Digitized by the Internet Archive
in 2010 with funding from
University of Ottawa

AGRICULTOR INSTRUIDO

COM AS PREVENCOENS
necessarias para annos futuros,

RECUPILADO DE GRAVES AUTORES

*E dividido em tres partes; na primeira
se trata das sementeiras, virtudes das
sementes, e de como se prezervaraõ da
corrupção; na segunda dos arvoredos,
e Vinhas; Breve Tratado da Cultura
dos Jardins; na terceira de todo o gado
maior, e menor, e mais animaes do-
mesticos, suas virtudes, e cura de su-
as enfermidades, e das colméas. &c.*

PELO P M

FR THEOBALDO
DE JSU MARIA

S
515
T5

LIVRO PRIMEIRO

DA ELEIÇÃO DAS TERRAS

PARA AS SEMENTEIRAS;
Virtudes dos Trigos, e mais sementes, e como se perservaráõ de corrupção.

CAPITULO I.

Da eleição das terras para as sementes fructificareem bem.

HE a terra, segundo todos os Naturaes, hum dos quatro Elementos, á qual pelos grandes, e contínuos benefícios, que della recebemos, cha-

A

mas

mamos mái; esta de sua natureza he fria, e secca; e se algumas vezes não está assim, he por causa de algum accidente, que a muda. (1)

As terras, ou são fortes, grossas, e muito boas; ou são de todo estéreis, e infructíferas: ou são medianamente boas, ou más: ou são muito quentes, ou frias por participação do ar, ou temperadas por participarem de ares temperados.

As terras, que são em extremo seccas, ou humidas, cálidas, ou frias; são inuteis para a producção dos fructos, e sementeiras, e o cultivallas será trabalho perdido: como o he os Medicos o curarem enfermidades incuraveis.

CA.

(1) Crescentin. lib. 11. c. 26. Columella lib. 11. cap. 11. Plin. lib. 28. Palladio lib. 1. c. 3. Herrera, &c.

CAPITULO II.

*Dos signaes por onde se conhecerá a
bondade, ou malicia da terra.*

QUasi todos os que escrevê-
rão de Agricultura, dando a-
visos, e signaes para conhecer
a bondade, ou esterilidade da ter-
ra; concordão geralmente, que a
côr não he testemunha bastante para
se conhecer a bondade, ou maligni-
dade della, donde não basta que
seja preta para ser terra de muito
pão.

Pelo que Plinio, Columella, e
outros dizem ser boa terra, e pro-
pria para crear pães a que he pega-
josa, branda, e não areenta; o
que se provará, tomando hum pe-
queno terrão, e molhado com sa-
liva, ou com agua; e se tomará

entre os dedos; e se se pegar como massa será a terra boa, e grossa; porém, se a terra for áspera, e arenosa, não será boa para trigo, e muito melhor sendo juntamente preta, isto se entende, não sendo barreiros de oleiros, ou arneiros: porque, ainda que as taes sejam pegajosas, são inhabeis para produzirem pão por sua extremada dureza, e seccura.

He tambem bom signal de bondade de terra o cobrir-se de grama, e herva, e crear juncos, bisnagas, trevo, cannas, cardos grandes, e malvas, e algumas vezes o piorno, he signal de boa terra para pão, e que as taes hervas sejam bem crescidas, e que a dita terra conserve por muito tempo a humidade, que recebe.

Tambem he signal de boa terra o fazer-se fofa, e tornar-se preta, quando
lhe.

He chove, ou se rega; assim mesmo he bom signal, e experiencia fazer humma cova de tal grandeza, que baste para se plantar humma arvore, e passados tres dias se lançará na mesma cova a terra, que se tirar, e se sobejar terra, he signal de ser grossa, e boa: se não sobrar, he mediana; e se faltar, he fraca, e leviana.

Tambem he signal de boa terra o ser doce, e crear doces aguas, o que se provará pela agua, que nasce della; porque o sabor, que tiver a agua, que della nasce; terá a terra; e porque muitas vezes não nascem aguas em alguns campos, se tomarão alguns terrões da tal terra, e se desfarão em boa parte de agua doce, e depois de assentada, e clara a dita agua se provará, e qual for o sabor daquella agua: tal será o sabor da terra, que nella se desfez.

A

A terra, que produzir alecrim, ou for arenosa, ou cheia de pedras, ou crear pouca herva será froxa, estéril, delgada, e de pouca substancia para crear pão.

CAPITULO III.

Remedios para emendar os defeitos de algumas terras fracas.

OS defeitos das terras por fracas se emendão, lançando-lhe bastante esterco, e o mesmo se fará nas terras frias; e por isso os hortelões arrancada huma planta, e esterçada a terra, a semeão, e plantão outra vez de novo.

Emendão-se tambem os defeitos da terra, pondo-a de alqueve; e deixando-a estar hum anno sem a semear; e se o defeito for por causa das muitas aguas, e humidade da

da tal terra, se lhe farão profundas vallas para dar vazão ás aguas; e se for o defeito por lhe entrar agua salgada dos mares, lhe farão vallados altos, para não entrar agua, e a lavrarão muitas vezes no Inverno para se adoçar.

CAPITULO IV.

Dos tempos convenientes para a Lavoura.

PAra as terras fructificarem bem, diz Theofrasto, que he necessario lavrallas, e cavallas bem, e igualar a terra, e no tempo de muitas aguas semear os altos, serras, e barrocaes, e no de poucas aguas semear os baixos, desfazendo-lhe os terrões.

Paladio diz que a terra se damna muito, se a cavão, ou lavrão muito

to secca, ou mui molhada, porque esta se torna dura, e se perde a semente, e naquella nasce mal, tarde, e cria-se peor.

O modo de lavrar as terras será bom depois de queimado o restolho, ou rossa, tanto que chover por algum tempo, isto melhor nas terras grossas; as terras fracas, e soltas se hão de lavrar no Inverno, para que o Sol na Primavera lhe não seque a pouca substancia, que tem.

As terras grossas se devem revolver nas primeiras aguas para morrer a herva, e se semear ao depois; e os regos fiquem tão iguaes, que apenas se conheça por onde passou o arado.

Plinio diz, que he bom lavrar fazendo vento gallego, porque este faz abrir a terra, e a tempéra: este vento começa em Fevereiro; e du-

dura até o fim de Março, e pelo contrario he máo semear, fazendo ventos Nordestes, ou frios; e cuida muito o Lavrador lavrar antes menos, e bem lavrado, porque lhe será mais proveitoso, de que muita terra mal lavrada, e revolvida; e semee em crescente de Lua.

CAPITULO V.

Qual seja a semente, que se deve semear.

PLinio, e Columella dizem que a semente deve ser nova, pezada, limpa, grada, e escolhida da eira, porque a de muitos annos he vã, e estéril; entre todos os trigos o que for ruivo, e partido tiver a mesma côr; he o melhor para semear; tambem o branco, e o tremez são bons, porém

rêm a seu tempo semeados, e conforme o terreno, que requerem, que são terras frescas, e varzeas.

O Trigo preto tambem produz em alguns terrenos, e terras grossas, para que considerará o Lavrador a força do campo, e tambem o genero da semente, que intenta semear, para que não erre; e se a sementeira for temporã, se deve semear mais rala, segundo Crescentino, e quando for serodia, mais espessa, porque muita della se perde, e affoga com as muitas aguas, e jeadas.

Em quanto á Cevada se deve semear em terras grossas, porque nas taes creará bom grão, grande, e pezado, com tanto que as taes terras sejam soltas, e não lodosas, antes seccas, que humidas, porque esta semente por ter a canna oca, e mui fraca com o muito vicio não
tem

tem força para levantar-se como Trigo.

Tambem diz Crecencio, que não he bom semealla em valles, se não nos altos, por amor dos nublados, que nos valles são mais contínuos, do que em os serros: isto he, de toda a Cevada, que se ha de semear para recolher o grão, que a que he para alcacer se deve semear em varzeas, a que se houver de semear para grão se semeie larga para filhar, isto se entende sendo a sementeira temporã.

O Centeio se deve semear em terras mais fracas, ou arenosas, e se forem ladeirentas melhor, porque se creará com maior vigor; e fortaleza, e produzirá melhor.

O mondar as más hervas, e danosas, e tirallas d'entre o pão deve ser antes que fôrme canna, a qual monda será de muito proveito
aos

aos pães, especialmente em annos vigosos.

O segar estas sementes se fará estando bem sazonadas, e no minguante da Lua, porque então tem menos humidade, que he causa da corrupção.

O segar os trigos estando fortes se fará de gavella, e se conservará até se debulhar, pondo-o amontoado, ou em monte com as espigas para dentro.

A eira, aonde se debulhar o trigo, se fará desta maneira, aplainareis a terra, desfazendo-a muito bem; e depois a borrifareis com fezes de azeite até se empapar nella muito bem, e com hum macho ireis compondo os terrões, que tiver por cima, molhando-a outra vez com as ditas fundagens do azeite a aplainareis com hum macho até que de todo fique plaina,

e

e assim ficará a dita eira livre de ratos , formigas , e hervas , nem tão pouco creará lodo ; outros para o mesmo effeito a preparão com sangue de boi misturado com azeite , e fazendo o mais , que acima fica dito.

CAPITULO VI.

Do Trigo , e suas virtudes.

O Trigo he quente , e humido ; o pão que delle se faz , he o mais conveniente mantimento das gentes , que outro algum pão , por ser mais semelhante á sua compleição ; o Trigo de sua natureza gera humores viscosos , e por isso lhe devem misturar sal , o qual , segundo Avicena , tem propriedade de seccar os humores superfluos , e cortar as viscosidades , alimpar ,
abrir

abrir humores grossos, e resolver as flatulências.

Diz Crescentino, que o Trigo lavado em agua quente, e cozido com leite, e ao depois misturar-lhe mel, ou assucar, comido este alimpa os bofes de humores grossos; a sua farinha misturada com mel, sára as bustellas, e empigens da cara.

Diz Plinio que mettido o pé, ou a mão, que tiver gotta, em hum monte de trigo, se applacaráõ as dores, e que deitado o Trigo cinco dias de molho, ou oito para melhor, lhe mudaráõ as aguas cinco, ou seis vezes, e ao depois espremido por hum panno se ponha a seccar ao Sol em humavazilha o dito licor, e ao depois se fará delle caldo misturado com assucar, e gemas de ovos, o qual bebido fará grande proveito a tysicsos, e a quem
ti-

tiver chagas no peito. A artemija no celloiro livra do gorgulho o Trigo.

CAPITULO VII.

Da Cevada.

HE a Cevada , segundo Plinio lib. 22. fria e secca no primeiro gráo , e por isso a dão aos que tem febre contínua , e aos que tem a mesma procedida de sangue : tem virtude de alimpar as partes interiores ; a agua de Cevada he boa contra as enfermidades agudas , que provém de calor , e abundancia de sangue.

Para que a gotta não corra os mais membros , cozão Cevada em vinagre misturada com marmellos , e fação disto emplasto , que ponhão nas partes para donde
cor-

corre a gotta. A agua de Cevada he muito peitoral, e boa para as enfermidades do peito.

A Cevada, sendo pilada, depois de lavada muito bem, e cozida se espremerá, e o licor, que lançar, se cozerá com assucar, o que será excellente para os que adoecem de enfermidades agudas. O pão de Cevada he de facil digestão, cria sangue limpo, e bom, e dá bom nutrimento, especialmente aos coléricos. *Ita Plinius lib. 22. cap. 25.* As folhas de louro seccas se misturem com a Cevada para se conservar.

CAPITULO VIII.

Dô Centeio.

O Centeio de sua qualidade, segundo Plin. lib. 18. cap. 25. he frio, e húmido, e cheio de viscosidades, tal he o pão, que d'elle se faz, e por isso pezado, e damnoso ao Estomago; requerem muito sal, quando se amassa para fazer menos damno; e antes de se amassar se deve enxugar ao Sol, que esteja bem quente, ou no forno, que tenha algum calor para gastar a humidade viscosa, que tem; requer muito calor no estomago, e exercicio em quem usar a comello.

Diz o mesmo Plinio, que a sua farinha cozida como grude, e assim quente comida, aproveita muito aos que cospem sangue, porque

B

sol;

solda as chagas, donde elle mana; a farinha de centeio engorda muito os bois, e porcos. O Centeio cozido he bom para engordar cavallos, e mulias dado pouco a pouco, e em tempo quente, e de Verão; a sementeira deste deve ser temporã.

CAPITULO IX.

Dos Legumes, e primeiramente dos grãos.

DAmna esta semente muito a terra, e a esteriliza, por ser salgada: assim o diz Plinio, e Crescencio contra Columella; pelo que será bom deitallos primeiro de molho antes de os semear, por quanto assim nascem melhor, e são mais tenros, e a agua seja tibia, ou morna, e as terras, em que se semear, se-

sejão grossas, e humidas, e semeão-se em Crescente de Lua; são bons para restituir a côr, e desfazer as pedras dos rins, e para a debilidade da voz, bebendo-lhe o caldo com assucar, como diz Hypocrates; o seu caldo provoca a urina, he bom para os que tem tericia, porque os faz purgar pela urina; e tambem dizem que bota fóra as lombrigas.

Tambem o seu caldo alimpa os bofes, e resolve as durezas, e applicações do baço, figado, e fel; e sára a gotta coral, como diz Plinio; por quanto esta enfermidade procede do muito humor melancolico, e os grãos gérão cólera, e o augmento de hum humor he corrupção do outro.

Plinio, e Crescentino dizem: Se o corpo tiver sarna, comichão, ou empigens, se lavarão com cal.

do de grãos morno, tirará tudo; o alimpará. Estas propriedades tem todas as tres especies de grãos; porém mais perfeitamente os ruivos, e pretos.

CAPITULO X.

Das Favas.

São estas de muitas maneiras, porque humas são grandes, e outras pequenas, outras pretas, e outras brancas: todas querem o mesmo lavor de terra: crião-se em todos os áres quentes, e frios, mas, conforme diz Theofrasto lib. 8. Hist. as que se semeão em lugares frios, não são mui tenras para se cozerem depois de seccas, e por isso he melhor semear os favaes em lugares quentes, e temperados.

Querem terras grossas de sub-
stan-

stancia, e pegadiças, por quanto nas taes crião muito miollo, e pouca casca, e são mui tenras para se comerem verdes, como seccas. São para ellas as terras novas; e se as semearem em terras fracas, devem-se primeiro estercar as terras com esterco já cortido: melhores são para ellas os valles, do que os lugares altos, por terem mais substancia, e humidade as terras, e receberem mais ventos, para que assim não criem piolho nos favaes.

Os tempos das sementeiras são dous, ou por Outubro, e Novembro, ou depois do meio de Janeiro até o fim de Fevereiro, conforme a qualidade da terra, ou fria, ou quente: Crescentino diz, que a sementeira temporã he a melhor: o modo de semeallas deve ser com bastante distancia humas das outras, deitando-as primeiro de molho,

lho, por quanto filhão muito, e estando de altura de hum palmo, se devem sachar; devem colher-se no minguate da Lua, e depois de bem seccas, deixando-as primeiro arrefecer, para que assim não criem bicho.

