ſub diebus caniculæ ad medullã perforaueris, petroleumq; cum ſulphure inieceris: nam æſtu ſauciæ, plantæ faciliùs pereunt: quamobrem & cortice circumſecto, aliæ ſimiliter ſub eodem tempore intereunt. Certum eſt enim, animam uel in cortice, uel medulla contineri, ut in arcanis demonſtratum eſt: hæc autem utraq;, & in trunco, & in ramis, & in radice. Si ergo inutiles herbas exſecueris his temporibus, ſulphureq; ac cinere inſperſeris, morientur. Diximus pro ſeruandis plantis auxilia, haud dubiæ rationi innitentia: proditur & aliud, ut ſemina erucarum ſanguine madeſcant: uel quod ſucco ſemperuiuæ, id eſt, Sedi maioris. Et quod maius eſt, ſufficere exiſtimant, ut in cortice teſtudinis, dum uiridia ſunt, recondantur.

Plantas ut occidas.

Plantæ ut ſeruẽtur auxilia magica.

VINVM, ET ACETVM.

CAPVT XXIIII.

VINVM, nobiliſsimum eſt, re, uſu, atq; uarietate. Nunc uerò præſtantiſsimum Monobaſites, quod uulgus Maluaticum uocat, olim Falernum, ut & uitis Merſites pulcherrima. Sed Trazenium ſteriles faciebat, ut Achaicum abortum: alterum enim aut amarum, aut diureticum, alterum humidius. Facilè autem uino hæc facere, quod in perpetuo ſit uſu, & naturæ ualentis. Cùm uerò pinguedine propria exuitur, tranſit in acetum: ob id acetum penitùs nihil nutrit. Atq; eò acrius, quò fuerit uinum potentius. Ea cauſa uinum igne in acetum tranſit, quod ab eo pars pinguis abſumatur. Hic uerò ordo huius libri eſt, ad librum de Subtilitate: ut quæ ibi breuiter tractata ſunt, hîc diffusè, & quaſi (ut dici ſolet) ad manum exponan-

Vina ſterilitatẽ, & abortũ facientia

Cur uinum igne in acetũ tranſeat.

ponantur: quæ uerò ibi diffusè, sine causarum explicatione, hic strictim, causis adiectis, doceantur. Igitur cùm acetum pingui humido careat, extinguit maximè ignem. Nam præter id quod ueluti aqua prohibet accendi pingue humidum ob frigiditatem, illud etiam acredine corrumpit. Ob id cautum legibus est pro aceto, ad restinguendos ignes.

Cõparatio huius operis cũ opere de Subtilitate.

Vinum autem omne in acetum transit, & utrunq; fit ex omnibus, quæ calida manere possunt: ideoq; ex leguminibus, & cerealibus omnibus, tum radicibus acribus. Issei iuxta portum Spiritus sancti, uinum ex radice conficiunt, quò uehementer inebriantur, & multa mala perpetrant. Mel autem, uino gratiam addit. Fit igitur uinũ quadrifariàm, aut ex succo uno: tantùm optimum ex uuis, inde punicis: memini me gustasse, quod parùm à primo differebat: inde ex berberis, è cotoneis pomis, ac piris, item fragris, quod uix seruari potest. Destillatione, quod secundo loco habetur, maximè aromatum, & granorum, ueluti hordei, tritici, cicerum. Putredine, unde zethi tot species, uelut ex oryza, maizo, centhi, aliysq; innumeris. Mixtione, quòd ex melle, aromatibusq; constat: unde mulsam in uinum, temporis tractu transire diximus: uim in his habent zinziber, piper, cinamomum, piretrum, gariophyli. Quæ autem necessaria, dicta sunt aliàs. Prosunt & radices, herbæq; odoratæ, & acres, sed hæ minùs, quoniam non consistunt.

Acetũ cur ignem extinguat.

Vinũ quadrifariã fit.

