

Unde si his obviabimus: omnia ex voto succedent. Semina enim proluxioribus radicibus implexis, longe lateque sub tellure serpentibus, numerosiores culmos depromunt, circumundique spicis vallatis. Sponsa ergo suo viro ducatur, non ex primis, vel ultimis, sed è mediis, quia imbecilles sunt, ac balneo secreta, & unguentis delibuta & pingui depasta caprarum veterum, Vulcano, & Baccho associata, cubile molle, & optime stratum calefiat, vivifico enim calore in amicam naturam coeunt, & dulcioribus amplexibus stringuntur, & hærent. Sic animata viro femina, non degenerem, sed legitimam prolem donent. Suo fecundo lumine Luna præsit, nam ferax feracem reddit, id restat præmonendum, uxorem Baccho ducendam, non capillis destitutam, nam suo decore capite destituto spernitur à viro sponsa, neque haberet, quo noxia purgarentur, sed solum cincinnis orbetur, sic enim minus compta, plus suo placebit & viro.

LIBER QUARTUS.

Oeconomia docetur, quæ parva familiaris rei jactura domesticas res parat, & partas conservat.

PROOEMIUM.

EX animalibus, & plantis ad Oeconomiam trans-
recti sumus; ibi enim animalia, & fructus indivi-
sos, varios, & nostris usibus accommodos paravi-
mus, nunc nil servisse, ac procreasse visi sumus, nisi
qua immensa impensa servimus, & produximus,
hic qua ope servari possint, doceremus, & contra algentis, vel
astuantis cæli injurias invictos redderemus, ut suo tempore pro-
mi possint. Impii & segnis hominis foret, ut qua tanto labore,
& diligentia paraveris satis incuriose tabescere, & mori cogas:
H oporte

oportet igitur qualis in gerendis solers, talis in conservandis diligens videaris. Si paterfamilias, qui fructus condit, non parvam cibariorum partem per hyemem habebit: nam pro pulmentario cedunt, inquit M. Varro. nemo enim fructus condit, nisi ut promat. Et promit aut quod sint tuenda, aut utenda aut vendenda. Nos primo majorum nostrorum adinventu narrabimus, quorum studium Et cura circa hæc non segnitas, aut indiligens fuit, sed accurata diligentia, variisque modis multa adinvenerunt, adinventu fideliter posteritati memoriam mandaverunt. Post, quæ vera novimus, declarabimus, passimque nostra intermiscendo, quæ ad rem potiora visa sunt, Et quorum frequentius periculum fecimus. Adjiciemus præterea nonnullas panis, vini, Et olei confectioes, aliaque patriam non parvi momenti, sed maximi emolumenti, ut minimis impensis rei familiari consulat: naturales semper causas intermittendo, ut iis perfecte cognitis, facile quis inveniat, Et faciat. Sed negotium auspicemur.

CAPUT I.

Quomodo fructus in sua arbore servari possint.

VT igitur à fructibus incipiamus, servantur & hi, floresque vel in propria parente, vel ab ea collecti; dicemus primo quomodo in sua quaque arbore servari possint, narrabimusque quæ ab antiquioribus, mox quæ à nobis adinventæ, & expertæ fuerint. Majores nostri quum fructus in arboribus perdurare vellent, eos primum trunco, vel ramis alligabant, ne à tempestatibus concuterentur, affligerenturque. Præterea succum interceptiebant, qui eis maturitatem afferebat: nam sunt quidam fructus, qui ubi maturitatem conceperint, non immorantur in arbore: sed caduque delabuntur, etsi quoque nemo concusserit, sunt & qui diutius in arbore immaneant. Etiam ut à Solis & gelu injuriis vindicarent, munimentis quibusdam eos tegebant, vel ne ab avibus depascerentur. Unde si velimus

Punica in arbore ut diu immaneant,

Quid

Quidam pediculos punicorum, sicuti sunt in sua arbore, intorquent, ne pluvius mala rumpantur, & hiantia dispareant, eaque ad majores ramos religant, ut immota permaneant; deinde sparteis restibus arborem cludunt, ne aut corvis, aut cornicibus, aliisve avibus pomum lacere-tur. Nonnulli vasa fictilia dependentibus malis aptant, & illita luto paleato arboribus hæere patiuntur. Alii feno, vel culmo singula involvunt, & insuper luto paleato crasse linunt, atque ita majoribus ramis illigant, ne, ut dixi, vento commoveantur, sed hæc omnia sereno cælo administrari sine rore debent, ex Columella. Sed Beritius hoc modo in sua parente hæere patitur. Arente siosculo sigillatim involuta mala funiculis obstringunt, ne putrescentia dehiscant in rimas, sic tamen munita relinquunt. Alii singulis fictilibus ollulis singula collocant, & diligenter operas ita stabiliunt, ut vel caudicis occurfu, vel mutuo eorum collisu non possint confringi: ita & uberius & ad-ultius semper potentur. M. Varro. Punica immatura, quum hærent in sua virga, si demiseris in ollam sine fundo, eamque conjeceris in terram, & obrues circum ramum, sic ne extrinsecus afflet spiritus ea non modo integra eximi, sed etiam majora, quam in arbore unquam pependerit. Docet etiam Palladius

Citria quomodo in sua arbore servantur.

Et sic propemodum per totum annum custodire poteris, si vasculis quibusdam ea clauderis. At si volumus

*Vra ut usque ad ver in vite in suo vigore
permaneant.*

Ita Beritius jubet. Juxta vites in loco valde umbroso sero-bem ad cubitos duos effodito, & injecta arena ridicas desige, & sarmenta luxans semel atque iterum una cum racemis diligenter vertito, obtorqueto, indeque ex ridicis devincta contegito, ne quo humore rigentur. Cavendum etiam ne racemi ipsi pavementum contingant. Quod quum sapius expertus essem, eventus non recte favit: nam decoloratam, & semiputridam reperimus semper. Columella. Nihil est certius, quam vasa fictilia facere,

quæ singulas uvas laxè recipiant, ea debent quatuor ansas habere, quibus illigata viti debeant, itemque percula eorum sic formari, ut media divisa sint, ut cum suspensa vasa singulas uvas receperint, ex utroque latere appositum operculi duæ partes coeant. & contegant uvas. Et hæc vasa, & opercula extus infecus, & intra diligenter picata esse debebunt. Deinde quum contexerunt uvas, luto paleato multo adoperiri. Sed uvæ dependentes à matre sic in pultario condi debebunt, ne quæ partes vasa contingant. Tarentinus hoc modo. Racemos, qui primum nati fuerint auferre oportet, rursus enim alii pro ipsis nascuntur. Insuper & plantæ multam curam habeto, iterumque racemos producet, hi vero maturi facti, serotini erunt: eos itaque racemos in vasa fictilia inferne perforata imponito, & supernam partem diligenter contegito, ipsaque vasa ad vitem alligato, quo à ventis immota permaneant. Palladius. Ut uvam serves in vite usque ad veris initia, circa ipsam vitē, quæ fructu plena est, loco umbroso serobem fodies altitudine trium pedum, latitudine duorum, & mittis sabulonem, & ibi calamos figis, in quibus retorques assidue sarmenta fructibus plena & illæsis borryonibus alligabis, ut solum non contingant, & cooperies, ut imber eo penetrare non possit. Item Græcis docentibus, uvas in vite, aut poma in arbore si diu servare volueris, vasculis clausa fictilibus, ab ima parte pertusis, diligenter à summo tecta suspende. Si vis

Uvam usque ad novam servare ut in uno, eodemque palmite utraque spectetur.

Quæ hucusque recitavimus majorum adinventæ sunt, quæ difficilis operationis, & commodi parum grati, ut inutilia aspernanda duximus. Nos hujusmodi artificio usque ad Majum & Junium menses adservavimus integram, ut una vetus & recens uva, uno eodemque palmite videretur. Vitium, quæ prope domus consistæ sunt, quum jam vindemiarum tempus recessit, flagellas sarmentave flexilia per fenestram in contactum intorquemus, ac domicilii laquearibus, genistæ juncis, qui lori vicem expleant, diligenter adligamus, ut immotæ permaneant, sed

sed apte ut fenestras, & reſerari & claudi poſſint, hoc modo frigoris tyrannidem & ſevitiam antevertendo: ab avibus cuſtodiendo, ne eas depaſcant, quum veniri, & gelicidia ſerviunt, fenestras claudito, tepido, & ſereno celo eas aperito, idque uſque ad ver. Quum jam vitis nova germina & frondes offendit, eam aperto celo crede, & tepidis Solibus apricari ſinito, jam nova pullulante, utramque eodem palmite habebis. Nobis etiam licuit

Idem alio modo facere.

Sed quum multis annis idem facere eodem modo pertraderet, ita melius & mirabilius conſultum opinati ſumus. Putationis tempore jam adventante, eligito bina ſarmenta in vite, quæ certam ſpem fructus pariundi ſpondeant, deſecato cacumina utriuſque, duos vel tres oculos relinquendo, ne tamen à ſua matre reſeces, ea per cretacci vaſculi pertuſum fundum traducito, ac ubi paululum ſupra vaſis ora extabunt, repleto vas terra, & ſi certius, ac citius, quoad fieri poterit, id agere concupieris, æſtate vas aqua plenum ſupra id accommodato, ut per laneam linguam paulatim, & continuo aquam in vas inſtiller, ſic radices vegetius injiciet, & induet ſe in frondes & fructus. A vindemiis ſub vaſe ſarmenta abſcinde, & in conſectam domum ſeras, loco ſicco, & tempeſtatibus tuto, videlicet cellis vinariis, fenestras retibus obtegito, ne aves eas devorent, hyeme ſerenis diebus apricari ſinito, ubi gelicidia horrent, in calidioribus locis adſervato, & uſque ad Auguſtum ſervabis, ut ſimul uno palmite, & nova & vetus uva vigeat, colore, & vigore ſervatis.

C A P U T II.

Quomodo flores in earum planta ſervari poſſint.

E I S D E M fere artiſciis etſi difficilius, ſervari tamen flores poſſunt in ſua planta, ſed non ut fructus perennent, quum durioris ſubſtantiæ ſint, & ſeres imbecilliores. Ut igitur

Rosa servari possit in sua planta,

Rosæ servantur calycibus in viridem plantatam harundinem fissam immisiss, & harundine leviter per papyrus obligata, ut perspirare possit, ex Didymo. At Palladius. Rosas nondum patefactas servabis, si in canna viridi stante fissâ, recludas ita ut fissuram coire patiaris, ex eo tempore cannam recidas, quo rosas virides habere volueris. Nos hoc modo experti sumus, & aliquam veritatis partem invenimus. Rosarum calyces nondum dehiscences, sed tumentes in harundinem immisimus, (oportet enim rosæ sint juxta plantatæ) internodia harundinis leviter scindimus, & aperto è latere foramine, contracta vinculis fissura ne hisceret, diu asservavimus. Eodemque modo, ut

Lilia diu in sua planta durent.

Hoc artificio facile usi sumus. Harundinum internodia dissecuimus, & lilia, dum adhuc silerent in sua planta, intrusimus, & altera parte cera oppleta, ex altero nodo intersepto. Idem in garyophyllis effecimus, & diutius habuimus: Quam usui essent, rejectis vaginulis, aliquantisper Soli ostendimus, & dehiscunt.

CAPUT III.

Oporotheca qualiter fieri debeant, in quibus fructus asservantur.

DICEMUS nunc quomodo ab arbore recisi serventur. Quia fructus à putredinis labe vindicare desideramus, id assequi non poterimus, nisi prius putredinis causas cognoscamus. Referunt Philosophi, quod tanta est syderei caloris inconstantia vis, ut omnia quæ ambit, & sublunaris complectitur mundus ad finem tendant, nec à motu desistant; nam aër per cuncta meabilis, agnatione calidæ naturæ, quam in pomo repperit. allicit, ut se miserum innata prius frigiditate lacescitum, quam naturalis abrepti caloris exinanitum sentiat, eoque flaccescente, siccescit. Sed non adeo hominum mentes caligant, hebescuntque sensus, quin multa fere innoxia evadant faciunt, ut fructus constantes contra tenorem algoris, attulve

æstuve reddant, idque variis modis. Et primo oporothecas instituemus, è quibus caloris injurias excludemus. Mox tempora eligemus, in quibus calor minus prævalet: post modum colligendo, ne ex tactu labem contrahant, & ex inde principium putrefactionis; tandem variis in locis condere docebimus, ut maxime à caloris, & humiditatis injuriis se possit vendicare. Ut ergo loca præparemus, unde fructus, qui ad perennitatem destinantur, condantur, quæ frigida, siccaque sint, & ut earum contraria expellamus. Loca sunt universalia, & particularia. Quidam dicemus peculiaris mundi loca. ad condendum peroptima. Theophrastus locorum causa aliqua condita diutius durare dixit. Quamobrem Cappadociæ loco quodam Petra vocato, vel quadragenos annos sæcunda. & ad sementem percommoda durare, sexagenos autem, & septuagenos ad usum cibarium servari posse idonea. Locum enim istum cum alias excelsum, tum flatibus esse apertum, & auris ab exortu, occasu, meridieque editum. Feruntque & in Media, reliquisque excelsis tractibus condita diu perdurare valere. Sed hæc locorum propria sunt. Sed universaliter oporothecas locare oportet cordatorum omnium agriculturalum calculo, ut ad Septentriones fenestras habeant, quas ut sereno die, aut vere persilentur, patere oportet, Austri enim specularibus arcendi; quia Austri afflatu poma ragis deturpantur. Videamus ergo

Cotoneis qua loca destinantur.

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

Mala ubi commode servantur.

Columella docet in tabulato frigidissimo, & siccissimo loco, quo neque fumus, neque teter perveniat odor. Palladius in locis obscuris, ubi ventus non sit. Plinius in loco rara componi, ut limites pervii spiritum æqualem accipiant. At

Punica quomodo reponantur;

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

Zizipha optima condita

In loco sicciorē supēsa putat, &

Quo ficus melius perennet,

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

Pruna longiore tempore servari

in Sole per crates loco sicciorē disposita. Palladius

Castaneas optime in vetustatem reponi

Afferit, locis siccioribus defossas. Et Bato vidimus

Amygdalas diu incolūnes servari,

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

Triticum ut longius asservetur:

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, uti speluncas, ut in Cappadocia, & Thracia, alii ut in Hispania citeriore, puteos. Horum solum paleas subternunt, & curant, ne humor, aut aer tangere possit, nisi quum promitur ad usum, quo enim spiritus non pervenit, ibi non oritur curculio. Sic conditum triticum manet vel aënos quinquaginta, milium vero plus annos centum; Theophrastus. Triticum pulverulentum conditum putrescit; causa est calor extraneus, qui in pulvere reperitur, intus enim calor proprius obsidetur, suffocaturque, fervescit, ac putrescit, & plus caloris exoritur. Florentinus à Varrone. Frumentum probe condi locis supra terram, qui lumen ab oriente habeant: Adspiretur item locus moderate à Borea, & Favonio, avertatur ab Austro, & ejusmodi ventis. Hæbeat

beat autem densos, & frequentes canales, per quos & calidus vapor expiret, & aura refrigerans inspiret.

Faba optime conditur

Mediocriter costa plus ad diuturnitatem facit, sic enim humoris minus relinquitur: servatur indomita apud Apolliniam, & Tarentum ex Theophrasto. Plinius fabam à Pyrrhi Regis ætate in quodam specu Ambraciæ usque ad piraticum Pompeji magni bellum durasse scribit. Idem Theophrastus

Cicer conditur diu

In locis excelsis, persatisque ut in Media; & faba longè diutius perdurat. Sic etiam

Lupinus longius asservatur

In tabulato, quo fumus perveniet, ex Columella; nam si humor eum invasit, vermes gignit, simulque oscella lupinorum adederit, reliqua pars renasci non potest. Palladius. longe ab humore in horreis custoditur diutissime, maxime si afflaverit fumus assiduus. Sed doceamus, quod omnium difficilimum est,

Carnes & pisces servare.

Vidimus nos frigidissimis in locis ad mensem fere carnes & pisces imputride asservatos, absque ulla arte, nisi loci frigiditate. In subterraneis locis, & frigidissimis, ubi omnis calor, & austrinus ventus exclusus est, ubi perpetua siccitas & frigiditas est, omnia imputrida asservantur. In Parthenii montis cœnobio, prope Neapolim hominum cadavera per multos annos integra asservata vidimus. Qui mons fere perpetuo nivibus obsitus. Et montium cacumibus, ubi nives in foveis asservantur, quæ cum in nive pyra forba, mala castaneas sylvestres casu collegerant, & una condiderant, absumpta per annum nive, adeo humida, recentia & pulchra repperimus, ac si tunc ex arbore decerpta essent. In summa nil præstabilius ad rerum conservationem, quam loci siccitas, vel frigiditas valet.

