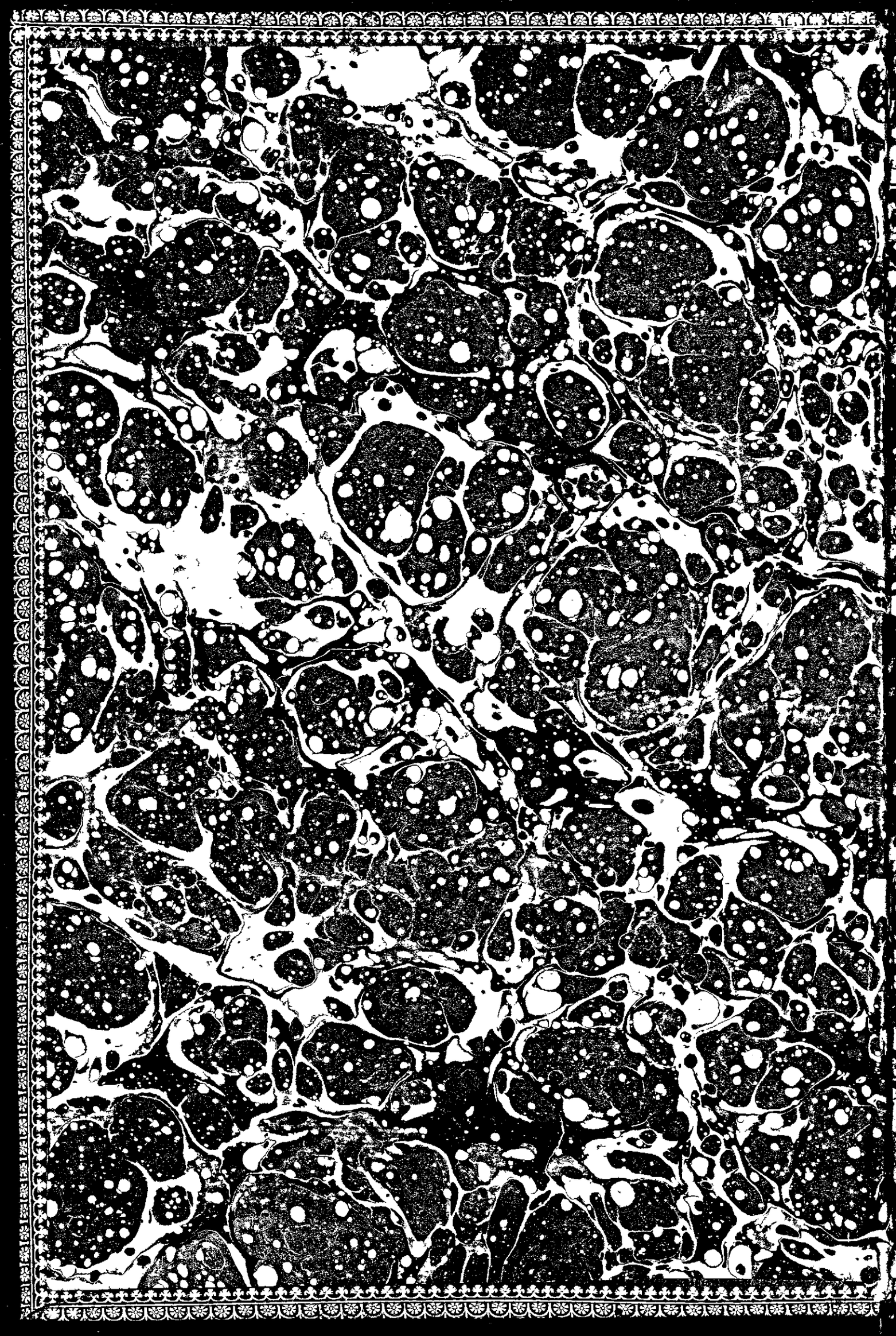
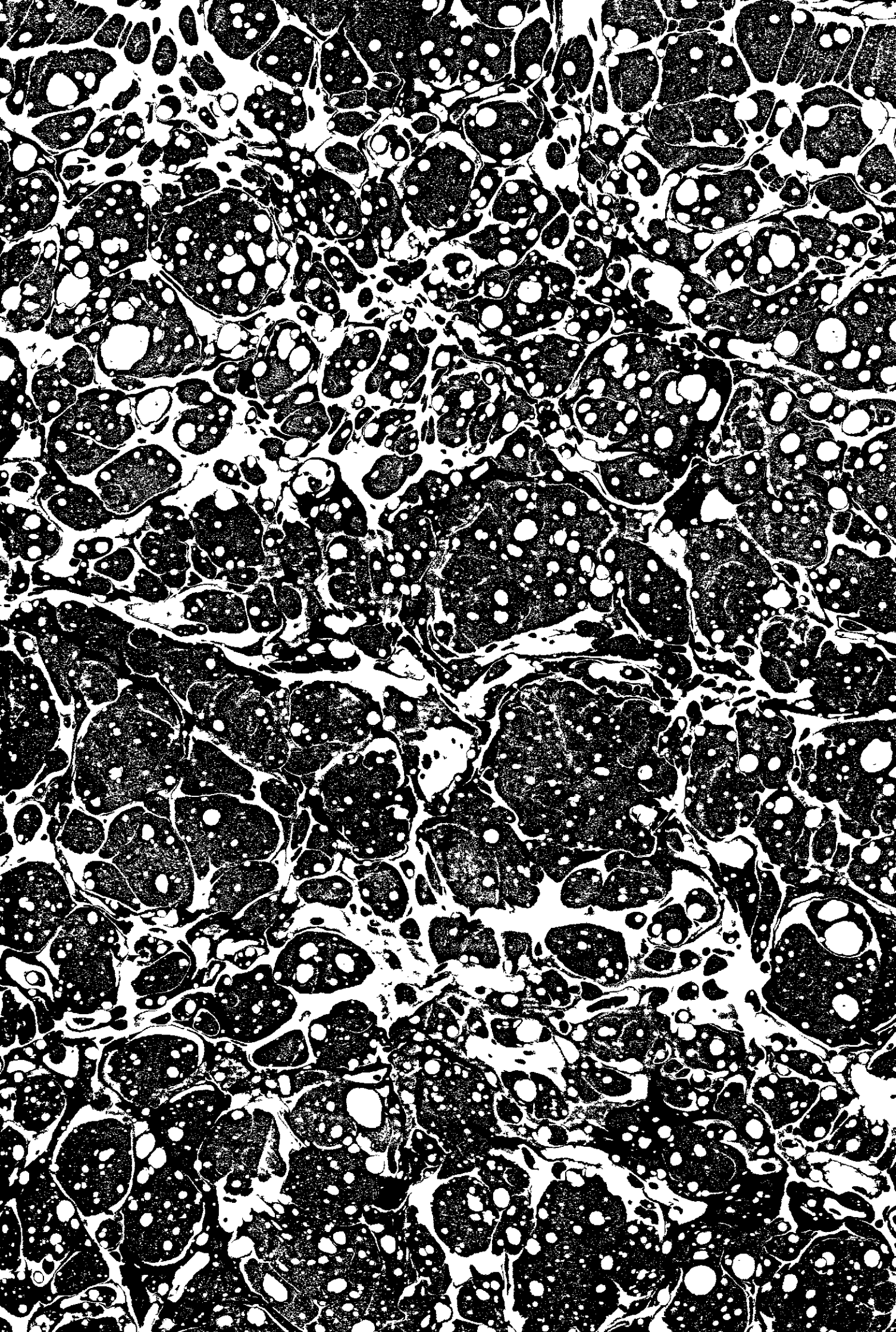






T

6 6



DE NATVRALI VINORVM HISTORIA

DE VINIS ITALIAE

Et de Conuiuijs Antiquorum

LIBRI SEPTEM

ANDREAE BACCII

Elpidiani Medici, atq; Philosophi,

Ciuis Romani

ACCESSIT DE FACTITIIS, AC CERVISIIS,

de q; Rheni, Galliæ, Hispaniæ, & de totius

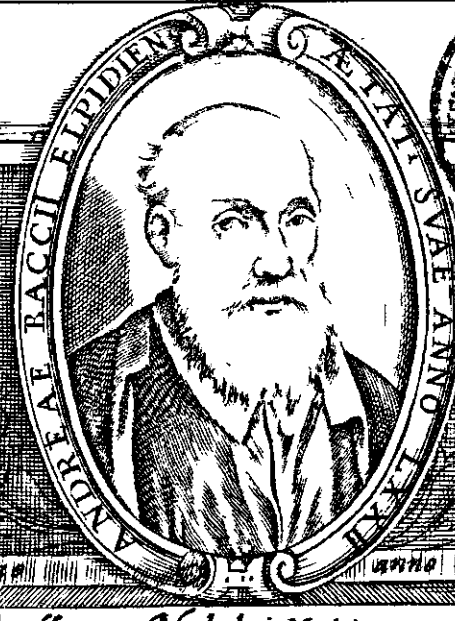
Europæ Vinis & de omni Vinorum usu

COMPENDIARIA TRACTATIO

AD AMPLISSIMVM

S·R·E· CARD·

ASCANIVM COLVMNAM



Cum Gratia

Priuilegio

VMMO CONATV Ex officina Nicholai Mutij ASSIDVITATE ET FERVOR



AD AMPLISS.
S.R.E. CARDINALEM
ASCANIVM COLVMNAM
ANDREAE BACCII
IN SVIS DE NATVRALI VINORVM HISTORIA, ET DE VINIS ITALIAE, LIBRIS, Nuncupatoria.

HAEC de naturali Vinorum historia, & de Vinis Italiæ tractatio, quam in tui deuotionem suscepi in lucem mittere, (Amplissime ac digniß. Princeps) uel hoc potißimũ nomine videtur fuisse communiter laudabilis, ac desiderabilis; quoniam Vinũ in cõparatione cunctarum rerũ maximas obtinuit prærogatiuas. Gemmæ quidem, argẽtum, & aurum, & aliæ res pretiosæ, cùm pro sui tantùm splendore, ac raritate sint desiderabiles, alioquin pauci, aut nullius in natura usus; Vinum præter cætera habitum est à prima usque hominum industria, atq; Vinearum cultura grätißimum omnibus, ac multæ advitã utilitatis. &, ubi cætera quæcunq; fruges sunt pro natura sui utiles, & in alimentis, non ubiq; tamen, nec communiter expetuntur; at vinum à primæuis illis cultoribus tam communem apud homines, & omnes nationes meruit gratiã, vt quasi cœleste quoddam donum fuerit, vel Dijs inuentoribus attributum, Osyri, Saturno, Baccho relatum, vel præclaris nominibus, subq; Nectaris, & Ambrosiæ metaphora, quasi immortaliũ poculum fuerit nuncupatũ. In quo videlicet cœlestes splendent gratiæ, substantiæ synceritas eximia, vegetalis quidã spiritus penè æthereus, odore, ac fragrãtia humanæ naturæ amicabile, & gratũ & quò magis inueteraſcit, (quod rarum est in tota rerum natura) suprà centum ad ducentesimum usque annum, vt nonnulla narrabimus, eò maiores his acquirit prærogatiuas, & antidoti virtutem contra venena, synceritate non mirum, fragrantiq; nitore, ac rutilante splendore adsimile ornamento

mento Stellarũ. Primùm certè alimentum ad humanã vitã fouendã à Deo videtur constitutũ, vt diuinis propterea mysterijs celebrent sacri interpretes vinũ, quod à Noe inuentũ cum pane primùm fuerit à Patriarcha Melchisedech inter primitias suas, & gratũ Deo sacrificiũ oblatum. Ex primis verò sapientibus Plato attestatur in lib. de legibus, Nihil præstãtius à Deo, neq; pretiosius fuisse mortalibus elargitũ, quam Vinum: mirum tamen, quã varios ab origine habuerit per tẽpora progressus, ac mutationes. Propagatũ enim, cùm antiquæ testẽtur historiæ, primùm ab Aegyptijs ad Asiaticos, & à Baccho, qui vniuersum peragrauerit orbem, in omnes partes, & vsque in Indiã disseminatũ, & à Græcis præter omnes nationes, ob cœli illius cũ natura vini benignitatẽ feliciter excultũ, à belli vsque Troiani tempore legitur apud Homerũ, fuisse celebratũ. A Græcis verò cùm dimanauerit ad Macedonũ monarchiam: vt frequenter magnificatũ legimus in cænis regalibus Philippi, & Alexãdri Magni, & postea à Romanis Principibus fuerit exceptum, cõmunẽ visum est meruisse hominũ applausum. Vnde, adhibito circà vinearum, ac locorum cultum exactissimo studio, in superstitionẽ usq; cõsueuerũt vina in cænis, ac magnis cõuiuijs summis honoribus colere, vt vina coronarẽt in mẽsis, cũ vino libarẽt Dijs, cumq; aureis ornarẽt vina poculis ac gẽmis, nõ tã vinũ à gẽmis quàm vino gemmas, & aurũ ornari contendebant. Quos imitati ritus Romani Principes, nec contenti Falernis suis, alijsq; generosis vinis, quæ Saturno, ac Fauno institutoribus ab vsque Aborigenum temporibus coluerant, vnde Italiã Oenotria, & Oenotrij viri ab optimo vinorum cultu fuerunt cognominati; haud cænam lautam, nec plenum putassent conuiuium, nisi vltramarinis, & Asiaticis splenderent vinis. Cum tanto luxu, ac ostentatione effusarum diuitiarum, vt non centesimas modò, aut millesimas nummùm, sed in gloriam quoque duxerint in vnam cænam Senatorium Cersum erogare, xxx. mill. ducat. quo videlicet sumptu magnum etiam alerent Exercitum. Hinc tanta fama, & immensa pretia vinorũ apud auctores, Maronæi vini in Chersoneso Thraciæ apud Homerum, quod vigintuplum aquæ caperet, Lesbij, Chij, Aruisij, Tmolitis, Rhodij, Cretici, ne dicam nunc alia. Quibus tractu temporis mutatis rebus, & imperijs simul, vel exoletis in totum, vel dimisso cultu, vel mutatis facile nominibus, apud illas nationes post Homerũ, & Hippocratẽ, quanquam à Galeno, Plutarcho, & Plinio, totius antiquitatis censore, diù celebrata extiterint, tandẽ nedũ genera defuerunt, sed monstruosa pænè illorũ nomina videtur, ac noua subinde sũt renata, nec minus forsan generosa, præsertim in Italia, quorum propterea nouã moliri tractationẽ tã quisq; fatebitur esse necessarium. Hoc verò studium (Princeps nobilissime) non me latet, cũ Physiologis potius videatur relinquendũ, & otiosis litterarũ, nec eiusmodi scriptis deceat occupare tui istius amplissimi ordinis Principum mentes; si quando tamen licebit à maiori mole curarum ad hæc humaniora Musarũ

diuor-

diuortia ſecedere, haud quidem hanc tibi, in omni doctrinarũ genere exercitatiſſimo, alienã ſpeculationẽ à tuis amœnis ſtudijs fore exiſtimo. Parcant mihi tuæ benigniſſimæ aures, qui mira æquanimitate propriæ laudis non es auidus, ac deceat mancipium tuũ per Epiſtolã, magnificis tuæ peruetuſtæ, ac ornatiſſimæ ſobolis trophæis, hoc meũ in te adornare ſtudiũ. Quis non miretur in hiſtorijs ad hunc vſq; diẽ perennem, & armis, & omni virtutũ genere Columnenſium Progenitorũ tuorũ nobilitatem, quorum tu imitari heroicas actiones natus es? Inter tot præclaras Romanorũ noſtrorũ familias (quod cum ipſorum pace ingenuè dixerim) quæ nã in tota etiã Italia, præ tua Columnenſium familia, & virtute, & antiquitate nobilior? quando à primæua illa Romanorum maieſtate, non obſcuræ habentur ex hiſtorijs traditiones, ex Conſularium ordine Leonem Columnã, ſub annis centum Chriſtianæ ſalutis, floruiſſe, & Picum filiũ, qui B. Agrippinæ, & Baſſæ martyrũ genitores ſunt in martyrologijs celebres. Colligitur poſtea ex auctoribus Germanicis clara memoria Columnenſiũ, qui ſub anno quadringenteſimo in quinquageſimũ, Enemberg Comitatũ in Franconia promeruerint, vbi villas, caſtra, ac ciuitates à fundamentis erexerint. In quorum fidem, quod tũ domi tùm bello fuerint ab ea vſque tempeſtate formidabiles, ſatis indicat Eutropij teſtimonium, cùm ſub Theodoſio iuniore tota ferè Europa, & Italia Gothorum arderet incurſionibus, illos ex Africa ad hanc oram Romanam cũ ingenti claſſe aduentantes, occurſu Comitis Marini (quod tui peramœni oppidi prope Romam nomen eſt) receſſiſſe. Legitur, & ex annalibus Aiacenſis ciuitatis in Corſica circa annum DCCXVI. Vgonẽ Columnã, Guidonẽ Sabellũ de Comitibus, & Raimundũ Naſicã nobiles Romanos, occupato iã illo Regno à Mauris, & Saracenis, illos expuliſſe, Vgonẽ verò eius Regni obtinuiſſe dominiũ. Circa milleſimũ autẽ Chriſti annũ, eoſdẽ legimus ex Germanis auctores, cũ Ferfridus, & Lãdulfus fratres, in Italia bella gererent, mortuo Landulfo, Ferfridũ Petro nepote in ſuũ locũ, & in fidẽ Capuani Comitis profecto, rediiſſe in Germaniã, proq; rebus multis præclarè geſtis meruiſſe, vt ab Henrico III. Imp. Zollern Comitatum in Sueuia Vindelicorũ obtinuerit. Vnde poſteri Burgrauii Norimbergenſes à Rodulfo I. Imp. Federici Comitis Sororio, & Marchiones Brandeburg à Sigiſmundo Imp. in gratiã Martini V. ex veſtra Columnenſium familia Pont. Max. Duces Pruſſiæ, & Barones de Fels prouenère. Ex cuius poſt modũ sũmi Põt. breui ſuo Chirographo ſubſcripte patet, Federicũ Brandeburgenſis Marchionis filiũ, ab Hederigo Poloniæ Rege Sereniſſ. filiã in vxorẽ duxiſſe. Vt merito in præſentẽ vſque diẽ glorientur Illuſtres illi Comites, ac Marchiones ab antiqua, ac celeberrima Columnenſiũ proſapia ſe fuiſſe oriundos, & qui regales cũ Regina Poloniæ meruerint nuptias. Hinc quos per omnẽ ætatẽ Colũnenſes Principes, & domi, & militiæ ad omnes dignitates habuerint progreſſus, teſtes sũt Platina, Blõdus, Sabellicus, Volaterranus, qui illos tã geſtis paſſim

Eutrop. lib. 4.

bellis inuictos, quàm Ecclesiasticis ornatos fuisse dignitatibus commemorãt Cardinales, Episcopos, Archiepiscopos, & Prælatos alios permultos, & hos inter Stephanum Columnam, quem Franciscus Petrarca multis celebrat locis, omni virtutum laude, munificentia, & liberalitate clarissimum. Cum tãto inquam progressu post felicem illum Pontificatum xiij. annorũ Martini V. & tot aliarũ Personarum illustriũ, & sæcularium dignitatũ; vt constet iam Progenitores tuos, & Auos, à supero vsque Mari ad inferum per mediam Italiam ad centum, & amplius milliaria amplificasse vestrum dominium. Quos inter Prosperos, M. Antonios, Fabricios, Ascanios, pro seruata sæpius Italica libertate passim historiæ celebrant. Et non minoris ornamẽti Ascanium auum tuum, cui iuncta viro ex regia stirpe Ioanna Aragona Alphonsi primi Neapolitanorum Regis proneptis, ad regiam nobilitatem euexit vestram Columnensium Familiam, & filium M. Antonium inter alios genitorem tuum. Qui ob partam vltimo Diuina ope contra Turcas in Ambracio sinu victoriã post hominum memoriã admirabilem, cũ applausu totius Christianæ Reip. meruit, vt, quos honores Roma post declinationẽ Imperij, iam multis elapsis sæculis, non viderat; solemni triumpho Capitolium, de more maiorũ, ascenderet, ac laurea ornatũ Corona in Vaticanũ ad limina Apostolorũ progressus, cũ spolijs tantæ victoriæ, Senatu P. Q. R. triũphante Vota reddidit, ornamentumq; in cõmuni lætitia dedit Vrbi, & Italiæ ad immortalẽ Dei Saluatoris gratiam. Verùm quid ego audeã breui per epistolã excursu cuncta prosequi, quæ ex fide dignis traditionibus prope diem (vt spero) nouis historijs relata videbimus in claram lucem? Non obscuræ id quidem memoriæ est, quinos ex nobili Columnensium familia sanctitate insignes diuersis temporibus extitisse: Beatam Agrippinam, & Bassam, quas dixi, martyres, Egidium posteris temporibus, Margaritam, & Bartholomæũ: & venerandæ insuper memoriæ beatam Thomasinã, de qua S. Laurentij Moniales in Panisperna solemnem faciunt commemorationem. Vt breui tandem compendio reliquas comprehendam personarum ex tua præclara familia dignitates, merito sibi hanc hõnestam gloriam suo iure ac virtute vendicare poterit, quod ex omni statu hominum, ex sæcularibus quidem muneribus ad Consularem vsque peruenerit dignitatem; ex Prælatis ad summum Pontificatum euecta sit, & in religione tandem Catholica sanctis viris, ac mulieribus futura sit in omne æuum illustris. Quorum tu omnium sanctos mores, ac Heroum gesta dignissimus hæres amplexus, cùm illam ingenuè profiteri soleas cum Platonicis veram esse nobilitatem, quæ sit cum virtute coniuncta, eamq; in omni vitæ actione prosequaris, spem de te excitasti nouam in isto S. R. E. Ordine Cardinaliũ, vt pro relligionis cultu, ac singularis tuæ sapiẽtiæ studio, pietatẽ erga omnes, ac propẽso in studiosos animo, antiquã Martini V. Columnensis Põt. Max.

proaui

Proaui tui gloriã ſis recuperaturus. Nam, cùm tot egregijs Diuina gratia, & animi, & corporis, nec non fortunæ bonis abundes (cum debita reuerentia dixerim, ac exemplo aliorum in iſta ampliſſima dignitate Cardinaliũ quam de te non præbes maiorẽ in dies expectationem? Quem nimirum pietate, & amore virtutis, è medijs plateis videmus ſuſcipere ſtudioſos, & , quos bonæ indolis agnoueris, eos tuis opibus foues, promoueſq; ad bonarum artium ſtudia. Quorum in cenſu de me, haud aſſentari velim tuo candidiſſimo animo, qui meam ingenij tenuitatẽ, laboriosã, q; in his ſtudijs ſenectã, nec rogatus, ſed pro tua duntaxat benignitate, ac virtute, ſubleuare ſuſceperis, cùm maiora in me hactenus, quàm promeritus ſim beneficia contuleris, ea quidem ego fatebor magna, ſed Aſcanium Columnam Cardinalem non decuiſſe minora dare, cui mea deuoui omnia. His equidem ergo fretus non dicam auſpicijs, ſed gratijs, ac virtutibus tuis in his meis fouendis de Vinorũ natura Cõmentarijs, ea quidẽ qualiacunq; apud me pro tenui doctrina, habeãtur, eò alacriorẽ ſuſcepi animũ, vt aliquẽ locũ apud bonos ſint habitura, quòd illa viderim à te, pro ſubiecti ſaltem nobilitate probari. Præcipuè verò, cùm illam partem, quæ eſt de Conuiuijs antiquis, eximio tuo iudicio commendaueris; hac tua equidem tutus auctoritate (niſi viderer cum Comico memetipſum meà ſtudia cõmendando extollere) auſim aſſerere, quòd hæc pars de ritu Antiquorum in illis Conuiuijs, ſi cum ſeptimo noſtro de Thermis Romanorum libro coniungatur, certam præbere poterũt normam deviuendi more illorum temporũ, de veſtitu, & cultu, deq; totius vitæ diſciplina, vnde ad Imperium prouenerint, ac fore propterea lectionem non modo ſtudioſis deſiderabilẽ, ſed Principe quoque viro digniſſimam. In aliquam verò gratiæ partẽ tibi viro optimo, non iuero equidem inficias, quòd ob ingentẽ auctoritatum molem, quas præſertim ad illos antiquitatis ritus lucem opus fuit adducere; valde in primis ex tuæ Bibliothecæ monumẽtis, quã ab vniuerſo ferè terrarum orbe collegiſti, & ex omni claſſe auctorum, ac linguarũ ampliſſimam fuerim iuuatus, ac tuo iudicio in multis fuerit hoc ſtudiũ excultum. Eò maiorem verò inijſſe gratiam videberis cũ bonis, & apuà omnem Italiam, digniſſ. Princeps, qui me ad hæc ſtudia promoueris; quoniam poſt communes Theorias tribus primis libris de Vini natura, & differentijs, & cauſis, & de eorum uſu etiam in lautiſſimis illis conuiuijs lib. IV. ſubnectendæ erunt in reliquis libris ſingulares de Italiæ vinis hiſtoriæ, quæ ceù altera ſuſceptæ tractationis eſſe poterunt doctrina. Luculento præſertim adhibito ordine, quo veluti per manus ducendos, qui legerint, ſupponimus in totam Italiam. Nam ſumpto à generoſis in Campania felici vinis, & à Falernis initio, ſecus Tyrrheni Maris littora per Calabriã in Siciliam procedemus; cuius nobilis Inſulæ deſcriptis vinis, & quæ inſtar Siciliæ ſunt Sardinia, & Corſica, & cum his vicinæ Aeoliæ; poſt has ex ordine per Farũ cir-

cun-

cundata Sicilia, ceù locum honoratiorem Romam redibimus. ex qua recto tramite per Etruriã in Liguriã, ad Genuã, & Subalpinam regionẽ, trãsibimus ad Insubres, & Mediolanũ. Exinde, excursovtrinque Pado, per Cisalpinam Galliam sub Ratios, per lacum Benacũ, ad Venetiã, & Forum Iulij percurremus. Vnde ab Aquileiæ, & Istriæ finibus proximè ad montes, qui longè ex Ratijs, & Heluetijs montanis alto ceù argine coronant Italiam, eiusq; felici fouentur aura, vsq; ad Rheni cursum per Sabaudiam, excurremus in latissimam Galliam: cuius descripta de vinis eius præcipuis compendiaria historia, superatis penes Aquitaniam, & Garumnam Pyrenæis mõtibus, in amplissimam descendemus tuo ductu, ac consilio Hispaniam. Quæ hodie sub Philippo, Rege Catholico, potentissimo, cuius tu dignissimus Alumnus es, felicissimo, quanq; audio à te eximiè præditam vinis generosis, & in cunctis naturæ gratijs fecundissimam; ijs quidem sic breui similiter compẽdio comprehensis, relinquenda erit plenè magis ab Hispanis scriptoribus cõscribenda, & à me in tuam gratiam, qui decus es splendoris Italiæ, & præsidium meum, commodiore loco celebranda. Vale. Romæ. Kal. Maij. CIↃ IↃ XCV.

Illustri viro Medico egregio IVLIO IASOLINO,
In ANDREAE BACCII Opera, sub protectione
ASCANII COLVMNAE CARDINALIS
Ioannis Francisci Lombardi Theologi Neapolitani
PANEGYRICON.

SINT Mecœnates, foueant qui arcana Minervæ,
Inclytæ erunt artes, quæ latuêre diu.
En Mundi Thermas pertractat Baccius: idem
Vinorum Italiæ differit historias.
Hinc Veterum mensas refert conuiuia lauta,
Ingenteis luxus, accubituq; toris.
Quas Gemmas celebrat sacra Exodus, inde recenset,
Adiectis quas Rex possidet Aethiopum.
Occultas rerum causſas, penetratq; Metalla,
Natura vt pateant plurima facta palam.
Describit radio cunctarum exordia rerum,
Dira venena docet, præbet & Antidota.
Quis non Avgvstvs vocet hunc Iasoline virum, quem
Tot Natura ornat dotibus ingenij?
Magnus es ò propris Virtutibus optime Bacci?
Sed tibi maior honos venit ab ASCANIO.

CLEMENS PAPA VIII.

Ad futuram rei memoriam.

