gajos , ó carpas , en que se mantengan las ubas , que de otro modo huirían 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 exprimió en el lagar en las dos , ó tres primeras veces , que se torció la uba , ó en las dos , ó tres primeras bueltas de prensa , que llebó el pié , que se puso en la mesa del mismo lagar : las torceduras , ó prensas siguientes dán Vino de qualidad inferior , por lo qual será bien facarle aparte.

Gobierno
del Vino.

Yá tenemos hecho el Vino , y distribuído en las cubas , ó tinajas , á las quales se les pone un rotulo , ó nota , de modo , que se sepa qual es de primera , segunda , ó tercera suerte ; ó primera , segunda , ó tercera especie de Vino , segun se echó en las cubas. Despues que se ha dejado herbir al ayre algunos dias , mas , ó menos , segun la fazon á que llegaron los racimos , y el temperamento del año , se tapa la cuba ligeramente , para dejar todavia que exhale el licor su mayor fuego. Todo el Invierno se le conserva en un cillero , ó cantina , (**) y á la buelta de los pri-
me-

(**) Viene á ser una especie de camara , ó bodega para Vino , y otros generos ; y á la que es determinada para el Vino le llaman *Recha* en las Montañas.

meros calorés se trasiega, bajandole á la cieba, ó cabas inferiores, para retirarlo de nuevo por los fines del Otoño.

El Vino del año no se echa sino en vasijas nuevas; y quando se muda de una á 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, ó enturbiarse, poniendole en vasijas, que han tenido Vino de diversa naturaleza, ó contraher, quando yá está hecho, el resabio, ó sabor de la madera, á que pasa.

Es preocupacion antigua, y sin fundamento alguno, que el Vino se conserva mejor sobre aquel sedimento, ó heces, que se juntan en el suelo de la tinaja, siendo así, que estas heces, y el ayre son las dos pestes del Vino. Si los habitantes de la Champaña han de echar arillos á sus cubas, ó 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, acostumbran 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 infunde en el Vino, entrando en el tonél, á la medida que se vá defocupando, y esparcen además de esto espiritus, que ayudan á sostener el fuego, y color brillante, y hermoso del Vino.

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

Modo de separar el Vino de las heces, ó clarificarle.

Separar el Vino de sus heces se ejecuta, haciendole pasar desde la vasija, en que está sobre ellas, á otra muy limpia, por medio de una manga de cuero, y unos fuelles. Una de las estremidades de la manga llega con un cañuto de madera al suelo de la tinaja, que se quiere llenar; y la otra estremidad, con otro cañuto, ó tubo semejante, está acomodada á la canilla gruesa, que debe tener ácia el fondo la vasija, que se intenta vaciar. (**) Abierta yá, y patente la canilla, cuela el Vino de la una vasija á la otra, hasta que en las dos se halla á nivel el licor. Entonces se fija en la abertura superior del tonél, que se vacia, la estremidad, ó cañuto de unos fuelles anchos, hechos expresamente á este efecto. El ayre, que haciendole continuadamente fuerza para entrar, y que no puede bolver á salir, impele igualmente toda la superficie del Vino, y le obliga á entrar en la nueva vasija, sin enturbiarse, aun en la cosa mas minima.

Encolar el Vino, es verter en cada tonél al-

(**) La traduccion Italiana omite aqui algunas circunstancias de la canilla. Quien gustáse de enterarse todavia mas de su estructura, vea á M. Richelet dict. tom. 2. let. F, pal. Fontaine.

algo mas de media azumbre de licor , en que se haya echado , y desleído por espacio de quatro dias un pedazo de colpéz, del peso de sesenta , ó setenta granos: estos bastoncitos de cola , que los Olandeses nos traen de Arcangél,(**)deben ser claros, y transparentes.

Modo de
encolar el
Vino.

Para reducirlos á hojas se golpéan con un mazo, ó martillo de madera ; y para disolver 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, ó fuentes. De quando en quando se añaden unas gotas de Vino; buelvese , y se rebuelve muchas veces , y colandolo con un lienzo medianamente delgado , se vierte la cantidad de tres vasos grandes , ó dos libras(**) de esta mezcla en cada tonél, de donde se sacaron dos, ó tres botellas de Vino.

Despues se mueve muy bien cola, y Vino con una muleta , ó bastón corbo. La cola se esparce por toda la superficie , formando una especie de grasa , ó red , y con la ayuda de un poco de ayre, que se deja entrar á discrecion por una espita , ó canilla , se precipita la cola al suelo de la vasija, entrelazando, y llebandose consigo toda la grasa, y aceyte superfluo, que encuentra, y generalmente quanto hay de impuro en el Vino, con especialidad, si el Vino es el blanco cristalino, que di-

ji-

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

(**) Esto es, una pinta de Francia.

jimos, sin comunicarle qualidad alguna mala, y poniendo en libertad, y desembarazo quantas buenas propiedades halló en él.

Sepárase de sus heces el Vino con la primera operacion, entrado Enero, ó quando yá los hielos han comenzado naturalmente á separarle, y clarificarle, profiguiendo en la ejecucion quinze dias despues. Y si el Vino es el gris, ó blanco cristalino, se debe hacer la operacionn de encolarle ocho dias antes de echarle en las botellas, ó embotellarle.

Vino espumoso.

Por lo comun se logra hacer el Vino espumoso, clarificandole ácia los fines de Marzo, quando el jugo nutricio, ó sábia empieza á 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, ó haciendo la separacion, que dijimos, quando la sábia, ó jugo nutricio 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, é influencia del ayre, y de la sábia, ó 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 á los inteligentes una cosa estraña á la
 subf-

substancia, y bondad del Vino; pues aun el menos fazonado, y verdofo; esto es, de ubas algo verdes, puede hacerse espumoso tambien, quando en el mas excelente, y perfecto nunca se llega á conseguir.

Los Vinos mas delicados, quales son los de Aí, 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, Verce-
nai, 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 Amsterdám, Copenhague, y en todo el Norte: y aun se asegura, que han sabido pasar muchas veces impunemente la linea; pero yo tengo no poca dificultad en creerlo.

El modo de embotellar, ó de guardar en botellas estos Vinos, consiste en dejar un dedo de vacío 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 aun sellarle, si se quiere, para prevenir los descuidos, é infidelidad de algun goloso: en poner los frascos, ó vasijas de lado; porque si se ponen en pié, y derechas, sucederá al cabo de algunos meses, que

Embotella
el Vino.

no humedeciéndose el tapon, se secára, y ya disminuído por esta causa, dára paso franco al ayre, el qual, trabajando en el Vino, punzandole, é impeliendole, le agriára, y formára al mismo tiempo una pielecilla mohosa, ó florecillas perjudiciales, que anuncian la corrupcion.

En quanto al Vino tinto no hay mucha costumbre de usar la colpéz, ni las botellas, para conservarle, especialmente el primer año. Las particulas igneas de la casca, ú hollejo del grano, que dieron el tinte al Vino, se ván desprendiendo de mes en mes, con lo qual se hunden, y bajan al suelo de la vasija las mas terreas, y el Vino tinto, que se hubiere encolado, y echado en las botellas, aparecerá perfectamente limpio. Pero apenas se habrán pasado dos meses, quando al primer bazuquéo que padezca la botella, en que al sacar los dos primeros vasos se introduce el ayre, se elevará 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 gastar dentro de dos meses. De otro modo hay evidente riesgo de hallarlo todo, ó perdido, ó alterado al tercer mes, y á veces antes: sea porque ácia el suelo de la botella se espesa mucho, y obliga á pasarlo á otras botellas, con

no poca pérdida, y con la ayuda de un siphón, ó tubo retorcido, que haga á las dos vasijas; ó sea porque el Vino tinto del mismo año adquiere en la botella un gusto acre, que le deja intratable, y le hace desconocido; ó sea en fin, porque viene á quedar tan espeso, y craso como el aceyte: defecto, que con todo eso se evita, moviendo las botellas; y aun mucho mejor, dejando el Vino en el tonél, dandole bueltas, haciendole rodar, y encolandole, ó esperando un año entero para usarle.

Quando al cabo de un año, y aun mas, dejó 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 colpéz no haría daño alguno; pero será demasidamente inutil, si el Vino se hubiere clarificado bien por sí mismo, y con sus propios esfuerzos.

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

Conservación, y mantenimiento del Vino.

Requisitos de las cubas.

qual es el del Queso, Sidra de Manzanas, ó Peras, y Cerbeza; y para decirlo en una palabra, es necesaria tal curiosidad, y tal limpieza en la cueba, que no es posible exceder en el aséo. Este es, Caballero mio, el método mas seguro de sacar, conservar, y gobernar el Vino. Una experiencia de cinquenta años ha justificado su acierto.

El Prior. Lo que yo admiro es, hasta dónde puede llegar la industria de un Pueblo laborioso. A los racimos de Champaña ha sucedido lo contrario que á los de Campania. Los Vinos de Falerno, de Mafico, Formié, y Calé, que Horacio cantó tantas veces, y todos los demás, que la Italia lograba con tanta perfeccion, cayeron cien años despues que él vivió; porque los habitantes de aquellos terrenos descuidaron del método acertado de sacarlos, prefiriendo le abundancia á 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 suerte, no muy venturosa, que la mayor parte de los demás Vinos de Italia, que es ser tan endebles, que no se pueden beber á los primeros calores, si ya no es que los cuezcan, para conservarlos siquiera hasta el año inmediato, que les dé otros. Los habitantes de Champaña, por el contrario, con las noticias que

Histor. Nat.
lib. 14. c. 6.

Andreas
Baccius de
Vinis Ita-
liae.

(*) *Cepia porius, quam bonitati studentium.*

(**) Ciento dice la traduccion Italiana.

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

El Cond. Yo tengo la prueba de este hecho en una Nota, que pusé en mi Libro de Memoria, al pasar por estos Lugares; y noté tambien de camino los progresos, que ha tenido este Vino de Champaña. En la Coronacion de Phelipe de Valois el año de 1328. consumieron los habitantes de Reims para la comida, que dieron al Rey, y á toda su comitiva, trescientos barriles, ó piezas de Vino, parte de Beaune, y San Pourzaint, y parte de la colina de Reims: despues se pagó á seis libras, ó veinte y quatro reales de vellon cada queue del Vino mas inferior, y á diez libras, ó quarenta reales del mejor, y mas escogido. El de San Pourzaint á doce libras, ó quarenta y ocho reales el tonél; y el de Beaune á veinte y ocho libras la pieza, ó cinquenta y seis la queue.

El Prior. Preciso era, segun eso, que el Vino de Reims fuese entonces poco conocido, ó sumamente malo, ó mal sacado, para que se

Memorias
manuscrip-
tas de M.
Juan Ro-
gier.

vendiese á un precio tan inferior al de Borgoña.

El Cond. Quando reynaron en Francia Francisco Primero, y Enrique Segundo, se hizo célebre el Vino de Reims en todas partes; y es tradicion, que Carlos Quinto, Francisco Primero, Enrique Octavo, y Leon Decimo, tenia cada uno su Comisario, que residia en Aí, para lograr á tiempo el mejor Vino que hubiese.

En la Coronacion de Francisco Segundo se presentó al Rey Vino de Borgoña, á veinte libras la queue, (**) ó 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 yá en Reims; y el

En 1559.
18. de Septiembre, sacado del Archivo de la Casa de Ayuntamiento de la Ciudad de Reims.

(**) En Francia hay variedad de medidas, que no se ajustan perfectamente con las de España, sino formando cierta proporcion, ó valiendose de la regla de oro; y aun varian, segun las Provincias. Para que se proceda con alguna luz, digo: Que la medida, á que en Francia llaman *Quene*, tiene dos punzones, ó muid y medio, en dos piezas: cada muid doscientas y ochenta pintas; cada pinta dos chopines, cada chopin una libra de Paris, y cada libra diez y seis onzas. Vease M. Rich. Diccion. letras Q. M. C. O. Pero no son estas onzas del todo iguales á las de España; pues cien libras de Paris, hacen ciento y seis de Castilla en el Comercio. Vease la traduccion del Cultivo de las tierras de M. Duhamel, cap. 16. Segun otros, cada queue tiene cinquenta y quatro septiers: y cada septier ocho pintas, de dos libras cada una. Diccion. de las Cienc. let. P. Con que sale cada queue con ochocientos y sesenta y quatro libras. Al septier comun le dan setenta y cinco libras. Además de esto, se divide el septier en dos minas, y cada mina en dos minotes. Segun Cesar Odin, Diccion. let. P. cada pinta es media azumbre de España; y let. M. cada muid una arroba; cada tonel en la Marina equivale á dos mil libras: ó veinte quintales: en una, u otra cosa diferente es solo la mitad. Diccion. de las Art. y Cienc. let. T. pal. Tonneau. En quanto á la traduccion Italiana, en lugar de *Pieces*, pone *Barriles*, en Latin *Cadus*; y en lugar de *Quene*, traduce *Sonus*; esto es, carga; en Latin *Sarcina*, y *Onus*. Diccion. de la Crusca, let. B. y S. una, y otra traduccion parece muy generica; y en lugar de cinquenta y seis libras, pone quarenta y ocho. Vease tit. 4. dial. 6.

Vino de Reims á catorce, diez y siete, y diez y nueve libras la queue: por lo demás estaba mas caro que el de Borgoña, por razon del acarreo. (**) En la Coronacion de Carlos Nono se dió al Rey Vino de Reims, á veinte y ocho, y á treinta y quatro libras de Francia la queue; y el Vino del País 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 proclamó Luis Decimotercio, y costó á ciento y setenta y cinco, ó 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 lógro de ellos; y como quiera se ha mejorado despues, con particularidad en orden á la duracion.

1561. á 1564
de Mayo.

1575. á 1584
de Febrero.

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

Paralelo de
el Vino de
Borgoña, y
del de Chã-
paña.

El Cond. Si hemos de creer á las persona 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 á equiparar-

(**) Esto omite el Italiano,

rarle 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 suele la impresión ser menos viva; pero no se engaña en lo que piensa; y del Vino de Champaña, que se parece á un espíritu, ó entendimiento lucido, y vivo, que brilla, y logra ventajas en todas partes; pero que no tiene tanta solidéz en lo que piensa.

El Cond. Permitame V. m. que no admita la comparacion; si se hiciera entre la espuma, y mofo de algunos de los Vinos de Champaña, y las gracias mohosas, ó sales fuera de proposito de algunos espíritus lucidos, y entendimientos brillantes, yo hallaría la comparacion bien hecha: y habria no poco que decir, y bien agradable acerca de esas agudezas, sin solidéz, 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 ha puesto un diseño de los entendimientos: la union de la solidéz con la delicadeza, es el colmo de la perfeccion.

El Prior. Cedole á V. m. el gusto, y la dulzura, y quedome con la utilidad, y á ella me aten-

(**) La traduccion Italiana, además de traer aqui la furia Francesa, que no trae el original, lo aplica á esta Nacion: ficando así, que la castañanza es para todas.

atengo. El Vino de Borgoña parece mucho mas á proposito para la salud, que el de Champaña, y así triumphará siempre por esta razon: su color folamente anuncia un Vino de cuerpo, y yo desconfio de todo aquello que brilla, pues solo el resplandor me dá 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, ó fuego, que manifiesta su color, es comun tambien en los Vinos mas groseros. No proviene todo este 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 este zumo, otro tanto es menos fino, menos delicado, y fluído, y por consecuencia mas difícil de digerir: de aqui viene, que el mal de piedra, y el de gota, tan ordinarios en donde hay pagos, ó viñedos, son enfermedades casi desconocidas en Reims, y en las riberas del Marne, en donde usan los Vinos mas blancos, ó sin tanta viveza de color.

Juzguemos de la bondad de las viandas, y bebidas, segun las simples leyes de la Naturaleza. No há mucho, que notó V. m. mismo, que nos habia 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 no se puede hacer en Borgoña 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 Borgoña; y los Cosecheros le venden, ó por el mejor Vino de Borgoña, á los Arrieros, que se equivocan, y engañan los primeros, ó por Vino tinto de Champaña, á los sabidores, é inteligentes, que le piden, porque le prefieren al mismo de Borgoña. En fin, si se puede hacer juicio de esto por los precios á que corren: quando el mejor Vino de Borgoña se vende á trescientas libras en los Lugares, á que vá á parar, el Vino delicado de Champaña se venderá en las mismas cuebas de Silleri, y Epernai á seiscientas, setecientas, ú ochocientas libras.

La Cond. Señores, creanme Vs.ms: dejémos 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 á nadie conocer, y juzgar en esta causa; y quando se le concediera

la jurisdiccion , haria como sabio en sepultar el proceso , y dejar 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 á todos. Los partidarios del Vino de Borgoña , 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 aun es de vér una cosa bien comun ; esto es , á los de un partido mantener inteligencias muy de su gusto en el otro , y aun muchas veces sin dificultad se juntan unos con otros ; y rara será la ocasion , en que aquellos , que al principio de la comida estaban por el Vino de Borgoña , no se reconcilien con el de Champaña antes de los postres.

Yo quiero agora hacer justicia , y suplicarles á Vs. ms. que no se dejen llevar de los encantos del Vino ; de tal modo , que no hagan justicia á las demás bebidas , aunque su mérito sea inferior. Nosotros recogemos aqui , ya há años , una Sidra , que se puede comparar con la de Ruán , y esta es mi vendimia (**)

faborita : yo haré la relacion circunstanciada de quanto pertenece á la Sidra , despues que el

Bb 2

Se-

(*) La Cerveza se hace de varias maneras , y compoñese de Difer. Caus.
 (***) El Italiano traduce *Bebida*.

Señor Prior, si gusta, nos diga cómo se hace la Cerveza.

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

Agua. El Agua debe ser ligera, y penetrante, ó fútil, lo qual se conocerá en la facilidad de hacer espuma con el jabón; si hace poca, es señal de ser cruda, y gruesa, cargada de principios extraños á su naturaleza.

Cebada. La Cebada, que entra en la Cerveza, ha de haber retoñado, ó 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 á un sótano, que se llama Entallecedor. Aqui se deja estendida, hasta que el tallo sale de cada grano quatro, ó cinco lineas de largo.

Entallecedor.

Atalaya. Despues se seca á la sombra, ó en una camara cubierta, á la que llaman comunmente Atalaya, y está puesta en un sobrado, ó pavimento, con varias troneras, ó aberturas, cubiertas de tela, hecha de crin de caballo. Estendida aqui la Cebada, y moviendola de quando en quando, se vá secando con la ayuda del calor, que pasa al través del sobrado, ó camaranchón, y de los tegidos de crin, su-

(**) La Cerveza se hace de varios modos, y composiciones. Dice Cast. lct. 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 arrojó tállo; pues muchas veces se mezcla una con otra, se muele despues groferamente, sin mucha exactitud; sí bien con todo esto se separa la arina del salvado.

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

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

Dos pulgadas mas arriba de este suelo se Tapa. coloca el movedizo, compuesto de tablitas, que se quitan quando se quiere limpiar, y está como cribado con una multitud de agujeros. Sobre este suelo superior se estiende un suelo, ó capa de Lupulo, ú Hombrecillo, ó 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-

(**) Esta omite la traduccion Italiana.

dera con una bomba , entra en lo inferior de la cuba por un caño que se infinita entre los dos fuehos. De alli sube poco á 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 , ó bastón , y al punto que se vé herbir , ó retemblar al circuito del bastón , se retira el fuego , y se echa esta agua en la cuba. Despues , á fuerza de brazos , se mueve con el mismo bastón , ó con una pala , la arina , hasta que comuníque toda la substancia al agua.

Esto hecho , se deja sofegar la arina por una hora , y al fin de ella se quita el tapón , ó palo , que ajustaba con el agujero del fueho , y que se eleva sobre éste , hasta lo alto , en medio de la cuba. Cargada ya el agua de la substancia mas delicada , mas fina , y nutritiva de la Cebada , cuela por los agujeritos del fondo levantado , quedando en él las partes mas terreas , y el salvado de la Cebada , y cayendo por el fueho verdadero de la caldera , vá dar á un vaso , ó pilón destinado para recibir , y guardar el licor.

Echase nueva agua en la cuba , y se agita , y rebuelve 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 ésta se traslada á la cuba en todas estas tentativas, y operaciones. La proporcion del agua con la Cebada es de ocho pintas, ó diez y seis libras de Cebada para cada muid de agua.