As favas verdes são frias, gerão humores grossos, causão dores de cabeça, e flatullencias; as seccas tem as mesmas propriedades, são de má digestão, gerão máo sangue: com a sua farinha engordão muito os bois quando estão fracos; torradas, e muidas, e postas sobre as sobrancellas impedem os humores, que descem aos olhos: partida a fava, e posta sobre a mordedura de algum bicho peçonhento, aproveita muito.

CAPITULO XI.

Das Lentilhas.

AS Lentilhas são frias, e secas, e de má digestão, e grosso mantimento, gérão sangue melancolico, causão dôres de cabeça, e flatullências; as maiores são as melhores.

Devem semear-se em Crescente de Lua em terras fracas, soltas, e enxutas, no mez de Fevereiro, ou Março: colhem-se pelo mez de Junho em Minguante de Lua, e conservar-se-hão sem bicho, lançando-as depois de bem enxutas, e frias ao Sol, e mettidas em vasilhas, que hajão tido azeite; diminuem o sangue, e cólera, e accrescentão a melancolia; são damnosas aos quartanarios, e o seu caldo
he

he melhor do que ellas, para os que enfermarem de abundancia de sangue: pizadas em verdes, e postas no lugar por onde corre sangue, o estancará.

CAPITULO XII.

Dos Feijões, e Tramoços.

OS Feijões se semeão quando se semeão os milhos: requerem as mesmas terras, e culturação, que os milhos grossos; quando bem crescidos, e com muita flor se lhes devem cortar os olhos, para vingarem melhor: são de má digestão, e crião humores grossos.

Os Tramoços requerem terras frôxas, soltas, e arenosas; devem semear-se antes que comece o Inverno; devem guardar-se colhidos em lugar enxuto; estes cozidos

dos são bom mantimento para os bois de Inverno. A sua farinha amassada com mel, e posta sobre o estomago, e lombos em jejum lhe contra as lombrigas; cozidos em vinagre dão boa côr aos signaes das feridas; as suas raizes cozidas em agua, bebendo-a faz urinar, e botar as pedras; a agua em que se cozerem, mata os peicevejos, molhando com ella a parte, aonde os houver.

Para se comerem se deitarão de molho em agua quente, e a mudarão tantas vezes até que fiquem doces, então lhe deitarão algum sal; feito emplasto delles, e posto sobre o cabrunculo, o faz abrir.

CA-

CAPITULO XIII.

Dos Milhos.

O Milho miudo , ou painço se devem semear por Maio, requerem terras frescas , e humidas , e que se semee muito ralo , porque nas outras não se dá tão bem ; o Milho grosso requer as mesmas terras , e que estejam bem lavradas ; póde-se semear em Março , ou Abril em Crescente de Lua ; o colher de todos estes milhos seja antes que de todo a espiga esteja secca.

He todo o Milho de sua natureza frio , e secco ; o pão delle quente he bom , e depois delle frio , he máo ; o Milho miudo conforta o estomago , provoca , e desperta a ourina ; e engorda muito a quem o usa comer ; e he mui
sin-

singular mantimento para pombas, e gallinhas ; os grãos de Milho quentes, e postos sobre a dôr do ventre, em hum panno, são proveitosos ; porém os melancolicos não usem comello, porque gera humor melancolico, como diz Magnino.

O Milho painço, moido, e bebido em vinho tinto he bom para o fluxo do ventre ser mitigado ; o mesmo effeito faz sendo cozido com leite de cabras, e comido duas vezes em o dia antes dos outros manjares.

CAPITULO XIV.

Dos Chicharos, e Ervilhas.

O S Chicharos se crião melhor em lugares alguma cousa frios, antes que muito quentes ; a semente-

teira delles he em Janeiro, ou Fevereiro em terras bem lavradas, e em Crescente de Lua. São de má digestão, e mantimento, o seu grão misturado com farinha de centeio, depois de postos de molho, engordão muito as rezes, porém não se dêem ás taes estando prenhes, porque as faz parir com trabalho, e perigo: a sua farinha misturada com vinho faz os carbunculos.

As Ervilhas querem terra grossa, húmida, solta, e bem lavrada; e junto de rios, ou ribeiras, devem-lhes pôr alguns páos, ou ramos juntos dellas, para que subão, por quanto estendidas pelo chão, apodrecem-lhes muito as ramas; verdes damnão os dentes, e gérão máos humores; secas, e cozidas são melhores.

A melhor sementeira dellas he por Outubro em Crescente de Lua:
de-

devem colher-se em Minguante depois de bem seccas, e guardallas em lugares bem seccos, para que não criem tanto gorgulho.

CAPITULO XV.

Do Linho commun, e Cannamo.

HE o Linho tão proveitoso para as gentes, quanto damnososo para as terras, em que se semeia: este Linho hum se chama abertiço, outro serradiço: devem semear-se por Novembro em terras que não são de regadio, que nestas se póde semear em Fevereiro, ou Março; quer terras desfeitas, ou lavradas muitas vezes, para que assim se destruão as raizes das hervas, e se desfiação os torrões.

O regadio quer tambem terras grossas, e bem esterçadas com ester-

terco velho : póde semear-se nas terras em quanto se colherem nabos pela Quaresma, estercando-a primeiro muito bem ; a Linhaça, que se semear, seja de hum, até dous annos, e guardada em lugar enxuto, e a sementeira se lhe faça muito espessa, por quanto assim sahirá a Linhaça mais limpa, e o linho mais fino.

Quando a colherem, esteja de sezão, e quasi secca, e antes que abra, e de côr bem amarella, e a porão em montes para se acabar de enxugar, e depois de lhe tirarem a semente enxugarão o linho ao Sol, e o levem a cortir em alguma agua corrente, da qual não bebão, por ser pestifera ; e depois de tirado do lago, o atarão pelas pontas, e o porão a enxugar ao Sol, e recolhendo o pizarão a seu tempo, e farão delle o mais ministerio até o aperfeiçoarem. A

A Linhaça he quente, e humida : posta sobre as apostemas , e inchacões , depois de cozida as abre : o Linho serve para vestir , feito roupa , os fios dos pannos (sendo velho) consolidão as chagas postos em cima.

O linho Cannamo he da natureza do linho regadio : deve semear-se em Março , e nas terras frias , e nas quentes por Fevereiro ; ha de se colher quando a semente estiver madura : curte-se da mesma sorte , que o outro linho : as suas teias não soffrem barrella com as outras , por quanto logo se cõrtão.

CAPITULO XVI.

*Das hortaliças, e primeiro
das Couves.*

AS Couves são mui diversas; todas querem o mesmo lavor, e melhor se dão em terras frias; porque nessas não crião tanto pio-lho, querem terras grossas folgadas, e bem estercadas..

As de regadio (diz Plinio) serão maiores, mas não tão saborosas como as de sequeiro: e querem terra limpa de pedras. As Couves se podem semear em Crescente de Lua por Setembro, e Outubro, e regarem-se se não chover: e o transplantalla seja tambem em Crescente de Lua, e em bastante distancia.

Os repolhos querem terra mui-
to

to esterçada, e se devem semear, e transplantar na Primavera, e seja a transplantação junta para cerrarem, quando os dispozerem lhes mettão as raizes em lodo da fonte, ou rio misturado com esterco bem curtido, e quando estiver cerrado o golpearáõ.

Se as couves tiverem piolho, defumando-as com enxofre, cêra, e corno de cabra queimado, tudo em brazas, ou burrifar-lhe as folhas com agua cozida com folhas de oliveira, ou zambujeiro os mata.

São muitas as virtudes das couves, como diz Catão : são contrárias á bebedice comidas antes ; os talos comidos crus alimpão muito os bofes : lavando com a agua em que se correm as partes, e nervos tolhidos os sára, e estende : purgão muito o ventre, e a fleuma, e a cabeça.

C

Pi-

Pizadas as folhas da couve, e postas sobre as chagas as sára, o mesmo effeito faz nas empigens, a sua semente bebida tem virtude contra a peçonha comida, purgão muito o baço comidos, e bebendo-lhe em sima vinho branco; são bons comidos para quem cospe sangue: despertão, e provocão a urina.

CAPITULO XVII.

Das Alfaces.

Querem terra grossa, solta, e bem esterçada com esterco bem curtido, podem-nas semear por todo o anno, regando-as: porém a melhor postura dellas he no Outono, e na Primavera, e que seja o lugar abrigado, e que lhes dê o Sol.

Das

Das Alfaces as crespas são as melhores, e mais doces; dispoñão-se de cinco folhas, e cortem-lhes algumas raizes, e as outras as untem com bosta fresca de boi para se crearem melhor, e mais gostosas.

As Alfaces causão somno comidas cruas, ou cozidas; e se lhe deitatem nas cozidas, e temperadas assucar, serão boas para pessoas delicadas, velhas, e enfermas; por quanto o assucar lhe temperará a frialdade; são de facil digestão, e melhores para os colericos, do que para fleumaticos, ou melancolicos.

Comidas cruas com vinagre refrescão; porém a quem muito as usar comer, causarão conchão, sarna, e falta de vista. Suas folhas postas sobre a erisypéla, não sendo rijo, diz Columella, e Palladio,

são boas; porém consulte-se sempre o Medico, ou Cirurgião, que he o melhor, e o mesmo nas mais medicinas: chicórias querem a mesma terra, e quasi convém com as Alfices em muito; semeão-se em Julho.

CAPITULO XVIII.

Do Coentro, da Hortelã, e Salsa.

O Coentro soffre qualquer terra, porém mais grossa he a melhor; quer mais terras quentes, que frias: semea-se em Fevereiro, Março, ou Abril: de semente velha nasce mais depressa. Galleno diz que pizado, e posto sobre inchações as faz maduras, e que secco, he quente; e verde frio.

A sua semente secca dá bom cheiro aos guizados, impede o
Co.

Coentro a cuspir sangue , alegre muito a quem tem gotta coral ; o muito uso delle verde he mui dannoso , como diz Dioscorides , amagado verde com vinagre livra a carne de corrupção.

A Hortelã se planta de pedaços com raiz , e se conserva de hum para outro anno ; tem virtude quente , e dessecativa ; pizada , e posta no estomago conforta : posta no nariz faz cobrar a respiração , e sentido perdido ; suas folhas seccas , e hebidas em vinho branco matão as lombrigas.

A Salsa se dá em qualquer terreno , he excellente para mostarda para sãos , e doentes ; a agua das suas raizes cozidas desfaz as obstruções.

CAPITULO XIX.

*Dos Espinafres, Ouregãos;
e da Mostarda.*

OS Espinafres querem muito esterco, e terra grossa; são humidos no segundo grão, e frios no primeiro: semear se-hão em mingunte da Lua de semente velha em Setembro, e Outubro, e se regarão sendo necessario: outros delles dizem ser bom para os asmaticos, e impedidos na respiração.

Os Ouregãos querem terra aspera; semeão-se de semente velha; cozidos com vinho, e postos sobre os rins fazem urinar, e resolvem a difficuldade, e retenção da urina o emplasto de Ouregãos, e farinha de cevada, cozido tudo, resolve as inchações: lançados na agua,
em

em que se coze o peixe, lhe dão muito gosto.

A Mostarda quer terra grossa; semea-se basta no Inverno, o pó da mostarda sorvido pelos narizes purga as superfluidades do cerebro, e o mesmo effeito faz comida com vacca depois de pizada, e misturada com vinagre, e miolo de pão molhado, a sua decocção aplaca a dór dos dentes, que nasce da frialdade; quebra a pedra da bexiga; o seu azeite he bom para ciatica, as folhas pizadas com unto de porco disfaz a baceira.

CAPITULO XX.

Dos Alhos, e das Cebolas.

OS Alhos querem terras grossas, arenosas, e enxutas: plantar-se-hão em Janeiro em terra bem fofa, e semeem-se em terra en-

enxuta para não apodrecerem ; em terra de regadio se semearão em Outubro, ou Novembro, em minguante de Lua.

Se os quizerem grandes , lhes cortarão os talos quando já crescidos , ou os torcerão : fazem-se doces semeados com caroços de azeitonas , ou borras de azeite , colher-se-hão em resteas ao ar.

O Alho comido em jejum he contra a peste , e peçonha : applicado á mordedura de cão danado , ou animal venenoso he singular medicina ; a untura feita de sal , e vinagre com Alhos pizados , mata os piolhos , e porcevejos ; Alhos pizados , e misturados com banha de porco , e posto emprasto nos pés cura a tosse antigua ; e posto no estomago a quem tiver lombrigas as mata , e o mesmo fazem comidos com manteiga sem sal ; pendurados
nas

nas arvores impedem o comerem-lhes as aves a fructa.

As Cebolas querem terra grossa, molle, e que tenha substancia doce, arenosa, fofa, e bem cavada, bem estercada antes de se semearem, ou transplantarem.

Para semente se disporão cebolas velhas que dão mais, que as novas; semeão-se por Setembro, Outubro, e Novembro, em dia claro, e sereno em minguança da Lua, e depois do meio dia, e em distancia bastante huma da outra: o regallas seja de manhã antes de lhe dar o Sol: porque o regallas depois do calor do dia as escaldam.

As Cebolas comidas cruas dão appetite, ajudam á digestão; o cumo dellas tomado pelos narizes os purga: a Cebola pizada, e posta com mel sobre as verrugas as
sa-

sára: cozidas causão somno a quem as come, e continuado a sua comida faz moderna.

Comidas cruas causão dôr de cabeça, e fazem perder a memoria; postas cruas em pedaços sobre a carne não a tocarão as moscas, nem criará bichos. Os que tiverem chagas, ou feridas não as comão: assadas, ou cozidas são boas para a rosse.

CAPITULO XXI.

Dos Nabos.

OS Nabos se devem semear em Julho em terra grossa, fofa, e bem cavada, segundo Crescentino: melhor se dão em lugares frios, que quentes. Semeão-se rallos, e para sahirem doces se deitará

a semente de molho. em agua-mel, ou de assucar por tres dias.

Os Nabos grandes, e suas folhas são bons para as rezes comierem; os melhores são mais pequenos: podem-se semear em terra, donde se tiver colhido trigo por Setembro, e Outubro, por quanto dão substancia á terra, e por ser a terra secca, e não de regadio; e semeão-se rallos.

Segundo Columella, os Nabos pequenos de bom gosto, e gentil digestão, e não tão humidos como os grandes, dão maior nutrimento ao corpo, que nenhuma das outras raizes; crião sangue melancolico, e causão flatulencias: provocão a urina, confortão a vista, e cozidos com carne são melhores do que comidos de outra sorte.

CAPITULO XXII.

Dos Rabãos.

Querem terra de substancia ; grossa, e bem cavada ao fundo, e bem desfeita, sem esterco. São millores os que se semeão em Julho de regadio, que os que se semeão no Inverno, ou em Março; segundo Cardano se devem semear em minguate da Lua. Se lhes tirarem as folhas, e lançarem esterco em cima, se farão muito grandes, e gostosos: não se plantarem junto ás vinhas: porque lhe farão grande damno: e da mesma sorte são contrarios ao vinho.

Comidos depois da vianda ajudam a digestão: suas folhas dezo-
pilão o figado, e desfazem a tericia,
por quante fazem purgar pela ouri-
na

na maravilhosamente: as suas folhas cozidas com carne na Primavera são saudáveis: cozão-se primeiro, e expremão-se; e então se deitam na olla.

