

ce. Ad multipedum morsus cum melle & serpentium in aceto & contra suppurantia. Ad virilium dolores cum papauere & meliloto, & quoties ab ossibus caro recedit. Contra tumores præcordiorum in febribus cum melle vel adipe vetusto, polenta. A farina hordei distat quod torretur. Ad stomachum utilis. Oculis illinitur & capitis doloribus cum refrigerante herba: item pernionibus, & serpentium plagis, item ambustis ex vino, inhibet quoque pustulas. Quæ fit ex hordeo aluum sistit & inflammationes mitigat. Suppuratis triticea farina lenior. Neruis cum apollinaris succo illinitur, ex aceto & melle lentigini.

¶ Far.

Cap. XVII.

**V**l gatissimū far quod veteres adoreū appellauere, pluribus terris commune, qui tamen zea vtuntur non habent far. Ex omni genere durissimum far & contra hyemes firmissimum. Patitur frigidissimos locos & minus subactos, vel æstuosos sitientesque; primus antiquis Latio cibus. Pulte autem non pane longo tempore vixisse Romanos manifestum est, quoniam inde pulmentaria dicuntur. In Aegypto far sine arista est, spica maior, & ponderosior. Genicula farri sena vt tritico quaterna. Post suprædictum geniculorum numerum conceptus est spicæ, qui vt spem sui fecerit, quatuor aut quinque tardissimè diebus florere incipit, & totidem aut paulo pluribus deflorescit. Purgari nisi tostum non potest, itaque cum suis folliculis crudum seritur, idque in vaginulis suis seruant ad satus atque non torrent. Leuissimum hordeum, ponderosius far, magisque etiamnum triticum. Far in Aegypto olyra conficitur. Gallicæ quoque suum genus farris dant, quod *brance* vocant, apud Italos *sandalam*, nitidissimi grani, quod plus reddit panis quàm aliud quodcunque. Populum Romanum farre tantum è frumento trecentis annis vsū Verrius tradit. In loco humili far seretur: in cretoso, rubricoso & aquosiore agro adoreum. Far cretosum & vliginosum solum sortitur. satum occari, farriri runcarique; desiderat. Sarculatio induratum hyberno rigore tristitiam laxat temporibus vernis, nouosque; soles admittit. qui sarriet caueat ne frumenti radices suffodiat. Runcatio cum seges in articulo est, euulsis inutilibus herbis, frugum radicem vindicat, segetemque discernit à cespite. Seminis porrò adorei quatuor sunt publica discrimina: far quod appellatur clusinum candoris nitidi, far quod vocant vermiculum rutilo colore, atque alterum candidum, sed vtrunque; maioris ponderis quàm clusinum: quarto genere semen trimestre quod dicitur alicastrum, idque pondere & bonitate præcipuū est. Adoreum folliculum quo cōtinetur firmum & durabilem aduersus longioris temporis humorem habet, quare minus imbres reformidat, serique; potest in terra quæ pluuijs antea permaduisset. Placet Virgilio adoreū non antè seminandum quàm occiderint Vergiliæ, quod ipsum numeris sic edisserit, At si triticeam messem robustaque; farra,  
 Exercebis humum, solisque; instabis aristas,  
 Ante tibi Eoæ Atlantides abscondantur.  
 Absconduntur autè altero & trigésimo die post autumnale Aequinoctiū, quod ferè conficitur nono Calendas Nouëbris. Vliginosus tamē, exilibus, aut frigidis, opacisque; circa Calendas Octobris seminare conueniet, vt prius cōualescant radi-

cc.ij.

ces quæ hybernis imbribus, gelicidijs, pruinisve infestentur. Iugerum adorei modios nouem, si est lætū solum: si mediocre, decem desiderat. Densa cretosaque & vliginosa humus non incommodè far adorem alit. In Campania, vt Plinius scribit, campus motibus subiacet nimborum, qui bis farre feratur, cuius pars summa puluerea, inferior bibula & pumicis fistulans vice: imbres percolat, acceptumque humorē nullis fontibus reddit, sed temperans & concoquens in se continet. Segetes vere quæ interquiescere fundunt rosam odoratiorem fatiua, adeo terra non cessat parere. vnde iactatum vulgo adagiū, Plus apud Campanos vnguenti quam apud ceteros olei fieri. Ante Calendas Februarias farrieda seges seminis adorei, quod quidem far vernaculum vocant, eiusque tempestiua sarritio cum quatuor fibrarum esse coeperit. Frumenti itaque genus est quod veteres ador & edor, & semen adorem & far vernaculum video nominasse, ab edendo, vel quoniam adurebatur vt tostum fieret: ex quo mola salsa in sacrificijs, & adorea pro laude. Nouæ nuptæ farream præferbant, quoniam & in sacris nihil religiosius erat confarrationis vinculo. Duo farris genera Gallia alit: vnum rutilo colore, quod agricolæ rubrum frumentum appellant: alterum candidius, quod clusinum putatur, blanche rura nostra adhuc cognominant, quod & Plinius Gallis ita testatur appellari. Vtrunque communi vocabulo barbatum frumentum ceu potius bladum consueverunt nominare: sed rubens partim locar quasi loculare, quod pluribus tunicis perinde quasi loculis inuolutum condatur, partim appellant, à pulligine vt arbitror, pullare, quia ex rubro in pullum degeneret colorem. Candidum rubro longe minoribus aristis est munitum. Serunt Galli concauis tractibus qui facile sentiunt rubiginem. Nam, vt volūt, nec pruinas nec æruginem horret. In perfatis & excelsis, etsi bene conualescat, sationem tamen inibi damnant, simul quod quadrupedibus respuitur, quia spica rigidiore noxioreque; aristarum cingitur vallo, simul quod ægrè suis glumis euoluatur, quibus nisi extricetur, & v sui & panificio fit eis incommodum. Item acerosæ paleæ noxam causantur, quod inter spirandum à iumentis rapti pulmones tussi laceffat. Sed ij inertes & pigri parcunt impensæ. Diligentior Hertruria spicam farris tosti pinsente pilo præferrato, fistula ferrata, & stella intus denticulata pinsunt, intenti, ne grana concidantur, ferrorque frangantur: Italia ruidovtitur pilo, rotis etiam quas aqua verset, obiter & molat. Sed breuiter de ratione pinsendi Magonis proponitur sententia, Triticum, far, hordeum ante perfundi multa aqua iubet, postea euelli, deinde siccata sole, pila repeti. Sextarios horum viginti, duobus aquæ sextarijs spargi satis est. In Aegypto far sine arista est, in Gallia locis humidis sæpe dodrantem extat. Mirumque dictum, aliquid esse cui pro fit negligetia, id autem farrago appellatur, occari tantum desiderat. Ea ex recrementis farris prædensa feritur, admixta nonnunquam vicia. Sed inter farris, tritici frugis veluti vitium aliquod innascitur, degeneratque: è leguminibus quæ vocatur veteribus etiam cracca, intantum columbis grata, vt pastas ea negent illius loci fugitiuas fieri. Id granum videtur vicia multo minus, relucens, rotundum, exterius nigricans, intus candidum, in tritici cumulis inuentum. adhuc cum vannis succutitur, nec magnopere ab agricolis vtpote minus noxiū respuitur. *craam* à pristino nomine detractis duabus literis, vel potius *grauam* partim Gallicum vulgus nominat, quæ capreolos perinde quasi vnguibus vncinatis segetum culmos carpens illiget, *grauas* aduncos vngues vocans: partim *vesseron* quasi viciolam vel viciastrum, nam dege-

neris legumēti quēdā species viciæ æmula, multo graciliore habitu & rotūdiore filiqua, in qua supradictū granum cōtinetur: ita vt vicia in hanc descivisse planè credatur, vel ex restibili eius semine neglecto, sequentibus annis cū segete pumior renata degeneravit. Ea primis imbribus veris emicat, citūmq; capeffit incrementū, ita vt etsi frumento longe natu posterior, ipsum tamen confestim præoccupet, tenerāmq; adhuc segetē tam pertinaci vinctū quibusdā pampinulis perinde quasi cirris quibusdā distingat, crebrisq; implicet conuolutionibus, vt cū cælum pluuiū huic pesti fauet, ijs sese tricis non valeat explicare. sic calamitosa seges sæpe suo decoquit domino. Huius tamen granū columbarū cibo gratissimū habetur, quod cū cæteris tritici vel farris repurgamētis nō iniucūde per hyemē obijcitur. Iam & serūt craccā villici qui populosa fieri colūbaria cupiunt. Siquidē illectæ eo cibatu columbæ, cū emittuntur, ad peculiare cellas tam cicures alias q̄ feras adcersere noscuntur. Farinā à farre dictā nomine ipso apparet. Græci quē admodū far ipsum vocēt, nisi chondri appellatione cōtineri dicāt, haud scio reddere. Farina eius farris quod retostu purgatū est, stomacho vtilis est. Aluū sistit, impetūsq; rubicundi tumoris. Illinitur capitis doloribus cū mentha, itē pernionibus & ambustis ex vino. Farina in pollinem subacta vim extrahendi humoris habet, ideo & cruore suffusis in fascias vsq; sanguinem perducit, efficacius in sapa. Imponitur in pedum callo, clauisq;: nam cum oleo vetere, ac pice decocta, polli-  
 20 ne condylomata & omnia sedis vitia mirabilem in modum curantur. Pulte corpus augetur. Farina qua chartæ glutinantur sanguinem excreantibus tepida datur sorbenda & efficaciter prodest. Est & in farre vermiculus teredini similis, quo cauis dentium cera incluso cadere vitiati dicuntur, etiam si fricentur.

## Zythum, &amp; Curmi.

## Cap. XVIII.

**H**Iunt & potus ex hordeo aqua resoluta, zythū appellāt. in Aegypto plerunq; fieri solet, ideōq; poetis quandoq; Pelusiacus potus dicitur. Madescit aqua hordeū donec resoluatur in liquorē vino similē. inebriat hoc & acre gustu est, quoniā ex putrilagine acscente cōstat: hinc vulgus Græcū phocadion appellat. *Beriam* vel *bieram* consimilē fere potū occidentalis Gallia vocat, non multū vt arbitror dissidentem, & vna fere tantum litera ab eo quem Hispania *celiam* & *ceriam* appellat. Dioscoridi vrinas impellit, sed renes & neruos adfcit: maxime vero mēbranas cerebri & omēta, quibus inuoluitur, tētat. Flatus creat, malos aggenerat succos. Elephātiafin creat. Addidit perfusum zytho ebur obsequiosum & tractabile hoc modo reddi operi. Plinius animal elephantum mitificari hordei succo prædicat. Phucā Aëtius potū nominat, in quo ebur aliquādiu maceratū cereinstar emollescat, flexilēq; in opus quodcūq; domito rigore tractet: sed phuscā aut phoscā pro posca aut pusca Romano vocabulo videtur v surpassasse, de qua in aceto diximus. Zythū tamē acore quē acri putrilagine cōcepit ebur vt posca e-  
 35 mollire, vt durum oui putamen acetū creditur. Consimilia potus genera Hispania quoq; occidentalis & Britania Galliāq; excogitavit. Macerantur aqua fruges donec resoluātur in liquorē vino similē, ac pro eo in potū magna in parte sufficitur, morēq; vini, si largius bibitur, potores inebriat, *ceruisiā* Italia Galliāq; hodie appellat, cuius potus cōficiundi ratio hæc, Fruges paululum torrrefactæ tātis per  
 40

in aqua madent, dum prætumidæ diffiliant, & longo potu fatiatæ fatiscant: dein  
 cortinis in vinolentum cremorem vel succum semel aut iterū excoquunt. Occi-  
 dentales populi ceruisiam suam maceratis humore lupi salictarij floribus com-  
 mendant, adscito quodam vini sapore. Sunt qui tantisper frugem aqua mace-  
 rent dum germinare videatur, & acorem contrahere. Dissidet apud nos ceruisia  
 à ceria vel celia, quæ nūc vnus literæ mutatione *beria* Gallis nominatur. Lar-  
 gior seges impeditur ceruisiæ, diutiúsque madescit dum & maceratione & coctura  
 contabescat, ideo succulentior potus & vinosior elicitur, valétioris materiæ,  
 & coloris nigelli, vel pulli. Ceria pauciore fruge non tam diu madefacta liquidior  
 ac poculentior emanat diluto ceræ colore, vnde putauerim ceriæ nomen dedu-  
 xisse. In vtrunque tamen potum omne frumenti genus resoluitur, triticum di-  
 co, hordeum, far, secale, auenam, filiginem. Eburones zeam, occidentales popu-  
 li alicam etiamnum ad hos potus vsurpant, *balam* & *goudbalam*, id est bonam a-  
 licam nominantes. Zythum tamen Dioscoridis ex hordeo tantum fit aqua re-  
 soluto, quapropter hordeacea ceria fit. Porrò ex hordeo quoque constat quod  
 curmi nominauere, ipsum quoque pro vino in potus vsurpatum. Hoc item fortas-  
 se fit hordeacea ceruisia. Possidonius homo stoicus non curmi sed corma maluit  
 appellare. A curmite tradit Dioscorides dolores capitis cieri, noxium gigni hu-  
 moré, & neruorum vires carpi. Addidit Hispaniam quoque occidentalem & Bri-  
 taniam ex tritico similes potus excogitare. Nec alios ex fruge fieri nisi supradis-  
 ctos inueniet, qui nationes has exacte consuluerit. Plinius refert zythum in Aeg-  
 ypto, ceriam & celiam in Hispania, ceruisiã & plura genera in Gallia aliisque pro-  
 uincijs ex frugibus fieri, quorum omnium spuma cuté foeminarum in facie nu-  
 trit. Ceriam vel celiam Hispanis, ceruisiã Gallis ex frugum generibus fieri pro-  
 didit. Dioscorides in curmite consimiles potus ex tritico in occidentali Hispania  
 & Britania fingi confirmat, sed nomina eorum subticuit. Nec in nostro orbe  
 frugem scimus in alios resolui potus, quàm quos vulgus *beriam* & *ceruesiam* ap-  
 pellat: nisi forsitan vnum, quem maceratis aqua furfuribus, adiecta fermēti por-  
 tione vt acorem concipiat, deinde excoctis, pauperes vt inopiam vini supple-  
 ant, conficiunt, vocantes *bulionem*, quòd efferuescens liquor bullierit. acidum cre-  
 morem furfurum docti possunt appellare, quemadmodum Celsus decocti fur-  
 furis ius cremorem nominat. Galli qui cereales hos potus moliuntur, spumam,  
 quam inter coquendum euomunt dum frumentū resoluitur, colligunt: qua con-  
 creta fermenti vice vtuntur, eo panes cæteris leuiore cogunt. Ea ceruisiæ gene-  
 ra vetustatem ferre nostrates edocent, qui anniculam & bimam cadis reclusam  
 ostendunt, sed tantum quæ bimam trimamve coctionē expertæ sunt. trimatum  
 non audimus excedere. Ceria nostra magna ex parte menstrua est, raróque sesqui-  
 mensem durat: quanuis perquã recens in potu respuatur, quæ vrinæ difficultatē &  
 eiusdem tormina moueat. Sophocles & Aeschylus vinū ex hordeo bryton vocant,  
 non zython. Aristoteles pinū vocari tradit quod ex hordeo fit vinū: hoc qui fiūt  
 temulēti non in omnē partē cassabundos corruere vt ceteri, sed retrorsum dun-  
 taxat ac supinos. Hellanicus ex oryza bryton fieri cōmemorat. Fit & è milio, vt  
 Athenæus testis est. Hieronymus sicera, quam vult Hebraicã intelligi vocē, om-  
 ne potionis genus cōprehendit, quod inebriare possit bibentes. hinc sicerites vi-  
 nū fortasse nominatur. Cyceon Homericus aliud genus erat. id ex misto farina 45

caſeo conſtabat in ſorbitionis uſum. Paulus uinum quod ex ſordibus uellerum elutis conficitur, pinon uocari putat. Sunt qui pinon pro uino capiant, quo lanæ cum ſordibus ſuis lauantur atq; ita ſiccatum reponitur. In Mediæ montanis ſeptentrionali ſitu gentes uini loco ſuccum è radicibus quibuſdam ebibunt.

## Zea ſemen.

## Cap. XIX.



Eam græci, latini ſemē à præſtantia frugis appellarūt, frumēti genus uulgo notū triticóq; ſimillimū, radice multiplici atq; alta, culmoque numeroſo: tritico fuſcius eſt & minus. Duo eius ſaſtigia, vnū cuius grana in ſingulis tunicis gemina, alterum cui ſimplicia. Zea ſi ſeratur pinſita, hoc eſt tuſa, tráſit in triticum ut tipha, idq; non protinus ſed anno demum tertio: nunquam contrà ea in bromum dictam comeat. nihil hac robuſtius terrámque magis exinaniens. Nihil in aliud genus tam facile tráſire quàm zea comperitur Theophraſto, qui ſimillimam aſpectu tritico tradit, robuſtiſſimā & terram extenuantem, radice alta, multiplici, numeroſo culmo, fruſtu facillimo, cunctis animalibus gratiſſimo. Lætū pinguéq; ſolum deſiderat. Græciæ peculiariſ eſt hæc. Italiæ in Campania maxime ſemē appellatur: hoc debet nomē reſ præclara. Celebrauit hanc Homerus, *Ζείστωπος ἀπ' ἄρουρας* dicens, quòd aruū zeam largiretur, non ut arbitrantur aliqui, quoniã uitam donaret. Commendauit & Heſiodus à magna eius excellentia. Apud Græcos fuit zea, quam cum ſit degener, tradunt redire ad frumentū ſi piſta ſeratur, nec protinus, ſed in trimatu. Alica ſit è zea quam ſemen appellari diximus. Tundeſatur granum eius olim in pila lignea, nam lapidis duritia conteritur. Nobilius, ut notum eſt, pilo uinctorum pœnali opera. Primori ineſt pyxis ferrea: excuſſis inde tunicis, iterum eiſdem armamentiſ nudata conciditur medulla. Ex zea etiam quæ in Africa degenerat, adulterina maxime ſit alica. Latiores eius ſpicæ nigrioresque & breui ſtipula. Pinſunt cum arena, ſic quoque difficilius conterunt utriusculos, ſitq; dimidia meſſura: poſtea gypſi quarta pars inſpargitur, atque ut cohaerit, farinario cribro ſuccernunt. Quæ in eo remanſit, exceptitia appellatur, & grandiffima eſt: ruruſus quæ tráſijt, arctiore cernitur & ſecundaria uocatur: item cribraria, quæ ſimili modo in tertio remanſit cribro anguſtiſſimo, & tantum arenas tráſmittēte. Zeam Itali hodie *ſpeltam* appellant, ruſtica potius quàm Latina uoce, quam ut puto prior Rhemius Palæmon uſurpauit in carmine de ponderibus & meſſuris, quod tamen Priſciano grammatico inſcriptum circunfertur, octo uolens ſpeltas pendere ſcrupulum: quē Gregorius Tifernas in Strabone, & Theodorus alicubi in Theophraſto ſequuti ſunt. Galli nunc *eſpeltram* deſtorto inde uocabulo nominant. Zeæ duas ſpecies reddidit Dioſcorides: alteram ſimplicis grani, alteram gemini duobus armamentiſ inuoluti, & ob id dicoccos cognominatur. Vim habet Galeno inter triticum & hordeum mediam. Tantum in cibo tritico cedit, quantum hordeo præfertur in panificio. Alimonia eſt maiore quàm hordeum, minore quàm triticum. Diocles zeam tiphæ, in ciborū ratione, poſtpoſuit. Mneſitheo zea olyram & tipham duplici uocabulo rem vnã complectente ſequitur. Zea minus quàm tipha nutrit, panéq; è zea coacto nemo diutius inoffenſa uale tudine uelcēs degit, præſertim ſi abundè eſtur. Quòd ſi quiſpiam inſolens eo utatur, pauco eſu noxam trahet: nam & ægrè coquitur,

& stomacho negotium exhibet. Hybernis tamen regionibus, & gelido cæli statu zea victitant, eamq; inibi rura serere coguntur, vt quæ gelicidijs ac frigoribus minus sit obnoxia, horúmque minus iniurias quàm reliqua fruges reformidet. Parum è zea per initia, quòd ingrato sit odore, deuorari potest, assuefactis tamè familiaris redditur cibus, & qui facile conficiatur. In ijs enim locis, rarior melioris frumenti prouentus. In summa grauis, concoctu pertinax zea est, sed valens & membranosa. Galenus tamen qui regiones omneis hybernas peragrauit, & ab ijs sciscitatus diligenter qui eas perlustrassent, nusquam audiuit aliquod adesse frumenti genus quod incolæ zeam vel zeiam, vtroque enim modo scriptum inuenitur, appellarent. Porrò in frigidissimis Bithyniæ tractibus semen quoddam inuenitur, quod zeopyron nominant, ex quo panis cõficiatur præstantior quàm in Macedonia aut Thracia fiat ex briza: & quemadmodum zeopyri nomen à zea & pyro siue tritico ductum cernitur, ita mediam inter vtrunque naturam & quasi ex ambobus conflata fortitur. Proinde quanto zeopyron tritico cedit, tanto Thraciæ brizæ præstat. Prouenit vbertim in agris Nicææ, Prusæ, Crasopolis, & Claudiopolis: quin & Dorylis nascitur, quod extremum est Phrygiæ Asiaticæ oppidum. Qui verò ex hoc semine conficitur panis, tanto eo qui ex briza fit melior est, quàm triticeo deterior. Occurrit notatu dignum, permulta esse cerealia grana specie & figura dissidentia, quæ partim in hordei ac tiphæ olyræque, aut olyræ & tritici medio collocantur, quorum quædam simillimæ cum olyra naturæ traduntur, alia tiphæ & hordeo respondent. Non desunt quæ panici aut milij dotes referant, quæ simplices sibi arrogat nomenclaturas, vt in Italia id quod cereale granum ex quo cõficiunt alicam: alibi compositas, vt quod Cappadoces gymnocrithon vocant, & in Bithynia zeopyron. sic tamen eorum exploranda breuiter est natura, Quæ parua corporis mole premuntur, eaq; crassa glutinosaque, & probissimum tum succum tum alimoniam ministrant. contra, quæ molli & laxo corpore concreta, eoque magna ex parte furfuroso cõstant, minus alunt quidè sed commodius aluo deiciuntur. Quæ tamen in ijs ipsis graue odoris virus subolent, gustuq; quippiam insuaue resipiunt, & prauum creant succum, & ægrè etiam concoquuntur. Cæterum ea cognosces quæ exiguo molis callo permultum corpulentia claudunt. Ea nanque compactili densoque habitu coaluerunt, & exiguo granorum aceruo magnam farinae vim reddunt. illud ex trutinæ æquilibrio perpenditur, hoc cum inter molendum multum farinae proficiscitur. Porrò naturam eorum sic explorare licet, partim cum indita sensum ventriculis vescentium imprimunt aut caloris, aut frigoris, aut neutrius: partim cum exterius adhibentur, si calorem moueant, aut frigus facientibus periculum adferant. Ex colore facultas verisimili cõiectura colligitur, qui hordeo candidus est, tritico flauus. Sed de ijs hæcenus. Farina zæe efficacior hordeacea videtur, trimestris mollior. Ex vino rubro medetur scorpionum ictibus. Tepida sanguinem excreantibus: item arteriæ vitijs, tussi cum caprino seuo aut butyro. Frequenti vsu ventrem astringi non patitur. Magno quondam in honore fuit, vt ex qua pretiosissimam alicam fieri diximus, cedebat nihilominus farri. Diocles zeam tiphæ in ciborum ratione postposuit.

¶ Fermentum, Crimnon, Maza.

Cap. XX.

