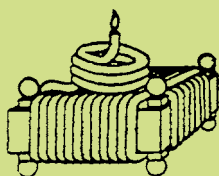


Año XLVIII urtea

Nº 90. zk.

2016



CUADERNOS de Etnología y Etnografía de Navarra

SEPARATA

Datos etnográficos de los siglos XVIII y XIX en los manuscritos del canónigo-enfermero de la catedral de Pamplona

Naiara ARDANAZ-IÑARGA, ANTON ERKOREKA BARRENA y
ENRIQUE ARAMBURU ARALUCE

Datos etnográficos de los siglos XVIII y XIX en los manuscritos del canónigo-enfermero de la catedral de Pamplona

XVIII. eta XIX. mendeetako datu etnografikoak Iruñeko katedraleko kalonje-erizainaren eskuizkribuetan

Ethnographic data from the 18th and 19th centuries in the manuscripts of Pamplona Cathedral's canon-nurse

Naiara ARDANAZ-IÑARGA

Universidad de Navarra
nardanaz@unav.es

Anton ERKOREKA BARRENA

Museo Vasco de Historia de la Medicina (UPV/EHU)

Enrique ARAMBURU ARALUCE

Farmacia Museo Aramburu (Plentzia, Bizkaia)

Recepción del original: 30/08/2016. Aceptación definitiva: 5/10/2016.

RESUMEN

El último enfermero de la catedral de Pamplona fue Miguel María Daoiz y Nederist, nacido en Barcelona en 1768, elegido canónigo de la catedral en 1789 y fallecido en 1851, extinguiéndose con él la dignidad de enfermería. En el archivo catedralicio se encuentran manuscritos recopilados por él sobre varios temas, entre los que se recogen técnicas relacionadas con la agricultura y ganadería así como la lucha contra las alimañas y otras curiosidades. Las fuentes que utilizó el autor son diversas: publicaciones cultas procedentes de fisiócratas y botánicos del período ilustrado cuya finalidad era renovar la agricultura, pero también algunas de carácter popular. Publicamos la transcripción del contenido del manuscrito referente a estas cuestiones, acompañada de un estudio y análisis desde un punto de visto etnográfico, así como de las fuentes que se mencionan.

Palabras clave: catedral de Pamplona; enfermero; etnografía; agricultura; ganadería; veterinaria; Ilustración.

LABURPENA

Iruñeko katedralaren azken erizaina Miguel María Daoiz y Nederist izan zen. 1768an Bartzelonan jaioa, 1789an katedraleko kalonje hautatua eta 1851n hila, hura izan zen erizainaren dignitatea eskuratu zuen azkena. Katedraleko artxiboan Daoizen zenbait eskuizkribu daude, gai ezberdinak jorratzen dituztenak, hala nola garai hartako nekazaritza eta abeltzaintzari loturiko teknika ezberdinak, basapiztien kontrako borroka eta bestelako bitxikeriak. Egileak askotariko iturriak erabili zituen, garai ilustratuko fisiokrata eta botanikarien argitalpen kultuak, nekazaritza berritzea helburu zutenak, besteak beste, baina baita bestelako iturri herrikoiagoak ere. Gai horiei buruzko eskuizkribuaren edukiaren transkripzioa argitaratzen dugu, ikuspegi etnografikotik eginiko azterketa eta analisisa erantsirik eta aipaturiko iturrien berri emanik.

Gako hitzak: Iruñeko katedrala; erizaina; etnografia; nekazaritza; abeltzaintza; albaritaritza; Ilustrazioa.

ABSTRACT

Miguel Maria Daoiz y Nederist, born in Barcelona in 1768, elected canon of the Cathedral of Pamplona in 1789 and dead in 1851, was the last nurse of the cathedral, and the dignity of the infirmary ended with him. A diverse range of manuscripts gathered by him and covering all sorts of topics can be found in the cathedral's archive. Remarkable examples are those related to agriculture and stockbreeding of this period and the fight against vermin. The author used several sources of information, treatises of enlightened physiocrats and botanists whose purpose was to renovate the agricultural sector, but there are also some treatises from folk origin. We publish the transcription of these manuscripts accompanied by a study of ethnographic sources.

Keywords: Cathedral of Pamplona; nurse; ethnography; agriculture; stockbreeding; veterinary science; Enlightenment.

Sumario: 1. INTRODUCCIÓN. 2. LOS MANUSCRITOS Y SU CONTEXTO HISTÓRICO. 3. LA ETNOGRAFÍA. 3.1. Datos etnográficos del manuscrito. 3.2. Alimentación. 3.3. Ganadería. 3.4. Veterinaria. 3.5. Alimañas. 3.6. Agricultura. 3.6.1. *Árboles*. 3.7. Técnicas diversas. 3.8. Remedios caseros. 4. CONCLUSIONES. ANEXO DOCUMENTAL. El manuscrito del canónigo-enfermero . 5. BIBLIOGRAFÍA.

1. INTRODUCCIÓN

En el Archivo de la Catedral de Pamplona, caja 1299-7, se han conservado una serie de manuscritos que vienen encabezados con el título «Papeles curiosos. Dignidad de Enfermero vacante de esta Santa Iglesia»¹. Esta documentación, que contextualizaremos en su momento histórico, fue generada a finales del siglo XVIII y principios del XIX. En el presente artículo nos vamos a aproximar a las partes de este documento de carácter etnográfico, publicándolas en su totalidad, precedidas de un somero análisis y comentarios.

2. LOS MANUSCRITOS Y SU CONTEXTO HISTÓRICO

Los manuscritos son una suma de cuarenta y cuatro documentos de distinta extensión, que los podemos ordenar de la siguiente manera:

Cuaderno 1	34 págs.
Cuaderno 2	38 págs.
Cuaderno 3	11 págs.
Cuaderno 4	14 págs.
Pliegos	5
Hojas sueltas	30
Impresos	2

1 Una buena parte de los datos contenidos en los manuscritos, son de carácter médico-farmacéutico, y esa parte se publica íntegramente, junto a su análisis desde la óptica de la historia de la medicina y de la historia de los medicamentos, en la revista *Príncipe de Viana*. Para más datos sobre la catedral de Pamplona, el papel

Su cronología, si se atiende a las fechas que se citan, se puede establecer entre 1776 y 1819, pero no dudamos que puede prolongarse en las siguientes décadas teniendo en cuenta que su propietario, el canónigo-enfermero Miguel María Daoiz, falleció en 1851². En relación a la autoría de los mismos, hemos podido identificar la letra del enfermero en varios de los documentos, en concreto parte del Cuaderno 2 (n.º 7) y un pliego titulado «Método para mi gobierno» (n.º 21) y en los números 28, 29, 30 y 31, los demás bien pudieron ser redactados por personas a su servicio y enviados por conocidos, amigos o familiares. Tampoco descartamos la posibilidad de que algunos pudiesen proceder de su tío Miguel Daoiz y Parceró, fallecido en 1776, quien fue también enfermero de la catedral. Nuestro canónigo-enfermero, por lo tanto, recopiló documentación de distintas fuentes de finales del siglo XVIII y principios del XIX. No todas las fuentes tienen la misma procedencia y, en ocasiones, se puede distinguir la procedencia culta o popular del contenido. Los archivos son una fuente inagotable en el conocimiento de la historia de la medicina y de la farmacia³. Algunos de los métodos se enmarcan dentro de las iniciativas de los fisiócratas españoles y la influencia de los agrónomos franceses, para quienes la agricultura es el medio idóneo para aumentar la riqueza del Estado y hacer progresar a sus habitantes⁴.

Una de las iniciativas para impulsar los avances técnicos fue la carta escrita por el Príncipe de la Paz, Manuel Godoy, en 1796, dirigida a los obispos para promocionar la suscripción al *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los párrocos*, impulsada por la Sociedad Económica Matritense, con el fin de mejorar la agricultura y la industria. Los primeros destinatarios a quienes se dirigió fueron los párrocos al ser considerados como los intermediarios culturales idóneos para aplicar las nuevas ideas. Entre los suscriptores, de hecho, encontramos varios párrocos de la diócesis de Pamplona.

A través de las sociedades económicas de Amigos del País, promovidas por Gaspar Melchor de Jovellanos, se divulgan métodos de preparación de la tierra, cuidado de las semillas durante todo su proceso, recogida, escardado, trilla, aventado de los granos, conservación y almacenamiento de los frutos, transformación y elaboración adecuadas y, sobre todo, la lucha contra las plagas⁵. Por remitirnos a un ejemplo cercano, y dentro

- de los canónigos, los canónigos-enfermeros, la figura de Miguel María Daoiz, etc., se puede consultar ese artículo: N. Ardanaz-Iñarga; E. Aramburu; A. Erkoreka, «Recetas médico-farmacéuticas de Miguel María Daoiz, enfermero de la catedral de Pamplona entre 1803 y 1851», *Príncipe de Viana*, 265, 2016, pp. 801-855.
- 2 Miguel María Daoiz y Nederist, redactor y recopilador de los manuscritos, nació en Barcelona el 12 de julio de 1768. Era hijo de Isidoro Daoiz y Parceró, capitán de Carabineros del regimiento de Barcelona y caballero de la Orden de Santiago y de Luisa Teresa Nederits y Douchez, natural de Palma de Mallorca. Realizó sus estudios de Filosofía en Barcelona, siendo seminarista de Manto y Beca en el Seminario Tridentino y Episcopal de Barcelona, y en Valladolid. Falleció en 1851, extinguiéndose con él la dignidad de enfermería, pues el gobierno no quiso cubrir la vacante empeñado en secularizar al cabildo. Marqués de Jaureguizar, «Relación de los canónigos de la santa iglesia de Pamplona», *Hidalguía*, 1974, pp. 887-944; C. Gámez Cenozo, «El enfermero de la catedral de Pamplona», *Príncipe de Viana*, 215, 1998, pp. 745-762. N. Ardanaz-Iñarga, *La catedral de Pamplona en el Siglo de las Luces: arte, ceremonial y cultura*, Pamplona, Universidad de Navarra, 2011, tesis doctoral, pp. 136-138. ACP, cj., 1257-10, Solicitudes 1789.
 - 3 J. Ramos Martínez, «Fondos del Archivo Diocesano para el estudio de la historia de la medicina», *Príncipe de Viana*, 231, 2004, 135-170.
 - 4 J. L. Maldonado Polo, «Agricultura y botánica. La herencia de la Ilustración», *Hispania*, 221, 2005, pp. 1063-1098; E. Lluch Martín y L. Argemí D'Abadal, «La fisiocracia en España», *Sistema: Revista de ciencias sociales*, 56, 1983, pp. 63-100.
 - 5 J. L. Maldonado Polo, «Agricultura y botánica...», *op. cit.*

del mismo reino, en la Sociedad Tudelana de los Deseosos del Bien Público periódicamente trataban sobre temas relacionados con las materias recogidas por el canónigo-enfermero en sus escritos⁶. Esta sociedad se había organizado en cinco comisiones para estudiar y aplicar los siguientes temas: Agricultura, Ciencias y Artes útiles, Industria y Comercio e Historia, Política y Buenas Letras y la dedicada al funcionamiento de la propia sociedad. Algunos de los discursos leídos dentro de la Comisión de Agricultura no se alejan de la información que podemos encontrar acerca de los distintos cultivos, cría de ganado, abonos, cultivo del olivo y también la medicina y la beneficencia. Precisamente lo que caracterizó a aquellos ilustrados fue el anhelo de querer saber de todo. Esta sociedad disponía de una interesante biblioteca que ha sido bien estudiada por Fernando Mikelarena⁷.

Para aproximarnos a las fuentes escritas que pudo consultar Miguel María Daoiz vemos que la biblioteca catedralicia conserva obras tan relevantes como *Elementos naturales y químicos de agricultura* de Gustavo Adolfo Gyllemborg o *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire*, del Abbé Rozier. La obra de este último estaba muy extendida por las bibliotecas de la elite rural y aunque no aparece directamente mencionado, sí se encuentra una técnica sobre el tratamiento de las semillas que se comenta.

Hallamos también la obra impresa en Pamplona *Epítome christiano de agricultura: obra acomodada a las escuelas de niños* del carmelita José María Larumbe⁸. Sobre los mismos temas también encontramos las obras del Abbé Poncelet (1766), Antonio Sandalio de Arias (1815), Joseph Antonio Valcarcel (1767), Fr. Miguel Agustí (1759) y otros⁹.

No se conservan en la catedral ni se mencionan en los manuscritos del enfermero obras importantes de Louis Henri Duhamel de Monceau como *Tratado del cultivo de las tierras* (1751) o *Elementos teórico-prácticos de agricultura* (1813), su impresión y la

6 P. Guijarro Salvador, *Los Deseosos del Bien Público: protagonistas, mentalidades y proyectos en Tudela durante la Ilustración (1750-1808)*, tesis doctoral defendida en la Universidad de Navarra en 2009, p. 416.

7 F. Mikelarena, «Los libros de historia de la biblioteca de la Sociedad de Deseosos del Bien Público», *Cuadernos de Investigación Histórica*, 25, 2008, pp. 363-414.

8 *Epítome christiano de agricultura, obra acomodada a las escuelas de niños dispuesto y ordenado por Fray Josef Maria Larumbe prior... de Carmelitas Observantes*, Pamplona, casa de Joaquin Domingo, 1800.

9 *Elementos naturales y Chymicos de Agricultura del Conde Gustavo Adolfo Gyllemborg; traducidos del ingles por... Casimiro Gómez Ortega...*, Madrid, por D. Miguel Escribano, 1775; *Agricultura general y gobierno de la casa de campo: en que por estenso se trata de todos los Bienes del Campo, con los nuevos descubrimientos...*, por D. Joseph Antonio Valcarcel; tomo III (1767), en Valencia: por Joseph Thomás Lucas... se hallará en la librería de Manuel Cabero... y en Madrid en la de D. Ángel Corradi, 1767; *Libro de los secretos de agricultura, casa de campo y pastoril traducido de lengua catalana en castellano por Fray Miguel Agustin...*; y *ahora con addicion del quinto libro y otras curiosidades y un vocabulario de seys lenguas... y al fin de él se hallarán las materias de que el autor trata, con una rueda perpetua para conocer los años abundantes ò esteriles* (1759), Barcelona: en la imprenta de los herederos de Juan Jolis [1759-1770]; *Lecciones de Agricultura esplicadas en la cátedra del Real Jardín Botánico de Madrid el año de 1815 por Antonio Sandalio de Arias y Costa* (1818), 2ª ed. corr. y considerablemente aum. por el mismo autor, Madrid: [s.n.], 1818 (en la imprenta que fue de Fuentenebro); *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire, suivi d'une méthode pour étudier l'agriculture par principes ou Dictionnaire universel d'agriculture*, par une Société d'agriculteurs [et] rédigé par M. l'Abbé Rozier...; tomo primero (1781), París, Rue et Hôtel Serpente, 1781; *La nature dans la formation du tonnerre, et la reproduction des êtres vivans, pour servir aux vrais principes de l'agriculture*, por l'Abbe Poncelet; primera parte (1766), París, Le Mercier & Ch. Saillant, 1766.

de otros autores fue impulsada por las sociedades económicas y el *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a párrocos*.