O gume dos Rabãos sobre o alacrão morrerá: untando-se as mãos com a semente moída não as morderão os alacrãos, ou outros bichos peçonhentos, a tallada de Rabão, posta revezadamente sobre a picadura do alacrão aproveitará muito.

CAPITULO XXIII.

Das Cinouras.

P Aladio, e Crescentino dizem que querem terra grossa, e de substancia, solta, e bem desfeita, são quentes de dura digestão, e pouco mantimento. Devem semear-se

se em crescente de Lua em terra esterçada com muito esterco bem curtido, e em terra arenosa: semear-se-hão em Maio, Junho, ou em Agosto; e ainda nos mais mezes de Outubro, Novembro, e Dezembro.

Semear-se-hão rallas, e regar-se-hão rallas, e regar-se-hão humavez cada semana, se o tempo for secco. Guizadas são boas para a tosse, e contra a hydropesia: assadas, e comidas com azeite, sal, e vinagre são muito gostosas, misturando-lhes canella, as roxas são melhores.

Tem virtude de fazer urinar, e cortar a cólera; todas as cinouras crião sangue melancolico, e por isso não usem dellas muito os que tem semelhante achaque. As suas folhas pizadas, e postas sobre a picadura das abelhas, ou vésperas

ras aproveitão muito. São muito purgativas, e adelgação muito os humores.

CAPITULO XXIV.

Das Aboboras.

AS Aboboras querem terra humida, bem e terçada, e cavada, e que se reguem; fazem-se melhores em terra, que tenha Sol. Diz Columella, que se semeem no fim de Março, ou em Abril, ou em Maio em minguate de Lua, e depois de nascidas se lhe cobrião os pés com montão de terra; e semeem-se fundas.

Crescentino diz que estando muito crescidas, as despoiteis, e darão para pannos, e se a Abobora for branca, lhe ponhão páos, ou ramos para subir a tal planta.

Pa.

Para semente se guarde das primeiras, e mais crescidas, de conservação excellentes, e muito frescas, boas para sãos, e doentes.

Guizão-se com especies, e veras calidas por serem muito humidas, e se lhes diminue a nativa frialdade: em verdes são nocivas a pessoas fleumaticas, e melancolicas, por serem frias, e humidas: atadas em hum panno, e postas de molho, matará a tal agua os percevejos.

CAPITULO XXV.

Dos Pepinos.

SEmeão-se por Março, e Abril; Sou em Maio, e querem a mesma terra, que as aboboras, e a mesma cultura, o regallos seja de sorte, que só na raiz toque a
agua;

agua ; a semente antes de o semearem se lance de molho em leite de cabras , ou agua-mel , e semeando-lhe a ponta da pévide para baixo , darão mais fructo.

Estando grandes , se despontaráõ alguns olhos , para que vingue bem o fructo : estando crescida a rama , os tornarão a soterrar , e repartiráõ para cada parte seu ramo , e deitarão montão de terra no meio. Se depois de darem fructo lhes cortarem a rama , e cubrirem as raizes de muita terra ; no anno seguinte rebentarão cedo , e darão cedo Pepinos.

Os mais verdes , e mais pequenos são os melhores : mettidos em salmoura , diz hum Author , se conservarão verdes todo o anno. As folhas dos Pepinos pizadas , e postas em cima da picadura da centopea , ou cão damnado , he provei-

tosa, misturada primeiro com vinho.

CAPITULO XXVI.

Dos Melões, e das Melancias.

OS Melões querem ares mais quentes, que frios, e que tenham muito Sol, terra grossa, nova, e de substancia; e que esteja folgada, e que seja fóra de arvoredos, plaina, e bem cavada, e desfeita.

Semeem-se de semente bem grada, que será a que deitada na agua não for ao fundo, e que seja nova, deitando as pevides primeiro de molho em agua com assucar, que os fará serem muito doces, se cubrirem com terra as raizes quando os colherem, rebentarão no anno seguinte, ao semear as de pevide,

e darão fructo cedo. Semeem-se em Março, ou Abril, em minguate de Lua, e das pevides do meio do Melão.

O colher os Melões, faça-se de manhã antes de lhes dar o Sol, e antes de estarem de todo maduros, que ao depois se farão maduros de todo; e seja quando se lhe seccar o pé. Suas pevides fazem urinar; e por frios em amendoadas para os enfermos de febres são boas, do Melão se coma pouco, por ser de dura digestão.

As Melancias querem terra arenosa, e grossa; causão cruezas de estomago, e são indigestas, supposto refresca muito.

CAPITULO XXVII.

Dos Cardos.

OS Cardos melhor se dão em terras quentes, que frias: porque regelos os queimão nestas, e sahem ocos: querem terras grossas, soltas, e pegajosas: se lhes quebrarem a ponta quando os semeão; diz Paladio que nascerão sem espinhos.

Semeem-se em crescente de Lua, e ponhão a semente direita, porque de outra sorte posta, nascerão os cardos pequenos desmedrados, e duros: a semente se ponha funda hum palmo no princípio de Março, ou em Abril: e esteja a terra bem esterçada; ponhão-se em distancia bastante para depois de crescidos se poderem alporcar com a terra, que ficar de permeio. Os

Os Cardos são muito bons para sobremeza, porque assentão muito o estomago, desoppilão o figado; engrossão a lingua, dão appetite de comer, e causão somno: quando se beber leite, ou comer em manjar: não comão Cardos, por quanto se colherá no estomago; e fará grande damno. As mulheres que crião se abstenhão de Cardos pela mesma razão.

CAPITULO XXVIII.

Das Beringellas.

Querem as Beringellas terras quentes, bem cavadas, esterçadas, que tenham muito Sol: semeão-se no crescente de Abril, ou Maio: porão em agua morna a semente; e a fomentarão com pannos quentes até deitar grêlo en-

então a semearão funda ; e nascida a regaráo.

São as Beringellas más plantas , e mal acompreicionadas : as roxas , e menores são as melhores , as de muitas pevides são muito más , e nocivas : diz Avicena que gerão humores melancolicos , e causão postemas melancolicas a quem usar muito o comellas : damnão a vista embotão o engenho ; e por isso evitem comellas os melancolicos : porque causão tristeza , e madorra.

CAPITULO XXIX.

*Das Borragens , Celgas ,
e dos Tomates.*

AS Borragens são muito saudaveis , e mais que as outras ortaliças : querem terra grossa , de substancia : semeão-se em Outubro ,
ou-

ou em Abril, e Maio, purificação o sangue, alegrão o coração, e por isso são boas para melancolicos, e fleumaticos: confortão os bofes, alargão a respiração: o mel, que dellas fazem as abelhas he singular, das quaes se diz o seguinte.

Ego berrago gaudia semper ago.

As Celgas querem terra grossa, e humida; diz Columella que se semeem quando as Romeiras estiverem em flor, ou no Estio, são frias, e humidas, dão ao corpo a mesma nutrição; que as alfices: debilitão o estomago, e causão nelle dores; o gumo dellas tira as lendeas, e piolhos da cabeça, e os mata.

Os Tomates são frios, e humidos; querem muito esterco; e agua que os regue; cozidos com peixe lhe dão singular gosto, o mesmo cau-
são

são cozidos com carne: tambem se faz delles gostosa cellada.

CAPITULO XXX.

Do Alecrim.

HE planta de muita virtude: quer Sol, e terra quente, ou temperada, dá-se na má, e boa terra: põe-se por todo o Inverno de ramos pequenos, ou de raiz; cresce muito, deitando-lhe ao pé pó de ladrilho, ou fezes de vinho: não necessita de esterco esta planta. Os ramos do Alecrim, e a sua flor, ou verde, ou secca tem muitas virtudes, o vinho, em que se cozer a flor desta planta, conforta o estomago, resolve os flatos, assenta o vomito, e conforta o cerebro.

Se cozerem a flor desta planta
em

em vinho de anno bem cheiroso, e vermelho puro, e não tenha agua, e beberem alguns tragos delle pelas manhãs sararáõ das enfermidades do estomago, que provierem de frio, e fleuma, e cólera, e lança-
ráõ as pedras, ou arêas da bexiga.

Tambem este licor purgará o estomago, desoppilará o figado, e confortará o cerebro, e mais partes do corpo; e se for a flor cozida em vinho branco, alimpará, e confortará os dentes, e chagas da bocca, lavando com elle se o beberem sarará as enfermidades do peito; bebido com triaga será bom contra qualquer peçonha: suas folhas queimadas com alfazema purifica os ares, e roupas.

CAPITULO XXXI.

Do Salva.

A Salva quer terra , que não seja muito grossa , nem barrenta ; e se a regarem crescerá muito mais : semee-se em Novembro , planta-se de ramo na Primavera , suas virtudes são as seguintes.

Trazida debaixo da lingua a desoppila das fleumas : lançadas as folhas em vinho por tres horas faz o mesmo effeito ao estomago bebendo : alimpão suas folhas os dentes : muito continuada enfraquece o cerebro ; deitados em vinho os gomos duas horas antes que o bebão alegra o coração , e resolve os flatos do estomago.

CAPITULO XXXII.

*Do modo de curar as enfermidades
das plantas, e vinhas.*

P Ara matar a lagarta, e bichos das hervas os borrifareis com cinza de tomentos desfeita em agua: tambem morrerão, defumando a horta com fumo de morangãos queimados, e resteas de alhos, ou com fumo de enxofre, e cêra, e se os taes remedios não bastarem, tomareis miolos de vacca, e borras de azeite, e fervido tudo junto depois de frio borrifareis com esta agua as hervas, ou plantas: he de Anatolio, e provado.

Matarão outro qualquer genero de animaes nocivos ás arvores, ou plantas, ou vinhas, (como diz
Dio-

Diofanes Grego) tomando dous, ou tres deventres frescos de carneiro, e enterrando-os na vinha, ou no campo, donde a lagarta, ou pulgão faz damno, de sorte que rota a pelle fica o esterco a apparecer sobre a terra: e passados dous dias ireis ao tal lugar, e achareis todos estes bichos cevando-se no tal esterco, e os podereis matar, cobrindo-os de terra.

Os piolhos não farão damno ás plantas, e hervas, se no meio dellas plantardes oruga, ou horrifardes com vinagre forte, depois de destemperado, as ditas plantas.

Matareis as formigas, queimando algumas no lugar, donde as houver, e com o máo cheiro das mortas fugirão as vivas: Plinio diz que lhes tapem o buraco do formigueiro com lodo do mar, ou com cinza amassada com agua salga.

gada, e untando o tronco da arvore com fel de boi fugiráõ.

Para os caracoes tomareis ferrugem da chaminé com borras de azeite, e borrifando com isto o contorno das plantas, não chegaráõ a elles: com agua, em que se cozerem tremoços com sal, fazendo o acima dito mataráõ os gafanhotos todos. Florentino diz, que aonde houver nascido artemija, não chegaráõ a fazer damno algum os sobreditos animaes, e bicharia.

LIVRO II.

Das Vinhas , Oliveiras , e dos
mais arvoredos.

CAPITULO I.

*Das terras , e sitios para
as Vides.*

PAra vinhas ha de ser a terra doce , de bom sabor , aonde nasção aguas doces , o que se prova , como acima dissemos no primeiro livro , tratando da qualidade da terra para trigo. (1)

Tambem he boa terra para vinhas aonde se crião bem as arvores ,

(1) Col. lib. 3. c. 18. Virg. Georgicarum, Crescentino lib. 2. c. 2. Plin. lib. 17. c. 3. Paladio lib. 2. c. 9. Herrera , &c.

res, ou plantas caseiras, que se conservão verdes frescas, e de grossos troncos; tambem he boa a terra grossa, e substancial, solta, e não pezáda, as terras que por cima tem arêa, e debaixo barro tambem são boas.

A que com o calor do Verão se abre muito, não he boa para vinhas, porque o Sol, que entra pelas fendas, lhes secça as raizes: tambem he má terra, a que teve vinha velha já perdida, se lhe não arrancarem as raizes velhas, que impedem o pegarem os novos bace-los, e se criarem bem.

Em quanto aos sitios os plainos, e vargeas, as vinhas dão mais fructo, que nos altos, porém o vinho dos altos, e terras montuosas he de mais dura, e melhor, do que o dos valles; as vinhas, que estão direitas ao Nascente na meia ladeira dos montes, dão mais vinho,
do

do que as que estão fronteiras . . .
Meio dia: mas o vinho destas he
melhor, pela uva ser mais madu-
ra; e não apodrecer tanto como
nos valles.

Conforme a qualidade das vides
se elegerá o terreno para se plantar
a vinha; por quanto nem todo o
vidonho fructifica da mesma sorte
em todo o terreno.

CAPITULO II.

*Do tempo de plantar vinhas;
e escolher os vidonhos.*

O Que quizer plantar vinha; ou
outro qualquer arvoredado, ha
de escolher para plantar a melhor
planta, e da melhor casta, que
puder ser; pelo que excedendo má
a semente de trigo, e cevada, que
passa de anno.

Ass:

Assim mesmo esteja de aviso , que nunca ponha a vinha de huma só casta de vidonho ; e repartida a terra , porá em cada parte della muitos vidonhos juntamente desta , ou daquella casta , porque huns querem póda cedo , outros mais tarde : por quanto assim fica melhor para os podadores ; e nem toda a terra lie capaz dos mesmos vidonhos.

O terreno para vinhas deve ser o melhor , que poder ser , cavada , e limpa a terra de raizes , assim de grama , como de outras hervas , e pedras , de sorte que fique limpa , igual , e bem cavada.

O plantar das vinhas seja de bace-lo ; e advirta-se que se o lugar for alto , e secco , e a terra enxuta , farão as cóvas fundas de huma vara e terça , e não mui apartadas humas das outras ; e se o

E

si-

sítio for lugar baixo, e humido, serão as covas mais apartadas humas das outras; e de quatro palmos de fundo.

Humas, e outras covas serão mui largas, porque lançaráõ tantas raizes quanto for a largura da cova; e bom será, que as taes se abráõ hum anno antes para que embebão bastante agua.

Porão cadá bacelo com seu unhamento, velho cada hum de per si em cada cova, entortando-o primeiro ao pôr, e se cubrirá todo de terra, não só o que tiver a vida de velho, mas tambem parte do vidonho novo; e desta sorte crescerá brevemente, e se não perderá.

Se a terra for fria, lancem-lhe hum pouco de esterco bem curtido envolto com a terra; e se for mui rija, misturarão com ella algumas
al-

alcofas de arêa, e lancem-lha ao pé da vide: e se a terra for frouxa, ou arenosa lancem-lhe barro branco, ou vermelho na cova: como fica acima dito; e o melhor será lançar-lhe boa terra, de que barro. -

Convém que ao lançar da terra em a cova apertem com a vide, que se põe, e como as mais arvores; por quanto assim lanção raízes mais cedo, e não a abala, e desarreiga o vento.

Se a terra, aonde se planta a vide for secca, e quente; não acabem de cubrir de todo a cova, para que quando chover possa receber a agua, e embebella em si, e se a terra for húmida; e fria, cubrão de todo a cova até que fique igual com a outra terra.

