



**Io. Baptistæ Portæ Neapolitani Magiæ Naturalis Libri
Viginti**

Della Porta, Giambattista

Frankfurt, 1607

Io. Baptistæ Portæ Neapolitani, Magiæ Natvralis Liber Qvartvs, Qeconomia docetur, quæ parua familiaris rei iactura domesticas res parat, & partas conseruat.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-70772](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-70772)



IO. BAPTISTÆ
PORTÆ NEAPOLITA-
NI, MAGIÆ NATVRALIS
LIBER QVARTVS,

Oeconomia docetur, quæ parua familiaris re-
iactura domesticas res parat, & par-
tas conseruat.

PRO O E M I V M.



X animalibus, & plantis ad Oeco-
nomiam transuecti sumus, ibi ce-
nim animalia, & fructus inuisos,
varios, & nostris vsibus accom-
modos parauimus, nunc nil seuisse
ac procreasse visi sumus, nisi qua
immensa impensa seruimus, & produximus, hic qua
ope seruari possunt, doceremus, & contra algentis, vel
estuantis cæli iniurias inuictos redderemus, vt suo
tempore promi possint. Impy & segnis hominis fo-
ret, vt qua tanto labore, & diligentia paraueris, sa-
tis incuriosè tabescere, & mori cogas: oportet igitur
qualis in generandis solers, talis in conseruandis di-
ligens videaris, Et paterfamilias, qui fructus condit,
non paruam cibariorum partem per hyemem habe-
bit: nam pro pulmentario cedunt. Inquit M. Var-
ro, nemo enim fructus condit, nisi vt promat, & pro-
mit,

mit, aut quod sint tuenda, aut vtenda, aut vendenda. Nos primo maiorum nostrorum adinuenta narrabimus, quorum studium & cura circa hac non segnis, aut indiligens fuit, sed accurata diligentia, varijsq; modis multa adinuenierint, adinuenta fideliter posteritati memoria mandauerint. Post, quæ vera nouimus, declarabimus, passimque nostra intermiscendo, quæ ad rem potiora visa sunt, & quorum frequentius periculum fecimus. Adijciemus præterea nonnullas panis, vini, aceti, & olei confectioes, aliaque patrisam, non parui momenti, sed maximi emolumenti, vt minimis impensis rei familiari consulat: naturales semper causas intermittendo, vt ijs perfecte cognitis, facile quis inueniat, & faciat. Sed negotium auspicemur.

Quomodo fructus in sua arbore seruari possint.

C A P. I.

VT igitur à fructibus incipiamus, seruantur & hi, floresque vel in propria parente, vel ab ea collecti, dicemus primo, quomodo in sua quaque arbore seruari possint, narrabimusque quæ ab antiquioribus, mox quæ à nobis adinuenta, & experta fuerint. Maiores nostri quum fructus in arboribus perdurare vellent, eos primum trunco vel ramis alligabant, ne à tempestatibus concuterentur, affligerenturque. Præterea succum intercipient, qui eis maturitatem afferebat: nam sunt quidam fructus, qui vbi maturitatem conceperint, non immorantur in arbore: sed caduci delabuntur, etsi quoque nemo concusserit, sunt & qui diutius in arbore immaneat. Etiam vt à Solis & gelu iniurijs vindicarent, munimentis quibusdam eos tegebant, vel ne ab auibus depascerentur. Vnde si velimus

Punica in arbore vt diu immaneant,

Quidam pediculos punicorū, sicuti sunt in sua arbore, intorquent, ne pluuijs mala rumpantur, & hiantia dispereant, eaque ad maiores ramos religant, vt immota permaneāt, deinde sparteis restibus arborem claudunt, ne aut coruis, aut cornicibus, alijsve auibus pomum laceretur. Nonnulli vasa fictilia dependentibus malis aptant, & illita luto palato arboribus herere patiuntur. Alij fœno, vel culmo singula inuoluunt, & in super luto paleato crasse linunt, atq; ita maioribus ramis illigant, ne, vt dixi, vento cōmoueantur, sed hæc omnia sereno celo administrari sine rore debent, ex Columella. Sed Beritius hoc modo in sua parente herere patitur. Arente flosculo sigillatim inuoluta mala funiculis obstringunt, ne putrescētia dehiscant in rimas, sic tamen munita relinquunt. Alij singulis fictilibus ollulis singula collocant, & diligenter operas ita stabiliunt, vt vel caudicis occurso, vel mutuo eorum collisu nō possint confringi: ita & vberius & adultius semper portentur, M. Varro Punica immatura, quum hærent in tua vitga, si dimiseris in ollam sine fundo, eamque conieceris in terram, & obrues circum ramum, sic ne extrinsecus afflet spiritus, ea non modo integra eximi, sed etiam maiora, quam in arbore vnquam pependerit. Docet etiam Palladius

Cetera quomodo in sua arbore seruentur.

Et sic propemodum per totum annum custodire poteris, si valculis quibusdam ea claueris. At si volumus

Vna vt vsq; ad ver in vite in suo vigore permaneant,

Ita Beritius iubet. Iuxta vires in loco valde vmbroso scrobem ad cubitos duos effodito, & iniecta arena ridicas desige, & samenta luxans semel atque iterum vna cum racemis diligenter vertito, & obtorquetō, indeque ex ridicis deuincta contegito, ne quo humore rigentur. Cauendum etiam ne racemi ipsi pavementum contingant. Quod quum sæpius expertus essem, euentus non rectè fauit: nam decoloratam, & semiputridam reperi-

reperimus semper. Columella. Nihil est certius, quam
 vasa fictilia facere, quæ singulas vuas laxè recipiant, ea
 debent quatuor ansas habere, quibus illigata viti de-
 pendeant, itemq; opercula eorum sic formari, vt media
 diuisa sint, vt cū suspensa vasa singulas vuas receperint,
 ex vtroq; latere appositi operculi duæ partes cœant &
 contegant vuas. Et hæc vasa, & opercula extrinsecus, &
 intra diligēter picata esse debebunt. Deinde quum con-
 texerunt vuas, luto palearo multo adoperiri: Sed vuæ
 dependentes à matre sic in pultario condi debebunt, ne
 quæ partes vasa contingant. Tarentinus hoc modo Ra-
 cemos, qui primùm nati fuerint, auferre oportet, rursus
 enim alij pro ipsis nascuntur. Insuper & plantæ multam
 curam habeto, iterumq; racemos producet, hi verò ma-
 turi facti, serotini erūt: eos itaq; racemos in vasa fictilia
 infernè perforata imponito, & supernam partem dili-
 genter contegito, ipsaque vasa ad vitem alligato, duo à
 ventis immota permaneant. Palladius. Vt vuam serues
 in vite vsq; ad veris initia, circa ipsam vitem, quæ fructu
 plena est, loco vmbroso scrobē iodies altitudine trium
 pedum, laitudine duorum, & mittis sabulonem, & ibi
 calamos figis, in quibus retorques assidue sarmentæ fru-
 ctibus plena & illæsis botryonibus alligabis, vt solum
 non cōtingant, & cooperies, vt imber cō penetrare non
 possit. Itē Græcis docētibus, vuas in vite, aut poma in ar-
 bore si diu seruare volueris, vasculis clausa fictilibus, ab
 ima parte prorsis, diligēter à summo tecta suspēde. Si vis

*Vuam vsq; ad nouam seruare vt in vno, eodemq;
 palmitē vtraq; spectetur.*

Quæ hucusque recitauimus maiorum adinuenta sunt,
 quæ difficilis operationis, & commodi parum grati, vt
 inutilia aspernenda duximus. Nos huiusmodi artificio
 vsque ad Maium & Iunium menses adseruauimus in-
 tegram, vt vnà vetus & recens vua, vno eodemque pal-
 mite videretur. Vitium, quæ propè domus consistat
 sunt, quum iam vindemiarum tempus recessit, flagella,
 sarmentave flexilia per fenestram in contactum intor-
 quemus, ac domicilij laquearibus, genistæ iuncis, qui

lori vicem expleant, diligenter adligamus, vt immotè
permaneāt, sed aptè vt fenestras, & referari & claudi pos-
sint, hoc modo frigoris tyrannidē & sæuitiam anteuer-
tendo: ab auibus custodiendo, ne eas depascant, quum
venti, & gelicidia sæuiunt, fenestras claudito, tepido, &
sereno cœlo eas aperito, idq; vsq; ad ver. Quū iam vitis
noua germina & frōdes ostēdit, eam aperto cœlo cre-
de, & tepidis Solibus apricari finito, iam noua pullulan-
te, vtranq; eodem palmitē habebis. Nobis etiā licuit

idem alio modo facere.

Sed quum multis annis idem facere eodem modo per-
tæderet, ita melius & mirabilius consultum opinati su-
mus. Putationis tēpore iam aduentāte, eligito bina sar-
mento in vite, quę certam spem fructus pariundi spon-
deant, defecato cacumina vtriusq; , duos vel tres oculos
relinquendo, ne tamen à sua matre resēces, ea per creta-
tē vasculi pertusum fundū traducito, ac vbi paululum
supra vasis ora extabūt, repleto vas terra, & si certius ac-
citius, quoad fieri poterit, id agere cōcupieris, æstare vti
aqua plenum supra id accōmodato, vt per laneam lin-
guam paulatim, & continuò aquam in vas instillet, sic
radices vegetius inijciet, & induet se in frondes & fru-
ctus. A vindemijs sub vase sarmenta abscinde, & in con-
tectam domū feras, locò sicco, & tempestatibus tuto
videlicet cellis vinarijs, fenestras retibus obtegitō, ne a-
uēs eas deuorent, hūeme serenis diebus apricari finito,
vbi gelicidia horrent, in calidioribus locis adseruato, &
vsque ad Augustum seruabis, vt simul vno palmitē, &
noua & vetus vua vigeat, colore, & vigore seruatis.

Quomodo flores in earum planta seruari possint.

C A P. II.

EISDEM ferè artificijs etsi difficilior, seruari tamen
flores possunt in sua planta, sed nō vt fructus perene-
rent, quum durioris substantiæ sint, & flores imbecil-
liores. Vt igitur

Rosa seruari possit in sua planta,

Rosę seruantur calycibus in viridi in plantatam harun-
dinem fissam immixtis, & harundine leuiter per pappi-
rum

rum obligata, vt perspirare possit ex Didymo. At Palladius. Rosas nondum patefactas seruabis, si in canna viridi stante fissa, recludas ita, vt fissuram coire patiaris, ex eo tempore cannam recidas, quo rosas virides habere volueris. Nos hoc modo experti sumus, & aliquam veritatis partem inuenimus. Rosarum calyces nondum dehiscetes, sed tumentes in harundinem immisimus, (oportet enim rosæ sint iuxta plantatæ) internodia harundinis leuiter scindimus, & aperto è latere foramine, constricta vinculis fissura ne hūsceret, diu asseruauimus. Eodemque modo, vt

Lilia diu in sua planta durent.

Hoc artificio facile vsi sumus. Harundinem intermodia disseuimus, & lilia, dum adhuc silerent in sua planta, intrusimus, & altera parte cæra oppleta, ex altero nodo intersepto. Idem in garyophyllis effecimus, & diutius habuimus: Quum vsui essent, reiectis vaginulis; aliquantisper Soli ostendimus, & dehiscant.

Oporotheca qualiter fieri debeant, in quibus fructus asseruentur. CAP. III.

DICEMVS nunc quomodo ab arbore recisi seruentur. Quia fructus à putredinis labe vindicare desideramus, id assequi nō poterimus, nisi prius putredinis causas cognoscamus. Referunt Philosophi, quod tanta est syderei caloris inconstantiæ vis, vt omnia quæ ambit, & sublunaris complectitur mundus, ad finem tendant, nec à motu desistant; nā aer per cuncta meabilis, agnatione calidæ naturæ, quam in pomo repperit, allicit, vt se miserum innata prius frigiditate laceffitum, quā naturalis abrepti caloris exinanitum sentiat, eoq; flaccescente, siccescit. Sed nō adeo hominū mētes caligant; hebescuntq; sensus, quin multa ferè in noxia eūadant, faciunt, vt fructus constantes contra tenorem algoris, æstusve reddant idq; varijs modis. Et primò oporothecas instituemus, è quibus caloris iniurias excludemus. Mox tēpora eligemus, in quibus calor minus præualet; postmodū colligendo, ne ex tactu labem contrahant, & exinde principium putrefactionis; tandē varijs in locis

condere docebimus, vt maximè à caloris, & humiditatis iniurijs se possit vendicari. Vt ergo loca præparemus, vnde de fructus, qui ad perennitatem destinantur, cõdantur, quæ frigida, siccaq; sint, & vt earum contraria expellamus. Loca sunt vniuersalia, & particularia. Quædam dicemus peculiaria mundi loca, ad condendum peroptima. Theophrastus locorum causa aliqua condita diutius durare dixit. Quamobrem Cappadociæ loco quodam Petra vocato, vel quadragenos annos seecunda, & ad sementem percommoda durare, sexagenos autem, & septuagenos ad vsum cibariũ seruari posse idonea. Locum enim istũ cum alias excellsum, tum flatibus esse apertum, & auris ab exortu, occasu, meridieq; editum. Feruntq; & in Media, reliquisq; excelsis tractibus condita diu perdurare valere. Sed hæc locorum propria sunt. Sed vniuersaliter oporothecas locare oportet conditorum omnium agricolarum calculo, vt ad Septentriones fenestras habeant, quas vt sereno die, aut vere perflentur, patere oportet. Austri enim specularibus accendi; quia Austri afflatu poma rugis deturpantur. Videamus ergo

Coroneis qualia loca destinantur.

M. Varro cotonea loco arido, & frigido seruari rectè putat. Columella in tabulato frigido, & sicco loco reponit. Palladius in sicco & frigido, à quo ventus excludatur. Si velimus itidem scire

Mala vbi commodè seruentur.

Columella docet, in tabulato frigidissimo, & siccissimo loco, quo neque fumus, neq; teter perueniat odor. Palladius in locis obscuris, vbi ventus non sit. Plinius in loco rara componi, vt limites peruij spiritum æqualem accipiant. At

Punica quomodo reponantur

Columella ex Magone Pœno hæc refert: Punica ex marina prius aqua calefacta, mox argilla illita resiccata frigido loco suspendit. Et Palladius ab eo frigido loco designat ea. Idem

Zizipha optimè condita

in loco sicciore suspenſa putat, &

Quo ſicus melius perennet,

Ex Columellæ doctrina habemus, qui poſtquam aruerint, in horreum ſicciffimum reponit eas, & ſic diutius aſſeruari promittit. Etiam

Pruna longiore tempore ſeruari,

In Sole per crates loco ſiccioris diſpoſita. Palladius

Caſtaneas optimè in vetuſtatem reponi

aſſerit, locis ſiccioribus deſoſſas. Et Baro vidimus

Amygdalas diu incolumes ſeruari.

Per triennium, & quadriennium cum ſuis putaminibus. Sed ſicciori loco reſoſſas. Sed

Triticum vt longius aſſeruetur.

Varro, condi oportere in granaria ſublimia, dicit, quæ perſentur vento ab exortu, ac Septentrionum regione, ad quæ nulla aura humida è propinquis locis aſpiret. Quidam granaria habent ſub terris, vt ſpeluncas, vt in Cappadocia, & Thracia, alij vt in Hispania citeriore, puteos. Horum ſolum paleas ſubſternunt, & curant, ne humor, aut aer tangere poſſit, niſi quum promitur ad vſum, quo enim ſpiritus non peruenit, ibi non oritur curculio. Sic conditum triticum manet vel annos quinquaginta, milium verò plus annos centum. Theophrastus. Triticum puluerulentum conditum putreſcit, cauſa eſt calor extraneus, qui in puluere reperitur, intus enim calor proprius obſidetur, ſuffocaturque, ferueſcit, ac putreſcit, & plus caloris exoritur. Florentinus à Varrone. Frumentum probè condi locis ſupra terram, qui lumen ab Oriente habeant: Adſpiretur item locus moderatè à Borea, & Fauonio, auertatur ab Auftro, & cuiusmodi ventis. Habeat autem denſos, & frequentes canales, per quos & calidus vapor expiret, & aura refrigerans inſpiret.

Faba optimè conditur,

Mediocriter roſta plus ad diuturnitatem facit, ſic enim humoris minus relinquitur: ſeruatur indomita apud Apolliniam, & Tarentum ex Theophrasto. Plinius fa-

M

bam à Pyrrhi Regis ætate in quodam specu Ambracia
vsq; ad piraticum Pompei Magni bellum durasse scri-
bit. Idem Theophrastus

Cicer conditur diu

in locis excelsis, perflatisque vt in Media; & faba longè
diutius perdurat. Sic etiam

Lupinus longius asseruatur

in tabulato, quo fumus perueniat, ex Columella, nam
si humor eum inuasit, vermes gignit, simulq; oscilla lu-
pinorum adederit, reliqua pars renasci non potest. Pal-
ladius, longè ab humore in horreis custoditur diutissi-
mè, maxime si afflauerit fumus assiduus. Sed doceam-
us, quod omnium difficillimum est,

Carnes & pisces seruare.

Vidimus nos frigidissimis in locis ad mensem ferè car-
nes & pisces imputridè asseruatos, absque vlla arte, nisi
loci frigiditate. In subterraneis locis, & frigidissimis, v-
bi omnis calor, & austrinus ventus exclusus est, vbi per-
petua siccitas & frigiditas est, omnia imputrida, asser-
uantur. In Parthenij montis cœnobio, prope Neapolim
hominum cadauera per multos annos integra asserua-
ta vidimus. Qui mōs ferè perpetuo niuib; oblitus. Et
montium cacuminibus, vbi niues in foueis asseruantur,
quæ cum niue pyra sorba, mala, castaneas syluestres ca-
lu collegerant, & vnà cōdiderant, absumpta per annum
niue, adeò humida, recentia & pulchra repperimus, ac
si tunc ex arbore decerpta essent. In summa nil præsta-
bilius ad rerum conseruationem, quam loci siccitas, vel
frigiditas valet.