En cambio, sí encontramos el *Arte de hacer vino* de Chaptal, que llegó a publicarse en Pamplona a través de la traducción de Cadet de Vaux por Manuel Pedro Sánchez Salvador y Berrio en 1803, en cuyo prólogo se puede leer: «me ha parecido tan útil, que no he podido resistir al deseo de comunicar sus luces a mis compatriotas»¹⁰. A través de dichas obras se puede observar la llegada del rigor científico de mano de la química de la que va a surgir la agronomía¹¹.

Para finalizar, otro notable autor fue el botánico de ascendencia francesa Claudio Boutelou (1774-1842), que el canónigo cita erróneamente como D. Claudio Betelu, con varias obras dedicadas a dichas materias¹². La única ilustración que figura en los manuscritos del canónigo-enfermero está tomada de su *Tratado del injerto*¹³, dibujando los distintos tipos de injertos. Las propuestas de Claudio Boutelou y las de Sandalio de Arias, se consideran la transición entre la vieja y la nueva agricultura¹⁴.

3. LA ETNOGRAFÍA

Marcel Mauss nos dice que:

la ciencia etnológica tiene por meta la observación de las sociedades, y por finalidad general el conocimiento de los hechos sociales. Registra estos hechos, hace su estadística si es preciso, y publica los documentos que ofrecen un máximo de certeza [...]. La intuición no tiene cabida en la ciencia etnológica: es una ciencia de constataciones y estadísticas. La Sociología y la Etnología descriptiva exigen que se sea, al mismo tiempo, archivero, historiador, técnico estadístico y hasta novelista, capaz de evocar la vida de una sociedad entera¹⁵.

A lo largo del siglo XX, la etnología europea ha apostado por investigaciones etnográficas de campo, realizadas sistemáticamente siguiendo una guía que abarque todos los aspectos de la vida humana. Entre nosotros, José Miguel de Barandiaran, influido por las escuelas alemanas y francesas, propuso en el período entre las guerras mundiales un primer cuestionario¹⁶ que, más recientemente, evolucionó hasta la Encuesta Etniker¹⁷

10 *Arte de hacer vino por el ciudadano Cadet de Vaux Traducido por D. Manuel Pedro Sánchez Salvador y Berrio. Dedicado al Ilmo. Reyno de Navarra*, Pamplona, Imp. Viuda de Longás e hijo, 1803. Citado por M. Ibáñez Rodríguez, «La traducción científico-técnica francés-español en el ámbito de la enología (1750-1850)», *Çédille: revista de estudios franceses*, 11, 2015, pp. 273-311.

11 M. Ibáñez Rodríguez, «La traducción científico-técnica...», *op. cit.*, 2015, pp. 273-311.

12 C. Boutelou y E. Boutelou, *Tratado de las flores, en que se explica el método de cultivar las que sirven para adorno de los jardines*, Madrid, Imprenta de Villalpando, 1804; *Tratado de la Huerta ó método de cultivar toda clase de hortalizas*, Madrid, Imprenta de Dávila, 1813.

13 C. Boutelou, *Tratado del injerto: en que se explica todo lo correspondiente al arte de injertar*, Madrid, Oficina de don Francisco Martínez Dávila, 1817.

14 J. L. Maldonado Polo, «Agricultura y botánica...», *op. cit.*

15 M. Mauss, *Introducción a la etnografía*, Madrid, Istmo, 1971, p. 11.

16 J. M. Barandiaran, «Cuestionario para una investigación etnográfica de la vida popular», *Anuario de Eusko Folklore*, 14, 1934, pp. 157-209.

17 *Idem*, «Guía para una encuesta etnográfica», *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, 7, 1975, pp. 277-325.

que ha servido de base al gran proyecto de Atlas Etnográfico de Vasconia en el que hemos venido trabajando en el salto de los siglos XX y XXI¹⁸. Junto a esta síntesis de todo el territorio, también se han publicado encuestas aplicadas a diferentes localidades, habiéndose completado –hasta el momento– tres encuestas en Navarra, concretamente en las Améscoas¹⁹, San Martín de Unx²⁰ y Mirafuentes²¹; una en Iparralde, en Sara²² y tres en los territorios más occidentales, en Salvatierra- Agurain²³, Beasain²⁴ y Bermeo²⁵.

La encuesta, que entre nosotros ha tomado el nombre de Etniker, se basa en la descripción de un grupo humano partiendo de lo que algunos etnógrafos, de mediados del siglo XX, empezaron a denominar «grupo doméstico». La descripción del grupo doméstico se inicia con los datos geográficos para conocer y comprender el entorno en el que se desarrolla la vida de esa comunidad: nombre, situación y superficie del territorio; los montes, ríos, lagos o la costa; la geología, cuevas y otros accidentes geográficos; el clima; la flora y la fauna; la población; su lengua; el sistema de poblamiento y un catálogo de caseríos, casas, calles, etc. A continuación, hace una exhaustiva descripción, como no podía ser de otra manera, de la casa, *domus*, además de la indumentaria, la familia, las relaciones entre esposos y la alimentación.

Entre los usos del grupo doméstico se incluyen los juegos infantiles, la medicina popular, los ritos de paso (ciclo vital), etc., lo que Cuisenier y Segalen dicen que tiene que ver con la reproducción, nacimiento y socialización de los niños²⁶ y las actividades sociales de producción y consumo de alimentos: los grupos de actividad o modos de vida (ganadería, explotación agrícola, pesca, profesiones varias, etc.) y termina con la culturización y otros elementos inmateriales.

Según este esquema y, fundamentalmente, siguiendo los modos de vida, vamos a intentar ordenar y comprender los datos etnográficos que nos transmiten estos documentos de hace dos siglos y que contienen elementos de la vida popular que, en algunos casos, han llegado hasta los modos de vida tradicionales que hemos conocido los etnógrafos de la segunda mitad del siglo XX. Otros datos que se citan en el manuscrito del canónigo-enfermero proceden claramente de libros y revistas de divulgación ilustradas como se indica en el propio texto que publicamos íntegramente al final de artículo. En las últimas décadas del siglo XVIII se generalizan este tipo de libros y revistas, promo-

18 A. Manterola y J. M. Barandiaran (ed.), *Atlas Etnográfico de Vasconia = Euskalerriko Atlas etnografikoa = Atlas Ethnographique du Pays Basque*, Bilbao, Etniker-Gobierno Vasco-Gobierno de Navarra, 8 vols., 1990-2016.

19 L. Lapuente, *Las Améscoas (Estudio histórico-etnográfico)*, Estella, Aristubeltza, 1990, 523 p.

20 F. J. Zubiaur y J. A. Zubiaur, *Estudio etnográfico de San Martín de Unx (Navarra)*, Pamplona, Institución Príncipe de Viana, 1980, 364 p.

21 D. Mariezkurrena, *Mirafuentes, estudio etnográfico*, Pamplona, Lamiñarra, 2004, 300 p.

22 J. M. Barandiaran, *Bosquejo etnográfico de Sara*, Atauñ, Fundación Barandiaran, 2000, 290 p., 1ª ed. en *Anuario de Eusko Folklore*, 1960-1972.

23 J. Ruiz de Larramendi, *Salvatierra-Agurain. Destellos de un siglo de historia*, Vitoria-Gasteiz, Diputación Foral de Álava, 1994 (*Obituro*, n.º 6). 593 p.

24 J. Zufiaurre, *Beasain buruzko monografía etnografikoa = Monografía etnográfica de Beasain*, Oñati, Beasaingo Udala, 1998, 528 p.

25 A. Erkoreka, *Etnografía de Bermeo*, Bilbao, Doniense, 2003, 351 p.; *Análisis de la medicina popular vasca*, Barcelona, Deia-Bibliotex, 2002, 349 p.; *Etnografía de Bermeo 3. Leyendas, cuentos y supersticiones*, Bilbao, Doniense, 2000, 261 p.

26 J. Cuisenier y M. Segalen, *Ethnologie de la France*, París, PUF, 1993, p. 85.

vidos por intelectuales ilustrados que intentaban mejorar las condiciones de vida de la gente del pueblo, promoviendo innovaciones en sus actividades económicas.

3.1. Datos etnográficos del manuscrito

Los datos que ofrece este documento son muy interesantes ya que estamos ante una foto fija de los conocimientos de un personaje navarro culto de hace doscientos años que, de una manera desordenada y repetitiva a veces, fija sobre papel los consejos, los «remedios caseiros», etc., de actividades económicas que posiblemente no conocía muy bien, ya que no las practicaba, pero que tiene el mérito de haberlos transmitido hasta nuestros días.

3.2. Alimentación

El gran reto de las sociedades tradicionales era conservar los alimentos cuando eran abundantes, de ahí el desarrollo de técnicas de conservación, mediante la deshidratación, la sal, el azúcar, las conservas y un largo etcétera.

El Cuaderno 2 del canónigo-enfermero nos informa de que las liebres y conejos se conservan mejor si se cuelgan por la cabeza «sin quitar las tripas», y lo que se debe hacer para que al pelar las perdices y codornices no se despellejen (38-39). Entra plenamente en la gastronomía señalando una receta «para guisar perdices» (81), otra para conejos (85), un «guiso de magras» (82) y el modo de asar los capones (84).

Nos transmite la fórmula utilizada en Soria para hacer mantequilla (133), cómo se hacen los sobadillos (134), las rosquillas, dulces, leche helada, membrillo, mostillo y almíbares (Cuaderno 1, pp. 28 y 29), las conservas de melocotón para guardarlas en tarros (hoja suelta 19). Hace mucho hincapié en la ratafía (Cuaderno 1, p. 28), que es un rosoli en el que entra la suma de algunas frutas, cerezas, guindas, etc. Rosoli o resoli es aguardiente con canela, azúcar y otros ingredientes. Una de las fórmulas la refiere a Montalvo.

Muy importante el capítulo dedicado al vino, es todo un tratado de enología de hace doscientos años en el que se señala cómo deben ser las bodegas; cómo se limpian las cubas; cómo se debe hacer el vino; cómo se hace el vinagre y cuáles son sus tipos (de vino, de suero y de manzanas) y cómo se elabora el aguardiente y sus clases (de vino, de heces, de orujo o brisas) (Cuaderno 1, pp. 21-25).

3.3. Ganadería

En nuestra opinión y desde el punto de vista económico, el ganado vacuno y el ovino han sido los más importantes en la cultura tradicional. Vacas y ovejas constituyen la primera división en la ganadería de Vasconia; seguido, en un segundo nivel, por las cabras, cerdos, caballos, burros y mulos, para terminar con gallinas, palomas, patos, conejos y otros de menor porte e importancia económica.

Hay que resaltar que en el manuscrito no se citan las vacas, ovejas, cabras y otros animales de gran porte y de mayor interés económico y, en cambio, dedica un amplio espacio a la cría de cerdos, gallinas y palomas (Cuaderno 1, p. 30). Solo hay una pequeña cita referida a una patología del buey.

Del cerdo, principal aporte proteínico de las familias tradicionales, se dice cómo se mantiene, cómo se prepara el «berbajo» o comida, cómo se curan algunas de sus enfermedades como los piojos, la hinchazón de encías, la inapetencia o los romadizos, y cómo se aprovecha –tras su matanza– para hacer «longanizas, chorizos, salchichas y salchichón». Cita un libro de Antonio Montes de finales del siglo XVIII²⁷ que lo podemos consultar en Google Books. También hace una cita incorrecta de la traducción al castellano de la obra de Daubenton, que es igualmente de finales del siglo XVIII²⁸.

Sobre la cría de las gallinas cita un libro de Francisco Dieste y Buil²⁹ y recoge algunos consejos para su cría y el tratamiento de algunas de sus enfermedades, como el rabadiello, plumaria y zorozón.

Sobre las palomas se dice cómo se construye el palomar, algunos datos sobre su crianza, que hace también extensivos a los pavos y cita un nuevo libro, que hoy en día es un clásico: *Antorcha de colmeneros*³⁰, que se puede consultar en el fondo digitalizado por el CSIC.

Como vemos maneja diferentes obras de finales del siglo XVIII y principios del XIX, de las que obtiene muchos de los datos de sus apuntes.

3.4. Veterinaria

No sabemos de dónde proceden los diagnósticos y los tratamientos de veterinaria que se citan en el Cuaderno 2. No parecen de libros o revistas por su simplicidad o por la falta de soporte científico como se puede ver en estos ejemplos: para la cabezuela de las gallinas se echa un pedazo de suela al agua que han de beber; para quitar los piojos a las gallinas se les unta con aceite. Para los piojos humanos se usa el llamado «muermo», también dos tratamientos de botica en los que se prepara aceite con «espuelas de caballero» o «coca de Levante» y se aplica el aceite en el pelo, para después peinarse para arrastrarlos.

Para que los perros «tomen ley», se hagan al nuevo dueño, se les da «espalmaduras» de caballería fritas en manteca; se les pone «un pedazo de queso debajo del sótano» y dice que «es muy experimentado» quitarte la camisa y «hacer que se eche sobre ella». El método que recomienda para matar a un perro es realmente cruel y, suponemos, que largo y doloroso: «se coge una esponja, se fríe en manteca y se le da a comer».

Sobre una enfermedad que padecen los bueyes, con sangre estancada «en el orificio», dice que se aplica un pato vivo por tres horas, una o dos veces. Para que el pato no

27 J. A. Montes, *Tratado de las enfermedades endémicas, epidémicas y contagiosas de toda especie de ganados: sus causas, síntomas y medios para precaverlas y curarlas... dividido en dos libros*, Madrid, Imprenta Real, 1789. <https://books.google.es/books/about/Tratado_de_las_enfermedades_end%C3%A9micas_e.html?id=yyWNVt0WxiQC&redir_esc=y>.

28 L. J. M. Daubenton, *Instrucción para pastores y ganaderos*, Madrid, Imprenta Real, 1798.

29 F. Dieste y Buil, *Tratado económico dividido en tres discursos, I. Crianza de gallinas y considerables utilidades que producen a su dueño. II. Compra de primales para venderlos al año siguiente por carneros. III. Modo de procurar la extinción de fieras perjudiciales al ganado*, Zaragoza, Blas Miedes, Impresor de la Real Sociedad, 1781.

30 J. Rivas y Pérez, *Antorcha de colmeneros, o tratado económico de abejas, en que se enseña el mejor método de administrar los hornos, colmenas y jacientes*, Madrid, Imprenta de Villalpando, 1807, <<http://simurg.bibliotecas.csic.es/viewer/image/CSIC000067486/1/>>.

muera se le echa al agua inmediatamente y se limpia. Este es un método transferencial que pretende pasar la enfermedad de un animal al otro. En medicina popular también se han usado métodos similares, como el que cita a continuación (Cuaderno 1, p. 67). Lo hemos publicado aquí y no con el resto de remedios médicos que se publican en la revista *Príncipe de Viana*, por su vinculación con el remedio de veterinaria popular: un hombre que padeció un accidente en el pecho o esófago fue tratado con un pichón pelado que se aplicó a la boca del estómago, muriendo el pichón a la media hora. El paciente, que creyeron que estaba muerto, se recuperó con la aplicación de dos pichones. Sin comentarios.