Cargada yá el agua de la substancia, y craso de la Cebada, se saca del pilón, ó vasija en que está para llevarla á una caldera, en que se la hace herbir con ramilletes del Lupulo macho, (***) á razon de siete libras y media para cada muid de agua. Para sacar Cerveza tinta, se deja herbir todo esto veinte y quatro horas; y para sacarla blanca, basta que se asóme el herbor. Enfriase, echandola en artefones, ó gamellas llanas, muy anchas, y de poca profundidad. Quando yá está tibia, se pasa á otra cuba, y se echa en ella un vaso grande de levadura para cada muid.

Artefones.

La levadura es una espuma, que la Cerveza arroja fuera del tonél, y se recoge para hacer fermentar la Cerveza nueva. Esta fermentacion empieza al cabo de siete horas, desde que se echó la espuma en la cuba; y trabajando aquellos materiales, une intimamente la arina de la Cebada con las partes mas espiritosas, y bolatiles del Lupulo. Entonces se echa yá en sus toneles la Cerveza, y se dejan las vasijas abiertas, para que espúme, y se descárgue de

Levadura.

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
doble.

La Cerveza, de que hemos hablado, es la Cerveza doble: si á cada muid de agua, ó á quinientas y sesenta libras no se le echa mas condimento, que la mitad de la Cebada, del Lupulo, y Levadura, que hemos dicho, se faca la

Cerveza
fencilla.

Cerveza fencilla, ó simple; y si se echa un tercio, sale la que llamamos Cerveza pequeña, ó

Cervecilla.

Cervecilla. Una punta de Cilantro dice bien en esta bebida. Los Cerveceros de París, que la hacen á perfeccion, solo le dán esta salsa, y evitan con mucho cuidado el espesarla con la miel, ó empalagar á quien la úse con azucar; y no menos el arreciarla, ó hacerla furiosa, é intolerable de fuerte, con el Joyo, Gengibre, y otras especias, que usan algunas veces en Lila, y Londres.

La Cerveza se perfecciona en botellas, con tal, que no se gúarde en ellas, sino algunos meses. Pero pasado cierto término, 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 Si-
dra.

La Cerveza se halla usada en todos tiempos, y en todos los Países, que carecen de Viñas.

La

(**) Tierra, traduce el Italiano.

La Sidra pasa por invencion mas moderna; ó si se hallan pruebas de su antigüedad, (*) y de que se usaba ya entre los Hebréos, y en otras partes, y Naciones, no se puede negar, que esta bebida era menos universal, y que no há mas de trescientos años que se hizo comun en Inglaterra, y Normandía, en donde se vén en muchos Monasterios las Cerbecerías antiguas, ya sin uso, ni util alguno, y totalmente diversas de como se usan oy dia. De veinte años á esta parte se ha estendido, y hecho cada dia mas, y mas comun esta gustosa, y saludable bebida en las Provincias de Francia, vecinas al Oceano. Mas ya no quiero con historia mas larga dár materia de impaciencia al Caballero, que está deseando saber el modo con que 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 Calbilla, la Camuesa fina, y otras muchas; sino de las Manzanas mas ásperas, rusticas, y de peor gusto. Entre éstas, unas son dulces, y otras ásperas. La Sidra, que se saca de estas ultimas, es despreciable, y lo mejor es arrancar el arbol, ó ingerirle. Las Manzanas dulces son las que unicamente dán la Sidra gustosa, y que no mortifica el paladar, ni fatiga la cabeza. Deben-

Tom. IV.

Cc

se

(*) *Sicera Hebræo sermone (shecar) omnis potio nominatur, que inebriare potest, sive illa qua frumento conficitur, sive pomorum succo.* Hieron. ep. ad Nepot.

se coger las Manzanas á mano con la mayor curiosidad, y cuidado, si yá no es que la abundancia del año haga esto muy difícil, y obligue á echarlas con pértigas, ó varas al suelo. Cogidas yá las manzanas, se hacen varios montones de ellas, y se dejan al ayre, (**a) y así se perfeccionan bastante: despues se lleban á un camaranchón, desván, ó sobrado, colocandolas en él, segun el grado de sazón, que yá 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 están dañadas de modo alguno, en un gran artefón, ó dornajo, hecho en circulo debajo de una, ó dos muelas (**b) de madera, puestas perpendiculares al Horizonte, al modo de las de una noria, ó aceña, y no llanas, como las de tahona: á su ege está afido un pertigón largo, por medio del qual anda la rueda un Caballo. (**c)

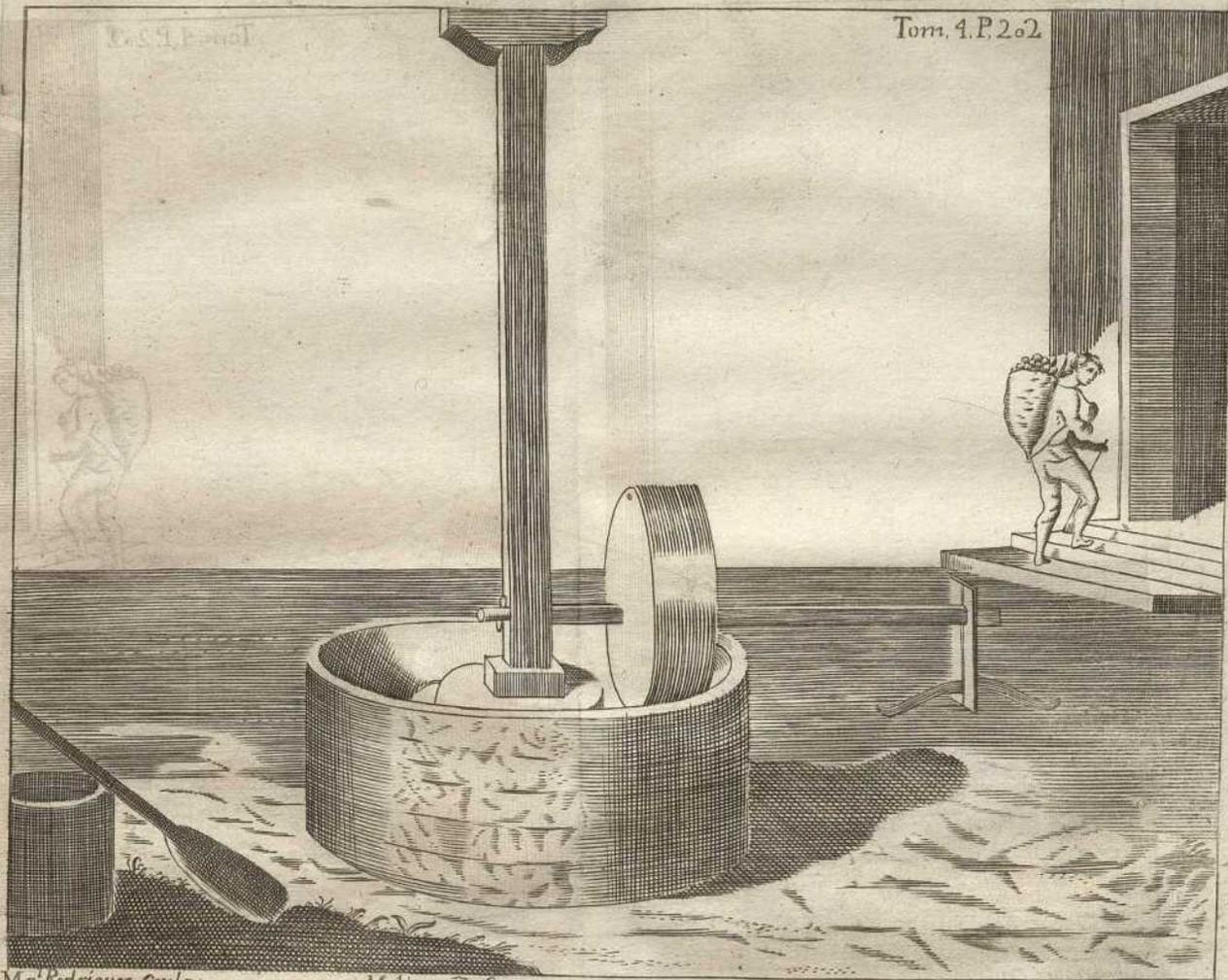
En

(**a) Al Sol, dice la traduccion Italiana.

(**b) Molino le suelen llamar.

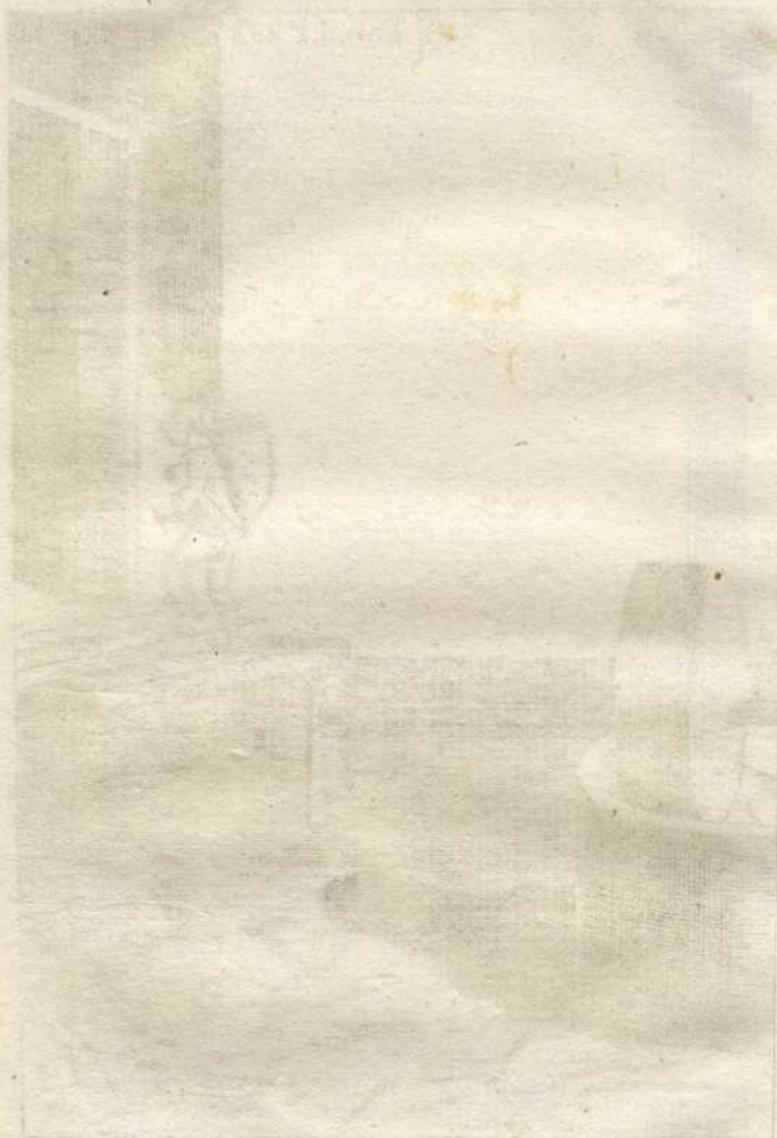
(**c) En los Lugares que en España acostumbrañ sacar Sidra, el lugar, modo, y máquina, que hay para este efecto, y los terminos que usan, son de esta manera. Majan la Manzana con un mazo en el mismo lugar, á que en algunos parages llaman *Dolara*, y forma una especie de circuito. En medio de él hay una gran viga, ó madero, que tiene en sus estremidades dos hembrillas, en que entran dos utos; y atravesando á cada uno de estos un palo, y moviendole al rededor, sube, y baja la viga, y por consiguiente aprieta el orujo, ó Manzana machacada, por medio de unos tablonces, que se ponen entre el orujo, y la viga. A proporcion que se vá apretando, y exprimiendo, cae la Sidra en una cuba, que está debajo del lugar, por un canal de madera, á que llaman *Odia*. Desde aquella primera cuba pasan á otra, ó varias, dejandolas destapadas, hasta que hierba el licor, echando fuera abundancia de espuma. Todo esto se podrá adelantar mucho, á vista de la exactitud, curiosidad, y proporcion, que usan en sus máquinas otras Naciones.





Ma' Rodriguez, sculps.

Molino ó Lagar para exprimir las manzanas.



En defecto de este molino, ó ingenio, se pueden machacar las Manzanas con manos grandes de mortero, ó con mazas. Despues se lleban á un lagar, ó alberca, semejante al del Vino; y para que este pie, ú orujo de Manzanas se pueda mantener en la mesa del lagar, y no refvale, se forma una cama en quadro, de quatro, ó cinco dedos de grueso, y que salga algo ácia fuera, y se echa paja encima. Sobre esta paja se pone una tongada de orujo, ó Manzana, bien molida, y machacada, y se cubre tambien con paja, y asi se vá alternando, quanto se juzgue á proposito. En lugar de la paja se usa tal vez de telas grandes de crines, porque detienen, y guardan mejor el defecto. Luego se baja la viga del lagar, dando buelta á las tuercas, y el zumo cuele, y cae en una vasija, embutida en la tierra, desde donde se transporta á los toneles, para dejarla herbir, y hacerse en ellos quince dias, ó tres semanas; y finalizadas estas, se tapan bien los toneles en que se echó.

El Cond. Tambien hay otro lagar, ó prensa pequeña, que libra del embarazo de esas capas de paja, y de no poco desperdicio. Llamase lagar á cofre, porque se parece al cofre en la estructura, y contiene, sin tanto aparato dentro de sí, todo aquello que se quiere exprimir, Peras, Manzana, ó Ubas. Uno de los cabos del cofre es una pieza de madera

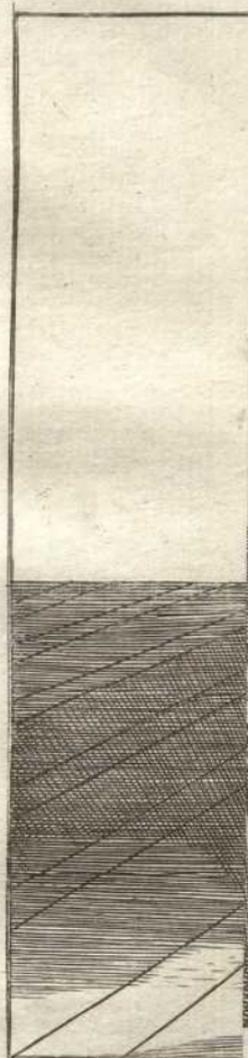
movible, que se anda por medio de una rueda, y de un ufillo, y á medida se aprieta el pie, ó masa de la materia, que se exprime, corre el zumo por las aberturas de los lados.

La Cond. Para beber la Sidra, de modo que lógre su perfeccion, y para hacerla espumosa, es menester esperar á que yá se haya hecho, y reposado en el tonél; y quando está de modo que lisongea 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, ú otra especie de vasijas. Con esta vendimia no hay mucho que hacer, y aun por esto me gusta tanto.

Vino de Enebro.
Vida del Conde de Moret.

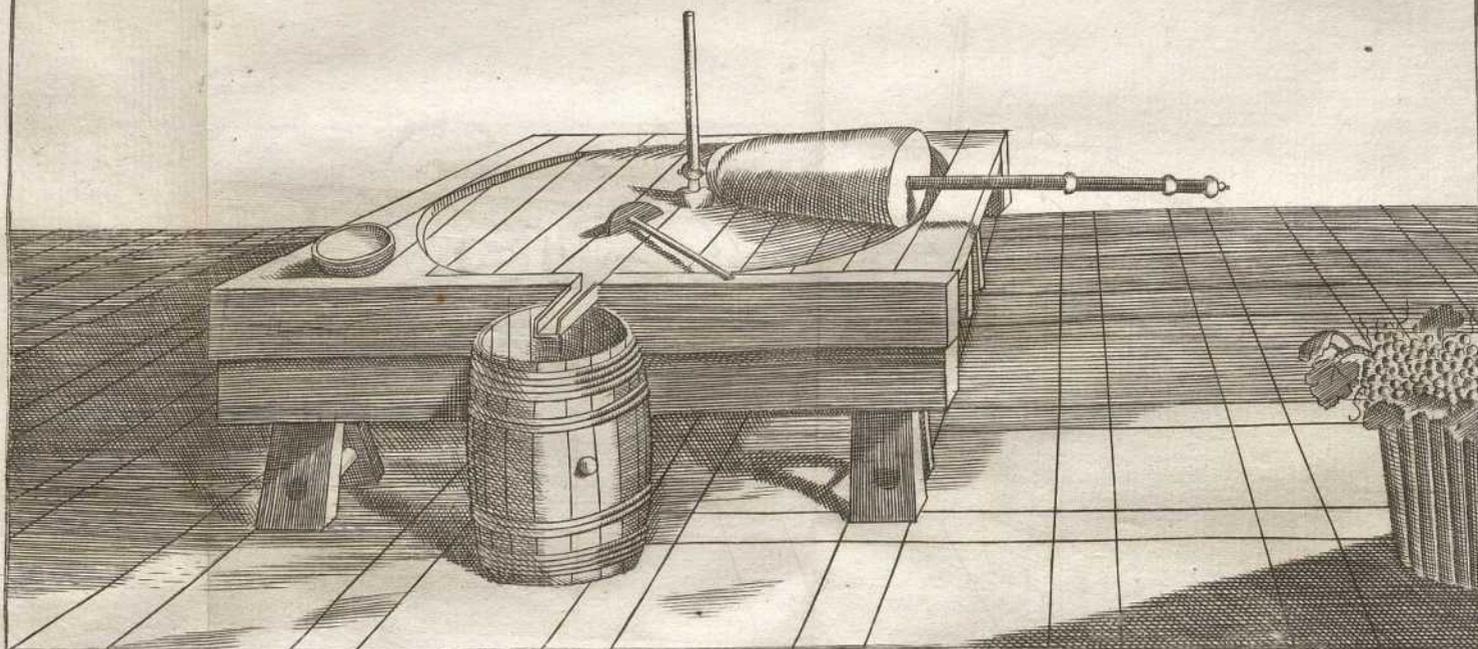
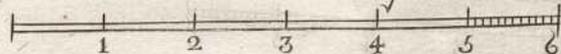
El Cab. Puesto que cada uno tiene su gusto, y se complace en alguna bebida excelente, tambien será razon, que yo saque á luz la mia. La que me gusta tiene dos qualidades muy buenas, pues es sumamente saludable, y el coste es casi ninguno. Tal es el Vino de Enebro: se podia llamar el Vino de los pobres, aunque lo usan personas bien ricas. Hacese con seis celemines, (**) ó media dia

(**) La medida, que se traduce es *Boisseu*, en la qual varían los Dictionarios, poniendo unos celenin, y otros mediafanega, &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 á las cosas, que se miden. En París el muid de los granos, que acabamos de nombrar, y otros semejantes, que se rañan al medillo, 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 cúbicas. En la Abena el muid es doble; si ocurriere, se dará razon en particular. En Orleans, Ruán, y Berri varia con particularidad el muid. Vea se el Diccion. de Com. let. M.



