

Universitätsbibliothek Wuppertal

C. PLINII|| SECVNDI|| HISTORIAE|| MVNDI|| LIBRI XXXVII,||

Plinius Secundus, Gaius

[Lugduni], 1582

Liber XIII

Nutzungsrichtlinien Das dem PDF-Dokument zugrunde liegende Digitalisat kann unter Beachtung des Lizenz-/Rechtehinweises genutzt werden. Informationen zum Lizenz-/Rechtehinweis finden Sie in der Titelaufnahme unter dem untenstehenden URN.

Bei Nutzung des Digitalisats bitten wir um eine vollständige Quellenangabe, inklusive Nennung der Universitätsbibliothek Wuppertal als Quelle sowie einer Angabe des URN.

[urn:nbn:de:hbz:468-1-1752](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:468-1-1752)

genus eiusdem, capillaceo folio simile fœniculo, in saxis nascitur: superius in vadis haud procul litore: verno vtrunq; & interit a: tumno. Circa Cretam insulam nato in pœtris purpuras quoque inficiunt, laudatissimo a parte Aquilonis, aut cum spongiis. Tertium est gramine simile, radice geniculata & caule, qualiter calami. Aliud genus fruticû bryon vocatur, folio lactuæ, rugosiore tantum, iam hoc interius nascens. In alto verò abies & quercus cubitali altitudine. Ramis earum adhærent conchæ. Quercu etiam tingi lanas tradunt. Glandem etiam quasdam ferre in alto: naufragis hæc deprehensa vrinantibusque. Et aliæ traduntur prægrandes circa Sicyonem. Vitis enim passim nascitur. Sed ficus sine foliis, rubro cortice. Fit & palma fruticum generis. Extra Herculis colūnas porri fronde nascitur frutex, & alius lauri & thymi, qui ambo eiecti in pumicem transfigurantur. At in Oriente mirum est, statim à Copto per solitudines nihil gigni, præter spinam, quæ sitiens vocatur, & hanc raram admodum. In mari verò Rubro sylvas viuere, laurum maximè & oliuam ferentem baccas: & cum pluat, fungos, qui sole tacti mutantur in pumicem. Fruticum ipsorum magnitudo ternorum est cubitorum, caniculis referta, vt vix prospicere è naui tutum sit, remos plerumque ipsos inuadentibus. Qui nauigauere in Indos Alexandri milites, frondem marinarum arborum tradidere in aqua viridem fuisse, exemptam sole protinus in salem arefcentem. Iuncos quoque lapideos perquam similes veris per litora, & in alto quasdam arbusculas colore bubuli cornus ramosas, & cacuminibus rubentes: cum tractarentur, vitri modo fragiles, in igne autem vt ferrû inardescentes, restinctis colore suo redeunte. Eodem tractu insularum sylvas operit æstus, quanquã 20 altiores platanis populisque altissimis. Folia iis lauri, flos violæ & odore & colore. Baccæ, vt oleis, & ipsæ odoris iucundi autumnò nascentes, foliis nūquam deciduis. Harum minores totas integit mare. Maximarum cacumina extant, ad quæ naues religantur: & cum recessit æstus, ad radices. Alias quoque arbores in alto ab eisdem accepimus eodè in mari visas, semper folia retinentes: fructu earum lupino simili. Iuba tradit, circa Troglodytarum insulas fruticem in alto vocari Isidos plocamon, corallio similem sine foliis: præcisum mutato colore in nigrum durefcere. Cum cadat, frangi. Itè alium, qui vocatur charitoblepharon, efficacem in amatoriis. Spathalia eo facere & monilia fœminas. Sentire eum se capi, durarique cornus modo, & hebetare aciem ferri. Quòd si fefellerint insidiæ, in lapidem transfigurari. 30

C. PLINII SECVNDI NATURALIS HISTORIÆ

LIBER XIII.

In quo frugifera arbores traduntur.

PROOEMIUM.



XTERNÆ arbores, indocilesque nasci alibi, quam vbi cœpere, & quæ in alienas non comitant terras, hætenus ferè sunt. Licetque iam de communibus loqui, quarum omnium peculiaris parens videri potest Italia. Noscentes tantum meminerint, naturas earum à nobis interim dici, non culturas: quanquã & colendi maxima in natura portio est. Illud satis mirari non queo, interisse quarundam memoriam, atque etiam nominum, quæ autores prodidere, notitiam. Quis enim non communicato orbe terrarum, maiestate Romani imperij profecisse vitam putet commercio rerum ac societate festæ pacis, omniæque etiam quæ occulta antè fuerant, in pro-

promiscuo vsu facta? At hercule non reperiuntur, qui norint multa ab antiquis prodita: tanto priscorum cura fertior, aut industria felicitior fuit, ante millia annorum inter principia literarum Hesiodo præcepta agricolæ pandere orsa, subsecutisque non paucis hanc curam eius, vnde nobis creuit labor. Quippe cum requirenda sint non solum postea inuenta, verum etiam ea, quæ inuenerant prisci, desidia rerum internecione memoriæ inducunt. Cuius somni causas quis alias, quam publicas mundi, inuenerit? Nimirum alij subiere ritus, circaque alia mentes hominum detinentur, & auaritiæ tantum artes coluntur. Antea inclusis gentium imperiis intra ipsas, ideoque & ingeniis, quadam sterilitate fortunæ, necesse erat animi bona exercere: regesque innumeri honore artium colebatur, & in ostentatione has præferebant opum, immortalitatem sibi per illas prorogari arbitantes. Quare abundabant & præmia, & operæ vitæ. Posteris laxitas mundi & rerum amplitudo damno fuit, postquam Senator censu legi cœptus, iudex fieri cœsu, magistratum ducemque nil magis exornare, quam cœsus: postquam cœpere orbitas in autoritate summa & potentia esse, captatio in quæstu fertilissimo, ac sola gaudia in possidendo: pessum iere vitæ pretia: omnesque à maximo bono liberales dictæ artes, in cōtrarium cecidere, ac seruitute sola profici cœptum. Hanc alius alio modo, & in aliis adorare, eodem tamē, habendi quò eat spes, omnium tendente voto. Passim verò etiam egregij aliena vitia, quæ bona sua, colere malle. Ergo hercule voluptas viuere cœpit, vita ipsa desit. Sed nos oblitterata quoque scrutabimur. Nec deterrebit quarundam rerum humilitas, sicut nec in animum malibus fecit. Quæquam videmus Virgilium præcellentissimum vatem, ea de causa hortorum dotes fugisse: è tantisque, quæ retulit, flores modò rerum decerpisse, beatum felicemque gratiæ xv. omnino generibus vuarum nominatis, tribus oleæ, totidē pyrorum, malo verò tantum Assyrio, cæteris omnibus neglectis. Vnde autem potius incipiemus, quam à vitibus? quarum principatus in tantum peculiaris Italiæ est, vt vel hoc vno omnia gentium vicisse, quanquam odorifera, possit videri bona: quanquam vbiçunque pubescens a T. florescentium odori nulla suauitas præfertur.

De vitium natura, & quibus modis ferant.

CAPVT I.

Vites iure apud priscos magnitudine quoque inter arbores numerabantur. Iouis simulacrum in vrbe Populonia ex vna conspicimus, tot æuis incorruptum: Itē Massiliæ pateram. Metaponti templum Iunonis vitigineis columnis stetit. Etiam nunc scalis tectum Ephesiæ Dianæ scanditur vite vna Cypria, vt ferunt, quoniam ibi ad præcipuam amplitudinem exeunt. Nec est ligno vlli æternior natura. Verum ista ex syluestribus facta crediderim, quando hæ vites tonsura annua coërcentur, & vis earum omnis euocatur in palmites, aut deprimitur in propagines, succiq; tantum gratia ex his pluribus modis ad cæli mores, solique ingenia. In Campano agro populis nubunt: maritasq; complexæ, atque per ramos earum procacibus brachiis geniculato cursu scandentes, cacumina æquant, in tantum sublimes, vt vindemiator ^{conditio} autoratus rogum ac tumulum ^{horum d. b. b. b. b.} excipiat. Nullo fine crescunt, diuidique aut potius auelli nequeunt. Villas & domos ambiri singularum palmitibus, ac sequacibus loris quoque, memoria dignum inter prima Valerianus quoque Cornelius existimauit. Vna vitis Romæ in Liuiæ porticibus subdiales inambulationes vmbrosas pergulis opacat, eadem duodenis musti amphoris fœcunda. Vltimos quidem vbiçunque exuperant. Miratumque altitudinem earum Ariciæ ferunt legatū regis Pyrrhi Cineam facetè luisse in austeriore gustum vini, meritò matrē eius pendere in tam alta cruce. Rumbotinus vocatur, & alio nomine populus, arbor Italiæ Padum transgressis, cuius tabulata in orbem patula replent, puroque ^b producto dracone in palmā eius, ^b T. producto inde in subrectos ramorum digitos flagella dispergunt. Eadem modici hominis altitudine adminiculatæ sudibus ^c horrent, vineamque faciunt: & aliæ improbo reptatu, papi- ^c harent, norumque superfluitate peritia domini amplo discursu atria media cōplentes. Tot differentias vel sola tantum Italia recipit. Stat prouinciarum aliquarum per se vitis sine vlllo pedamento, artus suos in se colligens, & breuitate crassitudinē pascens. Vtant hoc alibi venti, vt in Africa & in Narbonensis prouinciæ partibus. Excrefcere vltra suos pollices