3.5. Alimañas

Tradicionalmente se han diferenciado los animales domésticos (como decíamos del latín *domus*, que significa «casa, hogar») de las alimañas, que son los animales salvajes que perjudican a los domésticos y a la economía humana. Curiosamente, el nombre de las alimañas también procede del latín *animalia* que, en origen, tenía un sentido mucho más amplio.

El manuscrito dedica un amplio espacio a la lucha contra las alimañas, iniciándose el Cuaderno 1 con la caza de los lobos, zorros y topos. Vamos a comparar los datos del canónico con los que han recogido los etnógrafos de la segunda mitad del siglo XX³¹. En los tres casos, el manuscrito nos explica cómo preparar y utilizar un veneno específico para cada uno de los animales. Si queremos coger o matar a tiros al lobo, debemos tomar un gato, matarlo, abrirlo, desollarlo, asarlo al horno, untarlo con miel aún caliente, montarnos a caballo y llevar a rastras el gato por los puestos que anda el lobo hasta el lugar elegido para matarlo. Si hiciéramos esta operación a pie debemos untar nuestros zapatos con boñiga de buey para que el lobo no observe nuestros pasos.

Según nuestros informantes del *Atlas Etnográfico de Vasconia*, a principios del siglo XX, los lobos ya habían desaparecido de nuestros montes, y solo esporádicamente se contaban casos aislados de presencia de lobos. A finales del siglo XX las políticas de protección del medio ambiente han hecho que vuelvan a aparecer lobos que, a veces, atacan el ganado provocando recelo y miedo entre los ganaderos. Hay muchos relatos tradicionales sobre lobos y sus ataques y el modo en que se defendían los pastores. Como la mayoría no contaban con armas de fuego, cuando detectaban su presencia salían gritando y con teas encendidas. Las hogueras eran otro de los métodos habituales para espantarlos y menos lanzar cohetes, tocar el cuerno, la zambomba, carracas, colocar espantapájaros, etc.

Se han usado también trampas, lazos, batidas para llevar al animal al interior de una lobera donde matarlo y, por supuesto, diferentes tipos de venenos. En el ya citado Atlas Etnográfico se describen minuciosamente cómo eran las trampas, lazos, las loberas y las batidas que se ha usado tradicionalmente y que vuelven a estar de actualidad. Contra los zorros, además de la escopeta, se han usado cajas para capturarlos vivos, lazos, cepos y cebos envenenados, topicidas con carne picada y otros venenos con hígado de

31 J. M. Barandiaran; A. Manterola; G. Arregi (dir.), *Ganadería y pastoreo en Vasconia, Atlas Etnográfico de Vasconia*, Bilbao, 2000. Ver capítulo «La caza de alimañas», pp. 653-681.

cerdo o vacuno. El manuscrito cita la nuez vómica (*Strychnos nux-vómica* L.) empanada en miel. Se trata de una nuez de origen indio, extremadamente amarga, y que contiene una alta concentración en estricnina. Desde antiguo se utilizaban limaduras de la misma semilla en cepos contra las plagas de ratas³². Hasta los años setenta del pasado siglo se han utilizado las inyecciones de estricnina para acabar con la vida de perros infectados de rabia. El veneno era peligroso para los perros y otros animales domésticos que lo podían consumir y morir a causa del mismo.

Contra buitres, cuervos, roedores, comadrejas, garduñas y otros animales silvestres también se han conocido diferentes medios. Los alimañeros, que todavía se contrataban para matar zorros a mediados del siglo XX, usaban métodos más sofisticados, como el guipuzcoano que iba a Zenuri y que, según un informante, solía llevar «un trozo de tocino bajo el tacón del calzado para que los zorros siguieran el rastro hacia el lugar donde colocaba el cebo envenenado»³³. Como vemos, un método similar pero menos elaborado que el gato despellejado que refiere el canónigo para cazar lobos y que acabamos de describir.

3.6. Agricultura

El capítulo dedicado a la agricultura es muy amplio e importante. El principal cultivo del que trata es el trigo. La semilla se prepara usando cal viva u hollín y orina; o bien estiércol de oveja. Para conservar el trigo recomienda regar el suelo y las paredes del granero con diferentes cocimientos de hierbas, el principal el beleño. No especifica si se trata del beleño negro (*Hyoscyamus niger* L.) o del beleño blanco (*Hyoscyamus albus* L.), en todo caso se trata de plantas muy potentes y bien conocidas desde la antigüedad. Las solanáceas, como bien dice el Dioscórides renovado³⁴, «constituye el grupo de plantas más tenebroso de la historia de Europa», el beleño y otras «hicieron volar a las brujas y juntarse con el demonio, para acabar, finalmente en la hoguera». En el *Atlas Etnográfico de Vasconia* se ha recogido cómo la semilla de trigo se preparaba previamente a la siembra para que no sufriese la enfermedad fúngica, el tizón. Encontramos distintos testimonios en pueblos como Treviño, Lapuebla de Arganzón, Apodaca, Abecia, Ataun, Aoiz o Moreda. En esta última localidad esta enfermedad se conocía como «mal de pie», y para que no le saliera la *niebla* (tizón) se encalaba, así nacía bien y era un buen grano de harina³⁵.

Para luchar contra el gorgojo del trigo aconseja tratar el granero de la misma manera, pero usando un cocimiento de sauco (*Sambucus nigra* L.) o de yesgo (*Sambucus ebulus* L.), plantas de la familia de las caprifoliáceas muy utilizadas, sobre todo el sauco, en medicina popular. Cita también otras plantas medicinales que, como el ajo, tienen un

32 J. R. Gómez Pamo; A. Espina y Capo; A. Martínez Vargas, *La Oficina de Farmacia Española según Dornvult, Sexto suplemento de la segunda serie, Anuario Farmacéutico-Médico*, Madrid, Librería editorial de D. Carlos Bailly-Bailliere, 1886, p. 381.

33 J. M. Barandiaran; A. Manterola; G. Arregi (dir.), *Ganadería y pastoreo en Vasconia...*, op. cit., p. 676. J. M. Barandiaran; A. Manterola; M. A. Beguiristáin (dir.), *La agricultura tradicional en Vasconia, Atlas Etnográfico de Vasconia*, Bilbao, 2016, en prensa.

34 P. Font Quer, *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*, Barcelona, Labor, 1981, p. 562.

35 J. M. Barandiaran; A. Manterola; M. A. Beguiristáin (dir.), *La agricultura tradicional en Vasconia...*, op. cit.

fuerte olor que «hacen reventar y morir el gorgojo». El olor es también el responsable de otros remedios que recoge, como colocar unos cangrejos gordos de espalda sobre el trigo para que mueran y dejarlos descomponerse, o bien hacer fuego en una cazuela grande añadiéndole trocitos de cuatro zapatos viejos, astas de toro y cascós de pezuñas de animales, cerrando bien puertas y ventanas.

Contra las ratas y ratones que comen el trigo almacenado señala un método que hoy en día diríamos ecológico y sostenible: criar desde el nido una lechuza y mantenerla en el granero poniéndole agua y comida.

Sobre la reproducción de los olivos, dice que «se crían de estaca, zueca, barbados ó planzones», explicando cada modalidad, y recogiendo también algunos consejos para hacer el aceite.

Se detiene en la época y modalidad de siembra de diferentes plantas que no vamos a repetir, ya que las describe con mucho detalle, tomando los datos de una obra del botánico Boutelou que cita como *Tratados de árboles, flores, hortalizas*, como ya hemos visto³⁶. El cultivo de la patata merece un comentario, ya que los ilustrados franceses, ante las hambrunas que se padecieron a finales del siglo XVIII, promovieron su consumo entre las personas porque, hasta entonces, solo se usaban para alimentar el ganado. Son bien conocidos sus ágapes en restaurantes de París incitando a su consumo de una manera pública y ostentosa. En el manuscrito solo se habla de la siembra y conservación de la planta.

3.6.1. Árboles

Empieza diciendo que «todos se crían de pepita, hueso ó estaca», remitiendo a lo dicho sobre los olivos. Entre los frutales cita los peros y manzanos por un lado y los que «se crían de hueso» como melocotoneros, almendras, moras, zarzas y espinos. De los no frutales cita los álamos, fresnos, plátanos, encinos y olmos.

Sobre los injertos, vuelve a citar a Boutelou y resulta interesante la fórmula del «unto o materia que debe cubrir los cortes», que también es aplicable al podar cuando el corte es grande. En una olla se prepara una parte de pez y otra de sebo y se pone tibio. Pero añade que es mejor la boñiga de buey o de vaca «con cercillo o tierra tenaz bien desleida con agua» y un poco de cascarilla de trigo o cebada para cubrirlo.

Llama la atención que no haya ningún dato sobre la vid y, en cambio, como ya hemos adelantado en la alimentación, dedica cuatro páginas al vino, sus tipos, las bodegas, vinagre, aguardientes, etc.

3.7. Técnicas diversas

Todo el inicio del Cuaderno 1, tras las trampas para alimañas, se dedica a exponer, con gran amplitud, diversas técnicas sobre el blanqueo y el arte de teñir que proceden, como así lo indica el canónigo-enfermero, de la obra del químico Pedro García Bueno (1745-1822), que consolidó en España las relaciones entre la química y la farmacia,

36 C. Boutelou y E. Boutelou, *Tratado de la Huerta...*, *op. cit.*

siguiendo al gran químico francés Antoine Fourcroy³⁷. El manuscrito cita también la traducción de una obra de Berthollet³⁸ sobre el blanqueo de algunas materias.

El encabezamiento del apartado con el título «Secretos convenientes» (Cuaderno 1, pp. 7-13) demuestra que, en algunos aspectos, el canónigo-enfermero tenía una mentalidad preilustrada, ya que seguía considerando el conocimiento científico como el secreto de unos pocos. Aquí nos aporta la técnica que permite darle al cáñamo la blancura del lino; cómo se puede teñir la madera de negro, verde o nogal; las pinturas de exterior y de interior; el barniz de los zapatos; el lustre de los muebles; el betún de piedras y toneles; la cola para el vidrio o la loza; el hule para los sombreros; los tratamientos para que no se pudra la madera; métodos para limpiar el cobre, la plata, los dorados, las estampas, las cadenas, los galones viejos, etc.

Todas estas técnicas han sido muy importantes en la vida tradicional y en todas las profesiones; en algunos casos, como en los pescadores, la impermeabilización de las ropas, para protegerse de la lluvia y de las rociadas de la mar, era cuestión de vida o muerte. Pescadores de Bermeo (Bizkaia) nacidos a finales del siglo XIX nos han contando que todavía, en esa época, solo conocían técnicas muy simples para impermeabilizar sus ropas y pertrechos, usando lona a la que aplicaban varias manos de aceite de linaza para conseguir lo que llamaban *entzeraduek* o *entzaduek* (encerados), lo que les permitía permanecer muchos días a la intemperie en alta mar, pescando en embarcaciones sin cubierta³⁹. La vida a la intemperie era un grave problema de muchas profesiones como pastores, cazadores, carboneros, etc., que debían impermeabilizar algunas de sus ropas.

El manuscrito sigue con las tintas de diferentes colores (Cuaderno 1, p. 13) como el negro, azul, carmesí, colorado, «azul turquí» e incluso el color de chocolate que se lograba con polvos de hongos o setas. Al final, en la hoja suelta 8, nos informa sobre la manera de hacer una buena tinta y en la n.º 18, pliego 85-89, sobre el agua para teñir verde; limpieza de dorados y modo de hacerlos; tratamiento a las pinturas envejecidas; cola para vasos rotos y ollas quebradas; método para reforzar la escritura casi borrada; hacer betún; purificar el aceite; colorantes para la madera y el uso del aceite de linaza como secante.

3.8. Remedios caseros

A lo largo del texto se citan muchos remedios para limpieza de diferentes objetos que, en algunos casos, todavía los oímos, en nuestros días, con la denominación de remedios caseros. En el Cuaderno 2, n.º 111, se recoge un método para que los velones encendidos no desprendan humo, simplemente empapando las torcidas con vinagre fuerte y dejándolas secar. A continuación (n.º 226) nos da el medio para tapar con seguridad las botellas con lacre o resina, explicándonos todo el proceso.

37 J. R. Bertomeu y A. García Belmar, «Pedro Gutiérrez Bueno (1745-1822) y las relaciones entre la química y la farmacia durante el último tercio del siglo XVIII», *Hispania*, 208, 2001, pp. 539-562.

38 P. Gutiérrez Bueno, *Memoria sobre el blanqueo del lino, algodón y otras materias: sacada de la que sobre este asunto publicó en francés Mr. Berthollet y simplificada...*, Madrid, Antonio de Sancha en su librería de la Aduana Vieja, 1790.

39 J. Urkidi y A. Erkoreka, «La pesca con chalupas y traineras en Bermeo a principios del siglo XX», *Itsas Memoria, Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, 8, 2016, pp. 347-370.

Terminamos con unas escuetas referencias al tabaco y al rapé que vienen en las hojas sueltas 8 y 11: para darle fragancia al tabaco se le añade levadura y para el rapé una mosca azulada que aparece en julio.

4. CONCLUSIONES

La documentación que publicamos es anárquica y desordenada, pero nos proporciona una foto fija de los conocimientos, creencias, tratamientos y técnicas de un clérigo del período de la Ilustración de la catedral pamplonesa, con la dignidad de enfermero, a principios del siglo XIX. Los manuscritos conservados en la catedral iruñesa son una recopilación de teorías y consejos procedentes de publicaciones de los siglos XVIII y XIX relacionadas con la agricultura, ganadería y otras aplicaciones, además de tradiciones y modos populares que se detectan por la terminología local. Algunas de las técnicas han llegado hasta el siglo XX, como se ha podido constatar por los trabajos etnográficos realizados en la Comunidad Foral de Navarra y en la comunidad autónoma del País Vasco y Communauté Pays Basque.

ANEXO DOCUMENTAL

El manuscrito del canónigo-enfermero⁴⁰

[Siglos XVIII- XIX] [Pamplona]

Receta sobre las características y uso medicinal del agua de Belascoáin.

ACP, caja 1299-7. Remedios médicos, siglos XVIII-XIX.

«Papeles curiosos»

Dignidad de Enfermero vacante de esta Santa Iglesia

En este fajo se hallan papeles muy curiosos de Recetas para la composición de varios remedios para distintos males, etc.

[N.º 3. Cuaderno 1 con anotaciones e índice. 34 páginas]

[p. 1] *Lobos*. Lobos para cogerlos y cazarlos. Se toma un gato y abierto y desollado, se asará en el horno, untandolo con miel cuando este aun caliente; se monta á caballo el cazador y se lleva rastrando el gato por los puesto que anda el dicho lobo hasta donde quieras vaya sea á un arbol donde lo ataras, ó á un corral y se espera para matarlo, si se lleva el gato á pie se necesita untar los zapatos con muniga de buey de modo que no observen los pasos. Si no quieres matar á tiro te valdras de las nueces bomícas empanadas en miel. Esta caza es mas segura con la luna, y entre dos de la mañana, andan enamorados á fines de diciembre y principio de enero.