*De temporis obseruatione, in quo poma colligi debent, quæ
ad vetustatem reponuntur. CAP. IV.*

PRTIMUM, quod in hoc negotio obseruandum iudi-
co, tempus est, quo fructus, qui ad vetustatem repo-
nuntur, colliguntur: nam si calorem, & humorē istum,
qui nostra poma violant, & putredinis tabem inducūt,
excludi volumus, nullo modo cōgruentius, quam tem-
poris electione, in qua præcipua sydera, quæ eiusmodi
quali-

qualitates iniiciunt, tunc temporis frigida sint, & sicca, vel minus contrarijs his qualitatibus laborent. Deficiente igitur Luna, frigida & sicca est: nam cum Luna humore, & calore abundat, colliguntur fructus, humore & calore prægnantes facile tabescunt, neque hominem, qui id nesciat, sanæ mentis puto: ob id omnes Agriculturæ scriptores, deficiente Luna fructus colligendos præcipiunt. Præterea nox & dies, & crepuscula matutina, serotina ve humorem, & liccitatem fructibus impartiuntur. Dies, Solis præsentia, calidus & siccus est, nox eiusdem absentia, frigida & humida. Serotina crepuscula & abscedente Sole calida, ex aduentante nocte, humida sunt, matutina, ex noctis discessu frigida, Solis aduentu calida, ijs transactis duobus, vel tribus diei horis, erit ex pauca Solis mora siccum, ex vicinia noctis frigidum, quod tempus optimum prædicant ad fructuum collectionem. Nos ne rebus astrologicis præceptis difficultatem augeamus, exactiori doctrinæ indulgendum ducimus, in quo situ cæteri planetæ reperiantur, ut cælum magis siccum, & frigidum sit, & fructus diutius perennent. Neque prolixitati parentes, experimenta & authoritates adducimus ad id conformandum, quum animalia omnia, crescente Luna, citius crescant, & duplo magis, quam ea, quæ decrescente. Sed exempla adcamus. Si scire velis

Tempus, quo citria decerpenda sint,

Palladius de citriorum conditura hæc habet. Si velis citria legere, atq; seruare, nocte, Luna latente, debetis cum ramis foliatis carpere. Satis eleganter noster Pontanus hoc narrat:

*Si tibi cura sit lecta è frondentibus hortis
 Seruare, & viridem teneant annosa vigorem,
 Hoc age. Carpe manu in tenebris in nocte maligna
 Frondentem ramum, frondenti & palmiti mala,
 Palmite cum valido frondem retinentia, ramumq;
 Et tibi nulla suas ostendat Luna tenebras:
 Luna superiferis sub terras abdita bigis.*

*Mox illa in latebris unco suspende tenaci,
Et blandire manu, & ventorum auerte procellas,
Aut paleis strata, & stipulis arenibus, inde
Seruabunt nitidam propria cum fronde senectam.*

Præfinitum tempus cydonia colligendi.

Nil melius, aut certius experti sumus, inquit Columella, quam vt cydonia maturissima integra, sine macula, sereno cœlo, & decrescente Luna legantur. Idemque præmonens

Tempus, quo mala legi debent ad vetustatem,

Ait: Mala dulcissima Augusti tempore mediocriter maturata eligito. Plinius colligi mala præcipit post æquinoctium autumnale, neq; ante quintam decimam Lunam, neque ante primam horam. Docetq; Palladius:

*Pyra quo die decerpenda, vt diutius
perennent.*

Placido die, decrescente Luna, à vigesima secunda viginti in octauam, manu decerpta, vegeto Solis calore, ab hora secunda in quintam, vel à septima in decimam, durat tunc, & aliquanto viridia. Et quæ citò marcescunt

*Cerasa, vt aliquantulum durent, quo tempore
colligenda,*

Iussu Pamphili agricolæ. Antè Solis exortum decerpenda, ac reponenda. Docet & Palladius

Tempus messilis præfinitum, quo perennent.

Serena die legenda, ac media, nec dum mitia. Declarat etiam Columella

Tempus condendorum punicorum

sereno cœlo debere esse. Plinius Sole sicari, ne nocturno rore contingantur. Eligit etiam Didymus

Tempus ad vuarum repositionem,

Inquiens vvas, quæ in hyeme duraturæ reponuntur, post plenam Lunam desecare oportet, sereno acre existente, circa quartam diei horam, rore iam deteriso; oportet enim in vigore existentes vvas resecare, neque crudiores, neque vel parum vigorem prætergressas.

Messia

Mæsis tritici tempus, & condendi

tradunt authores, hordeum, siue frumentum vnam atque alteram diem, aut omnino vnam noctem relinquere oportet, & deportare ante Solis exortum, vt adhuc perfrigeratus fructus in horreum deponatur: hoc enim multum ad diurnitatem confert. Docet & Columella

Faba quo tempore legitur, conditurq;

Fateturq; se expertum. Silente Luna fabam vellito ante lucem, deinde quum in area exaruerit, confestim prius, quam Luna incrementum capiat, excussam, refrigeratamq; in granarium conferto: sic condita à curculionibus erit innoxia, eadem ab eo Palladius. Et

Pisum in totius anni vsu deponitur,

Si exhausto Solibus humore, & suis valuulis explicitum condatur, sic diutius à putrilaginis labe vindicatur.

De modo fructus colligendi, & pediculos medicandi, quo putrefactionis initium arceamus. CAP. V.

PRÆTEREA quum maiores nostri viderent tabis principium in pomo prouenire à pediculis, vel loco vbi pediculus iungitur: æquum erat enim ex quo vitæ principium & alimentum proueniat, mortis initium oriretur, multifariam, multisq; modis cauerunt, ne noxa è pediculis nasceretur. Præterea diligenter fructus colligendi sunt, qui custodiri volunt, ne simul tundantur, contundanturq;: ex contusione enim putrilago exoritur: Oportetque vt optimus sit fructuum status, quum decerpuntur, scilicet omnes, antequam omnino maturescant, vt neque omnino acerbi sint, neque ad iustam maturitatem perueniant. Sunt etiam qui condituri sunt fructus diligenter inspiciendi, vt sint integri, sine vitio, & sine vermiculis. Sed exempla adæamus, Primo

Mala quomodo colligenda, & eorum pediculi medendi.

Columella condienda mala dulcissimi saporis mediocriter matura colligit, prædictaque poma ita inter se

componit, vt flosculi sursum, pediculi deorsum spectent, quemadmodum in arbore nata sunt, & ne inter se alterum ab altero contingatur; sed poma non matura, sed acerbissima legi debent. Præterea obseruandum est, vnumquodque genus separatim proprijs arculis reponatur, nam quum vna clausa sunt diuersa genera, inter se discordant, & celerius vitiantur. Propter quod etiam conseminalium vinearum nõ tam est firmum vinum, quam si per se sincerum cõdideris. Palladius, diligenter legenda sunt mala, quæ volumus custodire: ex arbore illæsa sumpta, & pediculis eorum feruenti pice merfis, supra tabulatum disponantur. Constat mala sic ponenda, vt pediculorum partes deorsum facias, neque ante quam vsui necessaria esse videantur, contingas. Plinius mala in pediculos collocari debere narrat. Apuleius Græcus suadet mala vegeta legi, & obseruationem desiderant, vt manu decerpantur illæsa, & composita, ne sese vlla ex parte contingant, sed ad id muneris integra, & quæ non senserint vetustatem, & manu lecta. Nec putrescere poma promittit, quorum cacumina virentis satyrii herba fuerint illita. Si velis in vetustatem custodire

Citria, cum suis ramis legenda

Palladius monet; & secreta disponenda sunt, vt supra et Pontano quoque diximus. Docet & Columella

Pyra quomodo legenda ad perennitatem,

scilicet mediocriter matura. Palladius manu decerpit, ne contendantur, & à cadiuis diligenter eligit, & integra commendat, dura tunc, & aliquanto viridia, lecta cum suis tenacibus. Democritus ea pyra seruari affirmat, quæ illitis pice furculis, suspendantur. Docemusque

Sorba pensilia quomodo colligenda

ex M. Varrone, qui acerba suspendenda iubet, vt lentius maturescant, & domi maturitatem assequantur: nam mitia condita, citius promi oportet, sic Theophrastus ad hyemem vsq; suam differre maturitatē. Columella manu lecta iubet. Plinius cum ramis suspēdi, Palladius
lecta

lecta duriora cum pediculis suis suspendit in locis opacis. Eodem modo

Ficus cum suis ramulis reponenda.

sunt, ex Africani doctrina, sed minus maturæ: nam ubi maturitatem cōceperint, reliquorum pomorum more non cohærent in matre, sed dilabuntur: Sic etiam cum suis pediculis, umbilicisve, hoc est, particula, qua arboribus suis dependent lectæ: nam sic lectæ cum petiolis, diutius durant integræ. Palladius recentes, minus maturas, cum pediculis suis lectas recludit. Cato ficulneos ramos cum fructibus seruandos ait, sed quæ seruanda sunt, sumito paulo acerbiora. Columella: ficus neq; nimium vieta, nec immatura legi debet. Palladius

Persica bene seruari

præcipit, si umbilicum pomi gutta picis calentis opplexeris. Nos

Pruna cum suis pediculis suspensa

seruauimus, laquearibus appensa, & præcipue quæ purpurea sunt, & Palladius immatura vult, nō tamen percruda, integra, & sine vitio, aut vermiculo. Seruantur &

Zizipha cum suis ramulis decisa,

& sua fronde inuoluta, laquearibus suspensa, ex Palladio, Idem

Mespila semimatura legit ad vetustatem,

& cum suis pediculis suspensa. Sed quomodo

Punica legenda, & reponenda, vt diu seruentur,

Ex Beritio, qui poma leui manu colligenda præcipit, ne tactu asperiore vitientur, aut vulnus sentiant, interlegi debent, nam ea putrilaginis originem afferunt. Columella punica legit cum suis pediculis, & sambuco inserit, quoniam sambucus tam apertam, & laxam medullam habet, vt facile malorum pediculos recipiat. Idem ex Magone. Omne pomum, quod in vetustatem reponitur, cum pediculis suis legendum est, sed si sine arboris noxa fieri possit, etiam cum ramulis: nam ea res plurimum ad perennitatem confert. Palladius punica mala seruari dicit, si picatis pediculis ordinata suspendas, sed integra lecta: imo melius ad seruanda, si cum

ramo lōgiore tollātur. Plinius mala cū suis furculis decerpit, eosq; in medullā sambuci abditos, seruat. Caro

Mirteas virgas cum suis baccis seruare

docet, cum folijs inter se alligatas, sed baccas paulo acerbiores. Docebimus ex Didymo,

Vua quomodo legenda, vt diuturnitatem acquirant.

Curandum, vt omnes acini integri sint, hoc est, fructus particulares sani: ex ea gratia acutissimam falcem habere oportet, qua recisio facile fiat, & non violenter. Oportet etiam in vigore existentes rescare, vt neque crudiores, neque vel parum vigorem prætergressas. Quidam sarmenta cum racemis cædunt, mox putrefactos, aridos, vel immaturos acinos, si qui forte adsint, forcipe præcidunt, ne simul vicinos putrefaciant, mox plagam sarmentorum singulorum racemorum in picem liquidam immergunt. Quidam admonent non ex superiori parte, vnde racemi deciduntur, sed ex inferna ipsius racemi parte, alligatos botros in superiore domus parte suspendendos esse, quo magis perspirent, ac perflentur, rarefactis, per refractionem acinis. Palladius. Vuas, quas seruare volumus, legamus illæsas, neque acerbitate rigidas, neque maturitate defluentes, sed quibus est & granum luce penetrabili splendidum, & tactus cum molli iucunditate callosus. Si qua sunt corrupta, vel vitiosa, rescemus nec patiamur interesse, quibus inexpugnabilis acerbitas contra blandimenta æstiuæ caloris induruerint: tunc incisos botryonum tenaces calida picce oportet amburi, atque ita suspendi.

Quo solo colligi debeant fructus, qui perennitati destinantur. CAP. VI.

NON indictum abibit, quod maxime necessarium reor, vt fructus, qui perennitati destinantur, docere quo solo, situ, cælo colligi debeant. Non minimū principium putrefactionis nanciscuntur poma, quæ humido, riguo, concauo, & depresso aruo nascuntur, nec minus quæ loco, pingui lætamine culto: nam quum humo-

humore, & calore prædita nascuntur, intus habent putredinis principium. Secus autem in siluestribus euenit, & ijs, qui montium culminibus, siccis, & aridis locis, & Meridiei obuersis nascuntur, & omni cultu destitutis, fructus solidi, sicci, humore, & calore orbatî nascuntur. Hesiodus suo de agricultura opere lætaminis non meminit, non tam necessarîe cultus partis oblitus, sed ne fructus, qui pingui agro nascerentur, putrefactioni, & morbis obnoxij essent: Poma, quæ siluestribus locis, vento perflatis, & lapillosis nascuntur, sine alio artificio ex se conseruantur: vnde si alia artificia addantur, quæ conseruationi proficiunt, multo perenniora fiunt. Sed videamus num maiores eiusmodi rei meminerint, & Theophrastum audiamus, meminit enim

Fructus palmæ, ex quo loco nati perennent

palmulæ, quæ condi & seruari possint, in locis arenosis enascantur oportet, vt in Syria caua cognominata, tribus tantum locis arenaceis eas gigni, quæ condi & reseruari possint, reliquas autem, quæ cæteris in locis proueniunt, minime durare, sed protinus putrescere. Et paulo post. Recondi autem ex ijs fructibus, qui Syriæ nascuntur, illos tantum posse, quos palmaria conuallis parturit, narrant. Qui vero in Ægypto, & Cypro, & alibi gignuntur, hos recentes omnes consumi. A quo Plinius. Seruantur hi demum, qui nascuntur in salis, atq; sabulosis, vt in Iudæa, & Cyrenaica Africa. Non item in Ægypto, Cypro, Syria & Seleucia Assyriæ. Idem Theophrastus de fabis loquens, docet,

Faba ex quo loco nata reponi optime possint.

Inquiens: Differt rus à rure, & cœlum à cœlo ad seminum corruptionem, conseruationemque. Itaque apud Apolloniam maris Ionij fabam nullo pacto corrodiunt, ideoque reseruandam reponi. Quin & circa Cizicum diu durare potest.

Quomodo concludi debeant fructus, ut aerem excludamus. CAP. VII.

DIXIMVS calidum & humidum excludendum, vt fructus diutius asseruemus, quæ qualitates in aere potissimum reperiuntur. Igitur quibus conatibus excludere aerem cauerint maiores nostri, demonstrabimus, mox nostra inuenta. Et primo

Mala incorrupta clausa seruare.

Et ab Aristotele incipiemus, qui vt aerem excluderet externum, in vtribus aere plenis fructus asseruari dixit, hoc modo in Problematibus. Cur incorrupta durant, quæ vtribus continentur inflatis, aut vasis bene opertis, obturatiq; circumquaque fuerint, vt fructus arborum, carnes, & cætera id genus? An quod corrumpi omnia solent, quum mouentur, quæ autem plena sunt, immota persistunt: haud enim fieri potest, vt motus sine inani spatio agatur, atq; isthæc quæ ita inclusa sunt, plena vndiq; constant, ergo incorrupta seruari ratione. Ac si diceret, aer sic conclusus, minus aeris vicissitudines temporarias experiens, plus perdurat. Vel si calidum, humidumq; expirare mala possent, ex plenis vtribus coercerentur. Sed videamus Agriculturæ magistros quid doceant. Veluti

Citria incorrupta seruare occlusa.

Palladius ita ab aere vindicat citria. Citria vasis singulis singula claudit, & gypso adlinir, & ordinato loco ordinata constituit. Sotion iubet pomum citri subacto luto studiosè sublini, vt toto anni curriculo inoffensa integritate incolume ab omni vitio seruetur. Videamus & alios, reliqua

Mala quomodo seruare occlusa

conati sint. Columella vnumquodque genus proprijs arculis reponit, nam quum vna diuersa genera inter se discordantia reponuntur, celerius vitiantur: verum quum mala diligenter fuerint composita, operculis arcularum contegantur, & luto paleato linantur opercula, ne introire spiritus possit. Palladius singula in vasis
facili-

fictilibus picatis, atq; oblicis claudi, vel argilla inuolui. Plinius. Mala generosissima crustat gypso, vel cera, quæ nisi maturuerint, incremento calicem rumpunt. Alij singulis malis pyrisve singula vasa fictilia assignant, & opercula eorum picata doho iterum includunt. Apuleius mala olla fictili cera interius obducta custodit. Seruari quoq; fidelis fictilibus alga inuoluta, cum vndiq; sint cooperta, ne se inuicem tangant, deinde fidelis opercula addantur, & deponantur. Columella

Conclusa cotonea vt perennent

hoc modo docet. Nonnulli folijs ficulneis illigant, deinde cretam figulinam cum amurca subigunt, & ea linunt mala, hæc eadem in patinas nouas sicco gypso ita obruunt, vt altera altera non contingant. Palladius inter binas regulas posita, luto ex omni parte claudit, & in noua patina sicco gypso obruit separata. Democritus folijs integit, deinde argillosum lutum, aut cretam figularem cum pilis subigit, & ea linit mala, quæ quum in Sole siccata sunt, reponuntur, quumque postulatibus vsus, fracto luti tegmine, cotonea qualia fuerint indita, inuenientur. Sed Plinius quam breuissime docet. Cotoneis interclusis spiramentum omne adimendum. Sic etiam

Omnia optime clausa asseruantur.