P

 Ræcipuus ad fermēta vsus milij è musto subacti in annuū tem-  
 pus. Simile fit ex tritici ipsius furfuribus minutis & optimis, è mu-  
 sto albo triduo macerato subactis ac sole siccatis. inde pastillos  
 in pane faciendo dilutos, cum similagine seminis feruefaciunt,  
 atque ita farinæ miscent, sic optimum panem fieri arbitrantur.  
 Græci in binos semodios farinæ satis esse beses fermenti cōsti-  
 tuere. & hæc quidem genera vindemijs tantū fiunt. Si tibi cordi sit, vt Didymus  
 est author, in annum totum fermentū adfore, cum mustum in dolijs efferuescit,  
 quod eructat spumosum cum farina milij subigis, & exactè tundens in offas di-  
 geris, quæ sole siccescant, & asperginoso vel humentiore loco ad vsu panificij  
 recondantur. Alij, vt idem tradit, pridie quàm panes cogant, vuas in aquam de-  
 mittunt: postridie, quas inuenerint fluitates comprimunt, fluidoque humore fer-  
 menti loco vtuntur, quo & suauiora & splendidiora moliuntur panificia. Non de-  
 sunt, qui nitrum cum subactam farinam in panes spissant, adijciant: siquidem ni-  
 trum panes non secus atq; conditas eo carnes fragiliores efficere. Addit, eos qui  
 nullo fermento fuerunt imbuti plus fermentatis stimulare venerē. Sed alia mu-  
 stei fermenti ratio. Ex nouo tritico purgato farriculum facies, & ex musto sub  
 pedibus raptu curabis infundere, ita vt modio farris lagenā musti adijcias, dein-  
 de sole siccabis, & item similiter infundis ac siccas. hoc cum tertio panes ex eo  
 breuissimos admodum facies musteorum, & in sole siccatos vasculis nouis ficti-  
 libus recondis, & gypseo operculo claudis pro fermento. Quo tēpore anni mu-  
 steos facere volueris hoc vteris. Quo libeat verò tempore, ex aqua hordeoque  
 bilibres offæ feruenti foco vel fictili patina torrētur cinere & carbone vsq; dum  
 rubeant. postea operiuntur in vasis donec acefcant, hinc fermentū diluitur. Cum  
 fieret autem panis hordeaceus, erulix aut cicerculæ farinæ ipsæ admistione fer-  
 mentabantur: iustumq; erat, duæ libræ in quinq; semodios. Nunc fermentū fit ex  
 ipsa farina quæ subigitur prius quàm addatur sal, ad pultis modū decocta, & re-  
 licta donec acefcant. Vulgo verò sufferuere faciūt, sed tantū pridie asseruata ma-  
 teria vtuntur, palamq; natura est acore fermētari. Spuma quoq; dum in cereales  
 potus frumentum resoluitur concreta vtūtur fermenti vice, leuiorēmq; panem  
 exhibet. Validiora esse corpora constat quæ fermentato pane aluntur: quippe cū  
 apud veteres ponderosissimo cuiq; præcipua triticeo salubritas perhibita est. Pa-  
 nis varia nomina prosequi non erit alienum, aliàs ab opsonijs appellati, vt ostrea-  
 rij: aliàs à delicijs, vt artolagani: aliàs à festinatione, vt speustici: necnō à coquēdi  
 ratione, vt furnacei vel artopticij, aut in clibanis cocti. Laudabatur & Partichus  
 non pridem huc aduectus, quem alij aquaticum vocant, quoniam aqua trahitur  
 à spongiosa inanitate. Summa laus siliginis bonitate, & cribri tenuitate constat.  
 Siligineus lautissimus Senecæ & Iuuenali, tener, niueus mollisq; dictus. quidam  
 ex ouis & lacte subigunt. Persarum reges ex Asso Troadis triticum in panē sibi  
 quærebant. Durat sua Piceno in panis inuentione gratia, ex alicæ materia: eum  
 nouem diebus macerant, decimo ad speciem tractæ, vuæ passæ succo subigunt:  
 ibi furno, ollis inditum quæ rumpuntur, ibi torrent. neq; est ex eo cibus, nisi ma-  
 defacto, quod fit lacte maxime mulso. Panis mulierū opus erat, sicut etiam nūc

in pluribus gentium. Artoptam Plautus appellat in fabula quam Aululariam scripsit. Tostū panem lautioribus coquere solebant: quare pistores vetustissimis non fuisse constat, eósq; tantum pistores nominari qui pinsebant. Perquam veterem fuisse Gallis appellationem, nomen quoq; ipsum indicio est, qui polentariū, vna tantum mutata litera, adhuc hodie pistorem appellitēt, *bolengarium* nominantes, vel quod non longe abest, pultarium. Cribrorum genera Galliaē setis equorū inuenere, quæ duplici modo texunt, vnum setis equinis in telam rariorem orditis, & geminis orbibus ligneis dodrantem vtrinque altis, pyxidatim ea tamen per commissuras traduce cocuntibus, per cuius rariuſcula foramina succussa farina cernitur, euoluto furfure, vel retento eo quod est crassiusculū quàm vt per inanitates transmitti possit. Hispani è lino excussoria & pollinaria adinuenerunt, quibus vltro citróq; succussando pollen incernitur, vulgus nostrū *pollentare* pro pollinario adiecta tantū litera. Aegyptus è papyro & iunco cōstruit. Crimnū Dioscoridi pars est crassulenta farinae, tritici, atq; zeæ. Sunt qui suspicentur crimnū farinae cremorem esse, vt succus à cremore differat sola crassitudine. Cornelius Celsus cremorem fere pro succo vsurpauit. Crimnon hordei genus est Photioni, & cyceonis Homericī liquamentum. Hippocrates crimnodeas vrinas pro crassis, & ad similitudinē farinae tritici corpulentis accepit, vt Galenus testatum reliquit. Alias eruo, alias frondibus, alias furfuribus similes haberi ab eodem docemur. Nam lōge aliud crymodes, ita enim febris appellatur quæ pulmones sacris ignibus obsidet, vt lepyria quæ stomachū, & typhodes quæ iecur male habeant. Puls ex eo crimno fit Dioscoridi, quæ egregiè alat, & ex facili perficiatur. Zea vero aluum contrahit, in quem vsus ante torretur. Puls Aëtio omnis vocatur sorbitio, quæ aut de leguminibus, aut cerealibus granis decoquēdo in succum resolutis conficitur. Pultem Græci polton, & pulticulam poltarion appellant: quāuis Latinis & pro sorbitionis genere, & pro vasculo pultarium vsurpetur. Plinius, Calidam, inquit, potionē in pultario poposcit Offilius. Aëtius polentam hordeaceam quæ sit humido conspersa, mazam appellari testis est, quæ videlicet mandatur cruda cum defruto, vel melle, vel alio huiusmodi. Quāquam hordeacei panis genus vnum mazam nominent, inter hordeaceos panes deterrimū. Maza latinum nomen non habet, nisi quis, vt Plinius, offam interpretetur. Offam Festus appellat, abscissum globi panem aut glomeratā pultem. Penitam offam Næuius appellat absegmen carnis cum coda. Mola salsa tostum far erat melle conspersum, quo victimæ perfundebantur, vlochyton græce dicta. Iulius Pollux chidron sorbitionem ex tritico virenti factā intelligit, quia virens triticū chidria Aristophani dicatur. Pelanos Euripidi accipitur pro quacunq; re cōcreta gelatāve. Pausanias in pelano placētæ genus audit: Aristophani genus, vt putāt, fuit leguminis. Mazarū plura & genera & nomina. Physten Attici vocāt quæ nō multū subacta sit. Est autē anthema, & ephicois, & concon, & tripte, & cardama le dicta, & berex siue caryx vel carycce, à nigritia nomen habens, nō à nucibus. Distinguit berex à carycca Iulio Polluci, et tolypa & thridacina siue thridacisca & anemolos. Itē à vino œnutta, sicut à melle melitutta. Nam achilleos vocata, ex hordeo, cui achilleis nomē est, constare creditur. In nomine sunt & Cypria & magidis. Hesiodus amolgeæ dictæ meminit, quæ nihil aliud sit. Iis vero quæ in sacrificijs degustandæ præbebantur melituttæ, arestæ & hygicæ nomen erat. In



summa laudatur Lydia, carycce, erethria. Præfertur omnibus cōchos. Maza minus hordeaceo pane vires alit, ventrem flatibus refert. Conturbationes ac strepitus ciet, si longam inibi moram fecerit: verum operose & pertrita & subacta facilius descendit. quòd si melle etiam imbuatur, ventris excretionem citius molietur. Refellit Galenus quod Philotimus vniuersim pronunciauit, defendens ex omni maza lentū glacialémq; succū nasci, qui vitreo quodā concretu in corpore coeat, ita Praxaræ præceptoris verbis vtitur. longè res aliter habet, quoniã hanc lentitiam multa digerant, vt defrutum, sapa, passum, quæ mista eū fefellerunt.

¶ *Siligo olyra.*

Cap. XXI.

**S**iligo Græcis, Latinis Plinio auctore filigo, Gallis olim *arinca* vocabatur, frumenti genus est, spica semper erecta, neque rubiginis obnoxia, grano candido, læui ac multipliciter tunicato. Nascitur in humidis tractibus, locis apertis, celsis. Serēda & vbi sol quàm diutissime luceat. Densa cretosaque humus filiginem quoque non inutiliter alit. Neq; nos tamen, vt ait Columella, tanquam optabilis fallat filigo, nam hoc tritici vitiū est, & quanuis candore præstet, pondere tamen vincitur. Verum in humido statu cæli recte prouenit, & ideo locis manatibus magis apta est: nec tamen nobis magna difficultate requirenda est. Nam omne triticum solo vliginoso post tertiam sationem cōuertitur in filiginem. Sustinet facile veris tepores. Præfertur tritici genus quod robus dicitur, quoniam & pondere & nitore præstet. Secunda tamen conditio est habenda filiginis, cuius species in pane præcipua pondere deficitur. Theophrastus folliculo describit multiplici, sed *zea* molliorem infirmiorémq; minúsq; solum inanientem. Siligo plurimis terris communis, *arinca* Galliarum propria, copiosa & Italia est. Plinius filiginem dixit proprie tritici delicias: candor est, & sine virtute & sine pondere, conueniens humidis tractibus, quales Italiae sunt & Galliae comatae. Sed & trans Alpes in Allobrogum tantum Auernorūmq; agro pertinax, in cæteris ibi partibus biennio in triticum transit. Remedium, vt grauissima quæq; grana ferantur. Siligo nunquam pariter maturescit, nec vlla segetum minus dilationem patitur propter teneritatē, ijs quæ maturuere protinus granum dimittentibus. Sed minus quàm cætera frumenta in stipula periclitatur, quoniam semper rectā habet spicam: nec rorem continet, qui rubiginē creet. *Arinca* spissior quàm far, & maior spica, eadem & ponderosior. Exteritur in Græcia difficulter, ob id iumētis dari ab Homero dicta. hæc enim est quàm vocat *olyram*. Eadem in Aegypto fertilis facilisq;. Siligo sine arista est, excepta ea quæ *Laconica* appellatur. Præcellit in Italia rufior illa, at *Pisana* candidior, ponderosior cretaea. Lautissimus è siligine panis operaq; *pistrinarum* laudatissima. E grano Campanæ quam vocant *castratam*, è modio redeūt sextarij quatuor siliginis, è gregali sine castratura sextarij quinque, præterea pollinis semodium. ita enim appellat in tritico, quod florem in siligine. hoc ærariæ officinæ chartariæq; vtuntur. Cibarij panis, quod secundarium vocant, sextarij quatuor, è *Pisana* siliginis sextarij quinque, cætera paria sunt. *Clusina*, *Aretinæ*q; etiamnum sextarios siliginis adsumunt, in reliquis pares. Quæ sicca molitur, plus farinæ reddit: quæ salsa aqua sparsa, candidiorem medullam, verum plus in furfure retinet. Siliginæ fa-

rinæ modius Gallicæ vigintiduas libras panis reddit, Italicę duabus tribú sive amplius in artopticio pane. nam furnaceis binas adiiciunt libras in quocunq; genere. Sed vt ad rem redeamus, sunt qui parum de tritico & siligine inter Columellam & Plinium conuenire censeant, cum Plinius semine tritici nullú auidius esse tradat, nec quod plus alimenti trahat. Siliginé dixerit proprie tritici delicias: candor est, & sine virtute & sine pondere, cōueniēs humidis tractibus, quales Italiæ sunt & Gallię comatæ. Adiecit in Allobrogum Auernorúmque agro pertinacem, & in cæteris ibidem partibus biennio in triticum transire, remedio esse vt grauissima quæque grana eius serantur. Columella tritici vitium esse contendit, candore tamen præstare, sed pondere vinci, humido statu cæli rectius prouenire. Addidit siliginem non magnopere requirendam esse, quòd triticum omne vliginoso solo creditum post ternam sationem in siliginem conuerti nouerit. Sic Plinio delicata illa tritici mollities pondere defecta, candore vincēs, filigo est. Istæ tamen à Plinio traditæ siliginis notæ vitium planè fatentur, nam & mollitia, virtute, pondere à tritico desciscere perhibetur, quæ nonnullam vitij labem ostendunt. Item biennio in triticum transire alicui notæ putatur adscribi, cui tâquam vitio remedium assignat Plinius, volens grauissima quæque grana serenda, ne transeat in triticum. Nanq; redire in triticum vnde post alteram aut tertiam sationé degenerauerat, infirmitatis argumentum est: quam etiam satis aperte Columella declarauit tradens, nõ summopere conquirendã, solâque loci vligine triticum in siliginé conuerti, quæ cum defuerit tibi, largã vim copiãque suppeditabit. Sic nihil controuersæ dissensionis inter classicos hos authores haberi comperiet, qui dicta eorum sana mète reuoluet. Grana siliginis in vino oculis illita epiphoras sedant. Ex siligine seu olyra quam arincã diximus vocari, decocta fit medicamentum quod Aegyptij atharam vocât, infantibus vtilissimum, sed & adultos illinūt eo. Atharam è zea fieri tenuiter emolita Dioscorides asserit, & in sorbitiones decoctũ puliculæ dilutioris modo, infantibus vtilé & ad illitus efficacé. Aëtius ex amylo constare prodit. Pollux Iulius athaiã vocat pultem è miliacea farina. Atharathrion placentæ aut libi genus erat, à folijs fici dictum, quibus circundabatur. Compositum in Plauto videtur, ex athara & thrio quod fici frondem exprimit atharathrium. Sunt qui poetæ huius studiosi vtrunque seorsum legant. Sicut idem sub persona coqui, candauli mentioné facit. Erat autem candaulos siue candylos miscella ex carne cocta, pane, caseo Phrygio, vt Athenæus author est: vt Photion, ex lacte, & melle, qui & amætacem tradit heroicum fuisse edulium.

¶ *Secale, Farrago.*

Cap. XXII.



Secale Gallis extrita vna tantum litera ad hoc vsque tēpus *segle* vel potius *segle* nominatur, rarúmque dictũ, vt Plinij verbis vtar, esse aliquid cui proffit negligentia. id autem quod secale atque farrago appellatur, occari tantũ desiderat. Secale Taurini sub Alpibus asiã vocant, deterrimum & tãtum ad arcendam famem vtile, fœcunda sed gracili stipula, nigritia triste, sed pondere præcipuum. Admiscēt huic far vt mitiget amaritudinem eius, & tamen sic quoque ingratiſsimum ventri est. Nascitur qualicũque solo, cum centesimo grano, ipsúmque pro lætamine est. Frumenti genus secale vulgo notissimum, stipula &

culmo triticeo, graciliore, ac proceriore: spica innocentioribus aristis horrente, non erecta sed semper procumbente, & ideo rubigini, quòd imbres retineat, oportuna: grano glumis explicito, & ob id caduco, tristi, nigricante, strigoso. Culmi prodeunt lenti, flexiles, quibus aqua madefactis vitilium vice festucandis vitibus vtantur Galli. Præcocem cum adhuc floret segetem nonnulli secant, & sole siccatam per vindemias, vuis in torculari premendis alterno vtrorunq; instratu interponunt, & quod profluxerit vinum, in prelum semel atq; iterum reuocât, ita & saporem & odorem vini cõmendant, festucaceũ appellantes vinum. Hoc pacto veram vini saluam heluones metiuntur. Duplici ratione apud nos secale seritur, aut simplex, vel triticum aut far miscetur æquis ferè partibus. miscellaneam hanc segetem Galli *mistellam* quasi miscellam nominant. Conditiuámque excussis etiã granis, *farraginem* rustici nostrates appellât: quemadmodum & falces & manipulos inde compositos, *farreum*. Ea per hyemem iumentorum pecudumq; pabulo cedit, quibus etiam prolætamine est, id causæ fuit cur secale Plinio farraginis genus fuerit. Farrago ex recremētis farris prædensa seritur admista aliquando & vicia. Eadem in Africa fit ex hordeo, vnde hordeacea farrago dicitur. Sed hæc pabularia sunt. Farragini quæ ex hordeo est, Columella pabulorum secūdas partes tribuit. eam in restibili stercoretissimo loco & altero sulco serere conuenit. Fit optima cū cantharini hordei decem modijs iugerũ obseritur circa Aequinoctium autumnale, sed impēdentibus pluuijs, vt consita rigatáq; imbribus celeriter prodeat, & confirmetur ante hyemis violentiam. nam frigoribus cum alia pabula defecerunt, ea bubus cæterisque pecudibus optimè dissecta præbetur, & si depascere sæpius voles, vsq; in mensem Maium sufficit. Quòd si etiam semen ex ea voles percipere, à Calendis Martijs pecora depellenda, & ab omni noxa defendenda est, vt sit idonea frugibus. Nostri equorũ mangones *dragetam*, quasi vario pabulorum genere conflata nominant, equis repurgandis, deinde saginandis præcipuam verno tempore, vt in veterinaria docuimus medicina. Hæc farrago Græcis dicta *grastis*, post trimatum equulis dari solet. Hæc enim purgatio maximè necessaria est equino pecori, quod diebus decem facere oportet, nec pati alium vllum cibũ degustare: ab vndecimo vsq; ad quartumdecimum, hordeum dandum est. Ex segete vbi sata admista hordeum & vicia & legumina pabuli causa sunt: inde quòd far ferro cæsum sit, farrago Varroni dicitur, aut quòd in farracia segete seri cœptum. Ea equi & iumenta verno tempore purgantur, atq; saginantur. Fuit & apud antiquos pabuli genus quod Cato ocymum vocat, quo sistebant aluum bubus. Id erat è pabulis segete viridi dissecta, antequã gelaret. Varro appellatũ censet à celeritate proueniendi, ab *ὄκνυς* quod cito valet, dictũ. Amplius ocymũ q̄ citat aluũ bubus, & ideo ijs datur vt purgentur. id genus pabuli causa sunt segetes virides sectæ antequam gerant siliquas. Cæterum vt ad nostrum institutũ redeamus, magno in errore versantur qui secale vernaculis nostris dictum, esse siliginem existiment, cum ex hac lautissimus, tener, candidus & primatum tenens fiat panis: ex illo cibarius secundariũsq; ater & pondere præcipuus, ad arcendum pauperum famem tantum utilis, qui veterascens acorẽ contrahit, perquã recens aliquã odoris habet gratiam, quã confestim durescẽs exuit. Miscetur apud nos secale tritico, vt panis inde confectus teneritudinem suam diutius tueatur. Secalis panem quamoptime nostra natio nouit, qui etsi ni-

gricet, & esus eius stomacho sit grauis, per annonæ tamen inopiã ieiunia vulgi fatiat & inediã explet. Item ex filigine pistrinarum opera fiunt laudatissima, ex secale nullum fere tentatum est. Triticum tamen asserunt rusticæ rei prudentes, si macro apud nos solo ieiunõve mādetur, in secale post annũ aut eodem degenerare. An tamen ad triticiũ si solũ nanciscatur idoneũ redeat, quãuis id alii qui velint agricolæ, nã facile crediderim, quoniã illa grani strigosa macies, quancunque soli vbertatem adipiscatur, vix vnquam poterit in solidum refarciri.

¶ *Tipha cerealis.*

Cap. XXIII.



**T**ipha cerealis specie filigini non dissimilis, simplici culmo adfurgens, grano multiplici tunica velato, atq; leuissimo, radice numerosa, tritico perquam similis traditur. Mutari solet in triticiũ præsertim si pista seratur, nec protinus, sed anno tertio. mutatione etiam loci degenerat: nec vllum offendes frumenti genus, quod in aliud trãfire tam facile queat. Cũmq; degener fuerit, redire ad frumētum facile solet. Granũ, si Theophrasto credimus, multiplici folliculo concluditur, maturiũsque seritur, calamo simplici profiliens. Leuissima omnium tipha, solo tenui contenta, nec pingue nec lætum desiderans. Postea q̄ defloruit crassescit granum, perficitũrque complurimum intra dies quadraginta. Plinio eiusdem cũ oryza generis, ex qua fiebat in suo orbe oryza. Mnesitheus typhæ tertiam à tritico & hordeo sedem assignauit, eãmq; duplici quidem nomine donatã, rem tamen esse vnam statuit, quæ alijs typha, alijs olyra vocetur, priuatĩmq; post tritici & hordei mentionẽ sermonẽ de typha facit his verbis, Inter alia vero semina principatũ tenet typha. nanq; satis alit, nec magno negotio conficitur. Præponitq; eam zeã, q̄ nemo, vt inquit, abũde vesci pane qui ex zea spissetur, sine suæ sanitatis detrimento potest. siquidem grauis stomacho & coctione contumax. Diocles libro quem Plistarcho dicauit, in quo ciborũ facultates breuibus ac paucis perstringit, proxima esse olyram, & typham, zeam, panicum, & milium: tanquã aliud olyræ semen, aliud typhæ cognoscatur, zeãmq; postponit typhæ. Cæterũ cum Galenus Thraciã & Macedoniã peragrans lustrasset, segetẽ multis in aruis offendit, non spica modo, sed & culmo quoq; toto typhæ simillimam, quam Asiatici serunt: consulẽsq; rusticos ac rogans quodnam illi fuisset apud eos nomen, stirpem totam semẽnque brizam vocari responderunt. Semen cogitur in panes atros quidem & grauiter olentes. Mnesitheique iudicio libenter Galenus subscripsisset, zeam esse credens, si panis ater è zea fingeretur. triticeo longè est inferior. Typhæ largior in Asia prouentus, regione, vt vult Galenus, quæ supra Pergamũ sita est, quam agricolæ, quòd triticum in oppida conuehi soleat, ad panificium v surpant. Prima laus panibus ex olyra confectis tribuitur, nãq; triticeis sunt proximi. Secundas partes possident è typha coacti, si syncero constent semine: qui caldi ac recentes olyraceis etiam longe præstare noscũtur, verũ aliquãdiu reseruati semetipsis deteriores euadũt. Quippe cũ illorum massa tenax sit & lentitiæ sequacis, citius densati occalescunt adeo, vt si quis pridiano aut biduano vescatur, lutũ in ventre cõcretum putet residere. Caldis vero ab ipsis vrbani expetitur, qui adhuc furni calorẽ & mollitiẽ retineat: quomodo nec rusticis solum, sed & politioribus in delitijs morosõq; palato gratus habetur.

At cum tres aut quatuor dies excessit, ipsis rusticis etiam insuauior. tum enim & difficilior concoctu, & tardius aluo descendit, quas molestias caldus non adfert. Corpus egregie dum caldus estur alit, & penè cum triticeo, qui farina parum succreta cogitur, *syncomistos* Græcis, nostris cibarius appellatus, de paritate contendit. Granum typhæ gluma velut hordeum vestitur, pinsitumque densatur in panes, totumque v sui creditur. nanque cum sapa aut defruto coctum adiecto salis pauillo, vt triticum manditur. Color typhæ tritico flauior, strigosum corpus & exilius. Inueniuntur qui typham asserant in tritici numerum referri, vescuimque esse triticum, quod Hector, Homero teste, suis equis obtulit, eoque innoxie pascuntur equi, cum reliqui tritici esu noxam contrahunt. Quapropter non absurde typha, vt Galenus est author, exile triticum appelletur, cum & colore & densitate & calfactoria vi illi perquam similis videatur. hæc Galenus. Cæterum brisa illa de qua nonnihil nunc diximus, non longè dissidere creditur, ab ea quæ Gallis *secale* nominatur. ex quo panis fit ater quidem, sed recens non insuauis, à qua nomen *bizi panis* in vulgus nostrum manasse putatur, extrita litera vocas bizum panem, nigrum. Nanque rei rusticæ prudentes adferunt triticum vel far si ieiuno aut gracili macrove solo mandetur, in *secale* degenerare. Hoc idem *secale* post vnâ aut alteram sationem læto solo pinguique creditum, redire in triticum aut far, ita vt soli beneficio & vbertate è strigoso in plenum & altile corpus reuertatur. Et iam nostra ætas vidit in Parisiensi agro satum frumenti genus, multo crassiore & stipula & culmo, spica multiplici, vna tamen tanquam foetu grauida plures alias pariente, sine aristis, grano tritici, multiplici tegmine velato, typham tamen non esse satis granum testatur, quod nec magnitudine, neque corporis coalitu, tritico cedit. Typhæ vero grani exilitas aperte reclamatur, quod & vescu esse & strigosum antea diximus. Sunt qui existiment id esse farris genus quod nullis armatum aristis emicat, quod non ausim asserere, quanuis nonnullæ deliniationi notæ videantur suffragari. Hærentem tantum segetem non sectam semel aut iterum videre licuit. Sed opinionis auctoritatem eleuat spica grandior, multis alijs minoribus spicis perinde quasi ramulis brachiata. id quod à classicis scriptoribus non fuisset silentio prætermittendum. Crediderim potius id esse tritici genus, quod Plinio centigranum vocatur. Fertilissimum ramosumque, non vt arbitror, culmo sed spica, cacumine frequenti coma spicato, & tot granorum feraci, vt sæpe centum vel plura reperiantur, inde nomen tritico centigranum. Theophrastus tradit cerealem typham frumenti genus vt triticum hordeumque nasci radicibus multis, folliculo multiplici, culmo simplici, leuissimam frumentorum. Addit gracili solo facile prouenire, tritico perquam similem. Pistam serunt qui mutari velint in triticum, idque demum anno tertio procedit. Est huic gētilis apud Theophrastum typha, quæ aquaticis fruticibus adnumeratur, nec radice numerosa cohærens, sine geniculis, & folio scirpi modo profiliens, Orchomenion circa lacum, parte radici proxima, esu præcipue pueris tenera. Idem tamen genus an diuersum infra relinquatur existimandum. Sunt qui folius literæ mutatione à cereali typha putent differre, typham scribentes.