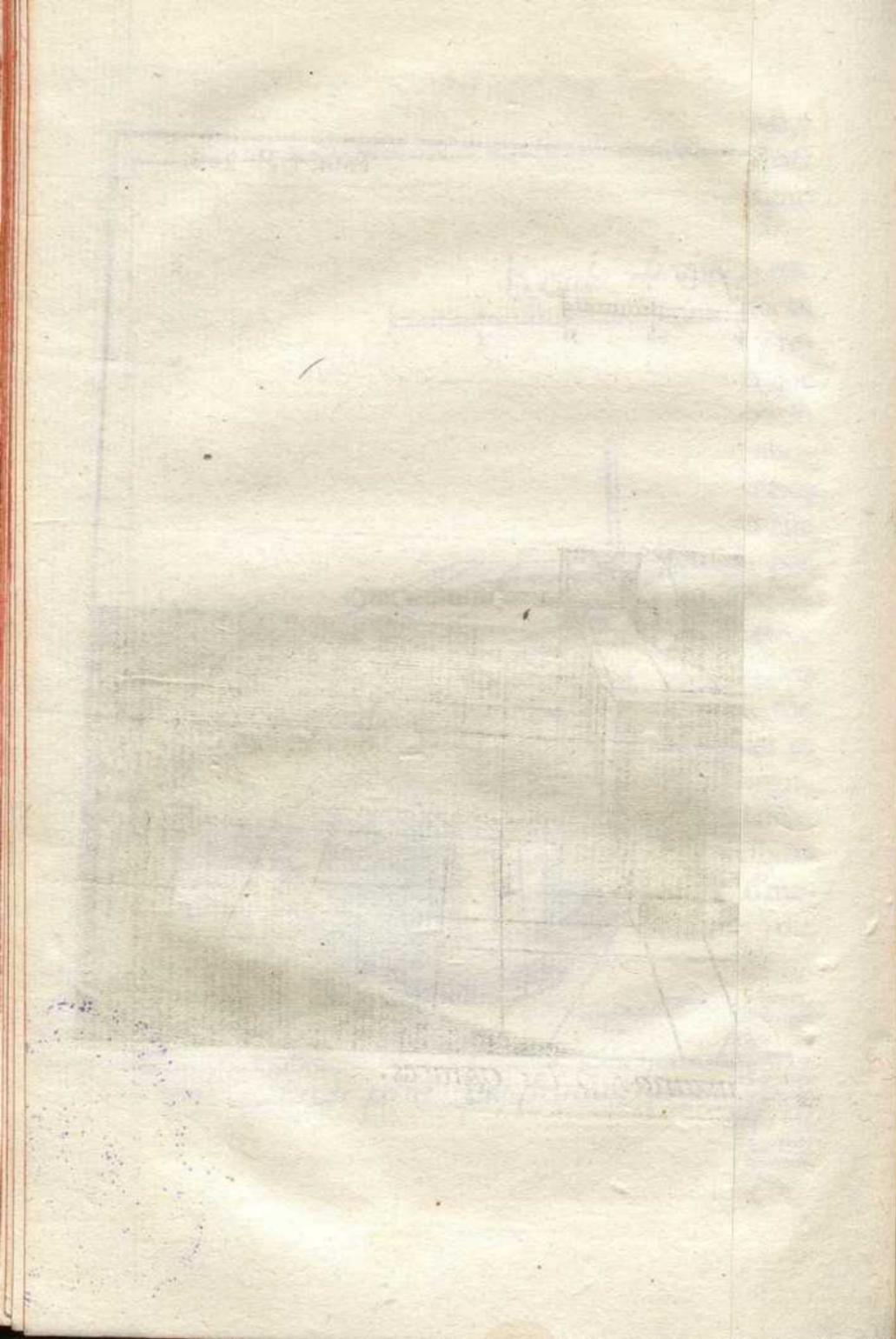
Cadenas. scip.

Escala de seis pies.



Cadenas, felp.

Prensa para exprimir las manzanas, y los agzaces.



dia fanega de Nebrina ; esto es, de los granos , ó semilla de Enebro , tres , ó quatro puñados de Agenjos, y se deja todo en infusion en cien pintas, ó casi cinquenta azumbres de agua, (***) por espacio de un mes, y se puede dejar caer, ó quitar todo el poso, pié, ó madre que se le echó, 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 acábo de leer la historia ; fué quien inventó , ó perfeccionó esta bebida. Este Principe , que se creía haber muerto en la batalla de Castelnandari , pasó el resto de su vida , que fué muy larga , en un retiro, donde vivia santamente en compañía de otros Solitarios : su salud fué siempre la mas perfecta con los socorros del trabajo de sus manos , y de la bebida de Enebro.

El Prior. Todos los Pueblos , á quienes negó la Naturaleza , ó 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, ó mas gustosa, ó 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, á la qual hacen despues herbir, y luego

(**) Jarros traduce el Italiano.



Hidromela,
ó 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 á lo que llaman Hidromela. Los Ingleses facan bebidas de las Frambuesas, de las Grosellas, de las Fresas, y de otras muchas frutas; pero sobre todo, su bebida favorita es el Ponche, que viene á ser una composicion de dos tercios de aguardiente, y uno de agua comun: á esto añaden cierta dosis de azucar, de canela, clavo batido, pan tostado, y muchas veces le juntan hiemas de huevo, y leche para espesar, ó condensar todo el compuesto.

El Cab. Aguardiente, y leche, rara junta. Vé á 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 á mí 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 bafa, y es el principal condimento de estas bebidas, y yo le tengo por pernicioso.

Aguardiente.

El Cab. Pues el Aguardiente es otra cosa, que lo mas delicado, fino, y espirituoso del Vinos, y en fin, un extracto suyo? Pues esto qué mal puede hacer?

El Cond. Estos spiritus tan activos, y tan fuer-

fuertes 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, tubo cuidado de destilarlos, y mezclar unos con otros, segun la proporcion que pedian nuestros organos. Pero el extracto que V. m. hace de la parte mas activa del Vino, separandola con la violencia del fuego de las restantes, que la moderan, y sirven de freno á su ardor, no puede dejar de ocasionar, por donde quiera que vaya, turbacion, y causar incendio. No me aparto del servicio, que puede hacer el Aguardiente, á titulo de remedio, del modo que se destila, con otras operaciones quimicas. Pero el uso, aunque no sea muy frecuente de estos licores violentos, no puede dejar de alterar la sangre, y dañar aun los mismos organos: y todo esto se vé demasadamente comprobado con la experiencia.

Peligros de los licores.



No se vé sino verde , y madera por una parte, y verde , y madera por otra : repeticion continuada de una cosa misma.

El Prior. Con todo eso, considerémos esta madera á todos visos , segun las diversas caras que toma , y los varios usos que tiene. Acafo encontraremos aquí , no menos que en qualquiera otra parte , motivos de admiracion , y reconocimiento. Comencémos , comparando los elevados troncos , que lebanta al ayre esta floresta , con aquellas pequeñas plantas , que se cultivan en las llanuras. Qué diferencia entre este Jardin , y los nuestros ! Los nuestros son grandes , quando se estienden á algunas fanegas de tierra ; son espaciosos , en teniendo algunas toesas ; pero éste se estiende , y ocupa todo un País. Sus producciones , y efectos son sin numero , y de una tan desmesurada corpulencia. Con todo eso , estos troncos tan bastos , estos arboles tan gigantes , apenas distan algunas baras uno de otro , y muchos solo quatro , ó cinco pies. Quién ha podido emprender el perfeccionar toda esta obra ? Qué Jardinero tomó á su cuidado el plantío de esta prodigiosa multitud de arboles ? Quién los habrá enfaldado , ó tenido cuidado de dejar tan despejada de estorvos , y ramas su falda ? Qué afán los habrá regado ? No me ocasiona menos curiosidad , qual pueda ser el origen de este

Jardin, que el destino á que se ordena: todo me estimula á conocerlo.

Origen de
las florestas

No es de modo alguno el hombre, quien se encargó 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 someridos á la industria del hombre para ocuparle, y ejercitar utilmente su fatiga. Las plantas que cultiva son proporcionadas á su pequeñez: suben poco, por no reñar la mano, que las gobierna. Pero Dios reservó para sí los arboles de las florestas; y aunque es él mismo quien les dá su aumento, y sus creces á todas las otras plantas, las Florestas, y las Selvas son propriamente su Jardin; él solo las ha plantado, él solo las cuida, y mantiene. El es quien esparce los pequeños granos de sus semillas por un dilatado terreno, y quien dá alas á la mayor parte de estas simientes, para que las llebe 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 ácia el Cielo. El les dá firmeza, y los hace durar por muchos siglos, á pesar de los impulsos vehementes del viento,

que

que embia sobre la tierra. El solo saca de sus tesoros los rocíos, y las llubias suficientes para que arrojen todos los años un verdor nuevo, y para manifestar en ellos una especie de inmortalidad. Aún vemos el dia de oy las florestas, en que los Druydas (***) cogian, por modo de ceremonia, la liga, ó muerdago (***) de la encina, yá há mas de dos mil años. Todavía hallamos el Bosque de Ardena, que cubría 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 á Transilvania.

El Cab. Ciertamente que no son los hombres los que han plantado los arboles de estas Selvas; ellos no saben sino echarlos por el suelo: pero el origen no me parece difícil de hallar; la tierra los produce por sí misma; y así, con que se deje de cultivar algun tiempo, presto vendrá naturalmente á arrojar arboles, y á formar Selvas.

El Prior. Nosotros formamos una idéa confusa de la fecundidad de la tierra, atribuyéndole 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 sí misma.

Dd 2

(**) Estos eran los Sacerdotes, y Doctores de la ley de los antiguos Galos. Grad. ad Parn. t. 1. l. D. Lucrec.

(**) Lat. *Viscus*; vel *viscum quercinum*.

(*) *Commens. Cas.*

al mismo tiempo que disminuimos el agradecimiento. Ya dejamos 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 formó desde el principio de los tiempos, por medio de una voluntad de Dios, tan expresa, como lo fué aquella con que formó la tierra misma. La simiente que produce una planta, es en pequeño, ó en abreviatura toda la planta, absolutamente semejante á quien la produjo; y de hecho, para que salga de aquella pequenez, 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 á mí me parece, que no es propriamente tampoco quien las mantiene. La tierra está destinada para recibir, para contener, encerrar en sí, y subministrar á las plantas aquellos jugos nutricios de que necesitan, y en este sentido es fecunda; pero no son substancia suya propia estos jugos, ni es ella quien les dá, ni la accion que tienen, ni los aumentos, y creces, que reciben. La tierra por sí no es sino una masa basta, pesada, seca, y estéril, que atrahe de fuera de sí fér, y substancia el jugo, y el alimento, que comunica á los animales, y á 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 padece una perpetua disipacion, 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 pérdidas, que agotarían, y defustanciarían con el tiempo la tierra, si sacase de su proprio seno, y entrañas esta materia. Las podas de tantos arboles, las ruínas de tantas Selvas, las maderas cortadas, los arboles derribados, cuyo destrozo se buelve á repetir de tiempo en tiempo, puesto junto lo que así cayó, y cuya talla se hizo por espacio de algunos siglos, formaría cúmulos mayores, y mas inmensos, que los montes mismos de donde se cortó. Si produjera la tierra, y sustentára, sacando de sus entrañas la substancia de estas maderas, sería preciso que las acabase, y se consumiese á sí misma. Los montes, focabados por lo interior de sus senos, minados con tantos agujeros, hornachos, concavidades, y receptáculos, deborados con el trabajo de tan profundas raíces, se disminuyeran sensiblemente, y la disminucion se hubiera de siglo en siglo aumentado, y yá há tiempo, que algunas eminencias pequeñas se halláran al nivel de las llanuras.

Lo mismo le sucede á la tierra, que sustenta nuestras florestas, y mantiene nuestras Selvas, que le sucede á la tierra de un tiesto,

Experiencia
de Vanhel-
mont.

en que se cria un Naranjo : 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 , ó quatro años , se encontrará todavia exactamente del mismo peso.

El Cab. Y qué con todo esto habrá crecido el Naranjo , llebado hojas , y producido frutos dos , ó tres años? Todo esto tiene peso , y tiene cuerpo ; pues de dónde lo ha sacado?

El Prior. Supuesto que la tierra conserva aún en sí el mismo peso , preciso es , que le haya venido de otra parte al arbol , y á 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 sabiduría , siempre vigilante , y siempre benéfica. Ella es la que ha tenido cuidado de plantar estos grandes arboles : ella la que los dá alimento , sin nuestro socorro , y la que no cesa de hacer bolar por el ayre , dár bueltas , y abatir ácia la tierra el agua , sal , aceyte , fuego , y todos los demás principios , sean simples , ó compuestos , de que necesita cada especie.

El Cab. Aora entiendo en qué sentido es fecunda la tierra ; pero Dios , que es el Autor de esta fecundidad , nos hubiera hecho mayor el beneficio , formando estas grandes Selvas

Destino de
las Selvas.

ador-

adornadas de arboles fructíferos, y no que las ha llenado todas de tanta arboleda estéril.

El Prior. Los arboles de las Selvas se llaman estériles, comparados con los otros, cuya semilla está encerrada, y embuelta 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 continuado focorro, y son una fuente inagotable de riquezas, y comodidades, superiores en muchas cosas á las que nos comunican los arboles mas fructíferos, y abundantes.

El Cab. Las florestas podrán servirnos con su sombra en el Estío, y con su leña en el Invierno; pero yo no veo, que puedan aprovechar para otra cosa.

El Prior. Todo quanto hay aqui es útil; todo sirve: examinémos desde luego de qué nos sirven las hojas: despues hablaremos de las fimientos: de aqui pasaremos á las cortezas, y bajarémos á las raíces, llegando finalmente á los diversos usos de la madera.

Las hojas son útiles 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 partícipe al hombre, y á los animales, de un temperamento fresco, tan saludable, como de-

Uso de las
hojas.

licioso. Estas hojas mismas le dan la vida á los arboles, que las producen; pues al modo, que el arbol arroja, y estiende sus raíces en la tierra para atraher, y chupar con su ramificacion, y delicadissimas barbas; hilos, ó filamentos los licores que contiene; así estiende tambien sus ramas, arroja su follage al ayre para recibir de él, por medio de los respiraderos, y poros de sus hojas, el calor, y espíritus, que se infinúan, y ván á animar, y dar curso á la substancia, hasta la ultima estremidad de las raíces: si acaso no éntra tambien, además de esto, mucha parte de la misma substancia nutricia por las mismas hojas, lo qual se puede facilmente probar con el pronto desinayo, y pérdida de la mayor parte de los arboles, que carecen 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, falto de una parte de su alimento, y acaso de la cosa mas necesaria para su vejetacion.

Caída de
las hojas.

Luego que el ayre, comprimido, y estrechado por causa de los frios, no ejercita mas su elasticidad, y resorte sobre la substancia, ó jugos nutricios, éstos se amortiguan, y estancan; y si acaso no cesan de correr del todo, por lo menos caminan lentamente, y con gran debilidad. Las hojas, que no exhalan su

jugo , ni difipan fú fubftancia , fe entumecen , y engruefan , cayendo por fú propio peso; ó fe páran amarillas , fe evaporán , y difipan , dando en tierra configo al menor foplo del viento , firviendole de juguete. La tierra queda prefto cubierta de hojas , las quales fe pudren debajo de los arboles , y de los pies de los animales , que las hollan. Yá fe crearán perdidas , é inútiles en un todo ; pero eíta corrupcion , y podredumbre mifma es quien comunica á la tierra fú crasitud , y fubftancia. Las llubias facan , y desprenden las sales , que encierran todavia eítas hojas , y las lleban configo á las raíces , que con las pequeñas cañitas de fús hilos , ó barbas fe apoderan de ellas , y las chupan. Eíta capa , ó cubierta de hojas preferva con fú grueso , y abrigo las raíces de las plantas nuevas , y las pone á cubierto , ó las refguarda de los acontecimientos del viento , y de las mortales heridas , y golpes de los abrafadores hielos. Eíta mifma hoja cubre las bellotas , y semillas , confervando en fú circuito una humedad proporcionada , que las ayuda á retoñecer , y á brotar , como fi eítubieran en el mas apacible , y fuave terreno , y afí ahorra fú trabajo al hombre. Las Gentes del Campo , y Labradores forman muchas veces montones de eíta hoja ; y quemandolos en el Invierno , aprovechan las cenizas , para abonar , y mejorar las tierras fuertes , y perezofas.

Uso de las
semillas.

Las semillas, con quienes parece que juega el viento, como con las hojas, nunca están mejor, que quando se vén disperfas, 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, ó frutillas, que lleba la Haya, y otras muchas semillas, y granos, son el sustento mas apetecido de Cerdos, y Jabalíes.

Bayas, ó
Baccas.

Las Bayas, ó 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 Abellanas grandes, y sylvestres pequeñas, y las Hortenses, no hay con todo esto Selva, ni Floresta alguna, donde no hallemos á cada páso Cornizolos, y Abellanos.

Abellanas.

Nucces.

El Nogál, que prueba siempre en campo descubierto, y ayre libre, no dice bien en una Huerta, en que perjudica todo quanto le rodéa, ni tampoco en un Bosque, donde vive sufocado, sin aquella libertad, que le es natural á su inmensa corpulencia. Déxase, pues, en campo abierto con anchura, y yá no pide mas cultivo, que los arboles de un Bosque, al mismo tiempo, que nos dá en las Nucces unos

gra-

(**) Tambien les dán el nombre de Cornejos, Cornizos, y Ciruclos sylvestres. Veanse Odin. Sobr. Nebr. Rich. y Franc. Diccion. let. C.

granos , dignos de preferirse á muchas frutas , yá por su buen sabor , y yá por el aceyte , que se saca de ellos , sumamente util para alumbrarse los pobres á poca costa , y para inmortalizar las obras de los Pintores , formando un maridage admirable entre los colores , y fortificando su lustre. (**)

Páso en silencio las Castañas , las Almendras dulces , y amargas , y tantas otras especies semejantes , que nos son familiares , y comunes. Démos solamente una vista á las principales especies de Nueces , y Almendras estrangeras , 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 aromático , que exhala. Esta Nuez no es otra cosa , que el grano , ó simiente de un árbol , que se cria en la Isla de Banda , y en algunas otras del Oceano Oriental , de que los Olandeses se han apoderado ; sea á titulo de conquista , ó sea por algunas pensiones , ó cantidades , que pagan á los Isleños , y que les son mas utiles , que los frutos de sus arboles. Esta Nuez está cubierta por fuera de una cáscara gruesa , que poco á poco se vá abriendo por sí misma : despues tiene otra especie de corteza carnosa , y reticular , que cubre toda la Nuez. Esta corteza , á

Nuez moscada.

Ee 2

quien

(**) Tambien sirve para las tintas.

Macis , ó
corteza re-
ticulada de la
Nuez mos-
cada.

quien llaman Macis , es muy apreciada , á causa de su excelente olor , y qualidades medicinales. La Nuez nos la embian confitada , ó seca , y quitado el Macis , sirve para salsas , condimentos , y medicinas.

Café.

El Café , que por sus buenos efectos ha encontrado favor en todas partes , es la Baya , ó semilla de un arbol pequeño , que no era antes conocido , sino en el Reyno de Yemen , en la Arabia. La semilla , ó 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 acreditó facilmente con particularidad en aquellas Naciones , que cada dia inventan nuevas bebidas , que substituyan el Vino , que la ley de Mahoma les prohibe. Al principio se opusieron algunos Doctores Turcos á la introduccion del Café , como demasadamente activo , y partícipe de la fortaleza del Vino ; pero el de Mustá resolvió la dificultad , declarando , que no era de la qualidad del Vino , y fué admitida su decision. Con esto se usó públicamente en Constantinopla , y en el Cayro , de donde nos la trajeron , habrá cosa de sesenta años.

El Cab. Maravillado estoy de que no sembrémos acá este grano , á lo menos en las Pro-

vincias Meridionales , siendo tan útil , y provechoso.

El Prior. No se lograría , ni en esas Provincias , ni en otras , porque es preciso , que se siembre luego que se coge ; antes se creía , y muchos todavia lo creen , que los Arabes de *Mocha* pasan por legía , ó escavechan las habas del Café , antes de embiarlas acá , para impedir con esto , que se siembren , y los priven así del provecho , que le trae este arbol. Pero despues que se han trahido algunas plantas á la Isla de Borbón , (*) á Batavia , y á Olanda , y desde Olanda á Francia , en donde se ha cultivado , y prueba con felicidad ; ha se 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 Amsterdám , y se embiaron á París , no prendieron de modo algunos pero todas aquellas , que se han cogido , yá en Amsterdám , ó yá en Francia , en la Casa , y Jardin del Rey en los pequeños arboles , que las lleban , y que se ha tenido cuidado de sembrarlas sin dilacion , se han logrado absolutamente.

Este arbol del Café (**) se puede vér en el Jardin Real del Rey de Francia , en donde todavia no excede la altura de cinco , ó seis pies ,
ni

(*) Al Oriente de Madagascar.

(**) Algunos dicen , que es el *Banche* , y otros quieren , que sea el *Banca* ,

ni su tronco del grueso de una pulgada; pero en la Arabia sube á quarenta pies de altura, sin pasar su grueso de quatro, ó 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 está poblada de ramas, exactamente opuestas entre sí, y de dos en dos, cruzandose la una á la otra. Las hojas se parecen á las del Laurel 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 á las del Jazmín, con cinco estambres en medio: la Baya, ó fruta, que sigue á estas flores, no deja de parecerse á las Guindas garrafales, y Cerezas vejernas. (**) La carne de esta fruta no es desagradable, y sirve de cubierta, y resguardo á dos bayas, ú hollejos, que cada uno encierra su haba de Café. Por lo comun solo se logra una de estas dos habas, ó almendras del Café, por no haber recibido la otra, quando estaba en flor, la fecundidad necesaria, 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, ó la Bacca entera del Café, despues de seca. Otros, por el contrario, la mondan,

(**) Otros dicen Cerezas duras, y tiesas. Rich. let. B. Anton. Nebr. let. C. Odin. Guindas garrafales. Otros las Soldares, ó Garrobales. Lat. *Duraeinum Cerasum*, Pomei, Dicc. let. D. En Italiano *Ciliegia amarina*.

y ponen solo á cocer las baynas, ú hollejos, que encierran las dos habas, ó semillas. El modo mas comun, y que se ha experimentado el mejor, es no echar en infusion, sino las habas mismas, despues de haberlas tostado algo en un puchero, ó vaso de tierra vidriado, por ser siempre mas sano, que qualquiera otra vasija de bronce, ó hierro: el grado de proporcion, que se debe observar, quando se tuesta el Café, es aguardar solamente á que el color tire á 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 ha mucho que se molió; y echado en agua hirviendo, pierde menos de sus partes volatiles, que quando se echa en agua fria desde el principio. Quando el herbor, y rarefaccion sube los polvos del Café al borde de la Cafetera, se buelven á hacer bajar por algun tiempo, y se precipitan ácia el suelo con una cuchara; y este movimiento impide su pérdida, y perfecciona su qualidad.