Mago creta figulari diligenter obruit, & Sole siccata, deinde si quam rimam creta facit, luto linit, & assiccata custodit. Vel vrceo nouo fictili substernunt populneam, vel iligneam scobem, & ita disponit, vt scobs inter se calcari possit: deinde facto primo tabulato, rursus scobem substernit, & similiter mala disponit, donec vrceus impleatur, qui quum fuerit repletus, operculum imponit, & crasso luto diligenter oblinat. Vel intra dolium sic ordinantur, ne se inuicem tangant, & dolium rursus operitur, ex Palladio. Docetq; Africanus

Occlusæ ficus vt seruentur,

hoc modo, si singulæ intra viridem cucurbitam, loculis vnicuiq; cauatis, claudantur, & item spleniata, quæ secantur tessera conclusis, suspensa in vmbroso loco

cucurbita, vbi nec ignis nec fumus inspiret, verum cum suis pediculis, hoc est, particula, qua arboribus dependent. Alij calicem vitreū aut aliud quoduis perspicuum poculum super ficus leniter inueiunt, & obducto cera spiramento, ita relinquunt: sic manent immaridæ. A quo Palladius eadem recitat. Quomodo autem

Sorba dolijs interclusa tueantur

docemus, & seruentur ad diuturnitatem. Si statim post vindemiam ipsa illæsa & inconcussa in dolio inieceris, ipsiusq; dolij osculum diligenter obturaueris, & gypso inducto obleueris. Similiter autem & in lutum figlinum probe subactum, & elaboratum, vt mellis crassitudinem habeat, immersa, & suspensa, integra seruantur vsque ad tempus, dein abluunt, quo illitum lutum inhærens decidat. Sic quoque

Zizipha fictilibus clausa seruantur

vasis, vt docet Palladius, collecta matura manu, & longis fictilibus clausa, & insuper oblita, & reposita. Idem sic etiam

Mespila & tuberes vrcolis clausa asseruari

promittit. Mespila picatis vrcolis suspensa, tuberes picatis, & oblitis. Sed Didymus docet

Myrti baccas optimè condi,

Si diutissimè virentes collectas, in vase non picato, & diligenter operculato conditas. Alij cum suis pediculis ponere malunt. Palladius

Nuces in arcis clausas conseruari

dixit, sed suo ligno factis, inclusas. Idem

Castaneas in virgeis cistulis lutatis seruari

monet, sed receptacula ex virgis fagineis facta, ac lutata, vt spiracula non appareant. Etiam

Rosa ooculosa seruantur,

Si herbidam adhuc hordei segetem, vnà cum radicibus auulsam, in dolium non picatum mittunt, & rosas adhuc conclusas tegunt, ac conseruant. Sic

Lilia conclusa seruantur toto anno,

Si ipsa auferantur cum ramulis suis nondum aperta, sed adhuc

adhuc occlusa, imponuntq; in vasa fictilia noua non picata, deinde vasa cooperta reponunt, atque sicciscentia totum annum durant. Si autem quando medio tempore vti velit, in Sole exponat, quo calefacta aperiantur. Docebimus

Vua quomodo clausa perennent.

Ex Didymo. Aliqui in capsulis picatis deponunt cum serobe sicca piceæ, aut abietis, aut populi nigre, aut cum farina milij; seruabis enim ad diurnitatem, si statim post vindemiam ipsos racemos illæsos, & inconcussos in dolium conieceris, ipsiusq; dolij osculum diligenter obturaueris, & gypso inducto obleueris. Similiter in lutum figlinum probe subactum, & liquidum immersæ, & suspensæ conseruantur, dein quum promuntur, abluuntur luto. Columella vuas bumastos, vel duracinas, vel purpureas, quum defeceris à vite, continuo pediculos eorum in picata dura pice, deinde labellum fictile nouum impleto paleis quam siccissimis, vibratis, vt sine puluere sint, & ita vuas suspendito, tū labello altero adoperito, & circumlinito luto paleato, atque ita in tabulato siccissimo composita labra paleis siccis obruito. Quomodo

Triticum conditum incorruptum permaneat.

Intus in speluncas, vel puteos, vt diximus ex Varrone, Cappadoces, & Thraces frumentum in speluncis condunt, Hispani in puteos, curantque ne humor, aut aer tangere possit, nisi quum promitur ad vsum, quo enim spiritus non peruenit, ibi non oritur curculio, sic conditum quinquaginta annos incorruptum manere. M. Varro

Fabam, & legumina in vasis condita per diu incolumia seruari

dixit, sed in olearijs, & cinere oblita, & ab eo Plinius, Fabam & legumina in olearijs cadis oblita cinere, longo tempore seruari, & in specu conditam e xx. annis durasse. Eodemque modo

Lens in vasis oblita diu seruatur,

Vt docet Columella, vasis scilicet olearijs, salsamenta

rijsque, quæ repleta cum statim gypsata sunt, quando-
cunque in vsus prompserimus, integram lentem re-
periemus.

Quod etiam occlusa vasa dolijs fluitantia mittebant,

CAP. VIII.

ET si aerem clausis vasis excludebant, vt omnis pu-
trefactionis auctorē, non ob id è locis excludebant,
vbi vasa reponebātur, ad cuius alterationem extimam,
scilicet humescens, siccescens, calescens, aut frigescens,
aer intus conclusus alterabatur, & cum eo mala: quam-
obrem ad has temporis variationes euitandas, oblita
vasa varijs liquoribus submergebant, neq; id absque ra-
tione, & experientia, quippe nos eiusmodi studio inui-
gilantes, animaduertimus, quod si aer vniuismodi fo-
ret, oclusi in vitreis vasis fructus immarcescibiles per-
manerent, & flores, at vbi variaret, illico in pomis fitus,
& putredinis initium videbatur: ob id immergenda
vasa cisternis, puteis, vel subterraneis locis, vt minus
variantis aeris motiones sentiantur. Et vt ad experi-
menta accedamus, docebimus

*Cydonia quomodo occlusa & submersa diu
seruentur,*

Ex Democrito. Cydonia in fictile nouum indito, & o-
perculato, & picatum in vini dolio claudito, sic tamen
vt fluitent, ita recentia seruantur, & vinum, in quo ena-
tant, odorem bonum contrahet. Eodem modo

Mala clausa & cisternis indita perennant.

Palladius: vbi mala fictilibus clausis, ijs diligenter pi-
catis, & clausis mala committuntur, nam in cisterna, vel
puteo mergūt vasa fictilia. Plinius mala in patinis ficti-
libus fluitantia mittit, quo genere & vino odorem ac-
quiri putat. Apuleius mala in ollam nouam immissa, &
olla in doliū vini immersa, ita vt innatet, & dolium ob-
linatur recentia erunt mala, & vinum odoratum. Sic

Ficus occlusas, in vino fluitantes seruari
promittit Africanus. Missas recentes ficus minus ma-
turas in nouo vase fictili, lectas cum pediculis, & à se
separa-

separatas recludunt, & in dolio vini pleno vas natare permittunt. Nos quoque

Perfica lignea clausa cisternis demersa seruari

experti sumus, & eiusmodi generis multa mala, doliolo scilicet oclusa, atq; optimè foris picato vase, & sub cisternæ aquis demerso, ponderibus grauato, ne subleuetur, & per multos menses incorruptos habuimus. Paululum diuerso ab his modo Palladius

Punica in seriola ad medium aqua plena seruari

admonet, in qua suspensa mala humorem ne tangant, & seria claudatur, ne ventus inspiret. Sunt verò qui non solum aquis immersa vasa in putrescentia promittant mala, sed in terris mersa, & obruta eadem ratione suspicati sunt aeris alterationes cauere. Vnde Columella

Sorba clausa, & sub terris posita diutius viuere

demonstrat. In vindemijs sorba manu lecta curiosè, in vrcolos picatos adijcitur, & opercula picata imposito, & gypso linito, tum scrobibus bipedaneis sicco loco intra tectum factis, vrcolos ita collocato, vt oblita eorum ora deorsum spectent, deinde terram congerito, & modicè desuper calcato. Melius est autem pluribus scrobiculis pauciora vasa distantia inter se disponere, nam in exemptione eorum, dum vnam tollis si reliqua commoueris, celeriter sorba vitiantur. Plinius ex Catone. Sorba in vasis fictilibus picatis seruantur in scrobibus, gypso operculo, duum pedum terra super inducta, in loco aprico, inuersis vasis. Ab eis Palladius. Lecta duriora, ac posita, vbi maturefcere cœperint, fictilibus vsq; ad plenum clauduntur vrcolis, gypso desuper tectis & bipedanea scrobe, loco sicco, sub Sole, mergantur ore peruerso, & desuper spissius terra calcetur. Adem

Pyra vasis indita & sub terris posita diu seruari

dixit, scilicet ea, quæ dura sunt carne, & cute, in acervo posita, vbi se mollire cœperint, in fictile picatum ponuntur, & operculo superueniente gypsantur. Vas breui scrobe demergitur in eo loco, vbi quotidie Sol tangatur. Alij statim lecta cum tenacibus suis, picatis vrcis condiderunt, & oribus vasculorum gypso, vel

pice clausis, ipsa sub dio obruta sabulone texerunt. Vel integra electa & propè dura, & aliquanto viridia, in picato vase claudantur, quod operculo tegitur, & deorsum os eius inclinatur, atque breui scrobe obruitur, eo loco, circa quem perennis aqua decurrit. Sic etiam

Mala clausa, & terris obruta perdurant,

Vt Plinius admonet. In scrobe diuum pedum altitudinis, harena substrata, & fictili operculo, dein terra operato. Alij hoc idem nō patinis fictilibus, aliqui & in scrobe subiecta arena, ita sicca operiunt mox terra. Simile huic artificium est, quo

Punica in seriolis arena immersa, mox obruta eruantur,

Quam diutissimè. Si seriola sub dio obruatur, quæ habeat arenas vsq; ad medium, & malo cum tenacibus lecta imprimantur cannis singulis, vel sambuci virgulis, & ita separata in harenis figantur, vt ipsa quatuor digitis emineat à terra. Hoc & sub tecto in scrobe bipedanea fieri potest. Aliter in seriola ad medium aqua mitatur, suspendantur mala, ne humorem tangant, & seriola claudatur, ne ventis irrumpat. Cato

Auellanas in vrceo sub terris conditas seruare iubet & recentes, quas prænestinas vocat, & recentes ad usum postea promuntur. Eodemq; modo Palladius

Castaneas etiam hoc modo tueri in fictilibus vasculis nouis conditas, & loco sicciore defossas dicit. Idem

Rosas conclusas & obrutas perennes reddit hoc pacto. Rudi olla conditas, ac benè munitas sub dio obruit, & eas ad vsus reseruat. Nos autem docemus

omnia quomodo clausa ad annos seruentur.

Fructus, vt diximus, in vitreas phialas conditos, ac vitæ transtrum fornaci, vel tubulo, lumini clausos sub cisternis mergimus, & ad annos incorruptos seruamus. Eodem modo clausos flores in oblongo vase, & collo vt diximus occluso, scilicet per Hermetis sigillum, vt dicunt, & sub aquis mersos, diu, multumque recentes ad

serua-

seruauimus. Item mustum in vas figulinum vitreatum clausum, & pondere sub aquis demersum, ad annum, vt posuimus, inuenimus. Possumus simili huic artificio

Res clausas ad euum incorruptas habere,

Si eas aliqua mistura inuoluemus, vt aeri transitus omnino denegetur, & si præcipue ea mistura incorruptibilis sit. Nos probauimus succino, nam molli redacto rem inuolumus: & cum perspicuum sit, præbet visui aditum, & incorruptam rem demonstrat. Apes & lacertas ita condimus, & multis ludicre imposuimus, Martialis apes, & lacertas esse. Videmus passim pilos animalium, frondes, & fructus, eiusmodi liquore inuolutos, æternos redditos. Martialis de ape:

Et latet, & lucet phæronti de condita gutta,

Vt videatur apis noctare clausa suo,

Dignum tantorum pretium tu it illa laborum,

(redibile est ipsam sic voluisse mori.

Idem de vipera electro inclusa:

Flentibus heliadum ramis dum vipera repit,

Fluxit in obstantem succina gemma feram.

Quæ dum miratur pingui serore teneri,

Concreto riguit cuncta repente gelu.

Ne tibi regali placeas Cleopatra sepulchro,

Vipera si tumula nobiliore tacet.

Quomodo autem mollis reddatur, et si multis modis, hoc tamen contentus esse poteris, si in efferuescentem, & despumatam ceram proieceris, nam adeo mollis redditur, vt facile digitis tractetur, & singulis vsibus accommodari possit. Memento tantum sit recens.

Quomodo & poma melle demersa ad vetustatem seruari possint. CAP. IX.

VIDENTES etiam antiquiores, res vasis oclusas, & etiam vasis in aquis demersis posse corruptione vitare, varijs liquoribus res & fructus immerferunt, putantes in melle, vino, aceto, muria, & alijs demersos diutius seruari, quum his communicata sit potestas putredinem arcendi, mille enim non solum fructus, sed animalium corpora citra putrefactionem custodiantur, &

alibi Alexãdri corporis, & hippocentauri, in melle conditorum, meminimus. Simplicia aqua non vsi sunt, quæ quum sit humida, videbatur putredinem inducere. Sed præ omnibus mel laudarunt, & melle omnia à corruptione tueri posse putarunt. Columella

Coronea in melle seruari posse imputrida

dixit, inquit. Nil certius, aut melius experti sumus, quam cydonia in lagena noua, quæ sit parentissimi oris, componantur leuiter, & laxè. ne collidi possint, deinde quum ad fauces vsq; fuerint composita, vimineis furculis sic transfuersis arctentur, vt modicè mala comprimant, nec patiantur ea, quæ liquorem acceperint, subleuari, tum quum optimo & liquidissimo melle vsq; ad summum ita repleatur, vt pomum submersum sit. Hæc ratio non solum ipsa mala custodit, sed etiam liquorem mulsei saporis præbet, qui sine noxa possit interdum dari, sed cauendum, quæ in melle custodire uolueris, immatura mala condantur, quoniam cruda si lecta sunt, ita durefcunt, vt vsui non sint. Hæc ratio admodum quidem certa est, vt etiam si vermiculis inest, non amplius corrumpantur mala, quum prædictum liquorem acceperint: nam ea mellis natura est, vt coerceat vitia, nec serpere ea patiatur, qua ex causa etiam exanimum corpus hominis per annos plurimos, innoxium conseruat. Palladius. Cydonia satis matura deliguntur, & in melle sic integra demittuntur, & sic diutius asseruantur. Plinius cera illita melle demergit. Apitius cydonia sine vitio cum ramulis & folijs cõdit in vas, suffundens mel & defrutum. Cydonia hoc modo parata melimela, quasi melle parata dicebantur. Vnde Martialis:

*Si tibi cocropio saturata cydonia melle
Ponentur, dicas hoc melimela licet.*

Mala in melle seruari

posse Columella dicit, & alia genera malorum, sicuti orbiculata, festiana, melimela, & matiana, sed quia videntur in melle dulciora fieri sic condita, nec proprium saporem seruare, alio artificio pro eis seruandis vsus est. Palladius

Pyra in melle seruari possunt,

dicit, sed quæ se non contingant. Possunt & ex Africana sententia recentes

Ficus in melle diutius custodiri,

Si ita ficus in melle disponant, vt neq; se inuicem, neq; vas tangerent, dein indito operculo sinunt. A quo Palladius. Ficus virides seruari possunt, vel in melle ordinatæ, ne se inuicem tangerent. Docet

Cerasa in melle seruari

Florentinus. Si in vas, substrata in fundo saturicia, adijcitur nonnihil acidi mellis, aliquantulum dulcescentis. Et

Messila in melle integræ permaneant

diutius, ex Palladij doctrina: sed oportet minus matura collecta sint. Martialis demonstrat

Nuces in melle per annum virides asseruari,

& se expertum esse. Virides tantum nuces liberas putaminibus suis melle demergi, & ipsum mel ita medicabile fieri, vt ex ea facta potio, arterias curet, & fauces: Palladius

Persica duraciua in melle non putrescere

dixit, si detractis ossibus condiantur, & saporis esse iucundi. Idem etiam oxymelle seruari dixit. Et tandem Columella præcipit, nullum esse pomi genus, quod non possit melle seruari. Sed illud in totum præcipiendum existimauit, generatim separata custodiri: nam si commisceas, alterum ab altero genere corrumpitur. Sic etiam

Vua incolumis in melle persistit,

Ex Didymo, asseruaturque. Sed nos declarabimus

in melle qui fructus conseruantur.

Dum enim huiusmodi negotio operam nauaremus, vt fructus excita tæbe possent asseruari, omnes vitreis in vasis in melle conditi, vt cõspiciendi daretur facultas, qui diutius à putrilaginis tæbe præseruentur, comperimus aliquos plus, minus aliquos perdurare. Humidiores fructus incorruptum mel corrumpunt, ipsumque

corruptum eos à tabis iniuria non tuetur. Vuæ, ficus, persica, fluida tabo fiunt, cydonia, mala, pyra diutius incorrupta persisterunt, sed nuces per annum incorruptæ, & virides permanserunt.

Quomodo in vino, sapa, defruto, aceto, & vini fecibus fructus demersi perennent. CAP. X.

DEMVM videntes quod vinum omnia conseruabat, & vuarum acini, qui vino incidissent, quum dolijs inderetur, incorrupti per totum anni curriculum in dolijs permanerent, opinati sunt, quæ vino conderentur, ab omni tabe immunia permansura. Nec solum vino contenti, sed defruto, sapa, aceto, & vini fecibus quod vini substantiam redolerent, vsi sunt. At nos cognoscentes ex vini substantia subtilissimum liquorem, & immarcescibilem extrahi, (nam & vinum quandoque peruertitur) eius ope ad æuum incorruptas res possumus afferuare. Sed vt ad exempla deueniamus, Palladius docet

Cotonea vino demersa incorrupta seruari:

Nam si ea plenis vino optimo vasculis immitteremus, vel vini & defruti æquū corpus efficiatur, cydonia ad multum tempus seruabimus. Alij dolijs musti mergunt atque ita claudunt, quod odoratum reddit & vinum. Democritus lecta cotonea dolijs musti mergit, atque ita claudit, quod & odoratius vinum reddit. Idem

mala vino fluitantia seruari

docet, aliqua mala in patinis fictilibus fluitantia mittunt, quo genere & vino odorem acquiri putant. Apuleius. Poma dolijs musti merguntur, atque ita clausa perdurant, & à fece seruata vini suauitatem supra modum commendant. Sed in ollam nouam immissa, & olla in dolium vini immersa, ita vt innatent, & dolium oblinatur, recentia erunt mala, & vinū odoratum. Possunt &

Ficus in vino mersa diutius afferuari.

Vt Africanus docet. Quum vinaria dolia operculantur, in nouum fictile non rotundum, sed potius ex arbutrio quadratum, fundoque fultum, missæ recentes ficus minus maturæ cum suis pediculis, ymbilicisve, a se
sic,

fic. ut bene intercedat spatium, secretæ recluduntur, & in dolio vini pleno diligenter operculato natare permittuntur, & nisi vinum contrahat acorem, tali habitu mansisse comperies, quali constabant, quum fuerant iniectæ. Palladius ab eo. Alij missas ficus recentes minus maturas in nouo vase fictili lectas cum pediculis, & à se separatis recludunt, & in dolio vini pleno, vas natate permittunt. Docet & Beritius

Mora in vino demersa seruari

suo, dummodo demersa, & diligenter operata. Pamphilus,

Pruna vino seruari

dixit, scilicet damascena in cadis vino dulci, vel nouo natantia, operato diligenter vase. Et

Zizypha vino persusa sine rugis seruantur,

Ex doctrina Palladij: nam recenter lecta, atque gutris vini veteris persusa, efficitur, ne ea rugarum deformet attractio. Docebimus ex Didymo

Vua in vino quomodo imputrida permaneant.