Bromos siue auena.

Cap. XXIII.



Romos semen est spicam ferentis herbæ, alterumq; genus auenæ, tanquam syluestre triticum nascitur, inter vitia segetum, calamis ac folio frumenti, sed ab arista dependent paruulæ veluti locustæ, radice numerosa, ex qua culmus frequens spargitur. Dioscoridi auenæ genus est bromos, folio & stipula triticum imitatur, herba geniculata, dependentibus in cacumine paruulis veluti locustis, quibus semen includitur. Hoc granum, nam de ipso (quia sit inter fruges) differitur, natura maxime operuit, vt Theophrastus ait. Radice copiosa nititur, multiplici culmo sparsa, syluestri ferè habitu quasi ægilops, inter vitia segetis auenæ modo nascens. poetæ bormum, interdum bormacem dicunt. Primum omnium frumenti vitium auena est, & hordeum in eam degenerat, sic vt ipsa frumenti sit instar: quippe cum Germaniæ populi, si Plinio credimus, edant eam, neque alia pulte viuant. Vidimus in Gallia per annonæ caritatem confectum auena panem, quo famem pauperes arcerent. soli maxime cælique hoc euenit vitium. Sequentem causam habet imbecillitas seminis, cum diutius retentum est terra priusquam erumpat. Eadem est ratio si cariosum fuit cum sereretur. Prima statim eruptione cognoscitur, ex quo apparet in radice esse causam. Est & aliud ex vicino auenæ vitium, cum amplitudine inchoata granum sed nondum matura, priusquam roboretur corpus afflatu noxio cassum & inane à spica euanescit, quodam abortiuo. Venti tribus temporibus nocent frumentis, in flore, aut protinus cum defloruere, vel maturescere incipientibus, tunc enim exinaniunt grana. Nocet & sol creber è nube. Nascuntur & vermiculi in radice, cum sementi, imbribus secutis, inclusit repetitus calor humorem. Gignuntur & in grano, cum spicæ in pluuijs calor inferuescit. Auena in restibili stercoreto loco, & altero sulco conuenienter seritur. quæ autumno fata partim ceditur in fœnum vel pabulum dum adhuc viret, partim semini custoditur. Cæterum duo sunt auenæ fastigia, vnum bromos, qui Plinio semen est spicam ferentis herbæ. Nascitur inter vitia segetis, auenæ græcæ genere, & folio & stipula triticum imitatur. In cacuminibus dependentes paruulas veluti locustas habet. ea vulgaris nostra est auena. Aliud festuca, quæ Græcis vocatur ægilops. hæc necat hordeum in quo maxime nasci amat. Plinius auenam græcā vocauit cui non cadit semen. hæc non nisi post annum ex semine suo gignitur, vere pilosum ei folium vt lolio, non tamen vt illi pingue, si Theophrasto credimus, immitis aspectu. Solum emaciat radice culmoque multiplici. Melius in cultis erumpit. Remedium est vt arua biennium quiescant, tum plane luxuriam eam immisum pecus obterat & consumat. Rusticis nostris *auron* dicitur, quasi auenago vel auenula. Caducum præcedentis anni semen, vt tradunt agricolæ, in agris restibili fecunditate regerminat, reliquamq; frugem præcoci maturitate præueniens tabe conficit, ei subripiens alimentum, ita seges suo dequit domino. Remedium hoc vnum putant, vt ager qui hoc scatet vitio, rursus aratro profcindatur, verèq; trimestri frumeto reseratur, sic ea pernicies eluetur. Auena iumentorum pabulo Gallis nota est, frumetacei generis, spica rara & molli, flore albicæte, semine vesco & multipliciter tunicato, radice numerosa. Huic semen non decidit, quare genus auenæ græcæ potest existimari. Festucæ quæ ægilops

dicitur semen ante messes deciduū, quod post annum humi conditū regerminat, spicāq; inanis, & orba grano spicilegij tēpore, vanescēnsque culmus quasi festuca reperitur, vnde nomē adipisci festucæ putauerim. Bromus, vt est Galenus author, iumentorū pabulo potius q̄ hominū cibo nascitur, nec nisi cū extrema premit famē, in panes cogitur. Verū extra annonæ penuriā, granum in aqua coctū estur ex passo, sapa, vel mulso, sicut typhē. Egregie calfacit nō secus ac illa, quanq̄ non sit tanta duritie prædita, ex quo minus alit corpus. Insuauis est alioqui panis qui eo fingitur. Cæterū nec firmat nec impellit aluum, naturæ consuetudinē seruās. Paulus item ex calfactoriā ei vim assignauit. Coctū, adiecto defruto vel passo aut mulso, Galli *auenatū* vocāt, quo interdū inter epulas vtūtur. Bromos mediocriter refrigerat, & acerbittatis vi prædita quadā tenuis substringit, vnde & aluū cohibet potio, succoque in sorbitionibus tussi medetur. Semen ad cataplasmata perinde quasi hordeū vtile. Puls auenacea Dioscoridi efficax est aluo cōstituēdæ. Cremor eius tussientibus sorbitione prodest. Auenæ farina in aceto tollit neuos. Nonnulli apud nos auenā tundunt, lenitēq; pistā *grualdū* appellant, carniū decoctū ius ea opsonātes, vt cōcoctionē adiuuēt. Aegilops festuca folio est tritici, molliore summo in capite, semina bina vel terna quæ rubēt, in quibus aristulæ capillamēti modo prætenues visuntur. Hæc sui nominis morbū oculorū sanat, illita discutit duritias. Succus exprimitur è calamis foliisq; prægnantibus dempta spica, & in trimestri farina digeritur in pastillos, ad eosdē vsus. Bromos quoq; herba à quibusdam siphonion & acrospelos dicitur, Italia nominat *auenā*, similis est ægilopi, naturāq; habet siccandi: proinde in aqua decoquitur donec se succus ad tertias cōtrahat. Hic colo effusus miscetur melli æquis portionibus, deinde iterū coquitur donec sibi liquidi mellis crassitudinē adsciscat. Facit ad ozænas si linteolū eo imbutū naribus adigatur. Quidam & aloen subigētes admiscēt, vt tuntūq; ita quibus anima foetet. Decoquitur cum rosa sicca in vino. Ferunt in Oriētis parte intima auenā sponte prouenire, cuius gens ore cōcreto & naribus orba vno tantū foramine spirat, potūmq; calamis eiusdē trahit, & grana etiā ad vescendum.

¶ *Oryza. Tragos.*

Cap. XXV.

**O**Ryza frumenti genus est lolij aspectu, non spica sed iuba, veluti milium, grana continens zeæ vel semini dicto similia, vulgus Gallicum detracta priore litera *ryzon* appellat, quidam *hordeum galaticum*, quia graue sit atque cādīdum. Theophrastus *oryzon* vocauit peregrinū initio semen ex Indiāq; delatum, simile zeæ, aspectu lolij, magna parte temporis residens in aquis. Cæterum effundit nō spicā, sed milij modo ac panici iubam. Indi hanc serūt zeæ modo pistam, & ita reddunt concoctu facilem. Italici quidem *oryza* maximè gaudent, ex qua ptisanam conficiunt, quam reliqui mortales ex hordeo. *Oryzæ* quidem folia carnosā, porro similia, sed latiora, altitudo cubitalis, flos purpureus, radix gemmæ rotunditatis. Itaq; duo reperiuntur genera, vnū grano candido, quo plurimum Gallia vescitur. decoquit cineribus calidis, non nisi perunctū pingui iure. Sunt qui hodie in lacte parent vt sanguinē alat & genituram adaugeat. Alterum grano rubente, quod Plinius cubitali demōstrat altitudine, folijs porro similibus sed latioribus, carnosis, flore purpureo, radice gemmæ rotunditatis. Vtrunq; nasci-

dd. j.

tur in humidis. In Baëtrianis quoq; ac Babylonia & Sufide atq; Syria inferiore gignitur: in Italia multis locis, in Gallia nonnullis. In eadē gēte, vt est Strabo author, bos morus frumēti religiosi genus traditur, tritico minus. Inter amnes prouenit, excussum areis torretur protinus: & iureiurādo adiguntur messorēs nō asportaturos id se prius inde, q̄ coxerint, ne semē in alias terras cōmunicari possit. In Dioscoro bosporō nō bosmorō corruptis exēplaribus inuenies. Dioscoridi oryza frugis genus, vliginoso & palustri solo proueniēs. Alit mediocriter, vētrēm q; supprimit. Subacerbo cōstat sapore, vt Galenus author est, quare mediocriter aluū cohibet. Decoētū eius supernē vel subter in aluū datur cōtra dysenterias, tormina, & vētris dolores. rubens efficacius adstringit. Oryza omnes, vt idē tradit, decocta alicæ modo vtuntur in sistenda aluo. minus alit, ægrius cōficitur, in suauioris esus. Psellus oryzam prodit vētrē sistere, difficiliorēm q; cōcoctu alica. Indi ex oryza oleū facere dicuntur sicuti ē sesamo. Tragos cerealis, vt ab herba distinguatur, frumēti genus aspectu persimilis alicæ seu chondro, inferiorē lōge zea præbēs alimonia, quoniā furfurosi recremēti multū in se cōcipiat: idē q; in cibo deiectu difficilis, aluū quæ substiterit molliens. Galenus tragi granū quod est alicæ nō dissimile cōpluribus glumis vestiri refert, & ob id minus zea nutrire, ægrē in vētriculo cōuinci, & aluū magis emollire. Addit ex splendida & nobili filigine ceu olyra tragum confici, cuius plerisq; est vsus. Primum in aqua coquitur, mox effusa priore aqua mulsū, sapa, vel passum infunditur: demum pineæ nuce aqua præmacerata donec intumescant, superiniiciuntur. Sunt qui tragum non æmulari tantū aspectu olyram, sed idem esse genus defendant. Quid tamen sit strygis in Hippocrate, quam leuiorem esse tritico, & ventrem magis soluere testatur, non comperi, nisi quis strygitem pro trago capiat. E zea pista quemadmodum chondros fiat, & ex alica quoq; generosa tragos rei rusticæ scriptores Græci produunt.

¶ *Alica siue chondros.*

Cap. XXVI.



Lica res, inquit Plinius, Romana est, neq; Pompeij Magni ætate in vsu fuisse traditur, nec pridem excogitata: alioqui nō ptisanæ potius laudes scripsissent Græci, cui antefertur sine dubio. Alicæ tria genera, minimum ac secundariū, grandissimum vero apharema appellant, nondum habent candorē suum, quo præcellūt. Mirum dictū, admiscetur creta quæ trāsit in corpus, colorēm q; & teneritatem adfert. Negantq; Campani aliquam cōfici sine eo metallo posse. Adulterina fit maxime ex zea quæ in Africa degeneret, latiores eius spicē nigrioresq; & breui stipula. Piusunt cum arena, & sic quoq; difficulter cōterunt vētriculos, sitq; dimidia modij mēsurā: postea gypsi pars quarta in spergitur, atq; vt cohererit farinario cribro subcernunt. quæ vero in eo remansit, exceptitia appellatur, & grandissima est: rursus quæ transit, arctiore cernitur, & secundaria vocatur. Item cribraria, quæ simili modo in tertio remansit cribro, angustissimo & tantū arenas transmittente. Alia ratio vbiq; adulterandi. Ex tritico candidissima atque grandissima deligunt grana, & semicocta in ollis, postea arefaciunt sole ad initiū, rursusque leniter aspersa molis frangunt. Ex zea pulchrius quàm ex tritico fit granum, quanuis id alicæ vitium sit. Candorem ei pro creta lactis incocti mistura confert. Sed inter prima alicæ ratio dicatur præstātissimæ saluberrimæq; quæ



palma frugum indubitanter Italiam contingit. Fit & sine dubio in Aegypto sed  
 admodum spernenda. E zea pista quemadmodum chondros fiat, rei rusticæ scri-  
 ptores produnt. Item Dioscorides chondron ex zea fieri refert, quam ex argu-  
 mento duplicis grani, dicoccon nominari placuit. Omnino ea frumenti species  
 à Græcis intelligitur, quæ Latinis far nuncupatur. Archigenes far chondro po-  
 tius simile, quàm idem videtur existimasse. far, inquit, Romæ, vt chondros Græ-  
 cis, conficitur sanitatis vsu. Frumentum aqua maceratum nudatur cortice, mox  
 siccatum in sole tūdatur, sed leniter ita vt singula grana in partes quaternas qui-  
 nāsve dissiliant. Paulus alicā differre à chondro putat. Alix, inquit, similis chon-  
 dro est natura, nisi quòd ventrē magis suppressit. Aëtius chondron alicæ cum di-  
 cit, ptisanam ex alica denunciat, hoc est alicam farris modo fresam in sorbitionis  
 vsu, vt ptisana. Idem vt Archigenes meminit, pulte ad dysentericos ex farre  
 quemadmodum conficiatur docet. Ad eum vsu far, inquit, clusinum desidera-  
 tur. Alica siue chondros Galeno triticei est generis, valentis materiæ, glutinoso  
 prædita succo, siue in aqua tantum sit cocta cum mulso, vel passo, siue austero  
 vino, siue oleo saléque conspersa. interdum & illi acetum iniicitur. Sic cōditum  
 chondron medici alicæ ptisanam vocabāt. Diocles & Philotimus triticeam pti-  
 sanam maluerūt appellare. Chondri nomē rariuscule veteribus fuit vsurpatum,  
 quippe quod communi tritici nomē clatura veniret. Cæterum panes ex alica fi-  
 ctos abunde nutrire, sed tardius excerni, dictum est. In libello Hippocratis de vi-  
 ctus ratione præterea similaginem, & coctam alicam valentissimæ esse materiæ.  
 Verum cauendus vsus, ijs maximè quibus iecur inferctus vitio facile implicatur,  
 aut quibus renes creandis calculis sunt opportuni. Sorbitiones ex elota alica suc-  
 co aquæ commisto constant, qui longiorem desiderat cocturam, alioqui noxam  
 non parua ægrotātibus adfert, cum ocius in lentorē coeat: quare admista largio-  
 re aqua tantisper agitando subinde, debet discoqui, dum satis esse videbitur. Oleū  
 ab initio protinus infundendum, cum abunde coctus erit, sal adijciendus. ea co-  
 quendi ratio. Alicam esse eximiè vtilem nemo dubitat, siue eluta detur ex aqua  
 mulsa, siue in sorbitiones decocta, siue in pulte. eadem in aluo sistenda torretur,  
 dein fauorum cera coquitur. Peculiaris tamen lōgo morbo ad tabitudinem re-  
 ductis subuenit, ternis eius cyathis in sextariū aquæ sensim decoctis, donec om-  
 nis aqua consumatur: postea sextario lactis ouilli aut caprini per continuos dies,  
 mox adiecto melle. Tali sorbitionis genere emendantur syntexes, id est corpo-  
 ris colliquamenta. Aluum continet & stomachum firmat alica, cōmodius quàm  
 oryza. Illinitur lepris cocta ex aceto, & vnguibus scabris, & incipienti ægilopiæ.  
 Cremor decoctæ infunditur dysentericorum torminibus. Conficitur apud nos  
 non longè dissimili ratione. Far delectum & elotū tantisper in aqua cum sacharo  
 mellis vice coquitur, dum prorsus intabuerit, adiectoq; pingui iure olei loco cre-  
 mor colatur, relictisq; fresis aliquot granis, momentum friati salis inspergitur,  
 vt in pultem sanis, in sorbitionem ægris coeat. Ea apud nos vocatur *frumentacea*:  
 nam Galli far & triticum, tantum frumenti nomine vulgo cōplectuntur. Psellus  
 Antiochenus chondron curcutin à rusticis appellari tradit: vires etiam alere, pi-  
 tuitam gignere si ad satietatem estur, vel crudam stomachi redundantiam. Scio  
 à Mauritanis *candarufum* vocari.

Miliū.

Cap. XXVII.



Miliū Latini iuxtā & Galli vocant, Græci cenchron, frumeti genus, stipula cubitali, geniculata, folio arundinaceo, semine in longis paniculis tereti & pendulo, radice numerosa altaque, ac multiplici fruticante culmo. Miliū æstate seritur Theophrasto, & intra quadragesimum diem metitur. caulis ei arundineus, lanugineus flos, quem circa spicam gerit. semen in iuba profert folliculo conclusum, effusam enim illam arundinaceam comam iubam appellant. Largior aquatio detrahit folia. Miliū diu seruari potest, quòd maximè duret. Plus centum manet annos, si condatur quo venti non perueniant. Ante Vergiliarum exortum seritur Italiæ ritu, alioquin in Græcia earundem occasu, nonnusquam vtroque tempore: vere fastigiatur in culmum, geniculatum & concuum. Semen ei tantum pro indiuiso & paruis auibus expositum est, indefensum quippe membranis continetur. Est & aliud consimile quod Indicum cognominant, in Italiam Neronis principatu conuectum, nigrum colore, amplum grano, arundineum culmo. Adolefcit ad pedes altitudine septem, prægrandibus culmis, lobas vocant, omnium frugum fertilissimum, ex vno grano terni sextarij gignuntur. seri debet in humidis. Hodie Galli in hortis ostentationis gratia serunt, grano pisum æquante, atro, stipula arundinea quinūm apud nos senūm ve pedum proceritate, quod *miliū Saracenicum* quasi peregrinū nominant, nec ante quindecim annos huc aduectum. Fit & panis prædulcis è milio qui in coquendo multum crescat. Sarmatarum gentes hac maximè pulte aluntur, & cruda quoque farina, equino vel sanguine è cruris venis admisto. Aethiopes non aliam frugem quàm milij hordeique nouere. Milio Campania gaudet, præcipuè pultē candidam ex eo facit. Milij, panici, & sesamæ apludam vocant purgamenta. Cum in folia milium exit, aquis minime gaudet. Vetantque inter vites arborisque frugiferas seri, terram emacrari hoc satū existimantes. In frigido & aquoso solo prius serendum: postea in calido præcipiunt. eo tamen infestatur ager, & eius segete fatiscit, nisi stercore iuuetur, & absumptas vires hoc pabulo refoueat. Sepe duobus sextarijs iugerum spargitur. Interdum sextarios quatuor aut quinque recipit. Prima satio circa Idus Apriles peragi debet, quinque sextarij singula iugera occupant. Panis ex milio conficitur, qui antè quàm refrigescat sine fastidio potest absumi. Pinsitum etiam & euolutum furfure pulterem quauis inopia maximè cum lacte non fastidiendam præbet. Miliū, vt Græci rei rusticæ aucthores memoriæ prodiderunt, solo limoso vliginosoque gaudet, sabuloso etiam si frequentius irrigetur. Porrò seminis paucillum omnem implet agrum. Sarri & runcari continuo desiderat. Seritur ab Aequinoctio, quod ante octauum Aprilium Calendarum diem peragitur. Quòd si densius seratur, noxam trahit: quando vix iugerum recipiat quantum plena manus continet, etiam si inter sarriendum quippiam euellatur: itaque satum diligenter iugerum modios quadraginta procul dubio perferet. Ad milij remedia Democritus noctu rubetam aruo circumferri iubet prius quàm sarriatur, defodiq; in medio inclusam vase fictili, ita nec passerem nec vermem nocere: sed eruendam prius quàm metatur, alioquin amarum fieri. cum in articulum seges ire cœpit, runcādum ne herbæ vincāt. Pe-

stem à milio sturnorum passerúmve agmina sciuit arcere Plinius herba, cuius no-  
 men est ignotú, in quatuor angulis segetis defossa. Mirum dictu, vt omnino nul-  
 la auis intret. Porrò milium à miliaria summa deriuatum Festus existimat, non à  
 Græcis, apud quos cenchros, & Straboni cēchrys dicitur. Hippocrates paspalen  
 5 vocauit. Varro milium à græco deducit, nam id melinen, inquit, vocant. Diosco-  
 rides & Theophrastus melinen panicum intelligūt. Farinam miliaceam, seu fra-  
 ctum milium sunt qui scrutum vocari putent in Horatio. Sunt quibus vasis po-  
 tius appellatio ea videtur, ex scroto, id est corio confuti, quod genus Græci thy-  
 lacos, id est folles quasi pasceolos dicūt, in quibus panis quoq; vt in panario, ser-  
 10 uabatur. Miliarium vas à pondere non ab hoc semine nomen traxit. Est autē, vt  
 placet Athenæo, in quo excalfiunt aquæ, quod è Græcis aliqui nominant ipno-  
 lebeta, id est caldarium. Aues quoq; ab eodem miliaria, vt eidem placet Varroni,  
 dicuntur, quòd (vt arbitror) ad hanc frugē cateruatim se conferant, eóq; vescē-  
 tes pinguescāt. Vulgus nostrum *linotas* vel melius *linarias* appellat, quia, cum ra-  
 15 rior apud nos sit v sus milij, ad linū & cānabim turmatim aduolent, sicut cardue-  
 les ad carduos, inde nomen adhuc vulgo remansit. Et quanuis cenchridi aui no-  
 men videtur milium indidisse, eam tamen non esse miliariam audemus ad serere,  
 cum cenchridem, vt refert Plinius, accipitrum generis Græci faciunt, Latinis (vt  
 puto) tinunculum dictam. Columella genus accipitris tinunculū à rusticis vocari  
 20 scriptū reliquit, qui ferè in ædificijs nidos facit, cuius extat vetus Democriti præ-  
 ceptū, cum columba fastidiosa sit, vt sæpe sedes suas perosa, si detur euolādi po-  
 testas, relinquat, præcipuè vbi liberos habet egressus. Eius pulli singulis ollis ficti-  
 libus conduntur stipantibúsq; opercula supponūtur, & gypso lita vasa in angulis  
 columbarij suspēduntur. quæ res aibus amorē loci sic conciliat, ne vnquā dese-  
 25 rant. Eam auem Gallia, veterē græcorum vocem adhuc imitata, *quercerelam* quasi  
 cenchridion nominat, vulgo præclare cognitam, q̄ in altis vrbium turribus nidi-  
 ficet. Sed iam ad rem redeamus. Milio, vt Galenus tradit, in panes abutūtur, cum  
 cæterarū frugum vrget inopia. Ii corpus parum alunt atq; etiam refrigerant, per-  
 quam arida præditi natura, ita vt arenularū aut cineris instar digitis frientur: nec  
 30 mirū, q̄ nullo glutinoso lentore iuncti coalescant. Rustici milij farina cocta ad-  
 misto adipe suillo & oleo vescuntur. Miliū ad omnia panico præfert idem Gale-  
 nus, nam & gratius estur & facilius cōcoquitur, ventrémq; minus cohibet ac ma-  
 gis nutrit. Huius farinā lacti incoctam veluti triticeam agricolæ mādunt. Lacte  
 præstantius redditur eduliū, q̄ in edendo iucundā voluptatē conciliet, deiectionē  
 35 ventris facilius moliatur, eóq; duce facilius mēbratim digeratur. Hoc semē ex se  
 nullam gratiā init. Cæterū quod ad medicinas pertinet, milio sistitur aluus, discu-  
 tiuntur tormina, in quē v sum torretur anté. Neruorū doloribus, & alijs feruēs in  
 sacco ponitur, neq; aliud vtilius: quoniā nihil lenius molliúsq; & caloris capacius.  
 Itaq; talis v sus eius est ad omnia, quibus calor est profuturus. Farina eius cū pice  
 40 liquida serpentium & multipedæ plagis imponitur. Est & gentilis herba, hinc mi-  
 liaria ex eo dicta, quòd milium implicando enecet. hæc trita, & cornu cum vino  
 infusa, podagras iumentorū sanat. Vis milio refrigeratrix in primo ordine & re-  
 ficcatoria in tertio, tenuium quadantenus partium, quare minimo est alimento.  
 In pulte aluum sistit, vrinam pellit. Tostum in sacco ponitur feruens ad discu-  
 45 tienda tormina & neruorum dolores.

Panicum,

Cap. XXVIII.