CVM ſicut accepimus, dilectus filius Andreas Baccius ciuis Romanus Philoſophus, ac medicinæ in hac alma Vrbe profeſſor, ad cõmunem Reipublicæ vtilitatem, opus quoddam de naturali vinorum hiſtoria, ac de vinis Italiæ, deq; conuiuijs Antiquorum ſeptem libris deſcriptum daturus ſit in lucem, ſed vereatur, ne ingentes ſumptus, ac labores in eo componendo, edendoq; ſuſcepti, in maximum ipſius detrimẽtum redundent, ſi opus ipſum abſq; eius licentia recudi ab alijs contingat. Nos eiuſdẽ Andreæ cõmodo, & vtilitati conſulere cupientes, Motu proprio, & ex certa noſtra ſcientia, non ad alicuius pro eo nobis oblatæ petitionis inſtantiam, omnibus, & ſingulis perſonis, præſertim Bibliopolis, & librorum impreſſoribus, tàm in Alma Vrbe, quàm reliquis terris Sanctæ Romanæ Eccleſiæ mediatè, vel immediatè ſubiectis, in virtute ſanctæ obedientię, ac ſub quingentorum ducatorum auri de Camera pœna irremiſſibili, & amiſſionis inſuper librorum, ac excommunicationis pœnis, toties incurreñ. quoties contra factum fuerit: ne durante decennio proximè à die impreſſionis operum prædictorum, & cuiuſlibet ipſorum, ſine expreſſa dicti Andreæ auctoris licentia imprimere, ſeu ab ipſis, vel alijs præterquam de eius, vt præfertur, volũtate, quę ex litteris ipſius Andreæ manu propria ſubſcriptis conſtare debeat, imprimenda, vendere, ſeu venalia habere, aut proponere audeant, ſeu præſumant, etiam ſub quacunq; conditione, vel prætextu præſtita, vel mutuata ab alio, quàm ab ipſo Andrea, Apoſtolica auctoritate diſtrictiùs inhibemus. Et nihilominus dicto Andreę, vt ſupradicta opera, poſtquam ab Inquiſitoribus hæreticæ prauitatis reuiſa, & approbata fuerint, quotieſcunque, & quandocunq; ſibi placuerit, in alma Vrbe prædicta, ac alijs nobis, & Sedi Apoſtolicæ ſubiectis locis, & territorijs imprimere, ſeu imprimi, vendi, ac diſtribui facere poſſit, & valeat concedimus, & indulgemus. Mandantes vniuerſis Officialibus generalibus, tàm ſpiritualibus, quàm ipſius Status Eccleſiaſtici

Gubernatoribus; vt quoties pro parte dicti Andreæ fuerint requisiti, aut aliquis eorum fuerit requisitus, ipsi Andreæ in præmissis efficacis defensionis præsidium præstent, ac alia opportuna iuris, & facti remedia dicta auctoritate exequantur; inuocato etiam ad hoc, si opus fuerit, auxilio brachij secularis, irritumq; & inane, si secus super his à quoquam, vel quauis auctoritate, scienter, vel ignoranter contigerit attentari, decernimus. Volumus autem, vt præsentium transumptis etiam in ipsis voluminibus impressis, eadem prorsus fides adhibeatur, in iudicio, & extra, quæ ipsis originalibus adhiberetur, si essent exhibitæ, vel ostensæ. Non obstantibus constitutionibus, priuilegijs, indultis, & litteris Apostolicis, cæterisq; contrarijs quibuscunque. Datum Romæ apud Sanctum Petrum sub annulo Piscatoris die septima Decembris M. D. XCVI. Pontificatus nostri anno quinto.

M. Vestrius Barbianus.

ORDO

ORDO TRACTANDI

DE VINORVM NATVRA

LIBRI PRIMI CAPITA.

PRAEFATIO de vetuſto vinearum cultu in Italia, vnde oinottria dicta. folio 1
Quæ prima de vinis fuerint apud antiquos inſtituta. Cap. I.
Quæ ab auctoribus antiquis ſint colligenda de vinis. Cap. II.
Vinorum cenſura apud Dioſcoridem. Cap. III.
Ex Galeno,& antiquioribus Medicis cenſura. Cap. IIII.
De communi natura,& cultu vinorum antiquorum ex Plinio. Cap. V.
Ex Athenæo,mira in potibus vinorum notatur vetuſtas. Cap. VI.
Quàm variabilis ſit vinorum ſubſtantia in generibus ſuis,occaſione naturæ, & cultu apud varias nationes. Cap. VII.
De vinorum cultu comparatio inter antiquos,& noſtro tempore. Cap. VIII.
Iudicium circa vina antiquorum,& eorum vſu. Cap. IX.
Retornatum vinum noſtri temporis,& eius variæ artes. fol. 16
Vinorum noſtri temporis ſimplex cultus, præſertim in Italia. Cap. X.
Vitium,& vuarum ſpecies eſſe innumeras, & quantum degenerent à natura ſoli, ac cultus varietate. Cap. XI.
De Paſſis vuis,ac Paſſulis,& Scebelite vua,Zibibo. Cap. XII.
Paſſum vinum,Defrutum,& Sapa,& quæ eorum differentiæ. Cap. XIII.
Defruti, & Sapæ qualitates,& modus. Cap. XIIII.
Vinum coctum,& vinum crudum,& locorum qualitates. Cap. XV.
Apotheca vinorum antiquorum,fumarium exſiccandis ſuper fumo vinis. Cap. XVI.
Vinum crudum quantum differat noſtris,& antiquis temporibus. Cap. XVII.
Muſtum,& communes muſti differentiæ,à ſubſtantia & partibus eius. Cap. XVIII.
De Lora,& ſecundarijs vinis. Cap. XIX.
Oenanthinum, & Labruſcæ vinum,& Raſpatum noſtri temporis. Cap. XX.
De Fęce vini, & Reſina. Cap. XXI.
Fæcata vina,& quas hodie Aquettas vocant in Ripa Romana. Cap. XXII.
De Aceto,& eius mirifica natura,vtq; partibus conſtet contrarijs. Cap. XXIII.
In Aceto eſſe partes calidas,in comparatione cum Omphacio,& herbis acidis. Cap. XXIIII.
Acidarum frugum facultates in comparatione cum Aceto. Cap. XXV.
Oximel, & Oxicraton, & Acetoſum ſimplex. Cap. XXVI.
Acetum Scyllite, & Oximel Scyllite. Cap. XXVII.
Aquæ vitis modus, vtilitates, ac noxæ. Cap. XXVIII.
Apparatus vinorum ad conſeruationem,ex antiquis,ac noſtris. Cap. XXIX.
De purgandis vinis,& quibus remedijs præſeruentur à vitijs. Cap. XXX.
Nouus modus conſeruandi vina. Cap. XXXI.
Appendix,ac nouum iudicium conſeruandi vina. Cap. XXXII.
Formula noſtratis condituræ ex inſtitutis antiq. folio 51

LIBRI SECVNDI CAPITA.

De proprijs vinorum facultatibus, ac differentijs ad vsum nostri temporis. Cap. I.
De communi temperamento vinorum, an calidum, an frigidum. Cap. II.
De vinorum differentijs ex ætate, & πρόπω, & vini noui. Cap. III.
De vinorum differentia à substantia. Cap. IIII.
De vinorum differentia à colore. Cap. V.
De vinorum differentia à sapore. Cap. VI.
Dulcia vina, & Horna, & quatenus differant ab antiquis, & nostris. Cap. VII.
De vinorum differentia ab odore. Cap. VIII.
De vinorum differentia à facultatibus, & quæ generosa, & quæ imbecilla. Cap. IX.
De temperandi vini modo, quæ Diluta, & quæ Picata, & Gypsata vina, & Ciceon. Cap. X.
Oligophora, aquosa, & debilia nostri temporis. Cap. XI.
Pramnion, & generosum vinum antiquorum. Cap. XII.
De causis, quæ de vinorum natura, & de terræ dignitate in causis, & differentijs vinorum, considerandæ sunt. Cap. XIII.
De causis fœcunditatis, & differentiarum vinorum penes Astronomicorum iudicia. Cap. XIIII.
De fœcunditate vinorum causæ naturales. Cap. XV.
Communis causa fœcunditatis terrarum maritimarum Regionum ex aqua maris. Cap. XVI.
De causa materiali, & de fomite terrestri in vitibus. Cap. XVII.
Cur aliquæ regiones fœcundiores, aliæ minus. folio 66

LIBRI TERTII CAPITA.

PRAEFATIO de his, quæ in communi vsu vinorum tractanda sunt. Cap. I.
Methodus, ac communis distinctio facultatum, & operationum ad omnem vini vsum. Cap. II.
An crassa veterum vina eiusdem effectus fuerint cum nostri temporis vinis. Cap. III.
De communi vsu vinorum, & quatenus nutriant. Tria Iuniorum paradoxa. Cap. IIII.
Omne vinum esse nutritiuum, pro sui varia facultate. Cap. V.
Vinorum electio, atque vsus penes anni tempora. Cap. VI.
De vsu vinorum in sanitate tuen. & per ætates, & sexus, & exercitia. Cap. VII.
De vsu vinorum, & quatenus conueniant studiosis, senibus, & Principibus. Cap. VIII.
De communi vinorum vsu in Febribus. Cap. IX.
De vsu vinorum in febribus putridis, & continuis. Cap. X.
De vsu vinorum in febribus Hecticis, & Marasmis. Cap. XI.
Quæ vina, & quatenus conueniant in morbis particularibus. Cap. XII.
Quæ vini vsus sit in catarrhis, & affectibus Thoracis, & ventris. Cap. XIII.
Quæ vina conueniant in affec. ventriculi, & hepatis, & aliorum membrorum nutritionis. Cap. XIIII.
Quæ vina conueniant in affec. renum, & vesicæ. Cap. XV.
Vini exterior vsus in vulneribus, & vlceribus. Cap. XVI.
De vini vsu in medicamentis. Cap. XVII.
De euitanda ebrietate, & temulentia, & omni vitio vinorum. Cap. XVIII.
Ebrietas cur aliquando sit admittenda, ex Platone. Cap. XIX.
Vini effectus, & humoris melancholici adsimiles, in affectibus etiam animi ex Aristotele. Cap. XX.

LIBRI QVARTI CAPITA.

IN PRIMA PARTE.

DE Conuiuijs antiquorum, deq; vinorum in illis ſolemni ritu, ſumptuoſiſſ. que tractanda ſint. Præfatio. folio 127.a
Auctores qui tractauerint de Conuiuijs. 127.e
Abſtruſæ de vinorum vſu, quæſtiones. 128.a
Medicis præcipuè tractandum eſſe de Conuiuijs. 128.a.e
Horarum diſtinctio, quibus homo Romanus diſpenſaret vitæ munia. 129.c
Ientaculum, Prandium, Merenda, Cœna, & Comeſſatio. 130. & ſeq.
Cœnarum ritus, ac genera. 132.a
Leges latæ de Cœnis. 133.e
De Triclinio, ac eius locis, ac genera. 134.c
Menſarum ordo, ac diſtinctio, forma, ac materia. 135.a.e
Lectulorum, ac Menſarum apparatus, ac locus. 136.e
Lectulorum Conuiualium, ac Cubicularium ratio, ac eorum materia. 137.e. & ſeq.
Accubitoria, ac Stragula lectorum, Torus, ac Toralium varia ſupellectilis. 139.d
Puluini, ac Ceruicalia in accubitorijs. 140.a
Cœnatoriæ veſtes, & balneares diuerſæ. 141.c
Lauationes ante Menſam. 142.d
Lintea, & alia vtenſilia ad Menſam. 143.b

SECVNDAE PARTIS.

De Accubitu antiquorum ad menſam, & de communi cœnarum ordine. 144.a
An ſederent ad menſam. 145.a
An accumberent toris. 146.a
In Cœna Domini. 146.e
Honeſtas menſarum noſtri temporis. 148.b
Accumbentium antiquorum ordo, & perſonæ. 150.b
Miniſtri Conuiuales, & Atrienſes. 151.e
Menſarum ordo, atque vſus, cum ſuis vaſis. 153.a
Vaſa innumera, & eorum vſus, ad menſam Eſcariam. 153.d
Magnificentia in cœnis regijs, & epulandi ordo. 156.a
Miniſteria ad menſas, & varij epularum Miſſus. 157.a
Eſculentorum cenſura, ac Panificia, & varia ex eis obſonia. 158.a
Bellaria, & Tragemata, & quæ noſtris ſimilia. 159.b
Eſculentorum ex carnibus, varia genera, & quæ noſtro tempore in vſu. 160.a
Ex Piſcibus Eſculentorum genera, ac pretia. 162.b
Apparatus Coquinarij. 163.c
Oglia Poderida in menſis Hiſpanicis inclyta. 165.b
Chorus Gratiarum conuiualium. 167.d

TERTIAE PARTIS.

Menſa vinaria, & quæ ad eam pertinent vaſa innumera. 168.a
Vitrea, Chryſtallina, Murrhina, & Murrhea, Porcelana. 170.b
Miniſtri vinorum, Pincernæ, & vaſa potoria. 171.c
Miſcendi modus, & temperandi vina. 172.c
An frigidum veteres, an calidum biberent. 173.c
Ad auctoritates calidi potus perperam adductas. 175.e

Ther-

Thermopolium Romanorum, & eius icon. fol. 178. a
In Thermopolijs restitutis elogium. 179. a
Thermopolij descriptio cum Miliarijs, & in eo vasa vinaria. 179. & seq.
Thermopolij, & Oinopolij officinæ, & vsus. 183. f
In Regalibus conuiuijs, & in potibus magnificentia, & de vinolentis censura. 185. d
Luxus in vinis, & de vinolentis exempla. 182. d
Luxus, & deliciæ in secunda Mensa. eod.
Bellaria, & Poma in secunda mensa, & eorum pretia. 184. c
Odoramenta, flores, & vnguenta delicioſa in secundis mensis. 184. e
Oblectamenta, & spectacula varia in secundis mensis. 185. d

QVARTAE PARTIS.

Quid coronare vina in antiquis Conuiuijs. 187. b
Quid propinare, qui solemnis ritus in illis conuiuijs. 189. b
Acroamata, oblectamenta, saltationes, & Cytharæ son. & Musicæ cant. 194. d
Libationes vinorum, & vota in conuiuijs. 191. b
Apophoreta, & xenia, in fine mensæ. 191. b
Conclusio de sumptuosiss. ritib. conuiuiorũ, deq; vana illius sæculi superstitione. 194. b

QVINTAE PARTIS.

Virgilij carmen primo Aeneid. in regio Didonis conuiuio ad Aeneam. 196. a
Ordo conuiuij, magnificentia ædium, vestes conuiuales, triclinia, ac ministrorum in triclinijs ordo. 196. b
Ornamenta Reginæ, locus ad mensam, stragula, & ordo cœnæ. 197. a
Ministrorum ordo, ornamenta, ac seruitia. 198. c
Obsequia, munera, & amoris Didonis initium. 199. b
Coronandi vina, ac propinandi ritus. 200. c
Libamina Dijs, supplicationes, & vota. 201. d
Oblectamenta, cantus ad cytharam, apophoreta. 202. b
Comparatio Virgilij cum Homero. 202. b
Arcanum Virgilij iudicium concluditur in conuiuio Didonis. 203. & seq.

HISTORIARVM VINORVM
ET NOTABILIVM RERVM
INDEX.

ABACVS æquiuocare s. fol. 166
Abacus vinarius. 168
Pro tabula calculatoria, scriptoria, coquinaria, ibid.
Abbatia montis Casini. 245
Abbatia Sublacensis. 259
Abbatia S. Crucis in Cluëto. 284
Abbatia Claræuallis in Aesinati. 266
Abstergentis facult. vina. 31
Acerba, & Austera. 66. 90
Acetum, & Aceti cum vino comparatio. 36
Aceti cum Omphacio comparatio. 38
Acrimoniæ ratio ex Galeno. 161
Aceti ex vino metamorphosis. 38
Temperamentum an calidum, an frigidum. 38
Acetum omne vermiculosum. 37
Coctione corrumpitur. 27
An calidum antiq. 58
Acetum Scyllinum. 41
Acetosæ herbæ succus, & syrup. 40
Acetosus simplex, & qualitates. 40
Acetosus panis. 158
Acidi fructus, & herbæ mali pun. Cidoniorum, citriorum, Tanæ Ind. Cerasiorum, Prunarum. Vuæ spinæ, Acetosæ Ribo. 39
Achaiæ cultus. 332
Acu pictæ vestes. 120
Accubationes in Toris. 139
Accubitoria, & stragula. 119
Accumberent, an sederent veteres ad mensam. 145. & sequ.
Acrestæ syrupus, & qualit. 41
Acroamata in conuiuijs. 191
Acutis morbis quis vini vsus. 104
Febribus cum accident. 105
Cum syncopi. 106
Adepso vinum. 4
Adrianum. 5
Adnauigata vina. 18. 122
Adoreum far quid. 159
Adijciales cœnæ. 139
Adriatici littoris vina. 240
Adriæ vrbis vina. ibid.
Adultis quæ vina conueniant. 101
Aemiliæ vina in Cispadanis. 312
Aenariæ insulæ, quæ Ischia vina. 220
Aeoliarum insularum vina. 337
Aetatum, & sexus quis vini vsus. 100
Pueris, iuuenibus, senibus, seruis, mulieribus, militibus, operarijs. 100
Aetnæ cineris fœcunditas. 334
Aglianicum vinum. 224
Agricolarum tria studia. fol. 82
Agrorum, ac vinearum fœcunditas. 77
L. Terræ dignitas. 86
Ahenum vas in conuiuijs. 129
Alabastrum vnguentum in conuiuijs. 191
Aletij, siue Litij vina. 240
Alexandri Magni lusus. 118
Conuiuium militare. 182
Alimonia vitium humiditas. 84
Albanum vinum. 2. 4. 263
Algidum nemus in latio. 292
Ambrus fluuius in Picenis. 256
Aminæum tribus locis. 6
Neapoli Pausilipum. 219. Siciliæ. 234
Amabile vinum. 61. 63
Amandolæ oppidum vinum. 216
Ameriæ vinum in Apennino. 255
Amphora, quæ mensura. 44
Quandoque dolium. ibid.
Annatæ coctura, anni tempestas. 81
Amnis Lari oppidi vinum. 20
Anancliterium in toris quid. 128. 139
Anagniæ vina, & alia in Hernicis. 281
Ananiæ vall. in Tridentino. 32
Ancarani, Arcquati, Tortonæ vina in Cispad. 313
Anconæ vina. 5. 200
Angliæ, & Scotiæ, quæ fœcunditas. 350
Ancilia Romanis fausta. 152
Andalogiæ in Hispania fœcunditas. 361
Anienis fluuius in Tybure fœcunditas. 291
Duracinæ vuæ, & olei copia. 292
Antidotis quæ vina conueniant. 116
Antuerpiæ opulentia, & vinorum copia. 340
Apicianæ cœnæ. 133
Apicianam vuam Muscatelli. 224
Apparatus mensarum. 144. & seq.
Apparatus coquinarij. 163
Appennini montis fœcunditas. 244
Apoplexiæ quatenus vinum conueniat. 109
Apophoreta dona in conuiuijs. 192
Apotheca, & fumaria vinorum. 26
Apuliæ vina. 242
Aquarum ductus in Thermopolio. 180
Aqua calida venalis in Thermopolio. 180
Aquæ potus quibus vtilior. 97
Aqua cruda. 28
Aquam quoquo pacto nutrire. 95
Aquæ marinæ conditura vinorum. 52. 54
Aquata vina. 31
Aquaticis vinum. 72
Aqua vitis, & vitæ. 42
Aquosa vina, & ὑδαρῶδες. 2. 62. 73
Aquensis ciuitatis vina in Monferrato. 311

Aquilæ vrbis in Aprut. vina. fol. 243
Croci copia. ibidem
Aquinatis agri vina. 245
Aquileiæ vrbis, & vicinarum fertilitas. 326
Aquitaniæ fœcunditas. 261. 359
Aragoniæ regni vina. 364
Arbiter in conuiuijs. 150
Arcades primi aduenæ in Italia. 265
Architriclinus in conuiuio. 153
Arcquato quis vini vsus. 112
Aretij, & Val. de Clanti vina. 306
Argentatæ lances. 159
Argentum viuum an calidum, an frigidum. 58
Ariciæ vina, & antiqua laus. 282
Arimini agri vina. 357
Aristotelis problem. interpretatio de varijs vini effectibus. 119. & seq.
Ariusium vinum in Chio. 4. 6. 379
Aromata parum cognita antiquis. 159
Ars, & cultus altera natura. 329
Artis cum natura certamen. 392
Articulorum effectus, quæ vini ratio. 109
Artologanus panis. 158
Artopyricius panis. 160
Arteriæ aues in Tremite insul. 243
Asculani agri vina. 252
Asia minor, nunc Turchia. 52
Fœcundissima. 86. 330
Assa antiquis edulia. 163
Assueri conuiuium magnum. 181
Asinati, & Spirandi difficultas. 110
Asuccum vinum. 65
Athenæi censura, & mira vinorum vetustas. 8. per totum.
Athletarum robur ex vino. 95
Attagenæ auiculæ. 161
Atrienses famuli. 152
Auezani vina ad lacum Fucinum. 247
Ausidæ oppidi vina. 253
Augurales cœnæ. 132
Aulonis, & Caulonis vina in Apul. 241
Aurium affectibus, quis vini vsus. 109
Auximi in Picen. vina. 260

B

BACCHANALIA ludi. 288. & sequ. 133
Baccheria in Sicilia vinorum. 133
Bacchus vinorum cultor. 1
Liber cur dictus. 2
Bacchus numen lætitiæ. 288
Sine Cerere, & Baccho dictum. 117. 123
Balbiæ vinum in Calabria. 2. 8. 243
Balearis vestis, & conuiual. 141
Balnearia vicus amœnitas. 226
Balneoregij oppidi vina. 298
Vallis regia, & Nouem pagi. ibid.
Balsamum consperssum mensis. 185
Balsorani vinum in Aprut. 246
Baucale Græcis vas potorium. fol. 169
Belgioini vasculum. 177
Bellaria in secundis mensis. 159
Beluidere vinum. 229
Benacus lacus, & terræ fœcunditas. 320
Beneolentia, & maleolen. vina. 69
Bene ætatem fert vinum vetus. 60
Beneuenti vinum. 226
Benuinum vinum Auinion. 351
Berberis qui fructus. 40
Bericocoli in bellarijs. 160
Bergomensis agri vina. 219
Beticæ regionis fœcunditas. 263
Bibentes cum niue damnantur. 99
Biberent quot vicibus. 172
An frigidum, an calidum. 173
Bieum vinum Græcorum. 12
Bohemiæ fœcunditas. 341
Bononiæ vina, & amœnitas. 263
Bonualt Syl. ac vineta, & Iardinum vinorum. 338
Borealium terrarum diuitiæ, in metallis, auri, electri, & pellibus pretiosis. 347
Bosphorus inferior, & superior. 6
Botulus farciminis genus. 161
Bouiani vinum in Aprut. 245
Bracciani vina, & à Valle. 294
Brassica contra ebrietatem, & cum vino discordia. 127
Brigantij in insula vina 315
Brixiani agri amœnitas. 220
Bruscus sapor in vinis, Ponticus. 68
Buccea, & Buccella in panibus, & Buccellatum. 160
Bulimo vitio vinum. 110. 118
Burgi S. Ioannis, & S. Donini. 312

C

CAIETANI agri præcox frugalitas. 213
Cala S. Pauli in Melita insula. 258
Calabriæ vina. 228
Calabrense vinum in communi. 233
Calabriæ ad mare superum. 240
In extremis terris. 232
Calculosis quis vini vsus. 113
Calenum vinum in Campania. 212
Calidum bibere opinio exploditur. 93
Calidum an biberent veteres. 12. 173
Calida cur vinum dissoluerent. 174
Calidarum venalium publica apotheca. 178
Caligulæ prodigalitas. 194
Calui oppidi in Sabinis. 274
Caluisia, Siligo antiq. tritici genus. 254
Cameratæ in Sicilia vites fœcundiss. 236
Camerini in Picenis vina. 265
Campi Stellatis in Sueßano. 212
Campaniæ Felicis fœcunditas. 215
Cur minus fœcunda. 210
Canapini, quod Capenum antiq. vinum. 293
Candelabra in cœnis. 200
Caniceus panis. 158
Caninæ famis cura, ex vino. 118

Cartharus vas aquarium. 168
Cantabriæ, in Hispaniæ, & Castellæ vet. vina. 165
Capacij vina. 217
Capitis affec. quæ vina conueniant. 109
Capite debiles cur facile inebrient. 320
Capito p scis. 162
Capit linæ cœnæ. 137
Capra ica, & Sutrij vina. 293
Caprarolæ Farnesiorum amœnitas. ibid.
Capsi ari agrifi cunditas, & Trebulana vina. 214
Cap it Corsim in Co sica. 234
Carinulæ oppidi, olim Calenum. 213
Carn olæ vinum in vrbeuetano. 200
Carnium esculenta. 162
Carpathi montis in Vngaria. 341
Casacæ, & Sarsinæ vinum in Corsica. 240
Ca tel. Candolfi vina. 285
Castelli de Sanguine, olim Saugri. 245
Castri Veneris in lacu Fucino. 249
Castri S. Ioannis in Cispadanis. 313
Burgi noui. ibid.
Castrat. vina. 17. 34
Canis oppidi vina. 291
Causæ fœcund tatis vitium. 81. per tot.
Formales, Agentes, materiales. 18
A cultu, & à maris aura. 80
Cato ad mensam sedebat. 150
Catonis in vino claritas. 182
Cæsaris conuiuium. ibid.
Cæsenatis vina. 261
Cedrus Libani. 136
Cæcubum vinum. 5. 60. 75
Ceruiæ, Sarsinæ, Brixilli. 262
Cæliacæ passioni. 112
Censura in veterum scriptis de vinis. 3. & seq.
Censura contra nouum apparatum vini. 56
Cerreti Trebianum in Fabrianen. 267
Ceruisiæ varia genera, & vomina. 35. & seq.
Cæsi Cesanum vinum. 270
Chia vina, nunc à Scio Insula. 333
Chium vinum potens. 6. & seq. 75
In Falernis. 210
Vetustam damnatur. 91
Inueteratum calidum. 60
Cœna quid, & Prandium. 145
Cœnatio, & Cœnatiuncula. 134
Cœnaculum. 134
Cœnarum ritus, ac genera. 132
Cœna in communi vsu. 130
Cœnæ regia à antiquorum luxuosæ. 165
Cœnatoriæ Vestes. 141
Cœnetensis agri amœnitas. 325
Cœrasia acida, & eorum vinum. 39
Cœrasium vinum, & Cœrilli oppidi. 229
Cœreales cœnæ. 152
Cœphaleæ, & Hemicraniæ vina. 109
Cephalos Pisces. 163
Acetum. 151
Cibilla mensa. 256
Cyceon poculum apud Hippocratem. 72. 121
Cydoniorum succus. 39
Cilenti vinum. 227
Cymbria chersone. 36
Cinguli vina. 267
Cypri Insulæ vina. 332
Ciuitatis Ducalis Muscatell. 244
Ciuitatis nouæ in Picenis. 258
Clarellum vinum, & à Cerillo. 228
Clar ficati arte vini vitium. 62
Clareta in Prouincia Narbonensi. 310. 357
Clazomenium vinum nobile. 86
Cluanæ in ora Piceni antiq. 254
Coctio vinorum. 16. 78
Coctæ vuæ. 22
Coctum vinum damnatur. 97
Coloniarum in Picenis nomina. 250
Columnæ vetusti oppidi vinum. 291
Columbinæ vuæ. 18
Collis scipij vini, & olei copia. 270
Comederent semel, aut bis veteres. 130
Comessatio nocturna. 131
Comi lacus, & littoris vina. 301
Comitatus Sanctæ Floræ vina. 201
Compotationes familiares. 173
Concausæ fœcunditatis vinorum. 82
Consortare quid proprium. 91
Congius mensura. 182
Conseruatio vini per oleum, & Sapam. 45
Consuetudo mala moderatur. 95
Semper attendenda. 103
Non mutanda. 130
Continuis febrib. vini vsus. 105
Conuulsio, & spasmo. 109
Conuiuia antiquorum quæ fuerint. 117
Coquina, & Culina. 163
Corcyræ in Ionio mari vina, & Romania vinum. 333
Cordis affectus quis vini vsus. 101
Coronare vina. 187. 200
Corynthiæ vuæ. 22
Corynthium vinum Pramnium. 75
Cosentiæ vina. 231
Coum vinum in Ægeo mari. 333
Crapula, & κραιπάλη Græcis nouæ capiti. 119
Et Temulentia quid differ. 122
Creticum vinum a. pa. Baluasia. 14
Nomina varia, 75. 331
Crateres pretiosi, & genera. 169. 189
Crocus in mensis. 165
Crypiæ oppidi in Picenis. 253
Chrysendatæ lances. 155
Chrysas fluct. in Transylvania æreas. 545
Crystallina vasa. 170
Cruda vina no lieno per is. 28
Culter, & Culeus. 155
Cultores cretarum, & vinearum antiqui. 2. 11. 13
Cultus, & ars vinorum varia. 15 69
Culullus. 169
Cupediæ, Cupedinarij, & Cupedinarium. 160. 161.