Commodum est enim in dolium musti vuas suspendere, ita ut neq; mustum, neq; se ipsos botri mutuo contingant: permanent enim ita integri, quemadmodum ex vite ablati sunt. Quidam vino aqua diluto asseruant. Erant vsui apud antiquos vuæ in vino asseruatæ, Athenaus ex Eubulo in Agglutinato:

Denfas oliuas dato

Crebras vuas in vino seruas rodere cogito.

Et Pherecrates:

Amygdalas, mala,

Myrti baccas, apium, ex vino vuas,

Sed Cato

Pyra in sapa condita diu durare

dixit, & maxime tarentina, mustea, & cucurbitina. Et si M. Varro anitiana, & sementina in sapa asseruari dixerit. Plinius tarentina, & anitiana in passo seruari. Palladius in sapa, passo, vel dulci vino demersa custodit, vasis plenis, quod à Democrito descripserat. Sapa quomodo fiat ex musto docet Columella. Sed Palladius

Persica duracina in sapa condita durare

memorat, si vmbilicum pomi, gutta picis calentis cop-
pleueris, vt sic sapa innatare cogantur, vase concluso.
Columella

Sorba in defruto diu conseruari

retulit, adiecto spissamento aridi scœniculi, quo depri-
mantur ita sorba, vt semper ius supernatet, ac nihilo-
minus picata opercula diligenter linunt gypso, ne pos-
sit spiritus introire. Plinius ait. Cato sorba in sapa condi
iubet. Palladius etiam in sapa diu seruari posse dixit.
Docet Columella

Vuas in defruto immarcescibiles seruari.

In dolium bene picatum defruti amphoram conijcito,
deinde transuersos fustes spissè arctato, ita vt defrutum
non cōtingant, tum superponito fictiles nouas patinas,
& in his sic vuam disponito, vt altera alteram non con-
tingat, tum opercula patinis imponito, & linito, deinde
alterum tabulatum, & tertium, & quandiu magnitudo
patitur dolij similiter instruito, & eadem ratione vuas
componito, deinde picatum operculum dolij defruto
large linito, & impositum cinere obturato. Nonnulli
adiecto defruto cōtenti sunt transuersas petticas arctare,
& ex his vuas ita suspendere, ne defrutū contingant,
deinde operculum impositum oblinire. Idem etiam

Pruna in defruto diu asseruari

docet. Circa messem pruna onychina, & siluestria ad-
huc sola, nec maturissima legenda sunt, nec tamen ni-
mium cruda, dein tertio die vmbra sicanda, tum equis
partibus acerum, & sapa, vel defrutum misceatur, & in-
fundatur. Verum commodius seruantur, si duæ partes
sape, cum aceti vna parte misceantur. Vel pruna purpu-
rea in fictili picata fidelia componuntur, & defruto, aut
passo, ita vt omne pomum sit immersum, vas comple-
tur, impositoq; operculo gypsatur. Possumus &

Cucumeres in vini fece seruare,

Ex Quintiliorum placitis. Cucumeres in vini albi fe-
cem dulcem & non peruersam immittes, & vas exple-
bis, sic manebunt recentes. Scribit Didymus

Oliuas in vinaceis integras manere.

Vinæ

Vinacea recentia priusquam exprimantur vna cum oliuis, vicissim interpositis, in vas condenda, & oblinea. Hæ ratione Columella

Corna condienda in fece

præcipit, quibus pro oliuis utamur. Ouidius 8. metamorphoseos:

Conditæq; in liquida corna autumnalia fece.

Vuas in vini fece virides manere

monstrat Columella. Legantur modice maturæ, deinde in gratibus ita ponantur, ne altera alteram collidat, tum demum sub tectum referuntur, & arida, vel vitiosa grana forficibus amputantur, & quum paulum sub umbra refrixerint, ternæ, aut etiam quaternæ pro capacitate vasorum in ollas demittuntur, & opercula diligenter pice obturatur, ne humorem transmittant, tum vinaceorum pes bene prælo expressus proruitur, & modice separatis scipionibus, resolutaq; intrita folliculorum in dolio substernitur, & deorsum versus spectantes ollæ componuntur, ita distantes, ut interculcari possint vinacea, quæ cum diligenter conspissata primum tabulatum fecerunt, aliæ ollæ eodem modo componuntur, expleturq; secundum tabulatum, deinde similiter dolium completur tabulatis ollarum, spissæque vinaceis inculcantur, mox usq; ad summum labrum vinacea condensantur, & statim operculo superposito cinere dolium linitur. Sed oportebit, quum ad usum promuntur ollæ, tota singula tabulata detrahi, nam conspissata vinacea, si semel mota sunt, celeriter accescunt, & vuas corrumpunt.

Cucumeres in aceto recentes conseruare

& in vigore, si in vas parum aceti habens, suspenderit, ita ut acetum non contingant, & vas obleueris, ut non transpiret, hoc modo recentes hyeme habebis, ex Quintilij. Possunt & aceto omnia seruari: sed quia saporem corrumpit, omitemus. Sed ex his non possumus

Omnia ad auum stillatio vino conseruare:

Nam & vinum putrefieri aliqua de causa potest, sed plureis distillatum, vel extracta essentia, ab omni tabe

immune est: vnde omnia, quæ huic liquori mersa sunt, vase optime clauso, per omne æuum penitus putredini obnoxia non esse. Vidimus Romæ piscem in vitis aqua mersam, & recentem asseruatam viginti quinque annis ac si viuus esset, & Florentiæ quadraginta: vas erat vitreum, sigillo Hermetis clausum: & sic omnia puto, quæ huic liquori mersa essent, per omne æuum incolumia perdurare. Quam multa nos asseruauerimus, longum esset recensere.

Quod in falsis aquis fructus optime conseruentur.

C A P. X I.

POST vinum falsæ aquæ in vsum condendi erant, nam res in eis mersæ imputrescibiles permanebant. Videbant enim omne in sale conditum tabi immune persistere: vnde & fructus falsis aquis in mersis, contra putrefactionem se tueri posse fatebantur. Hómérus sallem diuinum appellabat, quod contra putredinem valeret, & corpora ad æternitatem conseruabat. Plateiæ cum vt nulla sacrificia sine falsa mola fierent. Plutarchus fulmen veteres diuinum quodque vocare dicebat, quod eo corpora diuinitus afflata, immutata permanerent. Etenim astringit sal, liccat, alligat, putrefacta corpora ita vendicat, vt ea durent per sæcula, quod ægyptiorum comprobant instituta, quibus corpora sale condire mos erat, vt Herodotus scribit. Ad exempla igitur deuenientes, Beritius narrat

Punica in falsis seruari aqua.

Nam feruentem aquam marinam cal facit, aut muriam feruere facit, & in ipsa punica immittit, ac postea in sole perfrigerata, ac siccata suspendit: vbi vero uti volunt, bi duo ante ipsa in aqua macerant. Columella ex Poeni sententia. Præcipit quidem Mago aquam marinam vehementer calefieri, & in eo mala granata, lino spartove alligata paulum dimitti, dum decolerentur, & exempta per triduum in Sole siccati, postea suspendi, & quum res exegerit, vna nocte, & postero die, vsq; in eam horam, qua fuerit utendum, aqua frigida dulci macerari. Plinius ex eo. Punica aqua marina feruente indurati.

rari, mox triduo Sole siccata, ita ne nocturno rore contingantur, suspendi, quum libeat vti, aqua dulci perlui. Eadem ab eo Palladius, qui &

Pruna in salsis aquis conseruari

ait, in aqua marina, vel in muria feruente recenter lecta pruna demergunt, & deinde sublata, aut in furno tepido faciunt, aut in Sole siccari. Columella in defrutto, sapa & aceto mergit, sed admonet aliquid salis adijcere, ne vermiculus aliudve animal innasci possit. Palladius

Pyra in aquis salsis durare

dixit, nam quum cœperit yndare, calefacta, despumât, & ei post iam frigida pyra seruanda demergunt, tunc exempta post tempus exiguum condunt viceo, & eius lito ore conseruant. Vel nocte, & die in frigida salsa manere patiuntur, post in aqua pura biduo macerant, dein in sapa, vel passo, vel dulci vino mersa custodiunt. Alij in viceo fictili nouo in vino, vel musto demergunt, parum salis habenti, & operculato vase reponunt. Eodem modo

*Mespila prius in aqua salsa macerata
seruari,*

Cum pediculis lecta semimatura, & salsa aqua per dies quinque macerata, postea sæpe infusa, vt enatent. Suardet Didymus

Vuas in salsis aquis diutius immorari.

Si in marinam aquam feruentem, aut si hæc non sit, in muriam ammistto vino, racemos immergendo, & in paleis hordeaceis deponendo. Quidã cinerem ficulneum, aut vitium aqua serues faciunt botrosq; in ea rigatos, indeq; refrigeratos in præ fictis paleis deponunt. Per totum annũ durat vua, si dum adhuc paululum asperior est, collectam aqua calida, alumen ammistum habente, rigaueris, statimq; inde extraxeris. Antiquitus

Vino saltem ad vetustatem adijcere

mos erat, vt ex Columella habetur. Decoquit mustum ad tertias, quod defrutum vocat, hoc trãstertur in vasa,

vt post annum sit in vsu, eius defruti sextarius in duas
urnas musti adijcitur, deinde interposito bido, quum
mustum cum defruto deferbuerit, purgatur, & in binis
urnas coadijcitur mensura semunciarum, bene plenas salis
griti. Ex Theophrasto & Plinio habetur

Palmas falsis locis natas seruari posse.

Videlicet fructus, qui nascuntur in falsis, atque sabulosis
vt in Iudæa, & Cyrenaica Africa, nam quia palma falsis
alatur, suo sale conditur, & quia in falsioribus locis nata
falsior est, ideo ad seruandum paratior. Sine cura

Ciceris sua falsedine seruatur.

Ciceris natura est gigni cum falsilagine, corruptis lega-
minibus omnibus animalia propria gignuntur, excep-
to cicere, id enim solum gignere animal nullum po-
test, propter amaritudinem, & acredinem succi. Ex
Theophrasto. Eiusdem naturæ

Faba falso rigatu perennet,

Ex Didymo, nam marina aqua integre & illæ perma-
nebunt. Doçet & Plinius

Allia in falsis seruari:

Nam si diutius alliam, capamve inueterari libeat, aqua
falsa tepida capita intingenda sunt, ita diuturniora fi-
ent, melioraque esui. Sic &

Cucumeres in muria conduntur

ex Quintiliorum placitis, & in ea compositi permanere
Qui idem de cucurbitis protulere. Dicimus

Mala, & myrti fructus in alga conseruari.

Apuleius mala fucis, id est, musco marino singula con-
uoluit: sicut vndique cooperiantur, interiecto quoque eor-
dem, ne sese vlla ex parte contingant: si desit fucus, arci-
condantur. Aristoteles non fructus myrtorum alga
conseruari ne decidant, sed folia dixit, quia fructus non
decidunt, nisi maturantur, sed algæ vapor prohibet, ne
humor fructus immutetur; algæ enim, vt falsæ exsic-
candi vim habent. Docebimus tandem

Oleas in muria in annum recentes habere.

M. Cato oleas orchites, & positas virides in muria ser-
uat, vel lentisco cōtusas, Columella pausiam, & orchideas
& radice

& radiolum contundit, & in muriam iniicit, & exemptas de muria exprimit, & in vas cum lentisci, & sceniculi seminibus distinctis permiscet, dein recentis musti partes duas, & vñā duræ muriæ adijcit, & seruat, vel integras in amphoram iniicit, inde duram muriā adijcit, vt ad summum amphoræ labrum perueniat, & cum res exigit, de amphora promitur. Nigras Cato ita condit. Orchites, vbi nigræ sunt, & siccæ, sale confricato dies duos, postea salem excutito, in Solem ponito biduum. Eadem ab eo M. Varro. At Columella. Cum oliuæ nigræ fuerint, & immaturæ fuerint, sereno cælo manu distinctas secernere conuenit à vitiosis, deinde in singulos modios oliuæ salis integri ternas heminas adijcere, & in vimineos qualos cōfundere, finito triginta dies confudascere, & amuream extillare, postea vero in aluam diffunde, spongia salem munda, & in amphoram iniice, sapa, vel defruto reple. Colymbades ita facere docet Didymus. Oliuas prope maturas, cū pediculis suis lectas, frigida aqua lotas per diem vimineis cratibus assiccato, leuiter conterendo, ac in imo vasis, sale immisto, muriæ congijs quatuor, & aceti heminis tribus chœnices viginti mittito. Expletum vas commoueto, vt ius super emineat. Alij in marinam aquam oleas immittūt, post dies septem eximunt, & in vase cum muria coniectas reponunt. Sic Columella, Palladius, & alij.

Quod optime in oleo, & amurca res possunt conseruari.

C A P. XII.

OLEVM res maxime conseruat, & præcipuè amurca, vt non solum ab aeris iniurijs eas defendat, sed animalium. Sed ne longioribus verbis immoremur, maximas amurcæ dotes Cato docet. Amurca subigit areas terendis messibus, ne formicæ obsint, etiam

vt frumentum perennet in horreis.

Eorum pauimenta, ac parietum tectoria luto, ex amurca confecto, linit, sic

ne vestes à tineis erodantur,

Contra teredines, & noxia animalia amurca aspergit, sic etiam profusa

*Semina, dum iacent in aruo, ne erodantur
ab animalibus,*

Et ab eis tuta sint, lora etiam, ac coria omnia, ac calceamina, axesq; decocta inungi, atq; æramenta cõtra ariginem, colorisq; gratia elegantioris, & totam superficilem ligneam, ac vasa fictilia. Idemque Cato

Virgas myrteas cum baccis seruare in amurca
docet, vel aliud genus quoduis inter se alligato, fasciculos facito, eos in amurcam demittito, superster amurcam facito, sed ea, quæ dimissurus eris sumito, paulo accerbita: Vas quo condideris oblinito plane. Et

Rosas in amurca seruare

Didymus ostēdit, recentes, & in vigore: si ipsas in amurcam immiseris, ita vt liquor eis supernater. Si volēs

*Ramos ficulneos cum fructibus seruare in
amurca,*

Cum suis folijs alligato, & in amurcam demittito, vt diximus de myrto. Sed fici aridæ si volēs vt immarcescant sint, in vas fictile condito, id amurca decocta inungi possunt

Olea in oleo seruari:

Nam positæ quum decolorantur, cum petiolo legitur & in oleo seruantur, vt post annū representent virtutem saporem, ac trito sale asperfas, pro nouis apponunt.

Quomodo in scobe, folijs, & paleis obruta poma ad diuturnitatem reponantur. CAP. XIII.

VARIAS quoq; arbores excogitarunt veteres, quorum scobe demersa poma, sua siccitate custodiantur ad diuturnitatem, vel quia arbores imputrescibiles vt cedrus, cupressus. Præterea suis quoq; frondibus paleis, conseruatur enim res vna quæq; in cognatis potius, quam extraneis, vt diximus de moris in suo vino & de oliuis in oleo, & de vuis in vino. Quorum exempla erunt. Si velimus

Citria in cedri scobe seruari,

Vt docet Palladius, quod à plerisque factitatum referunt. Eodem

Eodemque modo

Cydonia in scobe multum asseruari

promittit Democritus, & oprime custodiri, quippe à scobis ariditate defenduntur, aut in floccis, tomentove mundo, cistis disposita conduntur. Columella

Mala abiegna scobe diutius conseruari

docuit, vel populnea interposita. Palladius. Pleriq; scobem populi, vel abietis inter mala diffundunt. Apuleius seruanda pomà canistris, vel vimineis cistis componunt, & mundo tomento obruuntur. Sic

Punica in querna scobe à putredine se tuentur

hoc modo, ex Columella, suffusa prius scobe aceto, compositaque obruunt. Iubet Mago in vreo nouo fistili substernere scobem populneam, vel factò primo tabulato, rursus scobem substernere, & similiter mala disponere, dum vreo impleatur, qui cum fuerit repletus, operculum imponere, & crasso luto diligenter oblinire. Beruius etiam in scobe quercina seruat, præinfuso aceto.

Vuas in scobe seruari

docet Columella. Quidam eadem ratione arida populnea, vel abiegna scobe virides vuas custodiunt. Didymus, in picatis capsulis deponunt, vt scobe sicca picæ, aut populi nigræ, aut farina miliari. Idem ad fructuum perennitatem paleis vsi sunt, quæ insita frigiditate niuium rigorem seruant illiquefactum, vel genuina siccitate omnia illæsa conseruant, vel ferè omnium qualitatum expertes, rem in sua qualitate conseruant. Et primo

Citria in paleis seruari

recta docet Palladius, vel straminibus minutis. Et idem

Cidonea in minutis paleis asseruari

dicit, separata demersa. Democritus. Nec secus in straminibus minutis, vel paleis obruta componuntur. Plin.