prohibitæ, semperque passinatis fimiles, herbarum modo vagantur per arua, ac succum terræ passim vuis bibunt, quæ ob id magnitudinem infantium puerorum in interiore Africæ parte exuperant. Vua non aliubi ^a gratior callo, vt inde possit inuenisse nomē duracina. Nāque genera magnitudine, colore, saporibus, acinis, innumera, etiamnum multiplicatur vino. Hic purpureo lucent colore, illic fulgent roseo, nitentque viridi. Candicans enim nigerque vulgares. Tument verò mamarum modo bumasti. Prælogis dactyli porriguntur acinis. Est & illa naturæ lasciuiæ, vt prægrandibus adhæreant parui, mites, & suauitate certantes: leptoragas has vocant. Durat aliæ per hyemem, pensili cōcameratae nodo. Aliæ in sua tantum continentur anima ollis fictilibus, & insuper doliis inclusa, stipatae vinaceis circumfundantibus. Aliis gratiam, qui & vinis, fumus affert fabrilis, iisq; gloriā ¹⁰ præcipuam in fornacibus Africæ Tiberij Cælaris autoritas fecit. Ante eum Rhætici prior mensa erat, & vuis Veronensium agro. Quin & à patientia nomen acinis datur passis. Conduntur & musto vuæ, ipsæque vino suo inebriantur. Aliæ decoctæ in musto dulcescunt: aliæ verò sobolem nouam in matre ipsa expectant translucida vitro, additq; acinis eandem, quam in doliis amphorisve, duratricem illam firmitatem austeritas picis infusa pediculo. Iam inuenta vitis per se in vino picem resipiens, Viennensem agrum nobilitans, Aruerno, Sequanoque & Heluico generibus non pridem illustrata. Atque hæc Virgilij vatis ætate incognita, à cuius obitu x. c. aguntur anni. Quid, quod ^b insertæ castris ^c summam rerum imperiumque continent? Centurionum in manu vitis, & opimo præmio tardos ordines ad lentas perducit ^d aquilas, atq; etiam in delictis pœnam ipsam honorat. ²⁰ Necnon vineæ oppugnationum dedere rationem. Nam in medicaminibus adeo magnū obtinent locum, vt per sese vino ipso remedia sint.

De generibus vitium.

CAP. II.

Genera vitium numero comprehendi posse vnus existimauit Democritus, cuncta sibi Græciæ cognita professus. Cæteri innumera atque infinita esse prodiderunt: quod verius apparebit ex vinis. Nec omnia dicentur, sed maximè insignia: quippe quæ totidem penè sunt, quot agri. Quamo brem celeberrimas vitium, aut quibus est aliqua proprietate miraculum, ostendisse satis erit. Principatus datur ammineis propter firmitatem, semioque proficientem vini eius vbique vitam. Quinque earum genera: ex iis germana minor acino melior deflorescit, imbres tempestatesq; tolerat: nō item maior, sed in arbore, ³⁰ quàm in iugo, minùs obnoxia. Gemellarum, quibus hoc nomen vuæ semper gemine dedere, asperrimus sapor, sed vires præcipuæ. Ex iis minor Austro læditur, cæteris ventis alitur, vt in Vesuuio monte, Surrentinisque collibus. In reliquis Italiæ partibus non nisi arbori accommodata. Quintum genus lanatæ, ne Seres miremur, aut Indos, adeo lanugo eā vestit. Prima ex ammineis maturescit, ocyssimæque putrescit. Proxima dignitas Nomentanis rubete materia: quapropter quidam rubellas appellauere vineas. Eæ minùs fertiles vino, acinis & fæce nimia: contra pruinas fortissimæ, siccitate magis quàm imbre, æstu quàm algore vexantur. Quamobrem in frigidis humidisque principatum obtinent. Fertior, quæ minor acino, & folio scissa minùs. Apianis apes dedere cognomen, præcipuè earum auidæ. Ex his duo genera, lanugine & ipsa pubescunt. Distant, quod altera ⁴⁰ celerius maturescit, quanquam & altera properante. Situs frigidus non respuunt: & tamen nullæ celerius imbre putrescunt. Vina primò dulcia, austeritatem annis ^e accipiunt, & rubra fiunt. Nulla magis vite gaudet. Et hætenus potissima nobilitas datur peculiaribus atque vernaculis Italiæ. Cæteræ aduenere Chio, Thasove. Græcula non inferior ammineis bonitate, prætenere acino: & vuæ tam parua, vt nisi pinguis solo colere non profit. Eugeniæ Taurominitani colles cum generositatis cognomine, misere Albano tantum agro: quoniam translata statim mutatur. Nanque est aliquibus tantus locorum amor, vt omnem in his gloriam suam relinquunt, nec vsquam transeant totæ. Quod & in Rhetica Allobrogicaq; quæ supra picatam appellauimus, euenit, domi nobilibus, nec agnoscendis alibi. Fœcundæ tamen, bonitatis vice copiam præstant: Eugeniæ feruentibus locis Rhætica temperatis, Allobrogica frigidis, gelu maturescens, & colore nigra. Ex his, quas adhuc ⁵⁰ dixi-

^a T. crassiore^b T. inserta^c T. continent

Centurionum

& c.

^d T. aquilas

atque

^e Mer. acci-

piunt. Ethru-

ria nulla ma-

gis vite gau-

det.

diximus, sed etiam è nigris vina vetustate in album colorem transeunt. Reliquæ ignobiles. Aliquando tamen cæli aut soli opera nõ fallunt vetustatem, sicuti fecenia, & cum ea florens Biturica, acino rarior, nunquam floris obnoxij, quoniam antecedunt, ventisq; & imbribus resistunt, meliores tamè argentibus locis, quàm calidis: humidis, quàm sitientibus. Vix vlla magis tam denso vuarum partu, impatiens variantis cæli, sed contra tenorem vnu in alioris æstusve constans. Quæ minor est ex eo genere, melior. In eligendo folio morosa, pingui putrescit, gracili omnino non prouenit. Mediam temperiem delicatè quærit, ob hoc Sabinis collibus familiaris. Vua eius indecora visu, sapore iucunda: nisi matura protinus rapiatur, etiam non putrescens cadit. Contra grandines eam tuetur foliorum amplitudo atque durtia. Insignes iam colore inter purpureas nigrasque medio heluolæ, sæpius varianti, & ob id varianæ à quibusdam appellatæ. Præfertur in his nigrior: vtraq; alternis annis fertilis: sed melior vino, cum parcior. Et præciæ duo genera magnitudine acini discernuntur: quibus materies plurima, vuæque ollis vtilissima folium apio simile. Basilicam Dyrrhachini celebrant, Hispaniæ cocolobin vocant. Rarior vua, æstus Austrosq; tolerat, capiti inimica, copia larga. Hispaniæ duo genera eius faciunt: vnum oblongo acino, alterum rotundo: nouissimas vindemiant. Quo dulcior cocolobis, hoc melior. Sed & austeram transit in dulcem vetustate: & quæ dulcis fuit, in austeritatem: tuncque Albano vino æmulantur. Tradunt vesicæ vitis vtilissimum ex his potum. Albulis summis arboribus fertilior est, visula imis. Quamobrem circa easdem satæ diuersitate naturæ locupletant. Inerticula è nigris appellauere, iustius sobriam dicturi, inueterato præcipuè commendabilem vino, sed viribus innoxiam. Siquidem temulentiam sola non facit. Fertilitas commendat cæteras, principemque heluenacam. Duo eius genera: maior, quam quidam longam: minor quam arcam appellant, non tam fecundam, sed gratiorem hauitu. Discernitur folio circinato. Verum vtraque gracilis. Furcas subdere his necessarium: alioqui vbertatem suam non tolerant. Maritimo afflatu gaudent, roscido odore. Nulla vitium minus Italiam amat, rara, parua, putrescens in ea: vino quoq; quod genuit, æstatem non exuperans. Nec alia macro solo familiarior. Græcinus, qui alioqui Cornelium Celsum transcripsit, arbitratur non naturam eius repugnare Italiae, sed culturam, auidè palmites euocantium. Ob id fertilitatem suam absumi, si non præpinguis soli vbertas lascescentem sustineat. Carbunculari negatur, magna dote, si verum est, aliqua in vite cælo non esse ius. Æstum fert spionia, quam quidam spineam vocant, autumnisque & imbribus pinguescit. Quinimo nebulis vna alitur, ob id Rauennati agro peculiaris. Veniculam inter optimè deflorescentes, & ollis aptissimam, Campani malunt firculam vocare, alij staculam, Tarracina numisianam, nullas vires proprias habentem, sed totam perinde ac solum valeat. Surrentinis tamen efficacissima testis Vesuuius tenuis. Ibi enim murgentina è Sicilia potissima, quam Pompeianam aliqui vocant, Latio demum feracem: sicut horconia in Campania, tantum vilitatis cibariæ, sed vbertate præcipua. Tolerat & annos mœrica, contra omne sidus firmissima, nigro acino, vinis vetustate rubescentibus.