Cyathizzare quit. 198
Cyathus. 169. 1.77

D

DACIAE, quæ hodie Transiluania fœcunditas. 341
Dapales cœnæ. 132
Dapiferi. 158. 152
Dapum genera, & Dispensatio. 298
Decoquere aquam. 273
Defœcatum vinum. 62
Defrutum. 13.24
Delfinatus vinum, Vereduni, Borbonij. Bisontij in Gallia. 358
Despumatio vini ex dolijs. 44
De vini vsu leges antiqu. 13
Deunx in libra pondus. 173
Diabeticæ passioni quis vini vsus. 112
Diæta quæ pars in domo. 134
Diarrhœæ quæ vini ratio. 112
Didonis conuiuium Aeneæ. 196
Dilutum vinum, benè aquatum. 71. & seq.
Differentiarum vinorum communis distin. 55.
Duæ primæ à natura, & accid. ibid.
A iuuantibus, & nocentibus. 56
A cultu vinorum. 89
Dilutum cur magis excitet vomitum. 120
Dilutum vinum medicatum. 71.72
Dirae insulæ vinum. 238
Dionysia Bacchij ludi. 133
Diomedis aues in Tremite Insulæ. 243
Dioscorides de vinis censura. 8
Dolia vas vinarium. 48
Discus æquiuoca vox. 154
Dispensator in cœnis. 151
Dissenteriæ quæ vini ratio. 112
Dolia figlina, & lignea. 44
Picata antiqu. & alij apparatus. ibid.
Deliarium. 43
Doloribus capitis quæ vini ratio. 108
Drepani vini in Siciliæ. 236
Dubia cœna quæ. 134
Dulce, & Amabile vinum, & quæ delectent gustum. 65
Dulcia diuersi antiqu. & nostris. 65
Diuersi apparatus. 66. 69
Dulcium vinorum gradus. 67
Sine odore. 69
Dulce nullum Album antiqu. 66. & seq.
Dulce cur minus inebriet. 121
Superbibitum prohibet ebrieta. ibid.
Duracinæ vuæ. 18
Durum, & crudum vinum. 260

E

EBRIETAS, & Sobrieta opposita. 117
Ebrietati remedia. 122
Ebrietatem cur morbi frigidi sequitur. 119
Apoplexia, & Epilepsia. 125
Repentina mors. 119. 125
Ebullitio vinorum in tinis. 16
Cum Lupulis. 17
Educatio variat mores. 101
Emiliæ vina. 261
In montanis. 317
Elixa in mensis. 157
Empyricum vinum ad luem vener. 117
Enchryphius panis. 169
Fneruata, & Castrata vina. 74
Epulandi ordo. 156
Epularum genera. 131
Ephemerarum scribus quis vini vsus. 104
Ex bubone. ibid.
Ex animi passione. 105
Epilepsiæ quæ vini ratio sit. 109
Escaria mensa. 133
Escariæ vuæ. 16
Esculenta ex carnibus. 160
Ex piscibus. 162
Escurialis templi regium edificium in Hispan. 362
Eugubij vina. 261
Europæ, atque Italiæ fœlicitas. 70
Exercitatis quis vini vsus. 102
Exercitati cur promptius inebrient. 120
Extemporanei lecti antiquorum. 131
Extremarum terrarum vltra mare Germanicum quis vini vsus. 346
Externa vina, & de Factitijs lib. VII. 229

F

FABARIS in Sabinis. 223
Fabriani, & Serræ S. Quirici Trebulana. 267
Factitia vina ceruisia, Zythum, Hala, Cedrelea. 392. & seq.
Facultatum vinorum censura, & quot loca, tot differentia. 59
Falerni vini briseria. 208
Locus, & genera, & cur defecerit. 209. & seq.
FAMEM thorexis sanat interpretatio. 138
Falisci. M. Flasconis vino. 297
Fami caninæ vina. 110. 118
Falsamicum vinum Paulæ. 230
Far. 159
Farcimen ex tritis carnibus. 161
Famularum seruitia in mensis. 198
Farnesicrum terris vina. 296
Febribus Putridis quis vini vsus. 105
Tertianis, continuis, Ephemeris. 106
Fœcatum vinum, & defœcatum. 62
Fœcata vina, & Aquetta. 36
Ex acidis aquis. ibid.
Fœces in vino, & Aceto calidæ. 33
Fœcis comb. stæ encaustum. 35
Fœcunditatis terr. & vinearum causæ. 75
Astronomicæ, Naturales, & à situ. 80. 81
Feriales cœnæ. 133
Fermenti natura acida. 158
Fictilia, & Figlina Vesta. 168
Fialiscum vas vinarium. 162

Figura Oceani, terræ, veneris. fol. 85
Fistulani vina. 224
Flabellum. 152
Flandria, quæ & Belgium fœcunditas. 343
Flores in mensis. 185
Florentini agri vina. 205
Fluta Piscis. 161
Focaceus panis. 158
Folles pro cerevisalibus. 141
Fomitis subterr. fœcunda natura. 85. & seq.
Vestigia multis in terris. 207
Forentani, Fauentiæ, & Imolæ vina. 262
Forum Iulij, seu Frinoli vina. 320
Formiani olim vina in campania. 209. & seq.
Franconiæ valles, ac vineta. 338
Frascati, olim Tusculani amœnitas. 215
Frigida aqua naturali vten. 99
Frigidæ vsus præcipuus. 175
Frigidum ad liberos veteres. 173
Fritilla pulmentum. 115
Fructus herbacei. 98
Frugum acidarum facultates. 30
Fucini terr. amœnitas. 246
Fucinum Lacum congelasse. 34
Fugientia vina, &
Fugaces fructus. 74
Fulginei ciuitatis in vmbria. 267
Fulicæ aues circà mare. 243
Fulua, & Flaua calida vina. 60
Fumarium exiccandis vinis. 26
Fumosa vina. 27
Funalia nocturnæ faces. 200
Fundana, & Amiclea vina. 211
Furca, Furcilla, &
Fuscino. 155
Furfuraceus panis. 158
Furor quandoque ex timore fit. 228
Ex rabidi canis morsu. ibid.
Furnelli in Aprutinis vina. 245

G

GABATAE, & Patinæ, lances. 155
Gabijs, seu Gallicani vina. 291
Galeni censura de vinis. 2. 5
Galeni victus qui. 131
Galeni auctoritates, quòd vinum, & calidum, & frigidum. 8. 59
Quod calidum, & siccum. 58
Quòd calidum, & humidum. ibid.
Galesy, & Soriani vina. 293
GALLIAE fœcunditas vuarum, & vinorum genera. 357. & seq. 363
Ganea, & Gareones. 163
Gandæ locus, & oppidorum amœnitatem. 320
Gargani montis S. Angeli fœcunditas. 242
Garumnæ, Burdegulæ, & Toloſæ fœcunditas. 358
Garum, Salmuria. 161
Gauranum vinum Falerni genus. 91. 209
Gelatina. 163
Genera vinorum & differentiæ innumeræ. 55. 370
Generosa vina antiqu. 69
Generosa, & cruda nostri temporis. 28
Geryon primus color vinearum in Hispania. 1
Germaniæ vina. 331
Compotationes. 190
Nobilitas, & omnis cultus à Romanis. ibid.
Vina circà lacum Constan. 338
Gnecianni oppidi vinum. 297
Gleucinum vnguentum. 30
Gnidium vinum potentissimum. 75
Gonorrhœi quis vini vsus. 113
Gothlandiæ, & Finlandiæ. 346
Græciæ, & Aegei maris insularum fœcunditas. 379
Cycladum Insul. fœcunditas. 330
Græcum de Turre vinum. 221
Græcum de Nola. ibid.
Græcum de summa vinum. 216. & seq.
Pompeianum olim. 217
Græcum Pausilipum, Amineum. 218
Græcum antiquorum hodie Muscatell. 220
Grizzioli hodie in beilarys. 160
Grottæ ferratæ vina propè vrbem. 205
Gummi elemi ex olcis. 242
Gutturnium vas. 112
Gypsor, marina aqua, & Sapa condimentum vini. 54

H

HALA, quæ & ceruisia. 352. & seq.
Halyci, & Oscitationi quis vini vsus. 111
Hecticis, & Marasmis. 106
A consuetudine, & natura patientis. 107
Heliogabali detestatio. 185
Hellesponti Insulæ ignigeræ. 207
Helueolæ vuæ quæ. 282
Helvius amnis in Picen. nunc potentia. 259
Helvinum vinum, & Prætutianum in Picen. 253
Hæmoptoicis vini ratio. 110
Hepaticis. 112
Hepatis obstruct. & Duritiæ. ibid.
Herbaceorum, & Fructuum vsus. 98
Hernicis vina, Alatri, & Trusinone. 206
Herodis secutus. 186
Hierapolis in Phrygijs æstuosa. 86
HISPANIAE vina ac fœcunditatis causæ. 361
Vuarum, ac vitium genera. 363
Hispalis ciuitat. vinorum copia. ibid.
Historiarum de vinis ordo. 206
Homeri, & Virgilij comparatio. 202
Homeri exquisita accumbentium descriptio. 197
Hornum vinum annniculum. 60. 65
Horarum distinctio apud antiqu. 120
Hordeaceus panis. 158
Horreum Romanum in Picenis. 254
Humana industria semper noua. 11
Hydria aquaria. 170
Hydropi quis vini vsus. 112

I

IANVS primus cultor vinearum in Italia. 1
Ianuæ costa, & vina. 308
Ictheritiæ quatenus vin. conuen. 112
Ientaculum Rom. 130
Iluæ Insul. in mari Tusco. 302
Inappetentiæ vini vsus. 110
Ineubo quæ vini ratio. 109
Inferiæ R. m. Iudi. 133
Inflationes ventris quis vinis vsus. 111
Inflationi saucium quatenus, a vino cauendum. 110
Imm. Flum. & Imperfectum vinum, purum. 75
Igilij insulæ in Tusco mari vina. 302
Igno villa in Pistorien. amœnitas. 305
In odora vina quæ, & qualitates. 69
Insaniæ quæ vini ratio. 108
Infantibus, & nutricibus vini vsus interdicitur. 91
Insolatus vini ex Gal. 25. & seq.
Dulcedo. 66
Insubrum vina, & Mediolani. 374
In valle de Noto vina in Sic. l. 235
In valle de Mazzara fœcunditas. 235
In Casil. o, & Aquinati. 247
In Aprutinis sub Adria. 244
ITALIA Oinotria dicta à vino. 1. 205
Italiæ vinorum historiæ. 205
Litus, & dispositio. 207
Primus vinorum cultum. 205
Italiæ, & Europæ fœlicitas. 79
Italia foueri terrestri igne. 207
Vestigia ignis multis locis. 207
Italiæ vina antiquor. nunc obscura. 8
Censura ex Athenæo. 8
Instrumenta mensarum. 198
Inter amnes oppidi vini. 269
Inter mittentibus febribus, quis vini vsus, Tertianis, Quotidianis, Quartanis. 105
Iocosæ mensæ. 134
Ischiadies doloribus. 114
Ischiæ Insulæ vina, & Græcum. 119
Itriola vua, Passulæ in Picenis. 258
Ius, & Iuscum in pulmentis. 163
Ius album. 163. 164
Iurulento. 157
Iuuenes cur magis ebrij quam Senes. 129

L

LABICVM oppidum, & Labicana via. 287
Labrusca, & eius vinum. 35. per totum.
Lachryma vinum. 223
Lagaritanum vinum Plinium in Calab. 240
Lagana pastil & Panis. 180
Lagena vas vinarium. 148
Lampetra Piscis. 193
Laqueatæ cœnationes. 134
Laridum, & lagina. 191
Latinum vinum. 224
Lauari in balneis ante mensas. 142
Lauatio Manuum ante mensam. 142
Laudæ ciuitat. trans Pad. vina. 316
Laurenti in Latio antiq. vina. 281
Laureti in Picenis claritas. 259
Lebetes in Triclinio. 163. 198
Lectuli conuiuales. 137
Lectisternia delicioßima. 140
Lectulorum ad mensarum apparatus, ac locus. 135
Lectulorum forma, ac materia. 135
Pluteus, & sponda quæ. 192
Leges de vsu vini. 13
Leges bibendi penes conditiones hominum. 100
Leges Parsimoniæ Romanorum. 161
Leges latæ de Cœnis. 133
Læsa sit sæpè patientia furor. 126
Lesbium vinum potens. 75
Lethargus ex furore. 126
Libare ritus solemnis in cœnis. 192
Libani montis fœcunditas. 335
Vrbes, & Flumina. 336
Ligula, & Lingula quid diff. 155
Lignea dolia, & Fictil. 50. & seq.
Cur lignea necessaria. 51
Lignei lecti. 138
Licliy, siue Aletij vina. 241
Ligustica vina in ora Genuæ. 308
Lienteriæ qui vini vsus. 112
Linter vasculum aqueum. 170
Liparæ Insul. vina. 237
Litorum Tyrrheni, & Adriatici maris cur varia fœcunditas. 260
Lixiuij esse partes calidas. 28
Locorum circà lacum Fucinum. 240
Circà Benacum. 320
Comi Lacum. 317
Lora antiqu. diuersa à nostris. 32
Lora, Deuterium, & Secundarium vinum. 30
Lotio manuum, & pedum ante mens. 142
Louanij, & Brandeburg. vineta. 338
Lucensis agri vina. 303
Luco ad Lacum Fucini. 249
Luminaria in cœnis. 200
Lunæ influxus ad fœcunditatem. 80
Lunense vinum, in Lunigiana. 307
Lugduni agri fecunditas. 358
Lupiæ vrbis vina. 241
Lupulorum qualitates in vinis. 17
In ceruisijs. 343
Lurconiani cœnæ. 133
Lusitaniæ, quæ Portugalliæ vina. 363. 368
Luterium vas lauacrum. 170
Luxus origo peregrina. 186
Luxuosæ cœnæ. 133
Lychni in luminarijs. 100
Lymphatum vinum, & Dilutum. 71. 72
Immistum. 76

M

MACERATAE in Picen. vina. 254
Macrobij de ritu epulandi locus. 130.
Maccaroni vulgò. 260

Maiellæ

Mi[illegible] in Asiano asperitas. [illegible]
[illegible]a. 69
Malacum Lebriuianum. 110
Mal[illegible] sapor. 39
Mal[illegible]ratus ad ceruis. 355
Malu[illegible]sia Candiæ. 14.23.331
Mamertini vina in Sicilia. 234
In Calabria. 266
Manardi, & Iuniorum disputationes de vini temperamento. 58
Manfredoniæ, & Syponti vina. 243
Malliani oppidi, & alia in Sabinis. 224
Manliani iuxta lacum Fucinum vina. 247
Manlianæ villæ in via Portuensi. 275
Mantuani agri, & Marmiroli amœnitas. 320
Manupretia ingentia. 170
Mappæ, & Mantilia mensarum. 113
Marcor. vini, & Mucor. 63
Marana vua in Picenis. 256
Maris cum cœlo consensus. 85
Maris natura, & fœcunditas. 86
Maris & terræ vnio. 85
Marinæ auræ felicitas. 85.207
Salubritas. 85. per tot.
Marini oppidum Columnensium. 284
Maronitæ Christicolæ in Libano. 336
Maroneum vinum in Thracia. 334
Massetanum vinum Surrenti, & Asperinum. 226
Massicum vinum Falerni genus. 209
Massiliæ vina in Prouincia. 309.357
Cocta, & fumosa antiq. 27
Materialis causa vinorum ex fomite terr. 82
Propinqua, & remota. 83
Mathelicæ vinæ in Picenis. 266
Maza antiquis Dulciarium, & [illegible]
Mazzapancs nostris diuersa. 159
Mazzaræ vallis in Sicilia fœcunditas. 235
Marzolinus panis. 158
Maximini Imperatoris ingluuies. 182
Mediolani agri, & lacuum amœnitas. 314
Mediastini serui in conuiuijs. 151
Melancholici & vini lapsus. 125
effectus similes. 123.125
Melancholici boni habitus, prudentes, & studiosi. 123. & seq.
In Venerem propensi. 124
Melancholicis, & vinolentis furor, & insaniæ ratio. 108
Melitæ insulæ vina. 235
Melitei canes. ibid.
Melchisedech litasse in pane, & vino. 95
Mellis mira copia in Moschouia. 359
Mellita Neronis. 159
Melle condita bellaria antiq. 159. & seq.
Memoriæ læsæ vini ratio. 106
Mendæum vinum potens. 75
Mensarum ordo, & distinctio. 135
Forma, & materia. ibid.
Situs in Triclinio. 153
Mensæ instrumenta. 190
Mensa escaria. 198
Mensarius. 148
Mensaria tabula. 154
Mensura potandi. 171
Merstruis suppressis vini vsus. 113
Superfluis. ibid.
Meoniæ vina fœcundissima. 86
Pramnia potentissima. ibid.
Merenda quæ. 130
Merum, meracius, & purum vinum. 72.76
Meuaniæ oppidi vinum. 258
Itriola vua. ibid.
Mictioni inuoluntariæ vina. 213
Miliarium vas calefaciendis aquis. 179
Militibus quæ vini ratio. 100
Ministrator in conuiuijs. 171
Ministri conuiuales, & ordo. 196
Ornatus, & seruitia. 198
Minutal, & minutum in pulmentis. 164
Mirandæ oppidi vinæ. 270
Miscere in mensis quid intelligitur. 72
Moderator, & Modiperator in conuiuijs. 171.186
Moldauiæ fœcunditas, & vinorum genera. 345
Bistriciæ, Colosuariæ, Reubel. ibid.
Moles vetustæ in Formiano. 214
Molle vinum. 38
Mollia vina, & pinguia suauia. 28
Monile ornamentum. 199
Monopodium mensa. 138
Montium fœcunditas. 84
Mondragone villæ Pontificiæ Frascati. 285
Montis S. Angeli fœcunditas. 242
Montis Baldi in Veronensi. 323
Montis Fortini vina. 256
Montis Rosuli. 293
Montis Sancti in Picenis. 293
Mulam peperisse. ibid.
Montis Cansarij. 258
Montis Grani, & Montis Granarij. 254
Montis Circelli in Latio. 286
Montis Regalis oppidum in Aprut. 236
Montis Rosuli prope Romam. 293
Montis Politiani vina. 301
Monserrati vina. 311
Morbis quæ communis vini ratio sit. 103. & seq.
Mors ex ebrietate. 125
Moscardinum in bellariis vulgi. 160
Moscouiæ, Sarmatiæ in Europa vina. 345
Muliebres vestes conuiuales. 142
Mulieribus quis vini vsus. 101
Mugil piscis. 162
Mullus piscis. ibid.
Munera Didonis. 189
Mundi, & hominum corruptelæ. 10
Mustella piscis. 163
Murex color, & vestis. 199
Muscatelli vina, & quis sapor. 85
Muscatella vua, Apiana antiq. 23
Muscatellum vinum Græcum antiq. 224
Tres modi. 225. In Tabris. 309

Mu[illegible] f[illegible]
C[illegible] 30
Cur non inebriet. ibid.
Mu[illegible] in Picenis vinum. 257
Musti vini noui, & Sapæ differentia. 29
Mus piscis marinus, qui &
Mus, apud Græcos. 163

N

NATVRA semper intenta ad gener. 37
Naturæ solertia gignen. vinis. 100. 370
Naturæ morem gerere. 100
Nastos in Panificijs. 162
Narium affectibus vinum. 109
Nataliciæ cœnæ. 133
Nauseæ, & vomitioni vina. 111. & seq.
Nauticus panis, Biscoctus. 158
NEAPOLIS agri fœcunditas. 215
Nebij comitat. Farinulæ, Flores, Bolagnæ, Brauli vina. 220
Nebulæ in panificijs. 160
Nephalia festa. 132
Nepe vinum. 293
Neptuni, & Terracinæ. 288
Neronis decocta. 173
Nestoris in vino claritas. 182
Netinum vinum in Sicilia. 235
Niuis vsus. 173
Nocumenta. 99
Noe primus cultor vinearum. 1
Nomentanum vinum. 119. 272
Vetustum. 127
Normandiæ quæ vina. 359
Nouum vinum, & temperam. 29. 59
Aquosum & qualitates. 29
Nuceriæ vina. 267
Nuptiales cœnæ. 133
Nutricibus, & infantibus vinum interdicitur. 91

O

OBLECTAMENTA in mensis. 185
Obsequia coram accumbentibus. 199
Obsonator. 151
Occidentalium terrarum fœcunditas. 79. 361
Oculorum affectibus, ac doloribus. 109
Odorata quomodo fiant vina. 69
Odorabilium rerum duæ primæ differentiæ. ibid.
Odorem quodam modo nutrire. 70
Odorum, & saporum eædem differentiæ. 65
Oenotriam dictam fuisse Italiam, &
Oenotri primùm dicti Itali. 2. 8. 202
Oenopolia vbi vina venalia. 175
Oenanthinum ex labrusca vinum. 31
Oenophorum vini vasculi. 169
Oglia Poderida in mensis Hispanicis. 165
Olygophorum vinum in Sabinis. 273
Olygophori vini forma. 30
Olygophorum aquosum. 62. 70. & seq.
N[illegible]ra, & latitudo. 73 per tot.
Nostri temporis. 73
Olla in coquinarijs. 165. & seq.
Ophtalmiæ quis vini vsus. 109
Opedi in Calabria vina. 232
Operarijs, & Ruralibus vina. 102
Orbes, & Quadræ in mensis. 155
Orliens in Gallia Aurelianum vinum. 359
Ostrea pretiosa. 171
Ostrearius panis. 150
Osyris primus cultor vinearum in Aegypto. 1
Oxicraton quid. 41
Oximel antiquorum. ibid.
Apparatus, vsus, & qualitates. ibid.

P

PALENTINI campi sub Alba Colon. 247
Palla muliebris indumentum. 199
Pallium indumentum exterior. 199
Palliati qui dicerentur. 141
Palmesia vina in Picenis. 255
Palpitationi vini ratio. 110
Panis, & Panificiorum genera. 158
Paganites in panif. ibid.
Panliani, & Gineciani vina. 291
Panhormi vina. 236
Paralysi quatenus vina conueniant. 109
Oculorum, oris, Incubo. ibid.
Parentum varia educatio filiorum. 101
Parrhisii, & eius agri fœcunditas. 358
Campaniæ, & iuxta Ainon fluuium. 359
Paropsis catinum. 154
Parmensis agri vina. 121
Particularibus morbis, quis vini vsus. 108
Partes in cœnis vt darentur. 159
Parua & exucca vina. ibid.
Passæ, & Passulæ. 20. 82
Passum, Defrutum, & Sapa quid differant. 73
Pasticium nostri temporis. 164
Patera, & Patina. 169. 201
Patella. 154
Patina Vitellij monstruosa. 166
Patauini, & Vicentini vinaciolæ. 324
Paulæ vina, Vernaciam, & Falsamicum. 250
Pectoris affectibus vina. 108. 110
Pedamenta lectulorum. 136
Pedes montium vina. 310
Pelamides piscis. 107
Penarium in Triclinio. 153
Pedes nudati ad mensam. 142
Peluis, catinus lauacrum. 170
Penula vestis superna. 199
Pepareticum vinum Phin. potens. 38 95
Peripneumoniæ vina. 100
Perusini agri vbertas. 168
Picardiæ in Gall. quæ vina. 359
Picciarelli vinum Bracciani. 295
Pisani agri, & ad fines Ligur. 302
Phreneticis vinum quatenus conueniat. 108
Picatio dolorum antiq. 54

Piceni

Piceni cor[illegible]nia. 230. 232
A[illegible] [illegible]bes populi, & Coloniæ. 250. & seq.
Pi[illegible] [illegible] vinum. 241
Pincernæ ad mensas. 198
Pigargus [illegible]. 161
Pineo[illegible]æ confectiones. 159
Pinguia, & Pallida vina. 67
Piperatum nostrate. 160
Piscinæ oppidum ad lacum Fucinum. 249
Pisottæ, & Cilenti vina. 227
Piscium esculenta. 267
Pistores. 159
Philippi, & Alexandri temulentia. 162
Phialæ, & Phialiscum. 159
Phœnicopterus ingens auis. 161
Phrygiæ fœcunditas. 330
Pleureticis vina quatenus conueniant. 104
Plinij de vinis censura difficilis. 3.
Plutarchus imputatur inuidentiæ. 203
Pocillator, & Pincerna. 171. 198
Poculum, potorium vasculum. 168
Pocula vitrea crystallina, murrhina. 170. & seq.
Poloniæ regni, Lithuaniæ, Prussiæ. 340
Pompeianum olim vinum in Campania. 217
Ponticus sapor in vino, bruscus. 97
Ponticum vinum. ibid.
Pontificiæ cœnæ. 132
Popanum panis genus. 158
Popina, & Popinones. 7. 163
Populares cœnæ. 132
Potentis, & Pramni vini forma. 24
Potentium vinorum noxæ. 96
Potuum diuersitas antiquis, & nostris. 98
Portus Herculis vina. 302
Posca, & Polenta. 171
Pramnij vini genera. 70. & seq.
Historia. 74
In antidotis. 14
Prandium, & Cœna. 130
Prægustatores in mensis. 152
Præneſtinum vinum. 9. 290
Prætuttianum in Picenis. 255. 259
Priapismi, & Satyriasi vinum. 113
Primarium, & virgineum vinum. 60. 67
Principum notatur incontinentia. 118
Principibus quis conueniat vini modus. 101
Prioraci officinæ cartaceæ. 265
Priuata cœna. 134
Priuerni, & Setiæ in via Appia vina. 287
Protropum, & Primarium vinum. 58. 67
Prouinciæ Narbonensis vina. 310
Propriæ. 356
Psithium vinum potens. 15
Puberes cur in Venerem petulantes. 174
Pucinum vinum in Capite Istriæ. 328
Pulmentum, & Pulpamentum. 164
Pulpa, & Pulpeta. 162
Puls. quid. 138
Puluini Ceruicales. 154
Pueri cur minus vinolenti, quàm iuuenes. 128
Purgatio vini. 45
Purpura indumentum regium, & color. 172
Purum vinum. 70
Pura cœna. 134

Q

QVADRANS quarta pars libræ, Triens tertia. 1 2
Quadræ in mensa escaria. 155
Qualitates, & facultates remissæ. 89
Quallo, & sacco colata vina. 74
Quinque terr. vina in Genuensi. 367

R

RANGIVSVES villæ regiæ amœnitas. 363
Rasina, Tartarum vini. 33
Raspatum vinum nostri temporis. 31
Raspata ex Græco vino robusta. 33
Rauennæ vua, & Spinea vua. 264
Razzese vinum in ora Genuæ. 22. 267
Recens, & Hornum vinum. 67
Recineti vina in Picenis. 254
Recliuis quid &
Reclinatorium in lecto conuiuij. 128
Reatis ciuitatis vina, & Vernacia. 271
Recta cœna Principum Romanorum. 152
Recumbere in sinu, & in complexu. 151
Rheni vina litore Germanico. 337
A sinistra Galliæ, & Flandriæ. 348
Basileæ, Colmariæ, Argentinæ, Spiræ, Nemesis. 350
Rhegij in Calabria vina. 232
Rhetia vina antiquis in Veronensi. 322
Vltra Alpes. 336
Renum inflammationi an vinum conueniat vlceribus, & calculo. 113
Repotia in nuptijs antiquorum. 133
Repositorium in mensis antiquis. 153
Retornatum vulgi vinum, & modus. 16
Ripæ Transonis vina. 253
Rocchæ contratæ. 267
Rocchæ Papiæ vici. 291
ROMA quando aurea. 194
Romanensia vina histor. 277
Trebulana, & electa vina. 229
Cur nostro tempore meliora. 229
Romani agri antiq cultus, & suburban. 272
Romanorum horreum in Picen. 278
Romæ aduectitiorum vinorum copia. 278
Vinorum condimenta. 280
Cauponum calumniæ. 281
Romæ vinorum vectigalia. 215
Roncilionis vina. 293
Rosacium vinum, & alia in Istria. 328
Rubra, & nigra vina. 60
Russiæ fœcunditas. 345
Mellis miranda copia. ibid.