Los sábios 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 las montañas, para quitar el há-

M. de Jus-
sieu, miem-
bro de la
Academia.
1713.

tío,

tío, pesadéz, vapores del cuerpo, y las congojas, poner agíl el cuerpo, diísipar los vapores, desahogar el ánimo 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, é 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 témple á los que son de complexión delicada, y flaca; pues las sales del Café alterarian demasiado sus humores.

Cacao.
Chocolate.

El Cacao, base del Chocolate, es tambien otra simiente, la qual se halla, á modo de pepitas, ó almendras, en una especie de Pepinos, (***) ó Melones, que produce un pequeño arbol de America, llamado tambien Cacao, y cada Pepino, ó Melón trahe treinta y cinco, y á veces algunas pocas mas de estas almendras: las quales, despojadas yá de su corteza, ó bayna por medio del fuego, y bien peladas, se tuestan en una sartén, ó payla de hierro á un fuego moderado, y se mondan del todo en un artesón bien caliente. Los Americanos

(**) *Cebolleros* dicen algunos.

lo muelen con una mano, ó 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, ó saludable. Para hacerle con olor, se mete en el mortero, ó 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, ó Almendras de baynilla, 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, acaso es demasiada, y siempre dañosa. Yá se ha desterrado del todo en esta composición 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 volátil, y mantecoso que tiene, se reduce á ladrillos, bollos, ó pastillas, lo qual, ó se come así, ó se reduce á bebida.

Baynilla.

El Cab. Y cómo se prepara esta bebida?

El Prior. En una medida proporcionada, como de media azumbre de agua, que comienza á herbir, se echan quatro onzas de

Tom. IV. Ff Cho-

(**) En España el modo comun de hacerlo es diverso, y sabido.

(*) Dragma, es una octava parte de una onza, ó setenta y dos granos.

Chocolate nuevamente labrado, y algo menos de otras quatro onzas de azucar molido, cubren la chocolatera, y se deja herbir un quarto de hora, y al fin de este tiempo se agita, y mueve con un molinillo, dandole bueltas, puesto entre las palmas de las manos, yá ácia el un lado, yá ácia el otro: quitase la chocolatera de la lumbre, y despues de un quarto de hora de haberla retirado, y dejado reposar, se buelve á menear con el molinillo, para que haga espuma el licor, el qual despues se lecha en las gicaras, y se toma lo mas caliente que es posible. (**)

Muchos piensan, que el Chocolate, aun en cantidad pequeña, mantiene mucho, y que ayuda, y fomenta al estomago para la digestion, y funciones regulares.

El Cab. Muchas veces he oído hablar de los Cocos, y me parece, que son muy diversos del Cacao.

El Prior. Sumamente. La India, la América, (***) y otros Países tienen Selvas enteras de arboles, que lleban esos Cocos. Estos arboles son una especie de Palmas muy grandes, que dan esta fruta, á que muchos llaman Nueces, comprehendiendolos debajo de este nombre

(**) Este es el modo de hacerlo en Francia, y es imposible que salga bueno, entre otras cosas, porque con tanta detencion, y tanto herbor se evapora lo mas substancioso del Chocolate, quedando allí lo mas terreo, y mas inutil.

(***) La América impropriamente se llama India: á quien pertenece este nombre es á 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 sería determinar en qué se utilizan mas las Provincias, que los producen, si en los arboles, ó 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 pergaminó, muy á proposito para escribir: asimismo se disponen de ella velas para los navios: barrenando, ó agugereando las ramas, mana un licor tan gustoso: como el Vino; y cociendolo, se puede conservar, ó si no, hacerle vinagre. Debajo de la primera corteza del Coko se saca una especie de lana muy fina, y á 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 él un aceyte tan bueno para comer, como para alumbrar. En fin, este tuetano contiene de dos á quatro libras de una agua deliciosa, que sirve de bebida ordinaria á los Naturales, y de leche tambien á los niños.

El Cab. Se puede saber, qué viene á ser el Cachunde, (**) que sirve de medicina en las

Ff 2

(**) Su figura es á modo de un melón.

(**) En Latin *Kaius* ó *Terra Spanica*. Rich. dict. lex. C. pal. Cachou.
En Italiano *Calcio*.

Historia de
el Cachun-
de por M.
de Jusieu.

esquinencias, males de garganta, y otros muchos, y que tiene algunas veces la figura de un pequeño grano, ó semilla, aunque otras parece un poco de tierra?

El Prior. No es otra cosa, que una pasta ya enjuta, que nos embían, ó en masa bruta, ó en pequeños granos, á que comunican primero algun olor; pero esta pasta proviene de la Nuez, ó Datil, que lleba la Palma, llamada Arec; y se extrahe de ella un jugo, ó sedimento, que se espesa, y hace pasta, cuyo uso aconsejan los Medicos.

Datil, ó
Nuez de el
Arec.

Cosa larga sería por cierto mencionar otros muchos auxilios, que la Medicina previene, y encuentra todos los dias en las sientes de diferentes arboles, ya naturales, y ya estrangeros. Démos 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 á bajar 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 á las de la madera pelada, ó descortezada. Por causa de esta abundancia de sales, y aceytes es tan util el Tán, (**)

Tán, ó cor-
teza de en-
cina, y otros
arboles.

(**) El Tán, rigurosamente hablando, es la corteza de encina nueva.
Dic. de Com. let. T.

ó corteza de encina, y las de otros arboles, y plantas, que reducidas á polvo, forman una especie de casca á proposito para curtir los pellejos, y corambres, y dejarlos firmes, manejables, y á nuestra disposicion, y servicio. La sal, que penetra por todas partes, los fortifica, é impide que se corrompan, y las partes oleosas, que tambien se insinúan en todo, los ablandan, y suavizan, disponiendolos á seguir, sin resistencia, todos los movimientos del cuerpo, que los viste, ó á quien sirven; pero todavia es mas lo que consiguen estas cenizas, y es dejarlos impenetrables al agua.

Asimismo sirven las cenizas de las cortezas de encina para abonar el terreno, y estercolar algunos tiestos de flores, ú otras plantas, que se quieren adelantar, manteniendolo con calor, y fomento particular.

Aun despues de haber curtido, y adobado los pellejos, no quedan inútiles los polvos, ó ceniza, á que se reducen las cortezas de encina, que hemos dicho; pues estando bien secas, se forma de ellas cierto herrag, que sirve para que á poquissimo gasto se calienten los pobres en Invierno. Las cenizas de este herrag, 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

Herrag de los polvos de la corteza de encina.

Canela. aromáticas, como la Canela de Ceilán; otras medicinales, como la corteza del Arbol del Perú, que se llama Quina, ó Quinquina, que jamás deja de cortar las calenturas intermitentes, como no esté añeja, y desustanciada. 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 deshí-lachan hebras delicadas, y sutiles, de que, juntas con seda, y algodón, se fabrican muchas telas.

El Cab. Pocos dias há que presentaron á Madama la Condesa un cajoncito, que traía dentro dos acericos para los alfileres del tocador, un pañuelo, y un par de buelos de puntas; y la tela, que cubria los acericos, el pañuelo, y las puntas de los buelos, era todo quitado de un mismo arbol naturalmente, y sin mas fábrica, que salir de su corteza. Lo que contenia la Carta, que acompañaba el presente, es esto.

„ En los Montes Mediterraneos de la Isla
 „ de Jamayca, se hallan arboles de mediana
 „ magnitud: (los Naturales de aquel País lla-
 „ man *Lagetto* á este arbol) sus hojas se pa-
 „ recen á 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-

Hist. Nat. de
 la Jamayca
 por el Ca-
 ballero Sloa-
 ne, tom. 2.
 part. 22. plá-
 co. 168. y
 169.

„ cá , y bastantemente sólida. (**) Está com-
 „ puesta de doce , ó catorce telas , que se pue-
 „ den separar fácilmente , como en otros tan-
 „ tos tegidos , fabricados por la misma Natu-
 „ raleza. La primera de estas telas , que es la
 „ inmediata á 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 á pro-
 „ posito para camisas , y justillos. Pero en las
 „ ramas pequeñas del árbol , todas las telas son
 „ otras tantas gasas , ó puntas de encage finas.
 „ (que se pliegan , y se estienden , como rede-
 „ cillas , ó randas) En tiempos pasados se le
 „ presentó á Carlos Segundo , Rey de Ingla-
 „ terra , una corbata , con puntas de encage de
 „ Lagetto. Todas estas telas son bastantemen-
 „ te fuertes para que se laben , jabonen , y
 „ aplanchen , como qualquier otro lienzo par-
 „ ticular.

„ La misma Carta añade , que se halla
 „ tambien en esta Isla otro árbol , (*) que lle-
 „ ba una fruta , cuya pulpa , ó carne puede ser-
 „ vir de jabon para labar las telas del preceden-
 „ te , y cuyos huesos se emplean en botones ,
 „ para adornar los vestidos.

El Prior. En ese País no son necesarias ma-

Ibid. pag.
 132.

(**) Estas dos circunstancias omite la traducción Italiana.

(*) M. de Tournefort le llama *Sapindus foliis costa alata immascentibus*, *instit.* pag. 659.

manufacturas ; pero no es menester ir tan lejos, para hallar cortezas bien utiles.

Corcho. *El Cab.* El Corcho, que sirve para conservar los licores mas preciosos, no es otra cosa, segun me han dicho, que una corteza.

El Prior. Es asi: y al vérla tan negra, tan escabrosa, aspera, y ligera, nadie le atribuiría una propiedad tan importante, qual es la de ajustarse con tanta flexibilidad á la boca de toda especie de vasijas, y ser al mismo tiempo impenetrable al licor. El Alcornoque, que dá esta corteza, es una especie de encina grande, que crece en Gascuña, en España, y en Italia. Sus bellotas se estiman, aun mas que las comunes de encina, para cebar con ellas los puercos. Su corteza se rebienta, hunde, y desprende, impelida por otra, que se forma debajo de ella ; pero se previene, y remedia este trabajo de la Naturaleza : y para lograr grandes piezas, ó pedazos bien unidos, se hace una incision, ó corte de alto á bajo en la corteza de este grande arbol, y otras dos incisiones transversales, ó en cerco, la una en la parte superior, y la otra en la inferior, ácia el pié del arbol. De este modo se quita toda la corteza, sin romperla, y luego se ablanda, y suaviza en agua. Despues se pone sobre carbones encendidos, con lo qual se ennegrece el exterior. Para dejarla llana, y reducida á tabla, no se necesita, sino cargarla de piedras,

y secandose despues, se deja liar, para trasportarla adonde quiera.

Asimismo, cortando circularmente, ó como se ejecuta 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 dán la pez los Pinos: así sacamos la Bréa para carenar los Navios, y untar sus cuerdas. El Abeto, la Melesá, especie de Pino; (***) el Cedro, el Cypressés, (***) el Terebintho, el Lentisco, y algunas otras plantas dán la Resina colophonía, la Trementina, la Almaciga, ó Cola en lágrimas, el Incienso, y toda la multitud de Resinas, de que se componen barnices, perfumes, y medicinas.

Tambien cuele, ó brota de las cortezas de diferentes especies de arboles el Balsamo, que es un licor resinoso, cuyo olor admirable combida al hombre á inquirir en él, y sacar á luz otras propiedades suyas. El mayor mérito que tiene, y el mas excelente servicio que nos hace, es limpiar, y consolidar las llagas, cicatrizando las heridas. El balsamo, que antes se cultivaba en Judéa, faltó alli del todo, y se transplantó al Gran Cayro, en donde, segun se piensa, se cultiva solamente el día de oy.

Otra especie de balsamo, 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*, y en Italiano *Larice*.

Resina, y Gomas.

Balsamo.

El Balsamo de Judéa.

De Copahu

Estoraque
liquido. na, Colonia Francesa. El Estoraque es una goma líquida, odorifera, como el Ambar, por lo qual le dán asimismo el nombre de Liquidambar. La planta, que le produce, se llama tambien Estoraque: es un arbolito (***) Megicano, que tiene las hojas semejantes á las de un Acebo pequeño: creese haber hallado esta misma especie en Misisipi. El balfamo de Tolú viene á Megico del Nuevo Reyno de Granada, ó de cerca de Cartagena de Indias. Con todo esto, es muy comun el uso del balfamo del Perú.

Balfamo de
el Tolú.

Del Perú.

Substancia
del Tilo, de
el Abedul, y
del Alamo
blanco.

Si el agradable olor de la substancia, y sudor de nuestros Tilos, Abedules, ó Betúllas, (***) y Alamos blancos no ofrecen balfamo, parece por lo menos que nos están prometiendo alguna utilidad, mirada hasta aora con sumo descuido.

No hay cosa mas comun, que vér 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-

(**) Otros dicen, que es un arbol grande el que produce el Liquidambar. Diccion. Cast. let. L.

(**) El Italiano traduce *Ontano*, en Latin *Alnus*; pero este es el alamo negro, distintísimo del Abedul, ó Betulla. Veanse los Diccionarios de las Artes, y las Ciencias, de la Crusca, Nebrija, &c. El Alamo negro en Francés es *Tremble*, y su Latin *Tremulus*; y de ningún modo *Baldeau*, cuyo Latin es *Betula*, ó *Betulla*, que es el que aqui se traduce. Es verdad, que en este arbol hay suma confusion en los Diccionarios, y que dán motivo á la equivocacion, la qual corrige despues de algun modo la traducccion Italiana, fol. 191. llamando *Betulla* al mismo arbol.

boyá, y la que viene de Senegal. La goma, que brotan nuestros Cerezos, les parece á muchos de los que la usan en sus manufacturas, tan buena como qualquiera goma estrangera. Bajémos ya á las raíces.

Las raíces, 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, yá sumamente exhaustas, y secas, y yá inundadas de diversidad de zumos, sirven á 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 pincél, y oficina de un Pintor.

Los Carpinteros, y Maestros de Coches hallan en las raíces excelentes curvas; esto es, pinas naturalmente concavas, retorcidas, y arqueadas, y otros pedazos de madera, de tal solidez, que los hace casi inalterables, y perfectamente á proposito para aquellas piezas de sus obras, sobre quienes recae el mayor golpeo, y fatiga.

Los Tintoreros se valen tambien de muchas raíces, para dar el tinte á las telas. En nuestros achaques, y enfermedades hay un sin numero de raíces, que nos son muy saludables; pero con especialidad, no ha podido acaso encontrar la Medicina cosa mas eficaz, que

Ilustr.
Raíces. heb.
arabig.

Para los
Ebanistas, y
para la Ta-
raca, ó A-
taugia.

Carretería.

Tintes.

Medicina.

raíz de la Parreyra-braba, ó Butua contra el mal de piedra, de la Ipecacuana contra la disenteria, y del Ruibarbo contra los desórdenes del estomago. Pasemos á la madera.

Flexibilidad de la madera.

Por grandes, y diversas que sean las ventajás, que sacamos cada dia de las partes menores de los arboles, no son todavia comparables á las que hallamos cada instante en su madera. Dios parece que continuamente la está dando aumentos, y creces, y que hace inagotable una materia, que por su docilidad, y aptitud recibe todas las formas que queremos darle, y que por su solidéz las conserva firmes, é inalterables.

Belortos, ó especie de vencejos, ó lazos de madera.

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 mimbréan, ó se comban, hasta llegar á formar un círculo, sin romperse; y estando retorcidas, adquieren la flexibilidad de una cuerda, de modo, que se hacen vencejos, ó lazos (**a) para atar haces de leña; (**b) y mimbres, para unir maderas, ó formar zataras, (**c) y barcas, tan enormes, que sube su longitud á treinta y seis toesas; y pasan de un rio á otro, atravesando, casi sin gasto, Provincias enteras, de modo, que

Zataras.

(**a) En varias Provincias de España llaman *Belortos* á los lazos, que se hacen de ramas.

(**b) A estos llaman *Coloños* en las Montañas.

(**c) Trabazon de maderas. Dic. Cast. let. Z. En Italiano *Zatte*.

que cada embarcacion, debajo de la conducta de solos quatro hombres, viene á descargar de una vez cinquenta cargas de leña gruesa á 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 Abellano, el Abedúl, 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 á bajo, se forman arcos, capaces de mantener, atar, é igualar las tablas de los toneles, y cubas. Y de las ramas pequeñas, hendidas tambien, se hacen arillos para cubetas, y vasijas de toda especie, y magnitud.

Las Mimbresas proveen á los Jardineros de mimbres, y lazos, con que aseguren las palizadas, ó enramadas, y espaleras; y á 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 tegido, labores, cultura, propiedad, y colores de todo esto.

Pero el mayor mérito de los mimbres, y el mayor servicio que nos hacen, consiste en ayudar á unir las duelas en los toneles, en facilitar su renovacion de quando en quando, en tener alli en prision aun los Vinos mas furio-

fos, y hacer tan facil el transporte de los licores, 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 disminuída de volumen, no reciba con docilidad la curvatura, que la mano del trabajador la queria dar, principalmente, ayudandose del fuego. El Tonelero,

Duelas.

por egemplo, despues de haber acepillado sus duelas, ó costillas, y allanadolas, dejandolas mas anchas por el medio que por los cabos, las junta por estos en forma de tonel, con la ayuda de un arillo, ó arco, que las sostenga. Despues enciende lumbre al rededor, é introduciendose en la madera sutilisimas particulas de fuego, abren con su actividad los poros de estas hijuelas, ó tablas, y en un momento quebrantan, y desunen todas las partes. Entonces, sin perder instante de tiempo, pasa el Tonelero una cuerda por las puntas, ó estremidad de las duelas, de modo, que las cerque, y comprehenda todas; y tirando por medio de una rueda, ó pequeño molino, que tiene para este efecto, como las duelas ván en diminucion de anchura, desde el punto medio de su longitud, hasta las dos estremidades, las obliga á plegarse, y acercarse la una á la

otra,

otra, bajando, y humillando sus puntas. Con este artificio, y trabajo queda formada una panza, y mayor circunferencia ácia el medio, de modo, que facilita la entrada, uno sobre otro, á los arcos, que sujetan las duelas, y se pueden quitar, asegurar, y bolver á poner con toda libertad, aun aquellos que están en medio de la barrica, tonel, candiota, pipa, ó cuba, sin llegar á los de las orillas.

Razon de la figura de los toneles.

De este modo redondéan, y encorvan los Carpinteros, que llaman de puerta de calle, (**) las medidas de granos, como celemines, medias fanegas, y qualesquiera otras medidas ordinarias, yá sea la materia de que se hacen encina, ó haya. Por este mismo medio se comban, y disponen circularmente con tanta curiosidad los lados, y estremos de los instrumentos de musica, y se les dá una proporcion, y levedad, que los deja en estado de sostener, y hacer resonar, ó rebocar las vibraciones continuadas de las cuerdas, que se estienden encima del instrumento. Despues de cien años quedará mas sonora, y harmoniosa la endeble, y delicada caja de una viola, y solo con herir sus cuerdas el arco del célebre Forcrois, llenará de admiracion, y de un inimitable, y maravilloso entusiasmo á quien le escucha. Al toque de Marais (***) será

(**) Estos son los que en España hacen las medidas para toda especie de granos.

(***) La traduccion Italiana en lugar de estos dos eminentes músicos Forcrois, y Marais, substituye á Tartini, y Arrigoni.

con toda propiedad eloquente, y cada qual podrá entender su lenguaje, porque á cada uno le habla á la medida del gusto, y á todos encanta su melodía.

Hilo de la
madera.

No solo se acomoda la madera á 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 á nuestra necesidad, ó á nuestra conveniencia, y gusto.

El Cab. De dónde proviene en la madera esta disposicion, que se encuentra en casi todas las especies que hay de ella para henderse de arriba á bajo, segun toda su longitud, y resistir con tanta obstinacion á los golpes, que recibe, herida al través, ó segun el grueso del leño?