Scriptum inueni, odorem uini mucidum emendari, si sexcentesima pars aquæ ardentis addatur, & spongia superponatur uasis supremo ori, & in singulos dies exprimatur: spongiam amplam & nouam esse oportet, & os uasis optimè concludere: in sex diebus enim referunt odorem illum tetrũ auferre. Quòd non ex toto, nec semper fieri, consentaneum est: siquidem ob calorem ardentis aquæ malus

uapor exhalat, qui colligitur in ſpongia: nam reſerato uaſe, non incaleſcit, nec ob id reſecatur uapor: alio autem operimento, quàm ſpongia non colligitur. Deraſis autem uaſis, atq; muſto plenis, dum feruent, aufertur odor, ut nihil certius.

Vini conſiderationes.

Vinorum enim cura atque cognitio neceſſaria eſt: cognitionis partes ſunt, ſi bonum, ſi purum, ſi diuturnum. Cura uerſatur circa quatuor, ut non corrumpatur, ut non aceſcat, ut non alienum odorem recipiat, & ut dulce maneat toto anno, atq; hæc ad primum pertinent inſtitutum. Ad ſecundum, ut facta uitia huiuſmodi corrigantur, uelut ſi corruptum ſit, referunt meſpilorum corticibus, ex turbulento clarum ſtatim euadere. Tertium, ut odoribus, ſaporibus, atq; alienis etiam uiribus imbuatur. Quartum, ut quæ ex uino fiant, & quæ ſequantur commoda, intelligamus. Quæcunq; igitur ualida ſunt, mutantur aut in acetum, aut in ardentem aquam fermè, aut in ſapam, aut melicratum, aut in odoratum potum, nectar, aut ſimile aliquid. Meſpila uidentur potentia, & proprietate multum poſſe, quod in ſeminibus etiam deprehenditur. Alia uerò potentiam habent odoris, aut manifeſtæ qualitatis cauſa. Alia uerò ob putredinem, uelut fermentũ, quod uinum mutat in acetũ, referunt de pyretro: id cauſam habet manifeſtam, non ita betæ radix, quã haud expertus ſum. Vinacea haud dubium eſt biduo ſiccata, naturæ conſenſu cùm Soli expoſita fuerint, muſtum mutare in acetum graminis quoq; radices uetuſtas, tum rubi, necnon glandium cortices, duplici ratione: & quòd comprimendo exprimant, & quòd ſaparem habeant affinem feci aceti. Referunt hordeum toſtum, ficus antiquos, & citriorum interiora, in utre aqua pleno putrefacta, acetum conficere. Similiter ſi gypſum in

aqua

aqua marina coquas, inde fontanam superaddas. Vino addita porri semina, breui facere ut transeat in acetum, causam euidentem habet. Hæc autem atq; alia, pro regionum, rerumq; ipsarum diuersitate. Quomodo autem uina uiribus imbuantur, generali ratione iam tradidisse memini.

Vinorũ diuersa genera.

Sed de uinis pyrorum ac pomorum, quæ in Neustria fiunt, quod solùm ob frigiditatem uites non ferat, siccatis iam paululùm fructibus extrahitur: aqueum enim humidũ exhalat, inde dum feruet, excoquitur, atq; ita seruatur. Vide modò ut natura sagaciter prouidit: cœli frigus uuas non admittit, idem seruat uinum hoc, quod in nostris regionibus non seruatur. Est autem astringens, quia è fructibus haud exquisitè maturis extrahitur, & subamarum: tale enim est, quod uehementer astringit, ibi uerò etiam ultra annum seruatur: dulcius & suauius est zetho, inferiùs uino uuarũ. Fit uinum ex omnibus fructibus, quæ non tam facilè putrescũt, & plurimum succi habent, uelut pomis, pyris, cotoneis, punicis, moris, berberis: è cerasis non fit, quia statim putrescunt: nõ ex amygdalis, nucibus, auellanis, pineis, ac talibus, oleum enim continent: faciliùs ergo è granis maximè, oriza: nam media illorum substantia, est inter horarios fructus, & oleagina. Fit è dactylis ac coeco: plus enim horariorum naturæ dactyli accedunt, coccus intima medulla ad oleagina, sed non ex ea parte fit uinum. Ex quibus autem uinum expresione habetur, ex ijsdem fit & lora, admixta aqua. Referunt enim, aquam quæ computruerit, & & defecata inde sit, nõ ampliùs putrescere: unde sumpta ratio zethi conficiendi, ac seruandi: nam ob putredinem iam factam, in granis semper, in aqua persæpè seruatur. Quomodo autẽ id contingat, iam ostendamus. In omni eo, quod putrescit, pars una est, quam putridam uocamus: alia