Mala substratù paleis seruari

Storeis, & stramentis retulit. Palladius in tabulatis sub-

strata paleâ disponi, & stramentis de superiore parte operiri. Palladius

Pyra obruta inter paleas seruari
posse dicit. Idem nec dispari modo

Mespila in paleis seruari
discreta, & obruta, si die serena legantur, ac media, separata accommodantur, ne ea vicissim tactus afficiat. Palladius

Punica & paleis asseruari
dixit, si tactu inuicem separata paleis obruantur. Boeritius

Vuas in paleis substratis seruari
scribit: botros singulos seorsim per pauimentum extendere oportet, vt alter alterum non cōtingat, paleis substratis, si fieri potest lupinorum. Hæ enim duriores, & sicciore sunt, & mures arcere possunt. Si verò sint paleis lupinorum, secundo loco fuerint fabarum, & erui, & reliquorum leguminum, ex frumentaceis autem hordeaceæ præstant. Quod si nihil harum sit, scœnum aridissimum in tenues partes concisum substernito. At

Nuces paleis obrutas seruari
tradit Palladius. Et si amygdalæ difficulter corium dimittent, paleis obrutæ, continuo relaxabunt. Sotius promittit

Capas in hordeaceis paleis seruari imputridas
ipsas, in aquam calidâ iniectas assiccato in Sole, & siccitas in paleis, ne se mutuo contingant. Palladius

Castaneas in paleis seruari
hordeaceis minutissimis docet obrutas, vel palustri viti na figuratis densioribus sportulis clausas. Possunt & in suis folijs facillimè à putredinis labe tueri; vt veteres tradidere, vtpote

Cydoma in folijs ficulneis asseruari
promittit Columella, alligata, & creta cum amurca illita. Democritus folijs integit, ac luto linit. Palladius poma, quæ maiora sunt, ficulneis folijs inuoluta custodit, Palladius

Citria in suis folijs seruari

promittit, si suis locis discretè ponantur. Palladius

Malis nucum folia substernit ad conseruationem,

Docet & Apuleius mala incolumia seruari folijs nucum subter expositis, quo substratu, & odori, & colori, perquam belle consulitur. Meliusq; cedit, si frondibus nucum nõ caducis singula conuoluantur: seruari quoque & ficulneis frondibus siccis inuoluta, & talia permanere, qualia inclusa fuerint. Sic &

Pyra in glandis frondibus asseruari

siccatis inuoluta spondet Democritus, atq; post annum viridia inueniri. Plinius

Ficus verbasci seruari folijs

foeminae dicit inuolutas, & omnino non putrescere. Palladius ex furno calidas, & impositas folijs suis fictili condit. Cato in muria cum suis folijs condit. Columella, quum aruerint in orcas picatas meridiano tempore calentem ficum condit, calcando, subiecto arido sterculo, & iterum vasis repletis superposito. Possumus &

Cerasa in satureia folijs conseruare & harundinis

si in vas, substrata in fundo satureia conijciantur, dein cerasa superponuntur, iterumq; alternis satureia adijciuntur. Seruari itidem interiectis harundinum folijs, & in eundem modum alternatim dispositis in cado. Sic &

Zizipha fronde sua inuoluta seruari

spondet Palladius, vel decisa cum ramis suis, ac deinde suspensa. Eodem modo

Myrtus cum suis fructibus seruatur

diutissime, vel in vase clauso, vel in amurca, vt diximus, lubet Mago

Punica cum frondibus suis asseruari,

diligenter super ea figularem cretam linunt, & suspendunt. Sic possunt

Nuces in frondibus suis seruari

aridis. Ex Palladio. Nunc docebimus ex varijs authorum experimentis, vt

Triticum cum herbis afferatur.

Tarentinus absinthij, aut abrotoni arida virgulta imponit, ampliusque folia semperuii herbæ aridæ. Præstat etiam habere folia mali punicæ arida, & cribrata arena præparata, & quum frumentum deponitur, ad singulos frumenti medimnos, chœnicem foliorum inspergere. Vtilissimum quoque conyzam semi frigidatam in pauimentum frumento substernere, & post diffusos decem medimnos rursus conyzam integere, & rursus frumentum super inspergere, donec totum deponatur. Quod enim hoc modo depositum fuerit, non solum in multos annos à putredine immune perseverat, verum etiam idem pondus setuabit in panificio Possimus

Hordeum incolume seruare lauri folijs

siccis, sed fertilis, similiter seruat hordeum semperuium herba siccata cum calamintha, & vna cum gypso hordeo ammissa, & farinæ incolumes perseverant ad tempus tedis pinguibus contulis, & in iplas iniectis. Quidam cuminum & salem ex æquo terentes, & mafas aridas inde facientes, eas in farinam imponunt. Et Florentino.

Quomodo diuersis in rebus admisti fructus ad diuturnitatem custodiuntur. CAP. XIV.

SED ne longius sermones prorrahamus, exempla maiorum adducemus, quibus possimus varijs in rebus fructus immergendo ad diuturnitatem seruare: Et primo

Citria in hordeo non putrescere

promittit Sotion, si in eius aceruis fuerint obruta. Sed mirum proditur calido pane citrijs superposito, celestus putredinem concipere. Palladius verò

Cydonia in niuo obruta durare

commonet. Putat enim vt milum incorruptum per multos annos perdurare, sic in eo demeria, absconditæ cydonia ad multum tempus posse incolumia cōseruare. Democritus in hordeo obruit, cogitans ab eius ariditate

ditate & frigiditate cōseruari, hoc tamen admonēdum duximus, cydonia non recondenda, vbi reliqui fugaces fructus, vel alij quiq; teneri resident, siquidem hos suo acerrimo sapore labefactantia vitiant, sed tamē vuas in vicino situ iacentes marcore conficiunt. In eodem

Milio mala seruari

putat Plinius, obruta, vt diximus de alijs. Apuleius à putrilaginis labe vindicari obruta hordei aceru. s. Id obseruandum est, vt vnumquodq; genus separatim proprijs arculis reponatur: nam quum vnà clausa sunt diuersa genera, inter se discordant, & celerius vitiantur. Propter quod etiam cōseminatum vinearum nō tam est firmum vinum, quā per se sincerum amineum, vel apianum, aut etiam fecinum condideris. Palladius

Pyra inter frumenta obruta asseruari

diu promittit, vt eorum siccitate cōseruentur. Idem

Tuberes in milio seruari

commonefacit obrutas, ac diu imputridas permanere. Vesuuiani, & nos in arena fluminum obruta vsque ad aliorum prouentuum viridia, & vegeta asseruamus. Beritius

Punica in tritici cumulo impuerrida immorari

spondet, si in feruentem aquam intincta, in tritici cumulo in vmbra dum rugas contraxerint, recondantur. M. Varro in dolio harenæ. M. Cato in dolijs harenæ seruari iubet. Didymus

Vuas in horrejs suspensas seruari

præcipit ad multum tempus, præsertim si frumentum moueatur, etenim puluis ab ipso exurgēs, vuis insidens multum confert ad diurnitatem. Tarentinus vt

Frumentum diu seruetur

cinerem sartentorum quercus frumento inspergit, alij boum sterco aridum. Præstat autem calcem arenariam amurca subigere: hæc enim & bestiolas omnes corrumpit, & frumentum solidius, ac densius facit. Omnibus præstat terram argillosam perfrigeratam interponere. CREDERE autem licet xxx. vel xlv.

annis incorruptum manere, si quam diximus frumēto
interpones in horreis, sine ventilatione, aut alio artifi-
cio, ac quum eo vti volueris, arcto cribro demendo, eā-
dem semper vti poteris. Florentini artificio

Legumina diu perdurare

posse aiunt, si lens aceto laferis succum ammistum ha-
bente conspersa putredinis expers permanet.

Quomodo & alia res imputrida permaneant.

C A P. XV.

RE CENSEBIMVS & hoc capite, quæ ad alias res
conseruandas valent, vt à putrefactione se possint
tueri: etsi vilia sint, tamen vera. Et ad alia inuestiganda
præbent aditum. Possunt &

omnia in argento viuo seruari.

quod folium
Veluti fructus, & similes: nam sæpius fructus in vas ac-
commodauimus compositos, vt injecto argento viuo
ne possint sursum ferri, eoq; imposito per multos dies
obrutos sic conseruauimus illæfos. Sic

Carnes aereo clauo infixæ asseruantur

ex Plutar. si æreus clauus carnibus infigatur, eas à putre-
dine illæfas conseruat, stiptica exiccandi facultate. Ex
multis, quæ circumferuntur, nouimus experimentū, quo

Cadauera diu possint conseruari.

Aperto primum latere, exenteretur corpus, ac dissecta
caluaria, cerebrum eximitur, subtractis pupillis, testibus
& spinali medulla, dein suspendantur ex pedibus cor-
pus, ternis, quaternis horis, secundum corporis crassi-
tatem & pinguedinem, mox lauetur spongijs ex aceto
distillato, aquæ vitæ, ac desiccari permittito, post exicca-
tionem calce viua, alumine, & sale aspergatur, & per bi-
duum suspensum permittatur fumo herbarum, videli-
cet myrti, lauri, rorismarini, cupressi loco sicco, & aper-
to. Tandem fiat mistura ex calcis viuæ non extinctæ li-
bris quinque, aluminis combusti vna, salis optimi bi-
nis, aloes, & myrrhæ sesquilibra, ligni aloes selibra, olei
spicæ nardi vncijs tribus, cinerum florum rorismarini
quinque, viridis æris combusti, & calchati duobus, the-
riacæ

riacæ optimæ quatuor, ferraturæ cupressi selibra, croci siccati vncia, seminum colocynthidis tribus & dimidia, antimonij in puluerē redacti vna & dimidia, cineris fecis vini quinq; & dimidia, moschi sesquidrachma, ambaræ duabus, omnibus diligentissimè contusis, & cōmixtis aspergatur corpus, & manibus forti impressione cōfricetur per triduum, loco ventis aperto, siccissimoque. Id præmonendum duximus, in præpinguibus corporibus abstrahatur adeps abdominis, natiuum, coxendicū, musculorum tibiæ, & menti, vel vbi aliqua visitur. Sic etiam

Res balsamo conseruantur.

Sed quia verum non habemus, & si reperitur, carius valet, multa artificialia ad hunc vsum conficiuntur, quæ posterius suo loco dicemus:

Quibus modis varia panis genera confici possint.

C A P. XVI.

DIXIMVS de fructibus, alijsque rebus conseruandis, superest ijs, quæ seruauimus, quomodo vti possimus, doceamus. Inter cætera quæ quotidiano v sui maximè necessaria, vt multiplicia panis, vini, aceti, & olei genera demonstrabimus, vt non solum paterfamilias, parua rei familiaris iactura suæ familiæ consulere possit, sed in caritatis annonâ in montibus, & solitudinibus ex omnibus ferè rebus eiusmodi quæ diximus paruo sibi labore comparare possit. Sed à pane incipiamus, videamusque ex quibus maiores nostri in necessitatibus vsi fuerint: omitto illa vsui familiarissima genera ex zea, & eius alica, olyra, ex rypia, panico, sesamo, & è leguminibus, vt pòte nota. Sed primò

Panem ex tribulo conficere.

Dioscorides tribuli gènus aquis familiare tradit, quod in fluminibus natum semen quoddam affert, castaneæ magnitudinæ, tricuspdatum, membranofum, alba medulla refertum, gustu castanearum, quod vulgus aquaticam castaneam vocat, vtunturq; accolæ in cibus, haud secus quam castanea. Qui peregrè proficiscuntur, globulos ex ijs precarios conficiunt. Thraces, qui ad Strimonem amnem habitant, virenti hoc tribulo equos

saginant, & ex eodem semine panem conficiunt, quo vescantur. Adhuc in locis, in quibus apud nos nascuntur, accolæ in annonæ inopia panem ex ijs parare solent, vt à Ferrariensibus ex castaneis, & Brutij fructus sub cineribus affatos, pro bellarijs edunt. Haud vario discrimine.

Panem ex loto conficere

docet Theophrastus. Nascitur lotus in planis, vbi rura inundantur, Natura fructus similis fabæ, sed minor & graciliorq; qui nascitur in capite, modo, quo faba, multus ac densus promiscuè exit. Sole occidente se comprimit, oriente aperitur, & super aquam assurgit, capitis magnitudo quanta papaueris, in Euphrate nascens, Ægyptij capita ipsa aceruis putrefaciunt, quumq; tegumenta putruerint, in flumine lauando, separant fructum & siccantes, pinsentesq; panem faciunt, eoq; cibo vtitur Plinius. Est & lotometra, quæ fit ex loto sata, ex cuius semine simili milio, fiunt panes in Ægypto à pastoribus, maximè aqua, vel lacte subacto. Negatur illo panis salubrius quicquam esse, aut leuius, dum calet, refrigeratus difficilius concoquitur, fitq; ponderosus. Constat eos, qui illo viuunt, nec dysenteria, nec tenesmo, neque alijs morbis ventris infestari. Ita q; inter remedia eorum habetur. Erat etiam mos antiquitus

Panem ex palmis conficere,

Quod ex Plinio habetur. Palmæ in totum arentes Thebaides, atque Arabicæ, macro corpore exiles, & assiduo vapore torrentes, crustam verius, quam cutem obducunt. In ipsa quidem Æthiopia friatur hæc, (tanta est siccitas) & farinæ modo spissatur in panem.

Panis ex sycomoro.

Caria & Rhodo magnus est ficus Ægyptiæ, siue sycomoræ proventus, & conuicinis locis parum tritici teracibus. Populi in annonæ penuria pro pane, frumentoq; satisfaciunt, tam eius pomi restibilis vbertas, & copia est, panis ventri quidem amicus, sed minimam præbet alimoniam, quod & nostratibus idem conficere poterimus. Extat apud Agriculturæ scriptores,

Quo-

Quomodo panem sine fermento faciamus,

Ex Didymo. Quidam nitrum adiiciunt, etenim nitrum panes friabiliores facit, velut etiam carnem. Alij duas pridie quam panem faciant, in aquam conijciunt, & sequenti die, vbi panem facere volunt, innatantes tollunt, ac exprimunt, effluenteque humiditate pro fermento vtuntur, & panes faciunt iucundiores. Si fermentum per totum annū habere velis, quum in dolijs mustum ebullierit, spumosum illud, quod efferbuit, acceptum cum farina milij commisceto, diligenterque tritum in offas cogito, quas ad Solem siccitas in humido loco repones, inde sufficienti accepta quantitate, pro fermento vteris.

Varia panis genera ex radicibus confecta, & fructibus. CAP. XVII.

NVnc ad alia panis genera accedemus, nostris temporibus adiuuenta, quæ non paruam nobis utilitatem ingerere possunt in annonæ caritate. Et primo

Panis ex ari radice quomodo fiat.

Ari radix est, quæ ob mitiorem acrimoniam estur, & in cibis experitur. Dioscorides enim decoctam vorari dixit, utpote minus acrem. Galenus rapi modo mandj, & in quibusdam regionibus acrior quodammodo nascitur. Dum recte parare voles, prioris decoctionis aqua effusa, repente in alteram calidam iniicere conuenit. Cyrenis contra, quam in nostra regione arum se habet: nam illic minimum medicamentosi, minimumque acrimoniam habet, adeo ut vel rapis sit utilius. In annonæ carentia etiam veteres huius radice utiliter in cibis vti sunt. Cæsar de bello ciuili. Est etiam genus radice inuentum ab ijs, qui fuerant cum Valerio: quod appellatur chara, quod ammistū lacte, militem inopia leuabat, & similitudinem panis efficiebat. Eius erat magna copia, ex hoc effectos panes cum in colloquijs Pompeiani famen nostris obiectarent, vulgo in eos iaciebant, ut spem eorum minuerent. Et paulo post. Exercitus optima valetudine tuebatur. Et apud Dioscoridem in spurij simplicium nominibus, aron chara dicebatur anti-

quitus. Apud nos adeo acris ingenij est, vt vix lingua tolerari possit. Sed rationem aperiemus quomodo ex eo optimus panis confici possit, & si dicere liceret, tritico pulchrior. Emundantur radices magnæ, secanturq; in tenues lamellas, nam quanto tenuiores fuerint, eo citius dulcescunt, & in cortinis feruenti aqua ebulliunt, vsquequo aquam videbis acrem, & radicem aliquatenus dulcescentem. Detracta priori aqua, infundatur altera, denuoq; ebulliat, vsque donec aqua dulcis euadat, & radix com manducata, nil prorsus acridinis respiciat. Tunc ex aqua tollatur, ministreturq; in extensis linteis, pendulisque dum exiccetur, trusatilibus molis molitur, & candidissima farina proueniet, quæ & per se sola, vel ei tertia farina triticeæ parte addita, candidissimum, & sapidissimum panem conficiet. Fit & alijs modis citius: cum eum assequeris, profecto effectu lætaberis. Maxima quoque voluptate

Panis ex asphodelo manditur.

Est apud nos adeo bulborum feracissima, vt neque alia numerosior lxxx. simul coaceruatis sæpe bulbis. Præterea montes, & littora eiusdem etiam feracissima, vt vere ad humanum cibum natus videatur Plinius. Asphodelus manditur ex semine tosto, & bulbo. Sed hoc in cinere tosto, & oleo addito, præterea tufo cum ficis præcipua voluptate, vt videtur Hesiodo. Bulbi naxis modicis similes. Sic etiam Galeno. Sed apud nos adeo ingrati, & acris saporis, vt homini in cibum non cedat, sed vix sues rostro effossis vescantur, ne dum in annonæ carentia auidæ gulositati vescendo sit, prisca frugalitatis olus fuerat. Sed elixationibus eius vis ignauior multo, & feruor mitior redditur, vt de aro diximus, is ex plendæ famis satis erit, vt antiquitus fieri testis est Plinius. Panem ex his cum farina subactis saluberrimum præbuimus, præsertim defectis corporibus, & phthisicis. Etiam

Ex rapis, naxis, & siferibus fit panis.

Ex ijs enim incoctis, elixatisque, omnibus etiam recrementis repurgatis potest fieri panis commedatissimus.

ut iam fecimus: sed cum farina commista ad tertium, vel ad dimidium, ut paulo inferius dicemus. Et ne longiores simus, de omnibus nasis, radicibus, vel bulbis eodem modo vescus panis fieri poterit. Fit quoque

Optimus panis è cucurbitis,

Nam & cucurbitæ vili pretio haberi possunt, panem sapidum cum farina reddunt, & adeo panis molem auget, quum omnium fructuum maximus sit, ut minima farine quantitate multos homines in fame explere possimus, eoque non solum in penurijs uti, sed in delicijs haberi poterit: nam & saccharo conditæ, loricatæque ad gulæ blandimenta, & ad febriles æstus sedandos ubique venum asportantur. Modus conficiendi talis est. Sumantur cucurbitæ tumentes, rotundæ, & maturatione concoctæ, & in plures taleolas dissectæ, duriores, atque ardiore cute, & medulla cultro mundentur, feruenti aheno immersas aqua ebullire curabis: nam diutina coctione herbaceum virorē, & odoris virus, & saporis fastidium exuit, adipisciturque concinniorē odorem, gratum saporē, & peculiarem quandam vim alendi, nec minus ut panis duratione perennat. In unguinis formam iam redactam per stamineum incerniculum manibus comprimendo pertranseat, ut si quæ superfint minus incoctæ partes, vel lignosæ aristulæ, arctis staminis foraminulis præpediantur: huic moli tertiam adde farinae partem, & in panem commisceas, qui quotidiano esu placebit, & copia, & ad saturitatem ingestum non obesse, sed moderate sumptū prodesse nouimus. Recens optimus est, vetus minus speciosus, & delicatus. Modum aperuimus in agnatis utendum, nunc solers age condiscito.