Textura de
la madera.

El Prior. Toda esa constancia, y fortaleza proviene del hilo de la madera; esto es, de la textura, y colocacion de los filamentos, fibras, ó cañutos, que están en el mismo leño, arrimados unos á otros, segun toda su longitud, con el fin de dirigir el jugo nutricio, y servir de vehiculos á la substancia, hasta conducirla á las hojas, y á los frutos. Esta colocacion, y textura permite, que introduciendose una cuña de alto á bajo, se pueda partir el leño, siguiendo el hilo que tiene; y que por carecer de él, segun el grueso, resista invenciblemente á quien le hienda al través.

El

El Cab. Eso viene á ser , poco mas , ó menos , lo que le sucede á una madeja de cáñamo , ó de seda , en la qual se divide facilmente de alto á bajo 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 , ó lazos tan fuertes , que tiran , y leban tan las mas pesadas , y enormes cargas.

El Prior. El similitud es muy proporcionado , y muy justo ; pero todavia hay esta diferencia entre los hilos , que componen una foga , ó cordel , y los que componen un tronco : que los hilos de cáñamo , ó materia semejante , siendo por su naturaleza muy tortuosos , y hallandose sin tirantéz , ni elasticidad alguna , no pueden fortalecer , estender , y afirmar la cuerda , segun todo el largo que tiene ; pero los filamentos , fibras , ó tubos del hilo de la madera , destinados á conducir la substancia , son por lo regular bastante derechos ; y una vez que llegan á estar bien nutridos , espesos , y fortificados los unos contra los otros , forman , por medio del concurso de una misma direccion , una masa tan sólida , y firme , segun toda su longitud , que un palo de encina , de una pulgada en quadro , puesto á plomo , puede sostener , y llevar hasta ocho mil libras de peso. Y entre dos , ó tres virotillos , ó pies derechos , que se apuntalan en as-

nillas metidas en la pared , y se destinan á mantener toda una fábrica , sostienen su enorme peso al derribar las paredes , en que estribaba.

Divisibilidad, y pulimento de la madera.

Pero antes de examinar los auxilios grandes , que hallamos en la estremada 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 destal , ó hachuela , de una sierra , y de una azuela se divide un tronco , ó rama en quantas tablas se quiere , y de el grueso que se desea : escoplease la madera , formando molduras , y concavidades en ella : se redondéa , se pule , se tornéa , como si fuera una cera blanda ; así se forman pavimentos , chambras , (***) artesonados , zaquizamies , bancos , escaños , asientos en quadro , puertas-vidrieras , miradores , canapees , armarios , y todas aquellas curiosas ensambladuras , por medio de las cuales pone el Ensamblador en seguridad , y á cubierto , quanto nos conviene guardar , y deja nuestras salas , y ha-

bi-

Ensambladura.

(**) Anton. Nebr. Diccion. let. A. pal. *Antepagmentum*. Las chambras son los ornamentos de ensambladura , ó piedra , que se ponen en los tres lados de las ventanas , puertas , y chimeneas. Pomey , Diccion. let. C. pal. *Chambranle*. En lengua Italiana *Cornicione da finestra, &c.* Trad. tom. 4. dial. 7. y Franc. Diccion. let. C. Estas chambras , ó adorno constan de tres partes ; esto es , de la superior , ó cerco cabecero , que está debajo del dintel , y de los dos cercos largueros , que están á los lados. Diccion. de las Ciencias, let. C. Al todo le suelen llamar genéricamente cerco , ó marco.

bitaciones tan lucidas, como hermosas, y mas sanas, que si las entapizára la seda, enriquecieran las pinturas mas expresivas, y originales, y estubiesen incrustadas con los marmoles mas preciosos. Un barníz, que se dá á la obra, la úne, y consolida toda, y con su amargura ahuyenta los insectos, que á costa nuestra intentáran sin él abrir alli algun camino, ó establecer su morada.

La facilidad de partir, pulir, y taracear toda especie de maderas ha despertado de algunos figlos á esta parte la industria de los Ebanistas. Estos saben contornear, perfilar, ó cortar las estremidades de una tabla grande, ó pequeña, segun la figura, que se le quiere dar. Saben taracear, ó embutir, y encolar sobre un fondo, y materia sólida, y bálta, dibujos exquisitos, piezas delicadas, países 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 estrangeras.

De la madera de Olivo forman con felicidad, y buen éxito vetas ricas, del Nogál sacan matices hermosos; el Ebano les prepara un resalte de singular negrura; el Fustete (***) por su amarillo dorado; el Sapán, (***) ó madera del

Hh 2

Bra-

Ataraceados, ú obras de taracea, ó embutidos, pertenecientes á Ebanistas.

Maderas para embutidos, ó taracados.

(**) En Italiano *Scotano*, en Latin *Cotinus*, y en Griego *Cogygia*.

(**) Viene del Japon, y hay Sapán grande, y pequeño, y este ultimo se llama tambien *Sapán Bimais*. Uno, y otro nombre nos le dá Holanda. Dic. de Com. let. S.

Brasil por su encarnado vivísimo: el Cerezo por lo bella, y lucida, que aparece su labór; 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 Santa Lucía, especie de pequeño Cerezo de Lorena: el Calemburgo; (*a) el Sandál, ó Sandalo, (**b) y otros muchos por lo aromático, y vario de sus olores. Esta obra de taracéa, embutidos, y ensambladura, nos provee de escribanías, estantes, tocadores, cofrecitos, ó bugetas, (**c) escritorios, gabetas, cajas, yá para relojes oscilatorios, ó de pendola, y yá de otras muchas, y diferentes especies, de pedestales, ó 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 jamás llegan á ser estimables, sin el esmero, sencillez, y naturalidad en el diseño, curiosidad en la ejecucion, y sólida permanencia en el todo.

El Torno.

La facilidad de cortar la madera, pulirla, y labrarla fué tambien la que hizo inventar el torno, y adelantarle. El tronco mas duro, y en

(*a) Madera de Indias, bastante comun, y bien diferente del Calembuco, y del Calembac, que lo uno, y lo otro son especies de Aloe de Cochinchina, y Gamboga.

(**b) Arbol, que crece en varios parages de Indias, y tal vez hasta la altura, y corpulencia de un Nogál. Dice. Cast. let. S.

(**c) En Latin *Pixis*; Nebr. Diccion. let. P. Bugeta, ó cajas de Bog.

en quien el hierro, y el acero apenas hacen mella alguna, como son el Acebo, y el Bog, puestos en las manos de un Tornero, se pule, se redondéa, y llena de escabaduras, ó estrías, de pomos, de cañas, y toda especie de labores, y llega á ser debajo de su escoplo, ó gubia, yá coluna, yá balaustre, yá peana, yá frontis, yá repisa, le dá la figura de caja, de tapas, ó coberteras; y en una palabra, le comunica á aquel dúro leño todas las formas, que quiere. El agradable, y divertido ejercicio de tornearse ha visto pasar en todos tiempos de los Artesanos, y Oficiales á las personas mas distinguidas, á desahogar, y esparcir los solitarios mas retirados, y á divertir, y entretener hasta los Principes mismos.

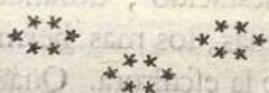
La union de la solidéz, y flexibilidad en una materia, ha hecho tambien, que Estatuarios, Escultores, y Entalladores elijan la madera para representar en cuerpo entero, relieve, ó medio relieve, hombres, animales, flores, ramilletes, y toda especie de adornos, y objetos, que despues se han procurado trasladar á marmoles, y metales, para hacer mas durable el arte, y el gústo de su lógro, y permanencia. Pero un gústo pervertido, y demasiado aficionado á la brillantéz, y esplendor, ha adulterado, y deslucido, dorando solo, ó plateando las estatuas, los mas hermosos rasgos, y lineamentos de la escultura. Quántas figuras gallardas de Germano Pilón, y de nuestros me-

La Estatua-
ria, y Escul-
tura.

jores Escultores se han perdido, debajo del bronce, y del oro, con que han borrado buena parte de su viva expresion, y ayre!

El Cab. Yo he oído contar una historia, que tiene mucha relacion con lo que V. m. dice. Alexandro estaba representado en la tierna edad de niño en una de las estatuas, que dieron mas honor á Lyfipo de Sycion. Hizola dorar Nerón, porque era solo de bronce, y la echó á perder, pues consumió 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 aun con las ronchas, golpes, araños, y picaduras, que fué preciso hacerla para quitarle, quedó mas hermosa, y estimable la figura. Pero, Señor, yo he interrumpido lo que V. m. iba diciendo de los servicios, que nos hace la madera, y de los socorros, que nos traen las Selvas.

El Prior. Lo que falta es bastante, y sería demasiado para aora. En otra Conversacion podremos bolver á tomar el hilo, y sacar á luz las ventajas, que hallamos en la solidéz, y dureza de la madera, y en algunas otras qualidades suyas.





LA MADERA.

CONVERSACION OCTAVA.

EL PRIOR.

EL CABALLERO.

El Prior. **D**espues de haberle manifestado á V. m. con gústo, y complacencia mia en la Conversacion pasada las ventajas, que nos trahe, y servicios que nos hace la madera, nos quedan otros, no menos estimables todavia. Su masa, su longitud, y aun mucho mas aquella union, y textura de sus partes, que impide que se trónche, 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 á tantos usos, y de que sacamos tanto provecho; pero estas masas son dificiles de reunir, trabar, y ponerse en obra; no admiten movimiento, ni juego; son quebradizas, é indóciles, sin que sirvan, sino asentadas, y en un reposo, y quietud perfecta. Por el contrario la madera, aun la mas desmesurada entrega su enorme masa al dominio del hombre, para que la úse,

y

Estacas, ó
cimientos
de madera
en los edi-
ficios.

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, é introducen en las entrañas de la tierra, para ir á buscar en las partes movedizas, que falsearian con el peso de la cantería, toba, ó tierra firme, que resista, y sostenga el edificio. Estas grandes maderas, ó estacas, encajadas á fieros golpes, forman en la tierra, ó en el agua una Selva de maderages, ó floresta de colunas, tan firmes, y constantes, que llegan á ser muchas veces incorruptibles, y se disponen á sostener, y llebar sobre sus espaldas el peso enorme de los mayores edificios, con una consistencia, é igualdad, que ni aun la hallamos semejante en la solidéz de la tierra misma.

Carpintaría.

Pero no solo bajan ácia el centro estas maderas tan grandes de madera para servirnos: con el mismo fin las véo tomar otra direccion, y camino muy diverso. Suben á lo alto de los edificios, encadenan las paredes, y mantienen los techos, estribando en ellas todo el peso de los tejados con una bálta cubierta de pizarras, y aun de plomo.

Es menester ponerse en movimiento, y obrar para la utilidad del hombre? Veránse los cabrios mas pesados, las vigas mas permanentes, las piezas, sesmas, ó medias varias mas gruesas apartarse de su lugar, ponerse en accion,

y movimiento, subir, bajar, dár bueltas, huir, correr, y presentarse, á pesar de su masa, 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, buelo, y movimiento de una campana, de veinte á treinta mil libras de peso. De aqui los cubos de las ruedas, los eges, las cajas, y varas de coches, de pesadas carretas, y quanto aparato trahe consigo toda especie de cariuages para transportar nuestras cargas, y equipages, adonde quiera que nos parezca. De aqui mismo los puentes levadizos, compuertas, garruchas, tornios, zuas, las alas, velas, ó aspas de los molinos, los lagares, batanes, fundierías, (***) gruas, mazas para clavat en tierra las estacas, y otras muchas máquinas, que desembarazan, y perfeccionan en un momento lo que doscientos, ó trescientos brazos de los más robustos Jayanes no podrian acabar en todo un dia.

En fin, de aqui mismo, y por esta misma causa nos vemos proveídos de Barcos, y de toda especie de Navios, fábrica de una estructura tan ingeniosa, que parecen Ciudades navegantes, á quienes conduce el viento con sus habi-

Navegació.

Tom. IV. li ta-

(***) Diccionario Castellano, let. F.



tadores, para pasar del un cabo del Mundo al otro.

El Cab. Empresa bien ardua es atravesar el Oceano sobre maderas, unidas unas con otras: cómo le vendria al hombre semejante pensamiento?

Origen de
las Artes.

Veía el hombre al rededor de sí animales de todas especies, que nacen proveídos de quanto les compete para mantener su vida, y que habia entre ellos algunos de estrema agilidad para caminar donde querian, al mismo tiempo que se miraba á sí mismo obligado á andar arrastrando por la tierra, y á buscar con fatiga una multitud de cosas dispersas, y arrojadas lejos de sí. Veía pasar sobre su cabeza otros animales, ligeros como el viento, que hendian sin obstáculo el ayre, y se transportaban de una á otra parte, sin que el ancho, y dilatado mar les detubiese los buelos. El hombre, que vino al Mundo desproveído de todas estas ventajas, las procuró suplir con el entendimiento, y discurso, que le fué dado en lugar de todas ellas: poco á poco llegó á servirse, y hacer trabajar en su alivio á los animales terrestres, y halló 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 á todas partes, corre todos los Reynos, y hace que las Provincias mas lejanas conserven entre sí 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 fuyas 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 París, y Nantes: y todos los habitantes de un Estado parece que vienen con esta comunicacion á serlo de una Ciudad; se conocen unos á otros, se ayudan, y se protegen en sus negocios, y dependencias, y se visitan recíprocamente como amigos. Y aun 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 estremidad de la tierra hasta la otra, como pasa un vecino de Venecia de un barrio á otro de su Ciudad en una gondola. En menos aun 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 bolar tan lejos como vá el hombre, se han perdido en la mitad de su buelo, ó por hambre, ó por cansancio.

Madera pa-
ra quemar.

Despues de todos estos focorros, y ventajas, que sacamos de la madera, se podria creer, que nos franquéa otro beneficio, todavia mas importante? Pues ello es asi, la madera es el principal auxilio de nuestra vida, puesto que contiene la materia, ó alimento mas proporcionado para el fuego, sin el qual no podríamos, ni aprestar nuestros manjares, aun los mas comunes, ni fabricar la mayor parte de nuestras cosas, las mas necesarias, 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 buelva su fuego ácia nosotros para usar de él, segun lo pide la necesidad, ó la conveniencia, ya sea para cocer nuestras viandas, ya para fundir, y disponer los metales, ó para ablandar, secar, ó purificar las materias de que usamos. La madera, ó 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 necesita, con solo añadir, ó quitar leña á la lumbre.

En Invierno, quando el Sol se eleva poco sobre nuestro Orizonte, y la longitud de las noches, las nieblas, llubias, y hielos, serían 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 buelven el temperamento , y calor connatural nuestros hogares , braferos , y chimenéas , comunicandonos la alegría , que habíamos perdido con él.

El Cab. Ahora concibo , segun toda su estension , la necesidad que tenemos de la madera : estos arboles , que miramos como estériles , y aun les dámos ese nombre , son de mayor recurso para nosotros por su ventajoso cuerpo , y abundante poda , que los arboles fructíferos. Pero la madera , que necesita la Francia es tan rara , y está tan escasa como se dice? Prophecía hay estendida por todas partes , de que perecerá algun dia este Reyno por falta de leña : este discurso tiene algun fundamento?

El Prior. V.m. podrá juzgar de la falsedad de esa prophecía por la historia de las Selvas , y Florestas de la Francia , de que quiero hacerle un breve resumen.

Esta materia tan preciosa , como necesaria para todos los usos de la vida , era en otro tiempo excesivamente abundante en Francia , y en la Europa entera : ya servia de embarazo. Es creíble , que despues del diluvio , llevadas las simientes de las hierbas , legumbres , y arboles por todas partes , y á discrecion de las olas , y libre movimiento de las aguas , y dejadas , segun la casualidad las iba colocando , retoñecieron , ocupando casi toda la su-

Historia de las Selvas, y Florestas de Francia.

perficie de la tierra, y sus estendidos continentes. A medida que las Naciones, que vinieron de Oriente, se iban adelantando ácia el Norte, y estendiendose ácia el Poniente, se vieron obligadas á rozar, y hacer desfontes 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 disminuían las Selvas, é 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 á los primeros Religiosos, que llegaban á pedirles un retiro. Los Discipulos de San Norberto, y San Bernardo se aplicaron con un ardor infatigable á desmontar, y dejar raso, y sin arboles, ni malezas el centro del territorio que habitaban. Estos laboriosos Solitarios convirtieron poco á poco en tierras de excelente fertilidad, y abundantes réntas los parages mas olvidados, y partes mas despreciadas, adonde jamás habia llegado la segúr, 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 afán las haciendas grandes, y los bienes, que ocasionan al presente á sus sucesores la embidia.

Los

Los Señores, y Comunidades, que tenían madera en mucha mas abundancia que necesitaban, dejaron la mejor parte para tierras novalas, ó para que se labrasen, y cultivasen de nuevo. El numero de habitantes se acrecentaba, á 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 habitantes; 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 aun en las cosas mejores se puede pecar por exceso, y por mas estimable que sea el fruto, que nos dá la tierra, podria suceder, á fuerza de derribar, rozar, y limpiar las Selvas, que se experimentase en Francia una suerte, ó infortunio semejante al que experimenta Inglaterra, que ha dejado perecer totalmente sus maderas, y sus Selvas: En este caso serían los Franceses aun 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 serían mas dignos de compasion, y de lástima que los Ingleses, que encuentran, yá á mayor, y yá á menor profundidad de la tierra, vetas grandes de carbón de tierra, y otra especie de

Hulla, (**) ó piedra crasa, llena de betún, ó de azufre, y de partes metalicas, cuyo olor, aunque no es muy apacible, se haría por lo menos soportable con la costumbre. En fin, se perciben muy bien las funestas consecuencias, que se podrian seguir de que cada uno tubiese la libertad de disponer de sus arboles, y maderas, como de qualesquiera otros bienes. Un gobierno, y ordenanzas sábias supo prevenir en Francia lo conveniente, y evitar la necesidad de ir al Norte á buscar las provisiones de madera, y leña. Sus Reyes, atentos siempre á 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 arregló el tiempo, y el orden con que se debian hacer cortes, y podas, y se prohibió expresamente echar á tierra, ó arrancar un arbol, hasta que el Superintendente, ú Oficial hubiese convenido, y puesto el sello de la permission, que se daba. (**) Pero no se contentaron con no dejar al capricho de los Particulares el derribar la arboleda gruesa, ó arboles grandes, y de elevado tronco; sino que se pusieron, además de eso, límites, y leyes en los Bosques, cuyos arboles se permitian cortar, aunque no pasase

Jurisdicció
en orden al
repartimien
to de las
aguas.

V. las Orde-
nanzas de
las Aguas, y
Selvas, y
principal-
mente la ad-
mirable Or-
denanza del
año 1669.
en Francia.

(**) Hulla llaman en Castilla al carbón de piedra.

(**) La Junta de Obras, y Bosques es en España un equivalente de esta Jurisdiccion, y Ordenanzas de Francia.

su plantío 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 ordenó 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 , ó en cada cien pérticas (**) del Bosque , que se permitia al desmonte , quedando siempre los arboles pequeños , ó que no llegan á quarenta años , y que se habian reservado en las tallas , y cortes precedentes , sin poder el podador estender su fe-
gúr , hasta que el Magistrado conceda licencia al propietario para que corte los arboles , que sirven solamente para leña. Los que se guardan sin cortar , llegan al cabo de algun tiempo á ser muy altos , y corpulentos , y esparciendo buenas semillas en el contorno , y Bosque que se cortó , impiden que la madera inutil tome cuerpo.

Asimismo hay reglamento para que quando se cortan los arboles grandes , se dejen diez sin cortar en cada huebra. Tambien se prohibió á

Tom. IV.

Kk

los

(**) La arpentá , huebra , ú obrada comun de Francia tie re cien pérticas , de diez y ocho pies cada una. Rich. Diccion. let. P. ó de diez y ocho á veinte , segun el Diccion. de las Ciencias , pal. Perche ; con que una huebra , ó arpentá , como aqui se toma , viene á ser dos mil pies , ó poco menos ; y así esta huebra es casi doble de la obrada , ó huebra de Castilla. V. Odis. Diccion. let. A.

los Particulares, en las Selvas permitidas al desmonte, el disponer de los arboles menores, hasta que pasen de quarenta años, y de los grandes, hasta que llegáfen á la edad de ciento y veinte, lo qual facilita eficazmente el lógro de toda especie de maderas.