Os bacelos, que plantarem, para os não disporem, em outra parte, os devem escavar de dous an-

nos por diante , cortando-lhes as raizes , que tanção á flor da terra.

E nas terras seccas , e quentes se podem pôr as vides no Inverno , quando se lhe acabar de todo a folha ; e nas terras frias , e humidas , se deve pôr o bacelo na Primavera , quando queira brotar , e não antes , porque então está a vide mui substancial ; e em Fevereiro se poderão tambem plantar : advertindo que não faça no tal dia muita calma , nem muito frio , nem vento Soão , nem Nordeste , e seja em crescente de Lua.

Não plantem as vides junto a loureiros , ou avelleiras : nem junto a verças ou rabãos , por serem oppositos ás vides , e se seccarem.

CAPITULO III.

Do enrolar, e atar as vides.

EM acabando de pôr as vides, se lhes porão páos de castenho, freixo, pinho, ou amendoeira para as sustentarem, por ser madeira mais rija: de nenhuma sorte sejam páos de loureiro, ou avelleira, como acima fica dito.

Os que atarem a vide aos ditos páos, ou arvore, não a apertem muito, nem com cousa dura, que a córte. Dous são os tempos convenientes, em que isto se póde fazer, ou antes que a vinha brote, ou em se acabando de podar.

CAPITULO IV.

Dos Parreiraes.

Todo o Parreiral , ou vide , que está armado sobre madeira , querem terras humidas , como valles , ribeiras , e terra substancial , e se porão distancia de vinte , ou quinze pés.

Junto a arvores de fructa se não ponhão parreiras ; por quanto deixarão a perder as taes arvores com as suas tisoiras , e rama , e subão no armar as taes parreiras á altura de hum homem , e quando os plantarem fação-lhes as covas bem fundas.

CAPITULO V.

Do tempo, e maneira de escavar as vinhas.

O Escavar he apartar a terra das raizes ao pé da sepa ; ou outra qualquer arvore ; e fação-lhe cova, para que a sepa tome agua bastante no tempo do Inverno ; esta diligencia se fará todos os annos, para que o podador deixe a vide limpa das raizes, que lhe nascem por baixo.

O mesmo se fará ás arvores para que assim se não enfraqueçam, e ponhão força nas raizes, que estão fundas na terra, e se não percam as arvores, ou vinhas com o calor do Estio. Para pulgão vede o livro I. cap. ultimo.

CA-

CAPITULO VI.

Do podar as vinhas.

AS vinhas, sendo velhas, se podem podar antes do Inverno em lhes cahindo a folha, em qualquer quarto de Lua, porque então não chora a vide, e se refarão da madeira necessaria; porém as vinhas novas se podarão sempre em Fevereiro em minguan-te de Lua; por quanto assim darão mais fructo, e chorará menos a vide.

Em tempo de regelos se podará; e por isso quando se póda em Janeiro, ou Fevereiro em dia quente, ou alto, no que se attendará sempre ao sitio, em que está a vinha, e á casta do vidonho, para assim cortar mais, ou menos madeira,
pro-

Procure o podador podar de sorte, que fique igual pezo á sepa na producção dos fructos, alimpando muito bem a vide, e cortando todo o velho, que for necessario; para o que o senhor da vinha escolha sempre os bons podadores.

CAPITULO VII.

Do enxertar das vinhas.

O Enxertar das vinhas deve ser na Primavera, de Fevereiro até o fim de Março: os modos da enxertia são diversos, como também os agricultores, cortando-se a sepa junto á terra, a qual sepa esteja sã, e não corcomida, e enxertarão de garfo, que he o mais seguro, atando com algum panno á roda a enxertia, para que o vento a não mova.

CA-

CAPITULO VIII.

Do tempo de cavar as vinhas.

O Cavar das vinhas deve ser em Fevereiro , e se a terra for rija , se cavará duas , ou tres vezes com cava funda , e de montão , e no fim de Abril se aplainará a terra toda ; arrancando toda a grama , que houver ao pé das seipas , porque as enfraquecem muito.

Paladio diz que parece toda a grama , se cavarem a vinha com enxada de cobre temperada com sangue de bode , e que he mui singular remedio metter porcos nas vinhas no tempo do Inverno , para que comão a grama , e mais raizes de hervas com a força.

Quando fizerem regelos não se cavarão as vinhas , por quanto as
es-

escaldaráo, e sempre a cava deve ser em minguate de Lua.

CAPITULO IX.

Do estercar as vinhas, e desparrallas.

AS terras grossas, e de substancia, ou quentes, e seccas não necessitão de esterco, porque lhes fará mais damno, que utilidade, e sómente se lançará ao pé da sepa, quando a vinha estiver plantada em terra fraca, ou arenosa; o que se fará em todo o mez de Janeiro; e o esterco seja bem curtido, e de annos.

Todo o esterco de gados dura cinco, ou seis annos, e não ha mister tornar a estercar a terra, e quando o lançarem, seja na cova, que fizerem ao pé da sepa com a escava.

Em

Em quanto ao desparrar as vinhas, se entenda que será em grande proveito da sepa, e das uvas; das uvas, por quanto amadureção melhor; e da sepa, porque cobrará mais força: isto se entenda, sendo a vinha forte, e tendo muita folhagem; o deitar sepas de cabeça se poderá fazer em Janeiro.

CAPITULO X.

*Do modo de guardar as uvas,
e fazer as passas.*

ANtes de chover, quando a uva não estiver demasiadamente madura, se colherão os cachos que estiverem sãos, doces, e rigos; e se pendurarão as resteas aonde corra vento de hum a parte á outra, ou se porão sobre palhas de centeio postas sobre taboas.

Pa

Para se passar se colherá a uva da mesma sorte em Agosto em ininguante de Lua, e se colherá a uva grada, e limpa antes que chover, e se deitará ao Sol sobre esteiras de funcho; e estando passada de hum a parte, se voltará da outra.

CAPITULO XI.

Da vindima, e adega.

A Vindima se fará a tempo conveniente de Lua temporã, ou serodia, conforme a qualidade da terra, ou dos sitios, em Setembro, Outubro; e se se fizer a vindima em crescente de Lua, será mais o mosto, porém menos seguro o vinho, que nelle se fizer.

A vindima se ha de fazer de pois de lavadas mui bem as pipas
ou;

ou pesgados os potes, aos quaes se dará mecha; colher-se-ha a uva quando estiver bem madura, clara, e ruiva, bem doce; e os cachos se alimparão de todo o podre; passa, e verde, que nelles houver, ou uvas pedradas.

Quem pizar a uva, seja homem, e não mulher, o qual será de boas forças, e os pés bem limpos; o cozer do mosto sem casca faz melhor vinho, do que cozido com a casca, e jesso no vinho, supposto o conserva, queima o figado, e estomago, cria pedra, e arêas nos rins, causa falta de respiração, e faz sede.

Em quanto ás adegas se advirta; que estejam situadas em partes frias, ou abobadas, aonde corra vento Norte, e que as vasilhas de madeira lavadas muitas vezes com agua do mar fazem melhor vinho,

nho, do que as de barro, porque a agua do mar conserva o vinho, e tira o mofo das pipas; estas se perfumarão primeiro com herva doce.

O cozer no mosto peros, ou camoezas, e lançallos no vinho depois de clare o conserva muito, o mesmo fazem as folhas de rosa depois de seccas; outros lhe lanção da mesma sorte jingibre, ou cannella, ou cravos do Maranhão pizados.

CAPITULO XII.

Como se conservará o vinho, e se lhe dará cõr.

O Vinho branco se fará tinto, deitando-lhe o mosto, que se faz da uva preta, a que chamamos tinta, e do tinto se fará branco, (segundo Aristoteles) se ao cozer do

do mosto lhe lançarem ourégãos, ou uvas passadas.

Para a conservação do vinho, o principal he boa adega, boas vazilhas, e estas bem atestadas, e em cima se lhe lançarão algumas especies cheirosas de bom cheiro: não tenha janella para o Soão, e fecharão a que estiver para o Norte de Inverno; quando trafegarem o vinho seja em dia claro, e lhe deitarão cascas de laranja, ou pero atados em hum panno de sorte, que os possam tirar, passados alguns dias. Feitos em postas arratel e meio de grãos untados com azeite, e cozidos, faz doce o vinho azedo.

O vinho para guardar seja do meio da talha, ou pipa; por quanto (como diz Macrobio) do azeite he melhor o de cima, do vinho o do meio, do mel o do mais baixo, com tanto que não seja a fundajem do pote.

Os

Os vinhos de terras arenosas são de mais dura ; conservar-se-ha o vinho , lançando-lhe em cima algum azeite , e guardando-o do vento Soaõ , porque quando sopra se mudão os vinhos , como também ao rebentar das vides. O vinho moderado conserva a saúde , e forças.

O vinho tinto diz Psinio que he bom para as pessoas enxutas , como são os colericos ; e alguma cousa sanguinhos ; deste podem beber os gotosos , o branco he bom para as pessoas humidas , como são os fleumaticos , e para os que tiverem pedra , ou forem melancolicos.

CAPITULO XIII.

*Das propriedades da vide, e das
uvas.*

AS folhas da parra postas na cabeça causaõ somno, e sendo postas da mesma sorte tiraõ a dôr de cabeça; a agua, que corre da vide, quebra a pedra, e lavando com ella os olhos, os aclara.

As uvas para comer se devem colher de madrugada, ou lançallas em agua fria por algum tempo, as uvas frescas causaõ esquinencia, e dôr de dentes; as muscateis daõ dôr de cabeça, as dependuras saõ proveitosas, as passas de uva preta saõ as melhores, confortaõ o estomago alimpaõ os bofes, e aclaraõ a voz.

C A-

CAPITULO XIV.

Do vinagre, e suas propriedades.

O Vinagre he frio, e secco, he pungitivo, e restringente: o branco he melhor do que o tinto; fasse por corrupção do vinho, ou pondo ao Sol o vinho em alguma vazilha, que haja tido vinagre, ou lançando no vinho algum pouco de vinagre forte.

O vinagre posto nos narizes, empede o vomito, e por isso he bom para os que navegaõ, e para os que não podem reter o alimento no estomago: lavando com elle a carne sentida, a torna aquasi á sua perfeiçaõ.

O vinagre bebido morno he contra o veneno, meliga as terçans, lavando com elle os pulsos: he me-

dicinal para as mordeduras de animaes peçonhentos , bom para a enfermidade da garganta , como são esquinencias tomado em gargalejo ; bebido mata as lombrigas , não usem delle os parelíticos , e gotosos.

C A P I T U L O X V .

Do modo de curar as enfermidades das vides.

SE a enfermidade da vide for interior , que não amadureça o fructo , lhe lançarão nas raizes cinza de vides misturada com bem vinagre , e bastantemente aguado.

Se estiver parte da sepa carunchosa , secca , ou com formigas , cortarão todo o podre até ficar no são , e lhe porão em cima barro amassado com agua em que se co-
são

saõ folhas de zambujo, ou oliveira; ou poraõ junto à vide huma grande ponta de carneiro velho alli se metterão as formigas, e se poderão matar. Sendo exterior a enfermidade; untando com sangue de chibarro o tronco morre a lagarta, ou com cinza com azeite.

C A P I T U L O XVI.

Das oliveiras, azeite, e azeito-
nas.

Querem estas arvores arestemperados, ou serros, que estejam amparados com outros; querem terras de barro, não de oleiros; mas grossos, e algum tanto arenosas; plantem-se de estaca, a qual seja nova; e com olhos bastantes em cima, para rebentarem; podem-se plantar em Novembro, ou

ou Dezembro, e misturem-lhe algumas pedras em a terra, que lancarem na cova, a qual se fará hum anno antes; e seja bem larga.

O zambujeiro se deve enxertar em Abril, ou Maio em crescente de Lua, e de garfo de modo, que usão os agricultores, e que fique o enxerto alto da terra, para o não roer o gado: e ao pé lhe cavarão a terra, e lhe faraõ hum monte ao pé da arvore.

As azeitonas se curtem em verdes; lançadas em agua clara por alguns dias, nos quaes lhes mudaráõ as aguas; e pizando-as se faraõ mais brevemente doces: porém duraráõ pouco ao depois lhes faraõ salmoira, em que as lancem com ouregãos, ou marmelos, ou talhadas de limaõ.

São as azeitonas de má digestaõ, e por isso se devem comer poucas,
lan-

lançando-lhes primeiro ouregãos por cima, que as fazem mui gostosas; dão appetite de comer, comidas sobre os manjares ajudam a dejerir, e socegaõ o estamago.

Em quanto ao azeite o modo de o fazer he sabido por isso escuso insinuallo: dizem que o que se faz de entre mãos, e em taleigo sem se quebrar a azeitona he melhor, porque não toma o sabor da pevide, nem requeima.

O azeite se conserva por muitos annos; se o azeite tiver máo sabor, lhe deitem dentro azeitonas verdes pizadas sem caroço; e se lhe cahir algum rato, se lhe tirará o máo sabor deitando-lhe successivamente coentro secco atado em hum panno. Diz Avicena que, se os gotosos se untarem com azeite velho, se acharaõ melhor; posto sobre as queimaduras do fogo não deixa levantar bexiga. C A-

CAPITULO XVII.

Das Pereiras.

Querem os peraes terras frias , e de substancia , e não barros de oleiro ou greda ; nas terras seccas se plantaõ em Novembro : enxertaõ-se em amendoeira ; tirem-lhe as folhas seccas , que ficaram do Inverno , por quanto dellas se gera o bicho na Primavera.

Das peras são melhores as mais cheirosas , e quanto mais pezarem , melhores seraõ ; tem grande virtude as peras , e seus ramos contra peçonha ; quem as comer não lhe beba agua em sima.

CAPITULO XVIII.

Das Maçans.

S Aõ de muitas maneiras as Maçans; melhor se daõ em ares temperados, que em frios; excepto as camoezas, e peros reaes, querem terras grossas, e de substancia, põem-se de estaca, ou transplantão-se de raiz em distancia de vinte pés.

Se lhes derem as formigas, as mataráõ, e os mais bichos, untando a arvore, com barro misturado com esterco de porco, e fel de vaccas; as que amadurecem no Inverno são melhores, e conservaõ o estamago.

CAPITULO XIX.

Das ameixas.

QUerem estas arvores terras temperadas, e de substancia, e alguma cousa humidas, e limpas de pedras; plantaõ-se em Fevereiro das varas, que arreben-taõ ao pé da arvore, tiradas com raiz, e se poraõ em pouca distan-çia humas das outras por amor dos frios.

Enxertaõ-se mui bem de canudo nas amendoeiras, ou damasquei-ros, ou albicorques: se estas arvo-res tiverem formigas, ou bichos, misturarãõ vinagre com almagar, e com elle em pouca quantidade barrarãõ aonde estiverem porque o muito lhes fará damno; se lhes cahir a fruta verde, lhe metterãõ hu-
ma

ma cunha de zambujeiro verde entre as principaes raizes; as saragoçanas são boas para guardar seccas.

A rezina, ou gomma, que lança de si esta arvore, deitada na tinta, com que se escreve, a assina muito, comidas em jejum quebram a pedra da bexiga.