Anicum nomen retinet apud nos latinum, Theophrasto nunc helimos, nunc melinos dicitur, Italiae quoque hodie melica, milij similitudine profilit, denis cum minimum folijs luxurijs, culmo penè in surculum extenuato, nutante, rubido panicularum fastigio, prædensis aceruato granis, aliàs purpureis, aliàs rufis, nigris aliàs, item & candidis. Panicum à paniculis dictum tradit Plinius, cacumine languido nutante, paulatim extenuato culmo penè in surculum, prædensis aceruato granis, cum lōgissimæ pedali obsimili comæ granum complexæ, quæ fimbriato capillo curuatur. Sunt & panico genera, mammoso, è panno paruis racemato paniculis & cacumine gemino. quin & colore distinguitur candido, nigro, rufo, etiam purpureo. Calamus à Theophrasto ei tribuitur arundinis vt milio, flos lanuginis. Seritur æstate, & quadragesimo die absolui inter omnes conuenit. Non tamen defuerunt qui pauciores assignarint dies, intra quos demeteretur. Minus cum in folia exijt rigari desiderat, nam crebra auatione folia dimittit vt milium: sed validius milium, dulcius panicum & infirmius. Durantissimum inter fruges panicum, quod purgari vt milium non nisi tostum potest. Calidis & siccis regionibus panicum seritur: leuem enim & solutam terram desiderat. Nec in sabulone solum, sed & arena quoque prouenit, dum cælo humente & solo committatur, quia siccum & argillosum agrum reformidat. Herbis liberetur assidue. Quinque sextarijs spatium iugeri completur. Maio mense locis frigidis & humectis seri potest, Septembri quibusdam in locis metitur. Seritur Italiae ritu æstate ante Vergiliarum exortum. Aliqui verna milium & panicum volunt, vetantque ea inter vites arborisque frugiferas feri, terram emacrari hoc satum existimantes. Panico Galliae quædam præcipuè Aquitania vtitur, sed circumpadana Italia addita faba, sine qua nihil conficiunt. Ponticæ gentes nullum panico præferunt cibum. Cæterum æstiu frumenta riguis magis etiam quàm imbribus gaudent, panicum & milium aquis minime cum exeunt in folia. Frigido & humido prius serendum, postea calido. Cum in articulum seges ire cœperit runcanda, ne herbis vincatur. Satio prima circa Idus Apriles debet peragi. Seminis sextarij quini singula iugera occupant. Panico vexatus ager fatiscit, nisi stercore foueatur. Inter frumenta & etiam legumina panicum & milium ponenda sunt, quanuis iam & leguminibus quoque Columellæ contribuantur: nam multis regionibus eorum cibarijs coloni sustinentur. Leuem solutamque humum desiderant, nec in sabuloso solo, sed in arena quoque proueniunt, modo humidum cælum vel riguum solum sortiantur. Ante ver feri non possunt, quoniam teporibus maximè lætantur. Vltima tamen parte Martij mensis commodissimè terræ committuntur, nec impensa graui sationem cultoris onerant. Quippe sextarijs ferè quatuor iugerum implent, frequentem tamen exigunt sarritionem & runcationem vt herbis liberentur. Ea cum spicas ædiderunt, prius quàm æstibus hient semina, manu carpuntur, & suspensa in sole cum assiccata fuerint reconduntur, atque ita reposita perennant. Panicum pinsitum & euolutum furfure pulstem quauis inopia maximè cum lacte non fastidiendam exhibet. Pestem à panico sturnorum passe-

rúmve agmina abigi herba, cuius ignotum est nomen, in milij mentione diximus. Panicum, vt est Galenus author, nulla gratia aut iucunditate commendatur, maximè quod in Asia nascitur, nam apud alias gentes vt in Italia longè melius inuenitur. Panis qui ex eo defingitur, persiccus & cineris aut arenę modo friabilis, lentoris foedere aut humoris vinculo carens. quapropter iure optimo coeuntem in aluo resiccat humorem, atque exhauriens exugit. Rustici haud fere aliter quàm admisto pingui suillo, & oleo ad domandam ariditatem, farina vescuntur. Panicum in omnibus milio cedit, insuauius esu, concoctu difficilius, ventrémq; multo magis firmans. quare in edulij rustici non sine lacte ad tollendas huiusce modi noxas vtebantur. sic faciliorem concoctionem non fastidiendam suauitatem, ac in totum corpus distributionem à lacte sibi adsciscit. Hoc frumēti genere Gallia pars illa quæ nunc Vasconia dicitur, potissimum vti solet, messibus ferens & multo ante hyemem colligens. Panicum Diocles mel frugum appellauit. Effectus habet quos milium. In vino multum prodest dysentericis. Similiter ijs quæ vaporanda sunt excalfactū imponitur. Sissit aluum in lacte caprino decoctū & bis die hauustum. Sic prodest & ad tormina. Dioscoridi dignum est quod cerealibus adnumeretur. Milij similitudinem refert, eodémque modo in panes defingitur, eosdémq; præbet vsus, minus tamen & alit & astringit. Nascitur & herba albapanico similis, occupans arua, pecori quoque mortifera.

¶ *Sesama. Irio. Orminum.*

Cap. XXIX.

**S**esamum & sesamam, nam vtroque modo dicitur, Italia hodie *iugiolinam*, officinæ *sifamum* vocant, quidam frumenti, quidam leguminum generi adnumerant, culmine ferulaceo, folijs sanguineis, semine candido, infra magnitudinē lini, quod vasculis vt papauer cōtinetur, radice simplici & alba. Theophrastus *sesamā* repræsentat caule ferulaceo, flore foliaceo, vt irion. grana eius in siliquis distincta vt lupini, sed peculiari quodam modo septa. Aestiuua feracior quadragesimo perficitur die. Genus ex ea candidum præfertur dulcedine, quod & in cæteris leguminibus accidit. Ei post sationē imber officit, cum cæteris omnibus superueniēs frugibus profit. Viridē *sesamū* nullum attingit animal. Nihil ita emacrat solum, vtpote cui crassior & multiplicior arundo sit quàm milio, & radix quoque numerosior. Aestiuua *sesama* quadraginta diebus maturatur à flore. Aestate ante Vergiliarum exortum feritur Italiae duntaxat ritu. Venit ab Indis, ex qua & oleum conficiunt. *Sesamā* sic pinsi iubet Mago, In calida macerata exporrigi, deinde confricari, frigidæ immergi vt paleæ fluctuēt, iterumq; exporrigi in sole super linthea, quod nisi festinato peragatur lurido colore murescere. Milij, panici, *sesamæ* apludam vocant purgamenta. Alia quæ eualuātur variam pinsendi rationem habent. *Sesama* in culmen ferulaceum fastigiatur, at milium & panicum in geniculatum & concuum. Item granum *sesamæ* includitur vasculis vt papaueris. Milium & panicum paruis auibus exposita sunt, indefensa quippe membranis continētur. *Sesamæ* & irioni sanguinea sunt folia, ea leguminū nomine venit Columellæ. *Sesama* quæ rigantur maturius, quæ carēt humore ab Aequinoctio autūnali ferenda sunt in Idus Octobris. Putre solum quod pulum fuerit plerunq; desiderant, non deterius etiam pinguibus arenis vel cōgestitia

dd.iiij.

humo proueniunt. duo feminis sextari iugerum spargunt. Hoc semen in Ciliciæ  
 Syriæque regionibus se vidisse testatur Columella Iunio Iulioque conseri, & per  
 autumnum cum permaturuerit tolli. In Pamphilia & Cilicia Augusto mense se-  
 fama feruntur. Italiae autē regionibus humidis possunt vltimo mense Iunio seri.  
 Sefami semen Galeno præpingue, ideóq; condituum oleosam cōtrahit naturá: 5  
 quapropter vescētes confestim implet, & redundantia parit, stomachúmque in vo-  
 mitiones effundit. tarde concoquitur, pingue ministrans alimentū: nec ventrem  
 firmat, nec roborat, & cū crasso constet succo, nec descendit facile, nec permeat.  
 rarus solius vsus. Melli tamen crudo permiscetur vt in placentas concreascit, quæ  
 Græcis sesamides appellantur. Condiendis panibus nonnunquam inspergitur. 10  
 Calida præditū est natura, quā ob causam siti mādentes excruciat. Nullus Oriē-  
 ti frequentior cibus quā sesami: quanuis sequacis sit lentitiæ, & oleagini liquo-  
 ris. Stomacho inutilis cibus, & animæ grauitatem facit, reliquijs inter dentes sub-  
 sistentibus. Auriū fracturis & inflammationi illinitur, item ambustis. Eadem effi-  
 cit dum in herba est. Amplius hæc oculis imponitur decocta in vino. Pituitæ len- 15  
 titiam quæ in neruo coierit, dissoluit. In ouo sumpta, cohibet vomitiones. Coli  
 dolores discutit, cerastæ serpentis & stellionum morsibus resistit: item vlcibus  
 quæ cacoethe vocant. Capitis dolores, quos æstus excitauit ex rosaceo mulcet.  
 Epiphoris oculorum & doloribus illinitur decocta in vino herba. Ex ea fit oleum  
 quo vtuntur Aegyptij. Granū sesamæ datur in vino dulci ad detractiones quan- 20  
 tum trinis digitis capitur. Miscent ellebori albi vnum & dimidium obolum, pur-  
 gationem eam adhibentes insanæ melancholiæ, comitialibus, podagræ. & per se  
 drachmæ pondere exinaniunt. Irio cerealis inter fruges, siue malis erysimū, aut  
 Gallis quondam *velarum*, nunc quibusdam vetus nomen propè retinet, *ireon* Gal- 25  
 lica lingua vocitāte, culmo confurgit ferulaceo, folijs sesamæ similibus, sangui-  
 neis, flore sesamæ foliaceo. prorsus idem erat nisi pinguius esset. Fruges est æstiuæ,  
 & ante Vergiliarum exortum seritur Italiae ritu, alioqui in Græcia & Asia earū-  
 dem occasu: omninoq; vt Theophrastus inquit, sesamæ proximū, nisi esset pin-  
 guiusculum. Recēs fato irioni pluuius imber nocet, quanquam reliquis frugibus  
 prodesse credatur. quo virente sicuti sesama nullum animal vescitur, quod ama- 30  
 rus sit. Consimilem rura nostra ferunt frugem in agris folio hederaceo, sangui-  
 neum colorem præferente, scapo grandi per fastigium paniculas exerente, triā-  
 gulis rariusculè coaceruatis granis, quæ foliaceis mēbranis cōcepta detinentur.  
 Hanc quoniam auorū nostrorum ætate è Græcia vel Asia venerit, *turcicum frumē-*  
*tum* nomināt. Ea pecudem omnem cæterāq; veterina quā optime saginant, & in 35  
 candidissimam teruntur molunturve farinam, quæ cum annonæ premit inopia  
 in panificia subinde cogitur. Cum ematuruit granum suis apludis explicitum sa-  
 ginæ glandis nucleo simile noscitur, quod incoquant rustici vt bubus, iumentis,  
 pecudibusq; cedat in pabulum, cuius vsu vehementer gliscit sagina, mire enim  
 ab eisdem expetitur. Iam agri plerique in Gallia hac fruge rubent. De oleraceo 40  
 irione, ceu potius erysimo, alibi erit differendum: nunc tantum cerealem frugi-  
 ferumque prosequimur. Dioscorides in frumentorum censu hoc prætermisit,  
 nisi quis eum putet sesami vocabulo, quod ferè suspicor, fuisse complexum, cui  
 cum reliqua facie tum viribus persimile traditur. Galenus inter legumina memi-  
 nit erysimi, inquit ipsum corporis coalitu sesamo vicinum: sed cum estur in- 45

suauius longè sentitur, tenue suggerit alimentum, ideóque in omnibus sesamo  
 deterius habetur. & quemadmodum milio panicum quadantenus est proximū,  
 sed ad omnia deterius: ita & sesamo erysimum consimile, in totum illo deterius.  
 ambo tamen calfactoriã vim sortita æstuosa sunt, & sitim cum sunt edendo con-  
 5 citant. Irionem inter fruges sesamæ similem esse Plinius dicit, & à Græcis erysi-  
 mon vocari, verum in censu frugum reponens. Herbarum oleracearum quæ erysimum  
 quoque Græcis nominatur, ei cereali longè dissidenti vires permixtum assignauit,  
 quod alibi à nobis ostenditur. Itaque capiti nocet, stomacho aduersatur, graue su-  
 doris virus mouet. Ex vino tritum illinitur aurium inflammationibus & ambustis.  
 10 Trionum constat ubique; non irionem à Theodoro verti, forsitan quòd ei semen  
 triangulum. Orminum quoque inter fruges à Theophrasto reponitur, cuminaceum  
 quoddam atque nigrum. Seritur cum sesama æstate appetente. Orminum à Græcis  
 dictum Plinio medicaminibus annumerandum potius quam frugibus, eiusdem  
 naturæ cum irione, syluestri cumino simile, seriturque cum sesama & irione. nullum  
 15 animal vescitur virgibus. Galenus inter legumina de eo tradit, mediæ inter ery-  
 simum & cuminum naturæ, parum habet in se quod alendo sit. Est & hoc prius tor-  
 re factum, instarque farinæ detritum in usu, admixto itidem melle. Orminum Græcis  
 putauerim dictum, quòd venerem extimulet. Seritur cum sesama & irione, om-  
 ninoque in æstiuis, hoc est cum iis quæ æstate post Vergiliarum exortum nascun-  
 20 tur. Medicas alterius herbarum vires huic cereali ormino reddidit Plinius inter sege-  
 tes, duo facies genera: alteri semine nigrius & oblongum, quod valet ad venerem,  
 ut inquit, stimulantem & oculorum albugines, alteri candidius semine & rotundius.  
 Vtroque tuso extrahi tradit aculeos ex corpore, folia panos discutere, Item furu-  
 culos prius quam capita faciant. quæ omnia ormino satiuo & syluestri ad verbum  
 25 ferè Dioscorides attribuit, qui cerealis priuatam non fecit mentionem, sed herbarum  
 duntaxat ormini quam tradit à Latinis geminalem nominari, caule quadrangu-  
 lo, sesquidrantali, vasculis siliquarum effigie deorsum nutantibus, in quibus duo-  
 rum generum semen, syluestri rotundius, colore fusco, alterum nigrius & oblon-  
 gum. Plinius huic folium porri tradidit, Dioscorides cæterisque simile marrubio fe-  
 30 cerunt. qui error ferè fatalis Plinio est, ut in multis ostendimus. Semine, ut Diosco-  
 rides refert, bibitur ad venerem stimulantem. Illinitur ad oculorum argema, & al-  
 bugines expurgandas. Tumores ex aqua impositum discutit. Illitum ex corpore  
 aculeos extrahit. syluestri vehementior natura. Sic Plinius, ut supra de erysimo  
 diximus, cerealis frugis, quæ orminum Theophrasto & Galeno dicitur, cum alia  
 35 dissidentis omnino naturæ, cognominis tamen, vires permiscuit, quod subolens  
 ipse medicamentis orminum potius quam frugibus censuit adnumerandum. Ap-  
 petentiam veneris eidem facit, unde nomen inuenisse creditur. Quid Dioscoridis  
 sit orminum, alibi profusius à nobis dictum est. Mediam Galeno inter irionem & cu-  
 minum sortitur naturam, parum corpus alentem. Porro inuenitur inter segetes  
 40 herba cubitum alta, gracilibus virgulis, quorum latera vtrinque vestiunt folia, quæ  
 lepidij viderentur, nisi teneriora essent candidioraque; in cacumine ut sambuco um-  
 bella, & in ea flos candidus, semine non dissimili sesamæ, gustu iucundo quidem,  
 sed in leuem amarorem spectante. Reliqua facie propemodum cuminacea. Ea pu-  
 tatur esse quæ Dioscoridi dabra nominatur aut araba, de qua paulo ante erysimum  
 45 egit veluti cognata. Frequenti Cappadocum cibo herba ptisanæ incoquitur. Semi-

nibus aridis pro pipere vtuntur. Rusticis nostris *draua* vel *drana* vulgari sermone, nihil temerè à græco pronunciatu dissidente, nominatur. Ea aut cereale orminum est, aut ad id proxime videtur accedere, ideo cum erysimo in olerum potius quàm frugum sensu maluit collocare.

¶ *Lolium, Melampyron, Aracum.*

Cap. XXX. 5



Olium Græcis æra, nonnullis zizanion, Gallis *iuraia* & *gassavo* catur, hordei quidem vt cuius est vitium effigie, cæterum folio angusto, pingui & hispido, semine exili, in cortice aculeato, flore subpurpureo. Lolium penitus sylvestre Theophrasto reputatur, idq; è tritico & hordeo corruptis vligine seminibus, aut imbre nimio dilutis nasci adfirmât. Non desunt qui è lino quoque fieri prodant. Negant vernam esse frugem, quanuis nonnulli conentur asserere. Siquidem hyeme statim ineunte profilit è terra, folio angusto, pingui, hirsuto, non tunicis vt auena multis, sed nudum, nec pertunditur. Quidam nõ ex tritico aut hordeo, sed inter ea prouenire, vt melampyron, putant. Ponticum & Aegyptium triticū lolio vacat, Siculum satis eo vindicatur, sine lolio Agrigentinum exit. Siculo peculiare datur melampyron, quod res innocēs est, nec sicut lolium graue & caput tentans. Inter lolia flosculi visuntur, è carne tantum non è cortice atq; vena vt cæteri. Triticum hordeo frequētius transit in lolium. Plinius inter frugū morbos potius quàm terræ pestes numerat. Quod cum in pane est inebriat, celerrimè vertigines mouet, vnde Franci *iuriam*, quòd vini modo temulentiam cōcitet, appellant. Lolium Græci vocant æram. Plinius certe aliud videtur genus existimare lolium, aliud æram, q̄ seorsum de lolio & farina eius, & alibi de æra & ærina farina tanquã diuersorum mentionē faciat. Aeræ, inquit, granum minimū est, in cortice aculeato, cum est in pane celerrime vertigines facit. Aiunt in Græcia & Asia balneatores ad pellendam turbam solitos carbonibus id semē inijcere. Triticum, vt idem innuit, suo complexu necat. Porrò quæ Plinius de æra disseruit, omnia de lolio intelligenda esse nemo ibit inficias, qui vires quas ei tribuit cum Dioscoride cōtulerit, remq; eandem inueniet, tantum aliter græca, aliter latina nomenclatione designatam. In segete nihil est contruersum, de viribus conuenit inter eos: quapropter idem esse Græcis ærã & Latinis lolium euidentius est quàm vt probari desideret. Plinius ærinam farinam magis cæteris purgare vlcera vetera, gangrænas in raphano & sale, lichenas, lepras cum sulphure viuo: capitis dolores cū adipe anseris imposita fronti, strumas & panos concoquere in fimo columbino & lini semine decoctum in vino. Addit alibi ipsas frugum pestes in aliquo esse vsu, infelix dictum esse à Virgilio lolium. Hoc tamen molitum ex aceto coctum impetigines sanare celerius, quo sæpius mutatum est. mederi & podagris aliisq; doloribus cum oxymelite. Curationem hanc à cæteris differre, aceti sextario vno dilui mellis vncias duas iustum esse, ita temperatis sextarijs tribus decocta farina sextarijs duobus vsq; ad crassitudinē, calidūmq; ipsum imponi dolentibus membris. Eandem farinam extrahere ossa fracta. Dioscorides verò scribit molitū lolium nomas, vetera vlcera, necnō gangrænas emarginare, cum raphanis, sale, & aceto feros lichenas sanare, & ex aceto & sulphure viuo lepras: strumas quoq; cum fimo columbino & lini semine



decoctum in vino discutere:difficiles panos & suppurationes rumpere: mederi & coxendicum doloribus cum aqua mulsâ & illitū:cum polēta vero & myrrha aut croco suffitum conceptiones adiuuare. Cæterū de lolij origine tanquam cæca non parum ambigitur. Triticum & hordeum in lolium mutari, magisq; triticum adfirmat Theophrastus, volens ex tritico & hordeo corruptis loliū exire & nasci, inter triticū quoq; inueniri: festucā verò in hordeo magis exire, in lente aracum rem scabrā & duram, item securidacā Dioscorides in triticea segete nasci. Galenus densum frequēsq; in tritico inueniri, parcius in hordeo scribit: contrāq; festucā, quæ Græcis dicitur ægilops, in hordeo frequentiorē erumpere, præcipuè cum imbecillius semen diutius humo conditum infelici parūmq; prospero exortu natū adoleuerit. Porro Galeni pater in senili ætate rei rusticæ studiosior, diligentē impendit operam, vt hanc dilueret controuersia, certiorq; tandem fieri posset, si cæ frugū pestes suoapte ingenio nascantur, an seminibus illarum in alias species degenerantibus. quare triticum hordeūmq; syncerū omniq; alieno repurgatum seminio terræ mandauit. Cūmq; permultum lolij in tritico, in hordeo pauxillum prodijisse cerneret, in alijs quoq; frumentaceis idem fecit periculum, comperitq; tandem in lente durū rotundūmq; aracum, securidacāmq; herbam, quā Græci à similitudine peleciton vocant, degeneratione quadam innascenti, abdicata cibus semina. Præterea lapā Græcis aparinen dictam, quæ non modo cibus damnatur, sed herba cōplexu suo lentē capessens angit, & humi deturbans enecat, sicut orobanche eruum circumligando se strāgulat. Sunt igitur frugum pestes hæc semina. Porrò degener creditur melampyron, quod ex tritico gignitur, in ipsum innocentius desciscente, quia nullā segetibus moliatur perniciem. Proinde monere Galeni pater solitus erat, vt cerealia semina prius quam in sanorum v sus venirent, diligentissimè ijs frugum vitijs liberarentur. Etenim triticum, nisi lolium à re frumētaria operosè idoneis ad hoc incerniculis expietur, vescentibus noxam inferet. Cui infausto anni successu plurimū hæc pestis intricata commiscetur, quæ graues vtentibus morbos minatur. Nam capitis dolores continuo mouentur, vertigines obuersantur, postmodū sequens æstas cutē fœdis obsidet vlceribus, aliāq; emergunt incōmoda quæ nutrimenti huius improbitatē satis ostendunt. Præcipit itaq; Galenus non fastidiendum triticei repurgamenti præceptum. Nanq; si grassantē sensim noxam inter initia propter exiguitatē, vescentes non sentiant, gliscente multo pluribus diebus vitio impune non effugient, quin tandem ea non sine magna vitæ alea manifestius eruptura prodeat. Lolium oculis officere testatur Plautus in milite, scribens,

Miru' st lolio vicitare te, tam vili tritico.

Quid iam? Quia lusciosus.

Et Ouidius quoq; testatur ita canens,

Et careant lolijs oculos vitiantibus agri.