SABI-

S

SALINAE regionis communia. 272
S [illegible]. 9.72.274
Sapo, ex Oleo colata vina. 74
Sardina, piscis edo. 360
Sarcina, fasciculus, fascimen. 162
Salgama vina. 227
Salsuginosa. 132
Salubres aquae. 155
Salutares fontes in Sicilia. 235
Salvia. 163
Salpa piscis. 261
Salodij vallis iuxta Benacum amœnitas. 324
Saltare post mensam, antiq. 186
Saltus vinum ad Pedes montium. 320
Sanguinis mittendi rationes. 105
Sancti Viti oppidi vina. 291
Sanctæ Florae comitatus. 301
Sancti Germani oppidi. 245
Sancti Lucidi Veteris, & Vernacium. 230
Sanitatis studium cum valetudine ratione. 100
Sapa, & Siraeon. 24
Crassities, & quid differat à vino. 92
Saporum, & odorum natura congenea. 68
Differentiae communes. 53.64
Sardiniae insulae vina. 239
Sarmatae Europae, nunc Hungaria, & Transylvania frugalitas. 341.344
Sarsae Parriliae in pul. suspectus usus. 126
Sartago, Trixorium coquinar. 154
Saturnus primus vinearum cultor. 1
Saturnales coenae, & festa. 132
Saxoniae in vino, & potu fœcunditas. 348
Scabellum, & Scamnum in mensa. 138
Scarus piscis. 162
Scorpius piscis. 163
Scimpodium. 137
Scibelites vuae. 2
Scirpula vua, Muscatellum Plinij. 225
Scobilita in Panificijs. 158
Scythicae aues Iunen. quae. 161
Scutella. 155
Seminum fœcunditas. 80
Seberinae, quae sancta Seberina vina. 241
Secundaria vina. 30
Secundarius panis. 158
Sederent ad mensam, an accumberent. 145
Senibus vini usus ratio. 101
Septempedae, quae Sancti Severini vina. 266
Senogalliae vina. 260
Senensis agri vina. 301
Sermonetae additus taLernas vina. 288
Melopeponis inventio. ivid.
Sergonia in Aput vina. 245
Servitia familiarum in conuiuijs. 198
Sesamoides [illegible]. 152
Servi cur plectebantur. 175.180
Sesamides pisces. 159
Setiae vinum in via Appia, Setinum. 281
Sicilienses. fol 233
Siccis oppidi & vicinarum terrarum. 275
Silgineas post ex Cluisia. 118
Siroli vinum, colla Praetutianum. 259
Sitanius panis. 158
Siti extinguendae. 109
Spasmo quis vini usus. ibid.
Specierum, ac locorum proprietas. 19
Spectacula in conuiuijs. 185
Spiritus Dei ferebatur super aquas. 85
Sponda lecti quae. 158.197
Sportula in publicis muneribus. 132
Spuria vina, & permixta. 74
Spuentibus sanguinem quae vina. 110
Solea piscis. 162
Solemnes coenae. 132
Sorani agri vina. 245
Sorae, Arpini, & Isolae vina.
Squatina piscis. 162
Stica vua, Muscatellum. 275
Strategus, & magister conuiuiorum. 150
Stragula ex ostro in lectul. 197
Stramonia acerba. 140
Structores ad mensam. 198
Structum, & Sagina. 161
Studiosis, cuius vini usus. 103
Sturio piscis. 163
Suauia, & grata vina nostri temporis. 61.67.71
Subcinericius panis. 258
Sublacensis agri vinum. 250
Substantia vini depravata. 62
A coeli intemperie. 65
Suxani castri vina Vrbeuet. 300
Succus vitis propria alim. 85
Sueſſae Pometiae amœnitas. 212
Suinaturae prima vini vulgo. 60
Suffimenta doliorum. 44
Grata in conuiuijs. 185
Sulmonis oppidum amœnitas. 245
Sumen, ventris pinguedo. 161
Supplicationes Dijs in conuiuijs. 108
Suppuratis quod vinum conueniat. 110
Surrentinum vinum, & Massetanum, 226
Sutrij vinum. 292
Sympositarchus in conuiuijs. 156
Syncopi vinum. 106
Syncomistus panis. 158
Synanchi quae vina conueniant. 110
Syponti in Apulia vina. 243
Syracusani agri olim fœlicitas. 235
Syruporum ars. 5
Syrupi à Syreo dicti. 9.24

T

TABIIS in Ligur. Muscatellum. 309
Tabidis quae vini ratio sit. 100
Tachijs vulgò clarificata vina. 54.288
Talarum iactus in conuiuijs. 150
Taliacotij in Equicolis vina. 246

Tapetia Alexandrina mensarum. 140
Tartarum vini, seu Rasina. 35
Combustum, & eius oleum. ibid.
Tarenti loca saluberrima. 240
Vinum. 9.241
Taruisini agri vina. 326
Taurominium vinum in Sicilia. 234
Telesii vina in Aprut. 245
Temetum vinum, purum, & potens, & 117
Temulentia. 72
Temperatum vinum triariam. 129
Temulentia cur plus, vel minus infesta. 127
Et crapula quæ afferant mala. 98
Temporibus anni qui proprius vini vsus. 229
Tempsense vinum, nunc Beluidere. 288
Terracinæ, & Neptuni. 77
Terræ numina, ac dignitates. 86
Terræ, & maris consensus. 83
Terra matrix frugum. 237
Terræ nouæ oppidum in Sicilia. 232
In Calabria vina. 340
Terram vbique esse habitabilem. 44
Tersio, & illitus dolij. 48
Testa vini conditi vas. 50
Testacea materia. 158
Testaceus panis. 87
Thalassite vinum. 86
Thalassum non ex marina aqua. 333
Thasiæ insulæ vuæ, ac vitis. 7
Thasium vinum potentissimum. 236
Thermis, & à Sacca oppido vinum. 178
Thermopolium officina calidarum. 180. & seq.
Ornamentum, & vsus. 86
Tmolite vinum in Asia. 299
Todini castri sub Tuderto. 140
Toga ciuilis. 365
Toletani agri vina. 267
Tollentini vini. 295
Tolfæ aluminosæ vina. 164
Tomacellæ in pulmentis. 344
Torda, & Alba Iulia in Dacia. 140
Torus, Toral, & Toralia. 169
Toreumata pocula. 159
Tragemata in bellarijs. 249
Trans lacum Fucinum vina. 314
Transpadanæ regionis amœnitas. 342. & seq.
Transyluaniæ fœcunditas, Coloniæ, & Vrbes, Cibini, S. Michaelis. 82
Translatæ vites degenerant. 306
Trebulana vina S. Ioannis. 345
Fabriani, Fani, Pisauri, & al. 306
Trebellica Plin. an Trebulana. 239
Treuianum vinum.
Triclinia, & eius appar. lib. 4.
Tricliniares serui. 325
Tridentini agri, & vltra montes. 40
Trifolij aceteosi qualitas. 154
Tripat num vas. 132
Triumphales cœnæ. 245
Triuenti in Aprut. vina.
Trulla vas coquinum. 120
Trita pisces. 162
Tudertini agri vina. 299
Tumoribus discutiendis vinum. 115
Tunnus piscis. 173
Turcarum vini vsus in obsonus. 94
Turris de Palma in Picenis vinum. 255
Turris oppidi in Sabinis. 273
Tusculani, quod hodie Frascati vina. ibid.
Tyberinæ oræ fœcunditas. 224
Tyburtini vini vetustas. 9.75. 292

V

VALLIS de Clanti in Hetruria vina. 206
Vallis Montoni, quod Labicum. 283
Valerani, & Iuliani vina. 296
Valesiis inter Alpes Rhetios fœcunditas. 339
S. Maurity, Seduni, Gundis, Martinalt. 340
Valuinum, seu Balbiæ vinum Athen. 8
Vappa vini vitium. 63
Vappa, & Marcor. vini. ibid.
Vapores terrestres calidi nosi. 85
Varietas in omni genere vinorum. 89
Vasa in mensa escaria. 153. 168
Vasa vinaria, lagena, testa, dyota. 47
Dolia, & Figlina picata. 48
Vasa potoria. 171
Vasconiæ fœcunditas. 356
Vaticana fictilia. 46
Vehitræ vina, genera, & copia. 289
Venafrani vinum. 9. 221
Venenis quæ vina conueniant. 151
Ventriculi passionibus vina. 111. 112
Veris fœcunditas ex Virgilio. 86
Vermes in aceto. 37
Vermiculorum Serici mira transformatio. 37
Vermium, & insectorum propagatio. 328
Vernacia, Vernatiolæ, & genera. 17. 20. 60. 62
Vernacia vua. 263
Vertigines quæ vina conueniant. 109
Vesicæ calculo, & arenulis. 113
Veterum de partitione mundi tria paradoxa. 345
Vestes pro omni supellectili. 140
Conuiuales. 196
Victoriæ Christianæ contra Turcas monumentum. 95
Vettinæ aquarum vasa. 47
VINVM A DEO datum. 108
In sacris habitum. 95
Vinearum, & vinorum primi institutores. 1
Vinorum tractatio abstrusa, & necessaria. 2
Quæ tractanda. 3
Vinorum apud veteres censuræ. 2. & seq.
Generum, ac nominum longa series. 3
Diffinitio. 19
Vini temperamentum & facultas latitudo. 67. 88
An calidum, an frigidum. 57
Plutarchi disputatio quod frigidum. 57. 93
Variam temperamentum. 58

Vini exhibit. diuersi operatio. 57
Vinor. apud Aegyptios, & Poetas figuræ 2
Vinum ex aqua curandum. 17. 19
Vinorum varietates, censuræ, & genera. 7
Inuentæ ab illis diuersæ. 18 38
Vinum in formam. 28
Asperitates, & crassities. 14. 43 91
Corruptionis causa. 25
Vinarium de his tractatio. Lib. III. per totum.
Vinum Gallicum, & nostris varius. 12. 83
Vini coctio, & eius diuersitas. 25. & seq. 68
Vinum antiquorum confectura. 92
Vinum nullum adhuc dulce. 59 66
Vinum amabile, dulce, molle, durum. 61. 67
Enervatum, & vastratum. 74
Vinum fex, & fæces. 33. 35
Vinorum conditura non perpetuò eadem. 13
Vinum nouum, vetus, & vetustissimum. 60. 61
Vina dulcia pinguia, recentia, & horna. 67
Vinorum inspissata qualitas. 63
Vina parata, & excocta. 63
Fulta, & siccata. 64
Colata. 74
Vini magne, & aqua calida temperatum. 174
Vini ex natura calidum cur inducit rigorem. 122
Et cur à causa caloris fiant rigores. ibid.
Vinum calidum, & humidum. 58. 84
Vinum potens, & vinosum. 75
Vinum prò moribus hominum se exhibet. 110
Vinorum vsus per ætates. 100
Vina antiq. & nostra diuersissima. 121
Nostri temporis mediocria. 72
An magis probanda. ibid.
Vina mutari, à mutato cultu. 11
Vinum clarificatum ex albumine, cui ex corilaceis segmentis, & tachys. 46
Ex marina aqua. ibid.
Secretum ex oleo. ibid.
Vinis quæ bonum odorem conciliant. 47
Vini conseruatio per oleum, & sapam. 44
Vini mutandi ars, & tempus. 44. & seq.
Nouus modus. 44. 49. per tot.
Vinis purgandis apud antiq. ingenia. 55
Vinorum insolatio antiquis. 22
Vinorum rarus vsus antiquis notatur. 15. 18
Vinum simplex condimentum. 17
Condimenta antiquis & veneficia, Plin. 12
Vinum mellè vitiatur. 28
Vini in substantia tres partes. 59
Vina palida, & stigiana. 64
Vinum coctum quid differt à sapa. 92
Vinorum communes differentiæ. 53. 68. & seq.
Facultatum latitudo. 55
Vinum aquosum, & Oligophorum. 70. 72
Oligophorum nostri tempori. 73
Vinum merum, & purum. 204
Vinorum mistiones. 19. 100
Miscere, & temperandi modi. 172
Vino & potu nimio obrui ur calor. 133
Vinum in vniuersum vtile. 88
Vinum vtile ex Hippocr. & Gal. l.b. III. cap. vtilium.
Vasa vinis aptanda. 93. & seq.
Vinum Antiquissima. 6. 13
In Italia. 9 116
Vini vsus. 44. per tot.
In medicina. 115
In bibes, & Veneri. ibid.
In Conuiuio in farsa parrilia. ibid.
Vinum in contrarium esse. 91. 116
Vtuari prolucet. 91
Sanitatem conseruare. ibid.
Ingenium excitat ad altas speculationes. ibid.
Vini vsus exterior. 114
Vino & Veneri infelicissima vita. 126
Vinum adhibentibus nocumentum affert morbis. 93
Infestibus, & quibusmorbis. 104. & seq.
Vini vsus extra fauces. 35
Vinorum censura communis an vtilis. 92
Vini effectus & boni, & mali. 124
Varie alterati res. 24. 124
Vini potus, ac vario degenerent mores. 124
Vini nocumenta varia. 117
Et quæ inde mors. 125
Vinorum Italia historiæ. 105
Vina in Latio. 68
Vinorum exterorum genera. 41
Vinum Graticum, & Cydonite. ibid.
Vini Naumachi Heliogabali. 114
Vinorum inæstimabilis copia. 216
Vinorum, & quarum concluditur numerus ad infinitum. 369
Vinaria mensa. 153
Vinaria vasa in conuiuijs. 175
Vinaciolæ vinum, quæ & Vernacia. 12. 20. 60. 62
Vineam plantauit Noe. 1
Vinearum deliciæ. 215
Vinearum cultus antiq & nostris varius. 89
Violentiæ tractatio. 128. 182
Violenti principes. 13. 182
Violentia quandoque admittenda. 118
Violenti cur vigiles manent. 119
Cur tremebundi, vel obmutescendi. 120
Cur vocis acutæ, & stridulæ. ibid.
Cur oli dormiunt, & obloquuntur. ibid.
Cur balbutiant. 122
Cur omnia circumuolui appareant. 120
Cur vnares appareant multæ. ibid.
Violenti cur quidam non inebrient. ibid.
Cur tamen supra modum bibentes non suffocantur. ibid.
Cur breui tempore languescunt. 122
Cur illachrymant, aut lippiunt. ibid.
Cur præcipitant in morte. 123
Violenti cur minus coeant, & minus fœcundi sint. ibid.
Cur semen habent infœcundum. ibid.
Cur suspiciosi fiunt, & iracundi. 122
Cur à diuina potu in posterum etiam diem grauantur. ibid.

Vineolæ Marchionatus vina in Appen. 322
Virgilij de Didonis conuiuio paraphraſis. 196
Virgilij cum Homero comparatio. 202
Vippa ex pane, & vino. 118
Viſimbergæ vina in Franconia. 338
Vitellij flagitium in menſa. 187
Viterbienſis agri vina. 286
Vitrea, cryſtallina, & murrhina pocula. 170
Vitratis vaſis; conſeruatio vinorum. 50
Vitia in vinis tria. ibid.
Vitiorum in vinis tres cauſæ, & correctio. 35.45
Vlcerum ex vino infuſiones. 155
Vmbræ qui non vocati accumberent. 151
Vngariæ, quæ Pannonia antiq. 341
Agri Viennenſis, Sirmij, Budæ vina. ibid.
Vnguenta delicioſa in menſis. 185.189
Vniuerſi motus ab oriente in occidentem. 29
Vrbeuetani vina. 209
Vrbini, & in vicinis Appen. 261
Vomentibus quatenus vinum conueniat. 111
Vota Diis in conuiuijs antiquorum. 198. *& ſeq.*
Vrceus, & Vrceolus in muſtis. 170
Vrna menſura. 44
Vrinæ ſtillicidio, ardori, & alijs vitijs. 113
Vſticæ inſulæ vina. 238
Vteri inflammationi, fluxionibus, procidentiæ, & alijs vitijs. 144
Vua, & Muſtum frigidum. 59
Vuarum communes differentiæ. 20
Vuarum ſpecies, Dactilidæ, Columbinæ, Duracinæ, Eſcariæ, & Vinaciolæ. 19.20
Paſſæ, & Paſſulæ. 82
Muſcatellæ, & in Picenis. 292
Vulneribus vinum infuſum ſacrum remedium. 115
Vulſinij lacus, Graduli, & S. Laurentij. 290
Vulturenæ vallis amœnitas Varenæ, & Boloni. 318

X

XENIA *muneralia in conuiuijs.* 192
Xenophontis de Prandio. 131

Z

ZAGAROLI, *& à Rocca Papæ vina.* 291
Zelandiæ ceruiſiæ. 355
Zibibum vulgi quid antiq. 22
Zithum antiq. Ceruiſia. 355

FINIS.



DE NATVRALI VINORVM HISTORIA.

ANDREAE BACCII ELPIDIANI,
Medici, atque Philosophi,

LIBER PRIMVS.

PRAEFATIO.

A  ENOTRIAM dictam fuisse olim Italiam à primo Vinorum cultu, omnes antiquorum attestantur historię. Atque hinc non dubiam reor fieri posse coniecturam, semper hanc nostram regionem super omnes terras, non ex ipsa tantùm soli natura, ac felici temperie, sed cultu quoque Vinearum, ac Vinorum ipsorum industria, antiquissimam hanc obtinuisse famam, ac nomen, vt de natura vini, deq; suis differentijs non alij testes, nec auctores quærendi sint magis idonei, quàm ex Italia. Primæ quidem memoriæ est in sacris litteris, plantasse Vineam Noe in terris Assyriæ: posteà quicunque legantur in historijs, Saturnum coluisse vineas in Creta, & Ianum cum eo in Latio, Bacchum in India, Osyrim in Aegypto, & Geryonem, vt putant, antiquissimum Regem in Hispania; hi fortè communia quædam dederunt tanti muneris rudimenta. Cæterùm, si ars innititur naturæ, & tunc rectè eam imitatur, cùm inuenit propriam, & benè dispositam; rationi consentaneum fit, vt Oenotrij Itali, à vinorum instituto cognominati, hunc præcipuè cultum, atque artem vinearum instituerint, ac perfecerint. Optimum verò hinc argumentum est, magni semper momenti, desiderabilemque fuisse hanc de Vinis tractationem; quòd post litterarum, & scripturæ memoriam, nullæ fuerint nationes, nec vlli auctores, qui non aliquam de Vinis habuerint opinionem, aut etiam scripserint. Cùm soleant verò notitiæ rerum communes, ac primæ artium traditiones diù esse confusæ, ac in dies magis excultæ meliores euadere; mirari subit de Vinis, vt in tanto consensu, ac communi eorum vsu apud varias nationes, abstrusa tamen diù eorum natura latuerit; nec adeò vnquam à bonis etiam auctoribus explicata fuerit, quin nouissimè adhuc explicanda, multas sustineat difficultates. Quocirca duas equidem existimo fuisse causas, quæ solent esse cæterarum quæstionum præcipuę: Vna quidem est ex parte rei, ob vini scilicet reconditam naturam, adeoque multiplicem in qualitatibus vinorum diuersitatem penès aliam, & aliam regionem, vt, quæ vni conuenit regioni, ac generi, non facilè conueniat alteri. Porrò hinc altera emanat difficultatum causa, ipsorum scilicet auctorum copia, ac varietas; quales post hominum memoriam habentur Hebræi, & Ae-

Vinorum prima institutа.

Vinorum cur abstrusa tractatio.

Auctorum de vinis varietas.

gyptij, deinde Græci, & Latini, & his posteriores Arabes; ijdemque variarum professionum, Physiologi, Poetæ, Historici, Agricolæ, Medici: quorum etsi suo quisque studio rectè de vinis senserint, aut scripserint, quid dubium, non easdem fuisse traditiones apud omnes, nec eadem instituta? immo, cùm, nec ijdem cultus vinearum, nec apparatus, aut eædem condituræ vinorum esse potuerint; necessarium fuit, sic varianda fuisse inter se genera vinorum, quantum variat, differtque vinum ab aqua. Hinc immensa ad posteritatem emersit turba generum, & nominum, quæ lapsu temporum antiquata, & obscura, sublapsis scilicet, ac mutatis rebus ipsis, ac nouis ritibus introductis, vt, si illa ad ad præsentem vsum, ac disciplinam referantur, & non cum iudicio locorum, & temporum, ac rituum, & proprij illorum auctorum instituti adhibeantur, inextricabilem pariant confusionem. Quare, si habenda obiter quorundam auctorum censura est, relinquo poetarum antiquorum, ac Aegyptiorum, qui se Theologos appellarunt, oblectamenta in vinis, qui primi, vt res omnes in fabulis, ac figuris tradiderunt, & de vino meras consperserunt fabulas. Bacchum fingentes, Lyæum, & Liberum à Ioue, & ab igne natum, à Nymphis, vel à Musis educatum, quarum tamen suis locis dabimus allegorias. Sicut & eundem Bacchum bis natum, semel in vite, quasi è Semele, & Phœbo, maturis sub sole vuis: regenerari autem post vindemiam Ioue, quando merum fit vegetali suo calore vinum, ac fœcundum Iouis gratia. Ex alijs porrò auctoribus, qui non perfunctorie, sed in trãscursu, vel in admirandis, vel (quorum magna est pars) quia pro vini dignitate voluerunt libros suos hoc non carere ornamento; quis solidam tantæ rei, & non potius concisam, etiam à medicis doctrinam ausit compilare? An Galenum (vt transeam nunc alios) habuerimus auctorem? qui, quanquam absolutissimus rerum naturæ censor, ac veterum scriptorum maior quidam arbitrarius habitus sit; de vinis tamen, fortè ob rei, quam proposuimus magnitudinem, ac tantam, quam inuenerit diuersitatem vinorum in sua Asia, ex Græcis auctoribus, & in Italia, obiter tantùm legitur aliqua tetigisse. vel quia forsan quæ scripserit de vinis, commentaria interiere: quod ipsemet testatur in III. de rat. vict. De his, inquit, mentionem feci in ea, quam scripsi de vinis tractatione, nam ea, quæ de vinis cum Galeni libris legitur tractatio, ex communi consensu, ac stylo spuria habetur. Hinc verò factum est, vt recentiores quidam de vinis scribentes, dum has dissimulauerint difficultates, ac nefas putarent, vel latum quidem vnguem à Galeno discedere, incognita ipsis quædam genera vinorum, ac nomina penitus antiquata gratis recurrerunt. Immò quidam ex iunioribus nostris (quorum taceo nomen reuerentiæ caussa) hoc maiorem errandi ansam præbuere posteritati; quod quasi iurauerint in verba Magistri, eisdem fermè notis, ac qualitatibus diffinierunt nostratia quædam vina, olim tam celebrata antiquis, Albanum, Tiburtinum, Latinum, Setinum, Signinum, quibus eadem Galenus suo tempore constituit. Cum tamen, vt planè postea collatis multis auctoritatibus constabit, vel solo cultu sint differentissima; nunc ista quasi aquea, vel fugacia ad annum, illa verò, & insolatione, & gypsatione, gypsatis etiam, ac picatis vasibus, à biennio ad plures annos essent diuturniora; quando exhausta assiduis solibus humiditate, præter siccam naturaliter in omni vino qualitatẽ, acquirerent & adscititiã. Sint ergo quantumuis illę veterũ traditiones inculpabiles ac veræ: nunc optimæ se se offerunt rationes, cur nouissimè à nobis de vinis, eorumque natura scribendum sit. ac quatuor apud me sunt ad multas tollendas difficultates præcipuæ. Prima est necessaria, ob auctorum, qui tractauerunt de vinis varietatem, ac aliquam discrepantiam agnoscendam: Quoniam copiosè omnes, tùm Græci primùm, tùm etiam Latini, & tamen (nisi cum iudicio legantur) discordes aliquando vide-

Generũ, ac nominũ longa series.

Figuræ vinorum.

Censura in Galeni scripta de vinis

Iuniorum quorundam errnea de vinis.

Nouæ tractationis rationes.

I.

A videbuntur; ac non facilè propterea conciliabiles pariunt difficultates. Altera ratio est, ad tollendam legentibus multam nominum ac cognominum in vinis confusionem, quæ in ipsis etiam vniuocis, ob mutatam vtcunque industriam, præter insignes ambiguitates, detrimenta quoque adferunt ad vitam non contemnenda. Hinc tertio necessariò fiet generum vinorum ac differentiarum assignatio: quæ nisi rectè distinguantur, in decernendis quorumcunque facultatibus, & advsum, non æqua erit omnibus, & singulis ratio. Vltimo tandem, quoniam hoc tempus aliam vitam adfert, & alios mores; sub communi ergo illo censu rerum, quas inuenimus nostra ætate, adeo varias ab antiquis, & vel exolescere multas tractu temporum, vel mutari; cùm mutati B non dubiè sint ritus, & alij nunc habeantur cultus, & apparatus vinorum; omnino de vinorum natura nostri temporis non est simpliciter enunciandum cum antiquis, sed, quam propriam habeant rationem, ex professo tractandum est. Quod si aliquę scribendo interciderint rationes, (non enim auctorum, ac quæstionum compilare chartas profitemur, sed punctum rei dumtaxat attingere) nos inquam, dedita opera, suppositis illis generalibus vinorum speculationibus, ad plenam notitiam singulares multas adnectemus vinorum historias, ex Italia præsertim, & quas aliquas ab externis habemus in alma Vrbe magis insignes, & ad vsum maximè vtiles: quæ verè altera, ac solida susceptæ materiæ poterit esse doctrina: Vnde Medici scilicet non à communibus generibus, nec ex auctorum scriptis, vinorum instituant delectum suis ægris, ac præseruandis in sanitate Principibus; sed species ipsas specialissimas percurremus vinorum, circa quas versatur ars, ac impertire studet vitam hominibus.

II.

III.

IV.

Quæ tractãda sint.

QVAE AB AVCTORIBVS ANTIQVIS de Vinis colligenda sunt. Cap. II.

D DE Vini ergo natura, qui exactè tractare voluerit, nõ modo generũ rationem habere debebit, & nominum antiquorum, sed etiam temporum, & consuetudinum penes auctores, & quo illi priuatim instituto, aut stylo scripserint. Si quidem in vniuersum cùm de vinis plena habeantur uolumina, nõ medicorũ tantùm, sed & historicorũ, & poetarum, (quod nõ pigebit repetere) nescio tamẽ an tot, ac talia de his dicta sint, aut scripta problemata ab illis antiquis, quot maiora suborta sũt nobis posteris disputationum momenta, ad asserendum ex illorũ scriptorum obscuritate veritatem. Nempè quæ vel ab alijs intentata, vel certè conuersis hominum studijs lapsu temporum ad alios ritus, ac varios vitę, ac rerum ipsarum cultus, exoleta adeò sunt genera, ac nomina, vt omnino hæc, quibus hodie vtimur, vina, sapere videãtur nouitatem, ac diuersam admodum requirãt considerationem. Quam plenè difficultatem etiam Plinius protestatus est, cùm vberrimam de uinorum vtilitatibus scripturus historiam, primò statim capite libri XIIII. Nulla, inquit, pars est difficilior tractatu, aut numerosior. Et de generibus singulis differere immensum, & inexplicabile est, discordibus præsertim Medicorum sententijs, quas non vt medici, sed pro ista grauitate Romana, vt humanæ salutis iudices, diligenter dissoluemus. Quamobrem in tanto pelago difficultatum, ex antiquis quos habuimus de uinis auctores, primos illos dimittemus uinorum speculatores, & quas Aristoteles in Problematibus (si eius sunt auctoris) expressit uinorum qualitates, & controuersas multorum effectuũ rationes, quæ uenient postea cõmodius explicandę. Planè

Diuersitas generum, ac nominum.

Plinij protestatio.

» » » » »

ex Phyſiologis, Agricolis, ac Medicis, qui à nobis conſulendi ſunt, cùm vario ſtylo, ac ſua quiſque methodo ſcripſerint, ſi non exactã habeamus doctrinam, cõmunes ſaltem ex omnibus eliciemus ſententias, quid conueniant, quidue diſcrepent. Vnde vera iudicia de uinis noſtri temporis, ac idoneos ad uitam vſus poſſimus decernere. Hos inter, qui de agricultura cõſcripſerint, in Catone de re Ruſtica, & in Marco Varrone, qui eius ſcripta amplificauit, quiq; eruditione, ac doctrina ſuper omnem Romanorum gloriam à D. Auguſtino commendari meruit; venerabimur in his candorem illum ac puritatem antiquitatis. In Columella, qui Auguſti ętate illuſtris fuit agricola, & qui eum paulo poſtea æmulatus eſt Palladius, vtiliſſima de uinis & cunctarum frugum propagatione pręcepta ſeruabimus. atque id unum inſtituti noſtri erit pręcipuum, quòd cultus, atq; ars, magnam vim habeant, vnde paſſim vina genus varient, & differentias ſuas. A B

Cato de re Ruſtica. *M. Varro.* *Columella.* *Palladius.*

VINORVM CENSVRA apud Dioſcoridem. Cap. III.