Zorros. Caza de zorros dos dragmas de alcanfor, dos de lirio de florenxia, dos onzas de miel, dos de manteca y una cebolla hecha ruedas. Todo esto se ponen en una cazuela, ó sarten á fuego lento, y estando la cebolla roja se hecha un pedazo de pan (o mas) tostado en el pringue. Luego se saca, y se pone en un caja para que no se disipe. Dicho pan sirve de cebo que se pone en el puesto donde se le ha de tirar, ó coger cepo ratonera ó saco, el pringue sirve para atraerlos hasta donde está el cebo hechando algunas gotas en las sendas por donde transitan. Dicen es mejor manojos de sardinas arraciadas, arrastradas como el gato para el lobo.

Topos. Topos Se les pone y mete en sus madrigueras nueces partidas y cocidas en legia de ceniza comun.

40 Como ya hemos indicado, el manuscrito del canónigo-enfermero lo transcribimos íntegramente entre el artículo que publicamos en la revista *Príncipe de Viana* (N. Ardanaz-Iñarga; E. Aramburu; A. Erkoreka, «Recetas médico-farmacéuticas de Miguel María Daoiz, enfermero de la catedral de Pamplona entre 1803 y 1851», *Príncipe de Viana*, 265, 2016, pp. 801-855) y en este de *CEEN*. No duplicamos el texto, separamos la parte médico-farmacéutica y la etnográfica, limitándonos a señalar [.../...] las partes del mismo que se publican en el otro. Por lo tanto, se observará que la numeración que hemos establecido para su análisis no es continua entre algunos documentos e incluso, algunos, no los transcribimos en su totalidad por tratarse de materias diferentes.

[p. 7] *Secretos convenientes*

Cañamo blanqueado. Cañamo para darle blancura de lino.

Se hace una legia comun, se mezcla con un poco de cal viva á proporcion del cañamo, que estara adobado, se clarifica la lejia, se pisa el manajo ó manajos de cañamo y se pasa por la lejia.

Para cada diez libras se mezclan libra y media de xavon rallado y se mete el cañamo á remojo por 24 horas, luego se le hace hervir por espacio de dos horas seguidas, se quita del fuego y se pone á secar á la sombra, se rastilla se hacen manajos y se hila como el lino. Libro memoria sobre el blanqueo del lino y algodón. Madrid, Imprenta Sáncha, en su librería⁴¹.

Maderas teñir de negro. Maderas teñir de negro. Se toman hierros viejos con roña y se meten en vinagre bueno, se da unos hervores despues de un día y se meten las piezas de box, pino roble y entre tanto se pone en infusion Campeche, en serraduras con agua. Da un hervor y se meten las maderas que estaban en vinagre y se dejan enfriar y se pulimentan con aceite.

De verde. Cardenillo (aceite de cobre) disuelto en vinagre. Tiñe la madera de verde y es facil darle el verde vivo.

Nogal. Nogal se frota con aguafuerte blanda y se deja secar y se alisa con piedra pomez: se pone en infusion en una azumbre de Alcol onza y media de sangre de drago y onza y media de carbonete de sosa (barrilla), se estiende con un pincel y se pulimenta con un tarugo ó corcho que este empapado en aceite de linaza.

Principios del arte de teñir por D. Pedro Gutierrez Bueno, Madrid.

Pinturas para fuera. Pongase á derretir en un cazo ó cazuela de hierro 12 onzas de resina 24 libras de aceite (si es de linaza mejor) estando bien derretido se añade cantidad suficiente de Bol Armenico, u otro ocre del color que se quiera moliendo de antemano los colores con aceite en piedra. Esta pintura se aplica bien caliente con brocha. 1ª mano, en secando la 2ª y pasados tres días se seca, sirve para los intemperies y para los ladrillos.

[p. 8] *Pintura para dentro.* Yeso cernido ó mate 4 onzas cal recién apagada 10 onzas, greda 6 onzas, dos claras de huevo. Leche desnatada un azumbre. Hechas las mezclas se separa la mitad y sobre esta se separa hecha una azumbre de leche desnatada y sirve para la primera y 2ª mano y la otra mitad para las demas. Si se ha de dar color gris, carbon en polvo en seco, ocre si amarillo seco, el color que se quiera. Con azufre bien caliente.

Unto para zapatos y botas. Cuatro onzas de azucar molido. Zumo de dos limones una cucharada de aceite de oliva cuartillo y medio de vinagre desleido todo y una onza de aceite vitriolo, puesto en botella luego y se guarda y gasta sacando lo necesario.

Otro mejor. Otro negro de marfil tres onzas, azucar piedra tres, goma arabiga media onza, aceite vitriolo (acido sulfureo) una onza zumo de dos limones grandes, una pinta

41 P. Gutiérrez Bueno, *Memoria sobre el blanqueo del lino, algodón y otras materias: sacada de la que sobre este asunto publicó en francés Mr. Berthollet y simplificada...*, Madrid, Antonio de Sancha en su librería de la Aduana Vieja, 1790.

de vinagre. Cada vez que se necesite se saca de la botella mezclandola un poco, se da con brocha, cargando poco y se saca el lustre con cepillo; si se gasta humo de pez en lugar de marfil no es tan bueno.

Para lustrar muebles. Disolver la cera en agua para varios usos.

Para cada libra de cera blanca se toma libra y media de potasa que se disuelve en una azumbre de agua á fuego lento. En esta legia se le hace hervir poco tiempo la cera partida en menudos pedazos y se deja enfriar; la cera sobrenada, formando un especie de xabon blanco pero agitado bien en la misma agua forma la que llaman leche de cera (incrusto) se puede aplicar á los muebles, pinturas y pieles, bien limpias; una hora despues se frotan con un paño aseado, ó bayeta, ó lana dejara muy brillantes las pinturas y muebles, puedes aplicar el color que quieras.

[p. 9] *Cuadros dorados para limpiarlos.* Se toman dos pintas de agua dos onzas de xabon rallado, y un poco de sal comun has de ervir y deja enfriar, y echa dos cucharadas de harina vuelve á dar dos hervores, y deja enfriar unta con pincel, y á los tres minutos reposara coge una esponja con agua clara, y limpia con cuidado.

Estampas, pinturas. Estampas cubre la pintura con una sabana de lienzo que se ira rociando con agua por muchos dias hasta que suelte la suciedad.

Lustre á una cadena. Dos onzas de tartaro, dos de azufre, cuatro de sal hacerse hervir con una porcion de aguas y orinas por mitad y remoja alli la obra.

Galones viejos. Galones viejos limpiarlos, coge polvos de alabastro poniendolos á secar al fuego, donde se dejan mucho tiempo, se sacan y cuando estan frios, se extiende el galon sobre lienzo, y tomando estos polvos, se estregara el galon por ambos lados con un cepillo hasta darle lustre con piedra de bruñir suave.

Cadena dorada, limpiarla. Dorado á una cadena vieja. Deslie en orinas sal amoniaco ó hierve en esta composicion la cadena.

Salitre ó nitro. Salitre ó nitro semanario de agricultura tom. 14 folº 9.

Se pone una cantidad de salitre comun en una caldera con cantidad de agua se le hace hervir, y en su fondo á las 24 horas se encuentra purificado si quieres mas purificado se repite la operacion.

[p. 10] *Betun para piedras.* Betunes para la piedra y arcaduces cinco partes de cal viva una de ladrillo molido, media de escorias de hierro bien molido y aceite suficiente se amasa con mano, se aplica.

Para toneles. Para toneles, y las aguas, partes iguales de resina trementina y cera, y si se quiere de consistencia, ladrillo. Se derrite y luego se aplica con brocha en caliente á las maderas.

Otro. Queso rallado y cocido, y luego cal.

Otro. Sebo y cal ó greda ó sebo, ó sebo y pez para las cubas.

[p. 11] *Betun para componer la loza quebrada.* Se calcinarian conchas de ostras, despues se moleran y pasaran por tamiz, tomese una ó dos claras de huevo segun la canti-

dad de la obra con ella y los polvos se hace una pasta ó engrudo con que se dara á las junturas de los cascós y se uniran bien, y se tendrán en este estado medio cuarto de hora sin que necesiten mas tiempo para quedar perfectamente seco y de modo que no bolvera á quebrar por aquella parte aunque caiga.

Betun para china que se quiebra. Se maja una cabeza de ajos hasta que quede hecha una especie de goma con que se daran los lados de los pedazos de la china y uniendolos bien. Se aseguraran con hilo grueso ó delgado segun la fuerza de la pieza que se metera despues en leche de modo que se cubra, ponese á eruir y cuando se retire se hallara perfectamente unida.

Otro se toma una clara de huevo crudo y como una nuez de cal viva bien molida se batira bien todo junto, dase con ellos los pedazos, se uniran y ataran hasta que se seque: tambien con encarnacion se une el vidrio y loza.

Hora antes de usarla se debe poner á cocer en un caldero con tres astillas ó pajas las piezas bien cubiertas de agua se hecha mucha ceniza de leña ó sarmiento no de carbon se le hace hervir por dos horas y se deja enfriar asi dura mas y es mas fuerte.

Con aceite de linaza y un poco de albayalde se hace una masita revolviendo y batiendo con la punta de un cuchillo y se aplica á la loza rota y se une.

[p. 12] *Hules.* Hules para sombreros

A cada libra de aceite de linaza se le hecha una onza de litargirio, y otra de minio y otra de sucino blanco se cuece hasta que tenga consistencia de miel clara, se cuele, y se da con una brocha sobre el tafetán, colgado ó tirante sin que toque á ninguna parte, se deja secar y queda hecho el hule: si se le quiera dar lustre se gasta la goma disuelta incorporando una corta cantidad de sal esencial por tres veces, siempre rebolviendo hasta que se quede como la pez derretida luego se le hecha poco á poco el aceite de linaza y á menudo se aplica caliente.

Madera que no se pudra. Maderas modo de evitar que se pudran en sitios humedos. 12 libras de pez y seis azumbres de ballena, tres libras de azumbre incorporado y derretido se aplica en caliente con el color que se quiera con ocres molidos en piedra con aceite. Luis Cortes fol^o 16.

Cobre limpiarlo. Cobre modo de hacer este siempre brillante, hacerse eruir tartaro en un caldero con agua caliente, echese alli la pieza que se quiera limpiar por espacio de un cuarto de hora, y despues en agua fresca limpiese bien y quedara hermosa y se reforza.

Plata. Plata darle lustre. Una onza de heces de vino, y otro tanto de agua caliente, 2^o media libra de pan miga, medio cuartillo de borras de vino 3^o cuatro onzas de jabon rallado y un cuartillo de agua caliente. Se untan con el primero con la brocha luego con el 2^o y luego con el 3^o y se seca.

[p. 13] *Tintas*⁴²

42 El Blog de la Biblioteca Nacional publica una interesante información sobre la fabricación de la tinta negra en la España del Siglo de Oro: <<http://blog.bne.es/blog/recetas-y-secretos-en-la-espana-del-siglo-de-oro-la-fabricacion-de-tinta-negra/>>

Tinta negra

Tinta negra pon en infusion por ocho dias 16 onzas de agua y vino una de agallas quiebrantadas y una de azucar limpio, pasados estos dias, media onza de caparroso y una de campeche en astillas menudas, queda hecha.

- Azul

Azul media onza de anis bien molido destemplado con goma, tambien se hace, con azul y agua de goma.

- Carmesi

Carmesi Bermellon en agua de goma en infusion y unas gotas de limon.

- Colorada

Colorada á una onza de bermellon, unas ebras de azafran con agua de goma y vinagre

Tinte de color de chocolate

Los polvos del ongo y seta grande sirven para el color de chocolate, sea para papel ó telas, metiendo estas antes en un mordiente de legia ó alumbre

De azul turqui

Se da un azul turqui hermoso al paño, bosquejo [¿?] Cociendo palote, metida la tela, y luto pasa á la infusion hecha con hierros viejos y vinagre fuerte

Trigo para sembrar. Trigo para sembrar su preparacion se pone en un caldero el trigo dos ó tres cantaros de agua, dos libras de cal viva ú ollin y tres de cuatro partes de orinas. Se pone el fuego y cuando no pueda sufrir la mano echa el trigo y se rebuelve con un palo, que sobre el agua cuatro dedos, á los cuatro minutos saldra con madera y se estiende para secar. Esta operacion se hace unos dos dias antes de sembrar.

Otro metodo para tierras delgadas, se toma trece ó catorce libras de estiercol de ovejas, que se hara hervir en agua donde se desataran tres ó cuatro libras de salitre: hecha en ella media fanega de trigo por ocho horas se pone á secar donde no le de mucho el sol y se sembrara; se repite esta operacion y tardara muy poco en espigar y con esto no hay necesidad de estercolar.

Otro para plantas y legumbres. Se toma una porcion de nitro como media libra, y la mitad mas de sal se echa en un crisol se derrite se aparta del fuego, se deja enfriar. Para cada libra de esta materia se echan diez azumbres de agua disuelse allí las sales y con ella se regaran las plantas y se remojan tambien los granos para sembrar.

[p. 14] *Trigo.* Conservacion del Trigo se hace un cocimiento con las yerbas, puede ser de beleño, se riegan las paredes y suelo con el.

Se sabe que uno de los preservativos es paleando á menudo para que se ventile y se estraiga el polvo y se riega con el agua (creo es el yelgo ó yesgo).

El Gorgojo. El gorgojo se quita humedeciendo lienzo de cañamo, se cuece y con el se cubre el grano, y dos horas despues se hallara el gorgojo pegado á la tela ó lienzo, tam-

bien se cogen unos cangrejos gordos se ponen de espaldas sobre el trigo en esta actitud mueren y del olor que resulta escapa del grano á pocos dias. Tambien se cogen lizonas de cañamon trezase y pongase sobre el monton de grano y dos horas despues se encuentran los gorgojos pegados al lizon se recogen con cuidado y se meten en agua para que mueran. *Otro* una planta de beleño puesta en medio en medio del monton hace huir á estos insectos, y si dispone matarlos. Otro se hace cantidad de lejia en el se echa tanta y el de buey como se pueda adquirir y con esta mezcla se lava el granero. El orujo de las ubas puesto en montones á los cuatro angulos del granero ó grano con su olor hace huir el gorgojo. *Otro* se pondran ramas de sauco y mejor de yeso⁴³. Sobre el trigo, el insecto se retirara de el y se ira hacia las paredes donde se quitaran con una escoba y se quemaran. Mas eficaz es machacando las ojas y ramas para aumentar el olor y se pondan encima del trigo, para destruir enteramente este insecto se frotaran las paredes y suelo con ojas y flores de sauco ó yesgo; el jugo se embebera en los lugares restregados con dichas ojas, y el olor permanecera mucho tiempo: tambien es util hechar ramas y ojas de box. Tambien se usa el meter el rebaño de ovejas por seis semanas en el granero. *Otro* medio eficazisimo usan y se pone en medio del granero una cazuela grande llena de fuego se cierran las puertas y ventanas, se cortan en pedacitos tres o

[p. 15] cuatro zapatos viejos y se quemaran, añadiendo astas de toros y cascos de pezuñas de animales teniendo cuidado de mantener el fuego tres ó cuatro horas seguidas el olor fuerte mata el gorgojo y demás insectos y se repite esta operacion todos los años antes de entrar el trigo. Otro consiste en regar los suelos y paredes de los graneros con cocimiento de agua bien cargada de ajos y si el olor se este cocimiento no bien se ha esparcido cuando hace reventar y morir al gorgojo. El absincio⁴⁴, la ruda, la audera, el espliego, la coriandra verde y todas las plantas de un olor fuerte tiene la misma virtud.