Varij panem conficiendi modi ex frumentaceis, & leguminibus. CAP. XVIII.

ANTIQUITVS ex varijs frumentaceis, & leguminibus panes conficiebantur, quos recensere superuacaneum iudico, quum ex eorum scriptis reperiri possint, nec eis in conficiendis error fieri potest. Fit in Campania ex milio prædulcis panis. Sarmatum quoque

gentes hac maxime pulte aluntur, & cruda etiam farina equino lacte, vel sanguine è cruris venis admisto. Æthiopes non aliam frugē, quam milij, hordeiq; nouere. Panico Gallix quedam, præcipue Aquitania vtitur: Sed & Circumpadana Italia addita faba, sine qua nihil conficiunt. Ponticæ gentes nullū panico præferunt cibum. Panici farina hodie apud nos vsu neglecta, est enim præficcæ & leuis alimenti. Ex milio panes & placentæ fiunt, sed graues, concoctūq; difficiles, & mandendo glutinosa, nisi mox, quum incoctæ sunt, edantur, vel calentes, aliter compactæ & ponderosæ molis. Ex Indico maiz fit panis grauis, & minime gratus, præficcus, & terreus, milio proximus, huic affinis panis ex *sorgo* dictus, etiam alimentosi succi expers. Eiat & apud Antiquos oronides dictus à semine quodam Æthiopico, tam similis sesamo, vt difficile possit internosci. Fit etiam

Panis ex lupinis

optimus, etiam antiquis notus: nam Didymus docet quomodo dulcescat fluuiali, aut marina aqua triduo maceratus. & vbi dulcescere cœperit, siccat, & deponitur, & eius farina ammixta hordeaceæ, aut frumentaceæ, panificio apta existebat. Nos autem hoc modo. Primò lupini molis teruntur, & vertuntur in farinam: ex qua libræ quinquaginta in cadum ligneum conijciuntur, quibus super inijcitur clara aqua, vt quatuor digitis supersit, rudicula lignea sæpe agitando, quiescat post, donec clarescat aqua, & farina subsideat, colato aquam diligenter, ne aliquid de farina pereat, ac denuo aqua addatur, agiteturq; vt prius, & sic tertio facies, vsq; donec farina, & aqua dulcescant, quod vno die perficitur, si aqua pluries permutetur. Vbi id factum erit, farina in lineum pannum extensum disgregetur rudicula, vt aquam per lini foramina excolet, & farina facilius in lintei superficie siccescat. Interea duo oryza excoquantur libræ, & incoctæ in hac misceantur, massam in duas partes diuidemus, quarum vna cum fermento, & cum centū libris farinæ triticeæ misceatur, ex qua panis conficiatur, altera cum fermento in sequentem diem remittatur.

ratur, quæ cum triticea farina remista, optimum panem efficiet, qui lupinos non respiciet. Sed omnis diligentia in factura adhibenda est, nam etsi ex optima farina non feceris, etiam vitiosus panis prodit, in recta igitur præparatione situm est opus: nam quanto ex ignobilioribus frugibus, vel legumentis fit, eo maiori industria præparari debet. Hoc modo ex orobis aphacis fieri potest, & aqua sapor mitigatur, & farinæ admixtione. Fiunt quoque ex ipsius, ciceribus, dolichis, lentibus, & fabis, & præcipue glandibus. At non inutilis

Panis confectio ex herbu,

Si quis herbam sappam minute incidat, & mola in tenuissimum pulverem redegerit, & cum tantundem, vel tertium triticeæ farinæ addiderit, panem conficiet, qui in fame vorari poterit, & aliquibus locis audivimus à pauperibus edi, nec insalubriter, & obsessos per mensem eiusmodi pane pautisse.

Quomodo pondus pani addatur. CAP. XIX.

NUNC quomodo panis augeatur, docebimus, res sane mira, utilis, & valde proficua, non solum ad subleuandum inopiæ caritatem, sed patrifamilie conducit, parua enim farina multos ad saturitatem alere potest. Idque triplici modo: nam res sunt, quæ frumento additæ, ipsam panis substantiam augent, aliæ siccæ, glutinosæque natura, quæ refractum elementum in panis substantiam conspissant. Est & ultimus modus, qui sui ardoris anima, vegetat, crescit, ut vivens. Quantum ex furfurum detractio, tantum in molitura, & reliquo artificio aspersa aqua addet. Cæterum ipsa panis assatura decimam & dimidiam ponderis partem aufert. Videamus quomodo maiores nostri terra quadam, siue

Creta pondus, & candorem pani conciliare potuissent. Alicam docet Plinius albescere quadam creta hoc modo. Alica fit ex zea, quam semen appellavit. Tunditur granum eius in pila lignea: nam lapidis duritia conteritur, nobiliter, ut notum est, pilouinctorum pœnali opera. Primori inest pyxis ferrea, excus-

sis inde tunicis, iterum iisdem armamentis nudata conciditur medulla. Ita fiunt alicæ tria genera, minimum, ac secundarium, grandissimum vero aphaerema. Nondum habent candorem suum, quo præcellunt, iam tamen Alexandria præferuntur, postea (mirum dictu) admiscetur creta, quæ transit in corpus, coloremq; ac terneritatem affert. Inuenitur hæc inter Puteolos, & Neapolim, in colle Leucogæo appellato, Extratque diui Augusti decretum, que annua vicena millia Neapolitanis pro eo numerari iussit è fisco suo, coloniam deducens Capuam; adiecitq; causam afferendi, quoniam negassent Campani alicam confici sine eo metallo posse.

Oryza pondus pani addit,

Nec saporem, aut panis bonitatem corrumpit, imò saporem, & bonitatem auget, cogitque in octuplam proportionem, continua enim versatione volentem retinet, unde coagulari videbis, coagulatae fermentum addito. Sed frigescat oportet, ne vis coagulationis intercidatur. Accedat ad fugitium seruum ligandum, conglutinandumq; triticæ substantia, dum satis fuisse videbis, & ad exoptatum pondus excretum videbis. Eodem exemplo;

Pani milio pondus augere

possumus satis facile, nam siccum, friabile, & discontinuum est, eneruatumque. Sed ligneo pistillo cōtustum, & incerniculo cribratum, dum cortex abeat, vt Romæ, & Florentiæ vidimus, ieiuna hæc ariditate plurimum volentem coercemus, tritico tunc associatum, reflectitur aer, & in aliti substantiam conuertetur, vt nil saporis, coloris, vel bonitatis demptum, additumque iudicabis. Nec iniucundum erit videre

Lactis pondus pani addere.

Non contemnendæ utilitatis, & commendationis experimentum: nam & pondus, & albedinē, & friabilitatem addit, succedentis aquæ loco additū, dum calet, nil sapidius, aut tenerius gustauimus, ob singularē dotem lubitum est addere, additis etiam quæ noueramur huic arti necessaria, Sed admirabile est profecto eodem

Tritico

Tritico pondus tritico augere,

Sine quavis additione aliqua, nã & si vellemus quamplurimis, & pene infinitis opus exequi poteram⁹ quantulacunq; rei additione: Sed in hoc, ex vera tritici substantia fermentum elicitur, quod secretum, repurgatum, & eidem additum, suam substantiam augendo, vel elementum refrangendo in sui molem peraugebitur. Hoc præmonendo, ne prolificus calor imminuatur, sed conferuetur, augeaturque, vt hinc omne dependat. Sed eximum nature opus & mirabilitate plenum, quomodo fieri poterit

Triticum ex seipso excrescat,

Manifestare nescio quomodo id renuit animus, ne vilissime plebi, & ignaris homunculis prostent, ne tamen ingeniosum defraudemus, illis negamus, huic aperiemus. Antiquis incognitum, argumento, quod nil eiusmodi panificij in eorum scriptis meminerint. Res omnis est, vt farina triticea cum sui ardoris anima pertractetur, coelestium ignium proles, natura tantæ tenuitatis est, vt suo feruore subuecta, molem adeo turgidam reddat, vt summa vasis æquet ora, postero die in mastram iniicies, deuoq; farinam addes, quæ itidem suo feruore eleuata, eodemq; reduce, massæ occurans, quasi refluus in refracta elementa coit, & exinde in farinaceos grumos. Id ter, quater efficies, & si in infinitum rem poteris propagare, idq; fiet in hypocausto, vt coridus spiritus foueatur. Duximus quoq; præmonendum ne massam faucies, ne genitabiles halitus expiret, & in auras abeant, nam voto frustraberis. Nec desit mox roridus vapor, qui ad æthera subuectus, & stillatitius factus, molem irroret, sic portentoso prouentu lætaberis: sed solerti manuum operatione opus est, quæso ne destrues indiligentia, quæ solerti periclitantium ingenio adiuuenta sunt.

Quomodo famem & sitim diu sufferre possimus,

C A P. XX.

ERANT apud antiquos quædam compositiones, quæ famem & sitim propulsabant: quæ erant ap-

primè necessariæ, tum penuriæ tempore, tum bellicis expeditionibus. Plinius ait. Quædam exiguo gustu famem, & sitim sedant, conseruantque vires, vt butyrum, hippace, glycyrrhizon. Et alibi. Scythia primam eam, quæ scythice vocatur, circa Bœotiam nascens, prædulcis. Aliam vtilissimam ad ea, quæ spasmata vocant. Magna & ea commendatio, quod in ore eam habentes, famem, sitimque non sentiunt. Idem præstat apud eosdem hippice dicta, quod in equis quoque eundem effectum habeat. Traduntque his duabus herbis, Scythas etiam in duodenos dies durare in fame, & siti: quæ omnia ex Theophrasti primo libro transtulit. Dulcis & Scythica, & quidem nonnulli dulcè eam appellant: nascitur apud Mæotim. Inter alia sitim quoque extinguit, si teneatur in ore: qua de causa tum ea, tum equestri vocata Scythas vndecim, & duodecim dies sitim tolerare affirmant. Vnde apparet hæc Plinium ex Theophrasto transtulisse. Sed puto errasse: nam hippace equinum caseum significat, non herba est, Theodorus equestrem vertit, quasi radix esset glycyrrhizæ ingenio par ad abigendâ sitim, famemque. Hippocrates namque ait, Scythæ Nomades comedunt hippacem, id autem est caseus equinus. Et alibi. Scythæ lac equinum in caua vasa lignea infusum concutiunt, illud autem dum turbatur, spumescit pingue, quod butyrum vocant, in superficie confistit, graue deorsum sidit, secretum siccat, siccum hippacem vocant. Ratio est, quia equinum lac magnopere alit, & bubulo proportionem respondet, ex Dioscoride. Vtuntur & alia compositione Occidentales Indi

ad famem, & sitim tolerandam,

Ex tabaco herba vocata, quippe ex eius succo, & coclearum cinere pilulas componunt, & in vmbra exiccant, & in itineribus trium, vel quatuor dierum spatio vnam inter inferius labrum, & dentes locant, continuoque surgunt, & succum glutunt: sic toto illo dierum spatio, nec famem, nec sitim, aut lassitudinem sentiunt. Sed aliam edocebimus compositionem, cuius meminit Heron, vocabaturque

Compo-

*Compositio epimenidea ad famem, sitimq;
tolerandam.*

Èrat enim medicamētum quoddam valde nutriens, sitimq; prohibens, quo vescabantur, tum ij. qui ciuitates obsidebāt, tum obsessi, epimenideam compositionem dictam ab epimenidea scilla, in eius compositionem ingrediente. Fiebatq; hoc modo. Decocta scilla, & aqua abluta, & exiccata, ac demum in paruissimas partes dissecta, & post hæc in ipsa sesamo admisto quintæ partis, papaueris autem quintædecimæ, atq; hisce omnibus in ipso melle, tanquã optimo, massamq; agere, mitigabis: totum diuidendum est, veluti in maximas oliuas, & harum vnam quidem circa horam secundam, alterã verò circa horam decimã absumere, & nullum in fame malum patientur. Alia est eiusdem compositio, suscipiens sesami Attici semisextariam, & mellis dimidã partem, olei oleum, & amygdalarum dulcium emundatarum chœnicem, exiccando sesamũ, & amygdalas molere, & vibrare oportet, dein scillas circumcirca decorticando, & radices ac folia abscindendo, & in paruas partes dissectando, ponentes in mortario, contundere opus est, donec maximè leuigentur, mox contusarum scillarum æqualem melli partẽ equabiliter vnã cum oleo subigere, atq; in ollam infundendo, & super carbones imponendo, rudicula lignea hinc inde agitanda sunt, donec omnia misceantur, quum massa solida facta est, ipsam in paruas buccellas diuidere operepretium erit, atq; vnã manẽ, alteram vesperi quispiam assumens, nutrimentũ sufficiens habebit. Hoc autẽ pharmacum exercitui conducibile est: nam dulce existens, saturitarem affert, & sitim aufert. Hæc ex quodã manuscripto scholio excerptimus in librũ Heronis in Vaticana bibliotheca. Eandem vidimus compositionem apud Philonem, quinto rei bellicæ libro, vbi eiusmodi similia alia describit.

Ex quibus fructibus vina confici possint.

C A P. XXI.

NVnc fructus recensimus, ex quibus vina confici, sed primũ ea à maioribus factitata, sed du-

plici differentia: nam alia ad remedia, quorum Medicorum libri referti sunt, alia ad vsum varia & propè infinita sunt genera, pro locorum, & gentium differentijs nam quod vni datum alteri negatum est. Primo

Vinum ex palmis

Plinius in Oriente ex his fieri vinum dixit, palmarumque quinquaginta recenset genera, vinorumque ex his differentias. Ex his cariotæ maximè celebrantur, succo vberimæ, ex quibus præcipua vina Orienti, iniqua capit, vnde pome nomen. Laudatissimæ in Iudæa, Hiericunte maximè, quamquam ex Archelaide in pretio & Phaselide, & Libiade gentis eiusdem conuallibus. Dos hæc præcipua succo pingui lactentibus quodam vini gustu in melle prædulcibus. Vinum inebriat, vt fructus largiore cibo. Dioscorides ita docet. Palmulas maturas, quas chydeas vocat, in vrceolum imo pertusum, & obstructum picata arundine demittito, lino foramen sit obturatum, & quadragenis sextarijs ternos aquæ congios infundito. Quod si ipsum ita dulce non esse libeat, quinque congios infudisse satis est. Post decem dies detracto ab arundine linteo assumito vinum crassum, & dulce, & reponito. Fit quoque

Vinum ex ficibus

Sotion hoc modo tradit. Quidam à viridibus ficibus vinum faciunt, explentes ipsis dimidiam vasis partem, ac reliquam aqua pura superfusa complentes, assidueque ex gustu experimentum sument, quum enim vinosus apparuerit sapor, excolato vtuntur. Fit ex caricis, à Dioscoride edoctum, & catorchites, siue sycites vocatur. Caricæ chelidonis, aut phœnicæ, macerantur in vrceo cuius fundum perforatum sit, arundine picata, & lino foramen obturetur, quadragenis sextarijs, aquæ congios tres infundi conuenit. Quod vinum si ita dulce esse non libeat, congios quinque infudisse satis erit. Post decem dies liquor excipitur, atque iterum tertio quoque idem aquæ modius, in qua vinacea maduerint, infunditur, similiq; modo intercedente spatio, quarto, aut quinto excipitur. Quidam amphoris eius sex
salis

salis sextarios decem adijciunt, hac ratione ne facile cor-
rumpatur. Alij sceniculum & thymum imo subijciunt,
& caricas superponunt, & ita vicissim, donec vas imple-
uerint. Concinnatur etiam

Vinum ex pyrīs,

Quod à Græca pyrorum denominatione apyites dici-
tur, & à Latina pyratū. Palladius hoc modo docet. Con-
tusa & sacco rarissimo condita, ponderibus vel prælo
comprimuntur, in hyeme durat, sed prima æstate ace-
scit. Dioscorides iubet, vt pyra non magnopere matu-
rescant. Eodem modo fit

Vinum ex punicis,

Sotio facit vinum ex granis m. punici, puris expres-
sis, ablatis his, quæ in medio gr. um existunt. Palla-
dus. Grana matura purgata diligēter in palmea fiscella
mittis, & in coelea exprimis, & lenē coques vsq; ad me-
diætem, quum refrixerit, picatis, & gypsatis vasculis
claudes. Aliqui succum nō excoquunt, sed singulis sex-
tarijs libras mellis singulas miscent, & in prædictis va-
sculis ponunt, & custodiunt. Fit

Vinum ex loto arbore.

Est genus loti sine interiore nucleo, qui in altero genere
osseus videtur. Vinum quodque exprimitur illo, simile
mulso, quod ultra denos dies negat durare. Idem Nepos
ex Plinio. Athenæus ex Polybio. Fit ex loto vinum in
aqua macerato, & trito, saporis grati & iucundi, qualis
est optimi mulsi. Merum id & sine aqua bibitur, sed vl-
tra decimum diem non perdurat: quamobrem paula-
tim ad vsum tam breui temporis spatio cōficiunt. Fit
quoque acetum ex eo. Et si non multum, vel satis com-
modum, fit tamen

Vinum ex myrto, & cornis

ex Sotione, qui ex myrti, & corni recenti fructu molito,
& expresso vinum facit. Nunc verò narrabimus quo-
modo poterimus

ex frugibus vinum concinnare.