Pero todavia pasó mas adelante esta precaucion. Hallandose oprimidos los arboles con la espesura del Bosque, echaban antes pocas ramas, engruesando su tronco, y elevando su copa sumamente, por no hallar impedimento alguno ácia lo alto. Previóse, pues, que en llegando estos arboles á cosa de quarenta años, no se podrian engruesar, ni subir tanto, echando ramas á una, y otra parte en los vacíos, que les dejaban las tallas; y que podrian ser mas facilmente arruinados, ó enflaquecidos del frio, si se halláfen al descubierto, y no en la espesura del Bosque: además de que lo que resistiese á la aspereza del hielo, no podria siempre escapar de la ségur del rustico leñador, que no conoce ley superior á su necesidad. Para lograr, pues, en un todo, y por medio mas seguro arboles corpulentos, y altos para armazones de casas, y fabricas, decretó Luis Decimo Quarto, que además de todas estas Ordenanzas dichas, se le reserváse la quarta parte de las Selvas, y Bosques de todas las personas, y Comunidades Eclesiasticas,

cas, ó que, como dicen, se hallaban en manos muertas. Esta quarta parte vino á hacerse como una cosa sagrada, á la qual, aun el Superintendente no puede conceder, que se lleve, ni se ejecuta sin expresa comision del Consejo, el qual jamás la dá, 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, ó que no llegan á 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 deje para arboles de la mayor magnitud. (**)

A estos reglamentos tan prudentes han añadido la Corte, los Señores, y las Ciudades egemplos muy utiles. Los Caminos Reales comienzan á tener adornadas sus orillas de largas filas de Olmos, ó de otras especies de arboles, que podrán 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-

Kk 2 me-

(**) Todo este punto de los dueños de las arboledas omitió la traduccion Italiana.

mejante adorno , y recreó la vecindad de Castillos , y Ciudades. De veinte años á esta parte se ha trocado la Francia por este medio en un Jardin de delicias.

El Cab. V.m. me ha librado del miedo de que nos faltáse la leña, y que por consecuencia no pudiésemos proveernos de carbón. Pero para asegurarnos 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 inútiles se reducian á tierras de pan llebar ; y las tierras , que aora tienen ese destino , sería conducente dárlas el de producir , y criar maderas. Yo conozco terrenos , en que solo se siembra un poco de Abena , ó Trigo negro , ó Alforjón , y eso de seis en seis años , ó á lo mas de cinco en cinco.

El Prior. Muchos Particulares han emprendido , con felicidad , y buen suceso , lo que V.m. dice , y es uno de los medios mas proporcionados que se han hallado para mejorar una tierra muchos años há , y principalmente las tierras valdías , y sumamente lejanas.

El Cab. Pero es necesario esperar mucho tiempo para coger algun fruto de semejantes plantíos.

El Prior. Un Padre de familias , que se fatiga , y atormenta toda su vida para dejarles un pasar muy decente á sus hijos , se priva-

rá facilmente algunos años del mísero producto de una tierra árida, ó intratable para asegurarse á sí, y á los suyos al cabo de algun tiempo el lógro de una renta mas abundante, y segura.

El Cab. Yo hálló otro inconveniente en la determinacion de plantar una arboleda. El suelo fértil se guardarán muy bien de hacerle Selva; pero el malo, y estéril para granos será á proposito para Bosque? Producirá buena madera?

El Prior. No hay, de modo alguno, tierra tan estéril, 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 fuese tan endeble, que no pudiera criar, sino solamente alamos negros, y retamas, que será bien raro suelo tan mísero, el provecho sería aun mayor que el de un poco de Alforjón, ó Trigo negro, sembrado de cinco en cinco años: á lo menos se aseguraría leña para la lumbre, y alivio de los vecinos de todo el País, además de ser un refrigerio, y recurso util á los rebaños, y manadas de Ganado, que curan sus enfermedades, paciendo las puntas de la retama. La carestía de madera en un País, la vecindad de una Poblacion numerosa, la de un rio, en que, ó por medio de bar-

barcas, ó dejada al hilo, y corriente del agua, ó como se dice, á madera perdida, se transporte (que todas son circunstancias, que se encuentran unidas muchas veces) son motivos poderosos para alentar los propietarios al plantío. Innumerables egemplos les dán fianzas seguras del buen sucefo; no hay aquí mas dificultad, que la que trae consigo el primer plantío; esto es, el que se halla en el primer rompimiento, ó abertura de los hoyos, en que se han de meter los plantones, y en la eleccion de un terreno, proporcionado á 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 áridas Provincias, son una incontrastable señal de quanto puede producir la tierra, y parece que á los que la habitamos nos dán en rostro con la tristeza, y desnudéz de nuestra madre.

El Cab. Y cómo se habría uno para comenzar un plantío?

El Prior. El primer trabajo necesario en quien planta una arboleda, es abrir en todo su circuito una zanja profunda, de cuya tierra se forma un ribazo á la orilla de la zanja misma, y al lado de la arboleda. Sin esta primera precaucion, y cuidado, las bestias arrui-

na-

Modo de
plantar una
arboleda.

narian la obra , y la esperanza bien presto. El plantío se puede hacer de dos maneras , ó por medio de semillas , ó con plantones , ó arbolitos nuevos. De este ultimo modo se lograrán 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 , ú obrada entera , que se estiende á cien pérticas , de veinte y dos pies cada una , (**) son necesarias cosa de catorce mil plantas , que se venden á diez , ó doce sueldos (**) el millar. La compra se hace de los Particulares , que tienen Bosques propios ; pues está 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 plantón , es solo tolerancia , á quien autoriza la necesidad , y el buen empléo que se hace de él. Las nuevas plantas , que se comprehen , deben ser algo crecidas , y fuertes , de abundantes raíces , y acabadas de arrancar. La dilacion , solamente

(**) Dos Impresiones que tengo del Espectaculo hacen estas pérticas de ciento y veinte y dos pies cada una: juzgo que es error, yá porque las pérticas son, como deixo notado arriba, tanto menores, y yá 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. Vase 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, ván 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 pérticas de tierra, lo qual tendrá de coste tres libras, y quince sueldos, pues cada huebra cuesta cinco libras, ó veinte reales. Los dos trabajadores quedarán contentos con doce sueldos al dia. Tambien se puede plantar abriendo hoyos, ó zanjias largas; pero este trabajo es mayor, y mas caro.

Semillas.

Para emplear bien los fabucos de haya, y los granos, ó semillas del olmo, debe estar sumamente desmenuzada la tierra, de modo, que nunca se podrá pecar en esta razon por exceso; porque el tallito, ó cuerpo seminal 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 á diez sueldos el celemin, y con media fanega hay pa-

para sembrar toda una huebra, ó arpena de las que hemos dicho. Pero de las bellotas son necesarios diez y seis celemines para el mismo terreno; sí bien sólo cuesta quatro, ó cinco sueldos cada celemin.

Antes de echar los granos, ó semillas en las zanja, hoyos, ó sulcos, todo con su distancia regular, y proporcionada, será precaucion digna hacer que broten, y se entallezcan primero entre arena; pues por este medio se asegura no ocupar la tierra con simientes infecundas, sino probadas, 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 sequía, se adelantan mucho. Asimismo se deben enralecer, 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 á las plantas.

Diez años después de la primera poda se podrán sacar de una obrada sola ochocientos, novecientos, y aun mil haces de leña: pasados otros diez, dará un tercio mas; pero si se dejan crecer los arboles, sin lle-

Utilidad de estos plantíos.

leda de madera gruesa, (**) se puede lograr la ventaja de diez, ó doce años, plantando de seis en seis pies, ó algo mas ralos, arboles nuevos, ó plantones, de seis á siete pies de altos, y de quatro á cinco pulgadas de diametro en su grueso, teniendo la precaucion de afirmarlos con una estaca, ó rodrigón, contra los impulsos del viento, y de cercarlos de espinas contra las frotaciones 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 dejan en hueco tres podas; esto es, que en veinte y siete años no se llégue á los arboles, vienen estos á 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 cuales es apto el terreno, sino los que se apetecen, ó necesitan. Este engaño es tan peligroso, como fa-

Ll 2 cil

(**) En Francia hay dos especies de Bosques, ó Selvas, que se podan, ó cortan. En el uno usan del término *Taillis*, quando se poda, y se corta en él solo madera para leña, ó de poco cuerpo. Al otro le dán 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.

cil de evitar ; pues se conoce facilmente , qué especie de madera puede producir cada País , y qué tierra es la que apetece cada arbol.

La Encina
Quercus.
Robur.

La Encina , que es tan util para la fábrica de edificios , jamás 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 , pértigas , 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 á una prodigiosa altura en tierras sueltas , ligeras , y de poco fondo , y mucho mejor en llanuras , que en collados.

Serbál.
Serbus.

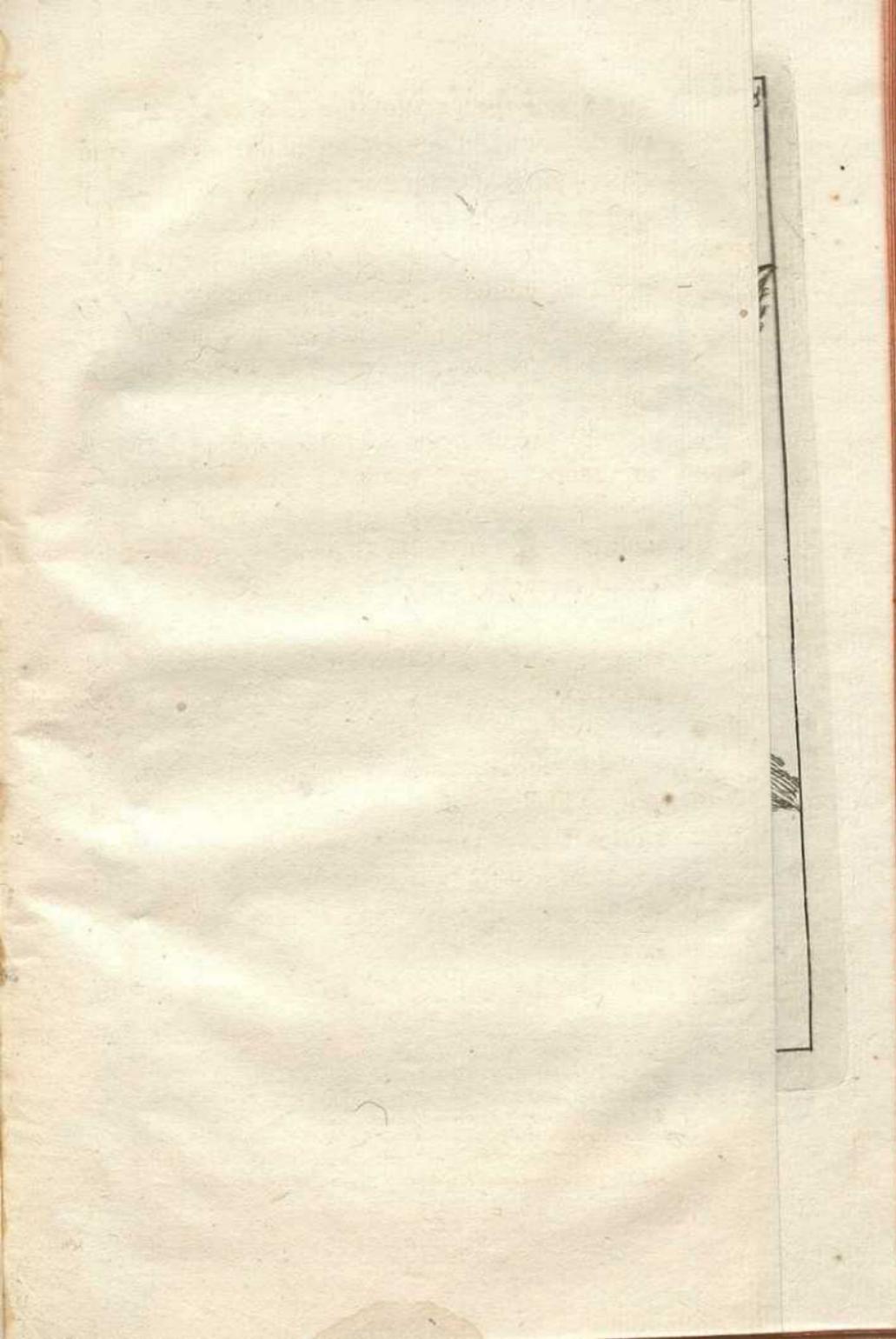
El Serbál , que es sumamente estimado por la solidéz de su madera , dice bien en tierras frias ; pero substanciosas , y de buen mantenimiento : su hoja imita bastante á la del Fresno ; (***) pero es mas blanca por debajo.

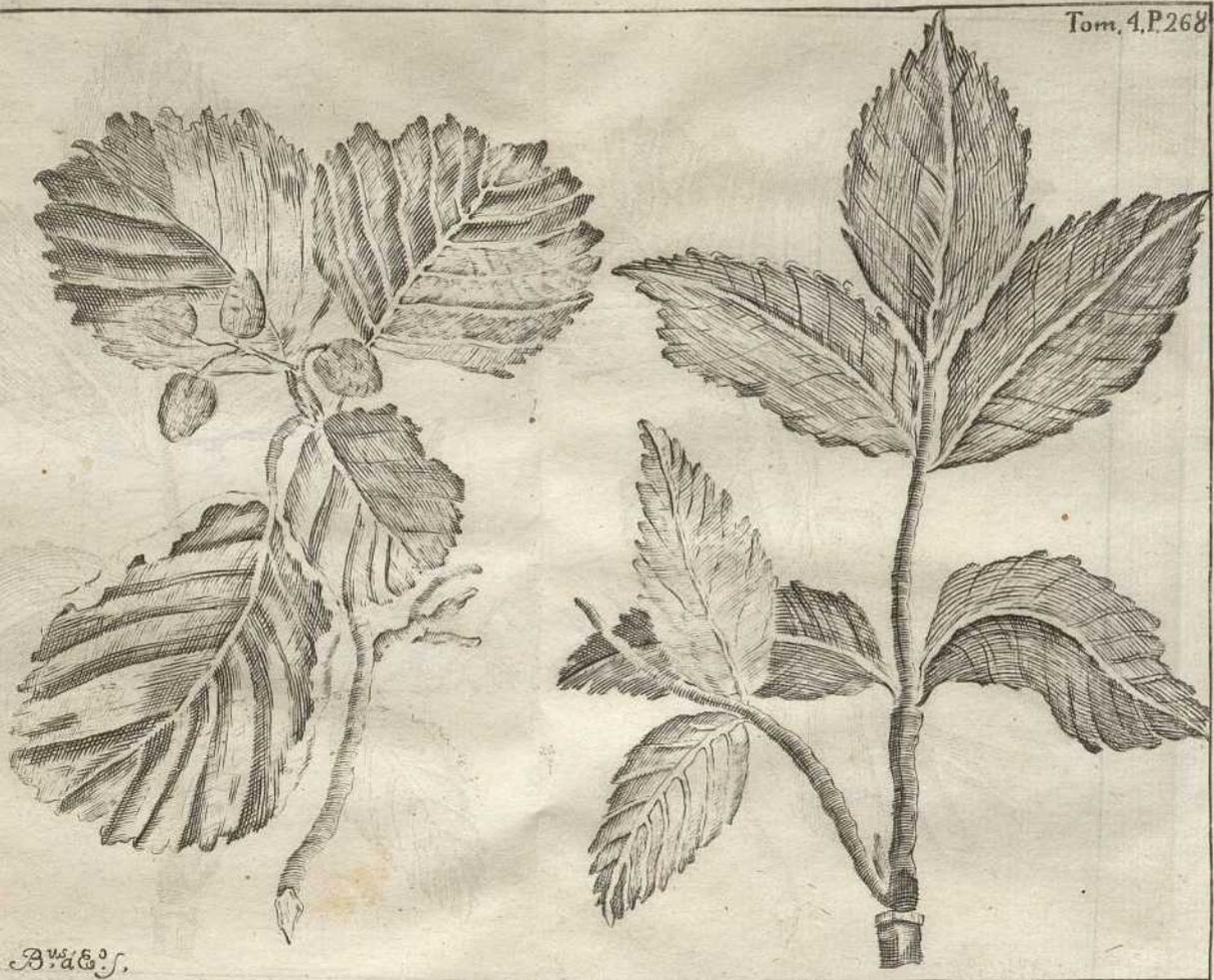
Cornizo.
Cornus.

El Cornizo , (***) cuya madera es casi tan

(**) La traduccion Italiana dice , que á la del Eschio , que no es el Fresno , sino una especie de roble , en Latin *Esculus*, *Larifolia* ; y *Arboresculea*. Veanse los Diccionarios de la Crusca , Amb. y Nebr. let. E. y let. S. y el Italiano mismo le toma por Haya. Trad. lib. 4. dial. 8.

(**) Algunos le dán el nombre de Cornizolo , otros de Cornejo , y otros de Cerez sylvestre ; pero esto , segun Huerta , trad. de Plin. sin razon , parece ser especie de cornicabra , de que hay varias.





B. & S.

El Alamo livico o alpino.

El Fresno.

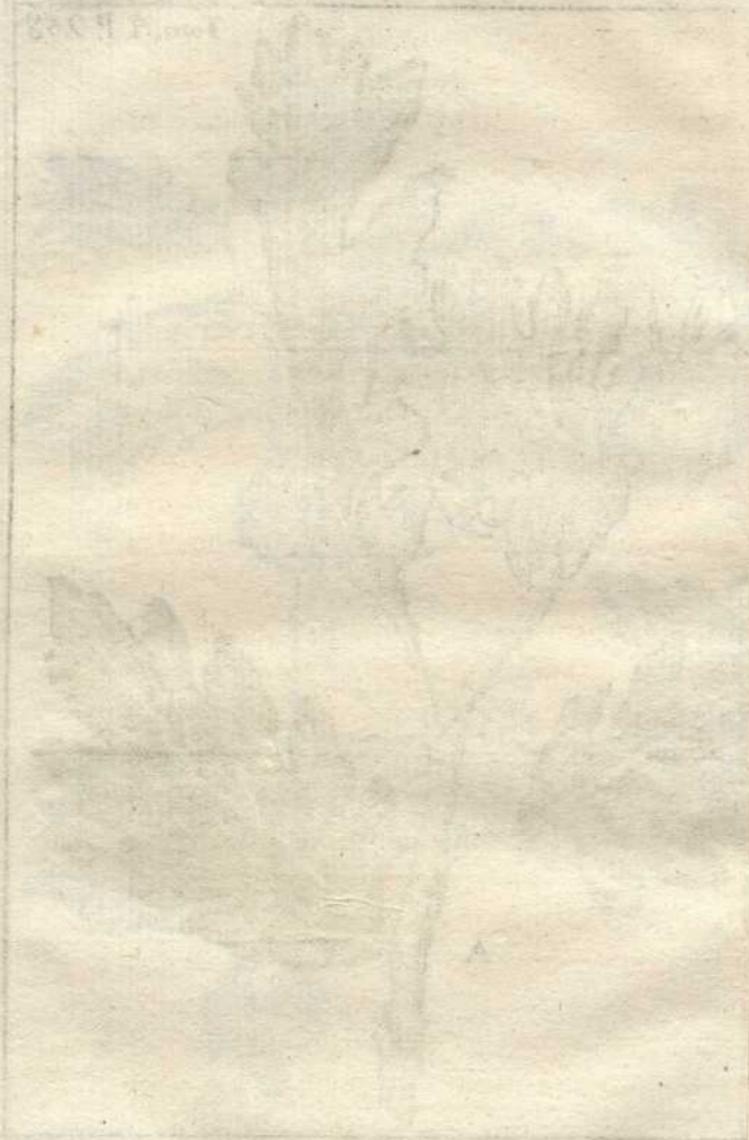


B.^u a. & c.

B. Follage de la Encina. Verde, con subellota

A. Follage de la Encina

1854



A. J. ...

-tan dura, y sólida como la del Serbál, en todas partes se logra, y aun en los lugares sombríos. La fruta de uno, y otro es agradable estando bien madura.

La Haya, y el Carpe, que dan una madera tan saludable, y capital para el uso de chimeneas, braseros, y cocinas, y tan util para hacer remos á las Galeras, vienen como se puede desear en tierras fuertes, en montañas, y aun 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 enterado dos años en tinajas, ó vasos, fabricados de pedernal.

La Haya.
Fagus.
El Carpe.
Carpinus.