QVANDO vero melius cœpit hęc notitia explicari; floruit per idẽ ferè tempus Dioſcorides, qui, quantũ pertinet ad Medicinę vſum à vitium natura incipiens, ac earum Medicinis; luculento ſanè ordine, ac breuitate delectatus, (ut eum egregiè commendauit Gal. in v. ſimpl.) nullã viſus eſt vtilem partem de vinis intentatam reliquiſſe. Quare operæpretium erit, & nos circa ipſam capitum ſeriem exerceri. In primo ſtatim libri Quinti margine proponitur vitis vinifera examinanda, & quas per partes habeat vtilitates. Labruſca ſubinde deſcribitur, quæ & Oenanthe dicitur, ſicut omnis vuæ flos: poſteà vuarum delectus explicatur, & vſus, vua paſſa: deinde de vini natura in communi agitur, deque vinorum differentijs, à colore, ſapore, & ætate, an nouum, an vetus, an mediocris ætatis, & à ſubſtantia Mulſum, Protropon, quod eſt primarium vinum, Pramnium, diu. ſ. permanens, Hepſema, ſeu Siræum, quod eſt ſapa, craſſum, tenue, mediocre, Gypſo conditum, Picatum, aut Reſinatum. In his quæ pręſtant Italica, nominat Falernũ, Albanũ, Cæcubũ dulce, Signinũ, Surrentinum auſterũ, Adrianum, & Mamertinum in Sicilia. Paræty pianum in Illyrico, quod ad Adrianum ſinum Pyctanon Plinio putatur, & Pucinum dictum electiſſimum. Deinde ex Græcis vinis, quæ prędictis cõparantur, Chium, & leuius Lesbium, Epheſiũ, Coum, & Clazomeniũ, Tmolite in Aſia ex Tmolo monte, Falerno adſimile. Conſiderat porrò vinum quo ad vſum, & modum: pro ętate, & tẽpore, & conſuetudine, an merum, & ſyncerum, an dilutum aqua, & quid iuuet, aut noceat, & quibus ſit medicinæ. De Lora hinc ſequitur, quam πεπμὸν, & δευτερίον ſecundarium appellant vinum, ex aqua & calcatis vinaceis expreſſum: & quod ἀδυναμὸν lorę vires habens, paribus aquæ ac muſti menſuris decoctis ad aquæ conſumptionem. Dehinc vinorum varias enumerat compoſitiones, Melitite ex muſto & melle, Mulsũ ex veterevino & melle, Hydromelon ex aqua, Aqua mulſa, Thalaſſomeli ex aqua maris, Acetum, acetũ mulſum, acetũ ſcyllinum, vinũ ſcyllinum. Hinc innumeras copioſus auctor ſubdit vinorũ condituras, ac miſtiones, ex herbis, floribus, ac fructibus varijs: Abſynthite, Roſaceum, Hyſſopite. Ex cidonijs, piris, punicis malis, folijs lẽtiſcinis, fructibus myrti, ac folijs: ex diuerſis tandem plantis, diuerſiſq; aromatibus, ac odoramentis piperata, & ſcammoniata, & omnino medicata vina ſuper octoginta ſpecies: ex quo numeroſo vinorum cenſu ampliſſima ſe ſe exhibet nobis tractandarum rerum materia: ac duplicem in vniuerſum nacti erimus vtilitatem: primum C D E

Pucinum, ſeu Pyctanon vinum. *Vina condita.*

A num ex vinis prçfertim Italicis, quç celebrata fuerint antiquis, ſi habeãtur ad hanc ętatẽ, decernendum erit in nouis hiſtorijs, quid differant ab illis, aut conueniant. Deinde ex medicatis vinis, prçcipua quędam genera reuocanda erunt in nouã lucem. nam quanquã ſyrupi, quos ex ſuccis medicatis, ac ſaccharo didicit conficere poſteritas, occupauerint eorũ vicẽ; permultę tamen huiuſcemodi vinorum confectiones haberi poterunt vtiliores. quales hodiè illuſtres quidam Principes, qui hiſce ſtudijs delectantur, vtiliter comparant, ex abſynthio ad ſtomachi affectus, ex euphragia pro oculis, ex lua arthetica ad dolores iunęturarum, ex carduo benedicto, ac ligno guaiaco ad varios vſus; commiſtis in aliquam gratiam, vel aniſorum, vel coriãdri ſeminibus, vel cinnamomi aliqua B portione quarum confectionum ars pluri ex parte ex eiſdem Dioſcoridis hiſtorijs erit comparanda.

Syruporum ars.

Vina medicata.

DE VINIS, ET EORVM GENERIBVS cenſura, ex Galeno. Cap. IV.

C ADMIRABILI porrò ingenio Galenus, qui nihil de natura ignoraſſe viſus eſt, quanquam vel nõ ſcripſerit de vinis, vel ea nõ peruenerint ad noſtrã notitiã; vt ſolet tamen è perẽni tanquã fonte abundare in iudicijs ſuis, prçſertim vbi Hippocratem habeat auctorem, ſexcentis fermè locis permira tradit de vinis prçcepta, ac ſententias innumerabiles. Præcipuè verò, quæ nos interpretabimur loca, in commentarijs de ratione victus, primo & tertio in ſexto ſexti epidem. In IIII. ſimpl. in lib. de cibis boni, & mali ſucci, & de attenuante dieta VII. item & XII. method. III. de alim. facul. & in II. Aphor. 18. Quibus locis non cõmunes modò ſequitur traditiones, nec patria dumtaxat quç nouerit vina meminit; ſed quaſi omnem terram peruagatus, quot gignit ſua Aſia, & finitima Grçcia, & quæ pluri ex parte inuenit in Italia, omnium terrarum çompendio, vinorum genera alicuius nominis; ſingula ſuo iudicio ſubijcere, ac examinare D viſus eſt. Quamobrem non mirum, omnes poſt eum de re medica ſcriptores, vt Oribaſius, Paulus, Aetius, & ex Arabum ſchola Auicennas, Auerroes, Aliabas, & qui hos imitati ſunt poſteri Latinorum de vinis locuturi, Galenũ vnanimiter habuiſſe viſi ſunt anteſignanum, quem ſequerentur. quare & nos eundem adhibito aliquo ordine conſequemur, eiuſque iudicia ad hãc noſtri temporis mediocritatem, & conſuetudinem de vinis accommodabimus. Primùm verò, quia eminentiſſimum ingenium, ob multijugam vini naturam, non inuenit omnium vnum genus commune, vt eſt cęterarum frugum, & plantarum, ſed ſine numero in vinis ſunt diſcrimina, vnde quot terræ tot fere genera vinorum habeantur, (quod ex lib. de cibis bon. & ma. ſucci, & mox ex alijs eius E auctoritatibus oſtendemus) hinc varias obiter proſecutus eſt eorũ differentias, & communia genera, quç nec nominata, aut incognita alijs ante ipſum ſcriptoribus, à loco, ac ſolo patrio, vbi naſcerentur, commemorat. In quorum cenſu regionis illius calamitatem, quç olim Aſia minor, & Galeni tempore clariſſima, nunc à barbaris occupata, ac commutato nomine Turcia dicitur. Quæ ſub eadem cœli plaga, quà patet Italia vſque ad Alpes, à quadrageſimo circiter ad quadrageſimum quintum gradum, longè lateque ampliſſima, nullis vnquã caruit naturę gratijs, quippe toto excurſu illo, quo Mediterraneũ mare ſe coanguſtat à Propontide in Helleſpontum, uſque ad Aegeum, tellus vtrinque feliciſſima, hinc Thracia, in extremis Europæ terminis, vbi Conſtantinopolis Imperialis Vrbs, totque aliæ inſignes ciuitates uſque ad Tauricam Cherſoneſum, & Samothraciam, vbi inter Seſtum, & Abydum alter Boſphorus, & an-

Qui Galen. ſecuti ſunt auctorem.

Aſiæ minoris felicitas.

Inferior Boſphorus.

Superior Bosphorus.

Ex Galen. Bin. lib. de ci.bo.& ma. succi.

Vina in antidota vtilia.

Amineum tribus locis natiuum.

guſtia maris,& Maronei vini antiquis celebritas,quod vigintiplum aquæ admitteret.Illinc verò ora Aſiatica,quę minoris Aſię pars duobus alliſa maribus, Ponto ſupernè quà aquilonarem aſpicit ſitum, ac ex Bithynia plus mille milliarijs protenditur in Sarmatiam,& à ſiniſtra ipſo mediterraneo alluitur,opulentiſſimis olim vrbibus decorata legitur. In ipſo ſuperioris Boſphori promontorio Chalcedone Vrbs erat potentiſſima, quam Conſtantinus cognomento Magnus pro Byzantio præelegerat,à quo, & totus ille ſinus Chalcedones dictus eſt. Cõtinenti verò ferè adiũcta parua inſula Cyzicos, cũ ſui nominis Vrbe,in toto Oriẽte deliciarũ,& vitæ cultu famoſiſſima.Hinc Nicomedia, Nicea, & Apamea ditiſſima, & portu munitiſſima, cum lacu Aſcanio uſque in Phrygiam, vbi antiquiſſimi Ilij, ac Troianorum adhuc cõmemoratur gloria. In meditarraneis inſuperabile propugnaculum Heraclea. Therma calidis balneis præclara,& inferius Pruſia, olim regia,nunc Turcarum ſepulchris illuſtris.Infra ad Olympum vſque montẽ Tmolum inter alias Pergamum, Galeni patria, quæ Attalicis delicijs, & vel ſola Attali regis ditiſſimi gloria, & omni cultu ſcientiarum,ac medicinæ peritia, nunquam erit interitura. Tota hæc Mappa mundi,ſeu magna plaga,iam à Turcis occupata, Turcia dicta eſt. In tanta, inquam,celebritate,ac naturę fauore,cũ hæc tellus eſſet feliciſſima, vberrima campis,(vt nunc quoque fertur) magnis vndique fluminibus irrigua peramœnis ſyluis, ac montibus, collibusque frugifera; neq; hac caruit laude vinorum,quæ in gratiam Galeni, & ad maiorem tractandarum de vinis ſpecierum lucem,ex nobili regione recolimus. Thereum, inquit, & Scybelite apud nos Aegis,quę terra Pergamo finitima eſt, & Perperine iuxtà Myrinam, vtrumq; admodum dulce, ac nigrũ.Auſterum verò vnà ac dulce Cilicium.Albates, ſic ex loco vocatum.Therei inſtar,& Caryinum eſt à ſapore,& nigrum, Therynũ.Hippodamantium,&Fauſtianum Falerni genus,mediocriter dulcia Vile Bicium,& graueolens.Fuluum,& Tmolite eiuſdem cũ Falerno generis à Tmolo Cilicię monte.In Aſia inquit,primo de Autido.Tria medicis ſunt celebrata vina in antidotis Chium,quod, in Chio inſula naſcitur.Ariuſium item cognominatum ab eo tractu inſulę,in quo prouenit.Tmolite,quod dictum eſt à Tmolo monte,& Lesbium ſic dictum à nomine inſulę:quod itẽ triplex,optimũ in Ereſſo vrbe,deinde Methymnæ flauum,& tertiũ Mitylene. Eſt itẽ apud nos Tibenum,à Tibo regione, & Arſinium, deinde Ticatazenum,Amineo,& Albano non diſſimile,Aphrodiſium item, & Myſium in Helleſponto.In Pamphilia dulce, de atten.dicta. In Meonia item dulce III. de rat.vic.Gnidium, & Rhodium in Carpatho Inſulis.Creticum vinoſum, Grẽcum in III.ſecund. gener.Epheſium IX.ſecund. lo. Mendeſium,II.Maſſilioticũ tenue,& album, II.ad Glauconem, Tuſcum aquoſum XII. method. Amineum aquoſum in Sicilia, quòd recens bibi poteſt. IV. ſimpl. tribus regionibus natiuum, I. de Antido,vnum Siculum, alterum in Bithynia, & ad Nicomediam, & tertium iuxta Neapolim in imminente huic colle natum. Relinquo alia genera vinorum,tùm ex Aſia,tùm ex Italia,quæ partim ex Dioſcoride cenſuimus, partim verò melius venient poſtea recenſenda.Et quas idẽ Galenus percurrit eorum differentias,& proprietates vinorum à ſubſtantia, colore, ſapore, atque odore,quæ ad communem faciunt vinorum doctrinã, circà quas ſat erit nunchas prægiſſe exercitationes.

DE

A

DE COMMVNI NATVRA, ac cultu Vinorum apud antiquos, ex Plinio. Cap. V.

EXACTE verò magis de omni natura, ac cultu vinorum, apud antiquos consulendus Plinius est, quem scriptorum ante ipsum, & illorum rituum habemus amplissimum auctorem. Nempè qui toto integro libro XIIII. vniuersam de vitium generibus, & de vinorum natura monumenta ex antiquis collegisse videtur, exactissimo ordine, adeo plenè, & cumulatè cuncta complexus, vt vix vberior desiderari possit doctrina. A vitium natura incipiens, distinguens genera, nomina penes regiones explicans, culturam vinearum, propagationes, insitiones, temporum, ac vindemiarum electiones, & hinc vinorum multiplicem artem, ac genera edocens, innumeris exemplis tàm eorum, quæ in Italia generosa habebantur, quàm quæ in Græcia celeberrima, in Asia, & in Africa, ac toto mari adnauigata commemorans. Insuper modum conficiendi Vina demonstrat, mutandi, insolandi, picandi, & factitiorum artem. Distinguens præterea musti genera, protropon, quod primarium uinum non expressis adhuc uuis recipitur, syncerum, coctum, defrutum: secundarium, quod & deuterion uocat Græca uoce, merum, fęcatum, loram, uappam. Percurrit sapam, & passum, & quæ uinorũ quædã soboles sunt, omphacium, œnomeli, oximeli, thalassomeli. Venit ad obseruationes uinorum antiquas, narrat prodigia, usus, coronationes in conuiuijs solitas, sacrificia. Et cum his utilitates per singula genera, ac scitu dignas medico, uinorũ, quę factitia ipse appellat, cõfectiones: partim ex herbis, quas ex Crateua, Nigro, ac Dioscoride uidetur cõpilasse, ex absynthio, marrubio, origano, stœcade, dictamno, asaro, saluia, panace, thymo, iunco, hyssopo, helenio. Partim ex radicibus, pręsertim medicatis, ut ex elleboro, acoro, panace, mandragora, gentiana. Seminum, & aromatum multis, dauco, feniculo, amomo, croco, casia, pipere, calamo, aspalatho, spica nardo, costo; quæ aliis condita, aliis piperata solitum inquit fuisse uocari. Ex succis, ac fructibus uariis comparari, melle in primis, & aliqua ex myrrha, aloe, resinis, pice & è fruticum genere, cedri, cupressi, myrti, lauri, iuniperi, terebinthi, lẽtisci, ac id genus aliarum arborum fructibus, ac baccis, aut lignis, musto infusis, & uel in sole, uel etiam igne incoctis. Oenanthinum uinum è labrusca, melinum ex cydoneis, palmeum ex dactylis, oxiacanthinum, quod dicunt è berberis; omnia non dubiè curiosa, pulchra, & siue historiæ cognitionem respicias, siue rerum dignissimarum, adeoque utilium ad uitam necessitatem, cognitũ haberi poterunt nobilissima. Nihilo tamen minus, quam vtilitatem, ex nobilibus his ueterum censuris habituri simus; si hæc Plinii monumenta ad nostrorum temporum conditionem, atque usum conferantur: primùm quidem inextricabilis sese offert antiquorum, non modo generum, sed & nominum confusio; quæ (vt ipse met fatetur, idemque paulò ante ex Galeno attestati sumus) eiusdem quoque generis, sua cuique sunt cunctis nationibus vina. Mitto transmarina, quæ is nominat, Pyctanon vinum, Cæcubum, Tyrium Thasium, Africum, Clazomenium, Sicyonium, quod idem fortasse apud Gale. Carynon, Cyprium, Rhodium, & quæ in Insulis Græciæ natiua deberent esse notiora, ut olim celeberrima erant, uinum Chium, Lesbium, Amineum, Coũ, Sebeniticum, Græcum, & Creticum. quorum iam abolitis nominibus, ne dum generibus, ac artificijs uinorum illorum temporum dimissis, nulla ad usus humanos utilis mentio fieri debet. Vt exoleta quoque, siue non eadem erunt, quæ ipse meminit, uina Rhetica apud Allobroges, Narbonense in Gallia, & Massiliense, & quæ magnam cum his habebant laudem Hispanicum vinum,

B *Vitium, & vinorum apud veteres censura.*

Simplicia vinorum genera.

C

Composita.

D

Censura in veterum scripta.

E

Transmarina vina.

Ma-

Italica.

Mamertinum in Sicilia, Potulanum, Taurominitanum. Quin immo noſtra vernacula vina in Italia, vel nulla ex antiquis illis ſeruant nomina, ne dum merita, Surrentinum, Pompeanum, Adrianum, Albanum, Falernum, Fauſtinianum, Prætutianum in Picenis, Trebulanum Campanię. Vel ſi quorundam adhuc idē extat nomen, ea tamen diuerſiſſimæ admodum ſubſtantiæ, & longè aliarum qualitatum comperiūtur, ab antiquis illis. Albana inter hæc, Latina, Signina, Tiburtina, Falernum, quod erat omnium nobiliſſimum, & decantatum adeò in cunctis hiſtorijs, incredibile videtur defeciſſe genus, cùm vix eſſet ante hanc ætatem, qui coniectura conſequi poſſet, quale fuiſſet; Immò dubitatum eſt à nonnullis, qua in parte Italiæ natiuum extiterit. & cum non defuerint, qui Falernum in Campania felici olim fuiſſe genuinum affirmarent, id gręcum noſtrate eſſe putauerunt, quod hodie ſuper cætera vina generoſum, in Veſuuij montis collibus, inter Neapolim, & Surrentum prouenit. Nec leui ſanè coniectura, tùm quia noſtrate græcum omnes habet notas cum Falerno conſentientes, fulgorem auri, ſubſtantiæ ſynceritatem, perennitatem, & omnem gratiam: tùm Plinij etiam teſtimonio non obſcuro. Qui Vino Græco (inquit) & Aminæo tanta fuit gratia, vt ſingulæ potiones in conuictu darentur; qui mos hodie & in Italico Græco ſeruatur, ſemel tantùm (niſi ebrijs) in prima menſa dari ſolitum. Vel ſi id diuerſum genus à Falerno eſt, & alterum à Græco Græciæ (quod iam non eſt dubium) hinc duę nobiles inſurgunt quæſtiones, & cur illa antiquitas, quemadmodū in tanta laude poſuerat Falernū, & ſue genera, Gauranum, & Pocula Maſſici, non ita & hoc Grecū Veſuuij celebrauerint? An nouam hanc dixerint ſpeciem? fortè ſi non nouam, tranſlatis è Falerno, & Gauro, vel ex Græcia vitibus, nouiter dixerint propagatum. Sed rurſus, vnde illa genera interierint, & quæ horum noua productio? an in ſpeciebus rerum datur ortus & interitus, cùm alioquin ſpecies à philoſophis ponantur immobiles? ſed has quæſtiones non eſt hic decernendi locus, quæ in ſuis hiſtorijs fient planiſſimæ. Verùm non hæc ſolùm, ſed cætera quoque vinorum genera, quàm diuerſa ſint ætate noſtra, vel degenerauerint ab antiquis illis; operępretium eſt hic, de vinis illorum temporum audire Athenæi cenſuram, qui Galeni tempore ſub Antonino claruit notatū digniſſimam.

De Falerno ambiguitas.

Græcum noſtrate.

Curioſæ quæſtiones.

EX ATHENAEO MIRA IN POTIBVS apud antiquos Vinorum vetuſtas. Cap. VI.

CVRIOSE Athenæus, potius quàm methodo, vt ſtyli eius eſt, multa ex antiquis, ac poëtis recitat de vinis, inuentionem, vſus, delicias, & admirandas, quorundam generum proprietates, circà quas verſabimur. Inuentū ab Oineo meminit, Nicandro teſte, atq; hinc Oenotriā dictā fuiſſe Italiā, & qui eam Oenotrij coluere viri apud Maronē. Vnde de vinis Italicis propriū inſcribit caput XXIII. quod ceù fundamentum propoſitæ demonſtrationis, de diuerſitate, atque vſu vinorum, eiuſdem quoque generis apud antiquos, ac vſu item diuerſo, cùm ſit à noſtri temporis vinis; operępretium duximus hic ad verbum ſubſcribere. De vinis, inquit, ita Galenus loquitur (quaſi relata hæc ab ipſo, tunc etiam Romæ commorante proprijs auribus acceperit) Falernum ab annis decem eſt potui idoneum, & à quindecim vſque ad viginti annos: quod autem hoc ſpatium pertranſierit, graue eſt capiti & neruos offendit. Albani verò cum duæ ſint ſpecies hoc dulce, illud acerbum, ambo à decimoquinto anno vigent, Surrentinum vigeſimoquinto anno incepit eſſe vtile, quia eſt pingue, & valde debile, vix digeritur,

De vinis Italiæ ex Athenæo.

Albanum quandiu durabile.

Surrentinū.

A geritur ac veteraſcẽs ſolum fere ſit potui idoneum. Rheginum,(in Calabria) cùm pinguius ſit Surrentino, ab anno quinto decimo bonum eſt. Vtile etiam Priuernum. Magis tenue & huic ſimile Formianum celeriter viget & magis tenue. Tripholinum Surrẽtino terreſtrius. Setinum primis menſibus eſt ſimile, leuius Falerno. Tiburtinum & leue eſt, facile vaporat, viget ab annis decem, & melius eſt veus. Labicanum pingue, & inter Albanum, & Falernum putatur, uſui ab annis decem idoneum. Gauranum rarum inuenitur, at optimum eſt, & robuſtum, denſum, Tiburtino, & Præneſtino pinguius. Maſſicum quod naſcitur ſub Falerno iuxtà Cumas, auſterum eſt, & cõfert ſtomacho. Albanũ ab annis quinque potui utile, & leue. Aſconitanũ (vel reſtitue Anconitanum

B ex Plinio) bonum, & pingue. Picentinum ſimile eſt Albano quia crudum. At Veternum (& hic Veliternum legerem) ſuaue eſt, Calenum leue. Generoſum præterea Cæcubũ, & robuſtum, inueteraſcit poſt annos multos: Fundanum robuſtius eſt, nec multi vſus in conuiuijs. His omnibus leuius eſt Scyathium, ab annis ſeptem ad decimum quintum annum: Signinũ bonum eſt ad annos ſex, vetus multo etiam melius. Nomentanum citò ad vigorem accedit, ab annis quinque potui idoneum. Spoletinum dulce hauſtum, colore aureo. Acuanum Surrentino ſimile. Valuinum valde auſterum ſemperque fit melius. Generoſum eſt & Caucinum, Falerno perſimile. Venafranum confert ſtomacho, & leue eſt. Trabellicum Neapoli frequens eſt, & viribus temperatis.

C Erbulum primùm eſt nigrũ, poſt paucos annos fit albũ, & deliciis aptũ. Maſſilienſe bonum, denſum, corpulentumque, ſed exiguum reperitur. Tarentinũ, & reliqua ſub eo climate mollia ſunt. Mamertinum in Sicilia ſuaue, & robuſtũ. Hactenus ex Athenæo de vinis Italiæ antiquis: quo circa dũ prima frõte Galenũ citat auctorem, haud quaquam tamen in illius ſcriptis legitur vbi Galenus tot genera explicuerit: ſed cũ ille talia proponat ipſum locutum, id indicio fit, ab illo corã, ac oretenus accepiſſe, qui ambo tunc Romę Antonino imperante degebant, ille Grãmaticus, (vt Suidas atteſtatur) hic Medicus tunc Cæſareus illuſtris. Ad hãc verò auctoritatem aperta ſeſe exhibet Galeni ſen-

D tentia, qui primo de Antid. cap. 111. & v. dum vini in Theriaca examinat electiones, damnãs primùm eos qui nec defæcati vini, nec depurgati, aut veteris habebant rationẽ; deinde imponendum monet firmiſſimum, & quod ad multos annos permanens habeatur. nempè, ſi nec à primis annis mutetur, aceſcatque, nec in amaram trãſeat qualitatem, ſi multum inueteratum ſit, quale probatiſſimum Falernum, & Surrẽtinum, quod (inquit) cum Falerno contendit, ad vigeſimum uſque annum crudum, & à vigeſimo tandem perſeuerans. Planè etiam Dioſcorides lib. v. de vinis, dũ noui ac ueteris cõditiones explanans quaſi ex communi antiquorum conſenſu de omni uſu Vinorum concludit: In media, inquit, ætate vt à ſeptimo anno potui ſunt ſaluberrima. Cui non minus

E altera adſtipulatur Plinij auctoritas lib. xiiii. cap. vii. Peparethium vinum quanquam generoſum minoris tamen eſſe famæ, quoniam poſt ſex annos, nõ placeret. Et cap. ix. omnia tranſmarina à ſex in ſeptem annos ad vetuſtatẽ modicam peruenire. Adde & alterum Galeni dictũ vii. Meth. cap. vi. Nobile Sabinum antè ſextum annum potui idoneum non eſt, quod diutiſſimè in ſtomacho innatat, ac fluctuationes inducat. Conſulãtur tandem hiſtoriæ, & quas faciunt paſſim auctores mentiones de vinis, & de uſu illorum temporum: omnes hãc ſupponũt vinorum diuturnitatem, ac firmitatem, quę hodie in vinis eiusdem nominis, ac generis non facile reperitur. Quapropter diuerſitatis huius ratio inquirenda eſt.

Rheginum
Formianum
Tiburtinum
Gauranum.
Anconitanũ
Cæcubum.
Nomentanũ
Spoletinum
Venafranũ.
Vini electio in Theriaca.
Dioſcor.
Plinij.
Galeni.

A

QVAM VARIABILIS SIT VINORVM SVBSTANtia in generibus ſuis, occaſione naturæ, & à cultu humano. Cap. VII.

THIS ita conſtitutis, iam non videtur dubia ratio, quòd vinorum eiuſdem generis, ac nominis diuerſitas, ab antiquis ad noſtra tẽpora, vel oritur à naturali quadã terræ mutatione, vel à variabili cultu humano. Remitto cõmuniſſimas cauſas Aſtronomis, (quas commodiore loco percurremus) quia, ſi variant cœli, & cauſæ ſuperiores, lapſu temporum, neceſſariò fit quoque varia in terris diſpoſitio ad quamque frugum generationem. Hanc verò tritam habent Agricolæ experientiam, cur mutent interdum fruges, & genus, & nomen: nempe, vel quia eædem terræ aſſiduo cultu exoleſcunt, amittuntque vegetalem vigorem: vel à ſoli diuerſitate, cùm tranſlatæ in aliam terram fruges, & præſertim vites, vel degenerant, vel ceſſant à priſtina fœcunditate in totum. Libet autem latiùs ad inquirendas veras cauſſas hanc naturæ labem percurrere; cur tanta, quæ retulimus, vinorũ genera, olim celeberrima in terris ſuis, nunc tamen, immò iam per multum tẽporis, ac à centeſimis hinc annorum, ita defecerint, vt non modo ullum extet in illis terris eorum veſtigium, immò nec nominum illorum, niſi in ſcriptis, remanſerit memoria? Nec longè hinc tantã olim in vltramarinis vinis recurram gloriã, iã abolitã: immò non alia, quã Italiæ, ac ex proprijs veluti foribus, quæremus exẽpla. Et, cur Cãpania felix ſuũ iamdiu oblita eſt Falernum, non Fauſtianum gignit, non Maſſicum, nec Gaurani, nec Prætutiani in Picenis, nec tot aliorum vlla fit mentio? Et tamen, quę priſcis illis non erant ſęculis, noua ſuborta ſunt vina, Græcum cognominatum, à Summa Veſuuij colle, Falerno facile comparandum. Suauiſſima Iſchiæ inſulæ, quæ nec vllis cedunt Aminæis antiquis. Taceo Pauſilipum, Lacrymam, & ſuper omne Theræum, & Paſſum antiquorum, expetitum adeò in conuiuijs Magnauerram, & Trebulana ſuauia Tuſciæ, quæ in delicijs conuehuntur ad menſas Principum, in omnem Italiæ terram. Harum quidem nouarum mutationum ſi quis quærat naturales cauſſas; meminiſſe debet communiſſimas, quas habet Ariſtoteles, cauſſas 11. Meteor. de mutua maris, ac terræ mutatione, vt, vbi aliquando terra patuit, nunc mare ſit, &, vbi olim mare, nunc terra. Eaſdem inquam pro ratione putandum eſt, eſſe cauſſas, cur terræ ſubſtantia mutetur tractu temporis in qualitatibus ſuis, vnde minus fœcunda inueniatur, tam vinorum, quam cæterarum frugum. Alię à naturæ defectu pendent, & alię à cultus humani diuerſitate. Quarum diuerſitatum (inquit Philoſophus) principium, & cauſa inde ducitur, quòd, quemadmodum ſtirpium, & animalium corpora iuuentute, ac robore aliquandiu florent, poſtea conſeneſcunt; hoc excepto, quòd illæ in totum mutantur, & exoleſcunt: accidit verò terræ, vt per partes mutetur. Totius enim terræ cùm longiſſimo tempore contingat mutatio, ea tamen non cadit ſub humanæ vitæ breuitate, immò mutationis illius progreſſus, nõ valet tãdiumẽs humana obſeruare, quin prius lõginqua vetuſtas omnẽ aboleat memoriã. Particulares autẽ terræ, ac regionum mutationes, de quibus ſermo eſt, euidentiſſimas habent cauſſas, ob maxima, quæ frequenter ſuperueniunt, accidentia. Diræ per tempora contingunt peſtes, quæ ingentem afferunt mortalibus perniciem, exitialia

B

C

D

E

Aſtronomicæ cauſæ.