Ex frugibus fiunt potus. Ex hordeo Dioscorides docet,

cui zytho nomen est, fit etiam ex hordeo potus, quem curmi nominant, eoq; sepe potu pro vino viunt. Consimilia potus genera ex tritico fieri solent. In Hiberia, quæ Occidentem spectat, & Britannia. A quo Plinius, ex frugibus fiunt & potus: Zythum in Ægypto, cœlia & ceria in Hispania, ceruisia, & plura genera in Gallia, aliisque prouincijs. Aristoteles libro de temulentia, vino ex hordeo confecto, quod *ζυθος* vocant, in tergum temulenti cadunt, reliquis enim potionum generibus, quæ inebriant, temulenti in omnem partem labuntur, dextram, sinistram, proni, supini, at vino poti supini tantum, & in posteriora reclinantur. Vinum ex hordeo confectum brytū vocant. Sophocles in Triptolemo, & Aeschylus in Lycurgo. Sed Hellenicus in prædijs brytum ex radicibus parari, sed à Thracibus ex frugibus. Hecateus Ægyptios hordeum potus conficiendi gratia molere, & Pæonas brytū ex hordeo bibere, ac parabiā ex millo, & oryza paratam, ex Athenæo. Fit quoq; vinum ex oryza. Ælianus enim, elephanto, qui ad bellum certat, non modo ex vitibus confecti, sed etiam ex oryza factiij vini vsus indulgetur. Nunc apud Septentrionales ex eisdem frugibus paratur potio biera dicta, sed admistis lupuli folliculis, quum sine eis parari nequeat, ex hordeo, & tritico macerato in eorum decocto. Ex hordeo, & tritico aqua maceratis, vidimus vini saporem fieri, inmodè ex eis optimam aquam vitæ parauimus. Sed antiquorum hæc potiones ad medicamenta potius, quam ad vini vsus sunt. Nos autem potiones aliquas edocebimus, quæ ad eò vini saporem imitantur, vt verè vinum existimentur. Et primò

Vinum ex melle.

Affunduntur in nouem aque dolijs duodeuiginti libræ mellis in æreis cortinis, siue ahēnis, stanno oblitis, & diutissimè ferueant, rudiculis ligneis agitando, & scopulis tumentes, siue vndantes spumas eluendo, decapulentur, indanturque vinaris vase. Assumantur mox tartari vini rubri binæ libræ, & aqua conferueant, donec dissoluantur, cui dolij octaua pars aceti addatur, vt sapor fastidiosæ & ingratae mellis dulcedinis pereat
permi-

permisceanturque, demum bina optimi vini dolia superfundantur, actutum resideat: post aliquos dies transmittantur per cilicium colum, vel stamen, quo sordes, & quisquilæ eluantur, ex his latex emanabit ad parimoniam, & rei familiaris compendiū, quo in aduersa, & secunda valetudine uti poteris, operculato, & utitor. Alium ostendemus modum conficiendi

Vinum ex vuis passis.

Aeneo labro infunduntur septem aquæ dolia, quibus binæ vuarum passarum libræ superaddantur, ferueantque dum in aquam contabescant, & aqua velut mulsa reddatur: & si lebes tantæ non fuerit capacitatis, iteratis vicibus opus prosequere. Inde sublato ab igne vase, ubi refrigit, sensim excolando: excolatum vase vinario recondatur, addaturque rubri acerrimi aceti mensura: ut passarum vuarum dulcorem retundat, tandem nouem tartari in tenuissimum pollinem redacti libras simul addito: affusaque quarta optimi vini parte, vas opplent, operculanturque, & post hebdomadam utendum. Trademus & aliud

Vinum ex cotoneis.

Musti dolium in aeneas cortinas stanno sublitatis indito, additoque circiter quinquaginta syluestria cotonea, scilicet incisuris crispata, & caperata, exemptis seminibus, frustatim rari modo dissecta, leni igne coquantur, ubi aliquantum efferbuerint, sublato igne frigescant, mala in pila ligneo pistillo tundantur, prælo exprimantur, succum è malis pressum cum musto reponito, & in testaceum vas vitro oblitum, reponatur in animum. In vini penuria, quum eo uti occasio dabitur, indito in dolium quaternas aquæ partes, binas musti, ac vni^o quartam prædictæ mixturæ, operculato vase dimitte, ut bulliat, & ubi claritatem contraxerit, vsui præbeto. Unde ex his omnibus amphoram aceti, mellis libram, tantundem tartari cōtriti, in olla nitro oblita ebullire paulisper finito, & commisceto, & pro singulis aquæ dolijs amphoram vini adijcito, & operculato, post viginti dies utitor. Vel mellis libra, tartari rubri vini tantus

dem, vuz passæ ſelibra, & aceti amphoræ binæ bulliant in olla, adde & ipsis vinum, & erit potabile. Additur & Septentrionalis potio

Vinum meda vocatum,

Pannonica, Polonica, & Anglica potio, ſuauior, ſalubriorq; non paucis vinis. Conſtat boni mellis libris viginti, aquæ centum viginti, bulliant, deſpumando vſq; reſideant ad libras octuaginta, quibus frigeſactis, & in vinarium vas inditis, addantur fermenti panis vnciæ ſex, vel quòd ſatis erit excitandæ bullitioni, & deſæcationi, & vnà de licinio ſuspendantur, merganturque, ſed ne fundum tangant, cinnamomi, granorum paradifiſi, piperis, gingiberis, garyophyllorum drachmas binas: florum ſambuci quantum quis manu capiat, ſinuntur in cella vinaria per hyemem, æſtate in Sole maneat quadraginta dies, vſq; dum aſciſcant vineum ſaporem, & exuant ingratitude mellei ſaporis. Sed ſi tertiam vini partem addes, gratius reddes.

Acetum quibus modis, & ex quibus fieri poſſit.

C A P. XXII.

DIXIMVS de vino, conſequens eſt de aceto dicamus. Primò quomodo à noſtris maioribus factum ſit, mox à recentiori ætate: vel vt acerrimum reddatur, nec ſolum patriſam. conſtat, ſed & multis artibus perneceſſarium. Sunt etiam quædam regiones, in quibus vini, ideoq; aceti penuria eſt: Vnde in illius varia conſectio non parum plurimorum inſudarunt ingenia. Vt igitur incipiamus, dicamus

de aceto ficulneo faciend.

Ex Columella. Ficus viridis quam maturiſſima legenda eſt, vtique etiam ſi iam pluuiæ inceſſerunt, & propter imbres in terram decidit, quæ quum ſublecta eſt, in dolum, vel in amphoras conditur, & ibi ſinitur fermentari, deinde quum exacuit, & remiſit liquorem, quicquid eſt aceti diligenter colatur, & in vaſa picata bene ſolida diffunditur. Hoc primè notæ acerrimi aceti vſum præbet, nec vnquam ſitum, aut mucorem contrahit, ſi

non

non humido loco positū est. Sunt qui multitudini studentes, aquam ficis permisceant, & subinde maturissimas ficus recentes adijciant, & patiantur in eo iure tabescere, donec satis acris aceti sapor fiat: postea in iuniceis fiscellis, vel sparteis saccis percolant, liquatumque acetum inferuefaciunt, dum spumam, & omnem spurcitiam eximant, tum torridi salis aliquid adijciant, quæ res prohibet vermiculos, aliave in nasci animalia. Cassianus hoc modo facit. Ficus veteres, & hordeum torrefactum, & citriorum interna in doliū mittes, mouebisq; diligentius, ac frequentius, & vbi putrefacta, & liquefacta fuerint, excolatis vteris. Apuleius. Ex ficibus, in arboribus commadefactis, in aquam coniectis, computrescentibus, acetum efficiunt. Dioscorides. Maceratarum ficuum liquor non secus acorem contrahit, & aceti præbet usum. Fit quoque

Acetum ex palmis.

Vino palmeo iam dicto aliqui addita aqua iterum capiunt. Et tertio, quarto, quinto, sextove faciunt, quod tandem acore vitatur: ex eodem. Docet facere

Acetum ex melle

Plinius. Vasa mellaria, aut fauos lauati aqua præcipiunt; hac decocta fieri saluberrimum acetum. Palladius modum docet conficiendi

Acetum ex pyrâ.

Pyræ syluestria, vel asperis generis matura in canculo reseruantur per triduum, deinde mittuntur in vasculo, vti fontana, aut pluuiialis aqua misceatur, & opertum vas per triginta dies relinquitur, ac subinde quantum sublatum fuerit aceti ad usum, tantum redditur aquæ ad reparationem. Cassianus conficit

Acetum ex persicis.

Persica mollia, ac delicata in doliū mittito, & hordeum tostum ingerito, ac per diem computrescere finito, deinde excolatis vteris. Possimus ex Cassiano facere

Acetum citra vinum,

Si gypsum, & aquam marinam coques, indeque aquæ fluuiali miscbis, & excolatis vteris. At si vis

Vinum in acetum vertere, & e contra,

Cassianus habet, betæ radicem tufam in vinum indit, & post horas tres acetum erit. Si verò in integrum restituere velit, brassicæ radicem immittit. Sic etiam

idem efficere

poterimus alio modo. & cito. Projice in vinum sal, piper, & fermentum acidum, simul remissa, & citò in acetum conuertetur. Si id citius præstare vis, laterem, aut ignitum chalybem pluries immerge. Præparato quoq; ad id immatura mespila, corna, mora, & pruna. Sed ex Sotione habetur

Aceti acris concinnatio ex musto.

Vux vinacia ad Solem siccato, & in mustum conijcito, adiectis paucis vuis acerbis, & facies acetum acre, quo post septimū diem vteris. Aut pyrethrum immitte, & acre euadet. Porro si quartam, aut quintam partem aceti ad ignem feruefeceris, & ad reliquum addideris, exposuerisq; per dies octo ad Solem, acerrimum, & iucundum vinum habebis. Graminis radices vetustæ, & vux passæ, & pyri syluestris folia contusa, & rubi radix, & lactis serum, glandes vstæ, prunæ ignitæ, & cicerum decoctum, & testæ ignitæ, singula ex his in acetum coniecta, ipsum acre faciunt. Docet Apuleius

Acetum vt duplicetur.

Aceti cōspiciuam mensuram accipito, veluti metretam, & ad ipsam aquæ marinæ ad dimidiam coctæ metretam vnam adijce, & permista in vase repone. Quidam hordeum macerant, & percolant, & ex cremore metretam ammiscent, & simul coagitant, & salis torrefacti adhuc calentis partem sufficientem superingerunt: quo facto vasi operculum obdunt, ipsumq; ad dies octo relinquunt. Nos autem ita facere solemus

Acetum ex racemis expressis.

Post vindemiam racemos iam expressos in ligneū vas iniicimus, & quantitatem aliquam superaddimus, & in acetum post hebdomadam vertitur. Præterea capreolos vitibus decisos, & contufos aquæ addimus, & in acetum vertitur. Hoc etiam modo

peruer-

peruersum vinum in acetum vertitur.

Expressos torculo racemos in binas ligneas tinas inter se raros cōponito, & quaternis diebus inferuescant permittito, deinde peruersum vinum, quātum eos cooperire satis sit, superfundito, finito per naturalem diem, mox in aliam tinam excolabis, post totidem horas in aliam repones, & sic donec in acerrimū acetum versum sit, & album. Et si eisdem racemis aliud facere conquiesieris, supra eosdem racemos aliquantulū acerrimi aceti infundito, & finito dum acerrime acefcant, mox co exempto peruersum vinum superinfundito, & eandem operam impendes: postremo prælo racemos exprimes, & amissam primo vini quantitatem recuperabis.

Quomodo vini defectus accommodentur, restituanturq̄.

C A P. XXIII.

MAiores nostri, ne vina peruerterentur, plura adinuenierunt remedia, nec minus recens etas insudauit: nam facile vinum peruertitur, & multas adsciscit qualitates. Paxamus inquit. Vinum aut acrescit, aut in vappam transmutatur circa solstitia, & Pleiadum occasum, vel sub caniculæ æstum, & in summa exuberantia frigoris, caloris, imbrium, ventorum, & tonitruum. Ad hæc omnia remedia adhibebimus. Primo prænotiones vinorum scribemus ex Africano durabilium, aut peruertendorum: vbi vinum in dolio condideris, post aliquod tēpus in aliud vas permutato, inspecta diligenter fece, argumētum vini capiemus, per olfactum sumpto experimēto, si putrefiat, an culices gignantur, quæ signa sunt vinum corruptum iri. Alij de medio dolio vinum accipiunt, feruefaciunt, & refrigeratum gustant, & ex sapore de vino conijciunt. Alij ex operculorum odore. Vinosus sapor optimum signum, aquosus pessimum, austerum securitatis, laxum peruersuri. Signa assumenda sunt in his temporibus, quæ diximus formidanda. Sed ad remedia accedamus, docebimusque

Vinum debile vt emendetur.

Debile vinū erit, quum vim illam caloris expirete co-

perit expirata anima, accessit illico vinum, acetum ca-
daver est vini. Tunc illico occurrere poterimus aquam
vitæ addendo, illa enim animam nouam inducere po-
test. Mensura erit quarta libræ pars pro dolio. Aliud erit
remedium

ne vinum efferuescat.

In æstiuis solstitijs nimijs caloribus vinum efferuescit,
peruertiturque, tunc argētum viuum in vitream phia-
lam immittes, & ritè operculatam in modio dolij sus-
pende, vt in medio pendeat, cuius frigiditas vinum, ne
æstuet, facit. Mensura duæ libræ pro magnis dolijs: in
cœli enim feruoribus extrinsecus calor internum allu-
cit, sic exhalato peruertitur. Nos

ne vinum exhalet

hoc vtemur remedio. Repleto dolio oleum supra addi-
mus, & operculamus, facit enim oleum ne spiritus eu-
aporet, quod in omnibus liquoribus ne peruertantur,
nunc vtitatum video. Solent aliquando vina turbida
fieri, sed

Vina vt clarescant

ita faciendum ex Frontone. Albumina tria ouorum in
fideliā latam coniecta, agitato, vt spumescant, adijci-
toq; salem album, vt quam albissima euadant, ac reple-
to vino vase, in illud diffundito: nam sal & albumen oui
turbidos liquores omnes splendidos reddunt, sed quot
dolia vas continebit, ex tot ouis albumina remisceto:
cum tot salis vncijs, sed ligno mistura intus agitata
est, & quatrudo clarescit. Fit etiam

ne vina putrescant,

Diximus salem prohibere, ne putrescant omnia. Igitur
pro singulis dolijs aluminis vnciam tere, & cum vino
inijce in vas vinarium, nam ne putrescant, prohibebit.
Idem erit si salis communis vnciam super addimus, vel
mediam vnius, & mediam alterius. Prohibet putredi-
nem etiam sulphur: vnde si octo vncijs aluminis vel sa-
lis, quatuor sulphuris addideris, non ingratiā operam
facies. Ad id prohibendum mos erat antiquus salem, vel
marinam aquam vino addere, quod ad vetustatem fer-
uaba-

pabatur. Columella ita docet. Silentibus ventis de alto quam quietissimo mari sumenda est aqua, & in tertiam partem decoquenda, adiectis, si videbitur, aliquibus aromatis: multa sunt & vulgaria, quæ omittimus.

Quomodo ex diuersis rebus oleum paretur.

C A P. XXIV.

PRÆSTANTISSIMA res est varios olei parandî modos tradere, vt si vnquam oleæ desit vbertas, non desit tamen occasio ex infinitis fructibus, seminibusque promere. Quorum ex antiquis aliquos, sed præstantiores, & quos nos adinuenimus. Incipiendo igitur dicimus

Oleum ex ricini fieri, cicinum dictum,

A Dioscoride hoc modo temperatur. Maturi ricini, quales quâritate, torrido Sole flaccescant, & cratibus instrati tantisper insolentur, dum vestiens cortex fractus decidat. Caro colligitur, & in pilam coniecta diligenter tunditur, postea in lebetem stanno illitum, qui aquam habeat, demittitur: subiecto igne feruescant, & vbi insitum prorsus humorem reddiderunt, sublato ab igne vase, innatans oleum concha excipitur, & reconditur. Sed in Ægypto, vbi largior increbuit vsus, longe secus fieri solet: nam repurgatos ricinos molæ mandant, & accuratè molitos per sportulam torculo exprimunt. Plinius coqui in aqua, & innatans oleum tolli. At in Ægypto, vbi abundat, sine igne, & aqua sale aspersum, cibus scædum, lucernis vtile. Sed nos Septembri mense collegimus, tunc enim tempestinitas ad decerpendum, quum spinoso operculo, & tunica semen integere, quibus ambitur, abscedit; calido aheni facillime mundatur: olei pondus seminis medietatem refert, sed bis tunditur, bisque exprimitur. Docet Palladius quo fiat modo

Oleum ex lentisco.

Grana matura lentisci quam plurima colligis, & vna die ac nocte supra se aceruata esse patieris: deinde sportam granis eisdem plenam cuiuscumque vasculo superponis, & calida adiecta calcabis, & exprimes. Tunc ex eo hu-

more, qui defluerit, supernatans oleum lentiscinum capulatur. Memento autem, ne rigore possit astringi, aquam calidam sæpe suffundere. Hoc enim modo apud nos, & toto etiam Surrentino tractu facere vidimus. Eodem modo fit

Oleum ex terebintho,

Vt docet Damageron. Terebinthi fructus in mola quemadmodū oliua molitur, & exprimitur, sic oleum remittit. Nuclei in porcorum cibum veniūt, & ad ignis alimentum sufficiunt. Simile est

Oleum ex lauro.

Laurinas baccas in aquam decoquito, pinguedinem quandam cortices reddunt, euocabitur ea diuerberatis manu. tum cremorē in cornua colligito. Palladius fere vt Dioscorides. Ianuario mense lauri baccas quam plurimas, & maturitate turgentes in aqua calida bullire facias, & vbi diu ferbuerint, olei, quod ex se dimiserint, supernatandis vndam, pennis leuiter cogentibus, in vasa transfundes. Indi

ex sesama oleum

facere dicuntur, fit vt superius fieri diximus, copiosum & optimum oleum remittit. Fit

Oleum ex platano.