Frumentū, vt Paxanus est author, loliū enecat, panibúsq; mistū vertigines edentibus adducit. Melampyron, etsi tritici vitium esse Galenus fateatur, eius tamen exortu degenerare, nihil incōmodi sentit. Hoc Siculo tritico peculiare fecit Theophrastus. Granū tamē innocēs, nec sicut loliū graue, ac caput tētans. Herba profilit tripedanea, surculosa, folijs rubiæ pallidis, semen colli figura, oleosum. Tostū hoc, vt Dioscoridi placet, tundunt, & illitum virgis ad lumina lucernarum vtuntur. hoc Parisiensi agro rarius exit, frequens Sueffionibus meis feritur, ita vt so-

lum eo subinde vireat, frutice denso, tripedali proceritate, folijs oblongis, pallidifcentibus, rubiæ figura, semine in colli speciẽ exporrecto, oleo scatete. Nostri excussum in areis granum legunt, eoque trufatilibus molis presso tortiuum eliciunt oleum, quo pauperes in epulis, diuites in lucernis vtantur: rura nostra *camelinam* vocant, de quo in myagro nonnihil etiam erit dicendum. Nasci quoque ex corrupto semine album illud triticum, quod cognominant ponticum, Theophrastus putauit. hoc reliquæ segeti simillimum & stipula & culmo, spica inani & euanida, nigrum quidpiam loco grani capiẽs, quod concussu confestim in fuliginẽ abit, quæ rustici plerunq; suas facies fugillant. hæc putris grani lues est. Est & herba quæ faba, cicer, & eruum suo brachiorum complexu circumligas enecet, orobanche Græcis vocatur, agricolis Græcis ospreoleon, vel leontobotanon, hoc est legumẽ leoninum vel leonis herba: rusticis nostris *tenia* dicitur, vt arbitror à tenedo, quæ tenaci noxa eruum, cicer, & viciã obuoluat, cinciniq; vel cirris tanquam brachijs strictim amplexetur, vt ea penitus obstragulet. Sunt qui non ab re teniam putant dici, quæ pestis hæc pertinacius hæreat quam facile possit extricari, sicut nec manantia capitis vlcera, quæ vulgus appellat *tineas*, quos implicuerint pueros ijs vix possint expediri. quare græcæ agriculturæ authores remedia aduersus natales eius exortus condiderunt. In aruis vt aiunt non prodibit, si in quatuor eorum angulis, & medio rhododaphnæ ramuli pingantur. hoc eodẽ remedio putant legumẽ omne à noxa vindicari. Qui volunt hanc frugum pestem prorsus aboleri, quinque testas creta depingunt Herculis effigie leonem strangulantis referentes, & in quatuor agrorum angulis atque in medio collocant. Sunt qui delinatam eo modo testam in area tantum media vt hanc amoliantur pernitiẽ, iubeant obrui. Democritus affirmat orobanchen herbam confestim abigi, si mulier quæ in mestruiis est, solutis crinibus & nudo corpore, gallum in manibus tenens, aream circumueat. Ita validiora coalescere legumina testantur, qui hac superstitione sunt imbuti: quippe cum herba gallinaceum verens gallum delitescat. Sunt etiam græcis qui longa probarint experiẽtia, quæ serendo sunt legumina galli cruore conspersa, nullam ab hac aduersante herba sentire penitus iniuriam, eoque roratu à nocumẽtis tuta esse asserunt. Cauendum tamen ne quæ semini destinatur legumina, bubulo cornu contingantur: sic enim inania & cassa vana scere produnt. Aracus, vt Theophrasto placet, in læte exit, res scabra & dura. Galeni pater agriculturæ studiosus, cum per senectam ruri degeret, inuenit aracum quodam degenerationis argumẽto, durum ac rotundum innascenti, cibo tamen danatum. Galenus araci semine cicerule proximum prodit, eaque reliqua facie tam æmulari, vt multi idẽ esse genus existimant: quando quidem tam vni quam viribus consentiunt. sed aliquanto duriores sentiuntur araci, coctiui quoque difficilius in ventre conficiuntur, sed postremam syllabam per, c, exaratam offendit Galenus in comœdia quæ Holcades inscribitur, vbi inquit, Aracon, triticum, ptisanam, zaiam, loliu, similia. Ambo hæc rustici nostri *seraras* quasi cicerulas nominant. Et, vt idẽ Galenus est author, syluestre quiddam durum, eruumque minus in cerealibus granis apud suos inueniri, quod arachum adiecto in vltima syllaba spiritu nominant, selectum id vt securidacam cum reliquis frumẽti repurgamẽtis excutitur, nostris rusticis *vefferon*, id est viciola appellatur, de qua supra differuimus. Nec ab re fuerit existimare non dissimile genus esse quod cracca Plinius appellat, forsitan rectius araca, cum degenerare ex leguminibus cracca tradit, in tantum columbis grata, vt pastas ea negant illius loci fugitiuas fieri. Facilis

librarij lapsus prioris literæ mutatu cracca pro araca scriptitantis. Traxit me in suspicionem nominum & rerum germanitas. nanq; si litera quæ vocabuli caput erat ad pristinam integritatem redeat, procul dubio araca reperies. De rebus satis inter eos cõuenit, cū generatim araca ex leguminibus degenerare referat. Theophrastus & Galenus patris sui testimonio fretus, ex lente potius exire meminerunt. non tamē negant quin interdū alijs leguminibus adnascantur. Plinius inter Aegypti vernacula tradit aracos habere radices ramosas ac multiplices, nec folium aut herbam vllam aut quicquam aliud supra terrā ferre. Itidem de aracoi de prodidit Theophrastus: sed longe dissident ab araco cereali, vt alibi demonstratum est. Sunt qui ex Galeni sententia aracū cereale ita describunt, caule oblongo, semine cicerculæ, duriore tantum, radice molli, alba, dulcīq;. Vsus ei qui & cicerculæ quam lathyrum Græci nominant, quam tota imitatur effigie, alio qui concoctu difficilior.

¶ Amylum.

Cap. XXXI.

15 **A**mylum ex omni tritico ac siligine, vt Cato voluit: sed optimū è trimestri. Inuentio eius Chio insulæ debetur, inde Plinij temporibus laudatissimū erat, appellatum quòd sine mola fiat. Officinis hodie mutata litera communiter amyllum. Proximum trimestri, quòd est minime ponderosum. Madescit dulci aqua in  
20 ligneis vasis, ita vt integatur, quinquies in die mutata: melius si & in nocte, ita vt misceatur pariter emollitum, prius quàm areseat: linteóq; aut sportis siccatur tegulæ infunditur illitæ fermento, atq; ita in sole densatur. Post Chium maximè laudatur Creticū, mox Aegyptiū. Probatur autē leuitate, ac læuore, atq; vt recens sit. Amylum appellatur Dioscoridi, quòd sine mola fiat. Optimum ex trimestri maximè Creticum: laudatur & Aegyptium. Ratio faciendi hæc est, Purgatur trimestre, & madescit aqua dulci quinquies in die mutata, melius si fieri potest & noctu: emollitū atteritur pedibus, sed nō antè quàm summa teneritas constet, effuso prius humore tam diligenter ocioséq;, ne quid cremoris cum aqua effluat. deinde aqua iterum infusa denuo confricatur, & furfure  
30 qui supernatat ligulis perforatis exempto, reliquum percolatur: mox linteo aut sportis siccatur obiter tegulæ infunditur nouæ, atq; ita calidissimo in sole densatur, alioqui breui madidum relictum acoré contrahit. Galenus ex tritico cõfici amyllum tradit, viribus partes exasperatas læuigandi pollere, quæ ab arida cõstringente acríq; proficiscitur corpulētia, ad quod obeundū opus diluta quædā facultas quæritur omnis qualitatis expers. Amylum similē elotis panibus naturam sibi vendicat, in alendo maiori tenuitate præditum: nec tamē apertè calfacit, sicut nec clotus panis, quod tamē alijs est donatum panificijs. Amylum fluxiones oculorum inhibet, vlcera caua: sanat item pustulas. Datur in potu ijs qui sanguinē reiecerint, præsertim ex arteria. Miscetur & lacti obsanandis plerisq;. Hebetat oculos & gulæ inutile contrà quàm creditur. Sistit aluū, fluxiones sanguinis, item  
40 epiphoras. genas duras emollit. Datur in vesicæ dolore cum ouo & passis tribus, sufferuefacta amyli semuncia, statim à balneo. Amylum & è zea fit quam appellauimus semē, macerata aqua die vel biduo, & axungię instar manibus expresso, necnon acerrimo vt prius in sole resiccato. Hoc amyli genere ad medendū non

vtuntur, ad cæteros vsus conuertunt. Quia verò placētæ genus amyllum repu-  
 tatur, ideò de taganitis ex Galeni sentētia nonnihil agere, quod & ante fueram  
 pollicitus, placet. Principio oleum in patellā aut sartaginē mittitur, inde nomine  
 donato, subiectóq; igne luculento, ne fumus adspiret, cum inferbuit farina triti-  
 ci cōspersa plenius aqua conijcitur: ea vbi inter coquendū in recētis casei concre-  
 mētum coierit, vltro citro semel & iterum aut etiā tertio versatur, donec tota  
 strues æquabiliter quoquouersum ignis feruorē experiatur. Hoc cibi genus vt li-  
 quido constat, crassum crudūmq; parit succum & ventrē firmat. quare nonnulli  
 mel, alij marinū salē adijciunt. Porrò vt in vniuersum de placētis pronuncietur,  
 quæ leni manu citra operā aut perfunctoriē, tum à rusticis, tum ab vrbans ino-  
 pibus definguntur, quæq; furno citra fermentū decoquuntur, in mel calidū præ-  
 cipitata, vt id affatim vndiq; perbibant, obruantur. Generibus quoq; placentarū  
 itria Galenus adnumerat, quæ suprā suminalia liba diximus vocitari, in duóq; par-  
 titur fastigia. Præstantius quod à fluxo coalitu rhyema putamus appellari, dete-  
 rius lachanum. Sed quæ ex ijs & similagine conduntur placētæ prauum creant  
 succum, tardius in membra permeant: iocineris vias quibus alimētum defertur  
 obstruunt: sic lienem infarciunt, vt sæpius incremento laboret: renes calculis vi-  
 tiant. Sed valentis sunt materiæ, si probè in sanguinem conuerti queant. quæ vbi  
 mel acceperunt, mistam sibi facultatē adsciscunt. Quippe cum mel ipsum tenui  
 præditum humore quæcunq; sibi promiscua extenuat: quapropter itria omnia  
 quum subiguntur, largo melle satiari & diutius excoqui desiderant, ita velocius  
 descēdunt, & tenui crassóq; mistum humorē procreāt. Sic neq; iocineri, renibus,  
 lieni, recte valentibus, minus ceteris, quæ melle carēt, efficiunt. Quòd si inferctus  
 aut inflāmationis vel duritiæ rudimentū sentiat, non alijs minus, sed & longè  
 grauius oberunt, multóq; maximè si glutinosa lentescat farina. Siquidē creatus  
 inde succus, suo crassiore concretu retentus, penitiora subire non potest: sed an-  
 gustijs vasorum hærens & penitus spiraculis venarum impactus, indissolubili te-  
 nacitate cōprehendit. Sic grauitatē in viscere ita læso præsentiscunt, quæ tenuio-  
 ri ratione victus abigitur. Sic etiam panis cui & fermenti & salis plusculum fue-  
 rit inditum, si quàm maximè prius subigatur q̄ in formas digeratur, clibanóq;  
 calido moderate perassetur, is ad secundam hominis valetudinē apprime con-  
 ducit. Sufficientis modi tam salis quàm fermēti gustus index est, qui neq; largio-  
 re horum copia, neq; insuauitædio offendatur. Porrò qui eluendi panis rationē  
 excogitauit, cibum profecto imbecillioris materiæ ac alentē minus adinuēit, qui  
 ab impēdente obstructionis noxa vindicaretur: siquidē elotus plurimum sui len-  
 toris & crassamēti deponit, ita terrestri grauitate exutus aëream sibi leuitatē ad-  
 sciscit. quæ liquido stateræ libramēto si pendatur, partim cognoscitur, partim  
 quòd in aqua mersus non sedit, sed suberis instar enatet. Cæterū edulia quæ ex  
 triticea farina cum lacte finguntur, eorū classi adscribuntur quæ obstruēdi vim  
 habent. Ea probè quidē alunt, sed assiduo vsu tandē plurimum nocēt. Nanq; ie-  
 cur infarctū vitiant, calculos creāt in renibus: quando si crudus humor lentorē  
 contrahens ad angustas renū vias se conferat, pertinaciter hærebit, & in callum  
 concrefcet, qualem in ahenis, lebetum faucibus, & saxis aquatilibus agnatū cer-  
 nimus coaluisse. Quinetiam natura renum suffragatur, quæ igneo calore incan-  
 descit. Eo genere comprehenduntur tophi qui in articulis occalluerūt. Quicquid

in corpore superuacaneū redundarit, ad imbecillas se confert partes: quas cum impleuerit, morbū pro sui conditione concitat. Tritico elixo non vtendum consulit Galenus, nisi cum grassans viciatim fames complurimos rapiat. nam cum suppetit triticum, minimo negotio cogitur in panes. Ipse tamen cum rus procul  
 5 ab vrbe situm concessisset, noxam elixi tritici cum suis comitibus expertus est, cū iam cœnatos offendisset rusticos, meliorū inopia, eo abundè vesci coactus est, cum itineris labore famelicus inedia cruciaretur, id in ollam coniectum addito salis momento coquebatur. Eo cibo impletus, à cœna statim pondus in ventre, quasi confidentis luti, sentit: postridie crudus & cibum fastidians elanguescebat,  
 10 vt nihil indere ori valeret. Insuper flatulento spiritu distentus capite dolebat: oculi sic caligabant, vt quasi per obuersam nubem intuerētur: aluus nihil reddebat, quod vnicum cruditatis esse remediū consuevit: sicut ratione collegit optima, triticū rude & illaboratū & pertinax & firmissimū. Quod si ita estur, modo concoqui queat, suo valentiore nutrimento infigne vescentibus robur conciliat.  
 15 Nam quis non nescit farinā eius coctura contumacē, nisi salis & fermēti beneficio, crebrōq; subactu, & furno prorsus edomita tenerescat? Sed de ijs hæcenus.

¶ *Fœnum græcum.*

Cap. XXXII.

**F**œnum græcum Theophrasto buceras vocatur, aliquibus telis & ceraitis, Hippocrati epiceras, quoniam fructū corniculis similem habeat, vnde siliquā nonnulli appellant, Plinius siliciā, Varro siliculā, Galli primū nomē vsurpant, vulgus *senegrenen*. Cauliculis emicat exilibus, folio penè trifolij, semine fuluo, incondito, quod in mollissimam tunditur farinā. Silicia, hoc est fœnum græcum scarificatione seritur, non altiore quatuor digitorū sulco, quantōq; pe-  
 20 ius tractatur tātō prouenit lætius. Iugerum agri modios sex recipit. Fœnū græcum, quod rustici vocant siliquam, duo tēpora sationum habet. quorum alterū est, Septembris mēsis cum pabuli causa seritur, ijsdem diebus quibus vicia circa Aequinoctium: alterum autē, mēsis Ianuarij vltimo, vel primo Februarij, cum in messem seminatur: sed hac ratione, iugerum sex modijs: illa, septem occupatur.  
 30 Vtraq; cruda terra non incōmodè fit, datūq; opera vt spissè aretur, nec tamē alte: nam si plus quatuor digitis adobrutum est, semē eius non facilè prodit. propter quod nonnulli prius quàm serant minimis aratris proscindunt, atq; ita iaciunt semina & sarculis adobruunt. Pabulorū optimum est fœnum græcum. Seminis legēdi gratia mēse Ianuario vltimo circa Februarias Calēdas seritur. Aran-  
 35 dum est spissè sed non alte: nam si plus quatuor digitis obruatur, difficile nascitur. Quapropter Columella minimis aratris proscissa terra & sarculis statim facta cooperiri iussit. Verum pabuli causa Septembri mense satio fit. Septem modij fœnigræci iugerum implebunt, & Iunio refecatur ad pabulum. At fœnum græcum solo tenui, vt tradit Theophrastus, inarescit, quod nulli reliquorū accidit,  
 40 nec vllō pacto pingui prodit. Cui ab radice statim subnascitur quod hæmodorū Græcis vocatur, singulari caule nec longè dissimili consurgens, verū multo breuiore. In culmine quippiam capitis instar gerit, radicēq; subrotūda innititur. Fœnum græcum hominum cibus non abdicatur, sed apertè excalfacit. Adijcitur ei garum vt aluum subducat. quod optimè munus obit, cum nihil suapte natura

possideat, quod eius transitum remoretur. Estur lupinorum ritu ex aceto & garo, aliqui oleum adijciunt. Sed is cibus caput nonnullis tentat: stomachum in vomitiones ex garo effundit. Quidam tantum seminis esu non contēti, herba aceto, garo, & oleo perfusa cum pane in obsonio vescuntur. sed ita multo liberalius caput ferit, præsertim si sine pane estur. ventriculi quoq; os aliquibus subuertit. 5  
 Porrò cremor fœni græci decocti cum melle haustus noxios humores, qui intestinorum vijs hæretes coierint, exturbat. quippe lubrico glutinis meatu læuorem iucundum, & suo calore leuamē citra doloris sensum adfert. Mel etiā sua abstergēte vi interanea ad excretionē inuitat: sed parcius adijciendum, ne quod modo superest vellicans proritet. Adijciendæ pingues palmulæ, quoties diuturnius vitium pectus male habet. Expressus inde liquor melle satiatus denuo super prunas coquitur, dum mediocrē cōtrahat crassitudinē, procul à cibo bibitur. Fœno græco nō parua tribuitur autoritas. Vis eius emollire, dissoluere. Succūs decocti fœminarum pluribus malis subuenit, siue duritia, siue tumor, siue cōtractio sit vuluæ fouētur, insidunt. Ius decocti, furfures in corpore extenuat: capillum, & manantia capitis vlcera repurgat. Diocles difficile parietibus semen eius dedit acetabuli mēsurā tritum in nouē cyathis sapæ ad tertias partes bibere, vt qui haurirēt in calida lauarentur: & in balneo sudantibus dimidium ex relicto iterum dedit, mox à balineo reliquum, pro summo auxilio. Farinam fœni græci cum hordeo aut lini semine decoctam aqua mulsa cōtra vuluæ cruciatus subiecit, itēmq; 20  
 imposuit imo vētri. Lepras, lentigines, sulfuris pari portione, mista farina curauit nitro antè præparata cute, sæpius die illinēs, perungiq; præcipiēs. Theodorus fœno græco quartam partē purgati nasturtij miscuit acerrimo aceto ad lepras. Dammion fœni græci semē acetabuli dimidia mensura cū sapæ & aquæ nouē cyathis ad menses ciundos dedit potu. Nec dubitatur, quin decoctum eius sit vtilissimū 25  
 vuluis, interaneisq; exulceratis, sicuti semē articulis, atq; præcordijs. Si vero cum malua decoquatur, postea addito mulso potus, ante cætera vuluis interaneisque laudatur. quippe cum vapor etiam decocti plurimum profit. Cremorem eius ex adipe anserino in lana subiecit Dioscorides mulieribus, ad molliēdos earum locos, aut, si præclusi sunt, laxandos. Virens ex aceto torpentibus locis exulceratisq; partibus imposuit. Tenesimum eo & fœdam dysentericorum proluuie discussit. Præterea decoctū fœni græci semē alarum graueolentiam emēdat. Farina cum aqua & melle subacta collectionibus illinitur. Lienē cum nitro & aceto admota extenuat. Furfures capitis, porriginēs, cum vino & nitro celeriter rapit. In hydromelite autem decocta addita axungia genitalibus medetur: item pano, 30  
 rotidi, podagræ, chiragræ, articulis, carnibusque quæ recedunt ab ossibus succurrit, aceto verò subacta luxatis. Illinitur & lieni decocta in aceto & melle tantum. Carcinomata subacta ex vino purgat, mox addito melle perfanat. Sumitur & sorbitio è farina ad pectus exulceratum, longāmq; tussim. Diu decoquitur donec amaritudo desinat, postea mel additur. Oleū fœno græco expressum 40  
 cum myrto capillitium exterit: oculorum & genitalium cicatrices emendat.

¶ *Linum.*

## Cap. XXXIII.



Inum Græci, Latini, & Galli pariter dicunt herbam vulgo notā,  
 tenui dodrantalīq; auena, tamarisci folijs, flore cæruleo, specio-  
 fo. Herba cannabis modo tunditur in lanæ mollitiem ad linteo-  
 rum texturas. Linū in lolium degenerare Theophrastus prodit.  
 Seritur fabulosis locis maximè, vnóq; sulco, nec magis festi-  
 nat aliud. Vere fatum æstate vellitur. Lini semē nisi magnus est  
 eius in ea regione quā colis prouētus, & pretiū proritat, serendum non est, agris  
 enim præcipue noxiū est: itaq; pinguiſſimū locum & modicè humidum poſcit.  
 10 Seritur à Calendis Octobris in ortū Aquilæ, qui est septimo Idus Decēbris. Iu-  
 gerū agri octo modijs obseritur. Nonnullis placet macro solo q̄ spississimū se-  
 men eius cōmitti, quo tenue linum proueniat. Idem etiā si læto solo seratur, mē-  
 se Februario, decē modios in iugerū iaci dicunt oportere. Obeſſe solo virus lini,  
 quia sit feruidæ naturæ ait Tremellius. quod etiam Virgilius significat dicendo,  
 15 Vrit enim lini campum seges, vrit auenæ,  
 Vrint letheo perfusa papauera somno.  
 Seritur, vt Apuleio placet, ab Aequinoctio autūnali vsq; ad Arcturi exortū, qui  
 fit pridie Nonas Ianuarias. Gaudet vliginosis tractibus & limosis. Arachnes mu-  
 lier ipsum lini vsum reperit. Maturitas eius duobus argumentis intelligitur, intu-  
 20 mescente semine, vel flauescēte colore. Tunc vulsum & in manuales fasciculos  
 colligatū siccatur in sole pendēs, conuersis sursum radicibus vno die: mox quinq;  
 alijs, in contrariū inter se versis fascium cacuminibus, vt semē in medium cadat:  
 deinde post messem triticeā virgæ ipsæ sparguntur in aquā solibus tepēfactam,  
 pōdere aliquo depressæ, nulli enim leuitas maior. maceratarū indicio est mēbrana  
 25 laxatior. iterūmq; vniuersæ, vt prius, sole siccātur: mox arefactæ tunduntur sty-  
 pario malleo. Quod proximū cortici fuit, stupa appellatur, deterioris lini, lucer-  
 narum ferè luminibus aptior, & ipsa tamen peccitur ferreis hamis, donec omnis  
 mēbrana decorticetur. Medullæ numerosior distinctio, candore, mollitia. Corti-  
 ces quoq; decussi clibanis & furnis præbent vsum. Depeccitur operosè, digeri-  
 30 tūq; sic vt iustū sit è quinquagenis fasciū libris quinas denas carminari: textūm-  
 que rursus tunditur clavis, semper iniuria melius. Ita elaboratum linū mulieres  
 in fila digerunt, quāquam olim viris nere decorum fuit. Galliæ vniuersæ eo telas  
 texunt, nec pulchriorē linea vestē ruri pauperes foeminæ norūt. Lineis quoq; tu-  
 nicis diuites vt nulli dubium est. Vestes inde q̄ candore & nitore præstēt, sacer-  
 35 dotibus gratissimæ. Cadurci, Caleti, Ruteni, Bituriges, vltimiq; hominū existi-  
 mati Morini lino vela texunt. In culcitris præcipuam gloriam Cadurci obtinēt.  
 Galliarum hoc, ad tomēta inuentum. Holandrinum nunc & candore & firmita-  
 te & filamētorum exilitate præfertur. Parisino secūda palma: Trecacinū molli-  
 tia cedit. Multis in locis apud nos nigricat, quod minori in honore habetur: præ-  
 40 fertur tamē cui tenuitas summa, densitasq; & candor, & lanugo pauca. Inuētum  
 est lini genus quod ignibus non absumeretur, viuum id vocant, ardentēsq; in fo-  
 cis conuiuiorum visæ sunt olim mappæ, sordibus exustis spendescētes igni ma-  
 gis, quàm possent aquis. Nascitur in desertis adustisq; sole Indiæ, vbi nō cadunt  
 imbres, inter diras serpētes, adsuescītq; viuere ardendo, rarum inuentu, difficile

textu propter breuitatem. Rufus de cætero colos splendescit igni. Cum inuen-  
 tum est, æquat pretia excellentium margaritarum, vocatur à Græcis asuestinū,  
 ex argumento naturæ. Huic lino principatus in toto orbe: proximus byssino,  
 mulierū maximè delitijs, circa Elim in Achaia genito, quaternis denarijs scripula  
 permutata quondā vt auri. Cæterū vt est Pausanias author, byssus non alia Græ  
 ciæ parte nascitur q̄ in Elide, tanta tenuitate, vt ne Iudaicæ quidem bysso cedat,  
 etiā si colore minus quàm Iudaica rufescat. bysso ea referti sunt sacrarum litera-  
 rum codices. Bysson lini genus apud Indos esse traditur. Item apud Aegyptios,  
 à frutice lanam erui, ex qua vestes texantur, lineis non nisi crassitudine differen-  
 tes: quippe frutex similem nuci defert fructum, triplici interstitio celebrem, quæ  
 cum maturitate dehiscit, in interiori bombyce lanuginē ostendit, quæ netur, ex  
 qua tramam ordiantur, stamen verò ei lineum subijciant. Inter medicamina se-  
 mini vis, & in quodam rustico, ac prædulci cibo transpadanis. Galenus hoc tosto  
 obsonij vice quosdam tradit vesci ex sale & garo, itidē melle conspersum eden-  
 do esse. panibus quoq; nonnulli inserūt. Porrò stomacho aduersatur eius cibus,  
 concoctione contumax. Tenuiter corpus alit: sed quod ad alui deiectionē per-  
 tinet, nec laudandum nec vituperandum. Vrinam modice ciet, tostum aliquan-  
 to vehementius, sed magis aluum sistit. Rustici sæpenumero torrefacto adiecta  
 portione mellis vtuntur. Oleum seminibus exprimitur. cuius fraces & retrimē-  
 ta reponuntur saginando iumentorum generi, præcipuè bubus obesitate sola  
 futuris insignibus, quales interdum apud nos coronati ad ostētandam altis sa-  
 ginæ molem per vrbium compita circumferuntur. Semini eadem natura quæ fœ-  
 no græco, discutiendi emolliendiq; Mulierum cutis vitia & varos emendat in  
 facie crudum. Cum nitro & ficulnea lixiuia, parotidas duritiásq; discutit. Epipho-  
 ras cum thure & aqua sedat. Serpere vlcus in vino decoctū prohibet, fauósq; pur-  
 gat. Vngues scabros emēdat cum melle & pari nasturtij modo: item testium vi-  
 tia & ramices cū resina & myrrha, & cangrænas ex aqua. Semine fiunt eclegma-  
 ta extrahēdis à pectore pituitis, finiendiq; tussibus, cum melle ac pipere. Muscu-  
 lorum, neruorum, articulorum, ceruicū duritias cum fico concoquit ac matu-  
 rat. Cum radice cucumeris syluestris extrahit quæcunq; corpori inhærent. Stom-  
 machi solutiones insparsum polentæ modo mitigat: item anginas in aqua & o-  
 leo decoctū & cum aniso illitum. Torretur vt aluum sistat. Cœliacis & dysente-  
 ricis imponitur ex aceto. Ad iocinoris dolores estur cum vua passa. Cerebri mē-  
 branas mitigat farina seminis, nitro, aut sale, aut cinere additis. Polētæ modo ac-  
 cepta cupiditates veneris in cibo accendit. Decoctum eius ad rosiones intestino-  
 rum & vuluæ suffunditur, & ad aluū exonerandam. Fœminæ succo decocti con-  
 tra suas inflammationes insidunt, eodem quo fœni græci profectu. Reperta quo-  
 que est lanugo linteorum è villis, sed maximè nauium maritimarum, in magno  
 vsu medicinæ, cuius cinis spodij vim habet. Est & similis omnino herba quæ cau-  
 liculis fruticat nigris, tenuibus, lentis, atris quoq; folijs, lini similitudine, conco-  
 lori semine dum maturescit, vbi ematuruit rufo. Hanc recentiores linariam aut  
 syluestre linum appellant, sed osyrim herbam esse delinatio satis fatetur, vt in  
 mentione sua ostenditur.