Item de vitium generibus secundum locorum & regionum proprietatem.

CAP. III.

ET hætenus publica sunt genera: cætera regionum locorumque, aut ex his inter se insitu mista. Siquidem Thuscis peculiaris est tudernis, atque etiam eius nominis florentia. Est opima Aretio talpana, & etesiaca, & confeminia. Talpana nigra candidum facit mustum. Etesiaca fallax, quæ quò plus tulit, eò laudabilius fundit: mirumque, fecunditate cessat. Confeminia nigra, vino minimè durate, vua maximè: post xv. dies, quàm vlla alia metitur, fertilis, sed cibaria. Huius folia, sicut labruscæ, prius quàm decidant, sanguineo colore mutantur. Euenit hoc etiam quibusdam aliis, pessimi generis argumento. Irriola Umbriæ, Meuanatique & Piceno agro peculiaris est, Amiternino pumula. Iisdem bânica fallax est: amat tamen eam. Municipij vuâ Pompeij nomine appellant: quâuis Clusinis copiosiore. Municipij & Tiburtes appellauere, quamuis oleaginam nuper inuenerint à similitudine oliuæ. Nouissima hæc vuarum ad hoc tempus reperta est. Vinaciolam

foli nouere Sabini & Laurenti. Nam Gauranas scio à Falerno agro translatas vocari Falernas, celerrimè vbique degenerantes. Necnon Tarentinum genus aliqui fecere, prædulci vua. Capnias & buconiatas, & tarrupia, in Thurinis collibus non ante demetuntur, quã gelauerit. Pharia gaudent Pisæ, Mutina Prufinia, nigro acino, intra quadriennium albescente vino. Mirum, vbique cum Sole circumagi vuam, quæ ob id streptos vocatur. Et in Italia Gallicam placere, trans Alpes verò Picenam. Dixit Virgilius Thafias & Mareotidas, & lageas: complurèsque externas, quæ non reperiuntur in Italia. Sed sunt etiamnum insignes vua, non vino, ambrosiaca, duracina, sine vllis vasis in vite seruabilis: tanta est contra frigora æstus tempestatefque firmitas. Nec orthampelos indiget arbore aut palis, ipsa se sustinens: non item dactylides digitali gracilitate. Columbinæ^a acinosissima: & ¹⁰ magis purpureæ cognomine bimamiæ, quando non racemos, sed vuas alias^b gerunt. Item tripedanea, cui nomen à mensura est. Item scirpula passo acino. Et Rhætica in maritimis Alpibus appellata, dissimilis laudatæ illi. Nanque hæc breuis, conferta acino, degener vino, sed cute omniū tenuissima, nucleo quem^c Chium vocât, vno ac minimo, acinū prægrandem vnum alterumve habens: Est & nigra amminea, cui Syriacæ nomen imponūt. Item Hispana ignobilium probatissima. In pergulis verò feruntur escariæ appellatæ, ederæ acinis, albæ nigræque. Et bumasti totidem coloribus. At nõdum dictæ Ægia, & Rhodia, & vncialis, velut à pondere acini. Item pucina omnium nigerrima: & coronario naturæ lusu stephanitis, acinos foliis intercurfantibus: & quæ forenses vocântur, celeres prouentu, vendibiles aspectu, portatu faciles. Contrà damnâtur etiam visu cinerea, & rabu- ²⁰ scula, & asinifca: minus tamen, caudas vulpium imitata, alopecis. Alexandrina appellatur vitis circa Phalacrâ breuis, ramis cubitalibus, acino nigro fabæ magnitudine, nucleo molli & minimo, obliquis racemis prædulcibus, folio paruo & rotundo, sine diuisuris. Septè his annis, in Narbonensis prouinciæ Alba eluia inuenta est, vitis vno die deflorescens: ob id tutissima. Narbonicam vocant, quam nunc tota prouincia conferit.

Insignia cultura vinearum.

CAP. IIII.

Catonum ille primus, triũpho & Censura super cetera insignis, magis tamen etiãnum claritate literarum, præceptis que omnium rerum expetendarum datis generi Romano, inter prima verò agrum colendi, illius æui confessione optimus ac sine æmulo agricola, pauca attigit vitium genera, quarundam ex iis iam etiam nominibus abolitis. Sepa- ³⁰ ratim toto tractatu sententia eius indicãda est, vt in omni genere noscamus quæ fuerint celeberrima, anno sexcentesimo vrbis, circa captas Carthaginem ac Corinthum, cum supremum is diem obiit, & quantum postea cccxx. annis vita profecerit. Ergo de vitibus vuisque ita prodidit: Qui locus vino optimus dicetur esse, & ostentus folibus, ammineum minusculum & geminum eugenium, heluinum minusculum conferito. Qui locus crassior aut nebulosior, ammineum maius, aut murgentinum, Apicium, Lucanum ferito. Cæteræ vites miscellæ maximè in quemuis agrum conueniunt. In lora rectè conduntur. Quas suspendas duracinas, ammineas maiores, vel ad fabrum ferrarium pro passis hæ rectè seruâtur. Nec sunt vetustiora de illa re Latinæ linguæ præcepta: tam propè ab origine rerum sumus. Ammineam proximè dictam, Varro scätianam vocat. In nostra ⁴⁰ ætate pauca consummatæ huius artis fuere: verum eò minùs omittenda, vt noscantur etiam præmia, quæ in omni re maximè spectantur. Summam ergo adeptus est gloriam Acilius Sthenelus è plebe libertina, lx. iugerum non ampliùs vineis excultis in Nomentano agro atque cccc. nummum venūdatis. Magna fama & Vetuleno Ægiolo perinde libertino fuit in Campaniæ rure Linternino, maiorque etiam fauore hominū, quoniam ipsum Africani colebat exilium.^d Sed maxima, eiusdè Stheneli opera, Rhemio Palæmoni, aliàs Grammatica arte celebri, in hisce xx. annis mercato rus ⁵⁰ dccc. nummum in eodem Momētano, decimi lapidis ab vrbe diuerticulo. Est autem vsquequaque nota vilitas mercis per omnia suburbana, ibi tamè maxima, quoniam & neglecta per indiligentiam prædia parauerat, ac ne in pessimis quidem elegantioris foli. Hæc aggressus excolere, non virtute animi, sed vanitate primò, quæ nota mirè in illo fuit, pastinatis de integro

^a T. racemosissima:

^b T. gignunt.