Contra *ratas y ratones* Cria á la mano desde el nido una lechuza y se tiene en el granero y sale de noche y se le pone comida y agua.

Harina. Harina se conserva despues de refrescada pretandola bien con los pies, y mazo y unas capas de cal de cuando en cuando y mejor en arcas que en sacos.

Oliva y hacer aceite. Oliva cogida que sea se le quita la oja á buelo se deja unos ocho dias amontonada 2^a se palea se le va echando un poco de sal segun se amontona 3^a despues de purgar se estiende y lleva al trujal. En el fondo de la tinaja se pone esponja, y tambien greda, y se trasmuda es bueno echar agua hirviendo y mudarlo. Se tasa la robada de tierra que da un robo cada año es 19 duc ó 20 y un regadio 100 lo mas subido lo comun de 50 ó 80.

Olivos su reproduccion. Olivos se crian de estaca, zueca, barbados ó planzones. De estaca metiendolos en tierra trabajada á golpe de hazada. De zueca, quitandole al Olivo de las raices exteriores unos pedazos de un palmo ó mas á manera de una mano de hombre, se tienen ochos dias á remojo, se abre una hoya de tres pies de ondo y la mitad de ancho, se pone la corteza para arriba, se ataca por los lados y se cubre como un pie, y conforme vaya saliendo se le hecha tierra y se injerta canutillo. De barbados á planzon se abre una hoya de tres pies de ancho y cuatro de ondo, se pone á corte á medio dia se

43 Yesgo.

44 *Artemisa absinthium*. Comúnmente ajeno.

cubre de capas, una de tierra otra de cascajo grande, otra de tierra y al ultimo se forma un tambor de la misma tierra que se saco, y

[p. 16] no antes y se cultiva; á ultima de enero se descubren, y por mayo se cubren: este arbol no se poda hasta coger el fruto.

Todo arbol se injerta al mover; de mesa y de escudo, y por San Juan de junio de canutillo. Se pueden podar desde Noviembre hasta marzo 1º por los de hueso.

Injertos. Todo arbol se injerta al mover, de mesa y escudo; y por San Juan de junio de canutillo dicho.

Siembra. Siembras diciembre y noviembre. El trigo, cebada, abas, espinacas, acelgas, borrajas, ajos, cebollas, alcachofas, fresas, claveles, lechugas negras, esparragos.

Arboles cortes. Diciembre y enero arboles y cortes de maderas, zarzas. Febrero y marzo trasplantar la cebolla y ajo, poner la simiente de lechuga, pimientos, berza de toda especie, melones, tomates; y Viernes Santo se siembra el peregil, mastuerzo, violas, alvaca, olivos, pepirigallo.

Abril maiz patata, se pone lechugas, alfalfa.

Mayo, alubias, se trasplantan tomate, melon, calabazas.

Junio y Agosto se trasplantan berzas.

Setembre brocules, pella, trebol en la rivera pepinos

Toda planta medicinal se coge por mayo.

Olivos, vale un planzon de 8 ó 10 r^s vⁿ el ponerlo 9 y roturar el suelo que le corresponde 12 hasta ponerlo todo 30r^s vⁿ pone un hombre cinco olivos al día y á los 10 años paga. Podara un hombre diez al día, hoyara diez y cubrira diez. Y cubrirlo, se hace esta labor despues de las eladas y se cubren en mayo detrás de una buena helada no necesita estiercol.

D. Claudio Betelu. Tratados de arboles, flores, hortalizas dos tomos Madrid Libreria de Castillo

Siembra. Luego que se siembran las simientes de cebolla, olmos....

Simientes. Se riegan al pie y toda la planta sea la que fuere que se trasplanta se riega.

Las simientes de calabaza melon se ponen en estiercol caliente quince dias antes de sembrar.

Spura de huesos Los huesos se ponen en el suelo caliente envueltos en trapos por septiembre ó octubre y se plantan por febrero

Tomates. Lo tomates se ponen á remojo en agua tibia que este con un poco de alchirria⁴⁵, se cuelgan de la chimenea ó al sol, se buelve á hacer la misma operacion en

45 Alchirria: excremento de ganado lanar que se usa para abonar los campos. En Villatuerta se emplea especialmente para abonar los regadíos y preparar semilleros.

quince dias metida la simiente en un trapo y se siembra por S. Jose en hoyos, una capa de estiercol, en medio la simiente y otra de estiercol.

Simiente. Toda simiente se pone en abrigo se riega por las tardes y se ponen en camas calientes con dos partes de estiercol y una de arena para que refuercen las raices y se trasplantan cuando esten en un palmo, ó pie de altura y se riegan luego, y si pasa mucho calor se cubren de dia por tres ó cuatro dias y se descubren por la noche.

Si el trigo, cebada, etc. se siembra hoyos necesita cada una estiercol y se cubre.

Arboles

Arboles todos se crian de pepita, hueso ó estaca. Véase *Olivos*

Peros. Los peros Manzanos etc. de pepita, ó barbados poniendo en la primera men-gua, ó ultima de diciembre y sirve de regla general para toda plantacion de arboles (mesmo el Olivo) que sera de febrero ó Abril, sea zuma ó planzon.

Melocotones. Melocotones etc. se crian de hueso poniendolos en arena en casa desde el punto que se comen hasta que rompan por si, y se ponen en febrero en hoyos con estiercol y se trasplantan en el tiempo dicho. Esto mismo se hace con toda pepita dura como son moras, zarzas, espinos, almendras.

Alamos. Alamos blancos y negros, sauces, o mimbres, membrillos estos se crian de varas ó ramas que se quitan a la poda y se plantan con un barror cuadrado de hierro que remetes en punta por bajo el que hace un agujero de dos pies en este hoyo se mete la vara que cortes y

[p. 18] se le hacen dos cortes como una cuña y el terreno sera las cortezas. Se aprieta con las manos y se va llenando con tierra seca y apretando con un palo de modo que quede firme: Esto se hace en todo febrero.

Fresnos. Fresnos se coge la simiente en fines de setiembre, a diciembre, que se halla pendiente y tiene la figura de lengua de pajaró, se guarda, y se siembra en febrero: se pondra en arena este tiempo.

Platanos. Platanos se coge esta simiente en el mismo tiempo se deja secar y se siembra en dicho mes tiene la simiente con racimos.

Encinos. Encinos y Robles. Se coge la bellota bien sazónada y se siembra en fines de febrero como los manzanos peros, ó higo.

Olmos. Olmos. En el mes de abril hechan la flor de ojas sutiles y en ellas una lenteja. Se siembra y riega luego el mismo dia y se trasplanta en su tiempo. Todos estos arboles pueden ponerse por planzon en diciembre

Ingertar. Se dijo que los olivos se ponen y reproducen y iman de estaca, zisura, barbudos ó planzon, y ahora se pone el tiempo y modo de Ingertar sea de *mesa pua corona y escudo* se hace en tiempo que va a romper el arbol y si se teme las heladas conservanse las puas en arena. Se ingerta de canutillo por San Juan ó cuando sale con libertad el canutillo cuya aplicacio trata por menor dicho Botelu.

Sabia. La sabia de la primavera chupan las raíces brotadas desde agosto hasta fines de otoño, y la de agosto sirve para las raíces que han brotado desde primavera hasta agosto. Todo árbol nacido de pepita ó hueso debe

[p. 19] ingertarse pepita con pepita hueso con hueso, y todo y todo árbol de barbado, ó cuña lo mismo. El unto ó materia que debe curbrir todos los cortes así al ingertar, como al podar (siendo el corte grande) hace en una olla una parte de pez, y otra de sebo, se pone en tibio. Pero es mejor boñiga de buey, ó baca con cercillo ó tierra tenaz bien desleida con agua y un poco de cascarilla de trigo ó cebada con lo que se cubre

Patata

El mejor modo para sembrar Patata es labrar la tierra dos veces para fines de marzo, y allanarles Grada. En Abril se abren surcos profundos, pasando dos ó tres veces el arado por cada uno de ellos, tres pies y medio distantes uno de otro, dos carros de fieno se reparten por robada en los surcos, a distancia de una tercia en montoncitos, y en estos se ponen las patatas, cortadas el mismo día en pedacitos que cada uno coja un ojo de ellas se les echa una porción de tierra, y pasa el arado a una cuarta de distancia a las tres semanas se da un surco, por San Juan otro sin tocar las patatas se pasa dos veces el arado por las calles y en agosto se arrima tierra

[p. 20] [En blanco]

[p. 21] *Bodega y vinos*

La bodega o cueba para los vinos debe ser cuando menos de ocho á diez pies vajo dela calle y si es 20 mejor, sus puertas dobles, y siempre debe estar a la temperatura de 10 grados, si hace mas frio se abren las grietas de los toneles, si hace mas calor se tornan

Hay varios modos de hacer el vino. El tratado de Chaptal es bueno para países frios, en los medios por lacos, ó reposadores. Otros pisan la uba y quitada la raspa hechan todo á la cuba.

Cubas. *Gobierno de cubas* Puesta una cuba nueva se le azufra para quitarle el verdor, y se hecha el mosto sin mas diligencia.

Uso de la cal en las que tienen olor sombrío. Cuba que tiene sombrío ú olor se hace una lechada de cal viva se le dan dos ó tres manos, como quien blanquea un cuarto, ó se pasa con hieso como quien reboca una pared, se azufra al aire libre esto es sin tapar su boca, se limpia con vino, ó con uva y estara buena para el mosto.

Limpiarlas. Mudado el vino el vino ó vendido se le quitan sus heces y se limpia en seco con trapos, luego el suelo y sus paredes con vino, y para cada carga de vino, dos pintas se deja de tres limpio por madre se tapa con yeso y tablas la respiracion hasta el tiempo de la cosecha: seis ú ocho días antes de echar el mosto lo destapas, y veras si esta fuerte, ó no, que es metiendo la luz dentro si se apaga dejala descubierta, y gustado el vino, ó vinagre y canilla a fin de que corra el aire, pruebas si apaga, y sino se entra el hombre a limpiarlo con agua y escoba refrescar el ondon y secarlo con trapos y pasar por dentro de ella todo refrotando con los trapos, y quedara bien para poner el mosto.

Mosto. El mosto debe estar en paraje caliente a los 15 ó 16 grados y tenerlo menos que se pueda en el saco por que se

[p. 22] disipa el *gas carbonico* ó tufo que comunmente se llama sobre todo debes sugerarlo al estilo del pais para el calor mas ó menos.

Vino de lagrima. El vino de lagrima es el mas delicado pero sin color que se hace pisando la uva y lo que sale sin fermentar en la cuba se pasa al tonel. Si á este se le añade á cada once cantaros uno de [¿?] resulta el vino rancio si estos vinos se trasiegan pierden el rigor y se evitan con huevos.

Trasegar el vino. Cuando se trasiega el vino es cuando esta claro, ó lo mejor en la ultima mengua de marzo. Debes poner de vispera un vaso de vino y si á las 24 horas estan tan claro, prueba que no se tornara, y de consiguiente no necesita (a rigor) azufrarlo pero es bueno con la octava parte de una canta, si se torna, faltando que llenar la mitad debes coger dos torcidas buenas de azufre cuelgalas y cubre la tapa y lo dejaras en este estado tres horas y puedes hechar el vino, que falta y lo tendras seguro.

Vino supurado. Hacen vino supurado para que sirva á postre substituyendo al rancio especialmente en la Rioja. Ponen en azoteas ó graneros las uvas á secar y estandolo las pisan y sacan por expresion el mosto y lo ponen en cubetos á que fermente algunos le hechan algo de miel. Le cuesta mucho el hacerse y hecho lo ponen y guardan en botellas bien encorchadas en la bodega.

Alcanforado. Tambien hacen vino alcanforado, que pasa por vino generoso. Hechando en una cuba bien cellada de hierro á cada diez cantaros de buen mosto uno de aguardiente de vino, se tapa bien como egmeticamente y aun debe asegurarse la tapa con una tranca ó madera que se apoye y asegure en el techo se deja así irve con

[p. 23] fuerza y le cuesta un año el hacerse y al segundo aun no conviene usarse por que hace clavo en la frente especialmente ó más si se le hechó aguardiente de heches.

Clarificar los vinos. Clarificar los vinos aclararlos. Para doce cantaros se necesitan cuatro claras de huevos y si estan pasados cinco, ó seis se hechan las claras solas, y se vaten bien en cubo ó puchero, con la maquina de que usan los cereros para batir el vizcocho, se van salando los huevos al mismo tiempo, y estando bien batidos se van hechando a la cuba y otro va revolviendo con un palo: es bueno tirar de la canilla esto es sacar parte del vino, y volver á introducirlo pero esto solo se hara cuando esten remitentes.

Uso del nitro. Se usa del nitro cuando por la operacion de los huevos no se ha podido conseguir el aclararlos.

Uso de la sal sosa ó varrilla. Usa de la sal sosa, ó varrilla, cuando se quieren apuntar los vinos á vinagre, metiendo en un saquito que se pone colgando.

Brisa para mejorar el vino. La brisa ú orujo de cascajo, ó termino mas azucarado bien limpia de la raspa y granillo, (se hace esta operacion con cribas se hecha al mosto, teniendo cubage á doce cargas una comporta de brisa, y se mejoran los vinos, y sí a esta operación se le aumenta otra, mejor, que es antes que caiga la brisa abajo, quitala al tercero dia, pon otra nueva, y cada vez ira mejorando, y se aprovecha para hacer aguardiente.

[p. 24] *Aguardiente*

De vino. Para tener aguardiente de vino es menester aprovechar el momento de que enteramente no pierda su mayor fuerza que es desde febrero á marzo antes de mudarlos y da la cuarta parte

De heces. Las heces dan también aguardiente, se ha de proceber el requemo, poniendo en el fondo de la caldera arena paja ó esteras, y si huviese otra pieza que, que coja el fondo de la misma materia mejor el lodo para quemarse debe ponerse delgado con agua de fuente ó río clara delgado y rebolverlo bien, y al tiempo que va á destilar taparlo; para esta operación es necesario que quede la caldera vacía la tercera parte.

De orujo, ó brisa. Orujo ó brisa. Despues de quitarle la raspa se mete en cubos ó comportas bien apretadas, y si le pone bien peso, y á los cuatro, seis y ocho dias se le hecha agua á 20 cantaros 4 de agua se *deja fermentar cuatro ó mas días y se destila.* Este aguardiente se debe refinar hechandole una escudilla de anis y ponerlo en grados con agua de fuente, ó reposada,

Aclararlo. Para aclararlo se usa de una porcion de gredes (tierra de batan) ó tierra caliza (carbonete de cal) con claras de huevos bien batidas con tierra y se pone como leche espesa.

Cubos de cal y canto. El modo de hacer los cubos de cal y canto y ladrillos trata el Semanario de agricultura n.º 474-496, á 25 @ 6 libras de tierra y ocho claras: Aguardiente 4 pintas y cuatro de mosto en lugar de azucar.