CAPUT IV.

De temporis observatione, in quo poma colligi debent, quæ ad vetustatem reponuntur,

P R I M U M, quod in negotio observandum iudico, tempus est, quo fructus, qui ad vetustatem reponuntur, colliguntur: nam si calorem, & humorem iustum, qui nostra poma viciant & putredinis tabem inducunt, excludi volumus, nullo modo congruentius, quam temporis electione, in qua præcipua sydera, quæ ejusmodi qualitates injiciunt, tunc temporis frigida sint, & sicca, vel minus contrariis his qualitatibus laborent. Deficiente igitur Luna, frigida & sicca est: nam cum Luna humore, & calore abundat, colliguntur fructus, qui 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 humorem, & siccitatem fructibus impartiuntur. Dies, Solis præsentia, calidus & siccus est, nox ejusdem absentia, frigida & humida. Serotina crepuscula & abecedente Sole calida, ex adventante nocte, humida sunt, matutina, ex noctis discessu frigida, Solis adventu calida, iis transactis duobus, vel tribus diei horis, erit ex pauca Solis mora siccum, ex vicina 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 parcentes, experimenta & auctoritates adducimus ad id confirmandum, quum animalia omnia, crescente Luna, citius crescant, & duplo magis, quam ea decrescante. Sed exempla adeamus. Si scire velis

Tempus, quo citria decerpenda sint,

Palladius de citriorum conditura hæc habet. Si velis citria legere atque servare, nocte, Luna latente, debebis cum

cum ramis foliatis carpere. Satis eleganter noster Pontianus hōc narrat.

*Si tibi sit curæ lecta è frondentibus hortis
Servare, & viridem teneant annosa vigorem,
Hoc age. Carpe manu in tenebris in nocte maligna
Frondentem ramum, frondenti & palmitē mala,
Palmitē cum valido frondem retinentia, ramumque,
Et tibi nulla suas ostendat Luna tenebras:
Luna soporiferis sub terras abdita bigis.
Mox illa in latebris unco suspende tenaci,
Et blandire manu, & ventorum averte procellas,
Aut paleis strata, & stipulis arentibus, inde
Servabunt nitidam propria cum fronde senectam,*

Præfinitum tempus cydonia colligendi.

Nil melius, aut certius experti sumus, inquit Columella, quam ut cydonia maturissima integra, sine macula, sereno cælo, & decrecente 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, neque ante quintam decimam Lunam, neque ante primam horam. Docetque Palladius:

Pyræ quo die decerpenda, ut diutius perennent.

Placido die, decrecente Luna, à vigesima secunda usque in octavam, manu decerpta, vegeto Solis calore, ab hora secunda in quintam, vel à septima in decimam, dura tunc, & aliquanto viridia: Et quæ cito marcescunt

Cerasa, ut aliquantulum durent, quo tempore colligenda

Jussu Pamphili agricolæ. Ante Solis exortum decerpenda, ac reponenda. Docet & Palladius

Tempus mespilis præfinitum, quo perennent.

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

Tempus condendorum punicorum.

Sereno cœlo debere esse. Plinius Sole siccari, ne nocturno rore contingantur. Eligit etiam Didymus

Tempus ad uvarum repositionem,

Inquiens, uvas, quæ in hyeme duraturæ reponuntur, post plenam Lunam defecare oportet, sereno aëre existente, circa quartam diei horam, rore jam deterso; oportet enim in vigore existentes uvas refecare, neque crudiores, neque vel parum vigorem prætergressas.

Messis tritici tempus, & condendi.

Tradunt authores, hordeum, sive frumentum unam atque alteram diem, aut omnino unam noctem relinquere oportet, & deportare ante Solis exortum, ut adhuc refrigeratus fructus in horreum deponatur: hæc enim multum ad diurnitatem confert. Docet & Columella

Faba quo tempore legitur, conditurque.

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

Pisum in totius anni usum deponitur.

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

CAPUT V.

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

PRÆTEREA quum maiores nostri viderent tabis principium in pomo provenire à pediculis, vel loco ubi pediculus jungitur. æquum erat enim ex quo vitæ principium & alimentum proveniat, mortis initium oriretur, multifariam, multisque modis caverunt, ne noxa è pediculis nasceretur. Præterea diligenter fructus colligendi sunt, qui custodiri volunt ne simul tundantur, contundanturque; ex contusione enim putrilago exoritur:

Opor-

Oportetque ut optimus sit fructuum status, quum decerpuntur, scilicet omnes, antequam omnino maturefcent, ut neque omnino acerbi sint, neque ad justam maturitatem perveniant. Sunt etiam qui condituri sunt fructus diligenter inspiciendi, ut sint integri, sine vitio, & sine vermiculis. Sed exempla adeamus. Primo

*Mala quomodo colligenda, & eorum pediculi
medendi.*

Columella condienda mala dulcissimi saporis mediocriter matura colligit, prædictaque poma ita inter se componit, ut 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 observandum est, unum quodque genus separatim propriis arculis reponatur, nam quum una clausa sunt diversa genera, inter se discordant, & celerius vitiantur. Propter quod etiam consensualium vinearum non tam est firmum vinum, quam si per se sincerum condideris. Palladius, diligenter legenda mala, quæ volumus custodire: ex arbore illæsa sumpta, & pediculis eorum serenti pice mersis, supra tabulatum disponantur. Constet mala sic ponenda, ut pediculorum partes deorsum facias, neque ante quam usui necessaria esse videantur, contingas. Plinius mala in pediculos collocari debere narrat. Apulejus Græcus suadet mala vegeta legi, & observationem desiderant, ut manu decerpantur illæsa, & composita, ne sese ulla ex parte contingant, sed ad id munus integra, & quæ non senserint vetustatem, & manu lecta. Nec putrescere poma promittit, quorum cacumina virentis saryrii herba fuerint illita. Si velis in vetustatem custodire

Citria, cum suis ramis legenda

Palladius monet; & secreta disponenda sunt, ut supra ex Pontano quoque diximus. Docet & Columella

Pyra quomodo legenda ad peremitatem,

Scilicet mediocriter matura. Palladius manu decerpit,
ne

ne contundantur, & à cadivis diligenter eligit, & integra commendat, dura tunc, & aliquanto viridia, lectaque cum suis tenacibus. Democritus ea pyra servari affirmat, quæ illitis pice furculis, suspendantur. Docebimusque

Sorba pensilia quomodo colligenda

Ex M. Varrone, qui acerba suspendenda jubet, ut lentius maturecant, & domi maturitatem assequantur: nam mitia condita, citius promi oportet, sic Theophrastus ad hyemem usque suam differre maturitatem. Columella manu lecta jubet. Plinius cum ramis suspendi, Palladius 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 conceperint, reliquorum pomorum more non cohærent in matre, sed dilabuntur: Sic etiam cum suis pediculis, umbilicisque, hoc est, particula, qua arboribus suis dependent lecta: nam sic lectæ cum petiolis, diutius durant integræ. Palladius recentes, minus maturas, cum pediculis suis lectas recludit. Cato siculneos ramos cum fructibus servandos ait, sed quæ servanda sunt, sumito paulo acerbiora. Columella: ficus neque nimium vieta, nec immatura legi debet. Palladius

Persica bene servari

Præcipit, si umbilicum pomi gutta picis calentis oppleveris. Nos

Pruna cum suis pediculis suspensa

Servavimus, laquearibus appensa, & præcipue quæ purpurea sunt, & Palladius immatura vult, non tamen percruda, integra, & sine vitio, aut vermiculo. Sérvantor &

Zizipha cum suis ramulis decisa,

Et sua fronde involuta, laquearibus suspensa, ex Palladio. Idem

Mespila semimatura legit ad vetustatem,

Et cum suis pediculis suspensa. Sed quomodo

Punica legenda, & reponenda ut diu serventur,

Ex Beritio, qui poma levi manu colligenda præcipit, ne tactu

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, ut 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 servari dicit, si picatis pediculis ordinata suspendas, sed integra lecta: immo melius ad servanda, si cum ramo longiores tollantur. Plinius mala cum suis surculis decerpit, eosque in medullam sambuci abditos, servat; Cato

Myrtas virgas cum suis baccis servare

Docet, cum foliis inter se alligatas, sed baccas paulo acerbiores. Docebimus ex Didymo.

Ure quomodo legendæ, ut diuturnitatem acquirant.

Curandum, ut omnes acini integri sint, hoc est, fructus particulares sani: ex ea gratia acutissimam falcem habere oportet, qua reciso facile fiat, & non violenter. Oportet etiam in vigore existentes rescare, ut neque crudiores, neque vel parum vigorem prætergressas. Quidam sarmenta cum racemis cædunt, mox putrefactos; aridos, vel immaturos acinos, siqui forte adsint, forcipe præcidunt, ne simul vicinos putrefaciant, mox plagam sarmentorum singulorum racemorum in picem liquidam immergunt. Quidam admonent non ex superna parte, unde racemi deciduntur, sed ex inferna ipsius racemi parte, alligatos botros in superiore domus parte suspendendos esse, quo magis perspirent, ac persilentur, rarefactis, per refractionem acinis. Palladius. Uvas, quas servare volumus legamus illasas, neque acerbitate rigidas, neque maturitate defluentes, sed quibus est & granum luce penetrabile splendendum, & tactus cum molli jucunditate callosus. Si qua sunt corrupta, vel vitiosa, rescemus nec patiamur

mur interesse, quibus inexpugnabilis acerbitas contra blandimenta æstivi caloris induruerint: tunc incisos botryonum tenaces calida pice oportet amburi, atque ita suspendi.

CAPUT VI.

Quo solo colligi debeant fructus, qui perennitati destinantur.

NON indistinctum abibit, quod maxime necessarium reor, ut fructus, qui perennitati destinantur, doceat quo solo, situ, cœlo colligi debeant. Non minimum principium putrefactionis nanciscuntur poma, quæ humido, riguo, concavo, & depresso arvo nascuntur, nec minus quæ loco, pingui lætamine culto: nam quum humore, & calore prædita nascuntur, intus habent putredinis principium. Secus autem in sylvestribus evenit, & iis, qui montium culminibus, siccis, & aridis locis, & Meridiei obversis nascuntur, & omni cultu destitutis, fructus solidi, sicci, humore, & calore orbatî nascuntur. Hesiodus suo de Agricultura opere lætaminis non meminit, non tam necessariæ cultus partis oblitus, sed ne fructus, qui pingui agro nascerentur, putrefactioni, & morbis obnoxii essent: Poma, quæ sylvestribus locis, vento perflatis, & lapillosis nascuntur, sine alio artificio ex se conservantur: unde si alia artificia addantur, quæ conservationi proficiunt, multo perenniora fiunt. Sed videamus num majores ejusmodi rei meminerint, & Theophrastum audiamus; meminit enim

Fructus palmarum, ex quo loco nati perennent

Palmarum, quæ condi & reservari possint, in locis arenosis enascantur oportet, ut in Syria cava cognominata, tribus tantum locis arenaceis eas gigni, quæ condi & reservari possint, reliquas autem, quæ cæteris in locis proveniunt, minime durare, sed protinus putrescere. Et paulo post: Recondi autem ex iis fructibus, qui Syriæ nascuntur, illos tantum posse, quos palmaria convallis parturit, narrat. Qui vero in Egypto, & alibi gignuntur, hos recentes omnes consumi. A quo Plinius. Servantur hi demum, qui nascuntur in salis, atque sabulosis, ut in Judæa, & Cyrenai-

Cyrenaica Africa. Non item in Ægypto, Cypro, Syria & Seleucia Assyriæ. Idem Theophrastus de fabis loquens, docet,

Fabæ ex quo loco nata reponi optime possint.

Inquiens. Differt rus à rure, & cælum à cælo ad seminum corruptionem, conservationemque. Itaque apud Apolloniam maris Jonii fabam nullo pacto corrodi ajunt, ideoque reservandam reponi. Quin & circa Gizicum diu durare potest.

CAPUT VII.

Quomodo concludi debeant fructus, ut aërem excludamus.

DIXIMUS calidum & humidum excludendum, ut fructus diutius asservemus, quæ qualitates in aëre potissimum reperiuntur. Igitur quibus conatibus excludere aërem caverint majores nostri, demonstrabimus; mox nostra inventa. Et primo

Mala incorrupta clausa servare.

Et ab Aristotele incipimus, qui ut aërem excluderet externum, in utribus aëre plenis fructus asservari dixit, hoc modo in Problematis. Cur incorrupta durant, quæ utribus continentur inflatis, aut vasis bene opertis, obturatisque circumquaque fuerint, ut fructus arborum, carnes, & cætera id genus? An quod corrumpi omnia solent, quum moventur, quæ autem plena sunt, immota persistunt, haud enim fieri potest, ut motus sine inani spatio agatur, atque isthæc quæ ita inclusa sunt, plena undique constant, ergo incorrupta servari ratione. Ac si diceret, aër sic conclusus, minus aëris vicissitudines temporarias experiens, plus perdurat. Vel si calidum, humidumque expirare mala possent, ex plenis utribus coercerentur. Sed videamus Agriculturæ magistros quid doceant. Veluti

Citria incorrupta servare oclusa.

Palladius ita ab aëre vindicat citria. Citria vasis singulis sin-

lis singula claudit, & gypso adlinit, & ordinato loco ordinata constituit. Sorion jubet pomum citri subacto luto studiose sublini, ut toto anni curriculo inoffensa integritate incolume ab omni vitio fervetur. Videamus & alios, reliqua

Mala quomodo servare oclusa

Conati sint. Columella unumquodque genus propriis arculis reponit, nam quum una diversa 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 fictilibus picatis, atque oblitis claudt, vel argilla involvi. Plinius: Mala generosissima crustant gypso, vel cera, quæ nisi maturuerint, incremento calicem rumpunt. Alii singulis malis pyrisve singula vasa fictilia assignant, & opercula eorum picata dolio iterum includunt. Apulejus mala olla fictilia cera interius obducta custodit. Servari quoque fidelis fictilibus alga involuta, cum undique sint cooperta, ne se invicem tangant, deinde fidelis opercula addantur, & deponantur. Columella

Conclusa cotonea ut perennent

Hoc modo docet. Nonnulli foliis ficulneis illigant, deinde cretam figulinam cum amurca subigunt, & ea linunt mala, hæc eadem in patinas novas sicco gypso ita obruunt, ut altera altera non contingant. Palladius inter binas regulas posita, luto ex omni parte claudit, & in nova patina sicco gypso obruit separata. Democritus foliis integrit, deinde argillosum lutum, aut cretam figularem cum pilis subigit, & ea linit mala, quæ quum in Sole siccata sunt, reponuntur, quumque postulabit usus, fracto luti regimine, cotonea qualia fuerint indita, inveniuntur. Sed Plinius quam brevissime docet. Cotoneis interclusis spiramentum omne adimendum. Sic etiam

Omnia optime clausa asservantur.

Mago creta figulari diligenter obruit, & Sole siccat, deinde si quam rimam creta facit, luto linit, & assiccata custodit.

dit. Vel urceo novo fictili substernunt populneam, vel iligneam scobem, & ita disponit, ut scobs inter se calcari possit: deinde facto primo tabulato, rursus scobem substernit, & similiter mala disponit, donec urceus impleatur: qui quum fuerit repletus, operculum imponit, & crasso luto diligenter oblinat. Vel intra dolium sic ordinantur, ne se invicem tangant, & dolium rursus operitur, ex Palladio. Docetque Africanus

Occlusa ficus ut servantur:

Hoc modo, si singula intra viridem cucurbitam, loculis unicuique cavatis, claudantur, & item spleniata, quæ fecantur tessera conclusis, suspensa in umbroso loco cucurbita, ubi nec ignis nec fumus inspiret, verum cum suis pediculis, hoc est, particula, qua arboribus dependent. Alii calicem vitreum aut aliud quodvis perspicuum poculum super ficus leniter invertunt, & obducto cera spiramento, ita relinquunt: sic manent immarcescæ. A quo Palladius eadem recitat. Quomodo autem

Sorba doliis interclusa tueantur

Docemus, & servantur ad diuturnitatem. Si statim post vindemiam ipsa illæsa & inconcussa in dolio injeceris, ipsiusque dolii osculum diligenter obturaveris, & gypso inducto obleveris. Similiter autem & in lutum figulinum probe subactum, & elaboratum, ut mellis crassitudinem habeat, immersa, & suspensa, integra servabuntur usque ad tempus, dein abluunt, quo illitum lutum inhærens decidat. Sic quoque

Zizipha fictilibus clausa servantur

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

Mespila & tuberes urceolis clausa asservari

Promittit. Mespila picatis urceolis suspensa, tuberes picatis, & oblitis. Sed Didymus docet

Myrti baccas optime condi,

Sed diutissime virentes collectas, in vase non picato, & diligenter operculato conditas. Alii cum suis pediculis po-

ponere malunt palladius.