^c T. acinum

^d De loco hoc, atque adeo de toto hoc capite consule Budæum lib. 5. de Assè.

integro vineis, cura Stheneli dum agricolam imitatur, ad vix credibile miraculum per-
 duxit, intra octauum annum cccc. nummum emptori addita pedente vindemia. Cu-
 currítque non nemo ad spectandas vuarum in iis vineis strues, literis eius altioribus
 contra id pigra vicinitate sibi patrocinate: nouissimè Anneo Seneca, principe tum
 eruditionis, ac potentia, quæ postremò nimia fuit super ipsum, minimè vtique mirato-
 re inanium, tantò prædij eius amore capto, vt non puderet inuiso aliàs & ostentatu-
 ro tradere palmam eam, emptis quadruplicato vineis illis intra decimum ferè curæ an-
 num: digna opera, quæ in Cæcubis Setinisque agris proficeret: quando & postea sæpe
 numero septenos culeos singula iugera, hoc est amphoras centenas quadragenas multi-
 10 dedere. Ac ne quis victam in hoc antiquitatem arbitraretur, idem Cato denos culeos
 redire ex iugeribus scripsit, efficacibus exemplis non maria plus temerata conferre mer-
 catori, non in Rubrum litus Indicumve merces petitas, quam sedulum ruris larem. Vi-
 no antiquissima claritas Maroneo, in Thraciæ maritima parte genito, vt autor est Ho-
 merus. Neque enim fabulosa, aut de origine variè prodita confectamur, præterquam
 Aristæum primum omnium in eadem gente mel miscuisse vino, suauitate præcipua v-
 triusque naturæ sponte prouenientis. Maroneum vices tantò addito aquæ miscendum
 Homerus prodidit. Durat etiam vis eadem in terra generi, vigórque indomitus. Quippe
 cum Mutianus ter Consul ex his qui nuperrimè prodidere, sextarios singulos octonis a-
 quæ misceri comperit præsens in eo tractu. Esse autem colore nigrum, odoratum, ve-
 20 tustate pinguescere. Et Pramnio, quod idem Homerus celebrauit, etiam nunc honos du-
 rat. Nascitur Smyrnæ regione, iuxta delubrum Matris Deum, In reliquis claritas generi
 non fuit alicui. Anno fuit omnium generum bonitas, L. Opimio Consule, cum C. Grac-
 chus Tribunus plebem seditionibus agitans interemptus, ea cæli temperies fulsit, quam
 cocturam vocant, solis opere, natali vrbs d c x x i i j. Durantque adhuc vina ducentis
 ferè annis, iam in speciem redacta mellis asperi: etenim hæc natura vinis in vetustate est:
 nec potari per se queunt, si non peruincat aqua, vsque in amaritudinem carie indomita:
 sed cæteris vinis commendandis minima aliqua mistura medicamenta sunt: quo fit, vt
 eius temporis estimatione in singulas amphoras centeni nummi statuatur. Ex his tamè
 vsura multiplicata semilibus, quæ civilis ac modica est, in C. Cæsaris Germanici filij
 30 principatu^b, annis clx. singulas vncias vini constitisse nobili exemplo docuimus, referen-
 tes vitam Pomponij Secundi vatis, cœnamque quam principi illi dedit. Tantum pecu-
 niarum detinent vini apothecæ. Nec alia res maius incrementum sentit ad viceesimum
 annum, maiusve ab eo dispendium, non proficiente pretio. Rarò quippe adhuc fuere,
 nec nisi in nepotatu, singulis testis millia nummum: Viennenses soli picata sua, quorum
 genera diximus, pluris permutasse, sed inter sese amore patrio creduntur. Idque vinum
 frigidius reliquis existimatur in frigido potu.

a Alias scin-
 uiuro alias
 regiones, &
 ostentauero.
 Quam lectio-
 nem agnoscit
 & Bud. lib. 5.
 de Affe.

b Reliquis, an-
 no ceterimo
 sexagesimo.
 adspirante
 eodem Budæo
 loco id citato.

De natura vini.

CAP. V.

40 VINO natura est, hausto accendendi calore viscera intus, foris infuso refrigerandi. Nec
 alienum fuerit commemorare hoc in loco, quod Androcydes sapientia clarus ad A-
 lexandrum Magnum scripsit, intemperantiam eius cohibens: Vinum potaturus rex, me-
 mento te bibere sanguinem terræ: sicut cicuta homini venenum est, sic cicutæ vinum.
 Quibus præceptis si ille obtemperauisset, profectò amicos in temulentia non interemif-
 50 fet. Prorsus vt iure dici possit, neque viribus corporis utilius aliud, neque aliud^c volupta-
 tibus perniciosius, si modus absit.

c M. volupta-
 tibus delendū
 cenfer.

Vina generosa.

CAP. VI.

50 GENERA autem vini alia aliis gratiora esse, quis dubitet? aut non ex eodem lacu aliud
 præstantius altero germanitatem præcedere, siue testa, siue fortuito euentu? Quam-
 obrem de principatu se quisque iudicem statuatur. Julia Augusta lxxxi j. annos vitæ
puccino retulit acceptos, non alio vsa. Gignitur in sinu Adriatici maris, non procul à Ti-
 mauo fonte, saxeo colle, maritimo afflatu paucas coquente amphoras. Nec aliud aptius

medicamentis iudicatur. Hoc esse crediderim, quod Græci celebrantes miris laudibus
 pyctanon appellauerunt ex Adriatico sinu. Diuus Augustus Setinum prætulit cunctis, &
 ferè secuti principes, confessa propter experimenta, non temere cruditatibus noxiis ab
 ea salua. Nascitur supra forum Appij. Antea Cæcubo erat generositas celeberrima in
 palustribus populetis, sinu Amyclano: quod iã intercidit & incuria coloni lociq; angu-
 stia, magis tamen fossa Neronis, quam a Baiano lacu Ostiam vsq; nauigabile inchoauerat.
 Secunda nobilitas Falerno agro erat, & ex eo maximè Faustiano. Cura culturaque id
 collegerat. Exolefcit hoc quoq; , copiae potiùs, quam bonitati, studentium. Falernus ager
 à ponte Campano laeua petentibus vrbana coloniam Syllanã nuper Capuae cõtributam
 incipit. Faustianus autem circiter quatuor milliaria à vico prope Cedias, qui vicus à Si- 10
 nueffa vj. millibus abest. Nec vlli in vino maior autoritas: solo vinorum flamma accendi
ur. Tria eius genera, austerum, dulce, tenue. Quidã ita distinguunt: summis collibus Gau-
 ranum gigni, mediis Faustianum, imis Falernum. Non omittendum autem nulli eorum,
quæ celebrerur, iucundum saporem vna esse. Ad tertiam palmam variè venere Albana
 vrbi vicina, prædulcia ac rara in austero. Itè Surrentina in vineis tantum nascètia, conua-
 lescentibus maximè probata, propter tenuitatem salubritatèmq; . Tiberius Cæsar dice-
 bat consensisse medicos, vt nobilitatem Surrentino darent, alioquin esse generosum ace-
 tum. C. Cæsar, qui successit illi, nobile vappam. Certant Massica æquè, ex monte Gaura-
 no Puteolos Baiasque prospectantia. Nam Falerno Contermina Statana ad principatus
 venere non dubiè: palamque fecere sua quibusque terris tẽpora esse, sicut rerum prouen- 20
 tus occasusque. Iuncta his præponi solebant Caiena, & quæ in vineis arbutis que nascun-
 tur, Fundana. Ex alia vicina vrbis Veliternina, Priuernatiãque. Nam quod Signiã nasci-
 tur, austeritate nimia continendæ vtile aluo, inter medicamina numeratur. Quartum cur-
 riculum publicis epulis obtinere à Diuo Iulio (is enim primus autoritatem his tribuit,
 vt in epistolis eius apparet) Mamertina, circa Messanam in Sicilia genita. Ex iis Potula-
 na, ab autore dicta, in loco proximo Italiae laudantur præcipuè. Est in eadem Sicilia &
 Taurominitanis honos, lagenis pro Mamertino plerunque subditis. Ex reliquis autem à
 supero mari Prætutia, atque Ancone nascentia, & quæ à palma vna fortè enata palmesia
 appellantur. In mediterraneo verò Cefenatia ac Meccenatiana. In Veronenfi item Rhæ-
 tica, Falernis tantum posthabita à Virgilio. Mox ab intimo sinu maris, Adriana. Ab in- 30
 fero autem Latinientia, Grauisca, Statonientia. Hetruriae palmam Luna habet, Liguriae
 Genua: Inter Pyrenæum Alpèsque Massilia gemino sapore, quando & condiendis aliis
pinguius gignit, quod vocant succosum. Beterrarum intra Gallias consistit autoritas. De
 reliquis in Narbonensi genitis asseuerare non est. quoniam officinam eius rei fecere tin-
 gentes fumo, vtinamque non & herbis, ac medicaminibus noxiis. Quippe etiam aloën
 mercantur, qua saporem colorèmq; adulterant. Verum & longinquiora Italiae ab Au-
 sonio mari, non carent gloria, Tarentina, & Seruitiana, & Consentia genita, & Tempse
 ac Babia, Lucanaque antecedentibus Thurinis. Omnium verò eorum maximè illustrata
 Messala potu & salute Lagarina, non procul Grumento nascentia. Campania nuper ex-
 citauit nouis nominibus autoritatem, siue cura, siue casu, ad quartum à Neapoli lapidem 40
 Trebellicis, iuxta Capuam Caulinis, & in suo agro Trebulanis: alioqui semper inter ple-
 beia & Trifolinis gloriata. Nam Pompeianis summum x. annorum incrementum est, ni-
 hil senecta conferente. Dolore etiam capitum in sextam horam diei sequentis infesta de-
 prehenduntur. Quibus exemplis, nisi fallor, manifestum est, patriam terramque referre,
 non vnam: & superuacua generum cõsecrationem in numerum, cum eadẽ vitis aliud
 aliis in locis polleat. Hispaniarum Laletana copia nobilitantur, elegantia verò Tarraco-
 nensia, atque Lauronensia: & Balearica ex insulis, conferuntur Italiae primis. Nec igno-
 ro, multa prætermissa plerosque existimaturos, quando suum cuique placet, & quocũq; //
 eatur, fabula eadem reperitur: Diui Augusti iudiciorum ac palati peritissimum è libertis, //
 censuram vini in epulas eius facientem, dixisse hospiti de indigena vino, nouum quidem 50
 sibi gustum esse eum, atque non ex nobilibus, Sed Cæsarem nõ aliud poturum. Nec ne-
 gauerim

gauerim & alia digna esse fama: sed de quibus consensus æui iudicauerint, hæc sunt.