¶ Pisum.

Cap. XXXIII.

**P**isum pariter græci & latini vocant legumē, quod nullū vel hoc nomine à faba nobilius, caulibus fistulosis in terrā sparsis, ramosisq; prætenui furculo, folio frequēti, præter cæterorū morē longiusculo, filiqua cylindræa, granis rotūdis, cādīdis, flore papilionis forma, circa vmbilicū purpureo, radice imbecilla. In valvulis grana continet quæ se inuicē quasi tangunt, vt in eruo: sed filiquæ lōgæ, aliquantū latæ ad figurā grani cylindræa. Pisum apricis feri debet, frigorū impatientissimū, ideo in austriore cælo non nisi verno tēpore, terra facili ac soluta: nam tepidū locum & cælū frequētis humoris desiderat. Septēbri mense postremo, & ad Idus vsq; Octobres serendum soluta ac facili terra, tepido enim cælo delectatur & humecto. Iugero quatuor vel tres modios sparsisse satis est. Stercorari agros pīso Saserna putauit. Nec dubitat Columella, si cōfestim aratrū sequatur, & quod falx reliquerit prius q̄ inarescat vomis rescindat atq; obruat, id enim cedit pro stercore. Pisum terræ mādatur vel in veruactō, vel melius pingui & restibili agro: faciliē & solutā exoptulat humū, tepidūmq; locū & cælū. Eadem mēsurā nigrū, vel modio minus q̄ phaselū licet obserere primo tēpore semētis ab Aequinoctio autūnali. Sera etiā satatione gaudet vt est Theophrastus author. Duo apud nos genera reperiūtur. vnū in aruis caducū, humi serpēs: alterū in altū scandit, arboris ramo cui accubet adfixo, cui sese capreolis vincies illigat, *ramulare* solemus appellare, cuius recens theca cū ipsis granis vere manditur in patinis. Valvulæ etiam recētes eorū quæ nullo pedamēto fulciuntur, antè q̄ durescāt, edendo sunt. Frugi etiā putant reddi triuiale illud, minūsq; cōtrahere rubiginē, si frutices aut ramuli substernātur, quibus otiosos alioquin intorqueāt pampinos. Sic semē humore soli minus imbutū, æuū diutius patitur, nec breui marcescit. Quo magis miramur, Dioscoridem tam vulgaris tāmque protriti leguminis nō meminisse, cum Theophrastus, Plinius, Galenus, & Aegineta Paulus non intactū reliquerūt. Hippocrates scriptū reliquit, pīsa fabis minus inflare, magisq; per aluum descendere. Diocles in leguminū censu ei secundas à faba tribuit partes. addidit dolichis non minus nutrire, consimiliter flatu vacare. Galenus suam interponēs sententiam, ita de pīsis pronunciauit, fabis non dissimilē retulisse naturā, nec diuerso ab illis modo mandi, in duobus tantū euariare. Non enim pīsa adeo vti fabæ inflant, nec abstergēt: ideoq; segnius aluo quàm illæ excernuntur. Decoctorū cremor aluū ciet. Recētia, quæ cū suis valvulis manduntur, ructus mouent. Rura nostra nullū legumen magis nouere, quæ ad anni totius vsum exactè siccata & suis vasculis explicita recōdunt. Ita enim exhausto solibus humore, diutius à putrilaginis labe vindicātur. Diuites quoq; cū pernīs non insulsis aut suillis trūculis incoquunt non ingrato cibatu, qui in opiparis cœnis sese offerre sæpius audeat.

¶ Vicia.

Cap. XXXV.

**V**icia, vt placet Varroni, dicta est à vinciedo, q̄ itē capreolos habet vt vitis, quibus sursum versum serpit, ad scapū lupini, aliūmve calamū, ad quē vt hæreat, eū solet vincire. Galenus vicij vocabulū in pleraq; Græcia vsitatissimū esse testatur. Hoc tamē semē Attici faracū aut cyamū appellare malūt. Galli latina imitatione *veffam*

ce.ij.

nomināt. ea omnibus nota iumētorū pabulo, cubitali altitudine, folijs ferè petroselini, amplioribus, flore pisi, minutis nigrātibusq; in siliqua granis. Seritur in quacūq; terra facillimo cultu, solū in quo sata fuerit lætius reddēs, nec ipsa agricolis operosa. vno sulco sata nō sarritur, nō stercoretur. ea pinguescūt arua. Sationis eius tria tēpora, circa occasum Arcturi, vt Decēbri mēse pascatur, tūc optime seritur in semē: secūda satio, mēse Ianuario: nouissima, Martio, tū ad frondē vtilissima. Siccitatē ex omnibus quę serūtur, maximē amat: nō aspernatur etiā vmbrosa, q̄ nullū respuat solū: vitibus tamē præripit succū, languescūtq; si in arbuſtis feratur. Viciā solo q̄ minime aquoso herbidōq; feri Cato præcipit. Adiecit à vigintiinq; lunæ diebus ad triginta, ita demū sine limacibus fore. Itaq; Ianuarij vltimo mēse legēdi feminis causa, nō pabuli, obserenda. Iugerū sex modij occupāt. Seritur in terra proscissa, nō antē q̄ ros sole discutiatur, quē ferre nequaquā potest, statimq; ante noctē cooperiēda: nanq; si nuda māserit, noctis humore corripitur. Obseruatū quidē est satā ante vigesimam quartā lunā limaces persequi. Non proscisso serere solo sine damno cōpendiū est operæ. Virgilius credendā solo occidēte Boote iussit. Satio eius potest cruda terra fieri, sed melius proscissa, itaq; semen spargendū est, cum omnis humor sole ventōve deterſus est: siquidē id genus præcipuē non amat rores. neq; amplius proijci debet, q̄ quod eodē die possit operiri. Nanq; si nox incessit, quātulocunq; humore, prius q̄ obruatur, corrumpi solet. Cauendū erit ne ante quintam & vigesimam lunā terræ mandetur, aliter satæ ferē limacē nocere reperit Columella. In pabulū secatur circa solstitiū. Pabulari vicia agros stercoreari nulli dubiū est, si tamē eā viridē dissectā aratrum sequatur, & quod falx reliquerit, prius q̄ inarescat vomis rescindat atq; obruat. Nam si radices relicte dissecto pabulo inaruerint, succū omnē solo auferent, vimq; terræ absumēt: quod etiā leguminibus accidit, quibus terra gliscere videtur. Galenus viciæ semini figurā assignauit nō orbicularē, sed lenti similē, & fabarū modo longiusculā. Adiungit integra cū valuulis vicialia diligenter à rusticis reponi, vt pecudibus conditiua pabulo cedant. Hominibus in reliquorū leguminum penuria cū fames vrget, vere præsertim cū siliquas egit, estur vicia: verum femina, vt concoctu cōtumacia, stomachus fastidit, mansa tamen aluū firmit, noxium crassūmq; succum creant, atræ bili gignendæ satis idoneum.

¶ Cicer. Cicera. Cicercula.

Cap. XXXVI.



Icer erebinthos à Græcis vocatur. Legumina gallicani, vt Varro tradit, legaria nomināt, dicūtur ita, quoniā vellantur à terra non subsecantur vt fruges. eadē Gellius etiā legumēta vocauit. Cicer Gallis *ciche*, radice surculosa est, eadēmq; altissima, caule lignoso, obliquo, folijs circinatis, siliqua rotunda, semine vario, tū colore, tū sapore, tū forma. Altissima Theophrasto radice cohæret, & cū legumina ferē cūcta singulis nitātur radicibus, eisdē lignosis & prætenuibus surculis capillamentorū modo fibratis, id nōnunq̄ è latere fundit. Floret diutissimē vt eruū, quadragesimo die vellitur, fructū celerrimē perficit. Caulis ei admodū lignosus firmusque, sed in latus tēdens, multa folia, siliquæ rotundæ. Vni leguminū florēti pluuiæ officiūt, erucis nascētibus eluta falsilagine. Nigrū & rufum candido validius, herbas omnes enecans, sed tribulū celerrimē. Syderatio radicis & erucæ, quas aliqui

vricas & græcè cāpas vocāt, ciceri proprię dicūtur, à quibus erosum protinus pe-  
 rit, vt abluta falsilagine syderatur. In corrupto cicere nullū animal gignitur, cō-  
 trà q̄ in cetero frugū genere: quanq̄ hoc & seminibus olerū & quibusdā alijs cō-  
 mune. nigrescit hoc cū putrilaginis vitiū sentit. Durat erui modo plures annos.  
 5 Ciceris genera sunt arietinū, crios à græcis dictū, colūbinū idē'q; veneriū erui si-  
 militudine, orobięon ob id appellatū, à Columella punicū. Iis generibus syluestre  
 adijcitur à Dioscoride, Galeno, Paulóq; cuius vis alia duo excedat. Orobias ca-  
 lidior arietino, subamarúsq; vt eruū, vnde nomē. In colūbino & orobięon & syl-  
 uestre cōtineri putamus. Nasci & in India cicera aiūt diuersum omnino genere, cē-  
 10 terū tā simile, vt mēsis appositū dignosci ferè nō possit. Edax est legumē, & ideo  
 noualibus incōmodū: nec id quocūq; solo cōprehēdit, sed tātū pullo crassóq; gau-  
 det, aliud ferè respuēs. Terra maxime fruiť, quanq̄ in ea parū tēporis maneat. Lo-  
 cis dilutioribus sero serēdū id cēsant. Ciceris natura est gigni cū falsilagine, ideo  
 solū vrit, nec nisi madefactū pridie feri debet. Differētię plures, magnitudine, fi-  
 15 gura, colore, sapore. Est enim arietino capiti simile, vnde arietinū appellatur: albū  
 nigrūmq; est & colūbinū quod alij veneriū vocāt, cādidū, rotundū, leue. Dulcissi-  
 mū quod eruo simillimū, firmitus quod nigrū & rufum q̄ quod albū. Cæteris le-  
 guminū siliquę lōgę & ad formā seminis late, ciceri rotūde, pīso cylindracię. Cū  
 maturescere cōperit, cito rapiendū: quoniā cito exilit, latētq; cū decidit. Olerū  
 20 medicina est cicera, arcet enim erucas. In horreis vni leguminū tantū bestiolę nō  
 innascuntur. Tremellius obesse maximē ait solo virus ciceris, quia sit falsę natu-  
 ræ: nulliq; dubiū est, quin hoc semine infestē ager. Cicera quod arietinū vocatur,  
 itēq; alterius generis quod punicū, feri mēse Martio toto potest, cælo humido,  
 loco q̄ lætissimo: nā etiā id terrā lædit, atq; ideo improbatum à callidioribus agri-  
 25 colis. quod tamē si feri debeat, pridie macerādū erit, vt celerius enascatur. Iuge-  
 ro modij tres abūdē sunt. Cicera grāde nasci prodūt gręci, si infundatur aqua te-  
 pida pridie: amare etiā loca maritima, tēperius prouenire, si ferat autūno. vtrūq;  
 tamē feri iubēt humēte cælo, & lætissimo loco, prēmaceratū citius enasci volētes.  
 Cicera verò nō tā leguminibus Columella q̄ pabuli generibus adnumerat, eāq;  
 30 proximā fœno gręco & medicæ tradens. Cicera bubus erui loco datur fresca in  
 Hispania Betica, quæ cū suspensa mola diuisa est, paulū aqua maceratur dū in-  
 lætescat, atq; ita mistis paleis subtritis pecori præbetur. Sed erui duodecim libræ  
 fatiffaciūt vni iugero, cicera sexdecim. Eadē hominibus nō inutilis nec iniucūda  
 est. Sapore certē nihilo differt à cicercula, colore tantū discernitur: nā est obso-  
 35 letior & nigro propior. Seritur primo vel altero sulco, mēse Martio, ita vt postu-  
 lat cęli lætitia, q̄ eadē quatuor modijs, nōnūq; & tribus, interdū etiā duobus ac se-  
 modio iugerū occupat. Optimi bubus cibi vicia in fascē ligata & cicercula. ea pi-  
 so similis est. Mēse Ianuario aut Februario feri debet, læto loco & humido: quibus  
 dā tamē Italię locis ante Calēdas Nouēbris ferit. Tres modij iugerū implēt, nec  
 40 vllū legumē minus agro nocet, sed raro respōdet: quoniā nec siccitates nec au-  
 stros in flore sustinet, quæ vtraq; incōmoda ferè eo tēpore anni sunt. Ea, vt vo-  
 lūt, stercorat ager. Cicera distat à cicercula solo colore, quo sordet, & nigrior est.  
 Serit primo sulco vel secūdo, solo læto. Iugerū quatuor, vel tribus, vel etiā duo-  
 bus cicera modijs, & cicercule tribus cōpleť. Est cicercula minuti ciceris inēqua-  
 45 lis angulos habēs veluti pisum, rura nostra modo *cerras*, modo *pisa cerra*, vt cicera

*cicerolam* nomināt. Vtuntur *cicercula* perinde atq; *pisis*, & frequēter agris ferunt. *Ciceris* vsus, vt qui parum vrbanis hominibus sit ad suetus, respuitur, vt Galeno placet: rusticis tamē in lomentū fabæ modo digeritur, quo sua pulmēta condiāt, aut fresum incoquitur. Sed qui *cicer* pro suo more esitāt, aut solo, aut ex sale parato vescuntur. Quidā græci eius lomēto veterē caseū infriāt. Sed eius cibus nō faba minus inflat, venerē stimulat, & genituræ copiā sumministrat: quare admisarij equi, quo tēpore vocantur à fœminis, eruo saginātur, vt eo cibatu roborati veneri supersint. Inest & *ciceribus* vis absterforia validior q̄ fabæ, adeo vt creatos in renibus calculos & cōfringat & cōminutos deturbet. Sed longè magis hac facultate pollet quod est exile, *arietinū* cognomināt, id in Bithynia copiose nascitur. Verū eius decocti cremor ad eū vsu longè magis prestiterit. Virētibus pleriq; *ciceribus* antè q̄ maturitatē adipiscātur, perinde atq; fabis vtūtur. Sed vt fricta inflādi vitiū exuunt, ita cōcoctu reddūtur pertinaciora, magisq; ventrē adstringūt, & corpori crassius exhibēt alimētū. *Cicercula* multis in oppidis vtūtur, cuius cremorē *phaselis* præferūt in alēdo potentiorē. Sed ad medendi rationē trāseamus. *Cicer* & syluestre est, folijs *satiuo* simile, odore graui, sed si largius sumatur, aluus soluitur, & inflatio cōtrahitur & tormina. tostū salubrius habetur. *Cicercula* etiā magis in aluo proficit. Vtriusq; farine manātia capitis vlcera sanat, efficacius syluestris. *Satiuū* vrinas molitur, coloris hilaritatē præstat. Lac in cibo nutricibus auget, mēses partūsq; trahit. Emendat lichenas, & testiū collectiones, regiū morbū, *hydropicos*, *formicas*, *psoras*. *Gāgrænis* cū melle vtiliter linitur, & ijs quæ *cacoe*the nominātur. *Arietinū* vocatur alterū genus eius, quod præcipiūt in aqua cū sale discoquere, ex eo bibere cyathos binos in difficultatibus vrinæ, sic & calculos frāgi morbūmq; regiū. Eiusdē folijs *sarmētis*q; decoctis in aqua q̄ maximè calida morbos pedū tolli. Vtrūq; appellat vrinas. *Columbini* decocti aqua horrorē tertianæ & quartanæ febris minuere traditur. *Nigrū* cum gallæ dimidio tritum oculorum vlceribus ex passo medetur. Lædunt omnia hæc genera exulceratam vesicam & renes. *Verrucarum* in omni genere prima luna singulis granis singulas tangunt: eaq; grana in linteolo deligata abijciunt post se, ita fugari vitiū arbitantes. Farina comitiales & iecinorum tumores & serpentium ictus sanat.

¶ *Dolichi. Lathyri.*

## Cap. XXXVII.



**D**olichi, vt arbitratur Galenus, *satiui* cuiusdā leguminis semina sunt, quæ bifariam Græcis nominantur: quidā enim lobos quasi *siliquas*, quidā quatuor syllabis proferentes *phasios* vocant, atq; ita distinguunt à *phaselo*, quod tribus pronunciat syllabis. Sunt tamē qui dicant *phaselum lathyri* esse, alij quandā eius speciē. *Diocles dolichorū* meminit, itē liber Hippocratis qui de ratione victus inscribitur. Porrò *dolichos* esse semina quæ in hortis alātur, *Theophrastus* octauo de plantarū historia volumine euidētissimè fatetur, ita inquires, Aliqua caule recto profiliūt vt *triticū*, *hordeū* & *frumētacea*: alijs *scapus* in latum tendit, vt *ciceri*, *eruo*, *lenti*: alijs *caducus* humi prorepit, vt *ochro*, *pisis*, *lathyro*. Verum *dolichus* scandit, pedamēto cui accubet prælongo adfixo. ita enim reddi putant frugi, contrahens æruginē ni adminiculo fulciatur. Semen eius æuum nō patitur, breuīq; marcescit vt *aphaca*. Galenus cōiectura colligit verba Theo-

phraſti de phaſiolis vulgo dictis audiēda. Hippocrates volumine ſuperius citato vult piſum minus inflare fabis, ocius aluo excerni. Subdit ochros & dolichos promptius exire, & vberius enutrire. Quibus verbis, vt Galeni fert opinio, dolichon indicat eiufdē eſſe generis cū ſuprà nominatis feminibus, potiffimū ochris.

5 Diocles in leguminū cēſu primū fabas reponit, deinde piſa, mox adiecit dolichos nō minus piſis alere, itē flatu vacare: quæ de phaſiolis vulgo ſic nominatis intelligenda cēſentur, cū lathyrus & ochrus piſis nō minus inflant. Diocles propemodū Hippocratis iudicio ſubſcripfit, dolichos & ochros alui moliri deiectionē, pauciorē piſis creare ſpiritū, atq; ſatis alere teſtatus. Mandūtur integri cū ſuis valuu-

10 lis adhuc virētes ex oleo & garo, nonnulli vinū adiiciunt. Cæterū quū humidiores ſint præditi natura, citā ſentiūt corruptionē: quapropter Galeni pater diligēter reficcari iubebat, vt hyeme tota à putrilagine vindicati, eundē quē piſa præberēt uſum. Dolichos itaq; qui & lobi & lobia nominentur, vt Aëtio video placere, q̄ ſoli ferè leguminū cū thecis ſuis mandūtur in patinis, eſſe phaſiolos illos non tri-

15 uiales ſed rubētes ex ſmilace hortēſiana, nō ibit inficias qui veteres & illos claſſicos authores euoluerit. Cuius fructū lobia Dioſcorides appellat, folio hederaceo, molliore dūtaxat, caule gracili, flexu clauicularū adiūctos impediēte frutices. Adoleſcit vſq; eo in hortis, vt rami ſufficiāt operi topiario, ſiliqua ſcœnigræci lōgiore, toroſiorēq; in qua cōtinētur ſemina renūculis ſimilia, nec colore vno, ſed ex parte

20 rufefcētia. Parantur folliculi cū ſuis granis in patinis igni cocti ad ciendā vrinā aſparagorū more. Nō deſunt tamē, qui dolichos à veteribus pro phaſiolis dictos exiſtimēt, à recētioribus piſos. Verū Theophrastus, & ante ipſum Hippocrates, piſum à dolicho manifeſte ſeparauerūt. De phaſiolis nuſquam meminit, niſi quis dolichorū appellatione phaſiolos ab eo ſignificatos cenſeat, vt Aëtio placere vido.

25 Paulus in quadā cōpoſitione quæ dia tētragon inſcribitur, phaſiolos requirit candidos, quaſi etiā ſint nō albi, vtiq; ad renū vitia: quanq̄ non ſemper piſos & ochros & phaſiolos à lobis, ſiue, quod idē eſt, dolichis, manifeſtè ſciūxerit, Lathyrū cicerculā eſſe docti putāt, folio nō rotūdo, vt plurima leguminū, ſed oblōgo. caulis humi repēs vt piſo, quaterni & inæquales grano ſunt anguli vt Plinius inquit.

30 Galenus ochris & phaſelis nō lōgè diſſimili natura lathyrō cōſtare ꝑdidit, Aſiaticos ſuos eo cibo maximè in Myſia & Phrygia plurimū vti, nec eo tātū modo quo in Alexādria aliifq; pluribus oppidis ochris & phaſelis, ſed in modū phacoptiſanę etiā, id eſt freſorū cremore. Succū reddūt phaſelo & ochro validiorē craſſiorēq; quapropter aliquāto plus enutriūt. Ochros folio eſt vt cicercula oblongo, verm-

35 culis vt itē cicercula obnoxio, ſecutis poſt imbres caloribus. Ochron Theodorus modo cicerā modo eruiliā interpretatur. Cicerā Columella nō tā leguminibus q̄ pabuli generibus annumerat. Sūt qui ochros etiā phaſilos appellari ſcribāt. Inter legumina & araci ſerūtur, à duritie vocati, q̄ eos *ἐίκοσι*, id eſt frāgere nō ſit, lenti ſimiles, grāmatici quidā interpretātur. An diuerſum genus ab aracis, quos lathyr-

40 ris, hoc eſt cicerculę ſimiles Aëtius tradit, & vſu & viribus duriores tantū & perfici difficilioreſ, haud ſcio. Aracos Theophrasto inter aphacas ſiue lentē naſciſ, res dura & ſcabra, & ꝑinde vilis. Hippocrates aracida nominat, & aliquibus dicta lecithos. Quidā lecithō ad piſum & aracū genus eſſe defendūt. Galenus apud Hippo-

45 cratē lecithō pro lēte, cui detracta ſūt putamina, videt̄ interpretari, quaſi *λεκιθός*, hoc eſt quod intra coriū eſt. Nec ijs aſſentio qui lecithon ab oui luteo cui ſimilis

colore fit aracus, deductum putent, cum scriptura diuersa sit. Et iam satis nobis est obiter notasse lecitho pro putamine vel gutto oleario ampullave per iota scribi, pro oui luteo per y. Porrò Meleager græcus author volumen dicauit lecitho & lenti. Præterea legumē omne, vt Athenæus est author, tribus modis mandi solet: aut enim ex eo fit quod etnos dicitur, vt ex faba & pīso quā nos conchin vocemus si placet, faba cū corticibus elixa conchis ad discrimē fresæ appellabatur: aut lecithos aut ex araco & phace, aut ex aphaca & lente, quod nos lenticulam.