Nuces in arcis claufas conservari

Dixit, fed ſuo ligno factis, inclufas. Idem

Cafaneas in virgis ciſtulis lutatis ſervari

Monet, fed receptacula ex virgis fagineis facta, ac lutata, ut ſpiracula non appareant. Etiam

Rofæ occluſæ ſervantur

Si herbidam adhuc hordei ſegetem, una cum radicibus avulſam, in dolium non picatum mittunt, & roſas adhuc cluſas tegunt, ac conservant. Sic

Lilia concluſa ſervantur toto anno

Si ipſa auferantur cum ramulis ſuis non dum aperta, fed adhuc occluſa, imponuntque in vaſa fictilia nova non picata, deinde vaſa cooperta reponunt, atque ſicceſcentia totum annum durant. Si autem quando medio tempore uti velit, in Sole exponat, quo calefacta aperiantur. Docēbimus

Uæ quomodo clauſæ perennent.

Ex Didymo. Aliqui in capſulis picatis deponunt cum ſco- be ſicca piceæ, aut abietis, aut populi nigre, aut cum ſarina milii: ſervabis enim ad diuturnitatem, ſi ſtatim poſt vindemiam ipſos racemos illaſos, & inconcuſſos in dolium conjeceris, ipſiusque dolii oſculum diligenter obturaveris, & gypſo inducto obleveris. Similiter in lutum ſigil inum probe ſubactum, & liquidum immerſæ, & ſuſpenſe conservantur, dein quum promuntur, abluuntur luto. Columella uvas bumafſos, vel duracinas, vel purpureas, quum deſecueris à vite, continuo pediculos eorum inpicato dura pice, deinde labellum fictile novum impleto paleis quam ſicciffimis, vibratis, ut ſine pulvere ſint, & ita uvas ſuſpendito, tum labello altero adoperito, & circumlinito luto paleato, atque ita in tabulato ſicciffimo compoſita labra paleis ſiccis obruito. Quomodo

Triticum conditum incorruptum permaneat.

Intrus in ſpeluncas, vel puteos, ut diximus ex Varrone, Cappadoces, & Thraces frumentum in ſpeluncis condunt,

dunt. Hispani in puteos. curantque ne humor, aut aër tangere possit, nisi quum promitur ad usum; quo enim spiritus non pervenit, ibi non oritur curculio, sic conditum quinquaginta annos incorruptum manere. M. Varro

*Fabam, & legumina in vasis condita perdit
incolumia servari*

Dixit, sed in oleariis, & cinere oblita; & ab eo Plinius. Fabam & legumina in oleariis cadis oblita cinere, longo tempore servari, & in specu conditam cxx. annis durasse. Eodemque modo

Lens in vasis oblita diu servatur,

Ut docet Columella, vasis scilicet oleariis, salsamentariisque, quae repleta cum statim gypsata sunt, quandocunque in usus promperimus, integram lentem reperiemus.

CAPUT VIII.

Quod etiam oclusa vasa dolis fluitantia mittebant.

EST aërem clausis vasis excludere, ut omnis putrefactionis auctorem, non ob id è locis excluderent, ubi vasa reponerentur, ad cujus alterationem extimam, scilicet humescens, siccescens, calescens, aut frigesceat, aër intus conclusus alterabatur, & cum eo mala: quamobrem ad has temporis variationes evitandas, oblita vasa variis liquoribus submergebant, neque id absque ratione, & experientia, quippe nos ejusmodi studio invigilantes, animadvertimus, quod si aër uniusmodi foret, oclusi in vitreis vasis fructus immarcescibiles permanerent, & flores, at ubi variaret, illico in pomis situs, & putredinis initium videbatur: ob id immergenda vasa cisternis, puteis, vel subterraneis locis, ut minus variantis aëris motiones sentiantur. Et ut ad experimenta accederemus, docebimus

*Cydonia quomodo oclusa & submersa diu
serventur.*

Ex Democrito. Cydonia in fistile novum indito, & operculato, & picatum in vini dolio claudito, sic tamen
ut

ut fluitent, ita recentia servantur, & vinum, in quo enant, odorem bonum contrahet. Eodem modo

Mala clausa & cisternis indita perennant.

Palladius. ubi mala fictilibus clauferis, iis diligenter picatis, & clausis mala committuntur, nam in cisterna, vel puteo mergunt vasa fictilia. Plinius mala in patinis fictilibus fluitantia mittit, quod genere & vino odorem acquiri putat. Apulejus mala in ollam novam immissa, & olla in dolium vini immersa, ita ut innatet, & dolium oblinatur recentia erunt mala, & vinum odoratum. Sic

Ficus oclusas, in vino fluitantes servari

Promittit Africanus. Missas recentes ficus minus maturas in novo vase fictili, lectas cum pediculis, & à se separatas recludunt, & in dolio vini pleno vas natare permittunt. Nos quoque

Persica clausa cisternis demersa, servari

Experti sumus, & ejusmodi generis multa ma'a, doliolo scilicet oclusa, atque optime foris picato vase, & sub cisternæ aquis demerso, ponderibus gravato, ne sublevetur, & per multos menses incorruptos habuimus. Paululum diverso ab his modo Palladius

Punica in seriola ad medium aqua plena servari

Admonet, in qua suspensa mala humorem ne tangerent, & seria claudatur, ne ventus inspiret. Sunt vero qui non solum aquis immersa vasa imputrescentia promittant mala, sed in terris mersa, & obruta eadem ratione suspicati sunt aëris alterationes cavere. Unde Columella

Sorba clausa, & sub terris posita diutius vivere

Demonstrat. In vindemiis sorba manu lecta curiose, in urceolos picatos adjicito, & opercula picata imposito, & gypso linito, tunc scrobibus bipedaneis sicco loco intra tectum factis, urceolos ita collocato, ut oblita eorum ora deorsum spectent, deinde terram congerito, & modice desuper calcato. Melius est autem pluribus scrobiculis pauciora vasa distantia inter se disponere, nam in exemptione eorum, dum unam tollis, si reliqua commoveris, celesiter sorba vitiantur. Plinius ex Catone. Sorba in vasis fictilibus picatis servantur in scrobibus, gypsato operculo, duum

duum pedum terra superinducta, in loco aprico, inversis vasis. Ab eis Palladius. Lecta duriora, ac posita, ubi maturefcere coeperint, fictilibus usque ad plenum clauduntur urceolis, gypso desuper tectis & bipedanea scrobe, loco sicco, sub sole, mergantur ore perverso, desuper spissius terra calcetur. Idem

Pyra vasis indita & sub terris posita diu servari

Dixit scilicet ea, quæ dura sunt carne, & cute, in acervo posita, ubi se mollire coeperint, in fictile picatum ponuntur, & operculo superveniente gypsantur. Vas brevi scrobe demergitur in eo loco, ubi quotidie Sol tangatur. Alii statim lecta cum tenacibus suis, picatis urceis condiderunt, & oribus vasculorum gypso, vel pice clausis, ipsa sub dio obruta sabulone texerunt. Vel integra electa & prope dura, & aliquanto viridia, in picato vase clauduntur, quod operculo tegitur, & deorsum os ejus inclinatur, atque brevi scrobe obruitur, eo loco, circa quem perennis aqua decurrit. Sic etiam

Mala clausa, & terris obruta perdurant.

Ut Plinius admonet. In scrobe duum pedum altitudinis, harena substrata, & fictili operculo, dein terra operto. Alii hoc idem non patinis fictilibus, aliqui & in scrobe subiecta arena, ita sicca operiunt mox terra. Simile huic artificium est, quo

*Punica in seriolis arena immersa, mox obruta
ervantur*

Quam diutissime. Si seriola sub dio obruatur, quæ habeat arenas usque ad medium, & mala cum tenacibus lecta imprimantur cannis singulis, vel sambuci virgulis, & ita separata in harenis figantur, ut ipsa quatuor digitis emineat à terra. Hoc & sub tecto in scrobe bipedanea fieri potest. Aliiter in seriola ad medium aqua mittatur, suspendantur mala, ne humorem tangant, & seriola claudatur, ne ventus irrumpat. Cato

Avellanas in urceo sub terris condita servare

Jubet & recentes, quas prænestinas vocat, & recentes ad usum postea promuntur. Eodemque modo Palladius

Castaneas etiam hoc modo tueri

In

In fictilibus vasculis novis conditas, & loco ficiore defossas. Idem

Rosas conclusas & obrutas perennes reddit,

Hoc pacto. Rudi olla conditas, ac bene munitas sub dio obruit, & eas ad usus reservat. Nos autem docemus

Omnia quomodo clausa ad annos servantur.

Fructus, uti diximus, in vitreas phialas conditos, ac vitrariorum fornaci, vel tubulo, lumini clausos sub cisternis mergimus, & ad annos incorruptos servamus. Eodem modo clausos flores in oblongo vase, & collo ut diximus occluso, scilicet per Hermetis sigillum, ut dicunt, & sub aquis merfos, diu, multumque recentes asservavimus. Item mustum in vas sigulinum vitreatum clausum, & pondere sub aquis demersum, ad annum, ut posuimus invenimus. Possumus simili huic artificio

Res clausas ad ævum incorruptas habere

Si eas aliqua mistura involvemus, ut aëri transitus omnino denegetur, & si præcipue ea mistura incorruptibilis sit. Nos probavimus succino, nam molli redacto rem involvimus: & 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, ejusmodi liquore involutos, æternos redditos. Martialis de ape:

*Et latet, & lucet phæton tide condita gutta,
Ut videatur apes nectare clausa suo.*

*Dignum tantorum pretium tulit illa laborum,
Credibile est ipsam sic voluisse mori.*

Idem de vipera electro inclusa:

*Flentibus belindum ramis dum vipera repit,
Fluxit in obstantem succina gemma feram.*

*Quæ dum miratur pinguis se rore teneri,
Concreto riguit cincta repente gelu.*

*Ne tibi regalis placeas Cleopatra sepulchro,
Vipera si tumultu nobiliore jacet.*

Quomodo autem mollis reddatur, etsi multis modis, hoc tamen contentus esse poteris, si in effervescentem, & def.

& despumatam ceram projeceris, nam adeo mollis redditur, ut facile digitis tractetur, & singulis usibus accommodari possit. Memento tantum sit recens.

CAPUT IX.

Quomodo & poma melle demersa ad vetustatem servari possint.

VIDENTES etiam antiquiores, res vasis oclusas, & etiam vasis in aquis demersis posse corruptionem vitare, variis liquoribus res & fructus immerferunt, putantes in melle, vino, aceto, muria, & aliis demersos diutius servari, quum his communicata sit potestas putredinem arcendi; melle enim non solum fructus, sed animalium corpora citra putrefactionem custodiuntur, & alibi Alexandri corporis, & hippocentauri, in melle conditorum, meminimus. Simplici aqua non usi sunt, quæ quum sit humida, videbatur putredinem inducere. Sed præ omnibus mel laudarunt, & melle omnia à corruptione tueri posse putarunt. Columella

Cotonea in melle servari posse imputrida

Dixit, inquiens. Nil certius, aut melius experti sumus, quam cydonia in lagena nova, quæ sit patentissimi oris, componantur leviter, & laxè, ne collidi possint, deinde quum ad fauces usque fuerint composita, vimineis surculis sic transversis arctentur, ut modice mala comprimant, nec patiantur ea, quæ liquorem acceperint, sublevari, tum quam optimo & liquidissimo melle vas usque ad summum ita repleatur, ut pomum submersum sit. Hæc ratio non solum ipsa mala custodit, sed etiam liquorem mulsei saporis præbet, qui sine noxa possit interdum dari, sed cavendum, quæ in melle custodire volueris, immatura mala condantur, quoniam cruda si lecta sunt, ita dureseunt, ut usui non sint. Hæc ratio adeo quidem certa est, ut etiam si vermiculus inest, non amplius corrumpantur mala, quum prædictum liquorem acceperint: nam ea mellis natura est, ut coerceat vitia, nec serpere ea patiatur, quæ ex causa etiam exanimum corpus hominis per annos plurimos, innoxium conser-

vat. Palladius. Cydonia satis matura deliguntur, & in melle sic integra demittuntur, & sic diutius asservantur. Plinius cera illita melle demergit. Apitius cydonia sine vitio cum ramulis condit in vas, suffundens mel & destrutum. Cydonia hoc modo parata melimela, quasi melle parata dicebantur. Unde Martialis:

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

Mala in melle servari

Posse Columella dicit, & alia genera malorum, sicuti orbiculata, festiana, melimela, & mariana. sed quia videntur in melle dulciora fieri sic condita, nec proprium saporem servare, alio artificio pro eis servandis usus est Palladius

Pyræ in melle servari possunt,

Dicit, sed quæ se non contingant. Possunt & ex Africani sententia recentes

Ficus in melle diutius custodiri,

Si ita ficus in melle disponant, ut neque se invicem, neque vas tangerent, dein indito operculo sinunt. A quo Palladius. Ficus virides servari possunt, vel in melle ordinatæ, ne se invicem tangerent. Docet

Cerasa in melle servari

Florentinus. Si in vas, subtrata in fundo saturaja, adjicitur nonnihil acidi mellis, aliquantulum dulcescentis. Et

Mespila in melle integra permaneant

Diutius, ex Palladii doctrina: sed oportet minus matura collecta sint. Martialis demonstrat

Nuces in melle per annum virides asservari,

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

Persica duracina in melle non putrescere

Dixit, si detractis ossibus condiantur, & saporis esse jucundi. Idem etiam oxymelle servari dixit. Et tandem Columella

lumella præcipit, nullum esse pomi genus, quod non possit melle servari. Sed illud in totum præcipiendum existimavit, generatim separata custodiri: nam si commisceas, alterum ab altero genere corrumpitur. Sic etiam

Uva incolumis in melle persistit,

Ex Didymo, asservaturque. Sed nos declarabimus

In melle qui fructus conservantur.

Dum enim huiusmodi negotio operam navaremus, ut fructus excita tabe possent asservari, omnes vitreis in vasis in melle condidi, ut conspiciendi daretur facultas, qui diutius à putrilaginis tabe præservarentur, comperimus aliquos plus, minus aliquos perdarare. Humidiores fructus incorruptum mel corrumpunt, ipsumque corruptum eos à tabis injuria non tuetur. Uvæ, ficus, persica, fluida tabo fiunt, cydonia, mala, pyra diutius incorrupta perstiterunt, sed nuces per annum incorruptæ, & virides permanserunt.

C A P U T X.

Quomodo in vino sapa, defruto, aceto, & vini facibus fructus demersi perennent.

D E M U M videntes quod vinum omnia conservabat, & uvarum acini, qui vino incidissent, quum doliis inderetur, incorrupti per totum anni curriculum in doliis permanerent, opinati sunt, quæ vino conderentur, ab omni tabe immunia permansura. Nee solum vino contenti, sed defruto, sapa, aceto, & vini facibus, quod vini substantiam redolerent, usi sunt. At nos cognoscentes ex vini substantia subtilissimum liquorem, & immarcescibilem extrahi, (nam & vinum quandoque pervertitur) ejus ope ad ævum incorruptas res possumus asservare. Sed ut ad exempla deveniamus, Palladius docet

Cotonea vino demersa incorrupta servari:

Nam si ea plenis vino optimo vasculis immittemus, vel vini & defruti æquum corpus efficiatur, cydonia ad multum tempus servabimus. Alii doliis musti mergunt, atque

ita claudunt, quod odoratum reddat & vinum. Democritus lecta cotonea dolis musti mergit, atque ita claudunt, quod & odoratus vinum reddat. Idem

Mala vino fluitantia servari

Docet, aliqua mala in patinis fictilibus fluitantia mittunt, quo genere & vino odorem acquiri putant. Apulejus. Roma dolis musti merguntur, atque ita clausa perdurant, & a fece servata vini suavitatem supra modum commendant. Sed in ollam novam immissa, & olla in dolium vini immersa, ita ut innascent, & dolium oblinatur, recentia erunt mala, & vinum odoratum. Possunt &

Ficus in vino mense diutius asservari,

Ut Africanus docet. Quum vinaria dolia operculantur, in novum fictile non rotundum, sed potius ex arbitrio quadratum, fundoque sultum, missæ recentes ficus minus maturæ cum suis pediculis, umbilicisve, a se sic, 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 injectæ. Palladius ab eo. Alii missas ficus recentes minus maturas in novo vase fictili lectas cum pediculis, & a se separatis recludunt, & in dolio vini pleno, vas natare permittunt. Docet & Beritius

Mora in vino demersa servari

Suo, dummodo demersa, & diligenter operata. Pamphilus

Pruna vino servari

Dixit, scilicet damascena in cadis vino dulci, vel novo nantantia, operato diligenter vase. Et

Zizipha vino persusa sine rugis servantur,

Ex doctrina Palladii: nam recentior lecta, atque guttis vini veteris persusa, efficitur, ne ea rugarum deformet attractio. Docebimus ex Didymo

Uve in vino quomodo imputridæ permanent.