C A P I T U L O XX.

Dos Damascos, e Albicorques.

OS Albicorqueiros carregão mais de fruta, de que os Damasqueiros; querem terras quentes, de substancia, e abundancias de agua, semeaõ-se de caroço por Outubro, ou Novembro; enxertaõ-se de canudo melhor, que de outra sorte: querem lugares abrigados, são quentes, e humidos; os damascos são os melhores. Para a enfermidade

midade da formiga se veja o remédio assima dito no capitulo das Ameixas.

C A P I T U L O XXI.

Dos Pecegueiros.

Querem estas arvores terra quente, substancial, e humida, ou arenosa, solta, e humida, os ventos, e frios lhes são damnosos, e por isso se dão melhor nos valles, e lugares abrigados, semeaõ-se de caroço por todo o Inverno, e em pouca distancia; em pequenos se cavarão muitas vezes: enxertaõ-se por Maio, ou Junho; se tiverem formigas, ou bichos, tomem cinza com agua ruça, que corre das azeitonas nas tulhas, e barrem com ella ao pé da arvore, ou onde estiverem, ou com ourina

na de boa misturada com vinagre.

Se estas arvores enfermarem se lhes lançará ao pé borra de vinho velho com outra tanta que lhes não faça mal a jeada, lhes lançaráo ao pé esterco; contra as mais enfermidades lhes pendurarão nos ramos empreita de esparto; quem os comer, beba-lhe em cima vinho, ou os lance nelle primeiro deitado o vinho fóra, por quanto nelle fica o mal do pecego.

Seccos são confortativos; o cumo das folhas dos pecegos posto sobre o ventre mata as lombrigas, o azeite, que deitaõ suas pevides; he bom contra a enchaquequa; enxertados em amendoeira duraõ mais.

CAPITULO XXII.

Dos Marmellos.

Querem terras frias , temperadas , humidas , e grossas com abundancia de agua ; plantaõ-se de estaca ; querem-se juntos ; collhem-se em minguante para durarem mais ; cozidos em mosto se conservaõ tambem ; delles se faz mui boa conserva.

As suas propriedades saõ restringir o ventre , e por isso os devem comer os que tem disenteria ; antes de outro alimento , o comidos sobre o alimento , fazem o contrario : o mesmo fazem suas conservas ; verdes saõ contrarios a todo o veneno : o cumo de marmello verde posto sobre a mordedura de algum animal venenoso , he falutifi-

firo ; quando enfermarem-lhe lançarão ao pé agua de azeitonas ruça , que não seja salgada , e com outra tanta agua.

C A P I T U L O XXIII.

Das Romeiras.

Querem estas arvores ares temperados , e quentes ; dão-se em qualquer terra ; com tanto que seja grossa , e de substancia : plantaõ-se em Novembro , ou em Março devem cortar-lhe todas as varas , que arrebentarem ao pé. As de regadio são melhores , como também as chafarisas.

Para não abrirem as romans semeem junto á romeira cebolas albarãs ; se tiverem formiga , ou bichos , untem-lhe as raizes com fel de boi , e se estiverem nas raizes lhes

lhes lançarão esterco de porco misturado com ourina de jumento.

As romans azedas são boas contra as terçans, suas flores, ou cascas cozidas com vinho, lavando com elle as jenjivas, as desincha, e aperta os dentes; o gargarejo das azedas he bom para a esquinencia, as doces são boas para os que tem quartans, porque geraõ colera.

C A P I T U L O XXIV.

Das Cereijas, e Ginjas.

DAs Cereijas são melhores as que chamaõ de Soldado, e das ginjas as garrafaes; querem ares frios, e temperados; daõ-se bem nos serros humidos; querem muita agua: deveni enxertar-se antes que comecem a suar; ao de-
po-

bois de terem suado , e seja en-
sertia de escudo , e por Março.

Querem estas arvores serem ca-
vadas muitas vezes. As cerejas ver-
des abrandão o ventre , as seccas
o restringem : se tiverem formigas ,
hes lançarão humo de beringellas
com outro tanto vinagre , e lan-
cem-no com hum auguador aonde
ellas estiverem ; a sombra desta ar-
vore não he boa : e quem as co-
mer muito , criará lombrigas.

As ginjaes são mui cordiaes , cor-
taõ a colera , e a sua conserva he
excellente tomada pela manhã , são
boas para os que tem terçans ; es-
tas arvores querem os mesmos
ares , e terras , que as cerejas ; e
devem plantar-se de estaca em
Março.

CAPITULO XXV.

Dos Castanheiros.

OS Castanheiros querem terras frias, e humidas: plantaõ-se as castanhas, que daõ, lançando-as primeiro de molho, e enxutas as semeaõ com a ponta para cima; enxertaõ-se de escudo, ou canutilho, saõ as castanhas de grande mantimento, saõ rijas de digerir, conservaõ-se verdes entre arêa.

No Delfinado fazem dellas paõ moendo-as como trigo; assadas se abrandaõ muito, e perdem aquella malicia, que tem; saõ boas para sobre meza; por quanto confortaõ o estomago, ajudaõ a digerir, e urinar. Galeno diz que depois do trigo daõ mais alimento, do

do que outro nenhum paõ; porém saõ flutulentas.

A sombra destas arvores he nociva naõ só a quem se põem a ella, mas tambem ás plantas; agua, que passa por suas raizes faz papeiras; a sua madeira he singular para emmadeiramentos por naõ criar caruncho.

C A P I T U L O XXVI.

Das Nogueiras.

AS nogueiras saõ assim chamadas das de verbo latino Nocere pelo damno, que fazem com sua sombra ás pessoas, e plantas, aonde chega; querem terra preta, solta, e grossa, e valles ao pé de serros, e junto da agua; semeaõ-se por Janeiro, ou Fevereiro, e se forem plantadas, levem bas-

tantes raizes , e cova funda , e larga.

As que tem menos cascas são as melhores , colhem-se depois de abertas quanto mais velhas , quanto piores ; são de má digestão , gerão humores colericos , e causão sonneira , comida huma noz pela manhã em jejum com dous figos passados , humas folhas de arruda cazeira , e humas pedras de sal , he perservativo de ares corruptos , e pestilenciaes , e contra qualquer peçonha , que ao depois se coma.

CAPITULO XXVII.

Das laranjeiras , limas , limoeiros , e cidreiras.

Todo este genero de arvores quer terra preta , e de substancia , e que embeba bem a agua , por-

porque querem regar-se muitas vezes em tempo de calores , e de estio , querem terra bem moida , cavada , e esterçada com esterco bem cortido.

Plantaõ-se estacas de cidreiras em canteiro , e nelle se enxertaõ as ditas arvores de escudo por Abril , ou Maio , se por Junho enxertarem as cidreiras em romeiras , sahirãõ vermelhas.

As laranjas depois de bem cortidas comidas com assucar são salutariferas : de sua flor se faz boa conserva. O çumo de limaõ em pequena quantidade he bom para gastar as arêas , e pedras : tomado de gargarajo com assucar , por ser mui fresco , aplaca a inflamação da garganta : as limãs doces são proveitosas sobre a comida , as cidras são indigestas ; porém comidas de conserva , confortaõ o estomago.

C A-

CAPITULO XXVIII.

*Das Maceiras danafega , ou
Açaifeifas.*

Querem ares quentes , e abrigados , e terras soltas , e froxas ; plantaõ-se por Março , e Abril de seus caroços , ou dos filhos , rebentaõ ao pé.

São quentes , e alguma cousa humidas ; são boas contra a tosse ; e o mesmo a agua ; em que se cozerem , por serem mui peitoraes , e fazerem digerir as materias do peito.

CAPITULO XXIX.

Das Amendoeiras , e Avelleiras.

Querem as Amendoeiras terras enxutas seccas , e arenosas ; nas terras quentes , se criaõ bem , e daõ muito fruto. Põdem semeallas em amendoas amargas no fim de Dezembro , ou Janeiro.

O enxertallas deve ser de canudo , ou de garfo em crescente de Lua em Maio , ou Junho ; são melhores as amendoas , que as nozes , porque não são taõ azeitentas , seccas daõ singular mantimento ao corpo ; confortaõ a vista , alimpaõ o peito , e resolvem as flatulencias.

O oleo das amendoas bebido
que-

quebra a pedra dos rins; misturado com mel tira as sardas do rosto, lançando este oleo nos ouvidos tira a sardez, e zunida dos ouvidos; e se for de amendoas amargas; será melhor.

As Azeleiras querem ar algum tanto quente, dão-se melhor nos altos, que nos valles; planraõ-se de ramo com raiz: saõ quentes, e seccas, e de tardia digestaõ, as novas saõ melhores do que as velhas, o comer muitas faz colera, e dõr de cabeça; picadas, e bebidas com agua mel aproveitaõ contra a toce antiga.

C A P I T U L O X X X .

Das Figueiras.

AS Figueiras querem ares quentes, e temperados, e que não sejaõ as terras mui seccas; as
ter-

terras calidas não são mui boas para as taes: plantaõ-se de estaca nas terras seccas de Inverno, nas humidas na Primavera, e seja a cova bem funda: e deixem pouco da estaca sobre a terra.

Devem cavar se muitas vezes: para as formigas lhes porão manteiga de vacca misturada com almagra, ou lhes deitaraõ nas concavidades fel de boi; se as formigas vierem de fóra, pizem sebo-las alvarans com unto de porco, untem com isto o pé da arvore de altura de hum palmo, e não subiráõ.

O enxertar das Figueiras ha de ser no alto de escudo em Abril, ou Maio, as abeberas são melhores, do que os figos, e os lampos para comer melhor, do que todos, os figos são quentes, e humidos: daõ muita substancia ao corpo, geraõ

raõ humores grossos , saõ de má digestaõ , e contrarios á voz ; os figos verdes pizados com salitre , e farinha tiraõ as verrugas , suas folhas alimpaõ os dentes , esfregando-os com ellas ; o comer muitos figos causaõ opilações.

C A P I T U L O X X X I .

Das Alfarrobeiras.

QUerem estas arvores terras quentes , e beiras do mar , e que estejaõ situadas ao meio dia ; tambem saõ boas para estas arvores as terras , que criaõ palmeiras : daõ-se bem nos serros , e nos valles ; e terras de amendoeiras ; enxertaõ-se de escudo em Maio.

Se lhes der a formiga se usará do remedio assima dito no Capitulo antecedente : colhaõ-se bem

sec-

seccas , e conservalas-haõ estendi-
das em lugar bem enxuto : ver-
des são boas para os homens ma-
ritimos comporem suas linhas , e
redes : seccas astringem o ventre a
que as come , he mui bom inanti-
mento para bois , e bestas , tirando-
lhes primeiro os pés , para que se
naõ affogem.

CAPITULO XXXII.

Das Amoreiras.

Querem estas arvores ares quen-
tes , e temperados , e terra
grossa , enxuta , e de substan-
cia ; nas terras quentes se põem
por Outubro , ou Novembro ; e
nas terras temperadas por Feverei-
ro , e Março ; o melhor plantar
destas arvores he de estaca ; re-
volvendo-a primeiro em esterco de

va-

vacas: as amoras quando estão maduras abrandão o ventre, e o fazem purgar.

Porém danao muito ao estomago, devem comer-se primeiro, que tudo, por serem de ligeira digestão: comidas pela manhã em jejum fazem purgar a colera: o xarope de amoras he bom para gargareijos para os que tem molestia na boca, ou garganta.

O çumo das folhas da Amoreira cozidas em agua chovidiça tira as nodoas de azeite; a raiz cozida em agua abranda o ventre, e deita fóra as lombrigas a quem a bebe; as folhas, e raizes cozidas em agua lavando com ella a boca tira a dôr de dentes.

CAPITULO XXXIII.

De como se haõ de enxertar as arvores.

ENxertaõ-se as arvores segundo as suas qualidades , ou de canudo , ou de escudo , ou de garfo a tempo , que as ditas arvores secaaõ , e daõ bem a casca.

As maceiras , e mais arvores , que florescem em Março , se devem enxertar em Fevereiro , ou em Março em crescente de Lua , segundo a differença dos Climas de canudo ; ao enxertar de escudo se devem cortar em Lua minguaute ; e cortando o tronco da arvore igualmente , se póde fazer a tal enxertia em Março até Junho em crescente de Lua.

O enxertar de garfo se fará em
Maio

Maio em crescente de Lua , e cortado com huma serra o tronco , que fique bem igual , se fará a dita enxertia em crescente de Lua ; mettendo o garfo entre a casca , e o tronco da arvore duro atando , e apertando-o muito , e pondo-lhe em cima barro amassado com agua.

CAPITULO XXXIV.

Das enfermidades das arvores, e seus remedios.

SE as arvores enfermarem por terem demaziado fruto , (diz Escocio famoso Ortelaõ Grego) que faraõ huma capella de avêa com suas raizes , e a poraõ á roda do tronco da arvore , ou tomaraõ caranguejos do mar , e os poraõ no contorno do tronco ; e os apertaráõ com huma pasta de chumbo.

Se

Se as flores , e folhas cahirem da arvore , lhes lançareis nas raizes , cavada primeiro mui bem a terra , palha de faveiras desfeita com agua.

Se alguma arvore estiver enferma , lhe regareis as raizes com borras de azeite misturadas com agua partes iguaes , ou com borras de vinho velho , ou agua cozida com tremoços.

Guardareis as arvores de qualquer damno , que lhe pôde sobrevir , regando-lhe as raizes com fel de boi , e tornando-as a cobrir , ou tomando palha de favas , e outros legumes , misturada com a de trigo , se fará o que assima fica dito.

Guardareis as arvores da pulilha , bichos , ou lagarta , plantando cebolas albarrans em contorno das ditas arvores , e pondo-lhes da
mes-

mesma sorte raminhos de pinho ,
cahirão os bichos , ou untareis com
fel de boi a raiz da arvore.

BREVE TRATADO
D A
CULTURA DOS JARDINS,

*Em que se trata da variedade das
Flores , com que se ornaõ os
Jardins , e Quintaes , e do mo-
do com que se cultivaõ , para
produzir melhor.*

A S flores com que se ornaõ
os Jardins , humas proce-
dem de semente , outras de ce-
bola , e outras de raiz , como
aqui se dirá: humas se semeaõ na
Primevera para o Veaõ , e outras
no Outono para a Primavera , e para
a

a Quaresma : não se semeão as da Primavera no Outono , porque a frialdade do Inverno as não deixa nascer na terra ; e se sahem , se murchão , e morrem com o frio.

As flores que procedem de cebola são as seguintes : Angelica , Assucena , Beladona , Preponsionia , Nârcizo , Junquillos de toda a casta , Campanaditos , Trombões , Jacintos de toda a casta , dobrados , e cingellos , Tulipas , Marquesinhas , Anemolas , Rainunculos , Borboletas , Cabo de boa esperança , ou Raqués , Lirios de toda a côr , e Abelha.

As flores , que procedem de raiz , são os Goivos dobrados , Chagas dobradas , Rosas , Jasmineiros , Caracoes , Azares , Martyrios , Folhados , Mosquetas , Espongeiras , Novêlos , Rosas de Gericó , e Mauritania , Penachos , e Margaritas.