Conocer si el aguardiente si es de vino heces. Se conoce si el aguardiente es de vino poniéndolo en un vaso se le hecha agua y sí se enturbia es de heces, indigeste y vaja mucho el valor.

Vinagre o vino. Vinagre: se hace del vino que se torna de por sí quedando las madres se va echando las sobras dle vino. Del orujo se hace dejandolo seco á que torne su punto de acido y se le echa agua y quedara á pocos días echo. Se ponen fuertes los vinagres echando á las cubas sarmientos verdes. Donde no hay viñedo se hace de moras esprimiendolas.

De suero de leche. Se hace vinagre de suero de leche. Á veinte y cinco azumbres de suero se echa una libra de miel y la septima parte de aguardiente se pone en la parte mas caliente de la casa de 20, ó mas grados Chamur⁴⁶ en los tres días se rebuelve y agita con escoba y hecho se guarda, para quitarle el gustillo se usa de granos de ajo ó yerba buena

De manzanas. Se hace tambien de sidra.

[p. 25] *Cenizas graveladas.* Despues de sacar el aguardiente, de las heces del vino; ó sín sacar ponlas á secar, y quema con astillas y esta ceniza sera gravelada. *Potasa.* Sí estas cenizas se calcinan en horno de reverbero sera la potasa tan estimada de todos.

Rasuras. De la fermentación del vino encima ó en los lados y fondo de la vasija y las rasuras se pueden aprovechar á este efecto.

46 Chamurrar: 1. tr. Socarrar, chamuscar (RAE).

Cremor tartaro. Muele bien la rasura y pon 30 libras de agua á una libra de rasura y hazle hervír bien, pasa por manga ó coladores, y deja en los barreños y veras en el fondo la pasta, laba esta pasta con agua tres veces ó mas hasta que quede blanca. Coge tanta agua como tierra de quitar manchas, ó carbon molído, haz hervír, y al tiempo hecha la pasta espoma con trapo, luego forma una nata, y al cuarto de hora que se ha formado se quíta del fuego a las 24 horas se encuantra á los lados de la caldera la nata y se llama cremor de tartaro y lo que esta en el hondo *crystal de tartaro*. Junta todo esto, lo labas, tíende sobre telas y seca al sol. Tiene muchos usos en la medicina.

[p. 28] *Ratafía*

Almendras amargas cincuenta

Coriandro y anís á tres ochavas

Simiente de sauco dos ochavas

Azucar ocho onzas

Aguardiente de vino 1 20 á 25 grados cuatro pintas

Se pone todo en infusión por 10, ó 20 óras y se saca por decantacion.

Sirve de regla para todas con el gusto que quiera sobresalga, sea de anís, coriandro, limón, naranja, si es de membrillo se ralla, sirve de vase para todas las ratafías

Ratafia de Guindas segun Montalvo

Á un cantaro de aguardiente ocho libras de guindas dos onzas de almendras, onza y media de canela quebrantada, cuatro libras de azucar se pone al sol por 20 ó mas días, por las noches se reboza y se cuele despues y así á toda infusión

Andaya infusión de raíz de Florencia con muy poco azucar y si se quiere dar colores que son de capricho sera con cochinilla zafran, pastillas de tornasol, azucar tostado (color de Francia), *rubia tintorum*⁴⁷

Clarificar el azucar, á dos libras de azucar, tres cuartillos de agua y una clara de huevo, se vate bien la agua y la clara, se incorpora con el azucar, se hace ervir y se deja á enfriar, quedando la espuma encima y la tierra avajo, si se quiere se pasa por un paño:

Leche helada á la pinta seis yemas (es mucho vastan tres) y se cuecen primero: *Queso helado* á una pinta de leche seis yemas, y una astilla de canela cuecese en un cazo sin dejar de rebolver. Estando cocida y á medio enfriar se le aumenta media libra de azucar blanco, se pone á enfriar en la garapinera⁴⁸, y atandolo se pasa a los moldes, la nieve se reponta dos libras por pinta se le hecha sal para el limon la canela se hirve antes. La

47 H. L. Duhamel du Monceau, *Elementos teórico-prácticos de agricultura*, con láminas, Madrid, Imprenta de Josef del Collado, 1813, vol. 2, p. 220.

<<https://books.google.es/books?id=RiH8fjeCdlcC&pg=PA220&lpg=PA220&dq=rubia+torum&source=bl&ots=wBPhrXj5P4&sig=-qbU9xt2eC82cSH570TGV5TBrx4&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjI1sOB9oPKAhUHthoKHQSQBO0Q6AEIzAB#v=onepage&q=rubia%20torum&f=false>>.

48 Voz garapiñera: 1. f. Vasija que sirve para garapiñar o congelar lo slíquidos metiéndola ordinariamente en un cubo de corcho, más alto y ancho que ella, y rodeándola denieve y hielo, con sal (RAE).

fresa, orchata, agraz y otras frutas se hacen al paladar, pasando primero el licor por manga ú lienzo el azucar

[p. 29] *Rosquillas y almívars* [el borde de la página no se puede leer]

Se toman una docena de huevos, una libra de manteca fresca tres cuarterones de azucar, un real de almendras tostadas, bien majadas una corteza de limon bien rallada un poco de anís con un poco de espíritu de vino de muchos grados, se le une arina suficiente vatiendo hasta hacerse pasta y se trabaja, y se trabaja con el cilindro o rollo= Otras

Otras once yemas y un huevo, azucar, almendras anís, y espíritu de vino un poco. harina sin manteca.

Mostillo pisado la uva se saca el mosto, y se satura con carbonete de cal ó con cenizas bien labadas se cuece hasta que no tenga que espumar y se pasa por una arpillera, y se vuelve á cocer hasta que tenga pundo de lísa, que es coger con los dedos y si se para sín romperse en el hueco que ocupa una aluvia esta bien: para cada pinta una escudilla de arina y se írve.

Si se hace de membrillos se les quita la pelusa y los corazones se cuecen y amasan y se hechan al arropo en vez de harina lo mismo se hace con las calabazas melón.

Dulces: Pera en pedazos ó rallada á la libra tres cuartos de azucar clarificado en el punto dicho.

Membrillo cinco cuarterones por libra de pasta quitando corazon y cortezas.

Melocotones alverchigos guíndas cerezas de tres cuarterones á una libra segun el sazon de la fruta y su dulzor.

Cidra se pone á hervír hasta que suelte la cascara, que sera cuciendo amarillea quitale toda, y las pepitas el azucar es cinco cuarterones por libra bien clarificado en punto de ebra mete la pasta y dale el punto que quieras que no pase de ebra: Nota dicen que se hace mas blanca la sidra no dejando se rebiente y en lo demas sale roya, aunque se ponga al sereno.

[p. 30.1] *Palomas*

Se construye el palomar al medío día porque el sotomo⁴⁹ los cria mejores se tiene curiosidad en los nídos para cada par se forman dos en uno en un cesto puesta una tabla en medio ó se hacen de ladrillo. Los mejores pichones son los de abril, mayo y junio, para casta. Ponen el primer huevo ponen á los 4 ó 5 meses á las cinco de la tarde y el 2º á las tres del siguiente dia y esta la madre sobre ellos desde las cinco de la tarde hasta las diez de la mañana siguiente.

Para cebar los pichones, se pasan del nído á un parage obscuro á los 20 días dandoles mañana y tarde 50. hasta 80 granos de maíz remojado en agua: Lo mismo se observa con los pabos dandoles nueves. Abejas. Tratado físico Antorcha de Colmeneros compuesto por D. Jose Ríbas un tomo en 8º Lib de Castillo: Madrid.

49 Sotomontero / Montero: 2. m. y f. Persona que busca y persigue la caza en el monte, o la ojea hacia el sitio en que la esperan los cazadores (RAE).

Ganados sobre sus enfermedades, por D. Antonio Montes Imprenta Real, año 1789.

Instrucción para pastores y ganaderos por el Dauben traducido por D. Francisco Gonzales en 8º Imprenta Real.

[p. 30.2] *Cerdos* Se mantienen con salvado, patatas, manzanas, habas, coles etc. Sí son legumbres y demas excepto el salvado, se cuece con agua de fregar, siempre el alimento tibio. Para cada ... que se les da á comer, a las 7 de la mañana y á las 5 de la tarde cada racion almud de salvado, o cosa equivalente, Un mes antes de matarlos se les da harina de maíz mezclada con otro tanto de salvado ó menudillo, y poco sín moler, esto para que se diviertan. Se llevan á la agua, se límpian, y se les tiene en camas límpias.

Enfermedades 1ª Píojos Cenizas de sarmientos cocidas y lavados en esta agua luego con clara, y luego con un cedazo se pasa ceniza sobre sus cuerpos: Hinchazn de encias se les da á mas de la comida ordinariamente Guisantes maíz etc Si tienen inapetencia se les da entre la comida frutas del arbol llamado serval ó serva⁵⁰ falta ó suelo se les da antes de la comida la yerva buena.

Si tienen romadizos y para que se crien sanos tostadas semanas se les da una vez una cucharada de flor de azufre es muy bueno, y la sal para que se críen sanos y con apetito hecha gotas alguna vez otra. Tumores el balsamo ímperial que va puesto entre las medicinas.

Bervajo para cerdos

En una caldera que se llena de agua las tres cuartas partes se hecha la harina de maiz un celemin ó una fanega de patatas que se acaba de llenar, de modo que la harina no caíga al fondo, se pone al fuego removiéndo, de este modo se carga de sustancia nutritiva y cuando las patatas estan bien cocidas se desacen en el caldo formando unas gachas con esta comída no necesitan beber

Matanza á cada biente se hechan tres cuarterones de arroz y sí es grande una libra cocido anteriormente, canela molida dos ochavas ajo perejíl cantidad suficiente cuatro ó seis clavos pímiento como guste cada uno, seis cebollas bien esprimidas despues de refritas las nueces se muele en intestinos bien límpios y sí puede ser de cerdo. *Longanizas*. picada la carne se hace el adobo añadiéndole pimenton y un poco de pimienta negra y ajos quitados los corazones se deja una noche á que tome el adobo

Chorizos se hace el adobo con sal pimenton y un poco de canela y con ajos quitado los corazones, y se deja hasta el otro día y un poco de nitro para para la maduracion.

Salchichas Adobo de chorizo, y la pasta carnero, tocíno, magro y gordo, el guiso con caldo de puchero.

Salchichon Se coge la cabeza de lechon y se cuece en un caldero, despues de bien limpio y labada en cuatro partes pone á hervir hasta que suelten los huesos de modo que puedan separarse con facilidad luego se pica como para

50 Serbal (de serba). 1. m. Árbol de la familia de las Rosáceas, de seis a ocho metros de altura, con tronco recto y liso, ramas gruesas y copa abierta, hojas compuestas de hojuelas elípticas, dentadas y lampiñas, flores blancas, pequeñas, en corimbos axilares, y cuyo fruto es la serba. Es común en los montes de España (RAE).

[p. 30.3] longaniza y se adereza con lo siguiente:

3 onzas de sal, mas ó menos, pimienta, nuez de especía clavillo, canela, de cada cosa media onza, 3 onzas de queso parmesano rallado se rebuelve todo y se amasa y estando la masa caliente se mete en los intestinos, y se ponen a secar.

Gallinas Tratado de estas por D. Francisco Dieste y Buil Zaragoza en la imprenta de Blas Miedes⁵¹ dedicado a la sanidad Aragonesa y el mismo memoria para prados de alfalfa. Para criar las Gallinas es preciso parage seco, patio con bien de paja, y prados cortos, el mucho frío las daña, y el escesivo calor y malos olores: cerca de ellas es menester tengan un buen monton de arena para que rebulquen

Enfermedades La *pepita* originada de la humedad, o falta de agua se les quita con la ña y regularmente con un alfiler, se le moja con vinagre, ó leche, si es grande con aceite no se les deja beban agua por un buen rato

Rabadillo y plumaria. Se ve en el ave la pluma erizada y caída enundida regularmente procede de constipacion y se les forma un tumor en la rabadilla, se busca y estando buen maduro se les abre con un instrumento bien afilado, y se unta con vínagre tibio, ó aguardiente. Los huevos los empollas á los 33 grados (de Ramur)⁵².

Despues de seis dias se miran los que estan claros y se quitan; Sí á los 20 no salen de la cascara se les ayuda, y despues de los cuatro dias de nacidos se mudan á otra estreza⁵³, y se ahorra con pieles de cordero ha tener doce á quince grados. Los huevos se conservan en arena frescos y mucho tiempo. Se les quitan los piojos poniendo debajo de los palos marrubio, ó aromas como yerva buena silvestres. *Garrados* la Meteorización a cuatro onzas de buen aguardiente se disuelve once y media nitro y se le hace tragar. Otro callientese un pedazo de cuero de un zapato viejo y se reduce a polvo

[p. 30.4] polvo hechese la cantidad que cabe dos dedos en un vaso casi lleno de aceite removiendolo bien se la hace tomar esta mezcla se le mantea y se saca á pasear hasta que trote, en dos días no se le da sino alimento seco si fuese para consumir la mitad del vaso.

Zorozon ó zorones Se empapan migas de pan como el tamaño de una nuez en eter sulfurico que se cubre con azucar se les da de seis á ocho pedazos, en la cantidad de dos dragmas del Eter.

Saumerío de los corrales sobre el fuego se pone una cazuela con zeniza hasta medio sobre esta otra con 4 onzas de sal comun, y tres onzas de aceite de vitriolo.

Buey se híncha alguna vez y muere sí no se hace tragar media pinta de leche con un dedal de polvora se le mete en la boca un palo cruzado y atado á las astas y que ande.

Lobos p.

51 F. Dieste y Buil, *Tratado Económico...*, *op. cit.*

52 La escala Réaumur también conocida como la «división octogesimal», es una escala de temperatura donde los puntos de congelación y ebullición del agua se establecen en 0 y 80 grados, respectivamente. La escala tiene el nombre de René Antoine Ferchault de Réaumur, que fue quien propuso algo de similar en 1730. <<http://www.metric-conversions.org/es/temperatura/grados-centigrados-a-reaumur.htm>>

53 Quizá sea un error y sea estera.

[La última página es el emboltorio de una carta y se reaprovecha pegándola al resto.

Dirección que consta: Al Sr. D. Manuel Antonio Gomeza Teniente Vicario General Castrense, y Canonigo de la Yglesia Catedral de Pamplona]

[.../...]

[N.º 4. Hoja suelta] [Tratamientos médicos]

Para quitar piojos

Para quitar piojos no hay cosa como el unguento de unciones llamado muermo. Tambien se hace de la botica espuelas de cavallero y revolviendo con un poco de aceite untase el peine con que peinandose en una ó dos noches se matan todos

Para matar los peojos es lo mas seguro moler un poco de coca de levante y mezclarla con aceite se unta la cabeza en los puntos mas plagados que se mueren.

Para cortar la destilacion que cae al pecho tos etc. se toma un cuartillo de leche una cucharada de azucar y otra de almidon se cueze á fuego lento y se rebuelve hasta que se pone espesa que queda como natilla y se toma despues de una hora de la cena que sea corta.