Zethũ quare seruetur.

pars remanet, quæ expers sit putredinis: in mixtis quidem terra, in aqua uerò tenuior pars, quam aëream uocamus. Separata itaq; parte, quæ putruit, quod reliquum est, non ampliùs putrescit: at pars quæ putruit, cum igne consumatur, & densior sit reliqua: fieri non potest, ut tota consumatur. Ob id amara sunt, quæ sic fiunt, uelut zethũ, & hala etiam. Est autem hala, quæ fit in Anglia, ac Scotia longè suauior zetho, adeò ut meminerim bibisse in ingressu Scotiæ, quæ musto dulci albo comparari posset: nec in aliquo differret: nisi quòd in fine amariorem, ac odorem insuauem retineret. Hordeum XXXVI horis, aquæ iam infusum, siccatur in cumulis, in umbra: ubi calefactum germinat, spargitur: ubi desinit, rursum colligitur: ita alternatim curant per dies XV. donec totum germinauerit: inde per sex horas siccatur super prunas, impositum cratibus iunceis: pòst ubi perfectè siccatum fuerit, molitur: superfunditur aqua multa, si debilem efficere uelis potum, pauca, si ualidum. Post horas XII percolatur, & excoquitur multum, si ualidum: parũ, si debilem: inde ubi in uase efferbuerit, transfunditur in aliud uas. Et ut seruetur, additur spuma alterius halæ iam ueteris atq; consumptæ: sapore est austero, acido, dulciq; mixtis refrigerat, nec ingratus potus his, qui ei assueuerint. Quæ uerò amariores, minùs sunt salubres: nam uel plus iusto coctæ, uel putredine, aut uetustate hordei, tales euaserunt. Sunt qui ex eadem farina halam secundam efficiant insipidiorem, frigidiorem, grauiorem, putredini magis obnoxiam: nam ex priore est, quæ in multos annos seruatur. Coctionis modus horæ tres, aut quatuor, dignoscitur cùm tenax esse desierit. contrariũ enim ei accidit, quod melli, & saccharo, quæ coctione lentiora fiunt. Si plurima fit, sed horis ad coquendum quandoq; indiget: si pauca ualdè, co-

Hala, qualis, & quomodo fiat.

