

«*España*»

When Gabriel Alonso de Herrera (c.1470-c.1540) first published his *Obra de Agricultura* in 1513, it was only the second general treatise on agriculture to have been written in any European language in more than 1000 years; thus, by any standard, a pioneering work. Yet in it he describes an approach to making wine essentially unchanged during that entire millenium; for that matter, in Spain and Portugal today, nearly 500 years later, one can easily find those same techniques in routine use, as they have been, in other words, since the fall of Rome.

Since this cannot be said of any other Western European country, it lends a particular fascination to the study of Iberian wine-making, and to reading Herrera. Like so many of his countrymen of the *Siglo de Oro*, he was a genuine pioneer, yet from a cultural tradition of the most extreme conservatism, and it is an unusual combination.

About his life, not much is known. He was born to an agricultural family in Talavera de la Reina sometime between 1470 and 1480, and speaks frequently about how much he learned from his father about working the land. At about the age of 15, in 1492, he turns up in Granada, apparently under the protection of Hernando de Talavera, appointed archbishop of the city after its fall to the forces of Ferdinand and Isabel in that same year. He remained in Granada for ten years or so, as a student not only of the usual scholastic and classical subjects, but more particularly of agriculture, of which the Moriscos of Granada (whether still Muslim or not) were the generally acknowledged masters.

At the end of that time, by 1503, he was an acknowledged master of it himself, and began a decade of travel and study about which we know little. We do know that by 1513, he had been granted the all-important patronage of Cardinal Ximenes de Cisneros, then the most powerful cultural figure in Spain; had acquired a remarkable knowledge of classical agricultural literature; and had written his *Obra de Agricultura*. Ximenes thought the work important enough not only to publish it at his own expense, but to distribute copies to anyone who he thought might be inspired to improve the agricultural welfare of Spain by reading it.

About his later life we know next to nothing, except that he returned to Talavera, and corrected subsequent editions of his text. It is assumed that his final corrections were to the edition of 1539, and that he died in about 1540. In any case, his *Obra* (or later *Libro*) *de Agricultura* went on to at least a dozen editions in the 16th century alone, and continued to be reprinted, as a manual for practical use, until as late as 1858, 345 years after its first appearance.

::

As usual, I think it's fair at this point to ask why any of this should matter to us now, for other than academic reasons. The answer is the education of the senses, in the profound sense of an *éducation sentimentale* (for which, of course, the equivalent term / a sentimental education / exists in English but is no longer comprehended; perhaps because the process isn't either).

In the case of Herrera, it means to enter through his writing into an intensely tactile imagination of being present in 16th-century Spain. For a wine-maker, it is hard not to smell the fermenting must; not to be intrigued by the details of applying melted pitch to the insides of heated clay *tinajas*; not to wonder at just what it would taste like to flavor white wine with orange blossoms. And it is hard not to come back from such an experience without a deeper and richer sense for what wine / to say nothing of sense, experience, and life itself / might possibly be.

::

#### NOTES:

1. Almost uniquely for any work transcribed on this site, a modern critical edition of this text exists, and so far as I know, is currently in print. It is: *Gabriel Alonso de Herrera, Obra de Agricultura, edición y estudio de José Urbano Martínez Carreras*, Ediciones Atlas, Madrid, 1970. I have relied on it for my biographical summary above, and I strongly recommend it to anyone seriously interested in Herrera. The Carreras text is a transcription of the first edition of 1513, with notes on later additions presumed to have been made by Herrera himself.

2. The transcription which follows, however, is my own, and is taken directly from the Medina del Campo edition of 1584. I have compared it with the Carreras critical edition above; and there are significant differences between the two texts.

3. I have not attempted to indicate all of these differences, but I have enclosed some in red brackets ( [ *así* ] ) which I felt significantly altered the meaning of the text, and did so by way of additions possibly / in fact, probably / not made by Herrera himself.

As examples, in one such addition, he strongly condemns the use of gesso (common to this day in making sherry) as injurious to human health (“matador de todo aquel que lo usa beber”); in another, he warns that because fermenting must is hot, it is “porous”, and therefore easily damaged; in another, he recommends the use of vinegar as a general deodorant for barrels and *tinajas*; in another, he flavors wine with orange zest & flowers, among other things; and yet none of any of this appears in the editions transcribed by Carreras.