## ¶ Faba.

## Cap. XXXVIII.



Aba, Græcis cyamos, Gallis *fæua*, sola inter legumina sine admīniculo nititur, mira interdum proceritate, folio carnosō, portu-  
lacæ simili, ita enim ab extremo in fastigium rotundatur, flore  
cristato, versicolore, hīrto, siliqua plerunq̄ semipedali, fructu  
intus lato humani vnguis effigie, colore non simplici, quando  
præter vulgarem qui aut fuluus est, aut niger, iam & herbaceū  
& coccineū conspeximus. Eadē parte scapus & radix funditur, non diuersa vt in  
frumēto, sed singularis, lignosa, & capillata fibris, vt in cætero leguminū genere.  
Folijs exit multis vt pisum atq; cicer, nō singulis vt triticū. Sola ferè leguminum  
scapo recto confurgit, geniculato & inani, lignosissimóq; post cicer. Diebus qua-  
draginta floret, non vniuersim vt frumentū, sed particulatim. Caulis pars infera  
primū florē promit, quo excusso proxima, atq; ita ad supernam itur successu cō-  
tinuo. Aquas in flore maxime cōcupiscit, cum verè defloruit exiguas desiderat.  
Solum in quo fata sit, lætificat stercoreis vice, ob id serius eam feri præcipiūt. No-  
ualia, quanuis & frequens pangatur, & largiorem ferat fructum, meliora reddit.  
Circa Thessaliam & Macedoniam, cum florere incipit, arua moris est inuerte-  
re, quia legumē id solo pro stercore proficit, alioqui molesta. In fabis marcescens  
tibus mydæ vermes innascuntur. Apud Apolloniā Ionij maris, vllō pacto vermi-  
culis corrodi negant, ideóq; ad vsum reponi iubent. Circa Cizicū diutius dura-  
re testis est Theophrastus, quòd inibi non nisi retorridas demetant. Longissimā  
præbet morā humoris vernaculi iactura. Fabæ suis inherēt valvulis, perinde quasi  
peculiaribus cellulis clausæ: at nigrū id quod in summa ea vīsitur, hilum vocatur,  
sicut vermes qui enascuntur mydæ Latinis appellantur, & siliquæ earū sunt fol-  
liculi. fabalia vero, earū repurgamēta nominātur. Didymus in geoponicis est au-  
thor, arborē nec arefcere, vel syderari, iuxta cuius radicē indita fuerit faba. He-  
betare comedentiū sensus existimat, & in somnia quoq; facere, ob hoc Pythago-  
rica sentētia damnatæ. Sterilefcere quoq; cohortales gallinas, quæ sæpius ijs ves-  
cantur. Fabis ideo non vtendum consulit Pythagoras, q̄ in flore eius literæ lu-  
gubres reperiantur: traduntq; eam solam frugum exesam repleri crescente lu-  
na, aqua marina aliave salsa non percoqui. Porrò fabis abstinendū Amphiarus  
primū præcepit, quòd vaticinationibus quæ somnio colliguntur, obesse non pa-  
rum credidit, q̄ suo flatu placidam interpellent quietē, atq; mentem in somnis  
conturbent. Orpheus vates fabarum cibum nobis etiam interdixit, ita canens,

” Δειλοί πάνδειλοι κνάμων ἄφ’ χειρὸς ἔχουσαι,

” καὶ ἴσον τὸν κνάμον φερέειν κεφαλὰς πετοκῆων.

” A fabulo miseri miseri subducite dextras,

Quod ad hunc sensum trahitur,

Par fuit hoc fabulum caput ac exesse parentis.

Quoniam, vt magi tradidere, mortuorū animæ sint in ea: qua de causa parentādo adsumebatur. Callimachus poeta ex hac opinione ita scriptum reliquit,

καὶ κυάμων ἀπὸ χειρὸς ἔχων ἀνιόντων ἴδιδαι,

5 καὶ τῷ πνυθαρῶρασ' ὡς ἐκέλευε, λίσσω.

A cyamo dextram tristante amouit edentes,

Hoc, vt Pythagoras iusserat, ipse loquor.

Sed cyamos hoc loco testiculos apertè Pythagorico more voluit appellari, vt testatur Agellius, q̄ sunt τῶ κύνει ἀέττιοι, id est pariendi authores, vel εἰς τὸ κύνει δεῖνοι, hoc est ferendo vtero valentes. Porrò vetus inualuit opinio contra verū, Pythagorā philosophum fabam non esitasse, cum in eo verbo nō cyamum, id est fabam, sed rei venereæ proluuium detestatur. Cum Philoxenus Aristotelis auditor scriptū reliquerit, nullo sæpius legumento Pythagoram vsum fuisse, quàm fabis: quoniā is cibus & subduceret sensim aluum, & læuigaret. Cicero in ea opinione est, in-

15 terdictū esse Pythagoreis ne faba vescerētur, q̄ errorē animis perturbationemq; tranquillitatē mētis querētibus, adferat: quibus is cibus cū magnā habeat inflatio-  
nē, contrarius esse cōstat. Plutarchus hoc cōmento de educādis liberis hoc ænig-  
matis inuolucro abstinendū à fabis interpretatur, id est tractandis reipublicæ mu-  
neribus: propterea q̄ antiquitus in creandis magistratibus suffragia per fabas cal-  
20 culorum vice ferebantur. Nempe qui negotiorum securus & animi, in silentio ac tranquillitate viuere cupit, is vacare debet perturbationibus, quæ in obeūdis ma-  
gistratibus frequentissimæ sese offerūt. Sero faba seritur, gaudet lutosi. Fabæ se-  
mina Græci asserūt capi sanguine macerata aduersantibus herbis liberari, aqua  
pridie infusa citius nasci, nitrata aqua respersa cocturam non habere difficilem.  
25 Seritur ante Vergiliarum exortum leguminū prima, vt antecedit hyemē. Na-  
scitur & sua sponte plerisq; in locis, sicut Septentrionalis Oceani insulis, quas ob  
id Latini appellāt Fabarias: item in Mauritania syluestris passim, sed prædura, &  
quæ percoqui non possit. Fabæ pinguis locus vel stercoratus destinatur. Iu-  
gerū agri fabæ sex occupant modij, si solū sit pingue: eaq; nec macrū nec nebulo-  
30 sum locū patitur, densa tamen humo sæpe commode respondet. Post brumā pa-  
rum recte seritur, pessimè vere. Granum marcicæ fabæ potius sustinet veris te-  
pores. quāuis sit etiam trimestris faba, quæ mense Februario seratur, sed exiguas  
paleas nec multam siliquam facit. Veteres itaq; rustici dicere solebant, malle se  
matura fabalia, quàm fructum trimestris. Sed quocunq; seratur tempore, danda  
35 est opera, vt quantum destinatur ad sationem, tantum quintadecima luna, si ta-  
men ea non transcurreret eo die solis radios, quod Græci ἀπὸ καυσίον vocant: sin mi-  
nus, quartadecima, vtique adhuc crescente lumine spargatur, etiam si confestim  
totū operiri semen non poterit. nihil enim nocebitur ei nocturnis roribus alijs' ve  
ex causis, dum à pecore & auibus vindicetur. Virgilio prius amurca vel nitro ma-  
40 cerari eam, & ita feri placuit,

Lætior vt foetus siliquis fallacibus esset,

Et quanuis igni exiguo properata maderent.

Sic medicatam comperit antiquitas, cum ad maturitatem perducta sit minus à  
curculione infestari. Silente luna velli ante lucem expertus præcipit Columella,  
45 deinde cum in area exaruerit, confestim prius quàm incrementū capiat, excus-

fam refrigeratamq; in granariū conferrī: sic condita erit curculionibus innoxia. Modicus fasciculorum numerus pedibus, baculis, furculisq; contundatur: deinde culmi in aceruum regerantur: demum super excussa femina, quæ in area iacebunt, reliqui fasces excutiantur. Acus resectæ à cudentibus separentur: minutiores, quæ de siliquis resederunt, ventilabris in auras iactantur, fabaq; longius emittetur, eoque pura perueniet quò ventilator eam eiacularitur. Virgilius eam per ver feri iubet circumpadanæ Italiæ ritu, sed maior pars malunt fabalia maturæ sationis, quàm trimestrem fructum eius. nam siliquæ caulésque gratissimi sunt pabulo pecori. Acus fabaginum, si fœnum non erit, iubet Cato recondendum. Inter legumina maximus honor fabæ, quippe ex qua etiam tentatus sit panis. Lomentum appellatur farina ea, aggrauaturq; pondus illa. Iam verò & pabulo vernalis. Fabæ multiplex vsus omniū quadrupedum generi, præcipuè homini. Tota in Gallia recēs, & dum in siliqua est, videntium voce nuncupatur. Miscetur etiã frumento apud plerasque gentes solida, ac delicatius fracta. Præualet & pulmentarij cibo, sed hebetare existimata. qua vacaturam noxa Didymus existimat, si marini laticis imbre aut magudaris rore cōspargatur. Inflationem creat is cibus quocunque modo condiatur: nanque quantumuis longa decoctione nunquam id vitium exuit. Ex ea aut liquida in ollis pulicula, Galeno teste, vel spissior in patinis, aut nonnihil adijcitur ptisanæ. Hoc edulio gladiatores qui corporis habitum inani sagina mentiuntur, vti solent. Pariunt enim fabæ non solidam vt suillæ carnes, aut densam corpulentiam, sed quandam fungosam, leuem, ac flatulentam saginam. Nempe suam consulat naturā qui eis vescitur, corpus spiritu distendi sentiet: nonnihil tamen abstersionis possident, quandoquidem & lomentum earum cutis sordes expurgat, quo mulierculæ in balneis facies suas emaculent, & perinde quasi nitro māgonizent. nanq; & lentigines & vitia cutis in facie fucāsque sole contractas emendat. Neque ferculum ex faba fresa paratum, quod etnos Græci nominant, flatu vacabit, maiorem tamen integra faba creabit distentionem. Fricta flatum deponit, verū contumax coctioni minus cedit, tardiúsque descendens crassius alimentum in corpus effundit. Viridis & præmatura, minus alit, sed aluo promptius excernitur, verum humidiorē alimoniam corpori præbet. Rustici fabis olerum modo cum suillis, ouillis, caprinisque carnibus vescuntur. Sed qui pulmento eo flatu iniuriam experiuntur, cepas adijciunt, vti spiritus vitium abigant. siquidem flatuosum dapibus insidens, calfacientibus & extenuatibus discutitur. Circa Philippos, vt Theophrastum Plinius intellexit, ateramon vocant, in pingui solo herbam, qua necantur fabæ. ea nonnunquã in macro, cum vdas quidē ventus adflauerit. Theodorus incoctilē veriore sensu interpretatur, quod Theophrastus satis indicat. Nā ateramna vulgo legumina Græci vocant, inobsequiosa, & cōtumacia. Quod genus seminis quoq; cerasbolon nominatur à Platone, superstitiosa satis origine, quasi sterilia & irrita proueniant, quæ per boum cornua serendo cecidissent in terram. Plutarchus in Symposiacis hac de re abunde disserit, tradens euidentius esse quàm vt dici debeat, femina quæ inter iactandū inter boum cornua ceciderint, fructū ateramona, hoc enim verbo vtitur, quasi rebellem nec coctiuū dixeris, producere. Sic ex translatione lepida quidem, duræ cervicis hominem apprimè cōtumacem, cerasbolon & ateramona appellare Græci cōsueuerunt. Verū rei tā cæcæ nō facile ratio iniri



potest. Plutarchusque amicis sæpe causam disquirentibus, planè sic irrita & cassa  
 fieri semina cornibus bubulis procidua inficiatus est, etsi Theophrastus obscura  
 verborum ambage multa hac de re narrauerit, cum permulta sint euidentia quorum  
 omnino cæca sit causa, nec ratio quouis modo possit iniri, vt quòd parturiès gal-  
 5 lina festucas sibi conquirat, quòd vitulus marinus pinum sumat quidem, sed nunquam  
 deuoret. Item quòd ceruus decidua obruat cornua, quòd capra eryngium her-  
 bam ore continens totum sistat gregem: ea fieri diffitetur nemo, causa tamen &  
 dubia & perdifficilis. Quis nescit ceruas salsum respuere? sues dulcem prosequi  
 lachrymam? caprifici grossos satiuæ fico appensas fructum sistere, & à casu tue-  
 10 ri, necnon ad maturitatem perducere? apium & cuminum alterum pedum calcatu  
 lætius prodire, alterum maledictis & conuitijs laceffitum dum seritur vberius ena-  
 sci? Tandem leguminum seminumque contumaciam frigori refert acceptam Plutarchus,  
 quod premens & cogens habitum ad duritiam perducatur, sicut calor in mollitie ob-  
 sequiosam laxet. quapropter non rectè dixisse Homerum existimant, annum fer-  
 15 re non arua. Itaque calidi suapte natura tractus caelo fauente molliores creant fru-  
 ctus. Ideo ex manu confestim deiecta in terram semina & genitalibus locis con-  
 dita, caloris, humoris beneficio fruuntur. Quæ vero bubulorum cornuum occursum  
 repulsa concidunt, non optimam nata, vt Hesiodus canit, conditionem, sed veluti  
 errantia ac prolabantia, flabellatis potius quam satis proxime accedunt. Inde con-  
 20 ceptum frigus ea corrumpit, & exucca & lignosa reddit, adeo vt liquari non pos-  
 sint. Fruges quæ sub dio diutius in area manserint, inobsequiosas fieri, & contu-  
 maciores ijs quæ statim auferuntur. Vbiq; spiritus ventilatis afflans frigoris cau-  
 sa, pertinaciam & duritiam adfert, vt in Philippis Macedoniae, referunt. huic in-  
 obsequio palea superiecta succurrit. Sed iam ad medicas vires redeamus. Faba non  
 25 stri orbis pertinax concoctu, inflans, spirituosissima: insomnia facit imaginosa, & vni-  
 que tumultuosa. Augetur tamē fabarum esu corpus, nam solida fricta feruensque  
 in acri aceto coniecta, torminibus medetur. In cibo fresca & cum allio cocta, con-  
 tra deploratas tusses, suppurationesque pectorum quotidiano cibo sumitur: &  
 commanducata ieiuno ore etiam ad furunculos maturandos discutiendosve im-  
 30 ponitur: in vino decocta, ad testium tumores & genitalium. Redduntur innocen-  
 tiores minusque inflant priore aqua dum coquuntur mutata. Virens infensior sto-  
 macho, plures flatu ciens. Lomento per se lito aut cum polenta, inflammationes  
 incussionum ac plagarum arcet: cicatrices ad reliqui corporis colorem redu-  
 cit: abundantiam lactis & rubicundos mammarum impetus extinguit, & coagula-  
 35 tiones earum præduras discutit. Parotidas, sugillata ac liuores oculorum cum fœ-  
 ni Græci farina & melle rapit: cum rosa vero & oui candido ac thuris polline, pro-  
 cidetes oculos, tumores, vnaque reprimunt. Dilutum in vino suffusiones & ictus in  
 eadem parte sanat. Commanducatae sine corticibus fabæ imponuntur fronti ad re-  
 dinandas pituitæ fluxiones. Testium collectiones in vino decocta discutit. Illitæ  
 40 imo puerorum ventri, glabellæ & raripiles diu custodiunt. vitiliginem emaculat.  
 Cortices in pilorum euulsorum vestigia illiti, graciles & vescos renasci cogunt.  
 Cum alumine scissili & polenta & olei vetustate, strumas discutiunt. Decocto earum  
 lanæ tinguntur. Putamine ablato sanguinis eruptiones ab hirudinibus exci-  
 tatas reprimunt: in quem usum dimidiantur qua naturaliter cohærent, ipsaque  
 45 dimida iubent apponi. Voci prodesse auctor est Marcus Varro. Fabalium etiam

filiquarum cinis, ad coxendices, & veteres neruorū dolores, cum adipis suilli vetustate prodest. Per se decocti ad tertias cortices sistunt aluum. Coctæ cum suis corticibus fabæ cibo dysenterias, alui profluvia, vomitionesque cohibent.

¶ *Faba Aegyptia.*

Cap. XXXIX.



**F**abam Aegyptiam, quoniam in Aegypto nobilissima sit, alij colocasiam, alij ponticā, Apuli caso nomināt, calamis quaternūm cubitorū digitali crassitudine aculeatis, enodibus, intus lilij modo striatis. Folium latitudine concauitatēque spectabile Thessalicum galerū similitudine imitatur, ita vt aquam continere possit. Certè Alexandrinis & poculorum & catinorum præbet vsus. Scapo pedali, capite papaueris, roseo colore, in quo singulæ fabæ singulis cellulis discernuntur, non supra tricenā, vulgaribus maiores, atræ amaro odore nedū sapore, arundinea radice & rimosa, cibōque Aegyptijs acceptissima, vel cruda, vel tosta, vel elixa. Nascitur in Aegypto faba spinoso caule, qua de causa crocodili oculis timentes refugiunt. longitudo scapo quatuor cubitorum, amplissima crassitudo digiti. octona genicula habet, simile caput papaueri, colore roseo, in eo fabæ nō supra tricenā, folia ampla: fructus amarus & odore & sapore, sed radix perquam lauta incolarum cibus, cruda & coctā, arundinum radicibus similis. Nascitur in Syria Ciliciāq; & in Torone Chalcidis lacu. In Aegypto, vt Plinius refert, nobilissima est colocasia. Hanc à Nilo metunt, caule cum coctus est arenoso in mandendo, thyrsus autem qui inter folia emicat spectabilis, folijs latissimis, etiam si ad arbores cōparentur, ad similitudinē eorum quæ personata in nostris annibus vocamus: adeōq; Nili sui dotibus gaudent, vt implexis colocasie folijs in variam speciem vasorum, potare gratissimū habeant. Theophrastus fretusq; eius testimonio Athenæus, caulem ei reddiderūt longissimum, quaternūm cubitorum, digitali crassitudine, mollem, arundini similem, sine geniculis, rimas intus per totum vt lilio, calycem in cacumine rotundum, vesparū fauo similem, triginta plurimū loculis insignem, qui singulas singuli contineant, non quidem omnino tectas sed paulo extantes, florem dupla papaueris magnitudine, roseo colore, latissimis circa calyces folijs, quæ singulas fabas obire videantur. atterenti fabas amaritudo vel odore proditur. radice crassissima, pleniore quàm arūdinis, rimosa, quæ & cruda & coctā ijs estur qui paludes incolunt, perquam lauta cibus, Seritur limo paleato obruta, vt descendat comprehendatque. vbi semel coaluit, durat in æuum. Refugiunt eam crocodili spinis horrentem, caule & radice oculis timentes quos hebetiores habent. Nascitur sponte ac fatu. Non excoquitur Syriæ Ciliciæq;, & in Torone Chalcidis lacu ad maturitatē peruenit, sed magnitudine deficitur. In India quoq; fluuio Hydaspes cernitur, Alexandro id falso in coniecturam trahēte, nauigari posse in Aegyptum inde. Thyrsus inter folia emicat spectabilis, qui & arenosus sentiri dicitur vbi coctus est in mandendo, filis ad morsum vt in lana sequacibus, authore poeta Martiale. Scapo decē pedum longitudinem Strabo reddidit. Radices ab Alexandrinis colocasias vocari prodidit. Nicander Aegyptiā fabam in georgicis serendā iubet vt metatur, & flos quoq; coronamētis legatur. Fructus cibotium eidem dicitur. Pocilli genus ab hac similitudine ciborion vocari scribit Athenæus. Folia Aegyptiæ fabæ, quā aliqui Pō-

ticam malunt nominare, latissima tribuuntur Dioscoridi, etiam si arboreis com-  
 parentur: longitudo cubitalis, scapo amplissima, crassitudine circiter pollicari, si-  
 mile caput papaueris, colore roseo, sed duplici magnitudine. Vesparia fert simili-  
 tudine quasillorum, in quibus faba operculo suo exerta leniter extuberat bullan-  
 5 tis ampullæ modo. Vocantur ex ratione fatus ciborion aut cibotion, quasi arcu-  
 lam interpreteris, quoniam madefacto luto cõdita demittatur in aquam. Radix  
 arũdini similis, verum pleniùscula. Incolarum cibus cruda & cocta, cui priuatim  
 nomen est colocasion. Faba omnino estur virens, sed siccata nigritiam contrahit.  
 Efficitur maior quàm vulgaris, plurima in Aegypto prouenit. Nascitur & in Sy-  
 10 ria Ciliciáq; in lacustribus. Philarchus nusquã nisi in Aegypto siue fatu siue spon-  
 te nasci negat, nam Alexãdri regis ætate circa Thyranium amnem lacu quodam  
 coaluit, duos ferè annos vberem tulit fructum, & ad maturitatẽ perduxit: cùmq;  
 edicto vetuisset Alexander, ne quis fabam decerperet, quin potius huc aquatum  
 15 iret, lacus exhausto prorsus humore reficcatus exaruit, nec postea vel aquam vel  
 fabam prodidit. Sed & in Italia quoq; seritur. Diphilus Siphnius radicem coloca-  
 sion appellari scribit, stomacho gratum esse cibum, qui corpus alat quidem, sed  
 ægrè, q; astringat, excernatur. Sed melius in ea fuerit, quod nec floccẽã nec lano-  
 sam refert naturam: sed quæ è ciborijs nascuntur virides fabæ, ægrè coquuntur,  
 parum enutriunt, plurimos flatus creant: verũ siccæ multo pauciores. Proueniẽs  
 20 flos coronamẽtis apud Aegyptios dicatur. Aegyptia faba Galeno vt nostrẽ, mul-  
 to magnitudine præfertur, sic humidiorẽ magisq; excrementitiã fortitur na-  
 turam. quare dotes ei non longè dissimiles adsignat, quantum ad excretionem,  
 alimentum, neque non reliquam distributionem pertinet. Dioscoridi natura eius  
 astringere, stomachum iuuare. Lomentum eius inspersum polentæ modo & in  
 25 puliculam formatum, dysentericis datur & cœliacis: efficacius cortices decocti  
 cum mulsã cyathis tribus. Viriditas in medijs his reperta sapore amaro, trita de-  
 coctãq; cum rosaceo vtiliter perluit aurium dolores. Frigitur ex oleo ad subdu-  
 cendam aluum. Flauam auget bilem, cit vrinam. Aëtius radicem manzinzanion  
 appellauit. Calfacit & siccat abscessu altero. Atram bilem parit, & morbos quos  
 30 eadem solet excitare. Pallore vsu cõtinuo corpus decolorat, ex aceto datum in-  
 ferctus nocumenta expedit: sed diutius decoquendum, nam ita sui succi malefi-  
 cium exuit. Colocasias Glaucias acria corporis leniri putauit, & stomachum iu-  
 uari. Præterea nominatur & faba quædam Indica, ex arboribus in siliquis digi-  
 torum decem longitudine dependens, melle plenis, sed quo gustato difficile sit  
 35 euadere, vt tradit Aristobulus.

¶ *Lens. Lenticula.*

Cap. XL.

40 **L**ens nomen latinum fere vulgo retinet, nam & *lentillam* appella-  
 mus, folio viciæ, tribus aut quatuor in siliqua granis, inter legu-  
 mina minimis. Lens fertilissima leguminum est, siliquis paruis,  
 molliter in latitudinẽ fufis, alba dulcedinẽ præstantior: melior  
 tamen quæ coctibilior, & quæ maximè aquam absorbet. Ene-  
 cat lentẽ herba securidaca Plinio, aparina siue lapa Theophra-  
 sto, quæ inter lentem maximè coalescit. huius caulis in latus spectat. Nascitur &  
 sua Indiæ lens fœno græco similis, quam circa occasum Vergiliarum demetũt.