Vina transmarina.

CAP. VII.

Nunc simili modo transmarina dicemus. In summa gloria post Homericam illam de quibus supra diximus, fuisse Thasium Chiumque. Ex Chio quod^a Aruifium vocant. ^{a T. Aruifium} His addidit Lesbium Erasistrati maximi Medici autoritas, circiter de c. annum urbis Romæ. Nunc gratia ante omnia est Clazomenio, postquam parcius mari cõdiunt Lesbium spõte naturæ suæ mare sapit. Nec Tmoliti per se gratia, ut vino: sed cuius dulci admisto, reliquorum duritia suauitatem accipiat, simul & ætatem, quoniam vetustiora protinus videntur. Ab his dignatio est Sicyonio, Cyprio, Telmesico, Tripolitico, Berytio, Tyrio, 10 Sebentyico. In Ægypto hoc nascitur tribus generibus vuarum ibi nobile, Thasia, æthalo, peuce. Post hæc autoritas hippodamantio, mystico, cantharita, protropo Gnidio, Catececaumenita, petrita, Myconio. Nam mesogiten capitis dolores facere compertum est: nec Ephesium salubre esse, quoniam mari & defruto condiatur. Apamenum mulso præcipuè conuenire dicitur, sicut Prætutium in Italia. Est enim & hæc proprietas generum, ut dulcia utique inter se nõ congruant. Exoleuit & protagion, quod Italicis proximum fecerant Asclepiadis scholæ. Apollodorus medicus, in volumine, quo suavit Ptole- mæo regi quæ vina biberet, Italicis etiam tum ignotis, laudauit in Põto Nasperceniten, mox Orceticum, Oeneaten, Leucadium, Ambracioten, & quod cunctis prætulit^b Præpa- ^{b T. Præpa-} ^{thium} rentium: sed minoris famæ esse dixit, quoniam post sex annos non placeret.

20 *De vini falsi generibus septem.*

CAP. VIII.

Hactenus bonitas vini nationibus debetur. Apud Græcos iure clarissimum nomen accepit, quod appellauerunt^c bion, ad plurimos valetudinum vsus excogitatum, ut ^{c T. abio} docebimus in parte medicinæ. Fit autem hoc modo: Vux paulum ante maturitatem decerptæ, siccantur acri sole, ter die versatæ per triduum: quarto exprimuntur, dein cadis sole inueterantur. Cui marinam aquam largiorem miscent, a ferui furto origine orta, sic mensuram explentis, idque trãslatum in album mustum^d leucochrun appellatur. In aliis ^{d T. leucoch} autem gentibus simili modo factum tethalassomenon vocant: Thalassiten autem vasis musti deiectis in mare, quo genere præcox fit vetustas. Nec nõ apud nos quoque Coum vinum ex Italico faciendi rationem Cato demonstraui, super cætera in sole quadrien- 30 nio maturandum præcipiens. Rhodium Coo simile est. Phorineum falsius Coo. Omnia transmarina septem aut sex annis ad vetustatem mediam peruenire existimantur.

De dulcium generibus XIII.

CAP. IX.

Vinum omne dulce minus odoratum: quò tenuius, eò odoratius. Colores vinis quatuor: albus, fuluus, sanguineus, niger. Pphythium & melampsythiũ passi genera sunt, suum saporem, nõ vini referentia: Cissibiles verò musti, in Galatia nascens, & Halyntiũ in Sicilia. Nam siræum, quod alij hepsema, nostri saram appellant, ingenij, non naturæ opus est, musto vsq; ad tertiam partem mensuræ decocto: quod vbi factum ad dimidiam est, defrutum vocamus. Omnia in adulterium mellis excogitata. Sed priora vna terraque constant. Passum a Cretico Cilicium probatur, & Africum, & in Italia prouinciis que fi- 40 nitimis. Fieri certum est ex vua, quam Græci sticam vocant, nos apianam, item scirpula, diutius in vite sole adustis, aut feruente oleo. Quidam è quacunque dulci, dum præcocta alba faciunt siccantes sole, donec paulò amplius dimidium pondus supersit, tusasque leniter exprimunt. Deinde quantum expressere, adiiciunt vinaceis aque puteanæ, ut & secundarium passum faciant. Diligentiores eodem modo siccatis acinos eximunt: ac sine sarmentis madefactos vino excellenti, donec intumescant, premunt. Et hoc genus ante cætera laudant. Ac simili modo aqua addita, secundarium faciunt. Medium inter dulcia vinumque est, quod Græci aigleuces vocant, hoc est, semper mustum. Id euenit cu- 50 ra, quoniam feruere prohibetur: sic appellant musti in vina transitum. Ergo mergunt è lacu protinus in aqua cados, donec bruma transeat, & cõsuetudo fiat algendi. Est etiã- num aliud genus eius per se, quod vocat dulce Narbonensis prouincia, & in ea maxi- mè Vocontij. Asseruatur eius gratia vua diutius in vite, pediculo intorto. Ab aliis ipse

palmes inciditur in medullam, ab aliis vva torretur in tegulis: omnia ex Heluenaca vite. His adiiciunt aliqui, quod vocant diachyton, vuis in sole siccatis loco clauso per dies septem, in cratibus, totidem pedes à terra altè, noctibus à rore defensis, octauo die calcatis. Ita fieri optimi odoris saporisque. Dulci è genere est & melitites. Distat à multo quod fit è multo, cum quinque congiis austeri multi, congiio mellis & salis cyatho sufferuefactis austerum. Sed inter hæc genera potuum ponere debeo & protropum: ita appellatur à quibusdam mustum sponte defluens, antequam calcentur vva. Hoc protinus diffusum lagenis suis deferuere passi, postea in sole quadraginta diebus torrent æstatis secutæ ipso Canis ortu.

De deuteriis & secundariis, vini genera tria.

CAP.

X.

10

Non possunt iure dici vina, quæ Græci deuteria appellant, Cato & nos loram, maceratis aqua vinaceis: sed tamen inter vina operaria numerantur. Tria eorum genera. Decima parte aquæ addita, quæ musti expressa sit, & ita nocte ac die madefactis vinaceis, rursusque prelo subiectis. Alterum, quomodo Græci facitauerè, tertia parte eius quod expressum sit addita aquæ, expressoque decocto ad tertias partes. Tertium est, facibus vini expressum, quod facatum Cato appellat. Nulli ex his plus, quàm anno, vsus.

Quæ nuper in Italia generosa vina esse cæperunt.

CAP.

XI.

Verùm inter hæc subit mentem, cum sint genera nobilia, quæ propriè vini intelligi possint, lxx. ferè in toto orbe, duas partes ex hoc numero Italiæ esse, longè prætereà antè cunctas terras. Et hinc deinde altiùs cura serpit, non à primordio hanc gratiam fuisse.

De vini obseruatione.

CAP.

XII.

Autoritatem post sexcentimum vrbs annum cæpisse. Romulum lacte, non vino, libasse, indicio sunt sacra ab eo instituta, quæ hodie custodiunt morem. Numè regis Posthumia lex est: Vino rogam ne respergito. Quod sanxisse illum propter inopiam rei nemo dubitet. Eadem lege, ex imputata vite libari vina diis, nefas statuit, ratione excogitata, vt putare cogentur, aliàs aratores, & pigri circa pericula arbuti. M. Varro autor est, Mezentium Hetruriæ regem auxilium Rutulis contra Latinos tulisse vini mercede, quod tum in Latino agro fuisset.

Qui vini vsus antiquis, & de vinis antiquorum.

CAP.

XIII.