H

As

As flores , que se semeão entrando a Primavera , são as que procedem de semente : Mangeriões , Valverdes , Papagaios , Melindres , Perpetuas roxas (as Amarellas se plantão) Campainhas , Cravinas , Martinetes , Girasol , Ararão , Esporas de Cavalleiro , Cravos , Amores perfeitos , saudades , Violas , Cravos de defuntos , e Boas noites : todas as mais flores fóra destas , se plantão no Outono , que he desde Outubro até Janeiro ; humas cedo para temporans , e outras mais tarde para serôdias ; porque não venhão todas ao mesmo tempo. Os Goivos se semeão na Lua nova de Agosto , como ao diante se dirá.

As flores , que procedem de cebola , tambem se pôdem criar sem terra , em vasos meados de agua , cuidando em mudar a agua de

de quando em quando , para evitar corrupção. Isto fazem alguns curiosos de sua casa , ainda que não prevalecem estas flores tambem , como as que se crião na terra.

Além das sobreditas flores , se matizão os Jardins com Alecrim , Buxo , Murta , Salva , Losna , Beniposta , Tomilho , e Mangerona ; as quaes se plantão na terra desde Outubro até a Primavera , ou de raiz , ou de ramo. Advirta-se , que não pega o Alecrim depois que está em-flor.

Até aqui dissemos geralmente de todas as flores , com que se ornão os Jardins ; agora se dirá em particular de algumas mais cazeiras , e introduzidas , que são Goivos , Cravos , Mangericões , e Jasmineiros.

Goiveiros.

S Emeão-se estes na primavera : quem os quizer dobrados de toda a casta ; tomará a semente de Goivos singellos da haste maior do meio , e os semeará na Lua nova de Agosto para os ter na Primavera do anno seguinte. Os Goivos do primeiro anno são melhores , que os velhos do segundo ; e será proveitoso tirar-lhe as flores , para que se não séquem , e espiguem tão depressa.

Isto , que dissemos dos Goivos , que se escolha sómente de haste maior do meio , se entenderá de todas as mais plantas para serem mais fecundas.

Craveiros.

C Ostumão-se estes alporcar depois de selhe tirarem os Cravos, ficando sem alporcar huma, ou duas hasteas, bem cubertas de terra, e postos á sombra, até criarem novas raizes, por tempo de dous mezes. Pelo S. Francisco se cortão da mãe; e se mudão para outros vasos, cada hum em seu, separados; e logo se regarão para pegarem melhor.

O modo de alporcar os Cravos, he dobrando a haste; fazendo-lhe hum cotarello para enterrar na terra com huma estaca, ou forquilha, dando-lhe primeiro hum corte até o meio pelo nó, e metter-lhe na racha huma folha de Craveiro, para que se não feche: assim ficará enterrado descobrindo sómente

mente a ponta do olho até passar dous mezes, que se corta da mão para se mudar para outra parte com raizes novas. Plantão-se estes alporques em vasos de terra nova.

Os alporques das cravinas, se põem no quarto crescente de Agosto.

Os olhos dos Cravos saloios se plantão na terra em todo o tempo do Inverno, e pegão bem. Do vaso, que tiver muitos olhos, se farão muitos Craveiros.

O mesmo cuidado se terá em regalos no Verão de quando em quando, ainda depois de dar flor, e estarão á sombra. O regar será pelo pé, e não pelas folhas; (só por necessidade) porque a mesma agua os mella, e lhe apodrece as raizes, e os faz amarellos; e sendo pouca a agua tambem se secca. Este regar será de manhã,

e o melhor he de tarde. Advirta-se tambem que o muito Sol lhe come a côr; e para evitar-lhe este damno, convêm muito dar-lhe agua, e Sol com moderação: pelo que será muito util não tenhamos Sol mais que meio dia, pondo-se ao pé de algum muro, ou de outra qualquer sombra. Alguns curiosos lhes põem carapuças de barro, ou de couro para guardallos do Sol.

Durão alguns Craveiros tres e quatro annos, porque os tratão bem, e outros morrem ao primeiro anno, porque lhes não desbastão alguns dos muitos filhos, com que arreventão, e porque lhes cortão a flor; e hasteas rentes da raiz, por onde se secão. Por este respeito, quando arreventão muitos botões, convêm desbastallos, para que fiquem mais viçosos, e
ma-

maiores as poucas hastes que ficão.

Quando crescem as hasteas dos Cravos, se atarão amparadas a humas canas, e lhes cortarão as folhas secas, e lhes escavarão a terra de vez em quando, quando não ha ventos frios, que estes os matão, penetrando suas raizes.

Os Craveiros velhos se terão no Inverno amparados do frio com ramos, ou palhas; e os novos, que ainda não derão flor, com o mesmo frio, e vento prevalecem melhor.

Para que as formigas não persegão os Craveiros (como succede) se porão em janellas altas; ou se porão no chão, levantados sobre mezas, que tenham os pés em vasos de agua, ou em cima de tanques sobre taboas.

Para que não os offenda a bicha cadella, (como faz de noute)
se

se porão humas canas curtas , ou canudos ao pé dos Craveiros , onde se escondem de dia ; e ter-se-ha cuidado de ver os Craveiros pela manhã , para matar a bicha antes que faça mais estrago , ou maior damno.

Grande impertenencia , e trabalho se tem em criar os Cravos todo o anno ; porém pagão-no bem a quem sabe tratar delles ; em Lisboa ha huma pessoa , que ganha para passar todo o anno com esta criação dos Craveiros , e mangericões , no Verão.

Mangericão.

S Emea-se no principio da Primavera , em terra bem movida , e esterçada ; sendo a maior parte esterco de cabras , galinhas , e pombos : convém tirallo do criadeiro
se n°

sendo pequeno , e mudallo para outra parte , onde se possa regar , e escavar a terra nos dias serenos.

Sómente esta planta quer ser regada pelo meio dia ; e quer muito Sol , e muita agua para produzir bem ; e he conveniente tirallo da sombre para onde o Sol lhe dê todo o dia.

Se for regada esta planta com agua , onde estejam revoltos os ditos esterco , produzirá com mais ventagem que os outros , que o não forem.

Quando crescem , lhes irão tosquendo as pontas maiores para não espigarem , e para criarem melhor cópa em pouco tempo. Por-se-hão em hum vaso tres pés juntos , ainda que tambem se fazem grandes de hum só pé , se forem bem tratados.

Para fazer hum Mangericão de
ex-

excessiva grandeza , que cause admiração , se plantará em hum vaso , que não esteja cheio de terra para que caiba , e repreze-se a agua todo o dia , de sorte que sempre esteja cheio ; e sómente de noite se destapará o buraco que deve ter no fundo , que estará tapado com huma rolha muito bem , para enchugar , e de seccar a terra ; a qual rolha , ou torneira , se tira de noite ao Sol posto , e se torna a pôr de manhã quando o Sol sahir.

Com esta astucia nesta planta , tirou muito dinheiro em Lisboa hum homem , que eu conheço.

Jasmineiros.

PO'dem ser de seis castas , ou Galegos , ou de Italia , ou brancos , ou amarellos , roxos , e bu-

bugarins. Estes se plantão ao pé das paredes, onde se segurão seus ramos com prégos para estenderem os muitos braços, e guias que lanção; ou também se estendem sobre latadas.

De hum pé de jasmineiro se pôdem fazer muitos no cabo de hum anno; quantos braços se mergulharem no chão, crião raizes, e se tirão fóra.

Os jasmineiros galegos pagão plantados do ramo, ou estaca no Outono. O jasmim de Italia, deve ser mergulhado (como as Giestas) na terra, quando lhes começa a cahir a folha; e passado o anno, quando já creárão raiz, se cortão da mãe para se mudarem para outra parte: pôdão-se por Fevereiro, Março, para que a seu tempo dêem flores. Também se enxertão de borbúlha.

Ad-

Advertencia I.

A Terra em que se põem flores , será nova , quasi negra , sem barro , nem arêa : se não estiver misturada com esterco bem podre ; regar-se-ha com agua de esterco , que para isto estará preparada em huma tina , ou tanque esterco revolto com agua ; porque assim toma a terra muita força , e substancia para produzir melhor.

Advertencia. II.

T Ambem se advertirá que as cebollas de flores , ou raizes estejam de molho hum dia antes de enterrallas. Quando estas acabarem de dar flor , convêm desenterrallas , e guardar estas cebollas , para se tornarem a plantar a seu tempo ;

po ; ainda que as malvas da India , Valverdes , Mangericões , se semeão todas primeiro em creadeiras para se dispor em outra parte separadamente. Não se entenderá assim com as papoilas da India ; porque estas não se mudão da parte donde se semeão ; estas depois de nascidas , ainda que estejam quatro ou seis , ficará huma só em huma planta.

As malvas da India depois de terem dado flor , cortem-lhe a guia , ou canna , e ficará a raiz para o outro anno , e rebentará melhor , que no primeiro anno , mais cedo , e maior.

Para regar as flores he melhor tempo de manhã , ou de tarde , e o melhor he regar o pé , do que sobre as folhas : para isto he conveniente ter regadores por onde sahe a agua peneirada ; porque não
que-

quebra a terra , nem maltrata as
plantas , como faz sahindo de pan-
cada.

L I V R O III.

Dos gados , e mais animaes domesticos , e colméas.

CAPITULO I.

Das Abelhas , mel , e enxames.

AS Abelhas , querem lugares abrigados , e que suas portas estejam ao nascer do Sol , especialmente em tempo de Inverno ; e que pela outra parte estejam emparadas com algum monte , ou parede. (*)

O sitio em que se devem pôr os cortiços , seja muito limpo com pedra liza por baixo , em que o
cor-

(*) Plin. l. 9. c. 16. Arist. l. 3. de generat. animalium. Crescent lib. 6. c. 18. Virg. lib. 1. c. 4. Georg. Columel. l. 10. c. 2.

cortiço assente ; e aonde haja muito pasto , e abundancia de flores , e donde manem claras , e boas aguas , e longe de gallinhas , e andorinhas , e gado ; e o buraco do cortiço seja pequeno , para que a abelha possa entrar ; e não entre o frio.

Das Abelhas as maiores , e mais compridas são as melhores , e mais castiças , sendo também luzidas , e de côr de ouro , e conformè for o enxame , assim será o cortiço , ou grande , ou pequeno , e bem barrado de tosa de boi , ou barro ; e terá dous pequenos buracos : porque se algum bicho , ou ave se puzer no primeiro para comellas quando sahem , lhes sirva o segundo para o tal ministerio. O crestar será de manhã pela frescura. O tomar os enxames será pondo os cortiços abertos para

1

si-

sima com algum ramo dentro ; e perfumados comervas cheirosas : e se o enxame voar ao alto , lhe atiraráõ com pó de terra ao ar , ou bateráõ as palmas das mãos , e e abaixará.

Ainda que em todo o tempo deve o colmieiro ver , e alimpar destrito bastante ao redor de suas colmeas , com maior vigilancia o deve fazer no tempo da Primavera por quanto então enfermão as abelhas muito , sendo as suas infirmitades tanto mais perigosas , quanto as suas cousas são mais occultas.

O sinal de estarem enfermas he o pouco reboliço , e estrondo dentro do cortiço , e entrarem , e sahirem poucas ; se enfermarem por fracas , assada huma gallinha lha porão dentro , e passados alguns dias tiraráõ os ossos : ou lhes porão
rão

rão farinha cozida , ou cascas de romãs com mel , e vinho , e aquellas em pó. Se o achaque for outro , cozerão alecrim em agua-mel ; e estando frio , o porão em canudos de canna junto aos buracos do cortiço , para que o bebão ; ou tomarão flor de romeira , e pizada com mel untarão com isto a colmea por dentro , para que as Abelhas o comão , e sararão.

Em quanto durar o Verão se abrirão de dez em dez dias as colmeas , e defumarão com bosta de boi , e borrifarão com agua fresca as paredes do cortiço , e seja isto feito em dia claro , quente , e quieto : e o mesmo se fará no Outono , limpando-as de algumas téas de aranha.

O tempo da cresta será quando as Abelhas lançarem fóra mortos e inúteis raugãos , e estiverem as col-

I ii. meas

meas serradas de cera por cima isto se fará , ou no tempo da Primavera , ou do Outono , deixando-lhes sempre no cortiço bastante mel para seu sustento.

As virtudes do mel são alargar a vida á gente velha , e aos muito fracos : e o ser assim se vê nas Abelhas , pois durão dez annos , alimentando-se com mel O mel impede a podridão , se se untar a cabeça com mel , morrerão as lençdeas , e os piolhos.

O mel dá vontade , ou appetite de comer , conforta o estomago ; desfaz os flatos : o mel roçado tem muitas virtudes , como dizem os Medicos.

A cera misturada com azeite se faz della unguento multificativo , tem a cera virtude de resolver , e comida com outro mantimento faz parar o fluxo do ventre :

tre : as Abellas mortas seccas , e pizadas , e depois bebidas em vinho puro livrão das dores de sobreparto , que padecem as mulheres , ás quaes chamão tortos.

CAPITULO II.

Dos Bois , e das Vaccas , e cura de suas enfermidades.

Grandes são as conveniencias , que tem os homens na criação destes animaes para o trabalho do campo , como diz Columella liv. II. cap. I. e outros Authores. Requerem pastos , e terras abundantes de herva , e que os curraes sejam lideirentos , e que os resguardem da muita calura , e muito frio , e que nos curraes , donde dormem , não entrem porcos porque o seu máo cheiro os faz enfer-

fermar gravemente , os castrados são os melhores para o trabalho , e depois de acabarem algum trabalho grande se deixarão descansar algum tempo , e então lhes darão de beber.

Os Bois que se comprarem para a lavoira : sejam de pertos paizes , por quanto provão bem , em ares estranhos aquelles , em que se crião : os bons Bois devem ser de mediana estatura , e de idade de tres annos pouco mais , ou menos , o que se conhecerá por terem já os dentes todos mudados : devem ter os olhos negros , e as orelhas grandes , e o pescoço grosso , de cabeça curta , e peitos compridos , de côr negra , e manços. Dizem que costumão viver treze , ou dezaseis annos.

As Vacas para leite , e criação devem ser de dois annos pouco

co mais , ou menos , e os touros para casta da mesma idade , e de côr preta , grande papeira , e olhos pretos , orelhas pequenas , e de pequenas pontas : do primeiro leite , que derem as Vaccas se não faça caso para manteiga , ou comida.

A comida destes animaes seja boa , limpa , e dada a seu tempo : para que assim não enfermem , e possam servir ao commun uso dos viventes : e livrem-nos de comer malvas no Verão , querem pastar em terras frescas , e no Inverno em terras abrigadas , ou costas de mar : dizem que algumas vezes se acha na bexiga do fel destes animaes huma pedra como hum ovo de côr amarella , e com virtude para desfazer a pedra dos rins , e da bexiga , ácerca disto se consulte o Medico.

Es-

Estão estes animaes sujeitos a muitas enfermidades ; como se verá neste Capitulo. Se enfermarem por muito comer , de que será sinal o terem vomitos , lhes darão a comer alhos agrestes com sal : outros lhes dão a beber incenso moído misturado com vinho.