Para lo mismo se hace orchata clara y á un vaso de ella se echa una onza de jarabe de regalíz y se toma lo mismo una hora despues de haber cenado pero ha de ser la cena muy corta

En los crecientes y menguantes es lo mejor tomar la quina para quitar las tercianas. Para conocer sí las setas son buenas se hecha el aceíte que se frien un ajo y si se queda blanco se puede comer sí negro son malas⁵⁴.

Agua una taza una clara de huevo una cucharada de aguardiente bien vatido se pone unos pañitos empapados en la frente agugereados etc. cuando hay encendimiento de cabeza y refresca y alivia muchisimo.

Para curar la fluxion de ojos tomese un huevo fresco cuezase en un pucherito proporcionado hasta que este bien duro â la agua en que se ha cocido se le añade un tanto de natural abrese el huevo por medio con sus casca sacasele le hyema y en su concavidad se le pone dos maravedis de vitriolo bien blanco cierrase el huevo y puesto en un pañito blanco se exprime fuertemente en el agua y se recogerá en una redoma se chapea⁵⁵ con ella los ojos.

Jarave

Dos onzas de culantrillo cinco ochavas de quina tres onzas de miel, cuartillo y medio de vino todo bien revuelto se toma en tres veces y quita segura las tercianas pero primero debe purgarse con sal de yguera.

54 Sobre este erróneo método para identificar las setas venenosas, ver lo dicho en la parte del manuscrito que publicamos en la revista *Príncipe de Viana*.

55 Voz Chatear. Chapiar: humedecer una cosa con esponja o paño empapado en agua. Aplicarse con la mano un líquido o agua medicinal a la zona enferma [Cuenca, Montaña.]. Iribarren, J. M., *Vocabulario navarro*, Pamplona, Institución príncipe de Viana, 1984.

[N.º 5] Callos su curacion

Se toma un colmillo de cerdo y se pone en una vasijita en que fácilmente pueda cubrirse con agrío de limon con el que se ha de tener cuidado este lleno hasta que se disuelve dicho colmillo enteramente: y forma una especie de masa la que se aplica á los callos y los deshace.

Quemaduras

Para quemaduras se coge una vejiga de cerdo como se saca de su vientre con la orina que tiene y se llena sobre ella de aceite se deja secar en la chimenea y consumida la orina queda solo el aceite el que se aplica y dicen es tambien bueno para heridas.

[N.º 7. Cuaderno 2, con anotaciones e índice. 38 páginas]

Remedios para las enfermedades.

36 Piojos de Gallinas.

Para quitar los piojos á las gallinas se les unta un poco la cabeza y vajo las alas con aceite con lo que se mueren los piojos.

37 Cabezuela de Gallinas

Para quita la cabezuela á las Gallinas se hecha un pedazo de suela usada á la agua que han de beber.

38 Liebres y conejos. Para conservar de corrupcion las liebres y conejos se deben tener sin quitar las tripas colgados de la cabeza.

39 Perdices y codornices. Las codornices para que no se expellegan al pelarlas y creo lo mismo de las perdices, luego que se matan se les pasa una de sus plumas por el cuello ó nuca.

58 Piojos. He visto quitarse los píojo con mucha facilidad poniendo en una muñequita de lienzo simiente de espuelas de caballero machacada y se mete en medio vaso de Aguardiente á remojar y pasadas unas horas se da con la misma muñequita la cabeza mojada con el aguardiente y los mata.

59 Picaduras de aguja. Picaduras de Alfiler que muchas veces causan gran dolor se cura con cera de oido untando la parte

60 Perros para que tomen ley. Perro para que te tome mucha ley. Se toman espalmaduras de caballeria cuando las hierran se frien en manteca y es sumamente agradable a ellos y asi dejaran al amo por ellas = tambien suelen ponerse un pedazo de queso devajo del sotano que tome el rudor y se les da = es muy experimentado quitarte la camisa y hacer que se heche sobre ella=

61 Perros para matarlos. Si se quiere matar un perro se coge una esponja y se frie en manteca y se le da a comer.

62 Picadura de alacran. Si te pica un Alacran cogelo ú otro machacalo y ponlo en la herida y no tendras nada.

63 Ecticos. Conozco una muchacha que estando ya declarada por ectica se le aplicaron unas telarañas de las que suele haver grandes en caballerizas etc. empapadas en vinagre y dadas por encima con ollín en las corvas y curo perfectamente.

64 Escaldadura. Las escaldaduras por grandes que sean se curan con hojas de Abas machadas y aplicadas. Si hay aguardiente se da con el en la parte ofendida í impide el que se hagan ampollas

65 Escaldaduras. El aceite de nieve es muy provechoso se hace poniendo en una redoma la mitad ó poco mas de aceite y llenandose todo cuanto quepa de nieve se pone al sol y sereno unos días

66 Bueyes. Enfermedad que padecen los bueyes que es una sangre estancada en el orificio se aplica un pato vivo y si es necesario otro ó mas de modo que se aplique por tres oras una ó dos veces y se curan pero para que no muera el pato se le hecha en agua inmediatamente y se límpia del mal que atrahe

67 Accidente. Accidentes que padecio uno con origen en el pecho ó exofago se le aplico un pichon pelado el pecho al estomago a la media hora murio el pichon habiendo empezado á volver el paciente que se creia muerto se aplico segundo con que mejoro y se restableció

68 *Dos recetas para hacer Tinta*⁵⁶

Tomaras medio azumbre de cerveza, y pondras en infusion por 24 horas, media libra de Agallas de las mas negras, quebrantadas en un Almirez: tres onzas de Goma Arabiga; media onza de Azucar candel, quatro onzas de Caparrosa verde; todo lo qual se pondrá algunos dias al Sol en una redoma ó vasija vidriada y despues se pasa por un tamiz, y se tendrá en lugar humedo. Agua de lluvia ó vino 1^a pinta (Agallas una libra caparrosa una onza, alumbres piedra una onza, goma arabiga una onza, azucar piedra una onza, vitriolo azul otra onza

Segunda Receta

Un azumbre de agua de Lluvia, ocho onzas de Agallas finas, tres onzas de Acaparrosa, ó vitriolo, tres onzas de Goma Arabiga, media onza de Añil, ó Yndigo, un poquito de Soliman para que no haga tela; se pone todo en infusion quebrantadas las Agallas, y se rebuelve con un palo de Higuera.

81 *Perdices su guiso.*

Para guisar Perdices.

Se toma un olla de Barro metense en ella las Perdices, y por cada una de ellas se hecha una gicara regular de azaite, y media de vinagre una cabeza de Ago, y un clavillo: tapase la olla de modo que no pueda respirar en seis horas, que han de estar cociendo á fuego lento.

82 *Magras su guiso.*

Guiso de Magras.

56 Ver nota 38.

Se toman cebollas, tomates y algun pimiento se pone todo en una cazuela con Mante-
ca de cerdo, y todo esto sin agua se ha de cocer bien cocido que esté se meten las Magras
en la misma cazuela hasta medio cocer, y en este estado se hecha á la cazuela un poco de
vinagre, y azucar de modo que no se le perciba el gusto, y se vuelven á acabar de cocer.

83 *Recetas para hacer Retafia de Guindas*

Retafia de Guindas.

Se toma un Cantaro de aguardiente de segunda suerte sin resabio ni mal gusto, 20
libras de Guindas garrafales bien sazonadas despojadas de cabo y hueso, seis libras de
buen azucar todo se pone en una vasija de vidrio bien tapada en infusion al Sol, y sere-
no por 15, dias cuidando de revolverlo, y pasado se le mezcla la tintura de canela, que
se hace poniendo en una vasija dos Libras de aguardiente de primera suerte, dos onzas
de canela, una docena de ojas de claveles de buen olor, media docena de cortezas de
Limon, dos nuezes de especia á medio moler como la canela: Se pone á sol, y sereno por
15, dias revolviendolo alguna vez, y pasandose con un paño se mezcla á la Retafia, y de
lo que queda se puede aprovechar para segundo extracto.

84 *Capones modo de asarlos.*

Gran modo de asar los Capones.

Se ponen á asar á fuego muy vivo dando vueltas muy á priesa, y quando empieza ya
á exprimir el jugo se les hecha flor de arina, y assi se asan mucho antes, y mas jugosos.

85 *Conejos su guiso.* Conejos se guisan en una olla con azaite, ajos y pimienta entrea-
srandolos primero.

[.../...]

111 *Humo.*

Para que no haga humo la luz del velon se empapan las torcidas en vinagre fuerte se
dejan secar y con ellas se logra el fin.

[.../...]

226 *Botellas para taparlas con seguridad.* Para tapar la botellas con lacre (dicen) ó
resina se toman dos libras y ½ de resina, una onza y medía de sebo, sea de vela, ó de
cabrito ó hírasco⁵⁷, Dos onzas de cera blanca, y una onza de Bermellon. La resina, sebo
y cera se ponen juntos en una cazuela al fuego hasta que se disuelvan revolviendolo
con un palito, y quando empiezan á hervír se sacan y se le mezcla el Bermellon rebo-
viendolo todo y así caliente se aplican las botellas bien encontradas cortandoles lo que
sobresalga del corcho, y sín tocar con la mano síno dando vueltas a la botella se enfria
á la resina y queda perfectamente

[.../...]

57 Irasco: Cf. vasco *irasko* 'choto castrado'. 1. m. Ál., Ar. y Nav. Macho de la cabra (RAE).

233 *Mantequillas de Soria*. Mantequilla hacerla como las de Soria: Se toma una libra de mantequilla fresca y si no lo esta bastante se laba entre las manos con agua fresca desaciéndola, y mudando aguas, y repitiendo la misma sebadura, se tiene clarificada ocho onzas de azúcar y con un cuartillo navarro de agua, la mantequilla se deace en un cazo no enteramente se hecha en un barreño se bate en el y el agua y se va hechando el azúcar conforme se va batiendo esto se hace cerca del fuego, y estando en temple de algo de calor se bate con la mano ó los dedos como quien quiere incorporar arina y agua y cogiendo en la mano una porción se cierra la mano y se forma las mantequillas dejando caer la pasta en una fuente ó papel fuerte y se quiere se le hecha coloretos

134 *Sobadillos*. *Modo de hacer sobadillos*

La menor cantidad 14 huevos tres con sus claras dos libras de manteca fresca de cerdo se va amasando con flor de harina se se pone sobre una tabla y en el medio se hechan los huevos y azucar el que parezca que no este la pasta muy dulce se hacen unas tortitas como de una onza y se pone al horno. Fuego de bizcocho es una pasta muy delicada que sirve para comerse con vinos generosos ó licores

Mantecados.

[.../...]

[N.º 8] **Tabaco**

Al tabaco floxo especialmente se le da una fragancia agradable con un poco de levadura que se pone en un lienzo y se ata formando cabeza como las popiñas se le hacen unos agujerillos con un alfiler algo grueso y se mete en un bote ó caxa y bastan 24 horas para que comunique el olor.

[N.º 11. **Hoja suelta**]

Rape para darle una cierta fragancia grata

hay una mosca que es larga y usa poco las alas es el cuerpo dorado los dias primeros de Julio y azulado. Suele hallarse en las mimbreras en esta se mete en una caja grandecita de tabaco y hace el buen efecto dicho pero he oido que irrita algo las narices á los que usan de mucho tavaco.

[N.º 13. **Hoja suelta 8**]

Memoria para hacer *buena tinta*⁵⁸

Se a de tomar un frasco de vino tinto del mas cubierto, y a de quedar en el mismo frasco que sea doble si fuere posible, en que quepan hasta tres pintas de âca, Y en dicho frasco se an de poner dos libras de agalla= dos onzas de caparrosa= dos onzas de alum de Roché= dos onzas de Goma arabiga= Un onza de azucar piedra, = y una onza de vitriol=

58 Ver nota 38.

Despues de todo se a de rebolver durante tres, u quatro dias sin calentar ni poner al sol, y al mismo tiempo que se saca la tinta de dicho frasco se metera en el otra tanta porcion de vino tinto, y de tiempo en tiempo se a de rebolver dicho frasco

Blanco

30 onzas de vino blanco en un frasco, y en el [¿?] 2 onzas de agallas finas quebrantadas, y el frasco se entierra en estiercol q este bien caliente y se deja 24 horas y despues, se le echa una onza de Goma Arabiga, y se deja estar otras 24 horas en el mismo sitio, y pasadas se saca y se escribe.

Se ha de meter tres veces el frasco en el estiercol, la 1 con las 2 onzas de Agallas, la segunda con tres onzas de Vitriolo romano y a falta de este el vidrio de la Caparros⁵⁹ de que se echaran 6 onzas y la tercera vez la goma con que se acaba, y con cada una estas cosas se a de estar el frasco 24 en el estiercol.

[N.º 18. Pliego]

Agua para teñir verde

Al vinagre blanco fuerte hechale zumo de Ruda, cardenillo, Gomara arabica, y piedra alumbre, ponlo en enfusion, dos, ó mas días luego echale un poco de azafrán molido. Si fue- se en verano, ponlo al sol, y si en Invierno à la lumbre media hora, y le daràs con algodón.

Para limpiar los marcos dorados.

Incorpora una libra de jabon blando, y dos adarmes de azafrán, y pasa con eso una mano a los marcos con brocha, luego tendras aprontada un poco de Legia dulce, y con ella en brocha iras retocando la pieza. Despues con una esponja mojada en agua comun la lavarás con destreza, y si no con una migaja de pan al salir del Horno, fregarás con destreza la pieza dorada, y quedarà limpísima.

Para que las pinturas por antiguas que sean parezcan nuevas.

Bate bien una clara de huebo, que caiga en otro plato, echale un poco de azucar piedra en polvo, y zumo de Limon, y con una esponja limpiarás con suavidad la pintura, sacudida primero el polvo, ó si no con una esponja, mojada con aceite, y aguardiente limpiarás la pintura, y luego con un trapo de Lana le quitarás el aceite, estregandola suavemente, y quedarà como nueva.

Para negro fino

Cortezas de Nuezes quemadas en sarten, echalas en un lebrillo en agua, después muelas sobre losa, con aceite y barniz.

Modo de dorar

Se cojen pedazos de pellejos de Guantes, los que se cortan mui menudos, y se remojan veinte y quatro horas en agua limpia, luego se lavan mui bien para quitarles todo

59 «El vitriol de hierro que llaman los Tintoreros, ó verde comun, que en Castilla se conoce por el nombre de *caparros*: es una especie de sal mineral mui ácida y astersiva con parte de tierra sulfúrea, segun escriben los químicos». J. A. Montes, *Tratado de las enfermedades endémicas...*, *op. cit.*, p. 101.

el escombro, y después se cuecen con agua clara hasta que estén desechos, y luego se pasa todo por un zedazo fino, y este será el temple; se mezcla este temple con yeso mui fino pasado por el zedazo, hechando mas ó menos agua, hasta que esté en su punto y se calienta teniendo cuidado, que no se queme con lo qual se da à la obra, y se deja secar; después se le dà la segunda vez dejándolo secar, repitiendo assi quatro veces; luego se hace otro aparejo con yeso mate, y el mismo temple, con el qual se repasa la obra otras quatro veces, teniendo cuidado de dejar secar una mano antes de darle la otra; por postre se pone el Bol armenico, hecho con temple mui claro.