Plinius, inopia cogit aliquando luminum causa è platani baccis fieri, aqua & sale maceratis, sed per paucum, vt probauimus. Plinius Indos

Oleum ex castaneis

facere dixit, quod mihi difficillimum videtur, quum perparum experiēti colligere liceat. Idem

Oleum ex glandibus roborum

elicere Cisalpinam Galliam dixit, quo ad lucernarum lumina vteretur, sed nobis vel minimum euenit. Vt est quoque antiquitas facere

Oleum carynum,

Quod ex nucibus iuglandibus exprimebat, iners, & sapore graue: enimvero si quid in nucleo putridi fuerit, totus modus perit: nunc Cisalpina Gallia vitur ad
esum,

esum, & ad lumina. Ad lumina, secernendo vitiosas ab integris, sed illæsa secundis mensis venit: his ergo ad esum, illis ad effusionem. Lumen clarum efficit, nec est inter omnia, quæ copiosius oleum effundat: nam fere tota in oleum vertitur, vt libra vna mundatarum nuncum, vncias fere olei decem fundat. Sequitur

Amygdalinum oleum

ex dulcibus amygdalis optimum est ad escam, ex amaris ad medicamenta, & antiquitus maxima diligentia parabatur. Dioscorides conficiendi modum demonstrat. Semodius ex amaris nucibus repurgatis, siccatisq; in pila ligneo pistillo leniter tunditur in offas, aque, quæ ferbuerit, sextarius adijcitur, & vbi dimidia hora humorem hauserit, vehemētius, quam antea tunditur, mox, tabellis premitur, & quod digitis hæsit, concha excipitur. Pressis nucibus rursus hemina aquæ inspergitur, & postquam ebiberint, idem opus prosequendum. Singulas heminas reddunt singuli modij. Vulgo apud nos eodem extrahitur modo. Hæc sunt antiquorum olea. Nunc nostra prosequemur. Sequitur

Oleum auellanae,

Quæ copiosum odoratum, & optimum oleum effundit, quo etiam ad cibarium vsus vti poterimus: & libra mundatarum octo vncias olei fundit, quod superior ætas ignorauit. Extrahitur

Oleum pistaceorum

ad escam, & ad remedia. Ex

fructibus nucis pineæ oleum

elicitur. Seligunt enim, & ex vitiatas, putridisque ad lumina, ex integris ad vsus, & ad remedia, plurimumq; extrahitur. Rauennæ vidimus. Sed

ex fago oleum

omnium optimum & copiosissimum exprimitur, & ad cibarium vsus & ad lumina. Lumen clarum efficit, sapor dulcium amygdalarum: totaq; glans fere in oleum abit, vt nucis iuglâdis; quo vetustior glans, eo copiosius oleum promit, & ex expressis fraces saginandis bubus & suibus egregie valent. Paruo compendio colliguntur,

mundantur, tuaduntur, & comprimuntur. Expressimus quoque

Oleum ex pseudosicomoro

quam vocant, quippe semine copiosissima, & hyeme eius rami onerati feminibus solis conspiciuntur. Februuario mense collegimus, & friauimus. Os in septem, vel sex partes rumpitur, nuclei pyro assimilantur, tunduntur, & concha calefacti, prælo subiecti, oleum remittunt. Claram lucem in lucernis efficiunt, quartamque partem feminis olei effundunt. Extrahitur

ex sanguinea arbore oleum

ad lumina. Septembris medietate acini maturi ex corymbis decerpuntur, finito paucis diebus ficescant, mundantur, ac aqua alieno vase per horam ferueant, præloque subijciantur, oleum viridis coloris habebis, septimam fere partem feminum: hoc vtuntur monticolæ. Exprimitur

ex vna acinis oleum,

Quos Græci gigarta vocant. Cisalpina Gallia ex ijs conculis, calefactis, & torculari expressis sibi oleum parat, sed perpaucum, luminibus aptum, quia clarissimum lumen reddit. Plurimum in Ægypto

ex raphani semine oleum

excuditur, quo vtuntur obsonandis cibis vna decocto. Sed Cisalpina Gallia ex raphani, raparum semine excudit. Rapæ Nouembri mense solo euelluntur, ac sabulo obruntur cum suis frondibus. Martio mense plantantur, vt Maio semen proferant: nam nisi euellantur, hyemis frigore gelantur. Sed aliud est raphi genus, quod Julio feritur, sarculatur, vere profilit, Maio reddit semen. Ex quarta modij parte, duodeuiginti olei libræ elicuntur, bonū luminibus, & cibis plebis. Si eiusmodi semen integrum iugerum feminabis, quinq; feminum onerum colliges, & ex vnoquoq; ducentas olei libras percipies. Aratur, & sarculatur solum. Etiam

ex myagri semine oleum

recipitur ad lumina: sed Cisalpini ex quodam semine cognato dradella dicto, aurei coloris copiosum sibi

comparant oleum. Folia sunt ei laciniata siluestris eru-
cæ, quod inter legumina ferunt. Idem de vrtice, sinapis,
lini, & oryzæ semine dicendum.

*Quomodo plura fili genera œconomus sibi possit compa-
rare. CAP. XXV.*

NVNE plura fili genera dicemus, quia non parum
Oeconomo conducere videntur, quum materfam-
ilias continuis necessitatibus eo vtatur. Maiores lino
& cannabe vsi sunt. Hoc enim modo faciēbant

Filum ex lino.

Et si exemplo opus non habeat, quum sit vsitatissimus,
dicemus ad sequentium & aliorum inuentionem. Pli-
nius. Lini maturitas duobus argumentis intelligitur,
intumescēte semine, aut colore flauescēte, tunc euul-
sum, & in fasciculos manuales colligatum, siccatur in
Sole, pendens conuersis superne radicibus vno die: mox
quinque alijs, in contrarium inter se versis fascium ca-
cumminibus, vt semen in medium cadat. Deinde post
messē triticeam virgæ ipsæ merguntur in aquam, Soli-
bus tepēfactam, pondere aliquo depressæ, maceratae,
iterumq; inuersæ, vt prius, Sole siccantur. Mox arefactæ
in saxo tunduntur stupario malleo. Quod proximum
cortici fuit, stupā appellatur, deterioris lini, lucernarum
fere luminibus aptior, & ipsa tamen pectitur ferreis ha-
mis, donec omnis membrana decorticetur. Ars depe-
ctendi, digerēdiq; iustum est è quinquagenis fascium
libris quinas denas carminari. Iterū deinde in filo poli-
tur illisum crebro in silice ex aqua, textumq; rursus
tunditur clavis, semper injuria melius. Fit quoque

Filum è cannabe.

Vtilissima funibus cannabis. Ipsa cannabis vellitur
post vindemiam, ac lucubrationibus decorticata pur-
gatur. Tria eius genera, improbarur cortici proximum,
aut medullæ, laudatissimum est è medio, quæ mesa vo-
catur. Aliud

Filum ex sparto

conficitur. Vellitur ab Idib. Maijs in Iunias, hoc maturi-

tatis tempus. Vulsam fascibus in aceruo animatum bi-
duo, tertio resolutum, spargitur in Sole, siccaturque, &
rursus in fascibus redit sub tecta. Postea maceratur in
qua, marina optime, sed & dulci, si marina desit. Siccata
Sole iterum rigatur, si repente vrgeat desiderium,
perfusum calida in folio, ac resiccatum stans, compen-
dium operæ fatetur. Hoc autem tunditur, vt fiat vile,
præcipue in aquis, marique inuisum. In sicco præferunt
è cannabi funes; at spartum alitur etiam demersum,
veluti natalium sitim pensans. Superior pars Ægypti
in Arabiam vergens è gossipio facit linum, Asia
genista facit lina ad retia præcipue in piscando duran-
tia, frutice madefacto decem diebus, & sic vnaquæque
regio suum habet è varijs herbis fruticibusque filum
Nos scimus

ex vrtica filum

fieri apud Septentrionales tenuissimum, candidissimumque. Fit quoque

Filum ex aloë americana

durum, candidum, perfectissimumque: nos vt ex eis habuimus,
ita describimus. Quia spinis armantur ora, vt sint nobis
impedimento, decutimus, ac frondes in longas tæniolas
scindemus per longitudinem, vt commodius intercedens
caro possit aboleri; duo inde ligna figuntur terre, sed
in medio decussata, crucis formam habeant, hæc leua
manu arctè stringuntur, vt firmiter hæreant, dextra
tæniolas ex vno capite comprehensas per decussationem
trahat, vt caro lignis, & ligna carnibus spoliata
remaneant, & toties uestuntur, donec candida pura,
neruosa, in lyræ, vel citharæ fides conspiciantur,
mox lauantur, siccantur, reponunturque. Tertio
decimo à saturo anno folia fiunt longissima viginti
pedum: stipes è medio surgit quadraginta pedum
longitudine, mox caeumen floribus comatur, scætetque
fructibus. Romæ vidi, nec aliud speciosius me vnquam
disse meminere. Trademus tandem &

Linum asbestinum.

Inquit Plinius. Inuentum est etiam linum, quod igni-
bus

bus non absumeretur. Viuum id vocant, ardentescq; in focis conuiuorum, ex eo vidimus mappas, fordibus exustis splendentes igni magis, quam possent aquis. Regum inde funebres tunicæ, corporis fauillam ab reliquo separant cinere. Nascitur in desertis, adustisq; Sole Indiæ, vbi non cadunt imbres, inter diras serpentes, asuescitq; viuere ardendo, rarum inuentu, difficile textu propter breuitatem. Quum inuentum est, æquat pretia excellentium margaritarum. Vocatur Græcis asbestinum ex argumêto naturæ. Hæc Plinius, ex quibus verbis arguitur asbestinum lapidem ignorasse, quum dixerit inuentu rarum, ac difficile textu propter breuitatem; nam peccitur, & netur ab omni muliercula, modo non ignorato, vt Venetijs vidimus, Cypria mulier, & Valentina mihi videndi copiam fecit, in arcis hospitio, vel medici mali. Secretum optimum, perpulcrum, perutile, licet à recentioribus ignoratum, iam gratis dedimus, etsi magno pretio comparari possit.

Quorum exclusio absque gallina incubatione.

C A P. XXVI.

NVNc docebimus quomodo sine gallinæ incubitu oua excludi possint, aliarumque auium, æstiuo, vel hyemali tempore, vt si qui fuerint ægri, qui pullos eo tempore desiderent, eo desiderio non frustentur. Auium oua excluduntur calore, vel eorundem animalium, vel diuersorū generum, vt humano, solari, igneoue: nam vidimus anatum, anserum, & pauonum oua gallinas excubare, & gallinarum columbas, & currucaam omnium. Vidimusq; scæminas inter mammillas, sub alis, & sinu oua fouere, & excludere. Liuia Augusta prima sua iuuenta, Tiberio Cæsare ex Nerone grauidâ, quum parere virilem sexum admodum cuperet, hoc est vsa puellari augurio, ouum in sinu fouendo, atque quum deponendum haberet, nutrici per sinum tradendo, ne intermitteretur tepor, ex Plinio. Sed Aristoteles ait: Coquuntur & auium oua, & quadrupedum ouiperarum suo parentis incubitu: hæc enim omnia in terra pariunt, conçoquunturque oua tepore terræ.

nam si quæ quadrupedes ouiparæ frequentantes fuerent, quæ ediderint oua custodiæ gratia potius id faciunt. Et alibi. Incubitu oua excludi. Naturæ ratio est, non tamen ita solum oua aperiuntur, sed etiam sponte in terra, vt in Ægypto obruta fimo pullitiam procreat. Diodorus Siculus de Ægyptijs. Quædam suo studio adinuenta sunt, vt qui aues, aut anseres nutriunt, præter earum, quæ apud alios homines habentur procreandi nomina, vt in numerum dictu mirabilem auium euadant: non enim oua incubant aues, sed ipsi ingenio, & naturali arte educant foetus. Et Syracusis potator quidam, oris sub storeis in terra positus, tãdiu potabat, donec oua ederent foetum. In Ægypto circa Alcairum, oua arte excluduntur. Clibanum parant cum multis foraminibus, quibus oua diuersa gallinarũ, anserum, & aliarum auium imponunt, tum fimo calido integunt clibanum, & si opus fuerit, ignem circumquaq; faciunt, sic oua suo quæq; tempore maturescunt. Paulus Iouius suarum historiarum libro. Apud Ægyptios magna copia est pullorum gallinaceorum: nam apud illos gallinæ sua oua non incubant, sed ea in clibanis, tepore sensim adhibito ita fouentur, vt mirabili arte, compendioque pulli intra paucos dies progignantur simul, & educantur, quos illi non numero, sed mensura venales habent. Modiolum statuunt sine fundo, quem vt compleuerint, tollunt. Et in insula Melitea Sicilia clibanum parant, vbi gallinarum, anserum, diuersarumque auium oua imponunt, tum ignem circumquaque faciunt, & oua suo tempore maturescunt. Sed videamus maiores nostros quomodo id fecerint. Docet Democritus

Si gallina non incubet, quomodo pullos plures habeas.

Qua die incubanti gallinæ oua subijcis, eadem stercus gallinarum accipias, ipsum conterere, cribraque, ac deinde in vas inijce ventricosum, pennas illi gallinarum circum pone. Post hæc autem figura recta imposito oua, sic vt pars mucronata superne tendat, ac deinde rursus ex eodem fimo, tandiu illis inspergito, donec vndique inducta videantur. At vbi duos, aut tres dies primos sic

intecta

intecta esse oua permiseris, singulis postea diebus illa conuértito, cauens ne cōtingantur mutuo, vt videlicet ex æquo incalescāt. Post vigesimum autem diem, dum sub gallina excludi oua incipiunt, inuenies ea, quæ in alueis sunt, circumfracta. Ob quam nimirum causam etiam inscribunt diem, qua supponuntur: ne dierum numerus ignoretur. Vigesima igitur die putamen extrahens, pullos in cōphinum conijcito, eos alens delicatissimè. Ascisce eis gallinā, quæ moderabitur omnia. Sed hoc à me diligentissimè expertum nō successit, nec quomodo id succedere possit, conijcere possum. Qui clibanum laudant, modum non ostendunt, quo id fieri possit. Sed quæ nos ipsi fecimus, & ab alijs factitatum vidimus, minutissimè demonstrabimus, vt paruo labore, & sine gallinis quiuis

Oua clibano calido excludere possit.

Fiat ligneū vas, valdè simile dolio, rotūdum, cuius diameter sit tantæ longitudinis, quātum capiat brachium intromittendum, vt oua componere, & cōuertere possit, altitudo quatuor pedū. Hoc tribus tabulatis intus, in quatuor partes diuidemus. Sit primum sesquipedale, secundum paulò maius pede, tertium pedale, quartum omnium minimum. Habeat vnaquæque cellula tabulatis diuisa suum ostiolum, latitudine quantū brachium immitti possit, suaque opercula habeat, vt apud claudi, & reserari possint. Primum, & secundum tabulatum ex tenuibus tabellulis, vel viminibus contexta sint, tertium sit æneum fornicatum, postremum ligneum, solidumq;. Primum & secundum tabulatum in centro foramen habeat, latitudinis trium digitorum, per quod æneus canalis, vel ferreus, stanno sublitus. Is supra secundum tabulatum ad dimidium pedem supereminet, sic & in inferiori, sed in imo patentioris fiat oris, ad modum pyramidis, vel infundibuli, vt concinnè calorem & flammam suppositæ lucernæ excipere possit. In secundo tabulato canalis circa supremum locum perforatus sit, vt inde exhalante calore locus foueatur tepido illius calore, & oua ex superiori parte calecant, vt gallinæ faciūt. Super hæc tria tabulata spargatur scoba

lignea, quæ mihi aptissima operi videtur. Scobs circa
 dolij latera erectior in medio minus, in imo, vbi cana-
 lis, depressior, vt oua supra eam incubantia, calorem vn-
 dique à canali prouenientem excipiant. In tertio tabu-
 lato vbi canalus terminatur, sit circa latera depressa, in
 medio circa canalem altior: supra scobem linteus ex-
 tendatur pannus subtilis, si deturbatur vt denuò lauare
 possit, & exclusi pulli supra illū ambulare possint. Singu-
 lis tabulatis centena oua accommodentur, plus, mi-
 nus, retusa oua pars infra, acuta sursum vergat. Parietes
 dolij supra scobem extantes intra cellulas, & superna
 pars tabulati, ouillis pellibus contegantur, vt suo tempo-
 re calorem retineant. Inferiori cellula sub infundibulo
 lucerna accommodetur accensa, in initio binis elychnijs
 in fine tribus, æstatis tempore; sed hÿemis initio tribus,
 postremo quatuor, vel quinque: feriat lumen in medio
 infundibuli, vt per canalem ascendens calor, æque cel-
 lulae concalecant. Locus, in quo hoc vas steterit, sit te-
 pidus & solidarius. In inferiori parte, vbi accensa luce-
 na, non oportet oua accommodare, quia calorem non
 habet aptum ad oua excludenda. Sed vbi pulli madidi
 quam primum ouis excluduntur, hic claudantur, vt te-
 pido flammæ calore madore exsiccent: bis, terve singulis
 diebus animaduertendo, si calor remissus, tepens, aut
 intensus sit. Quod ita cognoscemus, ouum è cellula ex-
 trahemus, & supra oculum apponendo optimè experie-
 mur, nam si offendit, intetus est, si insensibilis, remissus.
 Intensus calor excoquit oua, remissus irrita reddit. Ob-
 id lucernæ lumen addendo, & minuendo exæquatam
 reddes. Post quartum diem à quo oua fieri cœperint, ex-
 trahito è cella, & nulla facta commotione vehementer
 sensim contra splendorem Solis, vel candelæ quispiam
 specularitur, si prolificum sit ouum, nec ne: nam si fi-
 brarum aliquid, cruentumque discurrere videtur, pro-
 lificum est, si contra perspicuum erit, ceu infœcundum
 eijciendum: irriti loco substituatur aliud. Fœcunda o-
 portet quotidie ad calorem luminis vertere, atque cir-
 cum circa mouere, vt gallina solet. Nec verendum ne-
 bis ne corrumpantur oua, vel si ab aliquo sensim, & pro-
 commo-

commodè detractentur. Post decimum nonum, vel vigesimum diem æstatis tempore, aut vigesimum quintum, aut 28. hyemis, oua manu capies, ac Soli obuersa inspice, vbi pulli rostrum steterit, ibi crustam rumpito, & per oui foramen manibus rostellum capiendo pulli caput foras extrahe, ac suo loco repone, nam ex seipso foras progredietur, & ouo egressum, in inferiori cellula, vt diximus, pone, sed à pauimento lucerna aliquantulum absit, ne pulli lucis splendore allecti, lumen rostellis feriant, & comburantur. At si quæ diximus diligenter operatus fueris, ex tercentis ouis vix decem, aut viginti perdes. Quia verò sine matrice excluduntur, remanet doceamus

Gallus quomodo gallinæ officio fungatur.

Omni enim custodia destituti perirent, sed gallus, aut capo gallinæ munus obibit. Ostendito illi pullos, & blandè manibus dorsum detractando, præbe cibum, vt manibus edere assuescat, & cicur fiat. Mox pectus deplumando, vrticis perfrica, nam paucis interiectis horis, ne dicam diebus, ad eò optimè pullos recipiet, & cibum eis impartiet, vt nunquam gallina tale fecerit.