Outras vezes enfermão , e morrem brevemente por comerem hervas pegonhentas : acudão lhes logo ; dando lhes a beber muito azeite , ou manteiga.

Outras vezes lhes inchão os olhos , e a cabeça de andarem em lugares humidos , e comerem muita herva verde , e se lhes não acodem , morrem : o remedio he sangrallos em humas véas , que tem na lingua , até lançarem muito sangue . e defumallos com incenso , que lhe entre o fumo pelos narizes , ou outro semelhante defumadouro. Se

Se os Bois não tiverem appetite de comer , se lhes lavará a lingua com sal , e vinagre , e se criarem carnosidade debaixo da lingua , a cortarão , e untarão a tal parte com alho , e pizado ; tudo junto , e lavarão a lingua do tal animal com vinho.

Se tiverem colica , o que se conhecerá por darem muitos muguidos , e não poderem socegar em hum lugar , deitando se logo e logo levantando-se se lhes dará a comer cebollas cozidas com vinho tinto : outros lhes dão a beber myrrha com bagos de louro destemperado com vinho : outros lhes dão azeite de nozes , e picar-lhes o couro.

Se bebendo engulrem alguma sambixuga , se estiver na lingua , ou garganta , lhes ceitareis pela bocca azeite morno , e cahirá , e
se

se estiver no estomago , lhes dareis a beber vinagre.

Se se lhes gastar a unha , alimpareis a chaga , tirando-lhe a podridão , e lhe lançareis unto de porco , e gordura da carne de boi derretida , e morna , e lhe poreis humas estopas ; mas não tendo a perna desconjuntada.

Se os Bois tiverem as unhas abertas , se fará unguento de mel , e cera nova , e tormentina , de cada cousa humna onça , e se lhe porá em o contorno da unha por quinze dias . e então por tres dias tres vezes cada dia lhe lavarão a unha com vinho , ou vinagre fervido com mel.

Se o Boi andar coixo por contusão de nervos , lhe fomentarão as pernas com azeite , e sal ; e se a contusão for nos joelhos ; se fomentará a parte com decação de vinha-

nagre quente , ou milho miudo , e linhaça , tudo cozido.

Se os Bois por causa do grande pezo , se lhes lastimarem as pontas , se lavarão junto aos cabellos as ditas pontas com agua , e sal.

Muitas vezes enfermão os bois porque suados do trabalho os metem na agua , para o que será bom o burrifallos na tesra com vinho , e não lhes dar logo de beber , e de nenhuma sorte em agua , donde beberem porcos.

Outras muitas são as infirmitades dos bois que por não ser porlixo não relato , e muitos provém de causas occultas para se evitarem humas , e outras (diz Columella , e outros Authores) se atalharão , e não succederão a estes animaes , se lhes derem sal misturado com o que comerem , o qual os fará digerir , e os alimpará

rá, fazendo-os criar bom cabello ; como se vê no outro gado , e também os fará romoer o alimento , e engordar.

CAPITULO III.

Dos cavallos , e eguas , mulas , e jumentos.

O Bom cavallo , ou potro deve ter a cabeça pequena , de testa alegre , enxuto , e secco de carnes , olhos negros , e sahidos fora , a orelha curta , aguda , e direita o que denota ser animoso , os dentes devem ser pequenos , e subis , e que sejam iguaes , e juntos.

Que tenha o nariz , e ventas bem abertas , e grande aquelle , e que o pescoço suba bem do peito á cabeça , e que não seja de-

ma-

masiadamente comprido , e abundante de cabellos ; e que seja de peito comprido a modo de pomba. Não menos convem que seja bem formado de pernas , as quaes sejam bem formadas de osso , descarnadas , direitas , e altas , e igualmente estendidas dos joelhos até os pés. Os peitos devem ser largos , como tambem os lombos , e cheios de carnes , as partes , que lhes cobrem o ventre , da mesma sorte.

Ultimamente deve ter o passo , elevado , e ligeiro , e ser obediente , manso , e de côr castanha , e escura ; o que for malthado , será indifferente ; como tambem , o que for de todo preto , e isto , que dizemos dos cavallos , se deve entender tambem das eguas.

Em quanto á cura destes animaes , se o cavallo picado não quizer

zer caminhar , e der suspiros , o sangraráõ nas espadoas , e com o seu sangue o carregaráõ os Alveitares Esta enfermidade lhes vem por poeira , que recebem com o vento , ou haverem comido misturadamente com o pasto cousa immunda.

Quando o cavallo enfermar por comer alcarce , ou herva ; tomareis as pelles interiores de tres frangos , e as seccareis bem no forno , e polvarizadas com meia onça de pimenta , e huma onça de incenso fino , misturado tudo em quatro colheres de mel tomará este remedio em hum jarro de vinho morno.

E se enfermar por comer com a herva algumas aranhas , ou largatijas , o fareis correr até suar , e depois de descansar hum pouco o sangrareis no paladar , e lhe dareis a comer alhos do campo cozidos com trigo. Quan-

Quando enfermar das gengivas , lhas esfregareis com barro do melhor misturado com vinagre forte ; e se este animal tussir muito , lhe dareis a comer favas frias com tres onças de manteiga , outras tres de gordura de cabras , e tres cabeças de alhos descascados , cozido tudo com sevada verde , e beberá tres dias isto.

As mataduras dos lombos se curão , esfregando-lhas antes de comer com sal , e saliva : para a dor de estomago tomareis semente de arruda ; e pizada muito bem lha dareis a beber em vinho morno ; para os mais achaques , como colica ; canção , e outras se consulte ; e ainda nestas o Alveitar.

Os animaes mulatinos se devem escolher de boa raça , e que sejam gerados de jumento grande , forçoso , e corpulento , e de boa
côr

côr, e já experimentado : curão-se como os cavallos quando enfermão.

Os jumentos se desmamaráo depois de dous annos ; até os dez annos podem fazer casta : o leite de burra he bom para hecticos.

CAPITULO IV.

Dos Carneiros , e das Ovelhas

A Mansidão , e soffrimento destes animaes quando cordeirinhos se compára a de nosso Redemptor Jesus Christo por Isaias no cap. 53. n. 7. e por isto são muitas suas utilidades , sempre se devem escolher assim as ovelhas , como os Carneiros de côr branca ; porque a lã branca val mais , que a parda , ou preta , por receber aquella qualquer côr.

E

E porque muitas vezes de carneiros brancos nascem cordeiros pretos, ou malhados, se advirra (segundo Plinio) lib. 8. cap. 66. se o carneiro, ou a ovelha tiver algumas malhas, ou nodoas negras debaixo da lingua, ou preta toda a bocca, ou mais della, gerará cordeiros malhados, ou pardos, ou pretos.

Para fazer casta se escolhão os carneiros de testa larga, e muito cheia de lã; olhos negros, e muito lanudos, grandes orelhas, corpo largo, e tambem o pescoço, os cornos muito retrocidos, o ventre muito lanudo, alguma couza de pernas altas e lombos largos.

Columella diz que se a terra for quente he boa para se criarem nella os carneiros mochos; e se fria, os que tem pontas.

K

Das

Das ovelhas se comprarão as de melhor raça, e castiças; estas são as que não tem a lã grosseira, ou diversas cores, e que sejam de dois até tres annos, de corpo grande, e pescoço comprido, pernas longas, olhos pretos, e cobertos de lã, o corpo seja lanudo, e o ventre, das ovelhas as outras refugara como esterellis.

O Curral se porá ao meio dia, e o pavimento se cubrirá de area, e no Inverno se não mudará, nem se tirarão as ovelhas a pastar, se não alto dia depois de se gastar o orvalho, que lhe he muito nocivo: e busque-lhes terras abrigadas de Inverno, e de Verão valles frescos.

A tosquia das lãs far-se-ha em terras quentes, e Austraes no fim da Primavera, ou no meio della, e em terras frias no mez de Julho

lho conservar-se-ha a lá untada com agua salgada, ou agua de tramoços misturada com fezes de vinho.

Para a sarna, ou ronha destes animaes os mudareis dos outros, para que os não inficione este contagio, e esfregareis tres noites os ditos animaes com unguento feito de enxofre, e flores de todos os mezes, partes iguaes, misturado tudo com alcanfor, e claras de ovos duros, e cera, e de cada vez que á noite os esfregardes os lavareis com lixiá; ou salmoura, ou agua do mar, e a ultima-vez com agua doce, e commua.

Se na Primavera tussirem muito, e continuamente; lhes darão de manhã a beber azeite de amendoadas doces misturado com vinho branco, e tudo morno; e lhes darão palha fresca.

K ii

Para

Para a difficuldade de respiração lhes puxaráo pelo naris ; cortem-lhe as orelhas huma primeiro , e depois outra.

Se estes animaes tiverem febre , se cozerá com vinho , e agua o ventre de hum bode ; e dar-lhes-hão a beber o caldo , e os sangrarão na orelha. Para enfermidade fogo volante , se formen-tará o animal com leite de cabras , e apartará dos mais , se beberem sanbixuga , se lhes porá na bocca vinagre forte , e quente mistu-rado com alhos.

Se tiverem alguma postema exterior , e na superficie da carne se lhes porá nesta sal muito mui-do : e posto a derreter com pez , e isto se fará depois de aberta a postema. Se a ovelha estando pre-nhe , tiver a lingua preta ; parirá cordeiro preto ; se branca , bran-
co-

co, se diversas cores, malhado.

Aos cordeirinhos enfermos depois de separados das mãis sendo a enfermidade quentura, se dará a beber o leite das mãis misturado com outra tanta agua da chuva, ou cisterna. O queijo de ovelhas he medianamente bom.

CAPITULO V.

Das cabras, e dos cabritos.

ENtre todas as criações de animais mais as cabras, e os bodes são de menos perigo; porque comem de todas as hervas, e nos annos ferteis engordão mais que os outros animaes, devem resguardar dellas os semeados, e arvoredos, e por quanto a sua lingua he danosa, e o mesmo a sua saliva, e roem tudo.

A

A cabra será boa , se for grande de corpo , ligeira , e de muito cabello , e tiver as tetas grandes , e grossas , em Dezembro se lançará aos bodes para vir a criação na Primavera , e tempo de muito pasto.

Os bodes serão bons , tendo menos de cinco annos , o pescoço cheio , e curto , orelha grande , cabeça pequena. Cabello negro , e muito limpo , e debaixo da barba terão duas verrugas barbu-das.

Em todos assim machos como fêmeas he bom sinal , e de bom , he a côr branca , ou muito vermelha , ou ruiva ; e se tiverem no pescoço mammielhos pendentes formados de sua mesma carne , se as terras forem frias , deve escolher-se gado muito cabeludo , se quentes de qualquer.

Os

Os curraes devem ser em terra aspera, e pedregosa, a miude limpos

A hidropezia das cabras depois de paridas se cura fazendo-lhe alguma incisão, ou abertura debaixo das espadoas, para que lancem a humidade superflua, e depois sarará a chaga com pez derretido.

Os cabritos se devem castrar antes de terem hum anno, sua carne he boa para saões, e doentes; sendo ainda mammoens: e de curveiro: supposto o sal seja bom para as cabras, quando estiverem prenhes se lhes não dê couza salgada, por quanto as fará mover; para terem bons pastos se queimaraõ os montes em Setembro.

Quando enfermarem as cabras por muito, lhes cortarão, e sangrarão as orelhas, ou de alguma
vêa

vêa de algum braço , ou dentre as unhas.

Se tiverem ronha , as apartarão das outras , se untarão com meira , ou com azeite , ou çumo de cebola ; e o azeite seja misturado com agua , e se tiverem sarna muito secca : se andarem disto enfermos , cozerão malvas com azeite , esta agua morna lavarão as cabras tres vezes cada dia , e a porão em lugar quente ; se for inverno.

Se as cabras andarem combalidas , e enfermas dem-lhes a comer sal , e pez tudo moído , para que as faça remoeir , e isto se faça huma vez cada semana até que melhorem ; e se os cabritos tiverem boqueiros por pastarem antes de se enxugar o orvalho , o remedio he tomar hum pouco de cardinho , e misturado com enxundia

dia de gallinha lhes untaráõ com elle os beigos , ou lhes lavarão a boca com folhas pisadas de cipreste misturado com agua.

Para a terceira darão ás cabras sal para que o mastiguem , e remoem. Se alguma quebrar alguma perna , lha encannaráõ , untando-a primeiro com vinho , e azeite empapado em lã xurra , e disto lhe porão emprasto.

O leite das cabras , especialmente : das pretas , he bom bebido para desfazer a dureza do baco , o seu sangue endurecendo he bom para desfazer as aréas , o seu estercor posto em fórma de emprasto sara a siatica : do fumo das suas postas em brazas fogem os animaes venenozos , e d'elle se deve uzar nos seus curraes. O sangue de bode misturado com çumo de hera quebra a pedra dos rins ;

o queijo de cabra he melhor em fresco, e he de facil digestão: posto fresco sobre a mordedura de cão danado, ou outro animal peçonhento tira fóra toda a peçonha.

CAPITULO VI.

Dos Porcos.

DEve o bom lavrador ter porcos, que crie para caza, e para vender; para fazer casta busqueo de focinho pequeno, e largo, e muito enroscado agulha larga, a barriga baixa de grandes nadegas, e curto dos pés, e que todos sejam de humra côr; e se a terra for fria, sejam de muito cabello.

Se as porcas de porcos montezes se cobrirem; os varrões, que parirem, serão bons para fazer cas-

casta; na eleição das porcas se observe o mesmo; que dissemos dos porcos; e que tenham muitas tetas, porque quantas tiverem, tantos parirão: e não as deixem cubrir varrões menos de anno; e para cada dês porcas bastará hum varrão: em o principio de Janeiro, ou Fevereiro lançarão as porcas aos varrões, para que a cria venha em tempo de muito pasto, querem estes animaes criar-se junto de aguas.

Os curraes onde os porcos parirem, devem ser altos, para que os porquinhos não saião delles, e estejam separadas as cabanas das porcas, e no tempo do frio separem os pequenos dos grandes, para que os não matem se deitarem ao recolher.

O castrar dos porcos deve ser na Primavera, ou no Outono em
min.

minguante de Lua depois de seis mezes, ou de hum anno, e o mesmo dizemos das porcas: depois de castrado o animal o porão em lugar quente, e passado tempo, que passe a dor, lhe darão a beber farinha misturada com agua quente; e lhe porão unto com cinza na ferida; quando os quizerem castrar deixem-nos estar hum dia ou dous sem comer; porque o contrario he perigozo.

A carne feita de xacina he melhor do que a fresca, por lhe gastar o sal muita parte da fleumia, e humidade, que a tal carne tem: e porque os porcos são humidos, não devem comer, nem beber hum dia antes de os matarem; e não os matem em tempo de cio, e guardem para os matar no minguante de Lua, e não se corromperá tanto a carne em crescente, e se conser-

servará melhor , e mais tempo.

O matar porcos , e fazer xacina seja em dias claros serenos . e que não sopre o vento de levante , mas sim Norte , ou Nordeste , e assim sahirá boa , e se conservará largo tempo.