Non licebat id fœminis Romæ bibere. Inuenimus inter exempla, Egnatij Mecennij vxorem, quod vinum bibisset è dolio, interfectam fuisse à marito, eumque cædis à Romulo absolutum. Fabius Pictor in Annalibus suis scripsit: Matronâ quod loculos, in quibus erant clauis vinariæ cellæ, resignauisset, à suis inedia mori coactam. Cato, ideo propinquos fœminis osculum dare, vt scirent an temetum olerent. Hoc tum nomen vino erat: vn̄de & temulentia appellata. Cn. Domitius iudex pronuntiauit, mulierem videri plus vini bibisse, quàm valetudinis causa viro insciente, & dote multauit. Diuque eius rei magna parsimonia fuit. L. Papyrius Imperator aduersus Samnites dimicaturus votum fecit, si vicisset, Ioui pocillum vini. Denique inter dona sextarios lactis datos inuenimus, nusquam vini. Idem Cato, cum in Hispaniam nauigaret, vn̄de cū triumpho rediit, Non aliud, inquit, vinum bibi, quàm remiges: in tantum dissimilis istis qui etiam conuiuis alia, quàm sibi metipsis, ministrant, aut procedete mensa subiiciunt. Lautissima apud præcōs vina erant, myrrhæ odore condita, vt apparet in Plauti fabula, quæ Persa inscribitur, quanquam in ea & calamum addi iubet. Ideo quidam aromaticè delectatos maximè credunt. Sed Fabius Dorfenus his versibus decernit:

Murebam vinum pulchrum, murrhinam.

Et in Acharistione.

Panem & polentam, vinum murrhinam.

Sæuolam quoque & Lælium & Atteium Capitonem in eadem sententia fuisse video, quoniam in Pseudolo sit:

Quod

a aromaticis
ex vetust. cod.
vel. & fortassis
melius, aromaticis:
in
quam lectione
consentiant ferè
omnes.

*Quòd si opus est, ut dulce promat
Indidem, ecquid habet? rogas?
Murrhinam, passum, defrutum, mella.*

Quibus apparet non inter vina modò murrhinam, sed inter dulcia quoq; nominatum.
De apothecis, & de vino Opimiano. CAP. XIII.

Apothecas fuisse, & diffundi solita vina anno d c x x i i j. vrbis apparet indubitato Opimiani vini argumento, iam intelligente suum bonum Italia. Nondum tamen ista genera in claritate erant. Itaque omnia tunc genita vnum habent Consulis nomen. Sic quoque postea diu transmarina in autoritate fuerunt, & ad auos vsque nostros: quin
10 & Falerno iam reperto, sicut apparet ex illo Comico versu,

Quinque Thasi vini inde depromam, Falerni bina.

P. Licinius Crassus, & L. Iulius Cæsar Censores anno vrbis cõditæ d c l x v. edixerunt, ne quis vinum Græcū ammineumq; octonis æris singula quadrantalia vèderet. Hæc enim verba sunt. Tãta verò vino Græco gratia erat, ut singulæ potiones in conuictu darentur. Quibus vinis autoritas fuerit sua in mensa, M. Varro his verbis tradit: L. Lucullus puer
apud patrè nūquam lautum cõuiuium vidit, in quo plus semel Græcū vinū daretur. Ipse
cum rediit ex Asia, millia cadūm congiariorū diuisit amplius centū. C. Sentius, quē Præ-
torem vidimus, Chium vinū in domū suā illatum dicebat tum primū, cum sibi cardia-
co medicus dedisset. Hortensius super decē millia cadūm heredi reliquit. Hactenus Varro:

20 *De liberalitate Cæsaris in vino.* CAP. XV.

Quid, non & Cæsar Dictator triumphisui cœna vini Falerni amphoras, Chij cados in conuiuia distribuit? Idem Hispaniensi triumpho Chium & Falernum dedit. Epu lo verò in tertio consulatu suo, Falernum, Chium, Lesbium, Mamertinum: quo primū tempore quatuor genera vini apposita constat. Postea ergo alia omnia in nobilitatem venerunt, circiter septingentesimum vrbis annum.

De vinis factitiis. CAP. XVI.

ITaque non miror innumerabilia penè genera factitij reperta multis antè seculis, quæ nunc dicemus, omnia ad medicinæ vsū pertinentia. Omphacium quo modo fieret, propter vnguenta, diximus priori libro. Fit è labrusca, hoc est, vite syluestri, quod vocatur cœnanthinum. Flores eius libris duabus in musti cado macerati, post xxx. dies mutantur. Præter hoc radix labruscæ & acini coria perficiunt. Ii paulò post quàm defloruere, singulare remedium habent ad refrigerandos in morbis corporū ardores, gelidissimã, ut ferunt, natura. Pars eorum æstu moritur, priusquam reliqui, qui solstitiales dicuntur. Vniuersi nunquam maturescunt: & si prius, quàm tota maturescat, vua incocta detur, cibo gallinaceo generi, fastidium gignit vvas appetendi. Factitiorū primum fit ex ipso vino, quod vocant adynamon, hoc modo: Albi musti sextarij xx. aquæ dimidium, feruet donec excoquatur aquæ mensura. Alij marinæ sextarios decem, tãtundem pluuiæ, in sole quadraginta diebus torrent. Dant agris, quibus vini noxiam timent. Proximum fit è millij femine maturo, cum ipsa stipula libram & quadrantem in congios duos musti ma-
30 cerato, & post septimum mensem transfuso. Ex loto arbore, frutice, herba, dictum est vti quæque fierent. Fiūt & è pomis quæ dicemus, interpretationibus nō nisi necessariis additis: primūque è palmis, quo Parthi & Indi vtuntur, & Oriens totus, maturarum quas vocant chydæas modio in aquæ cõgiis tribus maerato expresso que. Sic fit & fycites è fico, quem alij palmiprimū, alij catorchiten vocant. Aut si dulce esse nō libeat, pro aqua tantundem vinaceorum adiicitur. E Cypria fico & acetum fit præcellens, atque Alexandrino quoq; melius. Vinum fit & è filiqua Syriaca, & è pyris, malorūque omnibus generibus. Sed è Punicis, quod rhoiten vocant: & è cornis, mespilis, forbis, moris siccis, nucleis pineis. Hi musto madidi exprimuntur: superiora per se mitia. Myrtiten Cato quem-
40 admodum fieri docuerit, mox paulò indicabimus. Græci verò & alio modo. Ramis teneris cum suis foliis in albo musto decoctis, tufis, libram in tribus musti congiis deferuere faciunt, donec duo super sint. Quod ita syluestris myrti baccis factum est, myrtidanum
50

vocant. hoc manus tingit. Ex his quæ in hortis gignuntur fit vinum è radice, asparago, cunila, origano, apij femine, abrotano, mentastro, ruta, nepeta, serpillio, marrubio. Manipulos binos tundunt in cadum musti & sæpe sextarium, & aquæ marinæ heminam. E nãpis fit, xij. denariorum pondere in sextarios binos musti addito. Item è scillæ radice. Inter flores ex rosæ foliis tuis, in linteolo in mustum colatis cum pondusculo vt fidat, xl. pondere denariorum in sextarios videnos musti, nec ante tres menses vase aperto. Item è nardo gallico, & aliud è syluestri. Aromatiten quoque inuenio factitatum tantum non vnguentorum compositione, primò è myriha, vt diximus, mox & nardo Celtico, calamo, aspalatho, offis in mustum aut dulce vinum defectis. Aliud è calamo, iunco, costo, nardo Syriaco, amomo, casia, cinnamomo, croco, palma, asaro, similiter & offa. Apud 10 alios nardi, & malobathri selibris in musti cõgios duos additis: qualia nunc quoque fiunt pipere & melle addito, quæ alij condita, alij piperata appellant. Inuenitur & nectarites ex herba, quam alij helenion, alij medicam, alij symphyton, alij Idæam & orestion, alij nectarream vocant, radice ponderis xl. denariorum in sextarios, sex musti addita, similiter in linteo. Ex cæteris herbis fit absinthites^a in xl. sextarios musti absinthij Pontici libra decocta ad tertias partes, vel scopis absinthij in vinum additis. Similiter hyssopites è Cilio hyssopo, vncis tribus in duos congios musti cõiectis, aut tuis in vinum. Fiunt vtraque & alio modo, circa radices vitium fato. Sic & elleboriten fieri ex veratro nigro Cato docet. Sic fit & scammonites. *Mira vitium natura, saporem alienum in se trahendi, qualem & salicum redolent Patauinorum in palustribus vindemiæ. Sic & elleborum feritur* 20 in Thaso, aut cucumis syluester, aut scammonia, quod vinum phthorium vocat, quoniã abortu s facit. Fit & ex herbis, quarum naturæ suo loco dicentur. E stœchade & radice gentianæ, & tragorigano, & dictamno, asaro, dauco, eleliphaco, panace, acoro, conyza, thymo, mandragora, iunco. Vocarunt & scyzinum, & iteomelin, & lectisphagiten, quorum iam oblitterata ratio est. Et fruticum verò è genere, cedri vtriusque, cupressi, laurus, iuniperi, terebinthi, calami, lentisci, baccas aut lignum recens musto decoquant. Itè chamelææ, & chamæpityos, & chamædryos lignum. Eodem modo & ex flore, in congium musti decem denariorum pondere addito.