Eadẽ Vinorum genera cur mutentur tractu temporis.

Naturales cauſſæ.

Terrarum qualitates cur mutantur.

Particulares cauſſæ.

Corruptelæ mundi, & hominum.

A exitialia excitantur bella, irruptioneſque fiunt aliunde populorum, ac diluuia in alienas terras. Ad quæ mala concurrunt ſtatim fames, & quæ comes eſſe ſolet cunctarum miſeriarum egeſtas: interneciones ſuccedunt hominum, vaſtitateſque terrarum maximæ, & aliæ quidem celerrimè, aliæ verò ita paulatim inuadunt, vt prætereant humanæ vitæ curriculum: niſi cùm vaſtitates illas Vrbium, ac regionum ruinas conſequuntur mutatio rituum, religionis, ac legum corruptio, omnis viuendi ratio, ac omnis mortalium rerum conditio mutat faciem; &, quod flagitium omnem penitus abolet præteritarum calamitatum memoriam, litteræ plerunque, quæ ſunt etiam æternarum rerum monumenta, abolentur, & cum his corruunt communia idiomata, exole-

Mutationes ab humano cultu.

B ſcuntque ſcientiæ, & artes, & omnis vitæ, ac terrarum cultus peruertitur. Atq; hic altera planè ſe exhibet cauſſa talium mutationum, vnde terræ olim fecundiſſimæ deſertæ fiant, & ſteriles, ac minus frugales comperiantur; à defectu ſcilicet, ac varietate cultus humani cùm nouæ, quæ paulatim inuehitur, con-

Conſuetudinis vis.

ſuetudine, quæ tantam vim habet, adeoque ſe accommodat ad præſentem vſum, ac ſtatum rerum, vt ex communi omnium conſenſu, vicem obtineat naturæ, ſitque velut altera natura. Adde huic & maius quoddam humanæ curæ prærogatiuum, arbitriumq; quod ſibi quiſq; vſurpat in operibus naturæ; quòd humana ſollicitudo inſtabiliſſima eſt, nunquam ſua, nec præſenti vice contenta eſt, immò ſemper res quærit nouas, & nouas vices, nouo

C cultu delectatur frugum, & terrarum, & cunctarum rerum. Hinc poſt hominum memorram, tot varij extitere per tempora de Agricultura ſcriptores. Taceo Saturnum, Ianum, Ariſtæum, qui & mella condidit, Oenotrios Italos, totque alios de re ruſtica poſteriores, quam omnes inter ſe varij ſint, vel ampliorem profeſſi ſunt culturam; quia cultus ipſe (inquam) varius fit, non idem hodie, qui heri, qui iam pridem, aut nudius tertius fuerat. Nec quis propterea hic quærat curioſus, cur poſteritas non certis induſtriæ huius acquieſcit traditionibus? Sine dubio, inquam, Falernus ager non minus hodie generoſa ſua gigneret Falerna, Maſſicum, reliqua genera: & non minus vltra marinæ terræ ſuum haberent Theræum, Le-

Cultores terrarum antiqui.

Humana induſtria ſemper quærit noua.

D sbium, Tmolite, Aminæum, ſua Cretica vina. Accidunt terris temporales mutationes: cæterùm nouo cultui, & nouis iugiter inuentionibus omnis eiuſmodi mutatio referenda eſt: quæ & non ſolum gaudet nouitate; ſed (quod maius, & deſiderium quoddam innatum cunctæ naturæ eſt) ſemper ſtudet, ac aſſiduè, magis nauat operam, vt inuenta prius ab alijs, vel amplificet, vel certè reddat meliora. Quod ſi mente hic, aut verbo tenus excurramus, qui fuerit antiquorum illorum cultus in vinis; diuerſiſſimam ab illa inueniemus hanc poſteritatis induſtriam, & longè gentium alios cultus. Repetantur, ſi libet, tam vtilia in Georgicis præcepta de delectu terrarum, & qualitatum, & ſituum loci, ac cœli, & quæ habenda cultoribus eſ-

E ſet cura per tempora, & agri, & vinearum, & tàm terrarum, quàm vitium, & ſationum, aliorumque ſine fine ad id neceſſariorum operum; curioſam quidem agnoſcemus illorum induſtriam, cęterùm operoſum nimis negotium, nec facile aſſequendum. Quas difficultates, comparatis hic illis, ac noſtris ſtudijs, demonſtrabimus.

DE VINORVM CVLTV VARIA ARTIFICIA, apud antiquos, è noſtri temporis cultu. Cap. VIII.

SI quidem conferamus cum noſtris priſcæ illius conſuetudinis miniſteria, quæ longiſſima ſerie legimus apud Plinium (ne dicam alios) circà vinearum, & vinorum cultum; vel ſolo auditu reijcienda, ac exoſa noſtræ conſuetudini, & quæ Vnguentorũ potius ſpiſſamenta, vel pharmaca videri poterunt quàm vina. In Italia (inquit) pice, ac reſina condire muſta, vulgare erat; Reſina, aut pice in ipſo feruore conſperſa vt odor vino contingeret, & ſaporis acumen. Erant, qui ex nitro condirent, apud quoſdam cinere, alijs gypſo inſtaurarentur, & calce in quibuſdam Africæ partibus, vel marina aqua in ſuperſtitionem vſque ex alto mari petita, ab æquinoctio verno, Aquilone flante, eaque decocta circà vindemiam hauriri. Condiebant & pice vaſa, cera aliqui, niſi vina acida redderet. Cato iubebat, & cinere concinnari vina, cineris lixiuij cum defruti cocti parte, quadrageſima pulegij addita, vel ſalis ſexqui libra. Interim & tuſo marmore, qui in Græcia mos eſt, aut argilla. De Bieo vino inquit: Hoc vinum apud Græcos clariſſimum, fit hoc modo: Vuæ paulum ante maturationem decerptæ ſiccantur acri Sole, ter die verſatæ per triduum, quarto exprimuntur, dein cadis Sole inueteratur. Cui marinam aquam largiorem miſcent, à ſerui furto origine orta, ſic menſuram ſubtracti vini explentis, quod in alijs gentibus ſimili modo factum, Thalaſſomenon vocant. Facit & ſulphuris mentionem, & adijci Muſtis, tingendi gratia coloris pigmentum aliquod: quem nunc ritum audio, & in Creticis Vinis ſeruari, marmore tuſo comprimi. Tot veneficijs (concludit is nobilis auctor) vinum placere cogitur, & miramur noxia eſſe. Picari inſuper vaſa oportere à Canis ortu, poſtea pluuiali aqua, marina, aut ſalſa, aut leui cinere cõdiri. Circà Alpes ligneis vaſis cõdunt, circuliſq; cingunt, ac hyeme gelido ignibus rigorem arcent. Vbi terrę mitiores ſunt temperie, dolijs figlinis, ac ventroſis condunt, eaque infodiũt terræ tota; qualia adhuc extrà mœnia Vrbis vidimus eruta aliqua peramplo ventre. In Campania nobiliſſima vina, qualia dicta ſunt Falerna, & Surrentina, expoſita ſub diuo in cadis verberari ſinebant, ſole, luna, imbre, ac ventis: ac ita optimũ fieri vinum. Coum vinum imitari, ac faciendum ex Italico demonſtrauit, & in Sole quadriennio maturandum. Paſſum inquit cap. IX. certum eſt, ex vuis fieri in Sole aduſtis, aut feruente oleo. quidam ex quacunque dulci vua diu præcocta ſiccantes Sole. Protropon vero, quod & προτρύμα Græcis appellatur, muſtum ſponte defluens, antequam calcentur vuæ, poſtquam in lagenis ſuis deferbuerit, ætate ſequente ſub Canis ortu in Sole quadraginta diebus torrent. Vt dulcia præterea fierent, adſeruabant vuas diutius in vite pediculo intorto. quem morem ſeruari hodie ſcimus in Candia in Maluaſijs ſuis. Ab alijs incidebantur palmites in medullam.

Ex Plin. cõdimenta exoſa.

Condita vina.

Bieum vinũ Plin.

Temporum obſeruationes.

Inſolatio.

IVDICIA CIRCA VINA ANTIQVORVM, & de eorum vſu. Cap. IX.

HIS hactenus explicatis, ac tam operoſis antiquorum miniſterijs circà vinorum apparatum, ſi noſtrum aliquod iudicium adhibendum ſit, multa ſuccurrunt argumenta, vnde vel miremur illa mõſtra vinorum in antiquis; vel certe coniectemus, non omnia apud eos

A eos parari cõſueuiſſe vina tot miniſterijs, nec tot miſturis, vnde ſpecie lenta, ac ſapæ inſtar, aut tanquam pharmaca haberentur ad vſum. Sed moderandam potius opinionem, vt, quoniam non idem cultus vinearum apud omnes eſſe poterat, ſed varius penes quanque nationem, quidquid aliqua vina requirerent operoſa illa miniſteria forte in gratiam Principum, ac diuitum paranda, vel ad vſum in pharmacis; Vinorum tamen coniectamus mediocrem extitiſſe copiam apud omnes, nec ita vulgaris vſus, & communem, ſimplicemq. vt plurimum adhibitũ apparatũ. Repetendum in primis cum vetuſtis hiſtorijs etiam ſacris, fuiſſe Vinearum, ac Vinorum cultum antiquiſſimum; immò, pro tam nobili ipſorum natura, & quę inuenta fuerint, communiter grata, humanoque *Communis cultus.*
B guſtui ſuauiſſima; veriſimile fit ex communibus hominum ſtudiis hunc primũ recepiſſe cultum Vinorum omnes nationes. Hinc tam varij, ac vetuſtæ memoriæ proditi ſunt vinorum iuuentores, quorum certum eſt non fuiſſe per illa initia multum artificium; immo, vt ſimpliciter legitur in primis Scripturis ſacris, Noem plantaſſe vineã in Aſſyria, in Aegypto Bacchum, Saturnum in Latio; ita uidetur apud quenque ſimplicem uinorum habitum fuiſſe apparatum: donec pro uerſatili in cunctis rebus humano ſtudio, propagata diu illa notitia, in communi deſiderio aliquis cultus, ac uariis modis adhibitus eſt. Nõ prius, niſi apud poſteriores Græcos, ac demum Romanos, legimus hanc curam, quæ in ſuperſtitionem uſque uenit, fuiſſe adhibitam. Rariſſimum uerò, ac ſerò *Vinorum vſus rarus antiquis.*
C admodum fuiſſe illis temporibus Vinorum uſum, hoc ſatis argumento eſt, quando (ſi rite computemus) ex toto orbe terrarum uix milleſima pars bibit unquam uinum. Nõ excipio hinc Hyperboreos, qui non habẽt uuas, nec uites, Scythas, Turcas, Aethiopes, nec agreſtium hominum rudem uitam, nec ſeruorum innumerabilem turbam, quibus ex inſtituto maiorum cautum erat à uini uſu; ſed in mediis etiã, ac magnis Vrbibus raro admodum uſurpari ſolitum. Ab Aſiaticis primùm uidetur ille ritus emanaſſe, ut uariis artificiis ſua conficerent uina; ab Attalicis præſertim, ac Lydis, & Medis ad Græcos peruenisſe, ac *Vinolenti principes.*
Macedones, quorum principes propterea, cùm in gloriam duxerunt ſingulis ferè diebus inebriari uino, minus claram in hiſtoriis de ſuis geſtis reliquerunt
D memoriam. Quando in illa ſeueritate Reipub. non ſerò tantùm admiſſus eſt talium uinorum uſus, qui uariis eatenus concinnata miſturis, ex ultramarinis recipere cœperunt; ſed laudabilem diu hunc ſeruauerunt morem (ut Athenæus eſt teſtis lib. X.) ut neque ſeruus domeſticus biberet uinum, neque fęmina liberà, neque ex liberis iuuenes, qui trigeſimum non attigiſſent annũ. Sed matronæ abſtemiam perpetuò ducerent uitam. Atque hinc ſolitum uſque à Romuli memoria, quod plerique ex Catone, & Valerio notant, propinquos fęminis oſculum dare, ut ſcirent, an temetum olerent, quod nomen tunc erat uino: unde & Temulentia dicta id illis uitium reputantes. Ex quibus duo *De vini vſu leges.*
breuiter concludemus iudicia. Primum eſt, id inſtitutum condiendi tot mi- *Conditurę vinorum, antiquis nõ perpetuæ.*
E ſturis, ac artificiis uina, non fuiſſe commune, nec neceſſarium: alioquin ſicut utilia quæquę inſtituta ab exiguis cœpta initiis, ſolent iugiter maiora ſuſcipere incrementa, ac perfici; accreuiſſet & ille condiendi modus in dies melius, ac permanſiſſet. Sed è conuerſo, cùm id inuentum defecerit in totum, nec amplius apud ullam, quod ſciamus, nationem habuerit locum id argumentum apud me potiſſimum eſt, tãq uã exoletũ, & omnino inutile, defeciſſe, ac reiiciẽdum. Alterum, quod meæ coniecturæ eſt demõſtratiuum, uidetur id inſtitutum non niſi ex Aſiaticis, & poſtea à Græcis dimanaſſe: qui, ut erant delitioſiſſimi, & in antidotis ex uino parandis ſtudioſi, ut diuturniora ad id haberent uina, ſtuduerunt generoſa quædam variis (ut dictum eſt) modis concinnare; *Vinorum in antidotis apparatus.*
nec ſine lenocinio, vt, quæ ex ultramarinis transferenda ad ulteriores, ac noſtras regiones, talia pararentur, ût nec longa uectura, nec nauigatione exoleſcerent,

Prãnia vina in antidotis.

Ex Galeno.

Catonis de vinis censura.

Varronis.

Plinij.

Athenæi inconstans auctoritas.

Cretici vini, seu maluaſiæ apparatus.

Apparatus vinorum antiquis operoſus.

ſcerent,ſed permanerent diu incorrupta,ac ſincera. quæ πρόμνια, idcirco ad adornandum inuentum,hoc eſt vegetæ naturæ ac diu durabile dixere. Ad prædicta illa ex Plinio, & Conſtantino, varia artificia vinorum venient poſteà explicanda, quæ legi apud Galenum in ſua Aſia ſeruari ſolita: præcipuè verò IV.ſimp.cap.XIV.omne vinum in lagenas,transfundi,poſteà in edita cubicula multa ſubiecta flamma reponi, & in tecta ædium æſtate inſolari. Proinde hunc morem ſerò admodum inualuiſſe in Italia, probabile eſt, quando vſum vini legimus,ab Vrbe condita,ac adoleſcente Repub.fuiſſe rariſſimũ, nec tantę conditurę apparatum. Quamobrem Cato in primis,pro fama, quæ tunc temporis inuaſerat,ac pro nouo illo vinorum cultu, ſecutus Græcorum traditiones,Coum ſcripſit vinum,in Sole quadriennio maturari,alioqui communia dumtaxat aliqua de vinis aſſerta compilaſſe viſus eſt ex Hannone Carthaginenſi, qui iampridem de agricultura ſcripſerat,eaque ad nouos Italiæ ritus accommodaſſe,cinere,ac ſale (vt dixit Plinius)concinnari, Et,cum Varro eàdem ætate illum imitari ſtuduerit,videtur eadem adhibita aliqua de Vinis experientia confirmaſſe,& addidiſſe elegantiæ modum. Plinius verò,tanquam compendium ſcriptorum quorumcunque habiturus, cùm condituras vinorum inueniſſet tam varias,nec adeò Italicæ conſuetudini idoneas, planè illas appellat non condituras,ſed veneficia:Et miramur, inquit,noxia eſſe.

At,de Italicis loquens,In Italia(ſubdit)pice,ac reſina condire muſta,vulgare eſt:qui modus & hodie vulgaris habetur, pice, ac reſina fulcire dolia, & ſine vllo vini detrimento,ſicut & ſuffitum adhibere ſulphuris, ac cinere abluere. Athenæus tandem,quem poſtremum adduximus,is non niſi merus compilator extitit: Qui,delectatus in ſcriptis ſuis,antiquorum etiam, peneque exoletos ritus,& poemata varia,&fabulas,nulla ferè methodo congerere in vnum, facilè videtur vetuſtos ritus vinorum,quorum tunc eſſet vſus, in communem cenſum aliorum repoſuiſſe, vel quorundam (quanquam ſua ætate dimiſſa eſſent)recenſuiſſe ſingulares apparatus. Quocirca totam illam Vinorum induſtriam in hoc conſtitiſſe exiſtimo,vt ſcilicet, præter communem vindemiam, quæ vulgaris eſſet,& ſimplex, quorundam dumtaxat vinorum delectus haberetur,quæ vel ad vſum conuiuiorum & principum,vel ad apparatus antidotorum futura eſſent valida,& diuturniora,eatenus concinnari talia vina conſueuiſſe. Quale in primis Falernum habitum eſt, omnium vinorum Italiæ præſtantiſſimum,deinde Surrentinum, & his ſimilia nonnulla, quæ Galenus meminit,primo de Antid. Eiuſmodi adhuc vinum habetur in Candia Creticum, quod more antiquo vuis in vite paſſis, vel contortis pediculis, ac exemptis pampinis,vel conſperſis in ſuſpenſa crate pertenui gypſo, ſeptem dierum ſpatio,comprimunt,excipiuntque electiſſimum uinum,quam Maluaſiam dicunt. id tamen paucum, ut ab illuſtri uiro accepi Latino Vrſino, qui prefectum egit multis annis in illa Inſula,quod tam exacto ſtudio comparant in delicijs.nam reliqua uina,utpote quæ communiſſimo reponuntur uſui,iiſdem fere, quibus in Italia,modis parari. Alioquin, ſi is communis fuiſſet omnium aliorum cultus,operoſum nimis occurrit negotium, nec poſſibile. Vt,præter communem uinearum curam, ſub Sole paſſæ fierent uuæ, & uel intortis in uite pediculis adſeruarentur,uel perforatis ad medullam palmitibus gypſo, marmore, uel ealce,cinere, uel marina aqua perfunderentur: picarentur ſimiliter uaſa, & gypſarentur. ſubueherentur ipſa dolia ad inſolatum ſuper alta ædium culmina,per ſingulas,binas,& ternas æſtates,uel quadriennio,& non minus per totidem hyemes depoſita eadem uaſa collocarentur in ſubiectis cellis. Fuerint etiam hæc ſingula miniſteria,non omnia ſingulis uinis adhibenda, incredibile fit negotium. Vel quæ tanta ad id opus,aut talia uaſa:ea non quidem magna aut uentroſa nimis, alioquin tot mutationibus ineptiſſima fuiſſent, ſupra, &

infra

A infra reponenda. Vnde ex Constantini agricultura dolia nõ magna, sed parua, vtiliora parãda fuisse institutũ legimus. alioqui, si lignea, ac circulis præcincta quibus vtimur, ea sub assiduo Sole nõ video potuisse perdurare: vel, si in cadis, quæ numerosa potuit esse eorũ series in copiosa vindemia? & si, qualia ex vinetis antiquis subfossa vidimus figlina dolia; ea præmagna, & grauissima, sed nõ plus quatuor, aut quinque cadis Romanis capacia, & tamen immania, vt sublata tot ministerijs inseruirent. Quæram præterea in tanta crassitie vinorum, communi, & quæ ὀλυγοφορὰ essent apud Hippocratem, aliosque antiquos, & paucifera vina? quæ tamen tenuis substantiæ describuntur aquosa, alba, leuia, & quæ citò descẽderent à ventre ad vrinæ vias. Vel quæ vina huiusmodi

Vinorum apud antiq. crassities.

B ad communes potuum vsus idonea, tam crassa, vnguentorum instar, vel mellis substantia? mirum, quę inuenimus non nisi per aquã calidã dissoluta potui fuisse idonea. An potius concedemus horum duntaxat in antidotis fuisse apparatũ, exiguæ idcirco, nõ ad cõmunem vsum copiæ? & quæ in deliciosis præsertim Principum mensis propinarentur: quorum tamen (vt Plinius de Græco sui tẽporis, & de Aminæo attestatur) singulæ potiones in conuictu darẽtur. quem morẽ iã diximus seruari hodie in nostrate Græco, cuius in gratiã conuirũ nõ nisi in prima mẽsa propinari solet poculum, nisi fortè cauponibus, & ebrijs. At consentaneum magis rationi fit, vt, quemadmodum tunc temporis tenuiorum Vinorum frequenter legimus fieri mentionem προσφόπον haberẽt,

C & δευτερίον (quanquã & hæc insolarent, vel decoquerent) primariũ, & secundarium Vinum, & Loram habebant in vsu, & Vappã in vulgaribus mensis; sic simpliciorum vinorum ab ipsa vindemia communissimum fuisse vsum, & quæ in uniuersum non ad modum à nostris differrent Vinis. Vnum tamen restat apud me argumentum præcipuum, vnde vini communem etiam vulgaribus fuisse vsum cogar asserere, quia medici antiqui passim, & si antiquior est aliquis Hippocrate, omnes, cùm de victus regimine scribunt, Vinorum in primis, vt etiam panis, exactam habent rationem. Rursus ergo concludemus, in tanta rerum ac temporum varietate, quòd rerum eiusmodi, quæ sunt in continuo fluxu, & pro arbitrio humanæ artis variant qualitates suas speciales; de

Vinorum vsus an olim vulgaris.

D his non ex decretis tantùm scriptorum antiquis, sed & pro modo præsentis ei iudicium afferendum est. Et, quemadmodum monet Hippocrates, Δοτέον δέ τι, καὶ τὶ ὁρῇ, καὶ τὶ χωρῇ, καὶ τὶ εἴθει, Condonandum aliquid & tempori, & consuetudini: quemadmodum iam de vinorum nostri temporis varietate in comparatione cum illis antiquis demonstrabimus.

VINORVM NOSTRI TEMPORIS simplex cultus, ac varij conficiendi modi. Cap. X.



E LAVDABILIS ergo extiterit, & operosa quantumuis illorum ueterum cura circa uineas, & suorum vinorum apparatus, eam ut ab antiquis diuersam ita & per hæc tempora simplicem curã, ac modum tamen conficiendi uarium decernimus. Sit hoc aliorum iudicium, quãta est Italia, quas cõtigit mihi dum robustior essem ætate peragrare partes, ac cultus inter alia uinearum obseruare, apud Ligures, Insubres, Venetiam Picenum, Vmbriam, ac Etruriam præcipuè, Latium, & Campaniam, & quam recte quidam ueteres Romam dixere omniũ nationum compendium. Ex his quas uidi, aut percunctatus sum, ex uarijs terris ac regionibus, dissimillima in totum comperi uina, ac uarios admodum esse ipsorum apparatus ab antiquis. Immò, quoniam trahit sua quenq; uoluptas, uix eundem ubique inueni cultum, sed passim ac singulis terris dissimilem.

Dissimilis vinorũ cultus, & varia ars.

Qua-

Quapropter modos hic cõficiendi uina percurremus præcipuos. Multis locis vites seruãt pumilas humi, ac breues, vnde ex solo ac repercussu caloris passę aliquandiu diurnũ calorẽ humiditatẽ exuerent. Alibi, ac frequenter coniugatas, vel vt Plinius iugo adligatas palis, ac arundine muniunt. Alij suspendunt vites à terra in altas pergulas, alij, vt citra Alpes, & quà amplissimis cãpis excurrit magnus Eridanus, maritant passim per latas semitas vites arboribus, quin & arborum, quibus maritantur, delectum habent. nam populneas arbores, vlmos, & ornos, vt pote infrugiferas reperiunt vtiliores, Nec idem tempus, aut culturæ modus vindemiarum, sicut non idem genus vuarum, nec vinorum. Alij decoquunt vbi plus, vbi minus, prout humidam vel sui natura, vel soli vitio conceperint qualitatem. quamobrem experti illarum vinearum ac terrarum cultores, uel mollia fieri vina, vel acorẽ cõtrahere, bis præterea, vel semel defęcant, mutantque. Alij post calcatas vuas, excolatumque in subiectã lacunam mustum, reuertentes idem mustum in sua vinacia, sola contenti sunt in torculari ipso, vel in amplis tinis ligneis ebullitione, per nouem circiter, vel plures dies, donec vinum exhalatis illis vaporibus exhauriunt defæcatum, ac primis diebus, vel eodem mense habent potabile, crudum tamen stomacho, donec melius maturũ fiat rubrũ colore, & nonunquam album: qui modus longè ad pedes montiũ, & quà excurrit Padus vulgaris est. & itẽ in Etrurię mõtanis, vuis nõ ita crassis, & subacerbis, quæ vina & mutãt similiter, ac defæcant Acinatium id reperio antiquis cognominatum, quod miris laudibus celebrat Cassiodorus lib. XII. variarum lect. cap. IIII. Acinatitiũ Vlpianus Iureconsul. C. de leg. ex acinis .s. vuarum sponte illacrimans ὀξύτερον videtur Græcis quod tamen communę est omni primario vino. Atque huic vinorum generi, quanquam sua quæque regio inponat ad placitum nomina, singula tamen aliquã exprimũt proprietatẽ. sicut Acinatiũ dictũ est antiquis, ex acinis emanans, sic posteris nostris dicta sunt Retornatũ, Vernacia, Vinaciola, & quod Razzese, quasi cũ racemulis ebullitũ, in ora Ligustica appellant.

Coctio vinorum.

Ebullitio in tinis.

Acinatium vinum.

Retornatum vinum.

A B C

Retornati vini variæ artes.

D

VVLGARE est omni ferè Italiæ Retornatum vinum, quã vernaculam vocem pro re noua, nec vsitato antiquis cultu usurpare licet. Nempe, quoniam ex calcatis de more uuis in torculari, in subiectã piscinam musto, idipsum mustum refũdunt totum in suas uinacias, cum quibus infrà biduũ subbulliens, uehementẽ ex fæcibus ipsis, ac racemulis excitat calorẽ, cuius ut natura est digerere, cõcoquere, unire homogeneas partes, & separare etherogeneas, syncerum sequestratur uinum, quod partim ex ingenito calore, & partim ex accidentali ebullitione, uinosum concipit spiritum, qui exsultat etiã (quod proprium synceri uini est) dum funditur in pateram. Modum verò ad ebullitionẽ seruãt varium. Alij in eodem torculari (vt dictum est) calcatis exactè vuis permittunt mustum defæcari, ac purgari, qui vulgaris modus est, & in modica vindemia tolerabilis. At in copiosa vindemia, quæ non patitur ociari torcularia ad perendinum, vel tertium diem, & quãdiu perficiatur, necessariò fit pluriũ vasorũ apparatus, quas tinas appellãt vinarias prę magnas, querno, ac firmo opere, in quæ & calcatas vinacias, & mustùm excolatũ super infundunt ad iustam ebullitionem quinque, septem, vel nouem dierum, vel ampluis pro serotina ebullitione, donec agnoscant in sua dolia reponendum. Alij quod nec perperam fit, totum hoc opus perficiunt eisdem dolijs, quæ in cællario, duobus circiter palmis ab imo fundo subrecta, adempto superne altero fũdo tinarum supplẽt percommodum vsum. quoniam dolia & in ipsa musti ebullitione restagnantur, & propriam contenti musti concipiunt qualitatem. quod

Vulgaris modus,

2. in tinis vinarijs.

3. in dolijs apertis.