dè, coctio hora una absoluitur. Incidit quia acida, astringit quia austera: nutrit, cùm è dulcium genere sit, modicè tamen: differt à zetho, deficientibus lupulis. Feruet diebus duobus spontè, ad summum tribus. Pòst, musti imaginem non retinet: mirabile tamen, colore, substantia, uiribus, odore, ac sapore, uini albi substantiã referre. Quæ manet diutiùs incorrupta, coctionis modo, præparatione, selectis, quæ ingrediuntur additis aromatibus, & tempore anni. plurimũ autem potest natura aquarum. Quæ distillatur, & quæ distillatæ immiscetur, est diuturnior. Inuenio, Pictos è cytisi florе potus genus suauissimũ & saluberrimũ conficere solitos, quod cum gente excidit: nam secreta compositio apud illos erat, forsan ob uectigal. incredibile enim ad quam summam deueniat uectigal tam absurdi potus, in his regionibus, quæ uino carent. Iam dices, si aqua defecata non putrescit: cur putrescit zethum? Hoc ideò contingit, quia non est defecata, & etiam quia aqueum segetis humidum, denuò immiscetur. Sed ut ad uina reuertar, cũm berberis seriùs corrumpantur, corrumpetur & uinum: attamen oleũ solent imponere: si coquantur, diutiùs durant: sed quantitas minuitur, seruantur q; frigidioribus locis, ac siccis. nullum enim humidum prope exquisitè frigidum est. Vinum quoq; è fragris, tum rocellis, myrtis q; ac prunis sylueſtribus, non è persicis aut chrysomelis, ob causam dictam, fieri consueuit, sed è fragris parũm seruatur: nullum magis, quàm è iuniperi fructibus, sed exigua quantitas haberi potest etiam è multis iuniperis, & est medicatum.

Potus è cytisi florib.

Aqua ardens uerò cùm uim singulorum attrahat celeriter, refert etiam: ob id immiscetur uino quartadecima parte, additq; odorem, non saporem, quia ab ipsa aqua obtunditur: detrahitur sapor potentiore eadem ratione: ideò

Vinorũ nariẹ mutationes.

acidum uinum, melle crudo in uase cereo imposito, suspensoq; emendant. Ne autem corrumpatur cutis uitis, sympathia, & quia exsiccat: necnon alumen, dum nouum est, & antequam ferueat, immixta efficiunt. Acori etiam radices prosunt eodem modo. Si uerò uinum iam uehementer acescat, triticum tam diu in aqua coquatur, donec crispetur, inde postquam frigefactum fuerit, immittatur in uinum, concludaturq; uas. Facius Cardanus pater meus expertum se affirmat, sed ait uinum ualdè eneruari, modus est ex centesima parte. Existimo etiam uerum esse, quod Cato scripsit, de uinorum odore emendando in hunc modum, tegulæ crassæ, & puræ partem calefacito igne, piceatoq;, inde resti alligatam in uas immittito, concluso q; uase, post biduum experieris, an sit emendatum: aliter repetes, donec oportuerit. Et odore enim & duplici calore nil mirum est, præsertim repetendo sæpiùs, emendari. Ex his etiam quæ uinum iucundum efficiunt, sunt myrtus, rosaq;: myrti quidem baccæ siccæ, & contusæ per dies decem immiscentur, salubreq; non solùm odoratum reddunt. Fit & rosaceum absque rosis, cum folijs: mali medici uiridibus, in sportula palmea immissis, antequam mustum ferueat: & cùm eximitur post quadraginta dies, eousq; enim relinquendum, mel additur: par est igitur, non odore tantùm, sed sapore etiam probari.

Viuũ an duraturum sit. Vinum si uoles experiri, an duraturum sit, Catonis præceptum serua: inquit enim, sextarium uini, quod propemodum est unciæ uiginti (nam uarium est pondus, cùm ad eandem mensuram refertur, uini, olei, atq; mellis. Sextarius enim olei, octodecim continet uncias, uini uiginti, mellis autem uiginti septẽ, ut sit proportio uini ad oleum sesquiuona, mellis autem ad oleum sesquialtera, mellis autem ad uinum

Sextarius.