Unfortunately, Herrera’s best one-liner (“la vasija para tener vino ha de ser tan limpia y tan lavada como la copa para beberlo” / “containers for making wine must be as clean and well-washed as the glassware for drinking it”) appears to be a later addition as well.

4. As usual, I have transcribed the text precisely as it lies on the page, with the long “s” (“f”), the interchanged “u” and “v” (“lauada” for “lavada”, “vn” for “un”), the tilde (“ ~ ”) to indicate an elision deemed obvious (“ q̃ ” for “que”; “a q̃lla” for “aquella”; “tiēpo” for “tiempo”; and so on). I appreciate that this makes an already difficult text even harder to read; but I really do think it tastes better that way; so, it’s another of those subjective decisions wine-makers have to make, and another reason the education of subjectivity is so important.

∴

C A P. XXI.

**V**Iene ya el tiempo de la vendimia segun las variedades de las rigiones en vnas tierras temprana, en otra tardia y cada tiempo como vemos viene se fin sentir que no ay cosa q̄ mas buele, y de q̄ menos cuydado tengamos y despues da mucha priessa, y entre todas las cosas de lauor del campo la vendimia mucho mas que todas, que mucho va en la cosecha de la vua para la bondad, y perfectiõ del vino, por esso es bueno que algunos dias, y aun meses antes se aparejen las cosas quãdo se pueden auer y valẽ mas barato y aun sean auentajadas, mayormente las que no se dañan. Adereçar cestos para traer la vua, o seras, o toneles, segun el vfo de cada tierra, o cestas, o couanillos para vendimiar y los cuchillos que para otra cosa valen poco para vendimiar seran buenos. En las tierras que vfan cubas es bueno q̄ en el verano les echen los arcos porq̄ entonces la madera encoge, y reuiene y despues con la humedad hincha. Son para ellas mejores los arcos viejos que los nuevos. Pegar asì mismo las cubas y a las tinajas, quando ay barato de oficiales, que despues cõ la priessa no los pueden auer y si los *(f.48.r.)* han hazen lo mal, y tarde, y caro, que mucho va de rogar a ser rogado. En este arte de agricultura y aun en todas las cosas, quien vna cosa haze tarde, todas las otras cosas que della dependen hara tarde y fuera del tiempo, lauar assì mesmo las vasijas con tiempo, que despues las tales que estan limpias con vna agua olorosa que las enxaguen bastara, y de las vasijas, mas abaxo diremos. La vendimia se ha de hazer quando la vua este bien madura, que los que vendimian antes que la vua este perfectamente madura hazen el vino de poca fuerça, y tura, y los que tardan en vendimiar mas de lo que deuen hazen el vino no tal, y turbio, y dulce, y si les llueue malo y hazedasse, y communmẽte lo tal se buelue, por esso han de vendimiar quando esta de sazõ. Lo que se vendimia llouiendo deuen lo apartar de lo otro: porque es de menos tura y bondad. Las seõales que ay para saber quando la vua esta de vendimiar, son estas. Quando la vua esta clara y tostada, y ruuia, y en el gusto dulce, que no tenga nada de azedo, o quando el granillo de dentro ha mudado el color. Si es la vua blanca se para pardilla, y si prieta se para prieta. O en los razimos espeffos facar vna vua, y si en un dia se enfangosta aquel lugar, que no cabe la vua, no esta madura, que aun cresce, mas si el lugar esta tan grande como antes, es seõal de perfecta maduracion. O si estrujando vn grano, o dos, el