Differt hæc à nostrate prorsus, sed illatam cibo discerni posse negant ab ignaris. Aegyptia lens à Marone Ouidiôque laudatur, Pelusiaca ob id vocata. Græci lentem phacon, lenticulam phacen nominant. Virgilius lentem seri iubet occidente Boote. Sunt qui ante Vergiliarum occasum serant, sed à vigesimaquinta ad trigésimã lunam serendã Varro præcipit, ita demũ sine limacibus fore. Lẽs amat solum tenue magis quàm pingue, cælum vtiq; siccum. Seritur Nouembri mense. Duo genera eius in Aegypto: alterum rotundius nigriúsque, alterum sua figura, vnde vario vsu translátũ est in lenticulas nomen. Inuenerũt authores æquanimitatẽ fieri vescentibus ea. Cato in fruteto & rubricoso qui non sit herbidus seri iubet. Græcorum hæc est sententia, Lentem quæ ante satum bubulo fimo fuit obruta, longè præstantiorem emicare prodiderunt, celeriúsque demeti pollicentur. Addunt, proceriorem euadere, quẽ in aqua tepida cum nitro prius maduerit, quàm seratur: nec vllam sentire corruptionis labem, quæ la serpitiato aceto conspersa sit. Inuenerũt ijdem authores, æquanimitatẽ fieri vescentibus ea, sed præsertim Aegyptia. Lentem sementi media crescente luna vsq; in duodecimam, solo tenui & resoluto vel pingui, & sicco maxime loco seri conuenit. nam in flore facile luxuria & humore corrumpitur. Quæ vt celeriter prodeat aut ingrãdescat, antequã seratur, fimo arido permisceri debet: & quũ ita quatuor aut quinque diebus requieuerit, spargi. Sationes eius duas seruamus, alteram maturã per mediam sementem, seriore alteram, mense Februario. Iugerum agri paulo plus quàm modius occupat. Ea ne curculionibus absumatur (nam etiam dum est in siliqua estur) curandum erit, vt cum extrita sit in aquam demittatur, & ab inani quæ protinus innatat separetur solida, tum in sole siccetur, & radice silphij trita cum aceto aspergatur defricetúrque, atque ita rursus in sole siccata & mox refrigerata recondatur, si maior est modus in horreo, si minor in vasis olearijs salsamentarijsque: quæ repleta, cum statim gypsata sunt, quodcumque in vsu promiserimus, integram lentem reperiemus. Potest tamen etiam, citra istam medicationẽ, cineri mista cõmode seruari. Agrũ stercorari lẽte Saserna putauit. Mago rationẽ pinsendẽ lentis proposuit, Torrere prius cũ iubet, deinde in furfuribus leniter pinsi, aut addito in sextarios vicanos lateris crudi frusto, & arenẽ semodio. eruiam eisdem modis quibus lentem. Lenticulam quoque Februario seris mense, solo tenui & resoluto vel etiam pingui, sed sicco maximè, quia luxuria & humore corrumpitur. Vsq; ad duodecimam lunam bene seminatur, quæ vt cito exeat atque grãdescat, fimi ariditate miscenda est: atque vbi ita requieuerit quatuor aut quinque diebus, tunc spargitur. Iugerum modij vnus semen implebit. Prima quoque seritur Nouembri. Iunio mense lenticula legitur, cinerique mista recte seruatur, vel salsamentarijs aut olearijs vasis. Lenticulæ laudes Pythagorei sunt prosequuti. Zeno in eã coriandrum decima parte indidit. Congruũt & cum ea bulbi, ob id & bobphace dicta est à Græcis poetis. Venit, vt Athenæus est author, in prouerbium, cuius vt refert Varro, meminit in satyra Menippea, ἄνθρωποι τῆ φασκῆ μύρον, hoc est vnguentũ in lenticula, in eos iactari solitum, qui nullo rerum discrimine quas agunt aut dicunt, pari nixu cuncta moliuntur: quos, vt apud Senecã & Gellium, infrunitos appellamus, græcè cacozelos & apirocalos. Ex lente intētatus est panis, cũ perarida citra pingue possit friari. Cortex vehementer astringit corpus, exiliter succo crasso terrestriq; constans. Cremor eius cõtrariam vim exhibet: qui si de-

cocturum in aqua cum sale, garo, oleoq; bibatur, alui deiectione molietur. Porro lentis excoctæ cibus ventrem firmat. Siquidem quæ in eum defluxiones incumbunt, resiccat: os ventriculi, interanea, & totam denique aluum roborat. quapropter is cibus coeliacis, dysentericisq; efficaciter opitulatur. Lens itaq; cortice suo castrata, vt illam astrictionis vehementiam exuit, ita sibi maiorem alendi facultatem adsciscit: nec tamen ita fluxiones exiccat, vti quæ cortice non est spoliata. Ideo cibus is, si modus abest, & cancos mouet, & elephantiasin creat, quod facile in atram bilem horum vitiorum parentem, degeneret. Iis lens tantum cibo vtiliter præbetur, quos malus corporis habitus aquam inter cutem minatur, grauem siccis & squalidis constitutionibus noxam adferens. Aciem visus siccis hebetat, contra humidioribus tuetur. menstruos foeminarum cursus sistit. Sanguinem parit hærentem ac tardifluum. Cæterum Græci, vt lentis noxam quadam lege contrarietatis domarent, egregium edulium excogitarunt, quod ab vtroq; parente sibi nomen adoptauit phacoptisanæ. Lens & ptisana in æquis portionibus disciquuntur, ita vt minus ptisanæ adsumatur, quod in cremorem multum effusa fastiscat, & in magnam excrescat molem, lente contra inter coquendum minimū intumescante. Addunt huic satureiam & pulegium, vt magis faciat ad palatum. Solo anetho porróq; contenta est ptisana. Deterrimam nascitur conditionem lens, quæ saram admisit. nã sibi incrassantia admisceri minime desiderat, sed tantum quæ natiuum eius crassitiem digerant. Sapa etenim condita lens iocineris obstructions gignit. Eiusdem visceris, item & lienis inflammationes excitat, nisi melle addito huiusmodi vitium eluatur: quin duritias vtriusq; visceris acerbius irritari hoc esu nemo ambigit. Lens tamen suillam carnem recentem adiecta ptisana sale parum conditam non respuit, nec phacoptisana quoq;. Verum quæ cum inueteratis sale carnibus estur, crassiorẽ succum creat, sanguinem atra bile refert. Sic ex beta & lente nomẽ adoptionis teutlophace, quasi dicas betilente apud Græcos inuenit, quam Heraclides Tarentinus non in secunda modo valetudine, sed & in sinistra quoq; cibus præbebat. Hoc enim edulium ex pugnantibus naturis conditum cognoscitur: quare tardius quàm beta, & citius quàm lens ex aluo descendit. Teutlophace, vt par est, mistas & betæ & lentis dotes sibi vendicat. Verum lens optima quæ facillimè coquitur, eaq; maximè aquam absorbet, nihilq; remisit in madendo atri. Crebro esu aciem oculorum obtundit, & stomachum inflat, ei inimica: seroq; deijcitur, sed aluum sistit, magisque in cortice discocta in aqua cælesti. Eadem soluit minus percocta. In somnia fieri lente sumpta in cibus dubium non est. Pulmoni inutilis est, capitis dolori, neruosisq; omnibus. In ventris profluuiio melius est eam in aceto coquere cum intybo satiuo, portulaca, aut beta nigra, aut myrto, aut plantagine, aut malicorio, aut sorbo, aut mespilo, aut coto neo. Sunt qui vtatur semine excoriarum fruticis, quod additur in obsonia. In hoc usu acetum cum lente diligenter coquendum præcipiunt, alioqui conturbatur aluus. Propter abundantiam dissolutionemque stomachi triginta lentis grana detracto cortice deuorantur. In cholericis quoq; & dysentericis efficacior est in tribus aquis cocta: in quo vsu melius semper eam torrere aut tundere, vt quatenusissima detur. Elixia prius, dein cum polëta fricta illinitur podagris. Crustulas vlcerum rumpit, eaque sordibus expurgat. Collectiones omnes imposita sedat, maximè exulceratas & rimosas. Ex aceto duritias & strumas discutit, oculorum autem epiphor-

ras cum meliloto aut cotoneo. Ad collectiones sedis adhibetur ex rosaceo. Contra suppurantia cum polenta imponitur. In ijs quæ acrius remedium exigunt, vt incandescentes sinus in ano, inflammationesq; cum putamine punici, melle modico, adiecta rosa ficca. qua forma aduersus pascentes cangrænas adhibetur admixto mari. Imponitur strumis, panisq; maturis vel maturefcentibus, ex aceto discocta, rimis ex aqua mulsa, & gangrænis cum punici germine: item podagris cū polenta, & vuluis, & renibus, & pernionibus, vlceribus difficile cicatricē trahētib; & ijs quæ serpunt, igni sacro. Māmis lacte coagulato turgētibus, item quæ sunt pānosæ illinitur decocta in aqua marina. Stomachi quidē causa polentę modo potionibus inspergitur. Quæ sunt ambusta, aqua semiscocta curat. Trita per cribrum effuso furfure, mox procedente curatione addito melle ex posca coquitur ad guttura. Decoctæ cremor ad oris exulcerationes & genitaliū adhibetur.

## ¶ Phaseolus.

Cap. XLI.



Phaseolus, qui fasillus, leguminis genus est exilis & teretis, colore tum candido tum etiam rufo, cauliculis tenuibus, sequaci ca-  
preolorum reptatu, leni vmbra humiles cameras opacans, folijs hederę mollioribus atq; venosis, siliquis fœno greco lōgioribus, intus versicoloribus. Serere eos qua velis terra licet ab Idibus Octobris in Calendas Nouembris. Fasiolorum siliquę cum ipsis manduntur granis. Iugerū agri recipit faseoli modios quatuor. Octobri faseolus ad escam seritur terra pingui, & restibili agro. Iugerum quatuor modijs completur. Dum in herba est exonerandæ alui causa primis mensis estur, sed aqua præmaceratur & garo intingitur. Seminū cremor corpus & vires alit, & græco fœno facilius coquitur. Cæterum eduliū anceps est inter bonum malūmq; succum ambigens, coctiuū & perfici contumax, tardo meatu & celeri, inflans & non inflans, parū & multū alens. Folliculi cū ipsis mādūtur granis, pari fere gratia, saltē eo modo quo asparagi. Cū sinapi aut cumino sumūtur vt innocentiores fiant, sic tamen bruta gignunt insomnia. alioqui cient vrinā, menses accersunt, aluū emolliunt, sed imprimis rufi. Dioscoridi flatuosam habet naturam, egrè perficitur. Virens decoctus sumptusque mollit aluum. Vomitionibus tēpestiuum existimant. Præterea de vniuersis leguminibus Græci authores præceptum reliquerunt, vt primo cum seruntur nonnihil nitri permisceatur, ita mire cocturis opportuna redduntur. Quod si ita factum non est, vt cito cōterescent, in ollam sinapis momentum iniiciendum est, & confestim cocta fatifcent. Quod si plusculum sinapis sit additum, prorsus resoluta distabescunt.

## ¶ Eruum &amp; Erulia.

Cap. XLII.



Eruium Græcis officinisq; orobus appellatur, leguminibus annumerandum, siliqua cylindræa, fructu lignoso, nec lenticulę dissimili. flos ei cæterorum leguminū more particulatim erumpit, diūq; floret. Aliud candidū, aliud rufum inuenitur. candidū dulcedine præstat. Vtrunq; in siliquis grana sine septo habet, quę se inuicē vt pisa tangant. Siliquæ forma teres & ad rationem grani cylindræa. Siliquatur diuersis diebus ab ima parte flore subeunte. Patientissi-

mum vetustatis est, in eo tamen phalangiū innascitur. Pests eius est orobanche,  
 quæ & scapum & comam aggreditur, vt imbecillitatē suam fulciat, & tanquam  
 brachiorum cōplexu vinciens angit & obstrangulat, de qua suprā diximus. Eruū  
 lætatur loco macro, nec humido, quia luxuria plerunque corrumpitur. Potest &  
 5 autumno feri, nec minus post brumā, Ianuarij parte nouissima, vel toto Februa-  
 rio, dum ante Calendas Martias, quem mēsem negant vniuersim agricolæ huic  
 legumini cōuenire, quòd eo tēpore satum pecori sit noxium, & præcipue bubus  
 quos pabulo suo cerebrofos reddit. Quinque modijs iugerum obseritur. Nec far-  
 riuisse prius expedit quàm in cauliculos excreuerit, tenerū non cōuenit. Martio  
 10 tamen mense nullo modo terræ committendum esse rustici præcipiunt, ne pastu  
 suo pecoribus noceat, & boues reddat insanos: læto tamen agro non est serendū.  
 Stercorari agrum eo Sacerna putauit. Nec erui est operosa cura, hoc amplius quā  
 vicia runcatur. Sufficiūt singulis boum iugis modij quini sati. Martio mense sa-  
 tum noxium esse bubus aiunt, item autumno grauedinosum, innoxium autem fie-  
 15 ri primo vere satum. Nascitur tamen in eruo phalangiū, bestiola aranei generis, si  
 hyems aquosa sit. Genus est & eruilia leguminis, folio quàm faba longiore, flore  
 apibus gratissimo, ideo circa aluearia feri præcipiūt. Eisdem quibus lens pinsitur  
 modis. torretur prius, deinde cū fufuribus leniter tunditur, aut addito in sexta-  
 rios viginti lateris crudi frusto, & arenæ semodio pinsitur. Nonnulli falso *durel-*  
 20 *lam* vulgo dictam interpretantur, propterea quòd agricolæ hodie etiam in Vm-  
 bria vocant eruiliam, quod in Gallia & Venetia prouincia *doram durellamque*, fo-  
 lio crasso & oblongo leontopodij, sed maiore, capitulis semen includentibus mi-  
 nutum, simile nasturtio, tantum exilius, flore candido. Scopas ex ea ruri faciunt.  
 Ateruilia syluestris herba est amaritudinis eximiae, colore & folio cicerculæ, quā-  
 25 quam minore. Dioscorides eruum inter notissima reponit, frutice pusillo, folio  
 prætenui, angusto. Hominum cibus abdicari vt iniucundum & prorsus insuaue  
 fatetur Galenus. Bubus tamen pabulo gratissimum, si prius in aqua madescat.  
 Porrò grassante famis iniuria, vt Hippocrates scriptum reliquit, inexpugnabi-  
 li necessitate pressi homines hoc sese satiant, medicaminis tamen vim obtinet,  
 30 quòd crassam lētāmq; pulmonum pituitam pectorisq; cum melle repurget. can-  
 didū tamen inefficacius est quàm id quod in pallidum vel flauū colorem spectat.  
 Eruum bis elixū mutata subinde aqua amaritudinē exuit, sed deposita simul abs-  
 tergendi digerendiq; facultate, citra sensum amaroris reliquijs tantum terrestri-  
 bus saluis fit esculentū. quare cibus hominis alienū. Vomitiones mouet, aluū tur-  
 35 bat, capiti & stomacho onerosum. genua quoq; degrauat. Sanguinē per vrinam  
 pellit. Madefactum pluribus diebus mitescit iumentis & bubus vtilissimum. nan-  
 que in cibus decoctum eos saginat. Nec potētiam ei minorem quàm brassicæ tri-  
 buere contra serpentium ictus ex aceto ad crocodilorum hominumque mor-  
 sum. Si quis eruum quotidie ieiunus edat, lienem eius absumi certissimi autho-  
 40 res adfirmant. Farinæ eruinae conficiundæ ratio hæc est, Vberrima & candidis-  
 sima quæque semina leguntur, & aqua tantisper madent dum satiata satis ebibe-  
 rint, postea exempta friguntur donec ab his cortex abscedat, tum moluntur &  
 arctiore cribro cernuntur. quod excussum ita est, eruina appellatur, & conditur.  
 Facilis ea ventri vrinam arcessit, discolorēs in cibo exhilarat. Frequentior in esu  
 45 aut potu tormina creditur excitare, & sanguinē tam aluo quàm vesica deorsum

exigere. Maculas in facie, lentigines, cæterasque cutis molestias emendat. Compascere vlcera & grassari non patitur. Cohibet & cangrænas, mammarum durities emollit, feris vlceribus imponitur, carbunculos fauósque rumpit. Contra canum morsus in vino diluitur. Vrinæ difficultati, torminibus, tenesmo, comite aceto illinere prodest. Ea quæ cibum non sentiant, atropa appellata, tostum & in nucis auellanæ magnitudinem collectum deuoratúmque corrigit. Aqua decocti perniones & corporis pruritus sanat fouedo. Panos in melle suppurare prohibet impositum. Quin & vniuerso corpori, si quis quotidie ieiunus biberit, meliorem fieri colorem existimant. Siliquæ eius virides priusquam indurescant, cum suo caule folijsque contritæ, nigro colore capillos inficiunt.

☉ *Lupinus.*

Cap. XLIII.



**L**upinus nomen Gallis retinet, vnicaulis est, folium quiquefarinam dissectum, siliquis per ambitum crenatis, quinis senisve intus granis, duris, latis, rufis. cadunt ei folia tantum. Lupino cura officit, quãuis altè conditum in terra, diducit radicem, & in summa nititur, atque ita ceu per vim germinat. Grana eius in siliquis discreta septis. Viride nullum mandit animal. Diurnius id tradunt eruo ac cicere. Sabulum & arenas & omnino vitia terræ sequitur: horretque culta ex omnibus quæ eduntur, & maximè ex ijs quæ feruntur. Iuuat agrum. nam vineis iam emaciatis & aruis optimum stercus præbet, ac vel effecto solo prouenit, vel repositum in granario patitur æuum. Boues per hyemem coctum maceratúmque probè alit. Famem quoque, si sterilitas annonæ incessit hominibus, commodè propulsat. Spargitur statim ex area, atque id solum leguminum non desiderat requiem in horreo. Siue Septembri mense ante Aequinoctium, seu protinus à Calendis Octobris, crudis noualibus ingeras, & qualitercunque obruas, sustinet coloni negligentiam: teporem tamen autumni desiderat, vt celeriter confirmetur. Nam si non ante hyemen conualuerit, frigoribus affligitur. Reliquum quod seminis superest, in tabulatum quò fumus peruenit optimè reponis, quoniam si humor inuasit, vermes gignit, qui simul atque oscilla lupinorum ederunt, reliqua pars nasci non potest. Exilem amat terram & rubricam præcipuè, nam cretam reformidat, limosóque non exit agro. Iugerum decem modij occupant. Lupino contraria est sarritio, quoniam vnam radicem habet, quæ siue ferro succisa est, seu vulnerata, totus frutex emoritur. quod si non fieret, superuacuis tamen erit cultus, cum sola hæc res adeo non infestetur herbis, vt ipsa herbas perimat. Etsi iam prorsus stercore deficiatur agricola, lupini certè præsidium expeditissimum non deerit. nam satum, & ligone, vel vomere succisum, vim optime stercorationis exhibebit. Succidi lupinum oportet sabulosis cum secundum florem, rubricosis cum tertium egerit. Grecorum de lupinis hæc est sententia, Post Aequinoctium autumnii ante imbres ferantur. Antequam flores ædant, boues immittantur: quippe quum omnem aliam herbam depascent, solum lupinum ob amaritudinem intactum relinquent. Addunt quoque cum sole quotidie circumagi, horasque agricolis etiam nubilo die demonstrare: maceratum in aqua marina vel fluuiali triduo dulcescere, & ita siccatum ad vsus recondi: homini & quadrupedum generi in cibo esse: boues cum



paleis fatiare: hominibus commodè cum triticea, aut hordeacea farina in panes  
 dirigi: exilem adamare terram, ieiunamque: pinguescere hoc fatu arua: nec ege-  
 re fimo, cum optimi vicem repræsentet, tellurèmq; in futurum feraciorè red-  
 dat. ter præterea florere, confestimque post imbrem rapiendum: siccatum enim  
 5 ex siliquis exilit, latetque cum deciderit. Impositum puerorum ventribus, aduer-  
 sum tineas pro remedio est. Culta & elaborata odit, ac ne spargi quidem postu-  
 lat: coli utique non vult. Neglecta gaudet humo, capparum more, & si coloni sen-  
 tiat operam, relicta sede fugit: culturam enim reformidat. Post tertium florem  
 verti debet, in fabuloso post secundum. sic loca fecundantur exilia. Cretosa tan-  
 10 tum & limosa respuit, & in ijs non prouenit. Primumque omnium feritur, no-  
 uissimum tollitur: quia nisi antecesserit hyemem, frigoribus obnoxium est. Im-  
 punè præterea iacet vel derelictum, etiam si non protinus obruant imbres, ab  
 omnibus animalibus amaritudine sua tutum. Condi in fumo maxime conuenit,  
 quoniam in humido vermiculi umbilicum eius in sterilitatem castrant. Diphilus  
 15 Siphnius lupinos tradit qui maceratu dulcescunt, corporis vires alere. ideo Zeno  
 Cittieus vir morosæ seueritatis, in suos familiares ac notos prætermo-  
 dum iracū-  
 dia percitus excadescebat: verum cum plusculū vini haussisset, blandior factus &  
 suauior mansuescebat. Rogantibus horū morū discrimen, respondere solebat, se-  
 se idem cū lupinis pati. Siquidem illi anteq̄ maduerint, amarissimi sentiuntur: dul-  
 20 cescunt vero, potu satiati, & mitescunt. Cōmunis hominū quadrupedūmq; v sui  
 lupinus. Coquitur in aqua dulci vt placet Galeno, dum omnē fastidiēdam exuat  
 amaritudinē, & ita garo vel exiguo sale conditus estur. Cōcoctioni non recte pa-  
 ret, q̄ dura & terrestri constet natura: ideo succū creat crassum, qui ferè in venis  
 crudus coeat. cū tamen omni deposita amaritudine dulcescit, nec aluum mouet,  
 25 nec retinet, sicuti quæ fatua insipidave nobis offeruntur. ita tarde descendit & al-  
 uo difficilius excernitur. Ex omnibus quæ eduntur, sicco nulli minus est ponde-  
 ris nec plus vtilitatis. Mitescunt cinere, aut aqua calidis. Discolorem hominē fre-  
 quentiores in cibo exhilarant. Amari contra aspidas valent. Vlcerata aridi de-  
 corticatq; triti supposito linteolo ad viuū corpus redigunt. Strumas, parotidas,  
 30 in aceto cocti discutunt. Idem auiditatē cibi faciunt, fastidiū detrahunt, vitiligi-  
 nes nigras & lepras emendant. In aceto cocti atq; illiti minuunt panos & strumas,  
 rūpunt carbunculos. Si verò in aqua cælesti decoquantur vsq; dum fatiscant re-  
 soluanturq; succus ille smegma fit cuti. Eundem cum ruta & pipere expedit ad  
 lienem bibere: & gangrænas fouere, psoras incipientes, maculas, vitiligines, vlcerata  
 35 manantia, eruptiones pituitæ vtilissimum: cū myrrha & melle menstruis hære-  
 tibus partubusque subijcere. Cum chamæleonis radice decocti pecoris scabiem  
 persanant, sed ita vt ex calfacto liquore illo perfundantur quadrupedes. quibus  
 etiā medetur aqua in potū collata. Cocti ex aceto cicatricibus candidū colorem  
 reddunt. Fumus crematorū culices necat. Succus decoctorū cū ruta, pipere, vel in  
 40 febris datur, ad vētris animalia pellenda maioribus, pueris verò tritos in ventrem  
 ieiunis imposuisse satis est. Alio etiam modo tosti, & in defruto poti, vel ex melle  
 sumuntur. Farina eorū aceto subacta papulas, pruritūsq; in balneis illita cohibet,  
 & per se siccat vlcerata, liuores emendat. Inflammationes cum polenta sedat. Len-  
 tiginos decocto & fouentiū cutem corrigunt. Lupini pluribus diebus madefacti  
 45 mitescunt. Tales potionibus insparsi, auiditatem cibi moliuntur, stomachoque

fastidium detrahunt. Lupini quoque syluestres sunt quidem, sed omnimodo minores satiuus, præterquam amaritudine. folijs magis albicant, semine minutiore, quorum in medicina effectus quoq; pares traduntur. Lupinorum vt volunt medicamine formicæ abiguntur.

¶ *Rapum satiuum & syluestre.*

Cap. XLIIII.

**R**

Apo radix est cartilaginosa corticem carni adhærentē habens. si terra adobruatur, & crescit, & ad æstatem vsq; perdurat. nec tamē germina aut folium faciet, nisi accumulata humum sustuleris. Caulis fructum è latere parit, qui calidis locis celerius exit, ociusque siliquatur. Vtrunque sexum in hoc quoque genere intelligunt ex eodem semine proueniētē, vt scribit Theophrastus. Effœminari rarius collocata dicuntur, masculoscere densius composita. Laudatur semen eius tenue, crassum vitio non caret. Seritur semine, post transfertur. Dulcescit algoribus, per quos in radicem nō in folia incrementū capeffit. Rapo semen in siliqua est. melius Maio mense seritur. Sunt qui & huius discrimina statuāt maris & fœminæ. hanc in latitudinem fundi, præcipua suauitate: illum in rotunditatem globari. Marem nihil aliud Athenæus intellexit quàm napum buniada. Eorum Græci duo prima fecere genera, masculinū, & fœmininum, & ea ferendi modo ex eodem semine. densiore enim satu masculoscere, item in terra difficili. semen præstantius quo subtilius. Species verò omnium tres, aut enim in latitudinem fundi, aut in rotunditatem glomerari. Tertiam speciē syluestrem appellauere, in longitudinē radice procurrēte, raphani similitudine, folio anguloso, scabrōque, succo acri, qui circa messes exceptus oculos purgat, medeturq; caligini admisto lacte mulierū. Rapa frigore dulciora fieri existimantur & grandiora: tepore in folia exeunt. Palma in Nursino agro nascentibus. Athenæus & Pollux Mantinea maxime cōmendarūt. proxima laus in Algido natis. Nebulis, & pruinis, ac frigore vltro alūtur, amplitudine mira. Nec est in nostro orbe quàm in Lemouicis copiosior suauiorque, affatim suppeditate eius regionis cælo nebulas, frigora, pruināsque. Durant in sua terra seruata, & postea passa, ad alium prouentum, famēq; sentiri prohibent. durāntque ad alia sinapis acrimonia domita. A vino atque messe tertius hic transpadanis fructus. Terram non morose eligit, penē vbi nihil aliud feri possit. Hominibus cibus pluribus modis cōmendantur, nec vsus ab ijs præstantior est. ideo à frumento protinus, aut certē faba & inter hortensia Græci locum eis assignarunt. Ante omnia cunctis animalibus nascuntur, nec in nouissimis satiant ruris alitum quoque genera, magisque si decoquantur aqua. Quadrupedes & fronde earū gaudent. Et homini nō minor rapaciorum suis horis gratia, quàm cymarum: flaccidorum quoque, & in horreis encatorum, vel maior quàm virentiū. Rapa diligentiores feri iubent ante Calendas Martias quinto sulco, eoque stercoreato. Rapa lætiora fieri si cum palea seminētur. Vere in calidis & humidis seruntur. Græci extant authores, qui post trimatū rapæ semen in brassicam degenerare prodāt, & cōtrā brassicæ trimum semen redire in rapum. Addunt, hominum vitijs non opitulari, sed subditum vngulis iumentorum reliquarūque pecudum, alligatūq; fractis mederi. Vtilia admodum rapa sunt, quia & magno proueniūt incrementō, & rusticos implent. Nec hominem