uinum plusquàm sesquitertia: quæ ratio in omnibus mensuris, ut perspicuum est, inuariabilis est Galeno teste) polentæ dimidium acetabuli immisceto. Est autē uini acetabulum drachmæ uiginti, seu unciæ duæ cum dimidia fermè. Quod igitur uini tantundē contineret, si impleatur farina minus habebit ponderis, acetabuliq; mensura uocabitur: igitur quantū est dimidium acetabuli, in uinum supradictum, ex polenta miscebis. Est autē polenta cùm ordeum torretur, & molitur, inde pro singulis libris uiginti, ternæ seminis lini, & libra una & dimidia seminis coriandri, & salis unciæ tres, & milij libras ternas addit. Hæc meo iudicio grandis polenta uocatur, ad differentiā eius, quæ simplex, pro seruis parabatur. Seu quod ueterinarium acetabulum intellexerit, quod est unciarum sex, grandem Cato adiecit: sed grandis oportuisset adijcere, seu ad caliculum dissona oratione referatur. Satis, ut existimo, de re ipsa constat. Igitur, inquit, superponito carbonibus, facitoq;, ut bis aut ter inferueat, colato, abijcito polentam, uinum ipsum degustato, si subacidum fuerit, non durabit. Præceptum hoc, si uinis Romanis, Hispanisq; accommodetur, uerum erit, ubi regio calida, & uina potentia: at Mediolani, & in Germania, magis adhuc seruabuntur, licet subacida fiant, quia quāuis leuia sint & imbecillia, attamen ob regionis frigiditatē seruātur. Apud nos ergo quòd acescit, uehemēter sic coctum nō seruabitur, secùs seruabitur. Vinum asperū, ut mite, lene, suaue, benè coloratū, odoratumq; fiat, Cato docuit his penè uerbis: uini cyathos quatuor, farinæ erui libras quatuor cōspergito sapa, postea facito laterculos, finito ut cōbibant diem ac noctem, postea cōmisceto cum uino in dolio, & oblinito, diebusq; sexaginta permittito. Videtur uini quantitas parua, ut cogi possit erui farina in laterculos:

Olei uini. & mellis in pōdere cōparatio.

Acetabulū.

Polēta grandis quid esset.

Vinū asperum ut mitescat.

sed

ſed tantùm ſæpè addendum intelligit, ut cogi poſsint. Hæc ratio non tantûm de his, ſed ut uina optima fieri poſsint, tum medicata quauis ratione, imbutáq; odoribus quibuſuis, planè edocet. Igitur ea ratione, piper, & piſtacia, uinũ clarum efficere, & ex acerbo ſuaue efficere poſſe, exiſtiment: modus eſt, ut in libras decem uini, piperis grana decem, piſtaciorum contritorum uiginti immiſceas. Illud ſemper memoria tenendo, in modica parte uini hæc temperanda, ut benè miſceri poſsint, nec ſubſidant: inde toti exiguam illam partem commiſcendam: quod generale præceptum eſt, in his quæ miſceri debent. Quæcunq; igitur ſic permutantur, multis modis fiunt medicata, ſed rationem ſingulorum exponere ſuperuacuum eſt: uelut ex nouo antiquum, odoratum, dulce, clarum, album, atq; huiuſmodi fiat. Sufficiat duo tantùm exempla adieciſſe, quæ & utiliora, & præſtantiora ſint, quale eſt, ut Græcum uinum facias: nam alibi, pleraq; ex hoc genere ſunt expoſita. Igitur muſti quadrantalia uiginti, hoc eſt, libras mille ſexcentas, ſeu amphoras totidem, ut ſint menſuræ noſtræ ſeptem cum dimidia ad unguem, in ahenum feruefacito, donec bullabit: inde amoueto, deinde in dolium quadragenarium infundito. In aliud rurſus uas aquæ quadrantal, immittito ſalis modium, id eſt, libras uigintiſex cum beſſe, donec in muriam aqua uertatur, cui adde ſcheni, & calami ſextarij menſuram, id eſt, quantum menſura eſſet, quæ uini libras uiginti caperet: hoc autem eſt exigui ponderis quantitas, ob leuitatem: contuſa igitur hæc miſceto, & poſt triginta dies oblinito uas uſq; ad uer: uere in amphoras diſtribuito, ſinito'q; eſſe in Sole: poſt biennium recondito ſub tecto, & utitor. Mutatio uerò coloris fit lomentis fabarum, ac piſorum in album, uel ſi ſine cortice uinum detrahatur, nec buliat, aut