Los Olmos, cuya madera es buena para fabricar canales, bombas, ruedas de aceñas, y todas aquellas piezas, que están siempre dentro del agua en Molinos, y Navíos, y que además de eso, 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 deja entre uno, y otro arbol la distancia de veinte pies.

Olmo.
Ulmus.

El Plátano, cuya madera es fuerte, y robusta, como la del Haya, se cria con felicidad en las llanuras, y en lugares algun tanto humedosos.

El Plátano.
Platanus.

El Castaño era en otro tiempo una especie

El Castaño.
Castanea,
Castaneus.

especie muy comun, y muy util en la Fran-
 cia. Los Curiosos acuden con gusto á admi-
 rar la hermosura, limpieza, y perfecta con-
 servacion de la madera de este arbol en las
 mayores Iglesias de Francia, en donde casi se
 ha consumido esta especie. Prueba con feli-
 cidad lejos de pantanos, y lagunas, en los
 lugares mas áridos, y mas inútiles, á lo lar-
 go de las faldas de montes, y en sus declives,
 y cuevas, que miran ácia el Norte: entre pe-
 dregales, lapizares, y arenales, y aun en la
 toba se insinúan tambien con fortuna los Cas-
 taños. La bondad de su fruto, la hermosu-
 ra de su follage, á quien casi nunca llegan
 los insectos, la excelencia de su madera pa-
 ra Navios de linea, y Embarcaciones gran-
 des, la prontitud con que crece, y se en-
 gruesa; y en fin, la suma facilidad con que
 se multiplica en toda especie de tierras, han
 empeñado (aun en Francia) á muchos Par-
 ticulares á que los planten en los parages
 mas inútiles de sus terrenos, y heredades,
 y se puede esperar, que hagan revivir este
 hermoso arbol, que estaba casi perdido. So-
 lamente desde Francisco Primero acá se han
 multiplicado en Francia los Olmos, antes
 desconocidos en sus Selvas, y han arries-
 gado con felicidad las pruebas, y experien-
 cias en mil parages, en que jamás se ha-
 bia

Mem. de
 la Academ.
 1721.



Chozaf sculp.



Chozas sculp.

El Olmo pequeño

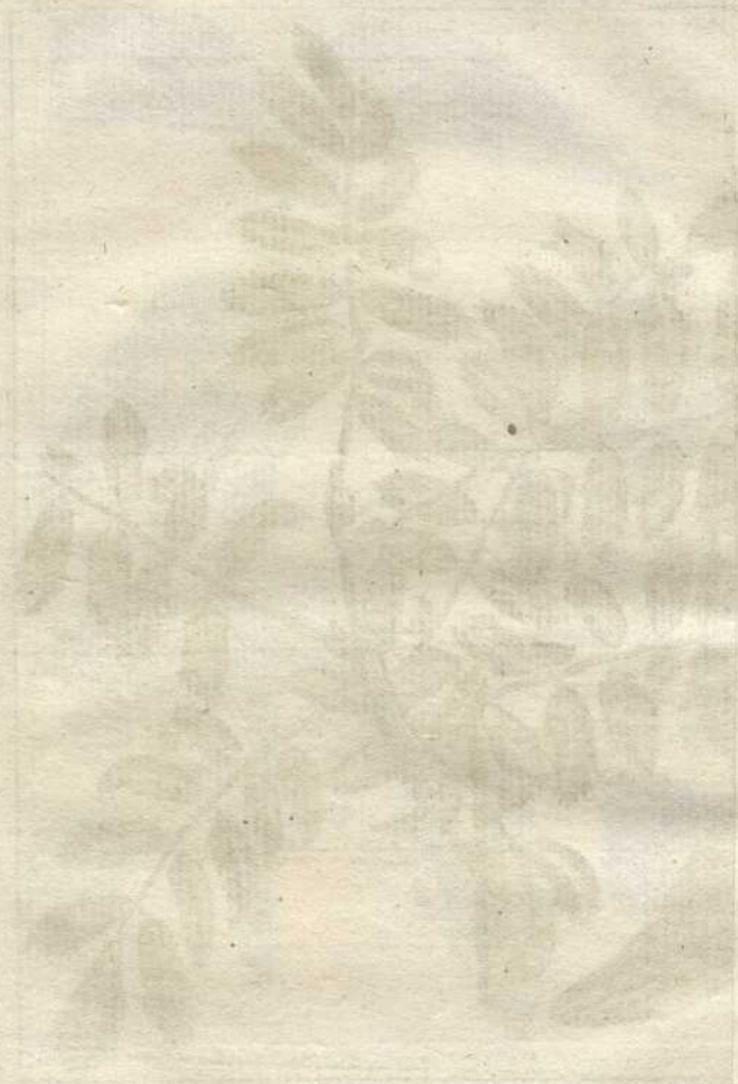


El Carpe



Choza sculp.

A El Cornizo. B. La Cornizola. C. Follage del Serbal. D su magnitud natural.



bia hecho antes alguna. Pues con mucha mas razon 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 vér los terrenos de Limosin, que apenas pueden producir Alforjón, ó Trigo negro, y Lentejas, tan poblados de Castaños, que son su principal riqueza el día de hoy, 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 Nogál, 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 nabo, ó raíz principal, hundiéndose, y bajando siempre. Muchas veces se vé florecer este arbol en tierras gredosas, y en las mas estériles. Los que plantan los Nogales á mucha distancia uno de otro, como de treinta, y aun quarenta pies, y los ponen fuera de todo insulto, lejos de caminos pasageros, obran sábia, y prudentemente.

El Nogál.
Nux juglans.

El Abellano es de muy buen usufructo en su poda, dando, al cabo de nueve, ó diez años, haces de leña, aros, escalas, pértigas para los lupulares, ó terrenos en que

El Abellano.
Corylus.

se producen los Lupulos, y para muchas otras comodidades de la vida humana: prevalecerá sin dificultad en qualquier terreno ligero, y arenoso.

El Tilo.
Tilia.

El Tilo, (**) cuya madera, á la verdad, no es muy propia para obras grandes, pero su corteza es util para sacar de los hilos, que contiene, sogas de pozo, y toda especie de cordage; este arbol á toda tierra la tiene por buena, y singularmente prueba bien en la gruefa. Yo le he visto de una hermosura perfecta en medio de un arenal, que tenia la arena seis pies de alta.

Abedul, ó
Betulla.

El Abedul, ó Betulla (**). se acomoda á toda suerte de aspectos, y situaciones.

El Sauce.
Salix.
Mimbrera.
Saucedál.
Salictum.
Mimbre.
Vimen.
Alamo blanco.
Populus.
El negrilla,
ó Alamo negro.
Tremulus.
Alamo Libyco, ó Alpino.
Alnus.

Una tierra pantanosa, ó solamente húmeda, y muchas veces inutil para todo, producirá abundantemente aquellas especies de madera, que se pueden llamar amphibias, pues vienen medio en tierra, y medio en agua, como el Sauce comun, el Sauce enano, ó Mimbre, 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

(**) Tila, ó Tilón, que todos estos nombres le dan.

(**) Nebrija Semida, Diccionario, lct. T. Vase lo que notamos arriba.



Manu. de Chozas
Follage





Mam. de Chozas sculp.

Follage del Alamo Blanco.



Follage del Alamo negro ó Negrilla.





B^{us}. á Es.

El Abedul ó Betulla.

El Silo y su Fruto.



1813
C. L. ...
C. L. ...

el Libyco, ó Alpino con particularidad en sitios humedos. (**). Este ultimo, 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 debajo 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; á lo menos se podrán plantar en el tal terreno Boges, que se fortifican en los lugares mas frios, y sirven para cucharas, cajas, peynes, y mangos de diferentes instrumentos. Tambien se podrán plantar otros arboles, de los que conservan siempre su verdor, destilan gomas, y son resinosos, como el Pino, el Cyprés, (**). la Melesa, ó Téa, (**). y sobre todo el Abeto, que es sumamente comun para embutidos, y entre los Ensambladores.

Boges.
Buxus.

Pinos.
Pinus.
Cyprés.
Cuprés, ó
Cyparissus.
Melesa.
Larix.
Abeto.
Abies.

Como Dios ha diversificado las plantas, segun nuestras diferentes necesidades, tam-

Tom. IV.

Mm

bien

(**) Vease lo que ya queda notado acerca de la equivocacion, que hay comunmente de estos Alamos.

(**) La traduccion Italiana omite el Cyprés.

(**) Es especie de pino. Nebr. Diccion. let. L. y muy parecido al Abeto. Crusca, pal. Larice.

bien ha variado la tierra, según lo requieren las plantas. El hombre, que puede vencerse fácilmente de este destino, y de esta tan señalada conveniencia, no tiene derecho para quejarse de la esterilidad del suelo, ó terreno que posee: si esta herencia no le sustenta, solamente lo podrá atribuir, ó á su pereza, ó á 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 destinó el Criador, quando la hizo.

El Cab. V. m. acaba de hablar de muchas especies de arboles, que conservan siempre su verdor. Esta diversidad, que tienen de los demás, nos trahe acaso algun provecho?

El Prior. Quando Dios hace que suceda para la mayor parte de las plantas el reposo del Invierno, al trabajo que tubieron en las otras tres estaciones, hace vér tambien, conservando su follage, y verdor al Enebro, al Acebo, al Orusco, ó Yusbarba, (***) á la Encina verde, ó coscoja, (***) y á otros muchos arboles, que no está atado, ni sujeto á ley, ni á necesidad alguna; pero con todo esto no se sirve de su libertad,

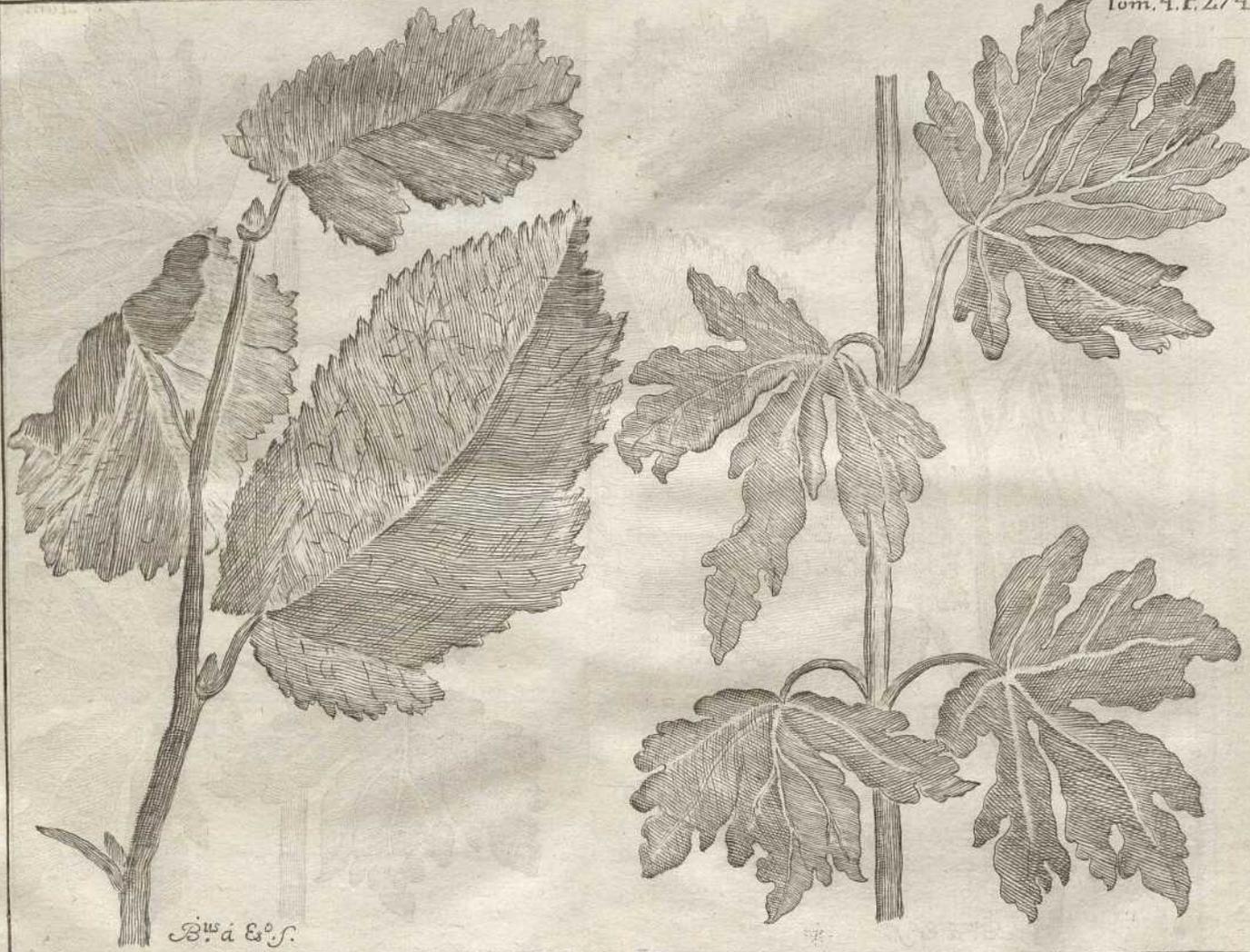
(**) En lugar de esta planta, que omite, pone la traduccion Italiana al Cyprés. El Orusco, ó Yusbarba es una especie de Acebo, de que hay quatro diferentes.

(***) Algunos le llaman *Mara-rubia*.

Enebro.
Juniperus.
Acebo.
Aquifolium
El Orusco, ó
Yusbarba.
Ruscus.
La Encina
verde, ó cos-
coja.
Mex.

P.274.





B^{us}à & J.

El Abellano -

Especie de Arze.



Man^l Rodriguez sculps.

El Castaño.



11. 1911

L. C. 1911

rad 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 fija sus piadosos ojos. Sin el verde, que nos conserva en todo tiempo, qué recurso hallaría para su alimento la Liebre, el Conejo, el Cuervo, el Venado, y tantos otros animales, de que se aprovecha el hombre, y le sirven, sin costarle algun cuidado?

Esta verdad se hace mas sensible todavia, si ponemos la vista en los arboles resinosos, de que está lleno todo el Norte, y á quienes su aceyte hace impenetrables al agua, y al hielo, que arruinan en aquellos parages casi todos los otros arboles. Dios preparó estas Florestas inmortales, para conservar el calor, y la vida á los habitantes de aquellas Regiones frias, y Países destemplados.

Otro rasgo tira aqui tambien el Criador, con que manifiesta á un mismo tiempo su bondad, é independenciam; esto es, haber destinado las Selvas, para dar á una multitud de animales el mantenimiento, del qual quiso descargar al hombre. En los Bosques prepara un retiro seguro á la mayor parte de estas fieras: en los Bosques las provee abundantemente de todo: el Cria-

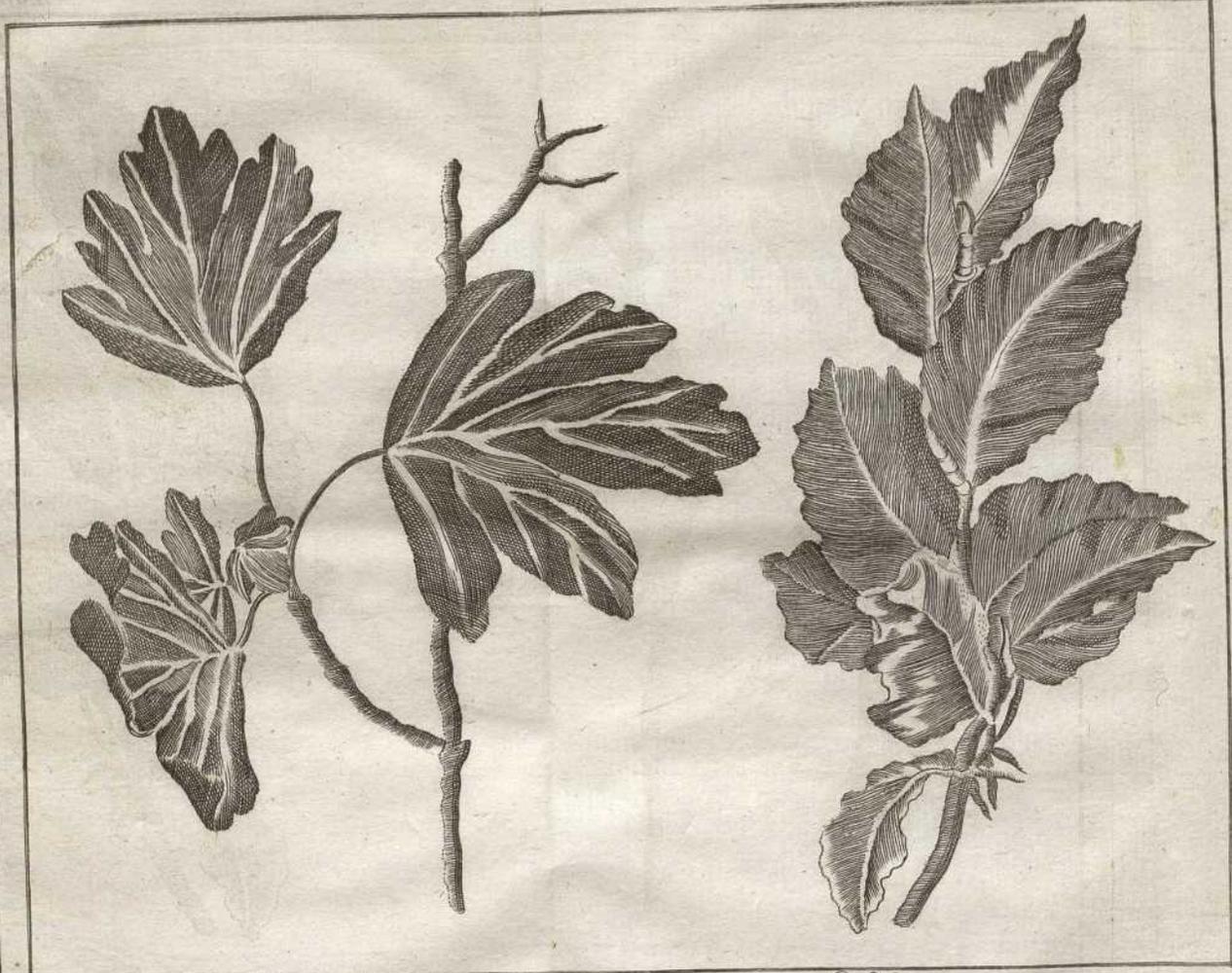
Los Bosques, refugio de las bestias feroces.

dor solo las viste: él es quien alimenta alli los Leones, quien sustenta los Ciervos, dá de comer á 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 dá alojamiento, y los multiplica: él quien á los unos les comunica la fuerza, á otros la astucia, y maña: á estos les dá la ligereza, y á aquellos el furor, y la ira, para apartar del hombre la pereza, la desidia, y ociosidad, preparandole enemigos, que no le dejen seguro, le despierten, y le aviven. El mismo Criador ofrece al hombre en todos los animales, ó una presa ventajosa, ó enemigos que vencer, y victorias que alcanzar: le fortalece con el ejercicio de la caza, y le habilita, y enseña con lecciones, correrías, y batidas inocentes, para hacer, en caso de necesidad, una guerra mas peligrosa, para defenderse, ó de un poseedor injusto, ó de un agresor violento: y asi, 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 egercitamos aquel dominio, que el Criador

Utilidad de
la caza.





Man. Rodriguez. sculp.