grano fale limpio, es señal que esta madura, mas si fale cubierto cō parte de la vua, aun no esta bien madura. Y quando los razimos acoruan mucho los farmientos. Quando la vua esta bien enxuta y rosada, y la han bien enxugado al sol, el vino fera de mas fuerça y tura, y si esta verdiona, o mojada, hazese mal vino y tura poco. Y por effo es bueno que quando la vua se moja la enxuguen al sol, o despues de vendimiado, quando comienza a cozer echandolo en otra tinaja y quedara el agua abaxo, que como es pesada va se a lo hondo, y el vino por ser mas liuiano esta se en lo alto. No cojan la vua rociada, hasta que la enxuge el sol, ni tampoco muy caliente. Enxuta es bien que vaya, que la que va caliente y ardiendo, haze el vino con solano, y por effo los que ponen vua al sol, si esta muy caliente antes la dexen resfriar que la pisen. Si vendimian en creciente, da la vua mas vino, mas es de mas tura lo que en menguante se vendimia. Los que vendimiã siempre traygan cuchillo con que si fuere necessario corten los razimos, que los que no lo traen muchas vezes hazen estas dos cosas, o desgranar, o estrujan el razimo, o a las vezes el peçon es mas duro y correoso, que el farmiēto en que esta, y por tirar del peçon quiebra el farmiento, y mancan la vid. Los vendimiadores siempre tengã este auiso de quitar de los razimos las hojas, los agrazes, lo podrido, lo seco, las vuas apedreadas y añubladas, y lo que ellos a caso no vierē mirenlo los que pisan y desgranar, y limpian el gamellon, o xarayz, y esto las auise siempre el señor, que estas cosas si las dexan dañan mucho el vino, anfi en favor y bondad como en su tura. Anfi mesmo los vendimiadores, sepan bien conocer cada linaje de vuas: porque de aquellas que mandarē coger cojan y no de otras. Y aun porque cada cepa lleua vnos razimos buenos, otra no tales, deuen de lo bueno hazer para vna vasija, y de lo no tal para otra. Lo de los pulgares vaya para lo que fuera escogido, y lo de las varas en otra vasija, y si ay mucha cantidad de los rebuscos, o cencerrones, haga otra para beuer en el inuierno, y si son pocos guardēlos para comer anfi mesmo no mezclan muchos linajes de vuas, que pocas vezes el vino de muchas mezclas dura mucho, mayormente si son diferentes. El vendimiar es de tres maneras. La vna es como hazen en Cordoua que en las viñas tienen sus casas que llaman lagares con sus bodegas y xarahizes y alli hazē su vino y lo cuezen y lo asientan, y al tiempo del traffegar traen lo limpio a casa, y si alli ay bien recaudo que se haga limpio y bien esto es lo mejor de todo, no embargante que en Cordoua ay ruynes vinos, y desto no es la causã el vendimiar, sino los malos veduños de la vuas que quieren tener mas mucho vino q̄ poco y bueno, no ponen viñas quales conuienen a q̄lla tierra, que pues las tierras son grueffas, auian de poner vuas delicadas y *(f.48.u)* gentiles como aluillo, ciguente, castellano,