Para poner el oro, se moja la obra con agua clara, y el oro se pega encima, se á de tener cuidado de no mojar el oro por encima, por que no se podría bruñir bien la obra, después de todo bien seco se bruñe la obra con Diente de Javali, ó piedra que ay al propósito.

Para hacer los cuadros viejos tan hermosos como nuevos.

Pongase en una olla nueva un quarteron de soda parda en polbo, rasparle un poco de Jabon de Genova, y hágase herbir con agua un buen quarto de hora, después dejese tibiamente, y labaras con ello el quadro; despues enjuguese, y repasese de aceite de olibos, y enjuguese bien, el quadro sera como nuevo.

Almasiga sutil para recolar los basos rompidos.

Tomese lo que se quiere de claras de huevos y batense mui bien despues añadesele queso blando, y cal viva, y batese todo junto mui bien. Sirve para todo lo que se quiere, assi mismo para los basos rompidos tanto para fuego, que para agua.

Almasiga para las ollas quebradas

Tomese cal viva, algonдон, y aceite, de cada uno iguales partes, y majese todo mui bien hasta que se haga una Masa.

Para renovar la escritura antigua y casi borrada

Hagase herbir agallas en vino, y repasado la antigua escritura con una esponja remojada en dicho licor se notará.

Para hacer un betún, o Almasiga para pegar pergamino, ó papel sobre metal

Se coge cola pisis⁶⁰ la que se remojara en agua, despues se le exprime el agua, y se pone à herbir con buen aguardiente, y ajos majados, y da un buen betún.

Para purificar el aceite comun

Ponle en un frasco no del todo lleno, en paraje que dure mas el sol, y tapado, dejalo halli dia y noche, y al cavo de las 24 hallaras un aceite como el agua, y le puedes apartar las hezes.

Para que los vasos de vidrio no se quiebren al fuego

Los herviras por espacio de cinco, ó seis horas en aceite comun.

60 Colapiscis. Pegamento orgánico.

Modo para conservar el agraz

Parte cada grano de agraz por medio, quitale el hueso, y pondrás el grano al sol, después de bien seco guardale, y quando quieras comer con agraz, hazle polvos, échales en la vianda que gustares, y tendràs el mismo sabor que si se lo echaras fresco.

Barniz para dar á los encerados de las ventanas

Toma trementina limpia quatro onzas dos de aceite de Nueces, derritelo todo junto y quando empieze à herbir, quítale la espuma, y queda hecho.

Para dar color de nogal à la madera.

La pasaràs primero por una mano de cola de retazos de Guantes, después le daras otra mano con yeso mate con cola; enjuto que este le daràs otras tres, ó quatro manos de cola, dejándola enjugar cada vez; y por remate le daràs con aceite de Linaza, y queriendo imitar al Nogal, mezclaras con el aceite sombra y con Pincel, ó brocha darasle á la pieza.

Para limpiar los cuadros hasta que queden como nuevos

Toma ceniza, agua clara y orines o vino banco, y con este baño limpialas con esponja; Y sino tomaràs dos azumbres de Lexia la mas añeja que pudieres, y quatro onzas de jabon de Genova, que rallaràs, mui menudo, y lo echaràs en la Lejia con un quartillo de vino; hiervelo todo a fuego suave cosa de media hora, despues cuélalo por manga, o fieltro, dejándolo enfriar: despues con una brocha limpia con este embrodio la pintura, dexala enjugar, y dale otra mano; estando seca, con un poco de algodón mojado con aceite de Nueces iras pasando toda la pintura, y después de bien enjuta toma un paño caliente, y limpia bien tu obra, y quedará como nueva.

Secante de aceite de Linaza

Siguese aora el tratar de los secante, que se pueden usar à el olio, de estos, el mas comun es el aceite de linaza cocido con azarcón, ó litarge, que por otro nombre llaman, almártaga de dorar, de lo qual se le puede echar una onza à media libra de aceite, y otra de vidrio molido, y una cabeza de ajos sin cascara, quebrantados, y echarlo todo junto en vasija vidriada; y que le quede otro, tanto de vacio; por que poniedolo à cocer (aunque à de ser à la lumbre mansa) sube tanto la espuma, que con facilidad se saldrá; y aun assi es menester tener una cuchara fría, que meterle de quando en quando, tanto para menear los Ingredientes, y rebotarlo mui bien, quanto para que se baje la espuma, y volver à sacar fuera la cuchara, con la qual se sacaràn los ajos, para ver si están ya tostados; y en estandolo, està yà el secante en su punto; y luego se arrojan los ajos, y se deja sentar y es bellísimo secante.

Otro modo mas facil de secante de aceite de Linaza.

Otro se hace mas facil, y es hechandole una porción de colores viejos en un puchero vidriado y cubrirlas de aceite de Linaza dejando vacio competente; y en cociendo un rato con ellas a la lumbre mansa meneandolo de quando en quando y apartarlo, y dejarlo reposar, y queda mui claro, y excelente secante; y este, y el otro, sirven para todas las colores, excepto para azules, y blancos; por que estos con él se ponen amarillo, y los otros verdes.

[N.º 19. Hoja suelta]*Modo de hacer conserva*

Las 19 tazas de azucar que lleva se repartiran de este modo. Las 14-á 15. se echaran en el melocoton conforme las lleva y junto pondran ál fuego lento poca llama etc. y sacando en quando, en quando muestra a un papel si viene en conocimiento si esta pues ha de quedar de modo que dicho papel no demuestre unidad por vajo la conserva.

Echo esto se saca del fuego. Se le aumenta las 4 tazas de azucar que reservo antes, que se le echa un limon rallado y enfriando un poco se Escudilla: No ha de ver agua la Conserva de ese modo aran los tarros ó cajas una [¿?] para no perderse... Esta instruccion no se estiende más que para la Casa del Señor Marco etc.

[N.º 20. Hoja suelta]*Tinta fina*

Una pinta de víno blanco

Agallas libra primero han de ser bien negras pesadas y brillantes libra 1^a

Caparrosa onza 1

alumbre piedra onza 1

Goma arabiga onza1

azucar piedra onza 1

vitriolo azul onza 1

Me llevaron por estas drogas en casa de Balmaseda dia 14 de Junio de 1813= 12 reales fuertes y fue varato respecto de Agustin Gainza que pago 16fu sin el azucar

Esta tinta se hace que no parece mala esta con los polvos Yngleses para una pinta 9 reales ½ maravedis

[Firmas] Larrondo

A D. Manuel Antonio Gomeza canonigo en Pamplona

[N.º 23. Hoja suelta]

Dos libras y 8, onzas de resina

una onza y ½ de sego⁶¹

dos onzas de cera blanca

una onza de bermellon

61 Sebo.

La resima sebo y cera se derriten en una cazuela y antes que irva reboviendo con un palo se saca, y entonces se mezcla el bermellon y siquiese revolviendo, y las botellas se tienen bien encorchadas y cortados los corchos lo que sobresalen y se meten en la pasta caliente, y no se toca con la mano la resina sino dando bueltas a la botella va enfriandose

Esta pasata se usa bolviendo á calentarla

[N.º 40. Hoja suelta]

Para tapar las botellas (recogido en el Libro 2, n.º 226)

[N.º 41. Hoja suelta]

Receta para el unguento de la Plancha (recogido en el Libro 2, n.º 227)

[N.º 42. Hoja suelta]

Retafia de Guinda (recogido en el Libro 2, n.º 88)

Manchas en el paño se quitan mojandolas con espiritu de vino tibio; y las de cera mojandolas con saliva, o agua, y grotandolas despues.

Tambien se quitan las manchas de azeite mojandolas con agua de javon y legia.

[N.º 43. Hoja suelta]

La tintura de canela se haze poniendo en una basija de bidrio doce libras de aguardiente de primera suerte; dos onzas de canela, y si quisieres, mezcla los claveles, y cortezas de limon, y sino echarlos con las guindas; pero nunca dejes de añadir dos nuezes de especie molidas, como la canela sin que lleguen á hazerse polbo= ponlo al sol, y sereno por quize dias, rebuelbelo alguna vez, y puedes echar segundo aguardiente, aprovechada la primera tintura, que siempre sera de mas fuerza, y sabor.

5. BIBLIOGRAFÍA

- ARDANAZ-IÑARGA, N., *La catedral de Pamplona en el Siglo de las Luces: arte, ceremonial y cultura*, Pamplona, Universidad de Navarra, 2011, tesis doctoral inédita.
- ARDANAZ-IÑARGA, N.; ARAMBURU, E.; ERKOREKA, A., «Recetas médico-farmacéuticas de Miguel María Daoiz, enfermero de la catedral de Pamplona entre 1803 y 1851», *Príncipe de Viana*, 265, 2016, pp. 801-855.
- BOUTELOU, C., *Tratado del injerto: en que se explica todo lo correspondiente al arte de injertar*, Madrid, Oficina de don Francisco Martínez Dávila, 1817.
- BOUTELOU, C.; BOUTELOU, E., *Tratado de las flores, en que se explica el método de cultivar las que sirven para adorno de los jardines*, Madrid, Imprenta de Villalpando, 1804.
- BOUTELOU, C.; BOUTELOU, E., *Tratado de la Huerta ó método de cultivar toda clase de hortalizas*, Madrid, Imprenta de Dávila, 1813.
- BARANDIARAN, J. M., «Cuestionario para una investigación etnográfica de la vida popular», *Anuario de Eusko Folklore*, 14, 1934, pp. 157-209.
- BARANDIARAN, J. M., «Guía para una encuesta etnográfica», *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, 7, 1975, pp. 277-325.
- BARANDIARAN, J. M., *Bosquejo etnográfico de Sara*, Ataun, Fundación Barandiaran, 2000.
- BERTOMEU, J. R.; GARCÍA BELMAR, A., «Pedro Gutiérrez Bueno (1745-1822) y las relaciones entre la química y la farmacia durante el último tercio del siglo XVIII», *Hispania*, 208, 2001, pp. 539-562.
- CUISENIER, J.; SEGALEN, M., *Ethnologie de la France*, París, PUF, 1993.
- DAUBENTON, L. J. M., *Instrucción para pastores y ganaderos*, Madrid, Imprenta Real, 1798.
- DIESTE Y BUIL, F., *Tratado económico dividido en tres discursos, I. Crianza de gallinas y considerables utilidades que producen a su dueño. II. Compra de primales para venderlos al año siguiente por carneros. III. Modo de procurar la extinción de fieras perjudiciales al ganado*, Zaragoza, Blas Miedes, Impresor de la Real Sociedad, 1781.
- DUHAMEL DU MONCEAU, H. L., *Elementos teórico-prácticos de agricultura*, con láminas, Madrid, Imprenta de Josef del Collado, 1813.
- ERKOREKA, A., *Etnografía de Bermeo*, Bilbao, Doniene, 2003.
- ERKOREKA, A., *Análisis de la medicina popular vasca*, Barcelona, Deia-Bibliotex, 2002.
- ERKOREKA, A., *Etnografía de Bermeo 3, Leyendas, cuentos y supersticiones*, Bilbao, Doniene, 2000.
- FONT QUER, P., *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*, Barcelona, Labor, 1981.
- GÁMEZ CENZANO, C., «El enfermero de la catedral de Pamplona», *Príncipe de Viana*, 215, 1998, pp. 745-762.
- GÓMEZ PAMO, J. R.; ESPINA Y CAPO, A.; MARTÍNEZ VARGAS, A., *La Oficina de Farmacia Española según Dorvault, Sexto suplemento de la segunda serie, Anuario Farmacéutico-Médico*, Madrid, Librería editorial de D. Carlos Bailly-Bailliere, 1886.

- GUIJARRO SALVADOR, P., «*Los Deseosos del Bien Público: protagonistas, mentalidades y proyectos en Tudela durante la Ilustración (1750-1808)*», Pamplona, Universidad de Navarra, 2009, tesis doctoral.
- GUTIÉRREZ BUENO, P., *Memoria sobre el blanqueo del lino, algodón y otras materias: sacada de la que sobre este asunto publicó en francés Mr. Berthollet y simplificada...*, Madrid, Antonio de Sancha en su librería de la Aduana Vieja, 1790.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M., «La traducción científico-técnica francés-español en el ámbito de la enología (1750-1850)», *Çédille: revista de estudios franceses*, 11, 2015, pp. 273-311.
- LAPUENTE, L., *Las Améscoas (Estudio histórico-etnográfico)*, Estella, Aristubeltza, 1990.
- LLUCH MARTÍN, E.; ARGEMÍ D'ABADAL, L., «La fisiocracia en España», *Sistema: Revista de ciencias sociales*, 56, 1983, pp. 63-100.
- MALDONADO POLO, J. L., «Agricultura y botánica. La herencia de la Ilustración», *Hispania*, 221, 2005, pp. 1063-1098.
- MANTEROLA, A; BARANDIARAN, J. M. (ed.), *Atlas Etnográfico de Vasconia = Euskalerriko Atlas Etnografikoa = Atlas Ethnographique du Pays Basque*, Bilbao, Etniker - Gobierno Vasco - Gobierno de Navarra, 8 vols., 1990-2016.
- MARIEZKURRENA, D., *Mirafuentes, estudio etnográfico*, Pamplona, Lamiñarra, 2004.
- MARQUÉS DE JAUREGUIZAR, «Relación de los canónigos de la santa iglesia de Pamplona», *Hidalguía*, 1974, pp. 887-944.
- MAUSS, M., *Introducción a la etnografía*, Madrid, Istmo, 1971.
- MIKELARENA, F., «Los libros de historia de la biblioteca de la Sociedad de Deseosos del Bien Público», *Cuadernos de Investigación Histórica*, 25, 2008, pp. 363-414.
- MONTES, J. A., *Tratado de las enfermedades endémicas, epidémicas y contagiosas de toda especie de ganados: sus causas, síntomas y medios para precaverlas y curarlas... dividido en dos libros*, Madrid, Imprenta Real, 1789.
- RAMOS MARTÍNEZ, J., «Fondos del Archivo Diocesano para el estudio de la Historia de la Medicina», *Príncipe de Viana*, 231, 2004, 135-170.
- RIVAS Y PÉREZ, J., *Antorcha de colmeneros, o tratado económico de abejas, en que se enseña el mejor método de administrar los hornos, colmenas y jacentes*, Madrid, Imprenta de Villalpando, 1807.
- RUIZ DE LARRAMENDI, J., *Salvatierra-Agurain. Destellos de un siglo de historia*, *Obituro*, 6, 1994.
- URKIDI, J.; ERKOREKA, A., «La pesca con chalupas y traineras en Bermeo a principios del siglo XX», *Itsas Memoria, Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, 8, 2016, pp. 347-370.
- ZUBIAUR, F. J.; ZUBIAUR, J. A., *Estudio etnográfico de San Martín de Unx (Navarra)*, Pamplona, Institución Príncipe de Viana, 1980.
- ZUFIAURRE, J., *Beasain buruzko monografía etnografikoa = Monografía etnográfica de Beasain*, Oñati, Beasaingo Udala, 1998.