E

subin-

A ſubinde peracto feruore excolatum in plures cados, ac refuſum in ſuamet dolia bene concinnata, ac deterſa, reponitur ad vſum, quandiu vinum ſuopte calore perficiatur, ad quindecim, aut viginti dies, vel etiam amplius, cùm ſint aliqua, quæ etiam ad æſtatem, pro indomito robore ſubſtantiæ, non acquirunt perfectam maturitatem, & ſynceritatem. Quam dicunt boni vinitores, in Græcis præcipuè vinis, & Clarellis etiam, & Lacrymis condicionem reperiri, quæ tamen adnauigata celerius perducantur ad propriam maturitatem. Quo loco non eſt omittenda quorundam noua ars ad fœcundiorem feruorem, adiectis dum paratur ebullitio, ſiue in tinis, ſiue in apertis dolijs, lupulorum manipulis. quas fruges pro eo tempore uindemiarum ſurculoſas, & adultas, quantum B conceperint in ſuo germine calorem; didicerunt noſtrates ex factitijs ceruiſijs vltra mõtanis, quam validũ excitare feruorẽ. Quinimmo intermiſtæ ſic cũ vinaceis hę fruges, ac ſuperinfuſo muſto, addunt vino & inſigne robur, & ſpiritũ cum leni ad guſtum punctione, ac dulcore. quemadmodũ ex marinis vinis hic in Latio eo mangonio confectis, guſtaui aliqua gratioſa, & quæ mediocri calore ſtomachis pertentant caput. expetita idcirco cauponibus, & qui ea mercantur Clarelli pretio, venundantque carius. Alterum artificium ſub cenſu prædicto Retornati eſt in Vernacijs, quæ ſic appellant, & Vinaciolas, quæ non minorissũt gratiæ, ſi non adeo generoſum perficiũt vinũ: celebris nominis, in Vicentino apud Patauinos, & circà Benacum lacum: quod ex vinaceis ſimiliter refuſum, & repurgatum ſucculentum illum, ac delectabilem guſtui concipit ſaporem. Neſcio an ij morem receperint cum lupulis excitare ebullitionẽ, quem ex vicinitate ad iuga Rhætia, non debuiſſent ignorare. Sed aquam ad miſcent vinaceis, & muſto varia portione ad tertiam, vel quartam, vel etiã ad dimidiã partẽ, vnde eas, diminutiuo appellant nomine Vinaciolas, quæ parum differunt à communiter aquaticis, & quæ ab æquali cum vino admiſtione aquæ, dimidiata dicunt vina. vel parua dixeris, &, vt antiqui appellabant, caſtrata vina. Facit ad hanc talium vinorum mediocritatem, etiam ſoli, ac vitiminis regionis natura, quod pro ſubiecta illis montibus planitie, perenniq́ue paſſim irrigatione aquarum, non valent vuas producere multi roD boris: (Bacchus enim amat colles, & in aprico Solem, vti dictum eſt), quo fit, vt vina multo magis ſic eneruata ſuo robore euadant tenuia. quo tamen vitio minus afficiuntur circà amœnum Benacum vites, immò ob vegetam, quæ ab ipſo lacu aſpirat auram, excellentes præ cęteris locis gignunt Vinaciolas. Sed, cur non alio vtantur modo, aut coctione, aut deſpumatione? quia ſimpliciter ſic recondita dolijs, aut aceſcerent, aut coctione, ac vi ignis exoleſcerent ſubſtantia. Ac pari è contra ratione, quibus terris robuſtiora gignuntur vina, ea non defæcantur ſic in vinaceis, ob nimiam craſſitiem, ſed coctionem ſuſtinent, vel ſaltem vt deferueant ad deſpumationem. ſicq́ue uſu compertum eſt, & genuinum uinis conſeruari roE bur, & non diminui copiam. Amplius, quod ſcitu dignum eſt, de uariis modis conficiendi uina, & de eorum differentijs; habenda quidem ratio eſt regionum, ac diuerſitatis locorum, & ſituum, ut aliàs diximus. Quibus enim locis ſiccior, ac aprica magis ad meridiem cœli plaga eſt, ut in toto citrà Apenninum littore Tyrrheni maris; uel unica defæcant uina deſpumatione, ac coctione, biſq́ue, uel ſemel mutant, ſicut in Romanis pleriſque fieri expedit uinis, quæ ex apricis colliguntur collibus, in Tiburtinis, in Prænestinis, Cauis, Signinis, aliiſq; eodem tractu locis. Vel ubi uites, & uuæ ſiccum & ſulphureum natura habet ſolũ, ut in Veſuuio ad Summã montẽ, & in Pythecuſis Iſchię, & Prochytę inſulis, in Baiano, Puteolano, Pauſilipo, ac aliis Neapoli uicinis collibus, ubi ſicca ex natura cõiectamus generari uina. hęc

Ebullitio cũ lupulis.

Qualitates ex lupulis.

Vernacia, & Vinaciolæ.

Vinaciolis permiſta aqua.

Caſtrata vina.

Ratio cur diuerſis modis conficiantur vina.

Simplex cõditum in generoſis vinis

Aduauigata vina meliora.

Simplex cõditum in Apenninis.

Prætutiana in Picenis.

&ſimilia loca non multo opus hapent in condimentis adiumento niſi vnica, aut bina, quam iſtis vinis adhibent, mutatione. Et, quod vinorum quorundam peculiare eſt, quotidiana docet experientia, quod eiuſmodi vina tranſuecta mari maturantur, fiuntque validiora: cùm ſint diligentes vinorum cultores, qui pro annata, ac certa temporis conſtitutione, vel coctionem illis adhibeãt, vel aliquam ex miſturis induſtriam, Alijs locis, vt in Apennini vtplurimũ collibus, & in ora Liguſtica, ſiccis natura, ac lapidoſis; ſimplex duntaxat muſtum inditum in ſua dolia poſt vnicam mutationem deſecant ſemel, & vltrà menſem hauriunt puriſſimum vinum, album, & aureum, rarò nigrum. Quod in caſtello nobili Fabriani, in vicino oppido Rocchę Contratę, & Serræ S. Quirici nouimus, & in gratiam conuiuarum Fabriani, in ędibus Auguſtinis compotaui inter alia centum annorum vinum, ętate vegetum, ac aureo nitore odore, & ſapore nectareum. Hæc Prętutiana (ni fallor) apud antiquos vina, in Picenis, quæ Plinius commemorat, laudatiſſima. Quid ergo tam longa opus erat cunctatione antiquis in Falernis, ac Pramniis ſuis ad decennium, & quę tam operoſo conficerentur apparatu? Sed ſingulares huiuſmodi, ac alię multę differentię melius venient in ſuis hiſtoriis explicandę.

A

B

VITIVM, ET VVARVM SPECIES eſſe innumerabiles, & quæ degenerent ex natura ſoli, & cultu. Cap. XI.

C

DE vitium autem, & vuarum generibus, quoniam properamus ad vina, per breuem hic ſubiiciemus cenſuram: tùm, quia illarum nomina, ac genera ſunt antiquata, ac penitus incognita: quare ad noſtros vſus genera potius temporis huius eſſent recenſenda. Tum etiam, quia non pauca ſimiliter eſt differentia inter illorũ vuas ac vites, & noſtrates. quocirca non alium fermè auctorem habebimus, niſi Virgilium, ex II. Georgicorum elimatiſſimo poemate, ex quo multa excipiemus vtilia. Primùm, claram fuiſſe hanc vinorum, ac vitiùm notitiam in Italia, ante prædictos ſcriptores Græcos, & Dioſcoridem, & Galenum, etiam à transmarinis adlatarum, quando is ſapientiſſimus Vates multa commemorat illorum genera etiam ex externis, ſtatimque diuerſam conſiderat illorum naturam: d.

Exercitatio in Virgilij poemate.

D

Non eadem arboribus pendet vindemia noſtris,
Quam Methymnæo carpit de palmite Lesbos

Hinc Thaſias addit vites, & Maræotidas, Pſithias, Lageas, Rhęticas, Amineas, ex Tmolo, & Argite, ac Rhodias, &, quod maximè notandũ eſt, ſpecies omniũ tradit eſſe innumerabiles. Quorum, inquit,

Vuarum ſpecies innumerabiles.

E

——— nec nomina quæ ſine
Eſt numerus: neque etiam numero comprendere refert:
Quem quiſcire velit, Libyci velit æquoris idem
Diſcere, quam multæ Zephyro turbentur arenæ,
Aut vbi nauigijs violentior incidit Eurus,
Noſſe, quot Ionij veniant ad litora fluctus.

Quanquam verò vuarum, ac vinorum innumerabiles ſint ſpecies, quarumcũque tamen, vt etiam frugum, determinatam aſſerit in ſuis terris naturam agnoſcendam eſſe agricolis: alioqui tranſlatæ vites in alienum ſolum, eiuſdem generis gignerent vina, quod negat. d.

Nec

A *Nec verò terræ ferre omnes omnia possunt:*
& item.
Nascuntur, steriles saxosis montibus orni:
Littora myrtetis lætissima: denique apertos
Bacchus amat colles; Aquilonem, & frigora taxi.

Specierum, & locorum proprietates

Tertio, quod maximum est fundamentum propositarum demõstrationum, indicat, eam esse naturalem proprietatem locorum, ac terrarum ad certas species frugum, atque vuarum, vt translatæ ex eo loco, ac regione, species degenerent, & non eandem seruent naturam. ac multis ad id vsus exemplis, post pulcherrimas, quas percurrit Italiæ, & Falerni vini laudes, concludit in hunc modum.

B *Salsa autem tellus, & quæ perhibetur amara,*
Frugibus infelix, (ea nec mansuescit arando,
Nec Baccho genus, aut pomis sua nomina seruat)

Translatæ vites, vt degenerent.

Ex quo loco planè patet ratio propositi iampridem problematis, cur ex Græcia translatæ vites, vel ex Falerno potius agro in Vesuuium vicinum montem, non genuinam illam seruent speciem, sed nouum vini producant genus; quod à Summa ipso monte Græcum hodie appellatur. Id non mirum, quia translatæ à proprio solo, ac matrice sua vites, alienam in alio solo induunt qualitatem ac nouam faciunt speciem, quod iuxta præcitatam nobilissimi agricolæ auctoritatem, usu euenit in reliquis frugibus, & in vinis. Idque Galenus fundamentum supponit certissimum III. de sympt. caus. cap. 2. mutari quondam symptomata pro humoris, quo faueantur qualitate. Quemadmodum & vites, inquit, translatæ in aliud solum, diuersum afferunt vini genus. quinetiam Columella, & alij agricolę de Insitionibus, & translatione Vitiũ admonent, proprium situm, ac solis aspectum seruandum esse, quem à prima illi palmites habuerint matrice. Haud secus in Falerno agro non prouenit iã diu Falernum precioſum mutata ob mutatum cultum illa natura vitiùm, ac sole. Nec est idem à Summa Græcum, quod Græcum Ischię, nec Pausilipi, nec eisdem qualitatibus fit Trebulanum dulce in vallibus sancti Ioannis in Tuscia cum Trebulano in Picenis, & in Vrbinate, & alijs terris. sed hæc sui generis sunt, (vt in eorum historijs dicemus) ac diuersarum ab illo primigenio qualitatum. Quod si vites, & vuæ mutant species à natura, & qualitate soli, translatione, & cultu; & consequenter vinum ex ipsis mutat qualitatem, & genus; ne cesse ergo est confiteri, vinorum pariter esse innumerabiles species: & consequenter non facilè videtur, vnam communem vinorum naturam posse decerni, & quo temperamento communiter sit vinum an calidum, an frigidũ. quod pro tanta recentiorum quorundam controuersia, quam postea absoluemus, meminisse hoc loco erit operæpretium. Quid ergo longam hic prosequar de vitium generibus seriem apud Plinium? Sat illa erunt suis historiis celebrata. sed aliqua in proposito eliciemus ex eis vtiliora, lib. XIIII. cap. III. Ex generibus inter se insitis mista fiũt genera, vnde species multiplicantur innumerę. Scio, inquit, Gauranas a Falerno agro translatas, vocari Falernas, celerrimè vbique degenerantes. Quas nominauit Virgilius Thasias Maræotidas, & Lageos, complures externas, eæ non reperiuntur in Italia. Quin Cato multa meminit genera ex ijs etiam iam nominibus abolitis. Quædam olim Tuscis peculiares, atque eius nominis Florentia, & Arretio Talpana, & Ctesiana, quę quo plus tulit, eo laudabilius fundit, mirumque fecunditate cessat. Ex aliis, quas hic naturæ censor cõmemorat, fortasse adhuc antiquũ seruãt genus Dactylides vuæ digitali, inquit, gracilitate. Colũbinæ acinosissimę, & quæ in pergulis seruntur, Escariæ appellatæ è duracinis, albæ, nigræq. quod frequẽs ge-

C

D

E

Græcum ex translatis vitibus mutatum.

Vitium innumeræ species.

Mistæ species,

Dactylides vuæ. Columbinæ, Duracinæ. Escariæ.

Vinaciola.

nus hodie Tibure prouenit. Ad hæc Vinaciolã, ſubdit, uuã ſoli nominauerunt Sabini, ac Laurẽti. nec alia habet: intelligit autẽ Labruſcæ adſimilẽ, rutilo colore, & qualia dicemus Ariciæ uina, exiguæ ſubſtãtiæ, & ſubauſtera, ac multæ ſimiles in tota Gallia Ciſalpina, trans, & ultra Padũ, in Parmenſi præſertim, Mutinẽſi, ac Bononiẽſi agro, necnõ in Vicẽtinis, ac Patauinis, in quibus nõ aliẽ ferè propagãtur vites, quã Vinaciolæ huiuſmodi, quas propterea ex humilibus locis, ac ſabuletis ſubleuãt in altas vlmos, ac populneas arbores. Verũ eodẽ ferè nomine inuexit poſteritas Vernacias, & Vernaciolas ſuas, ſeu Verracias Mangiauerræ hodie dictę ſpecies; genere à ſupradictis Vinaciolis diuerſiſſimo, nigras ſimiliter, & craſſas uuas, quo paſtu valde apri, ſeu verres delectantur, & impinguantur, vnde illis nomen, ſucco prægnantes craſſo, ac puſpoſo, ex quibus propterea uinũ colligitur ſapę inſtar ſucoſũ ac nigrũ, cauponibus gratũ; quot frequẽs vltra Cãpaniã in Sallentinis, ac Brutijs, & Calabris, non niſi hiberno tempore vtile, nam poſt æquinoctium inflat, ac grauat ventrem. Has differentias ſequuntur Razzeſium vulgo dictum, quod frequens in ora Liguſtica, & Acinatium antiquis commemoratum in Veronenſi, quæ uinorum ſunt potiùs differentiæ, quàm uuarum ſpecies. Cęterùm nec noſtri huius inſtituti eſt alia vitiùm, ac uuarum genera temporis huius ſermone conſequi: ſed hęc reliquemus noſtris agricolis conſideranda, quos permultos habemus non ex antiquis ſolùm, quos nominauimus, ſed ex recentioribus etiam conſulenda, ob quã varietatem hac in parte naturæ, iam quęque regio habet ſuos agricolas, non Italicos modò huius induſtrię peritiſſimos, ſed alios lingua Hiſpanica, alios Gallica, alios Germanica legimus, pro ſua quoſque regione, ac conſuetudine valde laudabiles. Quanquã horũ pleriq; dum eadẽ regiſtrãt in ſcriptis ſuis, à nouo autẽ tractatu, prẽter cõmunia prẽcepta, & cõmunes artis traditiones, noua ab auctore expectanda eſſent iudicia; videtur hi reliquiſſe magis neceſſaria, nempè quo in cenſu cum illis habenda ſint noſtri temporis uina, quę uuarum ipſorum genera, ac vitiũm, vnde gentium, & locorum quęrenda ſint, & quis earum cultus. Plinii ſaltem imitatione, eodem lib. xiiii. cap. xi. & ult, qui uuarum ſui temporis, octoginta numero recenſuit ſpecies: ut taceam uinorum centum nonagintaquinque genera, ex quo tamen numero in toto orbe meminit optimam partem fuiſſe Italię. Quare & nos, quibus curæ duntaxat uinorum à doliis ſuis ſuſcepta eſt, remittimus & illa capita repetere, quæ ipſi ſuppleant in libris ſuis. Prẽſertim quia prẽcipua illorum genera uenient ex occaſione cum ipſis uinorum hiſtoriis commemoranda. Nunc ergo à Paſſis uuis, ac paſſulis incipiemus, poſteà & de Paſſo uino, de reliquiſque ex ordine uinorum differentiis ſermonem habebimus.

Vernacia, ſeu Verracia & Mangiauerra.

Razzeſium, & Acinatiũ

DE PASSIS VVIS, ET PASSVLIS,

Cap. XII.

Vuarum cõmunes differentiæ.

GENERA ergo vuarum conſtituuntur, vel ex natura, ac forma propria, quatenus differunt ſapore, & colore, magnitudine, & tota ſubſtantia: Vel differunt ſub eodem genere, & per regiones, & penes qualitates, quas ſpecialiter ſuſcipiunt à ſoli natura, ſitu, aſpectu cæli ambientis, aëris, ac certo ventorum concurſu, cui expoſitæ ſint. Et demum differunt cultu, & propagandi modo. Ex quibus nõ ſolùm vites plus minus fiunt frugiferæ; ſed in varias (vt dictum eſt) degenerant

A rant ſpecies. Quocirca in tantum viſa eſt ars inijſſe certamen cum natura prouini generoſitate, vt non tot adeo natura produxerit genera vitium, atque vuarum; in quot nouas ſtuduit humana induſtria ſuo cultu, mutare eas, ac vinorũ formas. Vnde, cùm nec cuique nationi eadem ſit cura, nec cuique ſæculo, ſed varia; infinitam fecerunt generum, ac vinorum diuerſitatem. Quæ ſanè diſcrimina, quod ad præſentis huius ſæculi vſum attinet, explicaturi, à familiariſſima omnium ſpecie incipiemus. Paſſarum quidem vuarum non eadem videtur ratio apud nos, & deſcriptarum ab antiquis: quorũ iccirco operæpretium eſt magis neceſſarias breuiter percurrere hiſtorias, Plinij præſertim libro, quem citauimus XIIII. Dioſcoridis item libro V. Et Galeni in II. *Paſſi nominis ratio.*

B de Alimentorum facul. Paſſis vuis (inquit Plinius) à patiendo nomẽ dictum eſt, acinis. ſ. paſſis Solem. quo nomine & muſtum ipſarum, Solem. ſ. paſſum, vel ignis calorem, vt Græci dixere σαφὶν, ſimpliciter Dioſcor. & σαφὶν τρυγᾶν, ſic & Latini dixerint paſſum, vt poſtea videbimus. Paſſæ autem quæ propriæ eſſent vuæ, vel ex quo fierent vuarum genere, & à quo nam vuarum antiqui Paſſum vinum exprimerent, & an eædem noſtrates paſſulæ, & Corinthiacæ ſint non eſt facile determinare: ſed viam aperiemus ad aliquam coniecturam. Dioſcorides in primis ſtatim verbis de recenti vua diſtinguens, & de penſili, ſub inde de his, quæ ſeruantur, alias ſeruari in ollis, alias in muſto, alias condiri conſueuiſſe ſapa, aut paſſo. At, quæ Solem prius paſſę (inquit) in aqua cæleſti conduntur, minus vinoſæ ſunt ſiticuloſis, et ardentibus, lõgisque febri-

C bus ſalubres. Qui tamen modus exoleuit omnino. Præclarè autem Galenus *Ex Galeno.* Paſſarum differentias, vſus, & qualitates explicat in II. de alment. facul. ex quibus multa eliciemus ad noſtros vſus utilia. Primũ omiſſa differentia, quæ à colore ſumitur, & à magnitudine, quam hodie facimus inter magnas, & paruas, ſimpliciter omnes vuas Solis calore ſiccatas Paſſas appellat. Porrò, quẽadmodum paſſarum differentia, quæ a colore ſumitur nihil ad ipſarum facultatẽ confert, ita nec magnitudo: ſola autẽ qualitatis, quæ guſtui ineſt, diffe- *Differentia à ſapore.*

rentia poteſt omnia. Aliã præterea indicat differentiã, an cũ nucleis, an ſine nucleis naſcantur, vel ſi arte etiam exẽptis nucleis mandantur. Nonnulli autẽ, & *à magnitudine.*

D recte ſane, è dulcibus, grandibusque, quales ſunt Scybelitides, prius quam mandant, ſemina eximunt. quæ & ipſæ inueteratæ cutim duram, craſſamque habent, easque plus in aqua macerare coguntur. nam ſic & ſemen ipſum faciliùs eximitur. Aliæ quidem ſunt his cõtrariæ ſolidæ, & craſſę, quæ nullũ prorſus nucleum habent, creſcuntque hæ in Cilicia, colore ſubflauo. Penes quas *à nucleis.* differentias idem Galenus indicat facultates quoque ineſſe ſingulis differentes, multis locis. Præſertim verò in VII. & VIII. de med. ſecun. loc. vbi Vuas *Sine nucleis* paſſas ſine nucleis, aut vinaceis, leniendo pectori, & iocinoroſis commendat: contrà verò aſtringere, quæ cum vinaceis mandantur. habet verò hæc verba, *Facultates.*

Vua paſſa in contemptu videtur poſſe haberi ob familiarem eius vſum. at verò

E hoc ipſum eam facit utiliorem, nam, cum familiaris nobis ſit, in tãtum adſtringens eſt, quantum opus habet uiſcus affectum. et ultra hoc ſecundum totam ſubſtantiam ipſi iocineri famliaris eſt, & propria. A ſapore uerò facultatum differentias, eodem lib. de aliment. facult. venatus eſt, in comparatione ficuum, *Temperamẽtum.*

Vuę paſſę (inquit) cum alijs uuis eandem habẽt rationẽ, quã Caricæ cũ ficubus. Multæ enim fiunt dulces, acerbæ autem omnino paucæ, plurimæ uerò ex dulci, ac auſtera ſimul qualitate miſtæ ſunt. Cęterùm, ut dulces temperamento ſunt calidiore, ita auſterę frigidiore. Iccirco lenire magis præſertim exemptis nucleis, auſteræ autem, & cum nucleis ad ſtringere poſſunt, ac talem ex ipſis diſtribui ſuccum neceſſe eſt, in alendum corpus, dulcem ex dulcibus, auſterum ex auſteris, miſtum ex miſtis qualitatibus. copioſiùs uerò nutrire pingues, ac dulces, parciùs auſteras, & macras. Ex quibus auctoritatibus de paſſis *Paſſularum quatuor differentiæ.*

anti-

antiquorum quatuor in totum, ipſarum differentias, quo ad intelligentiam, & ad præſentem vſum conſtituere oportet. Primùm quidem certum eſt, indiſtinctas apud eos fuiſſe ſpecies, ſeu magnæ, ſeu paruæ fuerint, & cuiuſcunque coloris. Vſum verò duplicem, cum nucleis ad ſtringendam aluum etiam in dyſſentericis Dioſcor. exemptis verò nucleis ad leniendum, tàm ventrem, quàm thoracẽ, & pectoris partes. Alterã habebimus differentiam de Zibibo appellato ab Arabibus, quod corrupta (vt arbitror) voce a Scybelitidis vuis, ſeu Scycibellitis Plinio genus eſt, paſſi, ac mulſi ſapore in Galatia naſcens, vel in Pamphilia Galeno, non longinquis admodum regionibus, vuis colore nigris, ac maximis, præſertim quæ ſine nucleis ſunt. quibus aſſimiles Damaſcenæ dictæ, & quę à Cypro hodie, & Cãdia conuehuntur. Tertia differentia apud nos fieri debet paruarũ, quas hodie habemus, duplices, Corinthias. ſ. nigras, ac dulces, quas noſtri milites aſſerunt, ſub Sole per autumnum relinqui pluribus diebus, ac breuibus vitibus, ſicque repercuſſu ipſo caloris à genuino ſolo exiccari. quam ob cauſam puluerulentas eas inuenimus, ac vino antè vſum abluendas. Aliæ noſtrates ſunt albę, dulces, vel ſubauſterę, & non paucę etiã nigrę dulciores, quæ hanc præcipuam habere videtur à prędictis Corinthiacis differẽtiam, quòd hę ſub Sole, qui apprimè viget vltrà hanc Italię plagam, hę verò noſtrates, ob defectum Solis, in furnum pauliſper coniectę, ignis calorem paſſæ ſunt. nam quę minus ſenſerint ignem, ex reſidua in vuis humiditate, nouo ineunte vere gignunt vermiculos. Quod magni momenti eſt diſcrimen, nunquid Sole inaruerint, an igne peraſſatæ ſint. Vnde minus euadunt dulces, & minus humectantes. primi verò meriti ad vſum erunt Corinthiacę, vel quę ex Pamphilia, vel quę ex communi illarum terrarum emporio Alexãdria, conuehuntur in Italiam. Mediocris naturæ, quas hic Romę ex Narnienſi agro, ex Ameria, ac alijs uicinis terris habemus in communi vſu. Vltimam denique paſſarum ſpeciem dixerim, quas in furno vulgus exiccat, vel potius peraſſant: nam quanquam & hæ dulces ſint, & craſſę, exutę tamen genuina humiditate, qualitatem potius præſeferunt ex igneo calore acquiſitam, inutiles iccirco ęgris maxime febrientibus, ac coquinarum condimentis relinquendę. Conſtat autem de paſſarum temperamento, quòd, ſeu magnę ſeu paruę, nigrę, aut albę cum nucleis, aut ſine nucleis intelligãtur, modici ſunt caloris, plus, miniſue humidę, vel ſiccę. Quas præcipuè qualitates diſtinguimus à ſapore, ex iam allegatis Galeni verbis. Dulces (inquit) calidiore ſunt temperamento, (non quia excedant, ſed quatenus in comparatione cum auſteris, ſunt minus frigidę) auſterę vero frigidiores ſunt, i. minus calido temperamento. Immò ex operationibus, præter veſtigium caloris in dulcibus, omnes alioquì pendent ad frigidum, & humidum. Nam, Dioſcoride auctore paſſę, teſtiũ inflammationes ſedant, cum lomento fabarum, & cumini polline. leniunt aluum, præſertim enucleatę, perinde minus exſiccantes; nec ſecus pro illo caloris momento leniunt pectoris partes. cum nucleis autem benè faciunt iecinoroſis: tantum enim adſtringunt, (dicebat Galenus VII. local.) quantum illi viſceri opus eſt. Quę in Sole paſſę (Dioſcor.) ſi aqua cęleſti condiantur (hoc eſt exutę nucleis Gal.) minus vinoſæ fiunt ſiticuloſis, ardentibus, & longis febribus ſalubres: at ſapa, aut mulſo conditę ſtomachum magis infeſtant. Quam noxam in Paſſulis Corinthiacis, quę communiter parari ſolent, animaduertimus, ex ſyrupo Roſarum, & infuſione foliorum ſenæ, clementer quidem lenire aluum, cæterum labefactare ſtomachum. His adde nouam, vtiléque præparationem ex zibibis, ſeu pinguibus vuis magnis, quæ ex Cypro, ac Alexandria conuehuntur, quã propterea Electuariũ Alexandrinũ appellant. Fit autẽ ex vuarũ paſſarũ eiuſmodi pinguiore pulpa, cortice, ac nucleis exacta & cõdi-

II. Zibibum.

Scybelites.

III. Corinthiacæ

Noſtrates vuæ paſſæ.

IV. Vuæ coctæ.

Paſſarum temperamentum cõmune

Operationes

Condimenta

El. Alexandrinum.

A B C D E

A ta ſaccharo, vel ſyrupo Roſaceo, præſertim ex Damaſcenis infuſis parato. Additis per occaſionem etiam Scammonij granulis ad ſtimulum. ſeruatur ad priuatos vſus, exhibendum his, qui aluum cauſantur ad ſtrictam, etiam ſanis à ſemiuncia ad vnciam vnam ante prandium, lenit enim per eam diem ſine moleſtia.

PASSVM, DEFRVTVM, ET SAPA. Cap. XIII.