moscatel, y otras semejantes. Mas si en tierras gruesas ponen uvas gruesas, hazen un vino mas grueso y espeso que vrina de rocin, y no suaua ni de tura, y por esso es mejor en otros lugares de la mesma tierra, no lexos de alli, porque pusieron mejores generaciones de viñas. Digo que es mejor tener casa en la viña tan cumplida, que aya para vendimiar y cozer el vino. Porque mas presto se haze la vendimia, y si ay muchas lluuias presto la traen fotechado, duerme alla la gente, y a la mañana estan mas temprano en la obra, y dexa de trabajar mas tarde, no es menester tanta costa de bestias, ni se desperdicia tanto por el camino, no dando a vnos y a otros, ni se desmofa la uua, mayormente si con ellas caen las bestias y la estruja. Esto tal es bueno para las viñas que esta lexos, q̄ de las que estan cerca de casa, a casa lo pueden traer, y en las viñas que ay este adereço quedase la casca para estiercol para las viñas desque biẽ podrido, y para las palomas si ay alli palomar. En Roma ay otro uso, q̄ tienen en las viñas albercas hechas de ladrillo o piedra bien betunadas, y el suelo, o de argamassa, o bien ladrillado, y algo acostado hazia el vn lado, y de aq̄l cabo otra alberca pequena, a la qual por vn agujero pequeno corre el mosto y aq̄llo trae a casa en sus toneletes, o cantaros de cobre pegados por de dẽtro, y atapados en sus aguaderas, y lo echan en sus tinajas a cozer sin casca, y de las cascas que q̄dan en la viñas, tienen alli su casa, y en ella su bodega pequena y vasijas, y hazẽ alla aguas para la gente que labrare las viñas. Aqui en Talauera y en otras partes van traer la uua a casa, y alli en sus gamellones, o pilas la echan y pisan, y esto es bueno donde no esta la viña mas lexana de a legua, que donde esta la viña mas lexana de casa no es bueno, q̄ se desperdicia mucho mosto, y aun es mas costa. Destas maneras que tengo dicho, aquella use el seõor de la heredad que mejor le pareciere y pudiere hazer. Y agora sea q̄ se haga el vino en la viña, o la pisen y traygan el mosto a casa, o trayan la uua entera. Tengan aparejado en que echen la uua allende del gamello en que la pisan y limpian, q̄ muchas vezes los que descobajan no pueden tanto hazer, q̄nto trae los acarreadores, y ansi pierdesẽ mucho si ay priessa. El que pisare sea hõbre no mujer, mancebo de buena fuerça, que extruxe bien la uua, limpio, trayga muy bien lauadas las piernas, y salga las menos vezes que pudiere del xarayz, y trayga ropa limpia tẽga alguna vara, o sogã atrauessada arriba en que se tenga que no caya. Los que descobajaren sean ansi mesmo personas limpias, que la limpieça es vna de las cosas mas principales que se requiere en el vino. Estos quiten bien los escobajos, y lo que dixere que quitassen los vendimiadores.

¶ Del cozer ay dos maneras, la vna que echan el mosto sin casca a cozer, y desto se haze el vino claro como agua y de mas tura, y no suele tener tantos vicios. Y



porque afsiente bien y falga mas purificado y claro, echen le tanta casca quanto cubra el agujero del canillero, por dōde lo han de trassregar, y sea la tal casca de muy buena vua, o alcen el canillero algo alto para que el afsiento no llegue al tiempo del trasregar, y a esto no le echen cascas ningunas. Lo que se cueze con casca sale mas ruuido de color de oro, y de mas fuerça y no de tanta dura y esto en estando assentado lo trasreguen porque no tome el sabor de la casca, que quanto mas el vino despues de assentado esta sobre la madre tanto es de menos tura, excepto si no es algun vino de malas vuas. Y si lo passan por alguna casca de otra mejor vua, dexelo estar algunas dias porque se haga mejor. Dize el Crecentino, q̄ en algunas tierras vsan a pisar las vuas y con sus escobajos las echan a cozer en sus tinas, lo qual en mucho reprehende y con razon. No es menos lo que yo vi en vn lugar que llaman sancta Maria del campo, que tienen en casa sus lugares, en que caben quarenta, o cinquenta carretadas de vua, y hasta que se hincha aquel lugar, o xarayz echauan en el quanta vua tenian de dos o tres viñas no lo pisauan, y estaua alli la vua entera con sus escobajos, hojas y agrazes, estando anfi tanto tiempo cubriase toda de moho que no auia quien suffreisse el hedor al tiempo que lo pisauan, *(f.49.r.)* y de aquella manera sale el vino mohoso y del mucho verde, por los escobajos y hojas, azedo de los agrazes, y hediondo de toda aquella mezcla mala, y en verdad mejor para derramar en la calle que para beuer. El vino que es de malas vuas, o verdes, comienza mas presto a cozer, y assientase presto, y lo q̄ es de buenas vuas comienza mas tarde, y mas tarde se assienta porque tiene mas fuerça. Muchos ay que al tiempo del cozer el vino ponen las tinajas, o vasijas en que lo cuezen, o en los portales de casa donde quiera que ni se curan que les de el sol, o sereno, mi parecer es que tan guardado ha de estar el vino quando cueze de calor o frio, o sol, o malos ayres, y hedor, como quando esta assentado, y aun mas porque quando cueze esta caliente, [ y entonces esta ello muy poroso y aparejado a corrupcion,] y facilmente concibe y recibe en si qualquier mal olor, y por poco que reciba y se sienta entonces todavia cresce con el tiempo. Y por ende anfi para cozer como para guardar, sea el lugar frio, no humido, ni de mal olor, ni donde aya ayres hediondos, y ni cerca de establos. Y porque viene a proposito dire que tal ha de ser la bodega para guardar el vino. [En algunas partes al pisar echan yeso molido en el vino, y lo tal sale mas blanquezino de color, y no se azeda tan presto, mas el tal vino tiene muchas tachas, abiuia y enciende la salud, quema el higado y daña el huelgo, quema el estomago, y cria piedra y arena en los riñones y bexiga, y es matador de todo aquel que lo vsa beuer.] *(ff. 47.v. 49.r.)*