Commodum est enim in dolium musti uvæ suspendere, ita ut neque mustum neque se ipsos botri mutuo contingant: permanent enim ita integri, quinadmodum ex vitæ ab-

re ablari. Quidam vino aqua diluto asservant. Erant utui apud antiquos uvæ in vino asservatæ. Athenæus ex Eubulo in Agglutinato

„Densas olivas dato

Crebras uvas in vino servatas rodere cogito.

Et Pherecrates

„Amygdalus, mala,

Mirti baccas, apium, ex vino uvas.

Sed Cato

Pyræ in sapa condita diu durare

Dixit, & maxime tarentina, mustea, & cucurbitina. Et si M. Varro anriana, & semencina in sapa asservari dixerit. Plinius tarentina, & anriana in passio servari. Palladius in sapa, passio, vel dulci vino demersa custodit, vasis plenis, quod a Democrito descripserat. Sapa quomodo fiat ex multo docet Columella. Sed Palladius

Persicæ duracina in sapa condita durare

Memorat: si umbilicum pomi, gutta picis calentis opplevetis, ut sic sapa innatare cogantur, vase concluso. Columella

Sorba in defruto diu conservari

Retulit, adjecto spissamento aridi fœniculi, quo depri-mantur ita sorba, ut semper jus supernateat, ac nihilominus picata operculi diligenter linunt gypso, ne possit spiritus introire. Plinius ait. Cato sorba in sapa condi jubet. Palladius etiam in sapa diu servari posse dixit. Docet Columella

Uvas in defruto immarcescibiles servari.

In dolium bene picatum defruti amphoram conjicito, deinde transversos sustes spisse arctato, ita ut defrutum non contingant, tum superposito fictiles novas patinas, & in his sic uvam disponito, ut altera alteram non contingat, tum opercula patinis imponito, & linito, deinde alterum tabulatum, & tertium, & quandiu magnitudo patitur dolii similiter instructo, & eadem ratione uvas componito. deinde picatum operculum dolii defruto largelinito, & impositum cinere obturato. Nonnulli adjecto defruto contenti sunt transversas perlicas arctare,

re. & ex his uvas ita suspendere, ne defrutum contingant, deinde operculum impositum oblinire. Idem etiam

Pruna in defruto diu asservari

Docet. Circa mensem pruna onychina, & sylvestria adhuc sola, nec maturissima legenda sunt, nec tamen nimium cruda, dein tertio die umbra siccanda, tum æquis partibus acetum, & sapa, vel defrutum misceatur, & infundatur. Verum commodius servantur, si duæ partes sapæ, cum aceti una parte misceantur. Vel pruna purpurea in sicili picata fidelia componuntur, & defruto, aut pasto, ita ut omne pomum sit immersum, vas completur, impositoque operculo gypsatur. Possumus &

Cucumeres in vini fece servare,

Ex Quintiliorum placitis. Cucumeres in vini albi facem dulcem & non perversam immittes, & vas explebis, sic manebunt recentes. Scribit Didymus

Olivas in vinaceis integras manere

Vinacea recentia prius quam exprimantur una cum olivis, vicissim interpositis, in vas condas, & oblines. Hac ratione Columella

Corna condienda in fece

Præcipit, quibus pro olivis utamur. Ovidius octavo metamorphoseos

Conditæque in liquida corna autumnalia fece.

Vvas in vini face virides manere

Monstrat Columella. Legantur modice maturæ, deinde in cratibus 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 obturantur, ne humorem transmittant, tum vinaceorum pes bene prælo expressus proruitur, & modice separatis scipionibus, resolutaque intrita folliculorum in dolio subternitur, & deorsum versus spectantes ollæ componuntur, ita distantes, ut interculcari possint vinacea, quæ cum diligenter conspissata primum tabulatum fecerunt,

aliæ

aliæ ollæ eodem modo componuntur, expleturque secundum tabulatum, deinde similiter dolium completur tabulati ollarum, spissæque vinaceis inculcantur, mox usque ad summum labrum vinacea condensantur, & statim operculo superposito cinere dolium linitur. Sed oportebit, quum ad usum promuntur ollæ, tora singula tabulata detrahi, nam conspillata vinacea, si semel mota sunt, celeriter acescunt, & uvas corrumpunt.

Cucumeres in aceto recentes conservare

Et in vigore, si in vas parum aceti habens, suspenderis, ita ut acetum non contingant, & vas obleveris, ut non transpiret, hoc modo recentes hyeme habebis, ex Quintiliis. Possunt & aceto omnia servari: sed quia saporem corrumpit, omitemus. Sed ex his nos possumus

Omnia ad ævum stillatio vino conservare:

Nam & vinum putrescere aliqua de causa potest, sed pluries distillatum, vel extracta essentia, ab omni tæbe immune est: unde omnia, quæ huic liquori mersa sunt, vase optime clauso, per omne ævum penitus putredini obnoxia non esse. Vidimus Romæ piscem in vitis aqua mersum, & recentem asservatum viginti quinque annis ac si vivus esset, & Florentiæ quadraginta. Vas erat vitreum, sigillo Hermetis clausum, & sic omne puto, quæ huic liquori mersa essent, per omne ævum incolumia perpurare. Quam multa nos asservaverimus, longum esset recensere.

CAPUT XI.

Quod in falsis aquis fructus optime conserventur.

POST VINUM falsæ aquæ in usum condendi erant, maiores in eis mersæ imputrescibiles permanebant. Videbant enim omne in sole conditum tibi immune persistere, unde & fructus falsis aquis immersi, contra putrefactionem se tueri posse fatebantur. Homerus salem divinum appellabat, quod contra putredinem valeret, & corpora ad æternitatem conservabat, Platon Dei amicum, ut nulla sacrificia sine falsa mala fierent. Plutarchus, fulmen veteres divinum quoque vocare dixit, quod eo corpora divi-

nitus afflata imputrida permanerent. Etenim astringit sal, siccat, alligat: putrescentia corpora ita vendicat, ut ea durent per sæcula, quod Ægyptiorum comprobant instituta, quibus corpora sale condire mos erat, ut Herodotus scribit. Ad exempla igitur devenientes, Beritius narrat

Punica in salsis servari aquis.

Nam ferventem aquam marinam calefacit, aut muriam fervete facit, & in ipsa punica immittit, ac postea in Sole perfrigerata, ac siccata suspendit: ubi vero uti volunt, biduo ante ipsa in aqua macerant. Columella ex Pœni sententia. Præcipit quidem Mago aquam marinam vehementer calefieri, & in eo mala granata, lino spartove alligata paulum dimitti, dum decolorentur, & exempta per triduum in Sole sicari, postea suspendi, & quum res exegerit, una nocte, & postera die, usque in eam horam, qua fuerit utendum, aqua frigida dulci macerari. Plinius ex eo. Punica aqua marina fervente indurari, mox triduo Sole siccata, ita ne nocturno rore contingantur, suspendi, quum libeat uti, aqua dulci perloi. Eadem ad eo Palladius, qui &

Pruna in salsis aquis conservari

Ait, in aqua marina, vel in muria fervente recenter lecta pruna demergunt, & deinde sublata, aut in furno tepido faciunt, aut in Sole sicari. Columella in defruto, sapa & acero mergit, sed admonet aliquid salis adicere, ne vermiculus aliudve animal innasci possit. Palladius

Pyra in aquis salsis durare

Dixit, nam quum ceperit undare, calefacta despumant, & ei post jam frigida pyra servanda demergunt. tunc exempta post tempus exiguum condunt urceo, & ejus lito ore conservant. Vel nocte, & die in frigida salsa manere patiuntur, post in aqua pura biduo macerant, dein in sapa, vel passio, vel dulci vino mersa custodiunt. Alii in urceo sicili novo in vino, vel musto demergunt, parum salis habenti, & operculato vase reponunt. Eodem modo

Mespila prius in aqua salsa macerata servari

Cum pediculis lecta semimatura, & salsa aqua per dies quin-

quinque macerata, postea sapa infusa, ut enatent. Suadet Didymus

Vras in falsis aquis diutius immorari.

Si in marinam aquam ferventem, aut si hæc non sit, in muri um ammixto vino, racemos immergendo, & in paleis hordeaceis deponendo. Quidam cinerem siculneum, aut vitium aqua fervefaciunt, botrosque in ea rigatos, indeque refrigeratos in prædictis paleis deponunt. Per totum annum durat uva, si dum adhuc paululum asperior est, collectam aqua calida, alumen ammixtum habente, rigaveris, statimque inde extraxeris: Antiquitus

Vino salem ad vetustatem adijcere

Mos erat, ut ex Columella habetur. Decoquit mustum ad tertiam, quod destrutum vocat, hoc transfertur in vasa ut post annum sit in usu, ejus destruti sextarius in duas urnas multi adjicitur, deinde interposito biduo, quum mustum cum destruto deferbuerit, purgatur & in binas urnas coadjicitur mensura semunciarum, bene pleatur salis triti. Ex Theophrasto & Plinio habetur

Palmas falsis locis natas servari posse.

Videlicet fructus, qui nascuntur in falsis, atque sabulosis, ut in Judæa, & Cyrenæa Africa; nam quia palma falsis alatur, suo sale conditur, & quia in falsioribus locis nata, falsior est, ideo ad servandum paratior. Sine cura

Cicer sua falsedine servatur.

Ciceris natura est gigni cum falsilagine, corruptis leguminibus omnibus animalia propria gignuntur, excepto cicere, id enim solum gignere animal nullum potest, propter amaritudinem, & acredinem succi. Ex Theophrasto. Eiusdem nature

Faba falso rigatu perennet.

Ex Didymo, nam marina aqua integræ & illasæ permanent. Docet & Plinius

Allia in falsis servari:

1 5

Nam

Nam si diutius allium, carpanve inveterari libeat, aqua falsa tepida capita intingenda sunt, ita diuturniora fient, melioraque esui. Sic &

Cucumeres in muria conduntur

Ex Quintiliorum placitis, & in ea compositi permanent. Qui idem de cucurbitis protulere. Dicimus

Mala, & myrti fructus in alga conservari,

Apulejus mala fucō, id est musco marino singula convolvit: sic ut undique cooperiantur, interjecto quoque eodem, ne sese ulla ex parte contingant: si desit succus, arceis condantur. Aristoteles non fructus myrtorum alga conservari ne decidunt, sed folia dixit, quia fructus non decidunt, nisi maturantur, sed algæ vapor prohibet, ne humor fructus immutetur: algæ enim, ut falsæ exiccandi vim habent. Docebimus tandem

Oleas in muria in annum recentes habere.

M. Cato oleas orchites, & posias virides in muria servat, vel lentisco confusas. Columella pausiam, & orchitem, & radiolum contundit, & in muriam injicit, & exemptas de muria exprimit, & in vas cum lentisci, & fœniculi seminibus distictis permiscet, dein recentis musti partes duas, & unam duræ muriæ adjicit, & servat, vel integras in amphoram injicit, inde duram muriam adjicit, ut ad summum amphoræ labrum perveniat, & cum res exigit, de amphora promitur. Nigras Cato ita condit. Orchites, ubi nigræ sunt, & siccæ, sale confricato dies duos, postea salem excutio, in Solem ponito biduum. Eadem ab eo M. Varro. At Columella. Cum olivæ nigruerint, & immaturæ fuerint, sereno cœlo manu distictas secernere convenit à vitiosis, deinde in singulos modios olivæ salis integri ternas heminas adjicere, & in vimineos qualos confundere, finito triginta dies confudascere, & amuream extillare, postea vero in alveum diffunde, spongia salem munda, & in amphoram injice, sapa, vel defruto reple. Colymbades ita facere docet Didymus. Olivas prope maturas, cum pediculis suis lectas, frigida aqua lotas per diem vimineis cratibus assiccato, leviter conterendo, ac in imo vasis, sale immisto, murîæ congiis quatuor, & aceti heminis

nis tribus chœnices viginti mittito. Expletum vas commoveto, ut jus super emineat. Alii in marinam aquam oleas immittunt, post dies septem eximunt, & in vase cum muria conjctas reponunt. Sic Columella, Palladius, & alii.

C A P U T XII.

Quod optime in oleo, & amurca res possint conservari.

OLEUM res maxime conservat, & præcipue amurca, ut non solum ab aëris injuriis eas defendat, sed animalium. Sed ne longioribus verbis immoremur, maximas amurcæ dotes Cato docet. Amurca subigit areas tendendis messibus, ne formicæ obfint, etiam

Ut frumentum perennet in horreis.

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

Ne vestes à tinea erodantur.

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

*Semina, dum jacent in arvo, ne erodantur
ab animalibus,*

Et ab eis tuta sint, lora etiam, ac cotia omnia, ac calceamina, axesque decocta inungi, atque æramenta contra æruginem, colorisque gratia elegantioris, & totam supellectilem ligneam, ac vasa fictilia. Idemque Cato

Virgas myrteas cum baccis servari in amurca

Docet, vel aliud genus quodvis inter se alligato, fasciculos facito, eos in amurcam demittito, superster amurca facito, sed ea, quæ dimissurus eris, sumiro paulo acerbiora: Vas quo condideris oblinito plane. Et

Rosas in amurca servare

Didymus ostendit, recentes, & in vigore, si ipsas in amurcam immiseris, ita ut liquor eis supernatet. Si voles

Ramos ficulneos cum fructibus servare in amurca,

Cum suis foliis alligato, & id amurcam demittito, ut diximus de myrto. Sed fici aridæ si voles ut immarcidæ sint,

in vas fictile condito, id amurca decocta inungito. Possunt

Olea in oleo servari:

Nam poscæ, quum decolorantur, cum periole leguntur, & in oleo servantur, ut post annum repræsentent viridem saporem, ac trito sale asperfas, pro novis apponunt.

CAPUT XIII.

Quomodo in scobe, foliis & paleis obruta poma ad diuturnitatem reponantur.

VARIAS quoque arbores excogitarunt veteres, quarum scobe demersa poma, sua siccitate custodirentur ad diuturnitatem, vel quia arbores imputrescibiles, ut cedrus, cepræssus. Præterea suis quoque frondibus, & paleis; conservatur enim res una quæque in cognatis potius, quam extraneis, ut diximus de moris in suo vino, & de olivis in oleo, & de uvis in vino. Quorum exempla erunt. Si velimus

Citria in cedri scobe servari,

Ut docet Palladius, quod à plerisque facilitatum refert. Eodemque modo

Cydonia in scobe multum asservari

Promittit Democritus, & optime custodiri, quippe à scobis ariditate defenduntur, aut in floccis, tomento ve mundo, cistis disposita conduntur. Columella

Mala abiegna scobe diutius conservari

Docuit, vel populnea interposita. Palladius. Plerique scobem populi, vel abietis inter mala diffundunt. Apulejus servanda poma canitris, 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. Jubet Mago in urceo novo fictili substernere scobem populneam, vel facto primo tabulato, rursus scobem substernere, & similiter mala disponere, dum urceus impleatur, qui cum fuerit repletus, operculum imponere. & crasso luto diligenter oblaire. Beritius etiam in scobe quercina servat, præinsuso aceto.