^a XLVIII. sextariis musti, absinthij Pontici libra, decoctis ad tertias partes.

De hydromelite & oxymelite. CAP. XVII.

Fit vinum & ex aqua ac melle tantum. Quinquennio ad hoc seruari caelestem iubent. 30 Aliqui prudentiores statim ad tertias partes decoquunt, & tertiam mellis veteris adiciunt: deinde xl. diebus Canis ortu in sole habent. Alij diffusa ita x. die obturant. Hoc vocatur hydromeli, & vetustate saporem vini assequitur, nusquam laudatius, quàm in Phrygia. Quin & acetum melle temperabatur: adeò nihil intentatum vitæ fuit. Oxymeli hoc vocarunt, mellis x. libris, aceti veteris heminis quinque, salis marini libra, aquæ pluuiæ sextariis quinque, sufferuefactis decies, mox elutriatis atque ita inueteratis. Omnia ab Themisone summo autore damnata: & hercule coactus eorum vsus videri potest, nisi si quis naturæ opus esse credit aromatiten, & ex vnguentis vina composita, aut vt biberentur genuisse eam frutices. Ista sunt cognitu iucunda, solertia humani animi omnia exquirente. Nihil quidè ex his anno durare, præterquam quæ vetustate ipsa fieri diximus, 40 & plura ne tricenis quidem diebus, non erit dubium.

Prodigiosa genera vini.

CAP. XVIII.

Sunt & in vino prodigia. Dicitur in Arcadia fieri, quod fecunditatè fœminis importet, viris rabiem. At in Achaia maximè circa Caryniam abigi partu vino, atque etiam si vuam edant grauidæ, cum differètia in gustatu non sit. Træzenium vinum qui bibunt, negantur generare. Thasios duo genera vini diuersa facere proditur: vnum quo somnus concilietur, alterum verò quo fugetur. Apud eosdem vitis theriace vocatur, cuius & vinum & vuam contra serpentium ictus medetur. Libanios thuris odore, ex qua Diis proliabant. E diuerso aspendios, damnata aris. Ferunt eã nec ab alite vlla attingi, Thasiã vuam Ægyptus vocat apud se prædulcem, quæ soluit aluum. Est contrà in Lycia, quæ solutam 50 firmat. Ægyptus & ecbolada habet, abortus facientè. Vina in apothecis Canis ortu mutantur

tantur quædam, posteaque restituntur sibi. Sic & mari nauigato, cuius iactatus his, quæ durauerint, tantum vetustatis adicere sentitur, quantum habuerint.

Quibus uinis ad sacra uti fas non sit, & quibus generibus musta condiantur.

CAP. XIX.

ET quoniam religione vita constat, prolibare Diis nefastum habetur uina, præter imputatæ vitis, fulmine tactæ, quàmque iuxta hominis mors laqueo pependerit, aut uulneratis pedibus calcata, & quod circuncisis vinaceis profluxerit, aut supernè deciduo immundiore lapsu aliquo polluta. Item Græca, quoniam aquam habeant. Vitis ipsa quoque manditur, decoctis caulibus summis, qui & condiuntur in aceto ac muria. Verùm & de apparatu uini dixisse conueniat, cum Græci priuatim ea præcepta cõdiderint, artémque fecerint, sicut Euphronius, & Aristomachus, & Coniades, & Hicelius. Africa gypso mitigat asperitatem, necnon aliquibus sui partibus calce. Græcia argilla, aut marmore, aut sale, aut mari, lenitatem excitat: Italia pars aliqua rabulana pice: ac resina condire musta vulgare est ei, prouinciisque finitimis. Nonnusquam prioris uini face acetoue condiunt. Necnon & ex ipso musto fiunt medicamina: decoquitur, ut dulcescat portione uirium. Nec durare ultra annum spatium tale proditur. Aliquibus in locis decoquant ad fapas musta, infusisque his ferociam frangunt. Et in hoc tamen genere, & in omni alio subministrant uasa ipsa condimentis picis. Cuius faciendæ ratio proximo dicetur volumine.

De picis generibus, & resinis, & mustis condiendis, & de aceto,

& face.

CAP. XX.

ARborum succo manantium picem resinamque aliæ ortæ in Oriente, aliæ in Europa ferunt. Quæ interest Asia, utrinque quasdam habet. In Oriente optimam tenuissimamque terebinthi fundunt: deinde lentisci, quam & mastichen vocat: postea cupressi, acerrimam sapore. Liquidam omnes, & tantum resinam: crassiorem uero & ad pices faciendas cedrus. Arabica resina alba est, acri odore, difficilis coquenti. Iudaica callosior, & terebinthina quoque odoratior. Syriaca Attici mellis similitudinem habet. Cypria antecedit omnes: est autem melleo colore, carnosâ. Colophonia præter cæteras fulua: si teratur alba fit, grauior odore, ob id non utuntur ea unguentarij. In Asia quæ fit è picea, admodum candida, spagas uocatur. Resina omnis dissoluitur oleo. Quidam & creta figlinarum hoc fieri arbitrantur. Pudetque confiteri, maximum iam honorem eius esse in euellendis uirorum corpori pilis. Ratio autem condiendi musta, in primo feruore, qui nouem diebus cum plurimum peragitur, aspersu picis, ut odor uino contingat, & saporis quædam acumina. Vehementius id fieri arbitrantur crudo flore resinæ, excitarique lenitatem. E diuerso crapula compeisci feritatem nimiam, frangique uirus: aut ubi pigra lenitas torpeat, uirus addi. Liguriæ maximè Circumpadanisq; mustis utilitas discernitur hoc modo: Pugnacibus mustis crapulæ plus inditur, lenibus parcius. Sunt qui ex utroque condiri uelint. Necnon alia æquè multiplici natura. Vitiùmque musto quibusdam in locis, iterum sponte feruere: qua calamitate deperit sapor, vappæque accipit nomen, probrosum etiam hominum, cum degenerauerit animus. Aceti enim nequitie inest uirtus agnos ad usus, & sine queis uita mitior degi non possit. Ceterò uinorû medicaminis tanta cura est, ut cinere apud quosdam, ceu gypso, alibi quibus diximus modis instaurentur. Sed cinerem è uitis sarmentis, aut quercu præferunt. Quin & marinam aquam eiusdem rei gratia ex alto peti iubet, seruarique ab æquinoctio uerno, aut certè nocte solstitio & Aquilone flante hauriri, uel si circa uindemiam hauriatur, decoqui. Pix in Italia ad uasa uino condendo maximè probatur Brutia. Fit è pice resinâ, in Hispania autem è pinastris, minimè laudata. Est enim resina harum amara & arida, & graui odore. Differentiam rationemque faciendi proximo volumine demonstrabimus inter arbores feras. Vitia, præter suprâ dicta, acor, aut fumidum uirus, picis autem adustio: experimentum uero, si fragmenta subluceant, ac sub dente lentescant acore iucundo. Asia picem Idem maximè probat, Græcia Piericam, Virgilius Naryciam. Diligentiores admiscent nigram mastichen, quæ in Ponto bituminis similis gignitur, & iris radicem oleumque.

Nam ceram accipientibus vasis compertum est vina acescere. Sed transferre in ea vasa, in quibus acetum fuerit, vtilius, quam in ea, in quibus dulce aut mulfum. Cato iubet vina conciunari (hoc enim vtitur verbo) cineris lixiuij cum defruto cocti parte quadragesima, pulegij vel salis sesquilibra, interim & tuso marmore. Facit & sulphuris mentionem, resinæ verò in nouissimis. Super omnia addi maturefcere iam vino iubet mulfum, quod ille tortiuum appellat, nos intelligimus nouissimè expressum: & adiici mulfis tingendi grãtia coloris, vt pigmentum aliquod vini, atque ita pinguius fieri. Tot veneficiis place-re cogitur: & miramur noxium esse. In vitium inclinantis experimentum est, laminæ plumbeæ mutatus in ea colos. Proprium autem inter liquores vino, mucescere, aut in acetum verti: extantque medicinæ volumina. Et fax vini siccata recipit ignes, ac sine ali-
mento per se flagrat. Cinis eius nitri naturam habet, easdemque vires, hoc amplius, quò pinguior sentitur.