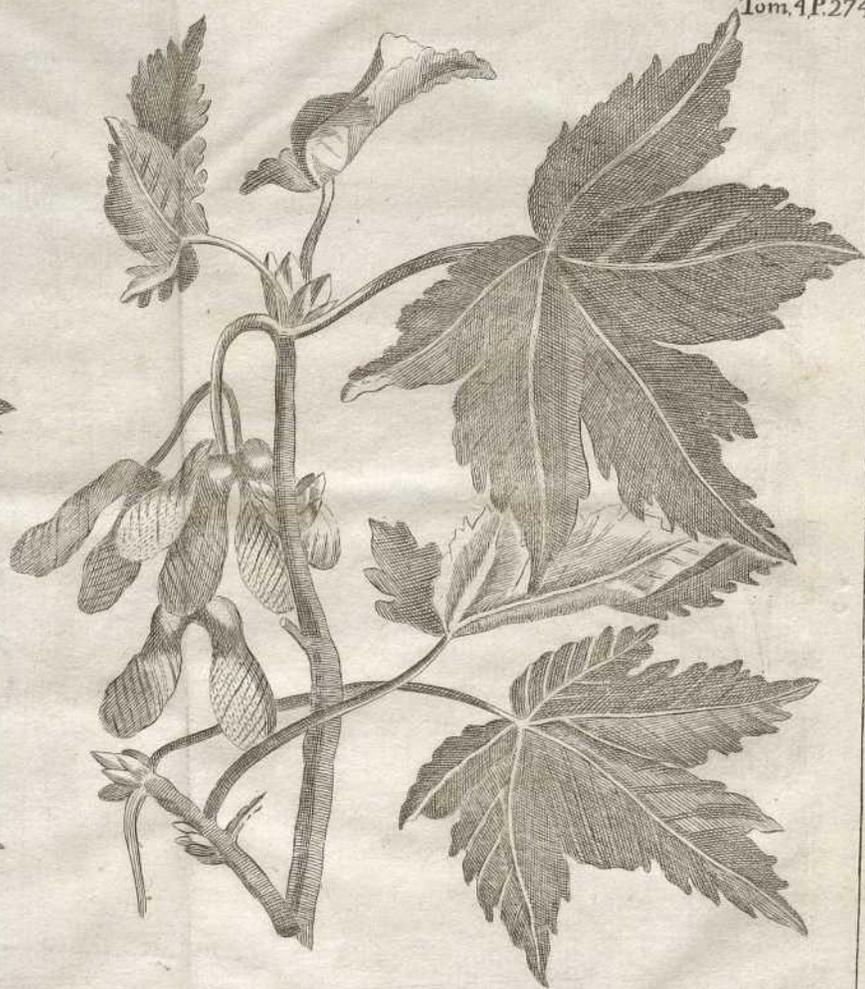
El Arzepequeño.

La Haya.



Chozaf sculp.

El Azerolo.



El Arze o falso Sycomoro.



Handwritten text, possibly a signature or title, located at the bottom right of the illustration area.

dor 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 harémos venir á nosotros con la maña, ó con la fuerza. La corteza de un Acebo, y las bayas del muérdago, ó liga, (**a) que se halla sobre los Manzanos viejos, (**b) nos dá 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, ó Lavancos, Patos, y Gansos montesinos; los Chorlitos, (**c) las Cercetas, (**d) los Vanclos, (**e)

Liga.

Cebo.

Lazos.

los

[(**a) El nombre Latino *Hiviscus*, que añade al margen la traduccion Italiana, no le conviene á la liga, ó muérdago, sino al malbayisco. Veanse los Diccionarios de la Crusca, Nebr. Amb. y el Castellano, let. P. H. J. M. (**b) Y sobre el Peral, Róbles, y otros muchos arboles. Rich. Diccion. let. G.

(**) Otros dicen, que es la Anade montesina. Acerca de esta Ave hay no poca confusion en los Diccionarios, aunque el nombre mas comun, que le dán, es *Chorlito*; su Latin *Pluvialis*, y *Pardalus*. Diccion. Cast. let. C. ó *Florus*, ó *Cres*. Pomey let. C. ó *Florus*, Nebr. let. F. ó *Elorius*, Diccion. de Trevoux. En Griego *Anthos*; segun unos, y *Phalacrocorax*; segun otros; pero este ultimo termino significa el Cuervocalbo Nebr. El Italiano traduce *Colombaccio*, que es la Paloma torcáz. Franc. y el Latin de ésta es *Palumbus*. Crusc. let. C. En el Idioma Francés tambien tienen todos estos nombres *Corlis*, *Courlis*, *Courli*, *Courlieux*, ó *Courlieux*; Veanse Sob. Odin. Pom. el Diccion. 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 *Parus*, *Parus*, *Capello*, en Griego *As*, *Gis*, *Exegas*, *Aga*.

Hurón.

los Pardalos, (***) los Hortelanos, y todas las demás Aves pasajeras. Sabrá el Hurón entrarle en la madriguera de un Conejo, y privarle del asilo, que ya tenia. Los Tejones, y las Raposas no encuentran retiro, que los Perros de muestra no busquen, y que todas las demás especies de Perros no afalten.

Cetrería.

Caza.

Tenemos Alcones, Neblías, Gerifaltes, Sábuesos, Galgos, Podencos, y Perros de todas magnitudes, y figuras, con los quales nos entredamos, hablando una lengua misma, y según las ordenes, que les damos con la seña, con la voz, y aun con sola la intencion. Parten á la busca, figuen el rastro, y hacen una guerra cruel, buelven, y rebuelven ácia todas partes, según lo demanda el lógro de la victoria; tornan á nosotros con ella, y si acaso no la alcanzan, saben, ó aprenden á corregir sus descuidos, y ya enmendados, nos tributan de nuevo su vista, su olfato, su ligereza, y velocidad para descubrir, y asegurar la presa, que es el objeto de nuestros deseos.

Armas de fuego.

En fin, en lugar del arco, y la flecha hemos llegado á idear, y fabricar armas de una ejecucion prompta, y de un golpe inevitable. Se puede decir, con una especie de verdad, que manejamos ya el rayo los hombres,

(**) En Italiano *Piviero*, en Latin *Pardalus*, *Pluvialis*. Algunos le llaman *Chirlo*, ó *Chirlito*; otros *Chorlito Real*.

bres , pues hacemos bolar por el ayte una exhalacion , una centella , y un globo de fuego , que hiere á largas distancias los animales , y los abate á nuestros pies , antes que puedan advertir por el estallido , ni por la luz del fogón , ó de la escopeta , que acompaña , el golpe , que les vá la muerte en él.

El Cab. Hago juicio , segun el gusto que me dá la caza , que se hace un agravio grande á aquellas personas , á quienes se la vedan. Por qué causa este ejercicio está 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 estubiesen dedicados al ejercicio de las armas. Por otra parte la caza no conviene al Pueblo , pues se apartaría de ese modo del comercio , de las artes , y cultivo de la tierra. La caza no conviene á los Eclesiasticos , porque son deudores de todo el tiempo que tienen á los Pueblos , que no los han descargado de los afanes , y cuidados penosos de la vida con limosnas tan abundantes , sino á fin de facilitarles las impetraciones , y ruegos para con Dios , el estudio , y las funciones , y actos propios de su ministerio. La caza se ha guardado sabiamente para aquellos , que deben por su estado gobernar , y defender á los demás , pues han

La caza no conviene al Pueblo , ni á los Eclesiasticos.

llan de este modo , aun en la paz , en el descanso , y en el noble placer 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 , é 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 Maíz, 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 , ó lagar para exprimir las manzanas, pag. 202.
 Estampa de la prensa para exprimir manzanas, ó agraces, pag. 204.
 La Encina verde , ó Mata-Rubia , su follage , y bellota, pag. 268.
 El Olmo , el fresno , y otros arboles desde el folio 272.

INDICE ALPHABETICO

de las materias, que contiene
este quarto Tomo.

A

- A** Bedúl, ó Betulla, pag. 272.
Abeto, pag. 273.
El Abridor, ó Miñeruelo, y la Pavía, pag. 11.
Accion del Ayre, pag. 68.
Acebo, pag. 274.
Acèdera, pag. 35.
Acelga, pag. 36.
Achicoria amarga, pag. 41.
Agua-miel, ó Hydromela, p. 206. Aguardiente,
p. 130. y 206. Aguardiente basto, p. 176.
Jurisdiccion en orden al repartimiento de las
aguas, pag. 256.
Alamo blanco, pag. 272. Alamo negro, ó ne-
grillo, ibid. Alamo Libyco, ó Alpino, ibid.
Alcachofas, pag. 50.
Aleliya, ó Acetofilla, pag. 36.
Almaciga, ó Noviciado para Vides, pag. 153.
El Apio, pag. 41.
Apriscos, ó Rediles, pag. 76.
Arado, pag. 70.
Modo de plantar un arboleda, pag. 262.
Areca, pag. 30.

I N D I C E.

- Arena gruesa, ó con guijas, y casquijo, pag. 83.
 Armuelles, pag. 35.
 Origen de las Artes, pag. 250.
 Ataraceados, y obras de taracéa, ó embutidos,
 pertenecientes á Ebanistas, pag. 243.
 Armas de fuego, pag. 278.
 Abellano, pag. 271. Abellanas, pag. 218.
 Abena, pag. 94.
 Azafrán, pag. 100.

B

- B**alsamo, pag. 233. El Balsamo de Judéa,
 ibid. Balsamo de Tolú, pag. 234. De Ca-
 pahu, ibid. Del Perú, ibid.
 Basura de las calles, ó terruño en que se vierte,
 pag. 75.
 Batatas, y Criadillas, pag. 34.
 Bayas, ó Baccas, pag. 218.
 Bellotas, ibid.
 Belortos, ó especie de vencejos, ó lazos de ma-
 dera, pag. 236.
 Berzas, pag. 37.
 Los Bosques, refugio de bestias feroces, p. 275.
 Borraja, pag. 36.
 Boges, pag. 273.
 Brugnón, ó Miñeruelo, pag. 11.
 Bretones, pag. 38.
 Buglosa, ó Lengua de Buey, pag. 36.

INDICE.

- C
- C**acao, y Chocolate, pag. 224.
- Cal, pag. 83.
- Cachunde, pag. 227.
- Café, pag. 220. Su uso, pag. 222.
- Calabazas comunes, y las totoneras, ó confite-
ras, pag. 52.
- Cañaheja, y Zanahoria, pag. 32.
- Cañamo, y Lino, pag. 101.
- Caracoles, ó Limazas, pag. 163.
- Cardencha, pag. 103.
- Cardos lecheros, y venas de las hojas de las Al-
cachofas, Acelgas, &c. pag. 52.
- Carpe, pag. 269.
- Carpintería, pag. 248.
- Cascarilla, ó bayna del grano, pag. 111.
- Castaño, pag. 269.
- Castina, pag. 83.
- Caza, y su utilidad, pag. 276. Cebo, pag. 277.
- Lazos, ibid. Liga, ibid. Hurón, p. 278. Cetre-
ría, y Caza, ibid. La Caza no conviene al
Pueblo, ni á los Eclesiasticos, pag. 279.
- Cebada ladilla, pag. 95. Cebada otoñal, ó esqui-
nada, pag. 94.
- Cenizas, pag. 77.
- Centeno, pag. 93. Centeno alterado, ibid.
- Cerbeza, y sus ingredientes, p. 196. Agua, ibid.
- Cebada, ibid. Entallecedor, ibid. Atalaya, ibid.

I N D I C E

- Calderas, p. 197. Cuba, ibid. Tapa, ibid. Artesones, p. 199. Levadura, ibid. Cerbeza doble, p. 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. Tán, ó Corteza de Encina, y otros Arboles, ibid. Cortezas para hilar, pag. 230.
- Cotufas, pag. 34.
- Criadillas, y Batatas, ibid.
- Cuestras, y sus utilidades, pag. 127.
- Cultivo del Campo, pag. 60. Cultivo de la tierra, pag. 69.
- Cuquillo, pag. 163.
- Cyprés, pag. 273.
- D**
- D** Atil, ó Nuez del Arec, pag. 228.
- D** Division de las plantas de una Huerta, p. 31.
- Duelas, pag. 238.
- E**
- E** Ncina, pag. 267.
- E** Encina verde, ó coscoja, ó mata-rubia, pag. 274.

I N D I C E.

- Enebro, pag. 268.
 Ensaladas, pag. 38. Sus ingredientes, ó hierbas
 salseras, pag. 41. Ensaladas de hierbas dulces,
 y cocidas, pag. 43.
 Escarabajuelo, ó Cuquillo, pag. 163.
 Escarola, pag. 40.
 Escarcha, pag. 118.
 Escorzonera de España, pag. 32. Escorzonera de
 Francia, ibid.
 Esparragos, pag. 46. Modo de formar un her-
 moso plantel de Esparragos, pag. 47. Espar-
 ragos tempranos, pag. 49.
 Espinacas, pag. 372.
 Estacas, ó cimientos de madera en los edificios,
 pag. 248.
 Estatuaría, y Escultura, pag. 245.
 Estercoladura, pag. 74.
 Estoraque líquido, pag. 234.

F

- F**Abucos, pag. 218.
Fecundidad de la tierra, pag. 63.
 Florestas, y su origen, pag. 210.
 Frambuesas, y Grosellas, pag. 5.
 Fresas tempranas, pag. 3. Gobierno de los Fre-
 sales, pag. 4.
 Fresno, pag. 268.
 Frutas, pag. 1. Frutas de Noviembre, p. 181. Fru-
 tas tempranas del mes de Mayo, p. 3. Frutas
 de

I N D I C E.

de Agosto , p.7. Medios para dar color á las frutas , p.9. Frutas del mes de Septiembre , p.11. Frutas del mes de Octubre , p.15. Frutas de Marzo , y Abril , p.21. Frutas confitadas , p.22. Frutas secas , p.23. Frutas de la tierra , ó reptiles , p.46. Razon de la variedad de las frutas , segun los tiempos , y climas , p.57.

G

Gomas , y Resinas , pag.232.
Granos oleosos , pag.99. Granos trementinos , pag.94.
 Gribouri , ó Pulgón , pag.161.
 Grosellas , y Frambuesas , pag.5.
 La Gualda , pag.103.
 Guindas tempranas , p.4. Guindas de Julio , p.5.

H

HAya , pag.269.
Herrag de los polvos de la corteza de Encina , pag.229.
 Hierbas falleras , p.41. Hierbas finas , y olorosas , pag.42.
 Hojas , p.112. Su uso , p.215. Su caída , p.216.
 El Hombrecillo , ó Lupulo , pag.101.
 Huerta , y la division de sus plantas , pag.216.
 Hydromela , ó Agua-miel , pag.206.

INDICE

L Abór, ó trabajo del Hombre, p.68. Labo-
rés, 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, ó Buglosa, pag.36.

Peligros de los Licorés, pag.207.

Lino, y Cañamo, pag.101.

Limazas, ó Caracoles, pag.163.

Lupulo, ú Hombrecillo, pag.101.

M

MAchas, ó Ruyponces, ó Ryponces, ó
Rayponces, pag.42.

Madera, y su flexibilidad, p.236. Maderas com-
bas, p.238. Hilo de madera, p.240. Textura

de la madera, ibid. Divisibilidad, y pulimen-
to de la madera, p.242. Madera para embu-

tidos, ó taraceados, p.243. Madera para que-
mar, pag.252.

Macis, ó corteza reticular de la Nuez moscada,
pag.220.

Manzanas, pag.14.

Marga, pag.81.

Mastuerzo, pag.42.

Maíz,

I N D I C E

- Maíz , pag. 97.
 Melones , pag. 52. Su cultivo, *ibid.*
 Melocotones, pag. 10.
 El Miñeruelo, ó Bruignon, pag. 110.
 Modo de colorar el Moscatél, pag. 16.
 Mostaza, ó Xenave, pag. 101.
 Melesá, ó Téa, pag. 273.
 Mimbreras, pag. 237. Mimbres, y Mimbreras,
 pag. 272.

N

- U**SO de la madera para la navegacion,
 pag. 249.
 Nabos, pag. 33.
 Nieblas, pag. 117.
 Nogál, p. 271. Nueces, p. 218. Nuez moscada,
 p. 219. Macis, ó corteza reticular de la Nuez
 ò moscada, pag. 220.

O

- O**lmo, pag. 269.
 El Opio, pag. 100.
 Orden de la Labranza, pag. 72.
 Origen de la fecundidad de las tierras, pag. 68.
 Orusco, ó Yushbarba, pag. 274.

P

- P**ago de Viñas, pag. 127.
 Pastél, p. 102. Pastél pequeño de Norman-
 día, *ibid.* Pastél Indico, *ibid.*

INDICE.

- Pavía, y el Abridor, ó Miñeruelo, p. 11.
Pepinos, Calabazas comunes, Totaneras; ó Confi-
terras, pag. 52.
Peregil, pag. 36.
Peras de Eftío, 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 In-
vierno, pag. 19. Peras de Enero, pag. 20. Peras
de Marzo, y Abril, p. 21.
Pimpinela, pag. 41.
Plantas bulbosas, ó de cebolla, p. 44.
Plantones, p. 264.
Utilidades de estos plantíos, p. 265.
Plátano, pag. 269.
Preparacion de las semillas, pag. 89.
Pulgón, ó Gribouri, pag. 161.
Pino, pag. 273.

Q

- Quina, ó Quinquina, pag. 230.

R

- E**L Rábano, pag. 33.
Raíces, p. 110. y 235. Raíces para los Eba-
nistas, y para la Taracéa, ó Atraxia, p. 235. Pa-
ra Carretería, ibid. Para Tintes, ibid. Para la Me-
dicina, ibid.
Rediles, ó Apriscos, p. 76.
Resinas, y Gomas, pag. 233.

INDICE.

La Rofelet , ó Roselina , Pera , pag. 114.
 Rubia , p. 102.
 Ruyponces , ó Ryponces , Rayponces , ó Machas ,
 pag. 42.

S Almuera , pag. 89.
 Sauce , p. 272.
 Saucedál , ibid.
 Sarmientos á estaca , ó sin raíces , p. 153.
 Segadores , p. 119. Siega , ibid. Siega del verde , p. 113.
 Las Selvas , p. 208. Su destino , p. 214. Selvas , y
 Florestas de Francia , y su historia , p. 253.
 Modo de sembrar , pag. 105. Sementera , pag. 88.
 Eleccion de la simiente , ibid.
 Semillas de los arboles para plantar una arboleda , p.
 264. Semillas tremelinas , p. 95.
 Serbál , pag. 268.
 Sydra , pag. 201.

T Abaco , y su historia , p. 104.
 El Tilo , p. 272.
 Substancia del Tilo , del Abedúl , y del Alamo blan-
 co , p. 234.
 Variedad de la tierra relativa á las semillas , p. 64.
 Tierras de labór , p. 71. Tierras rozadas , y quemadas ,
 p. 77. La tierra no es de modo alguno fe-
 cunda por sí misma , pag. 211.
 Toneles , y la razon de su figura , pag. 239.
 Torno , pag. 244.

INDICE.

Trabájo de los Labradores , p. 61. El trabájo necesario para lograr el pan , p.63. Trabájo, ó labór del hombre, pag. 68.

Trigo , pag. 93.

Cascarilla , ó bayna , pag. 111. Hojas , ibid. Cañas, p.112.

Trillo , p. 73. Trilladores , ó Sacudidores , p. 121.

V

VAyna , ó cascarilla , pag. 111.

Variédad de la tierra relativa á las semillas, pag. 64. Variédad de semillas tremefinas, p.95.

Vaynilla , p. 225.

La Veleza , p. 41.

Vencejos , ó lazos de madera , p. 236.

Vendimia , p. 165.

Mezcla , p. 166.

Modo de hacer el Vino blanco con ubas tintas, p. 170.

Bajar , y alzar la prensa , p. 171. Su uso , p. 173.

Podas , p. 174. &c.

Tiempo de podar , p. 155.

Vides , y su cultivo , pag. 151. Plantío , ibid. Plan-

tar farnientos á estaca , ó sin raíz , p. 153. Amu-

gronar , p. 154. Embutir los farnientos , ó mu-

grones , ibid. Labranza de las Vides , pag. 156.

Hundimiento , ó disminucion de la altura , p. 157.

Ingerto de la Vid , p. 158. Tierra nueva , p. 159.

Estiercol , ibid. Atar las Vides , p. 160. Desma-

monar las Vides , p. 126. y 160. Escardar la tierra,

ibid. Insectos enemigos de las Vides , p. 161.

Sie-

INDICE.

- Siega del verde , pag. 113.
Verduras, p. 35.
Verdolaga , p. 42.
Vino , y sus efectos, p. 130. El es causa de la alegría,
ibid. Alma de los combites, 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, pag. 144. Vinos dulces , ó suaves,
ibid. Vino tinto, p. 176. Gobierno del Vino , p.
180. Modo de separar el Vino de las heces , ó
clarificarle, p. 182. Modo de encolar el Vino, ibid.
Vino espumoso, p. 184. Embotellar el Vino , pag.
185. Conservacion , y mantenimiento del Vino,
p. 187. Requisitos de las Cuebas , ibid. Paralelo
del Vino de Borgoña, y el de Champaña, p. 191.
Vino de Enebro , p. 204. Moscatél , por qué las
Abejas , ó Moscas le anteponen á otros racimos,
p. 145. Vinos secos, ó espirituosos, p. 147. Buenas
qualidades del Vino espirituoso, p. 149. Ubas, pag.
16. Modo para conservarlas, pag. 17.

X

Xenabe , ó Mostaza, p. 101.

Z

Zanahoria , y Cañaheja , p. 32.

Zataras, pag. 236.

L A U S D E O.