FINIS

Uvas in scobe servari

Docet Columella. Quidam eadem ratione arida populnea, vel abiegna scobe virides uvas custodiunt. Didymus, in picatis capsulis deponunt, ut scobe sicca piceæ, aut popoli nigrae, aut farina miliari. Idem ad fructuum perennitatem paleis usi sunt, quæ insita frigiditate nivium rigorem servant illiquefactum, vel genuina siccitate omnia illæsa conservant, vel fere omnium qualitaturn expertes, rem in sua qualitate conservant. Et primo

Citria in paleis servari

Tecta, docet Palladius, vel straminibus minutis. Et Idem

Cidonea in minutis paleis asservari

Dicit, separata demersa. Democritus. Nec secus in straminibus minutis, vel paleis obruta componuntur. Plinius

Mala substratis paleis servari,

Storeis, & stramentis retulit. Palladius in tabulatis suis strata palea disponi, & stramentis de superiore parte cooperiri. Palladius

Pyra obruta inter paleas servari

Possè dixit. Idem nec dispari modo

Mespila in paleis servari

Discreta, & obruta, si die serena legantur, ac media, separata accommodantur, ne ea vicissim tactus afficiat. Palladius

Punica & paleis asservari

Dixit, si tactu invicem separata paleis obruantur. Beritius

Uvas in paleis substratis servari

Scribit: botros singulos seorsim per pavementum extendere oportet, ut alter alterum non contingat, paleis substratis, si fieri potest lupinorum. Hæ enim duriores, & sicciores sunt, & mures arcere possunt. Si vero sint paleæ

paleæ lupinorum, secundo loco fuerint fabarum, & ervi, & reliquorum leguminum, ex frumentaceis autem hordeaceæ præstant. Quod si nihil harum sit, fœnum aridissimum in tenues partes concisum substernito. At

Nuces paleis obrutæ servari

Tradit Palladius. Et si amygdalæ difficulter corium dimittent, paleis obrutæ, continuo relaxabunt. Sotio promittit

Cepas in hordeaceis paleis servari imputridas

Ipsas, in aquam calidam injectas assiccato in Sole, & siccatas in paleis, ne se mutuo contingant. Palladius

Castaneas in paleis servari

Hordeacei minutissimis docet obrutas, vel palustri ulva figuratis densioribus sportulis clausas. Possunt & in suis foliis facillime à putredinis labe tueri; ut veteres tradidere, ut pote

Cydonia in foliis ficulneis asservari

Promittit Columella, alligata, & creta cum amurca illia. Democritus foliis integit, a luro linit. Palladius poma, quæ majora sunt, ficulneis foliis involuta custodit. Palladius

Citria in suis foliis servari

Promittit, si suis locis discreta ponantur. Palladius

Malis nucum folia substernit ad conservationem,

Docet & Apulejus mala incolumia servari foliis nucum subter expsioris, quo substrata, & odori, & colori perquam belle consulitur. Meliusque ceder, si frondibus nucum non caducis singula convolvantur, servari quoque & talia permanere, qualia inclusa fuerint. Sic &

Pyra juglandis frondibus asservari

Siccatis involuta spondet Democritus, atque post annum viridia inveniri. Plinius

Ficus verbasci servari foliis

Fœminæ dicit involutas, & omnino non putrescere. Palladius ex furno calidas, & impositas foliis suis fictili condit. Cato in muria cum suis foliis condit. Columella,
quum

quum aruerint in orcas picatas meridiano tempore calentem ficum condit, calcando, subiecto arido fœniculo, & iterum vasis repletis superposito. Possumus &

Cerasa in satureja foliis conservare & harundinis

Si in vas, substrata in fundo satureja conjiciatur, dein cerasa superponuntur, iterumque alternis satureja adjicitur. Servari itidem interjectis harundinum foliis, & in eundem modum alternatim dispositis in cado. Sic &

Zizipha fronde sua involuta servari

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

Myrtus cum suis fructibus servatur

Diutissime, vel in vase clauso, vel in amurca, ut diximus. Jubet Mago

Punica cum frondibus suis asservari,

Diligenter super ea sigularem cretam linunt, & suspendunt. Sic possunt

Nuces in frondibus suis servari

Aridis, ex Palladio. Nunc docebimus ex variis authorum experimentis, ut

Triticum cum herbis asservetur.

Tarentinus absinthii, aut abrotoni arida virgulta imponit, ampliusque folia sempervivi herbarum aridarum. Præstat etiam habere folia mali punicarum aridarum, & cribrata arena præparata, & quum frumentum deponitur, ad singulos frumenti medimnos, chœnicem foliorum inspergere. Utilissimum quoque conyzam semifrige factam in pavimentum frumento susternere, & post diffusos decem medimnos rursus conyzam integere, & rursus frumentum super inspergere, donec totum deponatur. Quod enim hoc modo depositum, non solum in multos annos à putredine immune perseverat, verum etiam idem pondus servabit in panificio. Possumus

Ordeum incolume servare lauri foliis

Siccis, sed fertilis, similiter servat hordeum sempervivum

vum herba siccata cum calamintha, & una cum gypso hordeo ammixta & farina incolumēs perseverant ad tempus tedis pinguibus contusis, & in ipsa injectis. Quidam cuminum & salem ex æquo terentes, & massas aridas inde facientes, eas in farinam imponunt. Ex Florentino.

CAPUT XIV.

Quomodo diversis in rebus admixti fructus ad diuturnitatem custodiuntur.

SED ne longius sermones protrahamus, exempla majorum adducemus, quibus possimus variis in rebus fructus immergendo ad diuturnitatem servare: Et primo

Citria in hordeo non putrescere

Promittit Sotion, si in ejus acervis fuerint obruta. Sed mirum proditur caldo pane citriis superposito, celerius putredinem concipere. Palladius vero

Cydonia in milio obruta durare

Commonet. Putat enim ut millium incorruptum per multos annos perdurare, sic in eo demersa, absconditaque cydonia ad multum tempus posse incolumia conservare. Democritus in hordeo obruit, cogitans ab ejus ariditate & frigiditate conservari, hoc tamen admonendum duximus, cydonia non recondenda, ubi reliqui fugaces fructus, vel alii quique teneri resident, siquidem hos suo acerrimo sapore labefactantia vitiant, sed tamen uvas in vicino situ jacentes marcote conficiunt. In eodem

Milio mala servari

Putat Plinius, obruta, ut diximus de aliis. Apulejus à putrilaginis labe vindicari obruta hordei acervis. Id observandum est, ut unum quodque genus separatim propriis arculis reponatur: nam quum una clausa sunt diversa genera, inter se discordant, & celerius vitiantur. Propter quod etiam conseminalium vinearum non tam est firmum vinum, quam per se sincerum amineum, vel spianum, aut etiam secinum condideris. Palladius

Pyræ

Pyra inter frumenta obruta asservari

Diu promittit, ut eorum siccitate conserventur. Idem

Tuberes in milio servari

Commonefacit obrutas, ac diu imputridas permanere. Vesuviani, & nos in arena fluminum obruta usque ad aliorum proventum viridia, & vegeta asservamus. Beritius

Punica in tritici cumulo imputrida immorari

Spondet. si in ferventem aquam intincta, in tritici cumulo in umbra dum rugas contraxerint, recondantur. M. Varro in dolio harenæ. M. Cato in doliis harenæ servari jubet Didymus

Vvas in horreis suspensas servari

Præcipit ad multum tempus, præsertim si frumentum moveatur, etenim pulvis ab ipso exurgens, ovis insidens multum confert ad diuturnitatem. Tarentinus ut

Frumentum diu servetur

Cinerem farmentorum quercus frumento inspergit, alii boum sterces aridum. Præstat autem calcem arenariam amurea subigere: hæc enim & bestiolas omnes corrumpit, & frumentum solidius, ac densius facit. Omnibus præstat terram argillosam perfrigeratam interponere. CREDERE autem licet xxx, vel xl. annis incorruptum manere, si quam diximus frumento interpones in horreis, sine ventilatione, aut alio artificio, ac quum eo uti volueris, aceto cribro demendo, eadem semper uti poteris. Florentini artificio

Legumina diu perdurare

Posse ajunt, si lens aceto laferis succum ammissum habente conspersa, putredinis expers permanet.

CAPUT XV.

Quomodo & aliæ res imputridæ permaneant:

RECENSEBIMUS & hoc capite, quæ ad alias res conservandas valent, ut à putrefactione se possint tueri: etsi vilia sint, tamen vera. Et ad alia investiganda præbent aditum. Possunt &

Omnia

Omnia in argento vivo servari.

Veluti fructus, & similes: nam sæpius fructus in vas accommodavimus compositos, ut injecto argento vivo ne possint sursum ferri, eoque imposito per multos dies obertos sic conservavimus illasos. Sic

Carnes aëreo clavo infixæ asservantur

Ex Plutar. si æreus clavus carnibus insigatur, eas à putredine illasas conservat, stiptica exiccandi facultate. Ex multis, quæ circumferuntur, novimus experimentum, quo

Cadavera diu possint conservari.

Aperto primum latere, exenteretur corpus, ac dissecta calvaria, cerebrum eximitur, subtractis pupillis, testibus & spinali medulla, dein suspendatur ex pedibus corpus, ternis, quaternis horis, secundum corporis crassiciem & pinguedinem, mox lavetur spongiis ex aceto distillato, aqua vitæ, ac desiccari permittito, post exiccationem calce viva, alumine, & sale aspergatur, & per biduum suspensum permittatur fumo herbarum, videlicet myrti, lauri, rorismarini, cupressi, loco siccato, & aperto. Tandem fiat mistura ex calcis vitæ non extinctæ libris quinque, aluminis combusti una, salis optimi binis, aloes, & myrrhæ sesquilibra, ligni aloes selibra, olei spicæ nardi unciiis tribus, cinerum florum rorismarini quinque, viridis æris combusti, & calchanti duobus, theriacæ optimæ quatuor, ferraturæ cupressi selibra, croci siccati uncia, seminum coloquintidis tribus & dimidia, antimonii in pulverem redacti una & dimidia, cineris fæcis vini quinque & dimidia, moschi sesquidrachma, ambaræ duabus, omnibus diligentissime contusis, & commistis aspergatur corpus, & manibus forti impressione confricetur per triduum, loco ventis aperto, siccissimoque, Id præmonendum duximus, in præpinguibus corporibus abstrahatur adeps abdominis, natium, coxendicum, musculorum tibiar, & menti, vel ubi aliqua visitur. Sic etiam

Res balsamo conservantur.

Sed quia verum non habemus, & si reperitur, carius valet,

let, multa artificialia ad hunc usum conficiuntur, quæ posterius suo loco dicemus.

CAPUT XVI.

Quibus modis varia panis genera confici possint.

DIXIMUS de fructibus, aliisque rebus conservandis, superest iis, quæ servavimus, quomodo uti possimus, doceamus. Inter cætera quæ quotidiano usui maxime necessaria, ut multiplicia panis, vini, aceti, & olei genera demonstrabimus, ut non solum paterfam. parva rei familiaris jactura suæ familiæ consulere possit, sed in caritatis annona in montibus, & solitudinibus ex omnibus fere rebus ejusmodi quæ diximus parvo sibi labore comparare possit: Sed à pane incipimus, videamusque ex quibus majores nostri in necessitatibus usi fuerint: omitto illa usui familiarissima genera ex zea, & ejus alica, olyra, ex typha, panico, sesamo, & è leguminibus, utpote nata. Sed primo

Panem ex tribulo conficere.

Dioscorides tribuli genus aquis familiare tradit, quod in fluminibus natum semen quoddam affert, castaneæ magnitudine, tricuspidatum, membranofum, alba medulla refertum, gustu castanearum, quod vulgus aquaticam castaneam vocat, utunturque accolæ in cibis, haud secus quam castanea. Qui peregre proficiscuntur, globulos ex iis precarios conficiunt. Thraces, qui ad Strimonem annem habitant, virenti hoc tribulo equos saginant, & ex eodem semine panem conficiunt, quo vescantur. Ad huc in locis, in quibus apud nos nascuntur, accolæ in annonæ inopia panem ex iis parare solent, ut à Ferrariensibus ex castaneis, & Brutii fructus sub cineribus assatos, pro bellariis edunt. Haud vario discrimine.

Panem ex loto conficere

Docet Theophrastus. Nascitur lotus in planis, ubi rura inundantur. Natura fructus similis fabæ, sed minor graciliorque, qui nascitur in capite, modo, quo faba, multus, ac densus promiscue exit. Sole occidente se comprimit, oriente aperitur, & super aquam assurgit, capitis magnitudo

tudo quarta papaveris, in Euphrate nascens, Ægyptii capita ipsa acervis putrefaciunt; quumque tegumenta putruerint, in flumine lavando, separant fructum, & siccantes, pincentesque panem faciunt, eoque cibo utuntur Plinius. Est & lotometra, quæ sit ex loto sata, ex cuius semine simili milio, sunt panes in Ægypto à pastoribus, maxime aqua, vel lacte subacto. Negatur illo pane salubris quicquam esse, aut levius, dum caler, refrigeratus difficiliter concoquitur, sitque ponderosus. Constat eos, qui illo vivant, nec dysenteria, nec tenasmo, neque aliis morbis ventris infestari. Itaque inter remedia eorum habetur. Erat etiam mos antiquitus

Panem ex palmis conficere,

Quod ex Plinio habetur. Palma 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, sive sycomori proventus, & convicinis locis parum tritici feracibus. Populi in annonæ penuria pro pane, frumentoque satisfaciunt, tam ejus pomi retilibilis ubertas, & copia est, panis ventri quidem amicus, sed minimam præbet alimoniam, quod & nostratibus idem conficere poterimus. Extat apud Agriculturæ scriptores,

Quomodo panem sine fermento faciant.

Ex Didymo. Quidam nitrum adjiciunt; etenim nitrum panes friabiliore facit, velut etiam carnem. Alii uvas pridæ quam panem faciant, in aquam conjiciunt, & sequenti die, ubi panem facere volunt, innatantes tollunt, ac exprimunt, effluenteque humiditate pro fermento utuntur, & panes faciunt jucundiores. Si fermentum per totum annum habere velis, quum in doliis mustum ebullierit, spumofum illud, quod effervuit, acceptum cum farina milii commisceto, diligenterque tritum in ossas cogito, quas ad solem siccitas in humido loco repones, inde sufficienti accepta quantitate, pro fermento uteris.

CA-

CAPUT XVII.

Varia panis genera ex radicibus confecta, & fructibus.

Nunc ad alia panis genera accedemus, nostris temporibus adinventis, quæ non parvam 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 expetitur. Dioscorides enim decoctam vorari dixit, ut pote minus acrem. Galenus rapî modo mandî, & in quibusdam regionibus actior quodammodo nascitur. Dum recte parare voles, prioris decoctionis aqua effusa, repente in alteram calidam injicere convenit. Cyrenis contra, quam in nostra regione atum se habet: nam illic minimum medicamentosi, minimumque acrimoniam habet, adeo ut vel rapis sit utilius. In annonæ carentia etiam veteres hujus radice utiliter in cibis usi sunt. Cæsar de bello civili. Est etiam genus radices inventum ab iis, qui fuerant cum Valerio; quod appellatur chara, quod ammissum lacte, militem inopia levabat, & similitudinem panis efficiebat. Ejus erat magna copia, ex hoc effectos panes cum in colloquiis Pompejani famem nostris objectarent, vulgo in eos jaciebant, ut spem eorum minuerent. Et paulo post. Exercitus optima valetudine utebatur. Et apud Dioscoridem in spuris simplicium nominibus, aton chara dicebatur antiquitus. Apud nos adeo acris ingenii est, ut vix lingua tolerari possit. Sed rationem aperiemus quomodo ex eo optimus panis confici possit, & si dicere liceret, tritico pulchrior. Emundantur radices magnæ, secanturque in tenues amellas, nam quanto tenuiores fuerint, eo citius dulcescunt & in cortinis ferventi aqua ebulliunt, usquequo aquam videbis acrem, & radicem aliquatenus dulcescentem. Detrasta priori aqua, infundatur altera, denuoque ebulliat, usque donec aqua dulcis evadat, & radix commanducata, nil prorsus acridinis resipiat. Tunc ex aqua tollatur, ministreturque in extensis linteis, pendulisque dum exicceetur, trusculibus molis moliatur,

moliatur, & candidissima farina proveniet, quæ & per se sola, vel ei tertia farinæ triticæ parte addita, candidissimum, & sapidissimum panem conficiet. Fit & aliis modis citius: cum cum assequeris, profecto effectû laxaberis. Maxima quoque voluptate

Panis ex asphodelo manditur,

Est apud nos adeo bulborum feracissima, ut neque alia numerosior Lxxx. simul coacervatis sæpe bulbis. Præterea montes, & littora ejusdem etiam feracissima, ut vere ad humanum cibum natus videatur. Plinius, Asphodelus manditur ex semine tosto, & bulbo. Sed hoc in cinere tosto, & oleo addito, præterea tuso cum ficis præcipua voluptate, ut videtur Hesiodo. Bulbi naps modicis similes. Sic etiam Galeno. Sed apud nos adeo ingrati, & acris faporis, ut homini in cibum non cædat, sed vix sues rostro effossis vescantur, ne dum in annonæ carentia avidæ gulostati vescendo sit, priscae frugalitatis olus fuerat. Sed elixationibus ejus vis ignavior multo, & fervor mitior redditur, ut de arô diximus; is explendæ famis satis erit, ut antiquitus fieri testis est Plinius. Panem ex his cum farina subactis saluberrimum præbuimus, præsertim defectis corporibus, & phthysicis. Etiam

Erapis, naps, & siseribus fit panis.