*De la hechura y tamaño de las vasijas, y del  
tiempo, y manera del pegar las y ansi  
mesmo de la pez.*

C A P. XXIII.

**D**E DOS maneras son las vasijas para cozer, o tener el vino las vnas son de madera que llaman cubas, otras son de barro. De las cubas sale mas oloroso el vino q̄ de las tinajas, mas en las tinajas no se enmohece tanto como en las cubas, ni aun las tinajas tienen en si tanta costa, ni peligro, como las cubas, que las cubas cada año se quieren requerir de arcos y pez a las que lo echan allende desto donde ay cubas, porque muchas vezes rebientan los arcos, o se reçuman. Há de tener aparejadas sogas gordas de cañamo muy fuertes, para que si el arco quebrare, se las echen con sus garrotes, porque aprieten, y tengan cerros de cañamo para rehinchar las junturas si se reçuman y sebo de cabrones, para que con ello vnten las junturas, por que lo tal tiene mucho cuerpo, y cierra mas que otro ninguno. Deue dormir el bodeguero donde cubas huuiere, o requerirlas muy contino, porque si alguna destas cosas acaeciere acorra presto. Las tinajas son mas seguras, porq̄ muy pocas vezes rebientan y son de poca costa, que vna vez que las peguen dura la pez diez, y quinze, y veynte años. Quieren ser hechas de vn barro arenisco, digo barro fuerte, mezclado con arena menuda, y sean muy cozidas, que seran mas ligeras de traer de vn cabo a otro, y no beuen el vino. Y miren que no sea de barro que hiede presto el agua, que lo tal corrompe presto el vino. Las vasijas que son para cozer han de ser anchas de boca, grandes y ventrudas, y las que son para guardar el vino angostas de boca, altas de cuello, y bien redondas antes sean de mediano tamaño y grandeza, que grandes, que mejor es tener muchas vasijas de mediana medida, que pocas y grandes, que las que son de mediana marca, mas presto se gastan quando las abren, que vendiendo que beuiendo el vino, y en las grandes primero se daña que se acabe de gastar. Y vemos muchas vezes que si de vna tinaja grande hinchén dos o tres pequeñas, que lo de vna se daña, y lo de otra esta muy sano y singular, y por esso es mejor auenturar lo poco que lo mucho, lo vno de vna vasija que lo de todas estando en vna, que mas ayna se daña vna que dos, ni tres. Y para conseruar bien el vino, toda vasija ha de estar muy pegada, [mas es muy bien, porque la pez da mal fabor al vino, que primeramente echen en ella lo que quita el amargor, y que ante

(f.50.r.) que echen vino la lauen con muy buē vinagre algo caliente, q̄ le quitara todo aquel fabor, o al tiempo que derriten la pez echaren en la olla vn açúbre de muy buen vinagre que cueza y se gaste alli. Y aú esto es bueno para los odres y botas, y otras vasijas, para que no hagan el vino del fabor de la pega. Y aun el vinagre quita el moho a las vasijas, y tiene con ello mayor fabor el vino.]