Vinum Græcũ quomodo fiat.

aut cinere uitium mutatur in colorem similem: modus est, ut trigesima pars ponderis adijciatur. Defrutum, quod sapam uocant, musto ad tertias decocto fieri constat. Veneti, cidonia iam cocta immiscent antequam mustum coquatur, alij cruda in frusta diuisa, uel si melli prius, demùm musto incoquantur. Sapa quæ simplex, tenuior est, & facilè corrumpitur: palàm igitur est, omnia mixtione, separatione, ac coctione fieri.

Defrutum, seu sapa.

Forsan mirum uidebitur, sed non his qui in nostris libris diu uersati fuerint, acetum si uas uel minimum aquæ tetigerit, saporem acrem amittere, atq; corrumpi: magis mirum est, quod ad Galenum refertur, in libro de Vtilitate respirationis, ei attributo, uinum in quadam regione in fumo siccatum, transire in sal: quod experimento indigeret: crassum enim, in fumo diu siccatum transire in aliam materiam, atq; duriorem, haud absurdum est: sed & apud nos uina crassa multum fecis habent, fex autem salsa manifestè: quamobrem nihil mirum, si sal ex uino fiat: sed utiliora inquiramus: negat Galenus primo de Antidotis, si uinum in uasa, stœbe illita recondatur (est autem stœbe herba fruticosa, ut ille describit (neq; est illa Dioscoridis) uehementer calida, & acris, parũ redolens, cuius loco, quia nobis cognita non est, piperitim substituere liceret) deinde uasa in cella uinaria collocentur, quæ inter duas cellas, collacata igne, aut fimo perpetuò caleant, acidum fieri. Atq; id iure meritò, exhalat enim pars aquosa: sed hoc forsan operosius, quàm utilius: minui enim uerisimile est, atq; apud nos maior est iactura uini, quod peruertitur, quàm quod acescit. Retulit etiam, uinum quod ex acinis paruis fit, potentius esse, quàm quod ex magnis: atq; id iure meritò: in paruo enim corpore, concreta magis est uis caloris.

Acetũ quomodo corrumpatur.

Porrò

Vino quatuor principaliter contingunt.

Porrò uino quatuor in uniuersum contingunt principaliter: ut seruetur incorruptum, ut seruetur dulce, ut quod corruptum est, reficiatur, & ut in acetum transeat. Origano dulce uinum seruari, prodidit Aristoteles adeò constanter, ut etiam causam illius reddat. Seruatur à corruptione illæsum, & si odorem etiam contraxerit, maximè herba sclarea (quam quidam beati Ioannis appellant) odorata, & hormino ualdè simili: uel etiam corticibus malorum arantiorum. Transit autem in acetum, præter modos alibi descriptos, diuturna mora in Sole, uel etiam sub fœno dum feruet, & sub fimo: modus enim putredinis quidam, est transitus in acetum, sed qui exacuat: talia autem exacuunt. Ad pristinam autem perfectionem redit (ut aliàs diximus) aqua & uuis, certo experimento, si simul uase condita buliant: uerùm non seruatur. Oleum autem superimpositum, succos seruare solet.

Vina Italica præstantiora antiquo tempore.

Gloria uerò uinorum antiquitùs Pucinum, Cæcubum, inde Falernum, inde Surrentinum, & Massicum. Celebrantur etiam Albanum, Mamertinum, & Adrianum. Sed Dioscorides palmam Falerno præbet. Inde Albanum, Cæcubum, Surrentinumq; quod maximè astringit. Demùm Adrianum cum Mamertino. Tunc uerò in multos annos generaliter omnia hæc uina seruabantur: nunc uix uno, uel altero in nostris regionibus, quòd humiles sint. Fuerunt & Sabina, Signinaq; ac Tiburtina non mediocri in pretio.