Ex iis enim incoctis, elixatisque, omnibus etiam recrementis repurgatis potest fieri panis commendatissimus, ut jam fecimus: sed cum farina commissa ad tertium, vel ad dimidium, ut paulo inferius dicemus. Et ne longiores simus, de omnibus naps, 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 auger, quum omnium fructuum maximus sit, ut minima farinæ quantitate multos homines in fame explere possimus, eoque non solum in penuriis uti, sed in deliciis haberi poterit: nam & saccharo conditæ, laticatæque ad gulæ blandimenta, & ad febriles æstus sedandos ubique venum aspor-

asportantur. Modus conficiendi talis est. Sumantur cucurbitæ tumentes, rotundæ, & maturatione concoctæ, & in plures taleolas dissectæ, duriorē, atque aridiorē cute, & medulla cultro mundetur, ferventi ahenō immersas æqua ebullire curabis: nam diutina coctione herbaceum virorum, & odoris virus, & saporis fastidium exiit, adipisciturque concinniorē odorem, gratum saporem, & peculiarem quandam vim alendi, nec minus ut panis duratione perennat. In unguinis formam jam redactam pet stamineum incerniculum manibus comprimendo pertranscat, ut si quæ supersint minus incoctæ partes, vel liгноsæ aristulæ, arctis staminis foraminulis præpediantur: huic moli tertiam addes farinæ partem, & in panem commisceas, qui quotidiano esu placebit: & copia, & ad saturitatem ingestum non obesse, sed moderate sumptum prodesse novimus. Recens optimus est, vetus minus speciosus, & delicatus. Modum aperuimus in agnatis utendum, nunc solers agere condiscito.

CAPUT XVIII.

Varii panem conficiendi modi ex frumentaceis, & leguminibus.

ANTIQUITUS ex variis frumentaceis, & leguminibus panes conficiebantur, quos recensere supervacaneum 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 é cruris venis admisso. Æthiopes non aliam frugem, quam milii, hordei que novere. Panico Galliæ quædam, præcipue Aquitania utitur. Sed & Circumpadana Italia addita faba, sine qua nihil conficiunt. Ponticæ gentes nullum panico præferunt cibum, Panici farina hodie apud nos usu neglecta, est enim præsicci & levis alimenti. Ex milio panes & placenta fiunt, sed graves, concoctuque difficiles, & mandendo glutinosæ, nisi mox, quum incoctæ sunt, edantur, vel calentes, aliter compactæ & ponderosæ molis. Ex Indico maiz fit panis
gravis

gravis, & minime gratus, præficcus, & terreus, milio proximus, huic affinis panis ex *sergo* dictus, etiam alimentosi succi expers. Erat & apud Antiquos ornides dictus à semine quodam Æthiopico, tam simili sesamo, ut difficile possit internosci. Fit etiam

Panis ex lupinis

Optimus, etiam Antiquis notus: nam Didymus docet quomodo dulcescat fluviali, aut marina aqua triduo maceratus, & ubi dulcescere coeperit, siccatur, & deponitur, & ejus farina ammissa hordeacea, aut frumentacea, panificio apta existebat. Nos autem hoc modo. Primo lupini molis teruntur, & vertuntur in farinam: ex qua libra quinquaginta in cadum ligneum conjiciuntur, quibus superinijcitur clara aqua, ut quatuor digitis superfit, rudicula lignea saepe agitando, quiescat post, donec clarescat aqua, & farina subsideat, colato aquam diligenter, ne aliquid de farina pereat, ac denuo aqua addatur, agiturque ut prius, & sic tertio facies, usque donec farina, & aqua dulcescant, quod uno die perficietur, si aqua pluries permutetur. Ubi id factum erit, farina in linteum pannum extensum disgregetur rudicula, ut aquam per lini foramina excolet, & farina facilius in linteae superficie siccet. Interea duæ oryza excoquantur librae, & incoctæ in hac misceantur. massam in duas partes dividemus, quarum una cum fermento, & cum centum libris farinae triticeæ misceatur, ex qua panis conficiatur, altera cum fermento in sequentem diem remittatur, quæ cum triticea farina remissa, 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 sit, eo majori industria præparari debet. Hoc modo ex orobis aphacis fieri potest, & aqua sapor mitigatur, & farinae admittance. Fiunt quoque ex pisis, ciceribus, dolichis, lentibus, & fabis, & præcipue glandibus. At non inutilis

Panis

Panis confectio ex herbis.

Si quis herbam lappam minute inciderit, & mola in tenuissimum pulverem redegerit, & cum tantundem vel tertium triticeæ farinae addiderit, panem conficiet, qui in fame vorari poterit, & aliquibus locis audivimus a pauperibus edi, nec insalubriter, & obsessos per mensem ejusmodi pane pavisse.

C A P U T XIX.

Quomodo pondus pani addatur.

N U N C quomodo panis augeatur, docebimus, res sane mira, utilis, & valde proficua. non solum ad sublevandum inopie caritatem, sed patri familiæ conducit: parva 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 detractione, tantum in molitura, & reliquo artificio aspersa aqua addet. Cæterum ipsa panis assatura decimam & dimidiam ponderis partem aufert. Videamus quomodo majores nostri terra quadam, sive

Creta pondus, & candorem pani conciliare

Potuisse. Alicam docet Plinius albescere quadam creta hoc modo. Alica sit ex zea, quam semen appellavit. Tunditur granum ejus in pila lignea: nam lapidis duritia conteritur, nobilius, ut notum est, pilo victorum poenali opera. Primori inest pyxis ferrea: excullis inde tunicis, iterum iisdem armamentis nudata conciditur medulla. Ita sunt alicæ tria genera, minimum, ac secundarium, grandissimum vero apharema. Non dum habent candorem suum, quo præcellunt; jam tamen Alexandria præferuntur, postea (mirum dictu) admiscetur creta, quæ transit in corpus, coloremque, ac teneritatem affert. Invenitur hæc inter Puteolos, & Neapolim, in colle Leucogæo appellato. Extatque divi Augusti decretum, quo annua vicena millia Neapolitanis

K

pro

pro eo numerari iussit é sisco suo, coloniam deducens Capuam; adjecitque causam asserendi, quoniam negassent Campani alicam confici sine eo metallo posse.

Oryza pondus pani addit,

Nec saporem, aut panis bonitatem corrumpit, imo saporem, & bonitatem auget, cogitque in octuplam proportionem, continua enim versatione volentem retinet, unde coagulari videbis, coagulata fermentum addito. Sed frigescat oportet, ne vis coagulationis intercidatur. Accedat ad fugitivum servum ligandum, conglutinandumque triticea substantia, dum satis fuisse videbis, & ad exoptatum pondus excretum videbis. Eodem exemplo;

Pani milio pondus augere

Possumus satis facile, nam siccum, friabile, & discontinuum est, enervatumque. Sed ligneo pistillo contusum, & incerniculo cribratum, dum cortex abeat, ut Romæ, & Florentiæ vidimus, jejuna hac ariditate plurimum volentem coercesmus, tritico tunc associatum, reflectitur aer, & in alicui substantiam converteretur, ut nil saporis, coloris, vel bonitatis demptum, additumque judicabis. Nec injucundum erit videre

Lacte pondus pani addere.

Non contemnendæ utilitatis, & commendationis experimentum: nam & pondus, & albedinem, & friabilitatem addit, succedentis aquæ loco additam, dum calet, nil sapidius, aut tenerius gustavimus, ob singularem dotem subito est addere, additis etiam quæ noveramus huic arti necessaria. Sed admirabile est profecto eodem

Tritico pondus tritico augere,

Sine quavis additione aliqua, nam & si vellemus quamplurimis, & pene infinitis opus exequi poteramus quantulæcunque 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, neprolificus calor imminuatur, sed conservetur,

fervetur, augeaturque, ut hinc omne dependeat. Sed eximium Naturæ opus & mirabilitate plenum, quomodo fieri poterit

Triticum ex se ipso excrescat,

Manifestare, nescio quomodo id renuit animus, ne vilissimæ plebi, & ignaris homunculis prostant, ne tamen ingeniosum defraudemus, illis negamus, huic aperiemus. Antiquis incognitum, argumento, quod nil ejusmodi panificii in eorum scriptis meminerint. Res omnis est, ut farina triticea cum sui ardoris anima pertractetur, cælestium ignium proles, natura tantæ tenuitatis est, ut suo fervore subvecta, molem adeo turgidam reddat, ut summa vasis æquet ora, postero die in mactram injicies, de-nuoque farinam addes, quæ itidem suo fervore elevata, eodemque reduce, massæ occurrans, quasi refluius in refracta elementa coit, & exinde in farinaceos grumos. Id ter, quater efficies, & sic in infinitum rem poteris propagare, idque fiet in hypocausto, ut roridus spiritus foveatur. Duximus quoque præmonendum ne massam faucies, ne genitabiles halitus expiret & in auras abeant, nam voto frustraberis. Nec desit mox roridus vapor, qui ad æthera subvectus, & stillatitius factus, molem irroret, sic portentoso proventu lætaberis: sed solerti manuum operatione opus est. quæso ne destruas indiligentia quæ solerti periclitantium ingenio adinventa sunt.

C A P U T XX.

Quomodo famem & sitim diu sufferre possimus.

ERANT apud antiquos quædam compositiones, quæ famem & sitim propulsabant: quæ erant apprime necessariæ, tum penuriæ tempore, tum bellicis expeditionibus. Plinius ait: Quædam exiguo gustu famem, & sitim sedant, conservantque vires, ut butyrum, hippace, glycyrrhizon. Et alibi. Scythia primam eam, quæ scythice vocatur, circa Bœotiam nascens, prædulcis. Aliam utilissimam ad ea, quæ spasmodica 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 dulcem eam appellant: nascitur apud Mæotim. Inter alia sitim quoque extinguit, si teneatur in ore: qua de causa etiam ea, tum equestri vocata Scythas undecim, & duodecim dies sitim tolerare affirmant. Unde 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 abigendam sitim, famemque. Hippocrates namque ait, Scythæ Nomades comedunt hippacem, id autem est caseus equinus. Et alibi. Scythæ lac equinum in cava vasa lignea infusum concutiunt, illud autem dum turbatur, spumescit, pingue, quod butyrum vocant, in superficie consistit, grave deorsum sedit, secretum siccant, siccum hippacem vocant. Ratio est, quia equinum lac magnopere alit, & bubulo proportionem respondet, ex Dioscoride. Utuntur & alia compositione Occidentales Indi

Ad famem, & sitim tolerandam,

Ex tabaco herba vocata, quippe ex ejus succo, & coclearum cinere pilulas componunt. & in umbra exiccant, & in itineribus trium, vel quatuor dierum spatium unam inter inferius labrum, & dentes locant, continuoque sugunt, & suctum glutunt: sic toto illo dierum spatium nec famem, nec sitim, aut lassitudinem sentiunt. Sed aliam edocebimus compositionem, cujus meminit Heron, vocabaturque

Compositio epimenidea ad famem, sitimque tolerandam.

Erat enim medicamentum quoddam valde nutriens, sitimque prohibens, quo vescabantur tum ii, qui civitates obsidebant, tum obsessi, epimenideam compositionem dictam ab epimenidea scilla, in ejus compositionem ingrediente. Fiebatque hoc modo. Decocta scilla, & aqua abluta, & exiccata, ac demum in parvissimas partes dissecta, & post hæc in ipsa sesamo admisso quintæ partis, papaveris

paveris autem quintadecima, atque hisce omnibus in ipso melle, tanquam optimo massamque agente, mitigabis: totum dividendum est. veluti in maximas olivas & harum unam quidem circa horam secundam, alteram vero circa horam decimam absumere, & nullum in fame malum patientur. Alia est ejusdem compositio, suscipiens sesami Attici semisextarium, & mellis dimidiam partem, olei corilem, & amygdalarum dulcium emundatarum chœnicem, exiccando sesamum, & amygdalas molere, & vibrare oportet, deinde scillas circumcirca decorticando, & radices ac folia abscindendo, & in parvas partes dissecando, ponentes in mortario, contundere opus est, donec maxime levigentur, mox contusarum scillarum æqualem melli partem æquabiliter una cum oleo subigere, atque in ollam infundendo, & super carbones imponenda, rudicula lignea hinc inde agitata sunt, donec omnia misceantur, quum massa solida facta est, ipsam in parvas buccellas dividere operæ pretium erit, atque unam mane, alteram vespere quispiam assumens, nutrimentum sufficiens habebit. Hoc autem pharmacum exercitui conducibile est: nam dulce existens, saturitatem affert, & sitim aufert. Hæc ex quodam manuscripto scholio excerptimus in librum Heronis in Vaticana bibliotheca. Eandem vidimus compositionem apud Philonem, quinto rei bellicæ libro, ubi ejusmodi similia alia describit.

CAPUT XXI.

Ex quibus fructibus vina confici possint.

NU NC fructus recensebimus, ex quibus vina confici, sed primum ea à majoribus factitata, sed duplici differentia: nam alia ad remedia, quorum Medicorum libri referti sunt, alia ad usum varia & prope infinita sunt genera, pro locorum, & gentium differentiis: nam quod uni datum, alteri negatum est. Primo

Vinum ex palmis.

Plinius in Oriente ex his fieri vinum dixit, palmarum que quinquaginta recenset genera, vinorumque ex his disse-

differentias. Ex his cariora maxime celebrantur, succo uberrimæ, ex quibus præcipua vina Orienti, iniqua capiti, unde poma nomen. Laudatissimæ in Judæa. Hiericunte maxime; quenquam ex Archelaide in pretio & Phelide, & Libiada gentis ejusdem convallibus. Dos his præcipua succo pingui lactentibus quodam vini gustu in melle prædulcibus. Vinum inebriat, ut fructus largiore cibo. Dioscorides ita docet. Palmulas maturas, quas chydeas vocant, in urceolum imo pertusum & obstructum picata arundine demittito, lino foramen sit obturatum, & quadragenis sextariis 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.

Serion hoc modo tradit. Quidam a viridibus ficibus vinum faciunt, explentes ipsis dimidiam vasis partem; ac reliquam aqua pura superfusa complentes, assidueque ex gustu experimentum sumunt, quum enim vinosus apparuerit sapor, excolato utuntur. Fit ex caricis, a Dioscoride edoctum, & catorchites, sive lycites vocatur. Caricæ chelidoniz, aut phœniceæ, macerantur in urceo cujus fundum perforatum sit, arundine picata, & lino foramen obturetur, quadragenis sextariis, aquæ congios tres infundi convenit. 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, similique modo intercedente spatio, quarto, aut quinto excipitur. Quidam amphoris ejus sex salis sextarios decem adjiciunt, hac ratione ne facile corrumpatur. Alii fœniculum, & thymum imo subjiciunt, & caricæ superponunt, & ita vicissim, donec vas impleverint. Concinatur etiam

Vinum ex pyris,

Quod a Græca pyrorum denominatione apytes dicitur, & a latina pyratum. Palladius hoc modo docet. Contusa & fac-

& facco rarissimo condita, ponderibus vel praeo comprimentur, in hyeme durat, sed prima aestate acescit. Dioscorides jubet, ut pyra non magnopere matureſcant. Eodem modo fit

Vinum ex punice.

Sorion facit vinum ex granis mali punici, puris expressis: ablatis his, quæ in medio granorum existunt. Palladius. Grana matura purgata diligenter in palmea fiscella mittis, & in coclea exprimis, & lente coques usque ad medietatem, quum refrixerit, picatis, & gypsatis vasculis claudes. Aliqui succum non excoquunt, sed singulis sextariis libras mellis singulas miscent, & in prædictis vasculis ponunt, & custodiunt. Fit

Vinum ex loto arbore.

Est genus loti sine interiore nucleo, qui in altero genere oleus videtur. Vinum quoque exprimitur illo, simile mulso, quod ultra denos dies negat durare. Idem Nepos ex Plinio. Athenæus ex Polybio. Fit ex loto vinum in aqua macerato, & reſto, saporis grati & jucundi, qualis est optimi mulsi. Merum id & sine aqua bibitur, sed ultra decimum diem non perdurat: qua nobrem paulatim ad usum tam brevi temporis spatio conficiunt. Fit quoque acetum ex eo. Eſi non multum, vel satis commodum, fit tamen

Vinum ex myrto, & cornis.