¶ *La manera de empegar las uafijas, y primeramente las cubas.*

**S**I es cuba vieja, han la de raspar muy bien por de dentro, y quiten bien todas las orruras, y pez vieja, mas si es nueva no ha menester esta diligencia, y tengan la al sol algun dia antes que la enarquén, y despues de bien requerida de arcos, y entre tanto tengan hechos vnos manojos largos y delgados, o de xaras, o de gaminotos biē secos, y aun a los vntados con pez, y de sarmietos son mejores y enciendan el vno, y traygãle en la mano, y otros dos hombres traygã la cuba al derredor tumbãdo la de vn cabo a otra, hasta tanto que el calor se fieta en la madera por parte de fuera, entonces echen la pez muy derretida, y tanto la traygan al derredor, hasta q̄ la pez se yele y cūda por toda parte, y entre tãto echē pez molida por la boca, y por otras partes donde no puede alcançar la pez derretida. Y desque este algo elada, echen dentro vna caldera de agua tibia, que aya bien perdido la frialdad al fuego, y anfi la traygan hasta que este de todo punto bien elada, y saquen aquella agua y echē luego dentro agua fria y clara, y limpia, y con ella tomara tez, [ y para entonces es bueno el vinagre que lauen con ella la vasija, y vaya caliente. Y si al tiempo que derritē la pez, le echan el vinagre, como dixē, es muy mejor, mayormente si han echado en el vinagre buena cãtia de sal q̄ se aya bien desecho en ello, y al tiempo del derretir la pez pueden echar en ella cominos muy molidos, y algo de clauos, y gengible, lo qual todo da gẽtil fabor al vino, y lo ayuda a conseruar, y aun si las cubas son de buena madera se sufren sin pegar.]

¶ Las tinajas se caldean de otra manera tengan las primero al sol algunos dias, y pongan las bocas baxo sobre algunas piedras para que las puedan dar fuego, y esto sea en dias claros, que no haga vieto, porque responden con el viento, y pongan les tanta lumbre de llama, hasta q̄ no puedã sufrir la mano puesta encima del fuelo, y que se derrita bien vn poco de pez puesta en el hondo de la tinaja, y echen la pez coziendo dentro, como dixē en las cubas. Otros vsan echar pez molida a puños, mas mejor es lo primero, y con pez molida peguen la boca y el cuello por de dẽtro. La pez para pegar, no sea ahumada ni farrofa, ni terrofa, es seãal de

buena pez, la q̄ si la quiebrá se trafluze, y esta ruuia como oro. ¶Ité traygan la entre los dientes, y vean si es dulce, y la tal fera buena, que la que esta amarga es de mala fazon, y ahumada, y daña el vino, [mas mucho se adoba con el vinagre,] y muchos vfan fecar las rayzes de los lirios cardenos, y molidas las echan en la pez, porque toma el vino bué olor con los poluos dellos, otros echan abuelta de la pez cera, y no falta, mas dize Plinio, que con la cera se haze el vino malo. ¶El lauar de las vasijas ha de ser muchas vezes, hasta tanto que salga el agua clara, y es bien que siempre en acabando de vaziar las vasijas las lauen, y enxuguen, porque no queden en ellas aquel asiento del vino, y orruras, que toman con ello malos resabios, y fabor, y entonces quitarse ha por estar tierno, y estara hecho para quando otra vez sean menester, que no tengan que hazer sino enxugarlas. [Y no las dexé en parte que puedan coger mal olor dentro, ni en las calles, que muchachos se meã, y enfuziã dentro, y echã otras vellaqueras q̄ demas de ser mucha suziedad y cofta, hazen el vino de malos sabores, y pocas vezes pierden las vasijas aquellos malos resabios aunque mucho las lauen, y la vasija para tener vino ha de ser tã limpia y tan lauada como la copa para beuerlo.]

¶Quanto al lauar de las vasijas dizé los agricultores, que si esta cerca el mar que sea con agua marina, y no de la ribera, sino de bien dentro, por ser mas limpia, y esto del agua salada, creo yo que lo dizé porque la sal tiene virtud de conseruar y quitar el moho, y en aq̄lla agua puedé (*f.50.v.*) auer cozido hinojo, o poleo, o qualquier otro buen olor, y es bueno el anis y alimpien las bien con vn espõga, y asientenla en su lugar, y pueden colgar dentro, vn perfumadero con brafa, y encienfo, o qualquier buen olor, y cubran la vasija para que reciba dentro aquel humo y esto henchen dentro el vino, o mosto.