De cellis vinariis.

CAP. XXI

Magna & collecto iam vino differentia in cella. Circa Alpes ligneis vasis condunt, circulisque cingunt, atque etiam hyeme gelida ignibus rigorem arcent. Mirum dictu, sed aliquando visum, ruptis vasis steterè glaciata moles prodigij modo, quoniam vini natura non gelascit, aliàs ad frigus stupens tantum. Mitiores plagæ doliis condunt, infodiuntque terræ tota, aut ad portionem situs. Item cælum præbent: alibi verò impositis tectis arcent: tradunturque & hæc præcepta: Latus cellæ vinariæ, aut certè fenestras obuerti in Aquilonem oportere, vel vtique in exortum æquinoctialem. Sterquili-
nia & arborum radices procul abesse, omniæque odoris euitandi, facillimo in vina tran-
situ: ficos vtique & caprificos. Doliis etiam interualla dari, ne inter sese vitia serpent, con-
tagione vini semper ocyssima. Quin & figuras referre. Ventrosa ac patula minus vtilia. Picari oportere protinus à Canis ortu, postea perfundi marina aqua aut falsa, dein ci-
nere farmenti aspergi vel argilla, absterfa myrrha suffiri, ipsasque sæpius cellas. Imbecil-
la vina demissis in terram doliis seruanda, valida expositis. Nunquam implenda: & quod
super sit, passo aut defruto perungendum, admulto croco, pice veteri cum sapa: sic oper-
cula doliiorum medicanda, addita mastiche ac pice. Bruma aperiri vetant, nisi sereno
die. Vetant Austro flante, Lunave plena. Flos vini candidus probatur: rubens triste si-
gnum est, si non vini colos sit. Item vasa incalescentia, operculave sudantia. Quod cele-
riter florere cœperit, odorémque trahere, non fore diutinum. Ipsa quoque defruta ac sa-
pas, cum sit cælum sine Luna, hoc est, in sideris eius coitu, neque alio die coqui iubent.
Præterea plumbeis vasis, non æreis, nucibus iuglandibus additis: eas enim fumum exci-
pere. Campaniæ nobilissima exposita sub dio cadis verberari Sole, Luna, imbre, ventis,
aptissimum videtur.

De vitanda ebrietate.

CAP. XXII

AC si quis diligentius reputet, in nulla parte operosior vita est, ceu nõ saluberrimum, ad potum aquæ liquorem natura dederit, quo cætera omnia animãtia vtuntur. At nos vinum bibere & iumenta cogimus: tantoque opere, tanto labore & impendio constat, quod hominis mentem mutet, ac furorem gignat, millibus scelerum huic deditis
tanta dulcedine, vt magna pars non aliud vitæ præmium intelligat. Quinimo vt plus capi-
pamus, sacco frangimus vires: & alia irritamenta excogitantur: ac bibendi etiam causã
venena conficiuntur, aliis cicutam præsummentibus, vt bibere mors cogat, aliis pumicis
farinam, & quæ referendo pudet docere. Cautissimos ex his balineis coqui videmus, exa-
nimésque efferri. Iam verò alios lectum expectare non posse, imò verò nec tunicam, nu-
dos ibi protinus anhelos ingentia vasa corripere, velut ad ostentationem virium, ac pla-
nè infundere, vt statim euomant, rursumque hauriãt, idque iterum tertiumque: tanquam
ad perdenda vina geniti, & tanquam effundi illa non possint, nisi per humanum corpus.
Huc pertinent peregrinæ exercitationes, & volutatio in cœno, ac pectorosa ceruicis re-
pandæ ostentatio. Per omnia hæc prædicatur sitis quæri. Iam verò quæ vasa adulteriis
cælata? tanquam per se parum doceat libidines temulentia. Ita vina ex libidine hauriun-
tur,

tur, atque etiam præmio inuitatur ebrietas. Et si diis placet, emitur alius, ut quantum biberit tantum edat: & pretium vinolentiæ lege accipit. Alius quantum alea quæ fuerit tantum bibit. Tunc auidi matronam oculi licentur, graues produnt marito: tunc animi secreta proferuntur. Alij testamenta sua nuncupant: alij mortifera loquuntur, redituraſq; per iugulum voces non continent, quàm multis ita interemptis. Vulgòque veritas iam attributa vino est. Interea ut optimè cedat, Solem orientem non vident, ac minùs diu viuunt. Hinc pallor, & genæ pendulæ, oculorum hulcera, tremulæ manus, effundètes plena vasa, & (quæ sit pœna præſens) furiales ſomni, & inquietæ nocturna præmiùmque ſummum ebrietatis libido portentosa, ac iucundum nefas. Postera die ex ore halitus cadi, ac ferè rerum omnium obliuio, mórſque memoriæ. Rapere ſe ita vitã prædicant, cum priorẽ diem quotidie perdant, illi verò & veniẽtem. Tib. Claudio principe ante hos annos xl. inſtitutum, ut ieiuni biberent, potuſque vini antecederet cibos, externis & hoc artibus, ac medicorum placitiſ nouitate aliqua ſeſe commendantium. Gloriam hac virtute Parthi quærunt, famam apud Græcos Alcibiades meruit, apud nos cognomen etiã Nouellius Torquatus Mediolanenſis ad Proconſulatũ uſque è Prætura honoribus geſtiſ, tribus congias (vnde & cognomen illi fuit) epotiſ vno impetu, ſpectante miraculi gratia Tib. principe in ſenectã iam ſeuero atque etiam ſæuo aliãſ, ſed ipſa iuuenta ad merum priorior fuerat. Eãque commendatione credidere L. Piſonem urbis Romæ curã ab eo delectum, quòd biduo duabuſque noctibus perpotationem cõtinuãſſet apud ipſum iam principem. Nec alio magis Druſus Cæſar regeneraſſe patrem Tiberium ferebatur. Torquati rara gloria (quando & hæc ars ſuis legibũ conſtat) non labãſſe ſermone, nec leuatũ vomitione, non altera corporis parte, dum biberet: matutinas obiffe vigilias, plurimum hauſiſſe vno potu: plurimum præterea aliis minoribus addidiſſe: optima fide non reſpiraſſe in hauriendo, neque expuiſſe: nihilque ad elidendum in pauimentis ſonum ex vino reliquiſſe, diligenti ſcito legum contra bibendi fallacias. Tergilla Ciceronem M. filium binos congios ſimul haurire ſolitum ipſi obiicit: Marcòque Agrippã à temulento ſcyphum impactũ. Etenim hæc ſunt ebrietatiſ opera. Sed nimirum hanc gloriam auferre Cicero voluit interfectori patris ſui M. Antonio. Is enim antè eũ auidiſſimè apprehenderat hanc palmam, edito etiam volumine de ſua ebrietate: quo patrocinari ſibi auſus, approbauit planè (ut equidẽm arbitròr) quanta mala per temulentiam terrarum orbi intuliſſet. Exiguo tempore antè præliũ Actiacũ id volumen euomit: quo facilè intelligatur ebrius iam ſanguine ciuium, & tanto magis eũ ſitiens. Nanque & hæc neceſſitas vitium comitatũr, ut bibendi conſuetudo augeat auiditatem. Scitũmque eſt Scytharum legati, quanto plus biberint, tanto magis ſitire Parthos. Eſt & Occidentis populis ſua ebrietas, fruge madida: pluribus modis per Gallias Hiſpaniaſque, nominibus aliis, ſed ratione eadem. Hiſpaniã iam & vetuſtatem ferre ea genera docuerunt. Ægyptus quoque è fruge ſibi potuſ ſimiles excogitauit, Nullaque in parte mundi ceſſat ebrietas. Meros quippe hauriunt tales ſuccos, nec diluendo, ut vina, mitigant. At hercule illic telluſ fruges parere videbatur. Heu mira vitiorũ ſolertia, inuentum eſt quemadmodum aqua quoque inebriaret. Duo ſunt liquoreſ corporibus humanis gratiſſimi, intuſ vini, foriſ olei, arborum è genere ambo præcipui, ſed olei neceſſariuſ. Nec ſegniter vita in eo elaborauit. Quanto tamen in potu ingeniõſior apparebit, ad bibendum generibus centum nonagintaquinque, ſi ſpecies verò æſtimentur, penè dupliẽi numero excogitatiſ, tantòque paucioribus olei. De quo in ſequenti volumine dicemus.