Ex Sotione, qui ex myrti, & corni recenti fructu molito, & expressio vinum facit. Nunc vero narrabimus, quomodo 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, eoque sæpe potu pro vino utuntur. Conſimilia potus genera ex tritico fieri solent. In Hibernia, quæ Occidentem spectat, & Britannia. A quo Plinius. ex frugibus fiunt & potus: Zythum in Aegypto, cælia & cæria in Hispania, cervisia, & plura genera in Gallia, aliſque provinciis. Aristoteles libro de temulen-

tia, vino ex hordeo confecto, quod *πύρον* vocant, in ter-
gum temulenti cadunt, reliquis enim potionum generi-
bus, quæ inebriant, temulenti in omnem partem labuntur,
dextram, sinistram, proni, sup. ni, ac pino poti supini tan-
tum, & in posteriora reclinantur. Vinum ex hordeo confe-
ctum brytum vocant. Sophocles in Triptolemo, &
Aeschylus in Lycurgo. Sed Hellenicus in prædiis brytum
ex radicibus parari, sed à Thracibus ex frugibus. Hecateus
Egyptios hordeum potus conficiendi gratia molere, &
Pæonas brytum ex hordeo bibere, ac parabiæ ex milio,
& oryza paratam, ex Athenæo. Fit quoque vinum ex ory-
za. Alianus enim, elephantæ, qui ad bellum certat, non
modo ex vitibus confecti, sed etiam ex oryza facticii vini
usus indulgetur. Nunc apud Septentrionales ex iisdem
frugibus paratur potio biera dicta, sed admittit lupuli foli-
culis, quum sine eis parari nequeat, ex hordeo, & tritico
macerato in eorum decocto. Ex hordeo, & tritico aqua
maceratis, vidimus vini saporem fieri, immo ex eis opti-
mam aquam vitæ paravimus. Sed antiquorum hæ potio-
nes ad medicamenta potius, quam ad vini usum sunt. Nos
autem portiones aliquas edocebimus, quæ adeo vini sapo-
rem imitantur, ut vere vinum existimentur. Et Primo

Vinum ex melle.

Affunduntur in novem aquæ doliis duodeviginti libræ
mellis in æreis cortinis, sive ahenis, stanno oblitis, & diu-
tissime ferveant, rudiculis ligneis agitando, & scopulis
tumentes, sive undantes spumas eluendo, decapulentur,
indanturque vinario vase. Assumantur mox tartari vini
rubri binæ libræ, & aqua confervescant, donec dissolvantur,
cui doli octava pars aceti addatur, ut sapor fastidio-
se & ingrata mellis dulcedinis pereat, permisceanturque:
demum bina optimi vini dolia superfundantur, actutum
resideat: post aliquos dies transmittantur per cilicium
colam, vel stamen, quo sordes & quisquilæ eluantur, ex
his latex emanabit ad parsimoniam, & rei familiaris com-
pendium, quo in adversa, & secunda valetudine uti po-
teris, operculator, & utitor. Alium ostendemus modum
conficiendi

Vinum ex uvis passis.

Æneo labro infunduntur septem aquæ dolia, quibus binæ uvarum passarum libræ superaddantur, ferveantque dum in aquam contabescant, & aqua velut mulsæ redatur; & si lebes tantæ non fuerit capacitatis, iteratis vicibus opus proseguere. Inde sublato ab igne vase ubi refrixit, sensim excolando: excolatum vase vinario recondatur. addaturque rubri acerrimi aceti mensura, ut passerum uvarum dulcorem retundat: tandem novem tartari in tenuissimum pollinem redacti libras simul addito, affusæque quarta optimi vini parte, vas opplent, operculanturque, & post hebdomadam utendum. Trademus & aliud

Vinum ex cotoneis

Musti dolium in æneas cortinas stanno subtilitas indiro, additoque circiter quinquaginta sylvestria cotonea, scilicet incisuris crispata, & caperata, exemptis seminibus, frustatim rapi modo dissecta, leni igne coquantur, ubi aliquantum efferbuerint, sublato igne frigescent, mala in pila ligneo pistillo tundantur, prælo exprimantur, succum è malis pressum cum musto reponito, & in testaceum vas vitro oblitum, reponatur in annum. In vini penuria, quum eo uti occasio dabitur, indiro in dolium quaternas aquæ partes, binas musti, ac unius quartæ prædictæ misturæ, operculato vase dimitte ut bulliat, & ubi claritatem contraxerit, usui præbeto. Unde ex his omnibus amphoram aceti, mellis libram, tantundem tartari contriti, in olla nitro oblita ebullire paulisper finito, & commisceto, & pro singulis aquæ doliis amphoram vini adjicito, & operculato, post viginti dies utitor. Vel mellis libra, tartari rubri vini tantundem, uvæ passæ selibra, & aceti amphoræ binæ ebulliant in olla, adde & ipsius vinum, & erit potabile. Additur & Septentrionalis portio

Vinum meda vocatum,

Pannonica, Polonica, & Anglica portio, suavior, salubrior.

briorque non paucis vinis. Constat boni mellis libris viginti. aquæ centum viginti, bulliant. despumando usque resideant ad libras octuaginta, quibus frige factis, & in vinarium vas indicis, addantur fermenti panis uncæ sex, vel quot satis erit excitandæ bullitioni, & defæcationi, & una de licinio suspendantur, merganturque sed ne fundum tangerent, cinnamomi, granorum paradisi, piperis, gingeris, garyophyllorum drachmas binas: florum sambuci quantum quis manu capiat, sinuntur in cella vinaria per hyemem, æstate in Sole maneant quadraginta dies, usque dum ascendant vineum saporem, & exuant ingrati tudinem mellei saporis. Sed si tertiam vini partem addes, grarius reddes.

CAPUT XXII.

Acetum quibus modis, & ex quibus fieri possit.

DIXIMUS de vino, consequens est de aceto dicamus. Primo quomodo à nostris majoribus factum sit, mox à recentiori ætate: vel ut acerrimum reddatur, nec solum patrifam. conducit, sed & multis artibus per necessarium. Sunt etiam quædam regiones, in quibus vini, ideoque aceti penuria est: Unde in illius varia confectio ne non parum plurimorum insudarunt ingenia. Ut incipiamus, dicamus

De aceto ficulneo faciendo

Ex Columella. Ficus viridis quam maturissima legenda est, utique etiam si jam pluvie 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 primæ notæ acerrimi aceti usum præbet, nec unquam situm, aut mucorem contrahit, si non humido loco positum est. Sunt qui multitudini studentes, aquam sicis permisceant, & subinde maturissimas ficus recentes adjiciant, & pariantur in eo jure tabescere, donec satis aeris aceti sapor fiat. postea in junceis fiscellis, vel sparteis fassis percolant, liquaturnque acetum intervesciant, dum

dum spumam, & omnem spurciciam eximant; tum torridi salis aliquid adjiciant, quæ res prohibet vermiculos, aliave innasei animalia. Cassianus hoc modo facit. Ficus veteres, & hordeum torrefactum, & citriorum interna in dolium mittes, movebisque diligentius, ac frequentius, & ubi putrefacta, & liquefacta fuerint, excolatis uteris. Apulejus. Ex sicibus, in arboribus commadefactis, in aquam coniectis, computrescentibus, acetum efficiunt. Dioscorides. Maceratarum sicum liquor non secus acorem contrahit, & aceti præbet usum. Fit quoque

Acetum ex palmis.

Vino palmeo jam dicto aliqui addita aqua iterum capiunt. Et tertio, quarto, quinto, sextoque faciunt, quod tandem acore vitiatur: ex eodem. Docet facere

Acetum ex melle

Plinius. Vasa mellaria, aut favos lavari aqua præcipiunt. hæc decocta fieri saluberrimum acetum. Palladius modum docet conficiendi

Acetum ex pyris,

Pyra sylvestria, vel asperi generis matura in cumulo reservantur per triduum, deinde mittuntur in vasculo, ubi fontana, aut pluvialis 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 dolium mittito, & hordeum tostum ingerito, ac per diem computrescere finito, deinde excolatis utitor. Possumus ex Cassiano facere

Acetum citra vinum,

Si gypsum, & aquam marinam coques, indeque aquæ fluviali miscbis, & excolatis uteris. At si vis

Vinum in acetum vertere, & è contra.

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

Idem efficere

Poterimus alio modo, & cito. Projice in vinum sal. piper, & fermentum acidum, simul remitta, & cito in acetum convertetur. Si id citius præstare vis, laterem, aut ignitum chalybem pluries immerge. Præparato quoque ad id immatura mespila, corna, mora, & pruna. Sed ex Sorione habetur

Aceti acris continuatio ex masto.

Uvæ vinacea ad Solem siccato, & in mutum coniecito, adjectis paucis uvis acerbis, & facies acetum acre, quo post septimum diem uteris. Aut pirethrum immite, & acre evadet. Porro si quartam, aut quintam partem aceti ad ignem fervere feceris, & ad reliquum addideris, exposuerisque per dies octo ad Solem, acerrimum, & jucundum vinum habebis. Graminis radices vetustæ, & uvæ passæ, & pyri sylvestris folia contusa, & rubi radix, & lactis serum, glandes ustæ, prunæ ignitæ, & cicerum decoctum, & testæ ignitæ, singula ex his in acetum coniecta, ipsum acre faciunt. Docet Apulejus

Acetum ut duplicetur.

Aceti conspicuam mensuram accipito, veluti metretam, & ad ipsam aquæ marinæ ad dimidiam coctæ metretam uvam 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, ipsumque ad dies octo relinquunt. Nos autem ita facere solemus

Acetum ex racemis expressis.

Post vindemiam racemos jam expressos in ligneum vas injicimus, & quantitatem aliquam superaddimus, & in acetum post hebdomadam vertitur. Præterea capreolos vitibus decisos, & confusos aquæ addimus, & in acetum vertitur. Hoc etiam modo

Perversum vinum in acetum vertitur,

Expressos torculo racemos in binas ligneas tinas inter se rarios componito, & quaternis diebus infervescant permittito,

mittito, deinde perverſum vinum, quantum eos cooperire facis ſit, ſuperfundito, ſinito per naturalem diem, mox in aliam tinam excolabis, poſt totidem horas in aliam repones, & ſic donec in acerrimum acetum verſum ſit, & album. Et ſi eiſdem racemis aliud facere conquiſieris, ſupra eoſdem racemos aliquantulum acerrimi aceti infundito, & ſinito dum acerrime aceſcant, mox eo exempto perverſum vinum ſuper infundito, & eandem operam impendes: poſtremo prelo racemos exprimes, & amiſſam primo vini quantitatem recuperabis.

CAPUT XXIII.

Quomodo vini defectus accommodentur, reſtituanturque.

MAJORES noſtri, ne vina perverterentur, plura adinvenerunt remedia, nec minus recens ætas inſuſcitavit: nam facile vinum pervertitur, & multas adſciſcit qualitates. Paxamus inquit: Vinum aut acreſcit aut in vappam tranſmutatur circa ſolſtitia, & Plejadum 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 pervertendorum, ubi vinum in dolio condideris, poſt aliquod tempus in aliud vas permutato, inſpecta diligenter face, argumentum vini capiemus, per olfactum ſumpto experimento, ſi putreſcat, an culices gignantur, quæ ſigna ſunt vinum corruptum iri. Alii de medio dolio vinum accipiunt, ſerveſciant, & refrigeratum guſtant, & ex ſapore de vino conjiciunt. Alii ex operculorum odore. Vinofus ſapor optimum ſignum, aquoſus peſſimum, auſterum ſecuritatis, laxum perverſuri. Signa aſſumenda ſunt in his temporibus, quæ diximus formidanda. Sed ad remedia accedamus, docebimusque

Vinum debile ut emendetur.

Debile vinum erit, quum vim illam caloris expirare cœperit, expirata anima, aceſcit illico vinum, acetum cadaver eſt vini. Tunc illico occurrere poterimus aquam vitæ addendo, illo enim animam novam inducere poſſeſt

potest. Mensura erit quarta libræ pars pro dolio. Aliud erit remedium

Ne vinum effervescat.

In æstivis solstitiis nimis caloribus vinum effervescit, pervertiturque, tunc argentum vivum in vitream phialam immittes, & rite operculatam in modio doli suspendes, ut in medio pendeat, cujus frigiditas vinum, ne æstuet, facit. Mensura duæ libræ pro magnis doliis: in cœli enim fervoribus extrinsecus calor internum allicit, sic eo exhalato pervertitur. Nos

Ne vinum exhalet

Hoc utemur remedio. Repleto dolio oleum supra addimus, & operculamus, facit enim oleum ne spiritus evaporet, quod in omnibus liquoribus ne pervertantur, nunc usitatum video. Solent aliquando vina turbida fieri, sed

Vina ut clarescant

Ita faciendum ex Frontone. Albumina tria ovorum in fideliam latam conjecta, agitato, ut spumescant, adjiceitoque salem album, ut quam albißima evadant, ac repleto vino vase, in illud diffundito: nam sal, & albumen ovi turbidos liquores omnes splendidos reddunt, sed quot dolia vas continebit, ex tot ovis albumina remisceto, cum tot salis unciiis, sed ligno mistura intus agitanda est, & quatrIduo clarescit. Fit etiam

Ne vina putrescant.

Diximus salem prohibere, ne putrescant omnia. Igitur pro singulis doliis aluminis unciam tere, & cum vino injice in vas vinarium, nam ne putrescant, prohibebis. Idem erit si salis communis unciam superaddimus, vel mediam unius, mediam alterius. Prohibet putredinem etiam sulphur; unde si octo unciiis aluminis vel salis, quatuor sulphuris addideris, non ingratam operam facies. Ad id prohibendum mos erat antiquis salem, vel marinam aquam vino addere, quod ad vetustatem servabatur. Columella ita docet. Silentibus ventis de alto quam quietissimo mari sumenda est aqua, & in tertiam partem decoquenda, adjectis, si videbitur, aliquibus

quibus aromatis. Multa sunt & vulgaria, quæ omittimus.

CAPUT XXIV.

Quomodo ex diversis rebus oleum paretur.

PRÆSTANTISSIMA res est varios olei parandi modos tradere, ut si unquam oleæ desit ubertas, non desit tamen occasio ex infinitis fructibus, seminibusque promere. Quorum ex antiquis aliquos, sed præstantiores & quos nos adinvenimus. Incipiendo igitur dicimus

Oleum ex ricinis fieri, cicinum dictum,

A Dioscoride hoc modo temperatur. Maturi ricini, quæ volens quantitate, torrido Sole flaccescant, & cratibus infracti 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 fervere, & ubi insitum prorsus humorem reddiderunt, sublato ab igne vase, innatans oleum concha excipitur, & reconditur. Sed in Ægypto, ubi largior increbuit usus, longe secus fieri solent: nam repurgatos ricinos molæ mandant, & accurate molitos per sportulam torculo exprimunt. Plinius coqui in aqua, & innatans oleum tolli. At in Ægypto ubi abundat, sine igne, & aqua sale aspersum, cibus foedum, lucernis utile. Sed nos septembri mense collegimus, tunc enim tempestivitas ad decerpendum, quum spinoso operculo, & tunica semen integente, quibus ambitur, abscedis; 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, & una die ac nocte supra se acervata esse patieris: deinde sportam granis eisdem plenam cuicumque vaseculo superponis, & calida adiecta calcabis, & exprimes. Tunc ex eo humore, qui defluerit, supernatans oleum lentiscinum capulatur. Memento autem, ne rigore possit astringi, aquam calidam

calidam sæpe suffundere. Hoc enim modo apud nos, & toto etiam Surrentino tractu facere vidimus, Eodem modo fit

Oleum ex terebintho,

Ut docet Damageron. Terebinthi fructus in mola quemadmodum oliva molitur, & exprimitur, sic oleum remittit. Nuclei in porcorum cibum veniunt, & ad ignis alimentum sufficiunt. Simile est

Oleum ex lauro.