¶De las maneras de assentar las vasijas para cozer el vino esta es la mejor. Hagã en la bodega en derredor della junto a las paredes vn poyo de ladrillo, o piedra, tan ancho que quepan en las tinajas, o cubas, y asienten las alli de tal manera, q̄ entre vna y otra pueda andar vna persona, y sea el poyo alto dos palmos no mas, [y en todo el tiẽpo(dize Plinio) que estẽ apartadas vnas vasijas de otras porq̄ si vna se dañare, no toque a la que esta cerca, ni la dañe,] tengan el canillero bien baxo, porque no tengã necesidad de tumbarlas, y las que son de vino blanco, estẽ aparte assentadas por si, apartadas de lo tinto, que no esten mezcladas vnas con otras, y las que son de lo escogido, a parte de las otras que no son de tal vua, y las vnas tengan vn mecedor y las otras otro, o a lo menos siempre [encomiencen a mecer por lo blanco] y siempre encomiencen a mecer por lo mejor, y no al contrario, y luego lauen el mecedor, y tornẽ a la primera, y antes q̄ torman a mecer miren si

ha caydo dentro alguna fauandija, o cofa fuzia, o venenofa que muchas vezes caē, y con aquel tufo no pueden falir, y ahogãfe, y por efto es bien que eftén cubiertas con algun paño, o cofa delgada, o con algun harnero de esparto, porque puedã vaporar. Afí mismo quando mecieren quiten todas las cascas q̄ eftã fecas encima en los borcellares de las vafijas, porque eftan azedas, y ellas azedã el vino, y nũca para cozer las hinchan para arriba, porq̄ fe fuelen falir, tengã para cada linaje de vino vna vafija pequeña aparejada en q̄ defmenguen [fi fuere neceffario porque muchas vezes fe falen y perefce aquello.] Del trafegar, qualquiera fãbe el tiempo conueniente, en este tiempo del cozer, fe puede dar al vino qualquier olor gentil y fuaue, artificialmente, vnos quebrã tan clauos de efpecia, y en vn pañezito limpio de lino los cuelgã de vn hilo dẽtro en la vafija quando cueze el vino, y otros ponen gengible y canela, otros echan muſco, [...] mas efto fi lo echan es mejor al vino claro quando lo guardan, y cõ eftos preciosos olores fe ayuda mucho a conferuar de otros malos fãbores y olores, que no ay cofa que tan prefto cõciba en fi qualquier olor, o fãbor bueno, o malo, como el vino, y fi primero lo tiene bueno impide mucho a lo malo. [Pueden afí meſmo cozer caſcaras de peros de neldo, y camueſas en moſto, o vino muy claro y frio, y aſſentado echarlo dentro en el vino quãdo eſta traſſegado, y lo quierẽ embarrar, y puedẽ traer la flor de las caſcaras de las naranjas quando eſtan maduras, y tenerlas en buen vino vn buen rato, digo la ſuperficie de las caſcaras, y deſpues colarlo, y echen aquel vino con lo otro que fe guarda, y no cuezan las caſcaras de las naranjas porque toma aquel vino algo de amargor del cozimento, y lo que cozieren ſea en vafija de barro nuevo.] Para guardar el moſto todo vn año, y que eſte tal como fi entõce lo ſacaran dize Colum. que tomen del primer moſto que corriere de la vuas q̄ eſte muy colado y claro, y lo metan en vn cantaro, o botija que eſte muy pegada por de dentro y fuera, y tapen la boca de fuerte que no pueda entrar agua, y metanlo en vn pozo, o algibe de agua dulce, y paſſados quarenta dias ſaquẽlo del pozo, y eſtara moſto perfecto, y guardaſe por vn año, eſto dize que es bueno para muchas cofas, y beuido quita el embargo, o ahito a los niños y fi hazen con ello moſtaza, fe haze dulce, y ſãbroſa. (ff.49.v-50.v.)