Os pernis , ou lacões se fação á parte da outra carne , e se lhe lance sal pisado , e bem moido depois de secco no forno muito bem , em particular , na cova do osso redondo ; e esfreguem bem toda a carne para conserva com sal , para que se lhe entrenhe melhor o sal , e se lhes dem alguns golpes.

Ponhão a carne , ou os pernis bem ordenados , e compostos por ordem succciva , e que o coiro fique para baixo , e na parte superior se lhe deite o sal bastante de sorte , que não toque huma
car-

carne na outra , e ponhão-lhe grandes pesos em cima.

Passados cinco dias , os voltem debaixo para cima , e deitem-lhes de primeiro mais sal , e vejam entre tanto que não arda , e se esquentem a tal carne : entre os coiros dos pernis metão sal nisto.

Se o tempo for sereno , poderão estar mais de doze dias no sal , porém , se o tempo for humido , aos doze dias os tirem da salmoira , e a mais carne se a quizerem conservar enxuta , e lavados os pernis do sal muito bem em agua corrente , sendo o dia claro , e soprando o Norte , as porão ao vento dois dias a enxugar ao menos ; e se quizerem que não crie o toucinho ranço , não o ponhão ao fumo , mas ao ar , os pernis curados ao fumo se adubão melhor : se na saxina der bicho , ou pa-

para que lhe não dê a lavem com azeite misturado com vinagre forte , livrem a saxina de lhe dar a Lua.

A manteiga de porco posta sobre os inchaços , faz madurar inchações , e postemas ; esfregando com ella sem sal a cabeça , mata lendeas , e piolhos ; comida crua a manteiga de porco he contra a peçonha que se comeu : o tutano da queixada de porco tira a dor de dentes , posto em cima do dente ; a ourina de porco javali quando o matão , tirada da bexiga , e misturada com azeite rozado he boa para surdez , e queixa dos ouvidos.

Estão estes animaes sugueitos a muitas infirmitades ; pelo que se tiverem lepras os curaráõ , se lhes alimpará cada dia o curral , e os levaráõ ao campo a tomar ar ;

ar ; e que se revolvão a miudo em agua do mar , ou com sal , e lhes darão a comer farelos misturados com folhas de louro feitas em pequenas partes , misturado tudo com borras de vinho.

A raiz dos gamoins deitada na agua , que beberem , os livra de contagio para a dôr , ou inflammation do figado , os terão sem comer em lugar escuro por hum dia , e noite ; para a febre os sangrarão no pescoço , para a dôr , ou inchação por comerem muita fruta , e podre lhe darão a comer couves , ou alcapartas velhas descascadas , e misturadas com farelos de trigo : para a sarna , ou lendeas do pescoço , os esfregarão com sal moido , misturado com farinha peneirada ; e de trigo.

CAPITULO VII.

Das Gallinhas , e Frangos:

DEve o gallinheiro estar posto em lugar enxuto ; e se tiver alguma arvore no meio , será melhor , e as paredes sejam altas , tenha páos altos alguma cousa da terra , para se pôrem de noite as gallinhas ; alimpe-se a miudo , e tenha para o Nascente a porta , e o mesmo algumas janellas , que de noite se fechem : o lugar , aonde hão de pôr os ovos , tenha bastante palha.

Das gallinhas se devem escolher as negras , ou ruivas : porque as brancas não põe tantos ovos , nem engordão muito , nem são saborosas para a comida ; as gallinhas de matizes de côres tambem são boas ;

L

mas

mas não tanto como as pretas, e loucas, e são as escolhidas, de cabeça grande, grande crista, e benta córada, e de grande corpo, e os dedos dos pés grandes.

O gallo deve ser preto, louro, ou atanado, o corpo firme, a crista direita, o bico curto os olhos pretos com circulo vermelho, a penna do pescoço comprida, e dourada as orelhas grandes, e brancas: pernas grossas, e curtas, e o mesmo as unhas; fez a vista do gallo fugir o Leão, por lhe causar grande dôr.

As gallinhas muito gordas põem os ovos sem casca: não consentão a estas aves o comer uvas, por quanto se tornarão estereis, assim as gordas, como as magras; devem sempre ter água fresca, e cozão-lhe farelos para comerem; e se pastarem pelo campo; lhes darão

rão de comer pela manhã; e á tarde trigo, cevada, milho, e as que estiverem reclusas em gallinheiro, lhes darão na Primavera, e Estio algumas hervas para comerem, ou verças, como couves, alfaces, e outras.

Dos ovos os compridos são bons para se gerarem frangos, e os redondos para frangas, e gallinhas: outros dizem que os veção á candêa, ou aos raios do Sol; e os que tiverem nodoa em cima direita, denota machos; e os que tiverem a tal galladura na ilharga, serão fêmeas.

As gallinhas para tirarem ovos, e criarem devem ser grandes, e não de muitos annos, ou velhas, e ásperas de condição: devem deitallas nos ovos em crescente de Lua, até o enchente, ou Lua chêa nos mezes de Dezembro, Janeiro,

e Fevereiro, que he a melhor criação, que nos outros mezes.

As enfermidades, a que estão sujeitas, são cegueira por velhas; então lhes esfregarão os olhos com sal armonico misturado com cominhos, e mel, tudo partes iguaes.

Para o catharro lhes atravessarão hum penna pelo nariz, e lhes aquestrarão a agua para beber; e com ella quente lhes lavarão os pés.

Para o fluxo do ventre lhes darão a comer pildoras de farinha de cevada, misturado com borra de vinho, e cêra cozido com romans, e marmelos.

Se tiver a gallinha, ou pinto pevide, se lhe lavará o bico com azeite, que tenha estado de infusão, com alguns dentes de alho; e dêm-lhe a comer a herva estophisagria; e abrindo brandamente o bico á gallinha, lhes tirareis a pevide,

começando pela parte superior da língua, e depois a lavarão com vinagre, ou azeite morno.

As virtudes da gallinha, e ovos são as seguintes: a gallinha aberta, e posta em cima da mordedura de animal peçonhento, tira fóra o veneno: o caldo da gallinha he bom para relaxar o estomago; os ovos cozidos duros, fazem o contrario: o fel da gallinha distillado nos olhos, sára as manchas delles. O emplasto de claras, e gêmas de ovos bem batidos, sára as esfoladuras da pelle: as claras de ovos feitas em cinza, e bebidas em vinho, restingem o cuspir sangue, e servem de alimpar os dentes.

CAPITULO VIII.

Dos Pombos, Perus, e Patos.

SAõ os Pombos aves, que mais multiplicão. Os manços melhores, que os trecazes: o pombal em lugar alto he melhor, aonde possa entrar, e sahir levemente a buscar a comida: este esteja fronteiro ao Sol de Inverno, e como tambem os lugares em que criarem: tenham agua perto, e lancem-lhe em lugar plaino a comida, e ponhão-lhe agua; e a parede, em que criarem, esteja liza, e bem rebocada, para que não possam subir as cobras.

Terá tambem o pombal páos atravessados para descansarem de Verão á sombra, e de Inverno se põem ao Sol: e nos buracos, aonde
de

de criação, tenham para fóra algum pedaço de ladrilho para pouzarem quando se recolherem: querem estas aves muita limpeza, e que com escaida quando crião alto se vejam a miúdo.

Das Pombas são as melhores as mais castiças: sete mezes são as que crião; e fazem sete criações, e se nos tres de Inverno não crião por causa dos frios, e regelos: de qualquer côr que sejam são boas: quando criarem, dem-lhes a comer com abundancia milho, e o mais com que se alimentão para tirarem bem criados os seus pombinhos; como he trigo, e alimpadura.

Se enfermarem de piolhos, alimpem-lhes bem o pombal, e perfumem-no com cheiros, e o mesmo farão a seus ninhos: as que tiverem verrugas na cabeça, ou bexigas, lhas tirarão.

São

São as pombas aves de muita substancia: os pombinhos de ninho são quentes, e humidos, e bons para comer, por serem muito substanciaes; o sangue delles dizem acclara a vista.

Os Patos querem para se criarem campos largos, e abundancia de aguas correntes: custão pouco a criar, e rendem muito a quem os cria; para criação se escolhão as patas mais largas, e grossas que puder ser, e sejam de côr branca; porque estas põe mais ovos, e são mais castiças, do que as porcas, por virem estas de casta brava, e os patos sejam de dous annos.

Fação-lhe cabanetas em lugares quentes para pôrem os ovos, e criarem os filhos: para cada tres patas faça em casta terão hum pato; e se deitarem alguns ovos desta ave ás gallinhas os tiraráõ, e não se-
jão

jão mais de cinco, para que a gallinha os possa mover: quando quizerem começar a pôr, as encerrem: por quanto, onde põe hum ovo põe os demais.

Não deitarão ás Patas quando chocarem mais de nove, onze, ou treze ovos, e esteja o lugar enxuto, e quente: o tempo de chocarem he Novembro até Dezembro: e ponhão-lhes de comer, e de beber á bocca de seu ninho; em que tiverem os ovos: gastão trinta dias para tirar os patos.

Os pequenos tenham-nos dez dias em casa, dando-lhe de comer á mão, e guardem-nos de hortigas, porque se as toção os espinhos nellas morrem: aos tres dias de nascidos lhes darão a comer mastruços picados; e nos mais alfaces, pão miudo, e relado, e outras hervas cortadas em partes miudas

das: os lugares semeados se resguardem dos patos, porque com o pasto, e esterco lhes fazem grande damno: são aves muito vigilantes, e com o seu gritar despertarão as sintinellas de Roma adormecidos; engordão-se para comer, com trigo, ou milho.

Os Perus são muito rendosos: porém muito impertinentes ao criar quando sahem da casca, e são pequenos, porque he necessario dar-lhes gêmas de ovos cozidos, e misturadas com farinha de cevada peneirada: na Beira os crião em pequenos com ortigas cozidas com sementes, ou com farelos cozidos com malvas, são aves domesticas, e manças: hão mister campo largo, e verdes pastos para pastarem: sua carne he semelhante á da gallinha, se bem mais dura, e indigesta: requerem o mesmo tratamento,

to , que requerem as gallinhas ;
e quando enfermarem , se curarão
da mesma sorte que acima dissemos
das gallinhas.

F I M.

I N D E C E

De tudo o que contém este livro.

- C**AP. I. Da eleição das terras as sementes fructifiquem bem. *pag.* 1.
- C**AP. II. Dos signaes por onde se conhecerá a bondade, ou malicia da terra. 3.
- C**AP. III. Remedios para emendar os defeitos de algumas terras fracas. 6.
- C**AP. IV. Dos tempos convenientes para a Lavoura. 7.
- C**AP. V. Qual seja a semente, que se deve semear. 9.
- C**AP. VI. Do Trigo, e suas virtudes. 13.
- C**AP. VII. Da Cevada. 15.
- C**AP. VIII. Do Centeio. 17.
- C**AP. IX. Dos Legumes, e pri-

meiramente dos grãos.	18.
CAP. X. Das Favas.	20.
CAP. XI. Das Lentilhas.	23.
CAP. XII. Dos Feijões, e Tra- moços.	24.
CAP. XIII. Dos Milhos.	26.
CAP. XIV. Dos Chicharos, e Ervilhas.	27.
CAP. XV. Do Linho cômum, e Cannamo.	29.
CAP. XVI. Das hortaliças, e primeiro das Couves.	32.
CAP. XVII. Das Alfices.	34.
CAP. XVIII. Do Coentro, da Hortelã, e Salsa.	36.
CAP. XIX. Dos Espinafres, Ouregãos, e da Mostarda.	38.
CAP. XX. Dos Alhos, e das Cebolas.	39.
CAP. XXI. Dos Nabos.	42.
CAP. XXII. Dos Rabãos.	44.
CAP. XXIII. Das Cinouras.	45.
CAP. XXIV. Das Abobaras.	47.

CAP. XXV. Dos Pepinos.	48.
CAP. XXVI. Dos Melões , e das Melancias.	50.
CAP. XXVII. Dos Cardos.	52.
CAP. XXVIII. Das Bringellas.	53.
CAP. XXIX. Das Borragens , Celgas, e dos Tomates.	54.
CAP. XXX. Do Alecrim.	56.
CAP. XXXI Da Salva.	58.
CAP. XXXII. Do modo de cu- rar as enfermidades das plan- tas, e vinhas.	59.

LIVRO SEGUNDO.

CAP. I. Das terras, e sitios para as Vides.	62.
CAP. II. Do tempo de plantar vinhas; e escolher os vido- nhos.	64.
CAP. III. Do enrolar, e atar as vides.	69.
CAP. IV. Dos Parreiraes.	70.

- CAP. V. Do tempo, e maneira
de escavar as vinhas. 71.
- CAP. VI. Do podar as vinhas. 72.
- CAP. VII. Do enxertar das vi-
nhas. 73.
- CAP. VIII. Do tempo de cavar
as vihas. 74.
- CAP. IX. De estercar as vinhas,
e desparrallas. 75.
- CAP. X. Do modo de guardar
as uvas, e fazer as passas. 76.
- CAP. XI. Da vindima, e adega. 77.
- CAP. XII. Como se conservará
o vinho, e se lhe dará côr. 79.
- CAP. XIII. Das propriedades da
vide, e das uvas. 82.
- CAP. XIV. Do vinagre, e suas
propriedades. 83.
- CAP. XV. Do modo de curar as
enfermidades das vides. 84.
- CAP. XVI. Das oliveiras, azei-
te, e azeitonas. 84.
- CAP. XVII. Das Pereiras. 88.

CAP. XVIII. Das Maças.	89.
CAP. XIX. Das Ameixas.	90.
CAP. XX. Dos Damascos , e Albicorques.	91.
CAP. XXI. Dos Pecegueiros.	92.
CAP. XXII. Dos Marmellos.	94.
CAP. XXIII. Das Romeiras.	95.
CAP. XXIV. Das Cereijas, e Ginjas.	96.
CAP. XXV. Dos Castanheiros.	98.
CAP. XXVI. Das Nogueiras.	99.
CAP. XXVII. Das laranjeiras, lima, limoeiros, e cidreiras.	100.
CAP. XXVIII. Das Maceiras danafeça, ou Açafeifas.	102.
CAP. XXIX. Das Amendoeiras, e Azeleiras.	103.
CAP. XXX. Das Figueiras.	104.
CAP. XXXI. Das Alfarrobeiras.	106.
CAP. XXXII. Das Amoreiras.	107.
CAP. XXXIII. De como se hão de enxertar as arvores.	109.
CAP. XXXIV. Das enfermida- des das arvores, e seus reme- dios.	110.

BREVE TRATADO

D A

CULTURA DOS JARDINS,

EM que se trata da variedade das Flores, com que se ornão os Jardins, e Quintas; e do modo com que se cultivão, para produzir melhor. 112.

L I V R O III.

CAP. I. Das Abelhas, mel, e enxames. 128.

CAP. II. Dos Bois, e das Vacas, e cura de suas enfermidades. 133.

CAP. III. Dos cavallos, e eguas, mulas, e jumentos. 140.

CAP. IV. Dos Carneiros, e das Ovelhas. 144.

CAP. V. Das cabras, e dos cabritos.	149.
CAP. VI. Dos Porcos.	154.
CAP. VII. Das Gallinhas, e Frangos.	161.
CAP. VIII. Dos Pombos, Patos, e Pirus.	166.