Laurinas baccas in aquam decoquito, pinguedinem quandam cortices reddunt, evocabitur ea diverberatis manu, tum cremorem in cornua colligiro. Palladius fere ut Dioscorides. Ianuario mense lauri baccas quamplurimas, & maturitate turgentes in aqua calida bullire facias, & ubi diu ferbuerint, olei, quod ex se dimiserint, super-natantis undam, pennis leviter cogentibus, in vasa transfundes. Indi

Ex sesama oleum

Facere dicuntur, fit ut 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 perpaucum, ut probavimus. Plinius Indos

Oleum ex castaneis

Facere dixit, quod mihi difficillimum videtur, quum perparum experienti colligere liceat. Idem

Oleum ex glandibus roborum

Elicere Cisalpinam Galliam dixit, quo ad lucernarum lumina uteretur; sed nobis vel minimum evenit. Usa est quoque antiquitas facere

Oleum carynum

Quod ex nucibus juglandibus exprimebat iners, & sapore grave: enimvero si quid in nucleo putridi fuerit, totus modus perit: nunc Cisalpina Gallia utitur ad esum, & ad lumina. Ad lumina, secernendo viriosas ab integris, sed illas secundis mensis venit, his ergo ad esum, illis ad ef-fusio-

fusionem, Lumen clarum efficit, nec est inter omnia, quæ copiosius oleum effundat: nam fere tota in oleum vertitur, ut libra una mundatarum nucum, uncias 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. Semo dius ex amaris nucibus repurgatis, siccatisque in pila ligneo pistillo leniter tunditur in ossas, aquæ, quæ ferbuerit, sextarius adjicitur, & ubi dimidia hora humorem hauserit, vehementius, 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 modii. Vulgo apud nos eodem extrahitur modo. Hæc sunt antiquorum olea. Nunc nostra prosequemur. Sequitur

Oleum arellane

Quæ copiosum odoratum, & optimum oleum effundit, quo etiam ad cibarium usum uti poterimus, & libra mundatarum octo uncias olei fundit, quod superior ætas ignoravit. Extrahitur

Oleum pistaceorum

Ad escam, & ad remedia. Ex

Fruclibus nucis pineæ oleum

Elicitur. Seligunt enim, & ex vitatis, putridisque ad lumina, ex integris ad usum, & ad remedia, plurimumque extrahitur. Ravennæ vidimus. Sed

Ex fago oleum

Omnium optimum & copiosissimum exprimitur, & ad cibarium usum & ad lumina. Lumen clarum efficit, sapor dulcium amygdalarum: totaque glans fere in oleum abit, ut nucis juglandis; quo vetustior glans, eo copiosius oleum promit, & ex expressis fraces saginandis bubus & suisbus egregie valent. Parvo compendio colliguntur, mundantur, tunduntur, & comprimuntur. Expressimus quoque

Oleum

Oleum ex pseudosicomoro

Quam vocant, quippe semine copiosissima, & hyeme ejus rami onerati seminibus solis conspiciuntur. Februario mense collegimus, & frivimus. Os in septem, vel sex partes rumpitur, nucleis pyro assimilantur, tunduntur, præloque calefactis, prælo subiecti oleum remittunt. Claræ lucem in lucernis efficiunt, quartamque partem seminis olei effundunt. Extrahitur

Ex sanguinea arbore oleum

Ad lumina. Septembris medietate acini maturi ex corymbis decerpuntur, finito paucis diebus siccescant, tundantur, ac aqua aheni vase per horam ferveant, præloque subiciantur, oleum viridis coloris habebis, septimam fere partem seminum: hoc utuntur monticolæ. Exprimitur

Ex uræ acinis oleum,

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

Ex raphani semine oleum

Excuitur, quo utuntur obsonandis cibis una decocto. Sed Cisalpina Gallia ex raphani, raparum semine extrahit. Rapæ Novembri mense solo evelluntur ac sabulo obruantur cum suis frondibus. Martio mense plantantur, ut Majo semen proferant: nam nisi evellantur, hyemis frigore gelantur. Sed aliud est rapi genus, quod Julio feritur, farculatur, vere profilit, Majo reddit semen. Ex quarta modii parte, duodeviginti olei libras eliciuntur, bonum luminibus, & cibis plebis. Si ejusmodi semine integrum jugerum seminabis, quinque seminum onera colliges, & ex unoquoque ducentas olei libras percipies. Aratur, & farculatur 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 sylvestris erucæ, quod

quod inter legumina ferunt. Idem de urtica, sinapis, lini, & oryzae semine dicendum.

C A P U T XXV.

Quomodo plura sili genera oeconomus sibi possit comparare.

N U N C plura sili genera dicemus, quia non parum Oeconomo conducere videntur, quum materfamilias continuis necessitatibus eo utatur. Majores lino & cannabe usi sunt. Hoc enim modo faciebant

Filum ex lino.

Etsi exemplo opus non habeat, quum sit usitatissimas, dicemus ad sequentium & aliorum inventionem. Plinius. Lini maturitas duobus argumentis intelligitur, intumescere semine, aut colore flavescere; tunc evulsum, & in fasciculos manuales colligatum, siccatur in Sole, pendens conversis superne radicibus uno die: mox quinque aliis, in contrarium inter se versis fascium cucumini, ut semen in medium cadat. Deinde post mensem triticam virga ipsa merguntur in aquam, Solibus tepesactam, pondere aliquo depressa, macerata, iterumque inversa, ut prius, Sole siccantur. Mox arefacta in faxo runduntur stupario malleo. Quod proximum cortici fuit, stupa appellatur, deterioris lini, lucernarum fere luminibus aptior; & ipsa tamen peccitur ferreis hamis, donec omnis membrana decorticetur. Ars depeccendi, digerendique justum est è quinquagenis fascium libris quinas denas carminari. Iterum deinde in filo politur, illisum crebro in silice ex aqua, textumque rursus tunditur clavis, semper injuria melius. Fit quoque

Filum è cannabe.

Utilissima funibus cannabis. Ipsa cannabis vellitur post vindemiam, ac lucubrationibus decorticata purgatur. Tria ejus genera, improbatum cortici proximum, aut medullæ, laudatissimum est è medio, quæ mesa vocatur. Aliud

Filum ex sparto

Conficitur. Vellitur ab idibus. Majis in Junias, hoc maturitatis

tatis tempus. Vulum fascibus in acervo animatum biduo, tertio resolutum, spargitur in Sole, siccaturque & rursus in fascibus redit sub tecta. Postea maceratur aqua marina optime, sed & dulci, si marina desit. Siccatum Sole iterum rigatur, si repente urgeat desiderium, per usum calida in folio, ac resiccatum flans, compendium operæ facietur. Hoc autem tunditur, ut fiat utile, præcipue in aquis, marique in victum. In sicco præferunt è cannabifones; at spartum alitur etiam demersum, veluti natalium sitim pensans. Superior pars Ægypti in Arabiam vergens è gossipio facit linum, Asia è genista facit lina ad retia præcipue in piscando durantia, frutice madefacto decem diebus, & sic unaquæque regio suum habet è variis herbis fruticibusque filum. Nos scimus

Ex urtica filum

Fieri apud Septentrionales tenuissimum, candidissimumque. Fit quoque

Filum ex aloë americana

Durum, candidum, perfectissimumque, nos ut ex eis habuimus, ita describimus. Quia spinis armantur oræ, ne fiat nobis impedimento, decutimus, ac frondes in longas raniolas scindemus per longitudinem, ut commodius intercedens caro possit aboleri; duo inde ligna figuntur teræ, sed in medio decussata, crucis formam habeant, hæc læva manu arcte stringuntur, ut firmitus hæreant, dextra raniolas ex uno capite comprehensas super decussationem trahat, ut caro linis, & ligna carnibus spoliata remaneant, & toties peccuntur, donec candida pura, nervosa, in lyx, vel citharæ fides conspiciantur, mox lavantur, siccantur, reponunturque. Tertiodecimo à satù anno folia fiunt longissima viginti pedum: stipes è medio surgit quadraginta pedum longitudine, mox cacumen floribus comatur, secatetque frustibus. Romæ vidi, nec aliud speciosius me unquam vidisse meminerim. Trademus tandem &

Linum asbestinum.

Inquit Plinius. Inventum est etiam linum, quod ignibus non

non absumeretur. Vivum id vocant, arduentesque in focis conviviorum, ex eo vidimus mappas, sordibus exultis splendefcentes igni magis, quam possent aquis. Regum inde funebris tunica, corporis favillam ab reliquo separant cinere. Nascitur in desertis, adustisque Sole India, ubi non cadunt imbres, inter dira serpentes, assuescitque vivere ardendo, rarum inventu, difficile textu propter brevitate. Quum inventum est, æquat pretia excellentium margaritarum. Vocatur Græcis asbestinum ex argumento naturæ. Hæc Plinius, ex quibus verbis arguitur asbestinum lapidem ignorasse, quum dixerit inventu rarum, ac difficile textu propter brevitate; nam pestitur, & netur ab omni muliercula, modo non ignorato, ut Venetiis vidimus, Cypria mulier, & Valentina mihi videndi copiam fecit, in arcis hospitio, vel medici mali. Secretum optimum, perpulerum, perutile, licet à recentioribus ignotum, jam gratis dedimus, etsi magno pretio comparari possit.

CAPUT XXVI.

Ovorum exclusio absque gallinæ incubatione.

Nunc docebimus quomodo sine gallinæ incubitu ova excludi possint, aliarumque avium, æstivo, vel hyemali tempore, ut si qui fuerint ægri, qui pullos eo tempore desiderant, eo desiderio non frustrentur. Avium ova excluduntur calore, vel eorundum animalium, vel diversorum generum, ut humano, solari igne, &c. nam videmus anatum, anserum, & pavonum ova gallinas excubare, & gallinarum columbas, & currucam omnium. Videmusque feminas inter mammillas, sub alis, & sinu ova fovere, & excludere. Livia Augusta prima sua juvenia, Tiberio Cæsare ex Nerone grvida, quum patere virilem sexum admodum cuperet, hoc est usa puellari augurio, ovum in sinu fovendo, atque quum deponendum haberet, nutrici per sinum tradendo, ne intermitteretur tepor, ex Plinio. Sed Aristoteles ait. Coquuntur & avium ova, & quadrupedum oviperarum suo parentis incubitu: hæc enim omnia in terra pariunt, concoquunturque ova tepore terræ:

nam

nam si quæ quadrupedes oviparæ frequentantes forent, quæ ediderint ova custodiæ gratia potius id faciunt. Et alibi. Incubitu ova excludi, Naturæ ratio est; non tamen ita solum ova aperiuntur, sed etiam sponte in terra, ut in Ægypto obruta fimo pullitiam procreant. Diodorus Siculus de Ægyptiis. Quædam suo studio adinventæ sunt, ut qui aves, aut anseres nutriunt, præter earum, quæ apud alios homines habentur procreandi nomina, ut in numerum dictu mirabilem avium evadant: non enim ova incubant aves, sed ipsi ingenio, & naturali arte educant fortis. Et Syracusis potator quidam, ovis sub storeis in terra positis, tandiu potabat, donec ova æderent fœrum. In Ægypto, circa Alcaïrum, ova arte excluduntur. Clibanum parant cum multis foraminibus, quibus ova diversa gallinarum, anserum, & aliarum avium imponunt, tum fimo calido integunt clibanum, & si opus fuerit, ignem circumquaque faciunt, sic ova suo quæque tempore maturescunt. Paulus Iovius suarum historiarum libro. Apud Ægyptios magna copia est pullorum gallinaceorum: nam apud illos gallinæ sua ova non incubant, sed ea in clibanis, tepore sensim adhibito ita foventur, ut mirabili arte, compendioque pulli intra paucos dies progignantur similes, & educantur: quos illi non numero, sed mensura venales habent. Modiolum statuunt sine fundo, quem ut compleverint, tollunt. Et in insula Melitea Siciliæ clibanum parant, ubi gallinarum, anserum, diversarumque avium ova imponunt, tum ignem circumquaque faciunt, & ova suo tempore maturescunt. Sed videamus majores nostros quomodo id fecerint. Docet Democritus

Si gallina non incubet, quomodo pullos plures habeas,

Qua die incubanti gallinæ ova subjicis, eadem sterco gallinarum accipias, ipsum contere, cribræque, ac deinde in vas inijce ventricosum; pennas illi gallinarum circumpone. Post hæc autem figura recta imposito ova, sic ut pars mucronata superne tendat, ac deinde rursus ex eodem fimo, tandiu illis inspergito, donec undique inducta videantur. At ubi duos, aut tres dies primos sic

sic infecta esse ova permiseris, singulis postea diebus illa convertito, cavens ne contingantur mutuo, ut videlicet ex æquo incalescant. Post vigesimum autem diem, dum sub gallina excludi ova incipiunt, invenies ea, quæ in alveis sunt, circumfracta. Ob quam nimirum causam etiam inscribant diem, qua supponuntur: ne dierum numerus ignoretur. Vigesima igitur die putamen extrahens, pullos in cophinum conjicito, eos alens delicatissime. Ascisce eis gallinam, quæ moderabitur omnia. Sed hoc à me diligentissime expertum non successit, nec quomodo id succedere possit, conicere possum. Qui clibanum laudant, modum non ostendunt, quo id fieri possit. Sed quæ nos ipsi fecimus, & ab aliis factitatum vidimus, minutissime demonstrabimus, ut parvo labore, & sine gallinis quivis

Ova clibano calido excludere possit.

Fiat ligneum vas, valde simile dolio, rotundum, cujus diameter sit tantæ longitudinis, quantum capiat brachium intromittendum, ut ova componere, & convertere possit, altitudo quatuor pedum. Hoc tribus tabulatis intus, in quatuor partes dividemus. Sit primum sesquipedale, secundum paulo majus pede, tertium pedale, quartum omnium minimum. Habeat unaquæque cellula tabulatis divisa suum ostiolum, latitudine quantum brachium immitti possint, suæque opercula habeat, ut apte claudi, & referari possint. Primum, & secundum tabulatum ex tenuibus tabellulis, vel viminibus contexta sint, tertium sit æneum fornicatum, postremum ligneum, solidumque. Primum & secundum tabulatum in centro foramen habeat, latitudinis trium digitorum, per quod æneus canalus, 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, ut concipere calorem, & flammam suppositæ lucernæ excipere possit. In secundo tabulato canalus circa supremum locum perforatus sit, ut inde exhalante calore locus foveatur tepido illius calore, & ova ex superiori parte calefiant, ut gallinæ faciunt. Super hæc tria tabulata spargatur scobs lignea.

lignea, quæ mihi aptissima operi videtur. Scobs circa
 dolii latera erectior in medio minus, in imo, ubi cana-
 lis, depressior, ut ova supra eam incubantia, calorem
 undique à canali provenientem excipiant. In tertio tabu-
 lato ubi canalus terminatur, sit circa latera depressa, in
 medio circa canalem altior: supra scobem lintheus ex-
 tendatur pannus subtilis, si deturpatur ut denuo lavari
 possit, & exclusi pulli supra illum ambulare possint. Sin-
 gulis tabulatis centena ova accommodentur, plus, mi-
 nus, retusa ovi pars infra, acuta sursum vergat. Parietes
 dolii supra scobem extantes intra cellulas, & superna pars
 tabulati, ovillis pellibus contegantur, ut suo tepore ca-
 lorem retineant. Inferiori cellula sub infundibulo lucer-
 na accommodetur accensa, in initio binis ellychniis in
 sine tribus, ætatis tempore; sed hyemis initio tribus,
 postremo quatuor, vel quinque: feriat lumen in medio
 infundibuli, ut per canalem ascendens calor, æque cel-
 lularum concalescant. Locus, in quo hoc vas steterit, sit te-
 pidus, & solitarius. In inferiori parte, ubi accensa lu-
 cerna, non oportet ova accommodare, quia calorem
 non habet aptum ad ova excludenda. Sed ubi pulli ma-
 didi, quamprimum ovis excluduntur, hic claudantur, ut
 tepido flammæ calore madorem exiccent: bis, terve
 singulis diebus animadvertendo, si calor remissus, tepens,
 aut intensus sit. Quod ita cognoscemus, ovum è cellula
 extrahemus, & supra oculum apponendo optime expe-
 riemur, nam si offendit, intensus est, si insensibilis, re-
 missus. Intensus calor excoquit ova, remissus irrita red-
 dit. Ob id lucernæ lumen addendo, & minuendo ex-
 quatum reddes. Post quartum diem à quo ova fieri cepe-
 rint, extrahito è cella, & nulla facta commotione vehe-
 menti, sensim contra splendorem Solis, vel candelæ quis-
 piam speculabitur, si prolificum sit ovum, nec ne, nam
 si fibrarum aliquid, cruentumque discurrere videtur,
 prolificum est, si contra perspicuum erit, ceu infecun-
 dum ejiciendum: irriti loco substituaturs aliud. Fœcun-
 da oportet quotidie ad calorem luminis vertere, arque
 circumcirca moyere, ut gallina solet. Nec verendum no-
 bis ne corrumpantur ova, vel si ab aliquo sensim, & per-
 commo-

commodè pertractentur. Post decimum nonum, vel vigesimum diem æstatis tempore, aut vigesimum quintum, aut 28. hyemis, ova manu capies, ac Soli obversa inspicie, ubi pulli rostrum stererit, ibi crustam rumpito, & per ovi foramen manibus rostellum capiendò pulli caput foras extrahe, ac suo loco reponè, nam ex se ipso foras progredietur, & ovo egressum in inferiori cellula, ut diximus, pone, sed à pavimento lucerna aliquantulum absit, ne pulli lucis splendore allecti, lumen rostellis feriant, & comburantur. At si quæ diximus diligenter operatus fueris, ex tercentis ovis vix decem, aut viginti perdes. Quia vero 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, & blande manibus dorsum pertractando, præbe cibum, ut manibus edere assueat, & cicur fiat. Mox pectus deplumando, urticis perfrica, nam paucis interjectis horis, ne dicam diebus, adeo optime pullos recipiet, & cibum eis impartiet, ut nunquam gallina tale fecerit.

LIBER QUINTUS

Metallorum transmutationes explicat,
sive chymica experimenta.

PROŒMIUM.

AM ad ea videor accessisse experimenta (dum inceptum ordinem sequimur:) quæ vulgus vocat chymica, circa quæ non solum magna mortalium pars hæret, sed ejus inextinguibili siti universus æstuat mundus. Vnde ut aliqua de his narremus coacte aggredimur: nam non vana spe lucri, ac sub continua voluptatis escæ, & illecebris, tam rudes homines, & idiotæ accedunt, ut

L

non