B TRIA hęc, Paſſum, Defrutum, & Sapa, vino cognata ſunt genera, nempè quę vel Sole, vel igne decocta (vt elicitur ex Plinio libro XIIII. cap. IX.) tres habẽt differentias, ac gradus. Simplex quidẽ Paſſum ſub Sole, Defrutum verò muſto fit ad dimidiam partem decocto, & adhuc ſapa magis, cocto inquit muſto, donec tertia (vel nonnullis quarta) pars ſuperſit. Paſſi ergo appellatione duo venient intelligenda, vuæ. ſ. Solem paſſę, de quibus iam dictum eſt: & muſtum, quod Solem, vel ignem paſſum ſit de quo conſequens eſt dicere. De hoc mentionem inuenio apud Galenum in II. de medicam. ſecund. loc. cap. II. vbi de Arteriacis inter mollia vina ad tuſſim idonea, θερμὸν καὶ πικρὸν cognominat, hoc eſt Paſſum Creticum. & γλυκὺν οἶνον, i. dulce, γλυκὺ autem Dioſcorides à dulcedine, & ad differentiã eius, quod συραῖον, & ἕψημα, quod eſt Sapa, Latinè dicitur. Verba Galeni id explicant, de Arteriacis ad thoracis affectus, & Diacodio d. dictum eſt autem à me Hepſema à nobis apellari muſtum coctum, quod & Syræum quidam medici vocant. Quin & per paſſum, & Theræum Creticum melius eſt coctura papauerum fieri, quàm melle, vbi fluxio à capite imminet. valde tenuis enim, & attenuantis facultatis mel eſt, ac augendæ defluxioni idoneum. Theræum ergo, hoc eſt Paſſum deductum videtur à verbo θερῶν, quod eſt cõburere, & aſſare, vel ἀπὸ τοῦ θέρους, ab æſtate. Creticum verò cognominatum à patria, ac natiuo ſolo, vbi id genus vini à ſuis vitibus gignitur, ab inſula. ſ. Thera, eius nominis in Carpathio mari: cum & Candia poſteris dicta nobilior Inſula, huiuſmodi etiamnum vino celebris ſit, quod Maluaſiam vulgo appellãt. De modo autem vini: huius ſic ſcribit Plinius. Paſſum à Cretico cilicium probatur, & Africum. In Italia, prouincijſque finitimis fieri certum eſt ex vua, que Græci Sticam vocant, nos Apianam: item ex Scirpula diutius in Sole aduſtis, aut feruenti oleo. quidam e quacunque dulci, diu præcocta alba faciunt, ſiccantes Sole, donec paulò amplius dimidium pondus ſuperſit, tuſaſque leniter exprimunt: deinde quantum expreſſere, adiiciunt vinaccis, a quæ puteanæ, vt & ſecundarium paſſum faciant. Ex quibus planè verbis conijcitur, paſſum Creticũ nil aliud eſſe, niſi vocatam à nobis Maluaſiam, quæ duplex ex Candia aduehitur, Amabilis dicta, fortè ex Apiana vua, quæ in Italia noſtro tempore Muſcatella eſt, expreſſa. Altera Garba dicitur, quę & ſi è diuerſo, ac auſtero exprimi videtur vuæ genere; facilè tamen putandum, hanc ſpeciem antiquos intellexiſſe ſecundariam, quę minus vehemens, & aqueam ſapit miſturam, vt in ſuis dicitur hiſtorijs.

Nomiuis ratio.

Galenus.

Θερῖον & paſſum, vnde dictum.

Maluaſia Candiæ.

Plinius.

Muſcatella vua.

DEFRV-

DEFRVTVM, ET SAPA. Cap. XIV.

Defrutum, & sapa.

NON multum autem à Passo differe videtur Defrutũ nisi quantũ illud sub Sole passum dictũ est, hoc igne, & coctione fieri intelligitur. A deferuendo deductũ, auctore Palladio, quod indicat eius coctionis mensurã, donec deferbuerit, vt Sapa, quod gustui, ac linguę sapiat. Quod haud scio an antiquis in vsu extiterit in potionibus: proprium enim Defruti apud Græcos non inuenio vocabulum, nisi forte σιραιὸν aliquando dictum sit, quod commune habetur liquoribus igne decoctis, & musto, vt mox de sapa dicemus. Coxisse primùm vina aliqua antiquos, vt diu permanerent, testãtur nonnulli ex Græcis auctoribus, & Constantinus Cęs. de Agricultura lib. VII. cap. IIII. d. Vinum coquebãt alij ad vigesimam usque partem, & gypsi tantũdẽ adijciunt: quidam coquunt ad tertias. Cap. XIII. Lacedæmonij tandiu coquunt, donec quinta pars decoquatur, & post quatuor annos eo vtuntur, præterea Athenęus lib. I. cap. XV. vinum coctum commemorat in usu apud Troezeneos, & in Rhodo Insula, quod πεπτὸν vocat coctũ. Plinius autem lib. quem prius citauimus XIIII. cap. IX. suum defrutum ad dimidiam partem decoqui præcipit. d. Siræum quod alij Hepsema nostri Sapam appellant, ingenii non naturæ opus est, musto usque ad tertiam partem decocto. quod vbi factum ad dimidium est Defrutum vocamus. omnia in adulterium mellis excogitata. Aliter Columella Mustum (inquit) quam dulcissimum decoquitur ad tertias; quod Defrutum vocatur. Itaque, vt defrutum paulo minus Sapa est, ita differt à coctione supradicta, differt & à nostris vinis, quorum nulla in Italia coquimus ad dimidiũ, sed forte vigesima parte vel minus, vt dictùm est, & non nulla despumamus tantùm ad conseruationẽ: plurima parte, crudis vtimur. Commune verò tam sapę, quã defruto, fuisse vocabulum Siræon planè Galeni declarãt verba III. de med. secund. gener. cap. III. Vocant autem (inquit) id omnes apud nos Siræum, ex musto decocto comparatum, quod nihil vinosum habet, quale ex vuarum dulcium musto paratur, non quod prius fluit, sed postremò ad dimidium. Vsus verò, ac facultates explicat idem Galenus VII. de med. sec. loc. cap. II. ad affectus thoracis, ac partium respirationi inseruientium, his verbis. Cæterùm inter arteriaca affectibus id genus respirationis, vina mollia, ut passum Creticum, & Theræum, & Scybelite apta sunt, & ad hæc haud scio, quomodo neglectum id, quod à Gręcis in nostra Asia, Hepsema appellatur. Verum Atticissantes ipsum Syręum uocant, quemadmodum alii Caricarum decoctum Siræum appellandum censent, pugnantq; inter se, vtrum ipsorum vocare Siręum oporteat. Est sanè & hoc Siręum, quod pinguibus caricis in aqua decoctis fit, mediæ facultatis, quam leuem, & citrà acrimoniam extergentem appellauimus. Mustum igitur coctum (quod est Sapa Latinis) leuissimum pharmacum est, maximè meatus oblinens. Caricarum autem decoctũ magis discutit, & abstergit. Hanc rectè ęmulati uidentur uocem posteriores medici, qui omnia eiusmodi decocta, ex succis herbarum, & saccharo cõdita, vel melle, Sirupos appellant, dictione composita ex ὁπῶ, & σιραίῳ, quod, ut iã diximus, commune est, liquoribus igne decoctis, quasi succus ad sapę consistẽtiam decoctus. Et sicut ex caricis, & passulis decoctum erat antiquis σιραιὸς, ita & Sirupi nomen adscitum est à nostris, succis similiter decoctis ex absynthio, betonica, & consimilibus, quibus communiter utimur. Quam etymologiam secuti quidam, Siropum volunt scribi, ab ὁπω: alij tamen per ipsylon Syrupum, à Syria scribendum putant. Quod non est hoc loco alienum adnotasse: ut postea melius explicabitur.

Coctionis institutæ.

Plinij.

Columella.

Galeni.

Sapæ vsus in arteriacis

Sirupi nominis ratio.

VINVM

A

VINVM COCTVM, ET VINVM CRVDVM. Cap. XV.

NVNQVID igitur vino cocto, cuius hodie tàm frequens in Italia vsus inualuit, non adeo illi veteres vterentur? Non dubium, inquam, si nouum hunc non dixerim cultum, id certè refugium quoddam fuisse videtur posteritatis, ad conseruanda vina vsitatũ, ac minus operosum. Cuius diuersitatis duo apud me sũt argumenta: Vnum, quoniam penes auctores illos haud admodũ vini cocti ad vsum

B occurit mentio, sicut frequens legitur Hepsematis & Defruti vsus: nempe (vt reor) quoniam vinum coctum in censu vinorum non haberetur, sicut neque Sapa hodie pro vino est. vnde, cultu tanquam exotico, vini cocti vsum meminit Athenæus libro 1. cap. Lxxv. apud Troezenos, & quondam in Rhodo insula, quod πεπὸν vocant coctum, & lib. 1v. vt paulo ante diximus, Lacedæmonios ad quintã decoquere, ac etiã post quartũ annũ illis vti consueuisse. Alterum argumẽtum est, quia ex prædicto coturę modo, siue ad tertiam vsque residuam partem coquerent, quæ esset Sapa, siue ad dimidium defrutùm; planè videtur id medicamenti potius fuisse genus, quod diutissimè ad vsum seruaretur, quàm vinum. Plinio præsertim dicente Hæc omnia in adulterium mellis excogitata. Verùm, vt cocturæ modus varius legitur, Sapæ quidem ad tertiam, defruti ad dimidium, & præterea ad vigesimam mensuræ partem (Costãtini auctoritate iam citata, qui ex posteriorib⁹ fuit Græcis) planè hæc sũma ratio vini cocti apud posteros concludenda est, vt sic breui coctione despumata, ac defæcata vina, quantocyùs fierent potui idonea, & conseruarentur diu incorrupta, à quocunque turbari soleãt vitio. Qua de re ambiguus occurrit Galeni locus 1111. Simpl. cap. x1111. Vbi, dum proponitur, vinum frigidum arguitur coctione; hic haud verã existimo, quã audiui à peritissimo quodã viro adduci interpretationẽ, vinum ergo coctũ frigidum. is enim non videtur Galeni sensus longè gentiũ, sed assumit, quod vina quęcunq; sint natura

D frigidiora, propter imbecillitatẽ facilè proprio destituãtur calore, & acescant, nisi insolata, ac moderato calore ab immoderata asserantur humiditate. Conseruari autem à putredine vina, tùm naturæ beneficio, tùm arte: cùm enim ita comparatum sit, vt res quælibet in propria seruetur naturã à calore proprio, corrumpatur autem ab omni immoderantia extrinseca, aut caloris, aut frigidi, aut humidi excessus, hinc rectè arguitur, quæ valido sint suĩ natura calore in eadem conseruari incorrupta diutius. Quę verò frigidiora, & humidiora sunt, id eorum arguit imbecilitatem, quia celerius aliquam subire coguntur mutationem, nisi coquantur. Causam verò præcipuam, cur defæcanda sint

E vina, obiter notauit Aristoteles. 111. de gen. animal. cap. 11. quoniam superueniente calore æstatis, solent fæces subuerti, ac ita vina acescere: hoc enim causæ est, vt deprauentur, ob fæcis subuersionem, sicut & oua deprauantur vitello corrupto: id enim in vtrisque terrea portio est. Ad hunc ergo finem duplex subijt artis industria, antiquis, ac nostris temporibus vtraque laudabilis: conati enim hanc vinorum quorundam labem corrigere, ac vitare corruptionem, quorum plurima pars sunt humidiora, ac fæcibus abundant; communiter, inquit Galenus, æstate vina in Solem efferunt, atque excalefaciunt. Apud nos verò in Asia in tecta ædium omne in lagenas transfusum imponunt, postea in edita cubicula, quæ multa inferne incalescant flamma transportant, vnde citius matureſcant, ac potui

Antiqui vini cocti rarus vsus.

Galeni locus

Cõseruandi 2. modus.

Causa corruptionis.

Insolatus ex Galeno.

idonea euadant. Eadem uerò defæcandi ratio noſtro tempore eſt, ſed non idē modus, ut illi per inſolatum; ita poſteritas compendiariam magis (ut uidetur) aggreſſa uiam, in ipſa uindemia ſtatim expreſſa decoquunt muſta, ubi plus, ubi minus: ipſa, ſ. experientia docti, nùm multā, nùm paucā obtineant humiditatem, ac fęcem, ſic uel maiorem, uel minorem adhibendam eſſe coctionē. Ex quo patet, (quod operæpretiun eſt tenere memoriæ, cùm de qualitatibus uinorum loquemur) quòd tam inſolatu, quam coctione ad ignem, extrinſecus calor, ac ſicca qualitas illis uinis acquiritur: hoc tamen diſcrimine, quòd à Sole moderata fiebat impreſſio, immò conſeruatio potius in eis caloris proprij: ab igne autem coctis uerè extrinſeca actio, ac uiolenta qualitas, ſiccitaſque, & (ut uerbo utar Galeni) καυσις, hoc eſt aduſtio quædam fit. Amplius, ut uerū uero ſemper conſonat, ex dictis duo alia ſe exhibent nobis ualde notanda. Primum, ritum illum conſeruandi uina ſub Sole, ſicque maturè repurganda, quicquid operoſum paulo ante damnauimus negocium, fuiſſe tamen decernimus apprimè laudabilem, ac utiliora illa uina ad hominum ſalutem, quàm noſtri temporis cocta. Alterum conſequens eſt, quòd, quanquam & in illo apparatu ſub Sole (ut de ſuis retulit Galenus) tractu temporis illa uina acrem, igneamque contraherent qualitatem, fuluorem, & maiorem tenuitatem; At cocta uina noſtro tempore eādem exuſtam qualitatem, ſtatim ex ipſa coctione concipiunt, amittunt ferè propriam. Vnde nec in cenſu uini noui habenda erunt, ſed potentis potius, & impenſè calidę qualitatis, & quæ in dies inueterata amara etiam euadant, nec adeo humanæ naturæ utilia. De quibus audienda Galeni cenſura eſt xii. Metho. cap. iiii. Amara uina præuetuſtate (adde & pro coctione) cùm laudabilem, ac nutrientem uini ſuccum iam amiſerint, iniucunda ſunt, & hoc ipſo ſtomachum offendunt, quibus præſertim flaua bili urgetur. Sed cruda uina, quę ex oppoſito ipſis coctis ex recēti, ac nouo muſto conduntur, dum ritè condita ſint; ac ſponte defæcata, utiliora habenda erunt, ac primum ad uſum uitę obtinebunt locum, ut penes eorūdem qualitates iam demonſtrabimus.

Coctio per ignem.

Coctionis, & inſolatus differentiæ.

Cocta uina minus utilia quam cruda

APOTHECA VINORVM, ac Fumarium exiccandis ſuper fumo vinis. Cap. XVI.

EX prædictis, quemadmodum veteres pluri ex parte ſub ſole vina parabant generoſa, ac nonnulla in cortinis coquebant igne, ac deſpumabant, ſimili cultu aliqua legimus ſub fumo in æſtuarijs, ac fumarijs ſuper poſita exiccare conſueuiſſe. ſicque firmiora vina efficere, vt ad multos annos permanerent. Hunc morem in ſuą Aſia ex Galeno paulo ante indicauimus, ubi poſt inſolatum, eadem dolia in cubicula tranſferebant, quæ infernè multa incaleſcerent flāma, vnde eius vapore citiùs matureſcerent. Ad quem vſum confirmandum nouo iudicio, tres præcipuè inter alias ſunt apud me auctoritates, quæ hactenus obſcurę, & ipſę eluceſent clariùs, & ritum ſimul antiquatum vendicabunt è tenebris: Columellę, Horatij, Martialis. Locum Columella inſcribit Apothecam vini in villa ruſtica libro i. cap. ix. quæ tabulato inſtructa eſſet ſuperfumario, vnde vinum diu fumum imbibens celeriùs matureſceret, d. Fumariū in parte ruſtica villę fieri poteſt iūctū ruſticis balneis, quoniā vina fumi quodā tenore præcoquem acquirūt maturitatē, ac celeriùs vetuſteſcūt, propter quod & aliud tabulatū eſſe debebit, quò dolia admoueātur, nè rurſus nimia ſuffitione medicata fiāt. Quibus planè verbis appingitur vini, ſic perficiēdi apotheca, vt in æſtuario, ſiue igne ſuppoſito, fumus, qui ex eo vapora ret in ſuperpoſitū tabulatū, in ipſa vaſa teſtacea plena muſto cooperta, ac pice adſtricta cōbiberetur. quodā inquit tenore, nō violēta aſſiduitate, ne alienam

Apotheca uini in uilla ex Columell.

vinum

A uinum conciperet qualitatẽ:quapropter & alterum addit tabulatum,in quod seorsum eadem dolia admouerentur,ne ex nimia suffitione medicata fierẽt,& propriè fumosa. Hunc vini ex fumo apparatum, facile videtur intellexisse Horatius obscuri sensus,in ode IX.lib.III. Vbi inuitans Mecęnatem Kalendis Martiis, die sibi voti causa solemni,sic habet.

Horatij locus explicatur.

Hic dies anno redeunte festus
Corticem adstrictum pice remouebit
Amphoræ fumum bibere institutæ. Consule Tullo.

Quem locum miror eius interpretes,Acronem præsertim,& Porphyrionẽ, tàm ieiuno sensu transegisse, vnde illo cultu oblitterato, alij meras adducunt
B nugas,fumosa,ac valida vina,aut fumo contemerata intellexisse.Amphoram ergo dixit,quàm alia ode XXI.appellat testam vini Massici, à die suo, vsque natali in suo cœnaculo collocatam;eamque vino antiquo plenam,& cortice, hoc est operculo ex cortice suberis,vt fieri solet,ac pice adstrictam,& clausã, dimoueri,aperiri ad solemnem cum tanto hospite compotationem.&,quæ instituta esset,hoc est incæperit fumum imbibere ex suo fumario. Tullo Consule,anno. s.ante Horatii natalem,L.Iulio Tullo Cos. quo vinum indicat fuisse pretiosum,ac vetustissimum,à 45.in 50.suæ ætatis annum in fumario conditũ. In eandem sententiam lusit carmine Tibullus lib.II.eleg. I.

Tibulli.

Nunc mihi fumosos veteris proferte Falernos. s.potus.
Consulis,& Chio sol uite vincla cado.

C Fumosos dixit,diu fumo inueteratos, à tempore vsque veteris Consulis, & Chij vini Cado tam longè aduecto,& omnium vetustissimo, soluenda vincula,& aperiendum cadum, dimoto operculo. Similiter Ouid. Fastor. V.

Ouidij.

Cado fumoso præbeant vina.

Hunc ritum condiendi super fumo vinum,vt ex hac patet auctoritate fuisse Romæ, & in Italia communem,peculiarem indicat Martialis Massilienfibus vinis,singularialtero epigrammate libro X.XXXVI. vbi Munnam quendã Massilienscm detestatur, & suum vinum, quod vitio nimiæ suffitionis, quam damnauit Columella,adeo crassum esset, & fumo combibitum; vt illud tanquam medicamentum,vel toxicum abhorreret.d.

Ex Martiali.

D *Improba Massiliæ quicquid fumaria cogunt*
Accipit ætatem quisquis ab igne cadus.
A te Mumna venit,miseris tu mittis amicis,
Per fretæ,per longam toxica sæua viam.
Nec facili pretio,sed quo contenta Falerni
Testa sit, aut cellis Setia cara suis.

Quorum,scilicet,vinorum tunc esset summum præconium. Qui locus nec sua carere debet eruditione.Plinij auctoritate lib.XIV.cap. VI. Massiliæ uina quoniam pinguia, & succosa condiendis aliis vinis fuisse aptissima. Et item Athenæus,densa nominat,& corpulenta. quapropter id fuisse aliis vinis con
E dimentum,quia portione aliqua eius vini superinfusa doliis, præberet musti maturitatem,vnde celerius perfectionem acquirerent, & consisterent. Ad hunc vsum Cato de re rustica,& alij cum eo nobiles agricolæ, titulo XXI. XXII.& CIV. Sapam indendam monet, aut defruti portionem, vel salis, vel etiam marinam aquam. operculo super dolio indito, &, vt eius artis est oblito. Ad hunc modum fumo & igne veteres exiccabant vina, ut magis uetustescerent; quæ in gratiam Iulij Cæsaris Stellæ huic loco subnectenda uolui, & ad nouam tantorum poetarum explicationem.

Ex Plinio.

Ex Catone.

VINVM CRVDVM Cap. XVII.

A

VINI autem Crudi nomine diuersa admodum significatio, & essentia intelligenda est antiquis, & nostris. In Galeno quidem duplicem sensum crudi vini obseruauimus. Vnum stomacho crudum, sicut exemplo simili v. Aphor. xxv. aurea sententia legitur, AQVA, quę citò calefit, & citò frigefit, leuissima est. Vbi leuem aquam, & grauem non quoad pondus æstimandum, interpretatur Galenus, sed quantum stomacho facilis sentiatur, & quamcitissimè distribuatur ad venas. At contrà, Cruda aqua intelligitur, & quam Græci ἀτεφαμὸ hoc est indomitam stomacho, & duræ digestionis. Sicut & Durum vinum, & Durus pullus per metaphoram aliquando dicitur, III. de diff. pul. cap. vlt. ita & Durum, & Crudum stomacho vinum, & per antithesim, Molle uinum, non essentialiter molle, sed, vt in Artheriacis legitur VII. de med. sim. loc. mollia pectori, & thoracis affectibus vt Theræum, & passum, & sapa ab eodem Galeno commendantur. Altero sensu Crudum vinum intelligitur, exemplo iam citato, I. de Antid. cap. XIX. Vbi Surrētinum, inquit Galenus, cum Falerno contendit, vt ad vigesimum usque annum permaneat crudum, hoc est vegetum adhuc, & immutatum. Diuerso ergo sensu ab his Crudum vinum apud posteritatem, & nostro sęculo sumptū est; prout .s. cocto vino opponitur. quod vtrumque genus hodie in Italia cōmunissimum est, qui Cruda appellamus Vina noua, cùm statim à vindemia, nulla adhibita coctione, aut cultu, cruda simpliciter reponuntur; vel quæ defæcata per ebullitionem duntaxat in suis vinaceis, primis statim mensibus, habentur ad vsum, aliqua dulcia, & tàm alba, quàm nigra, & grata stomacho, alia, cum leui, & grata item punctione, ac adstrictione. quæ cùm imbecillę vt plurimum substantię sint. & frigidę, vt non longam sustinēt vecturam, ita perquam pauca ad alteram seruantur æstate, quin agitata magnis caloribus, vel mollia euadant, hoc est mucida, & graueolentia, vel acescant, quæ vitia docet Cato de re Rustica corrigere in vinis, & post ipsum alij, & Cōstantinus di Agricoltura lib. VII. atque hinc non dubiè inualuit vsus, vt iam diximus, tùm insolendi, ac condiendi tot modis Vina apud antiquos; tùm decoquendi eadem apud nos, vel compendiaria magis arte, musti cocti ad tertias, addita parte decima, vnde breui defæcata, ac syncera magis cōseruamus ad tertiam, vel amplius annos. Vertūamen quę generosa sui natura sunt vina, quibus non paucis Italia abundat locis, vt in apricis, & calidis, siccisque sui specie terris, circà Campaniæ præsertim littora, in Picenis, in Etrurię, ac Liguriæ montanis; horum multa vina cruda, & sine ullo cultu cum Falernis antiquis contendere dixeris. sunt autem hæc flaua, & aureo nitore, odoreque gratissima, & quæ pro synceritate, ac firmitate substantiæ, ad multos annos utilia, ueram formam obtinere videtur perfecti vini, & quæ inter potentia vina sint referēda. Cæterū exactis iam crudis, & coctis vinis, deductoque sermone ab his generibus ad musti mentionem, meritò nunc de Musto, vt basis est, & communis materia in omni vino, resumenda à capite consideratio est. postea, quæ ex musto quam primùm emanant soboles, Vinum nouum, Vinum primarium, & secundarium, seu lora, & omphacium ex labrusca, factitiaque alia quædam vina erunt explicanda.

Cruda aqua.

Durum vinū.

Molle vinū.

Crudum substantia.

Nostro tempore cruda.

Melle vinū vitiari.

Generosa, & cruda nostri temporis.

Optimi vini forma.

B

C

D

E

MVSTVM

A

MVSTVM, ET COMMVNES EIVS Differentiæ à ſubſtantia, & à partibus eius, & qualitatibus. Cap. XVII

CONSEQVENTES hæ primæ ſunt voces, & ſe inuicem declarantes, Muſtum, πρότροπον, & Vinum nouum. Vt Muſtum intelligatur tanquam genus, & communis materia ad defrutum, & Siræum, & Sapã, & ad omnes vini differentias ὑστερόπον verò Græcis, qui primus non calcatis adhuc vuis ſpõte defluit liquor, B quod primarium vocat Plinius Vinum. Cui δευτερία reſpondet, Secundarium ſ. vinum, quod poſt totum Muſtum, ex ſuperinfuſa vinaceis aqua, exprimitur, de quo proxime agemus. Et tandem Vinum nouum, quod muſtum defæcatum, & iam bibendo vtile eſt. Muſti ergo nomine tota intelligitur Vinoſa ex vuis expreſſis ſubſtantia: ex Galeni iam iam præallegata auctoritate 111. de med. ſecun. gen. cap. 111. de Siræo, Siræum dicebat, ex muſto decocto comparatur, non quod primo fluit (quod propterea dicitur πρότροπον, ſed poſtremo, quod ex tota. ſ. vuarum expreſſione, Vinoſum, confuſumque cum fæcibus, & craſſa ſubſtantia educitur. Quod diſtincte magis definiuit in 1111. Simpl. cap.. F ſt autem (inquit) Muſti ſubſtantia, ſicut in oleo, lacte, & ſtomaC chi chylo, diuerſarum partium Vna quidem ſunt partes craſſæ quæ diuerſæ excernuntur, pars quæ deorſum fertur fæx conſiſtit. Pars verò altera ceu flos eſt aliquando ſupernatans, ſed quæ mox collecta, & grauior facta, ſubſidet. Tertia eſt pars aquoſa, quæ primario feruet. Et quarta, ipſa eſt Vini ſubſtantia, quæ ſincera relinquitur, ac rectè vinum nouum appellatur. In omni autem nouo partes adhuc contineri aquoſas, experimento ſatis conſtat, quoniam, dum depuratur, in dolijs, in dies diminuitur, præſertim quùm admodum vetuſtum fit. Ne verò ex vehementi ebullitione foràs vinum effundatur, non contemnendum Vinitorum ritum habemus, vt in ipſa bullitione aliqua caſei ſegmenta in dolium conijciantur, terreſtris, & poroſæ ſubſtantiæ.

D Eſt verò aliqua inter hæc duo latitudo, ac analogia muſti ad vinum nouum, tàm Græcis, qui γλεῦκος dicunt muſtum, & quandoque νέον οἶνο, hoc eſt vinum nouum indifferenter, quàm Latinis, præſertim antiquioribus, qui cõmuniter id vocabulum Muſtum nouellis aptabant rebus: vt Muſta virgo, quaſi intacta, & noua: quod adducitur ex Næuio Comico: & vſurpatum ab Ouidio legitur in Amoribus,

Qui properant, noua muſta bibant: mihi fundat auitum
Conſulibus priſcis condita teſta merum.

Vbi in oppoſitis ſunt terminis. ex vno muſtum nouum, ex altero extremo merum ponitur. In qualitatibus verò ſimpliciter de Muſto Galenus 11. de aE liment. facult. cap. 1x. Vuarum ſuccus, inquit, ex recentibus vuis expreſſus, medium obtinet locum inter calidum, & frigidum, varię tamen qualitatis adhuc intelligitur, pro vuarum ſpecie, ex quibus exprimitur. non parua enim eſt inter vuas differentia, quod aliæ ſint dulces, aliæ acidæ, aliæ auſteræ, aliæ, quæ nullam inſignem obtinent qualitatem, quas vocant genoroſas, quibus. ſ. exiguus ſuccus ineſt, ac ſolidior ſubſtantia, vnde magis nutriunt quam vinoſę & quibus ſuccus eſt vberior: quæ propterea, ſicut & muſtum dulciſſimũ, promptius ſubducunt aluum. Peſſimum verò, quod ab auſteris, & acidis. Cui conſentit alterum eius dictum v11. Meth. cap. 1x. Conſtat, inquit, vinum nouum minimè calentis eſſe facultatis. Vt accedit verò muſtum ad vini latitudinem, ſic cum gradu caloris, & ſiccitatis cenſendum, venit 111. de ſimpl. med. facult. cap. v. Muſtum in primo gradu ex calfacientium eſt: caliditati verò eius pro-

por-

Nominum ratio.

Muſti tres partes.

Siræum.

Muſtum & Nouum, quid differant.

Noua vina aquoſa.

Ouidij locus

Qualitates ex Gal.

Temperamẽtum.

portione respondit siccitas. Porrò, ex crassitie, ac partium confusione in mu- A
Plutarchi locus notatur. sto, vnde minimè calidum sit, perspicua ratio antiqui Problematis est; Cur
mustum minimè inebriet, quod tetigit Plutarchus in Symposijs III. quia ab
initio, inquit, dulce est, retinetque dulcedo meri vim, (seu refrenat) quo mi-
Cur mustum non inebriet nus inebriet. Hinc medicorum quorundam meminit consilium, qui præciperent ebriis, vt dormituri, panem melli intinctum ederent. Quæ postea verba
ex Aristotele citat, quia aut mustum graue sit, aut admodum commistū aere,
& aqua: qui locus mendosus est. quare nos hanc dicimus esse veram causam,
quia musti substantia ab initio commista admodum est terreis, & aqueis par-
Mustum cur modorum. tibus, minimeque adhuc uaporare potest ad caput. Vnde mustum (vt inferius
dicetur) modorum est, quia ob sui crassitiem non exhalat, sicut & vua ob ean- B
dem causam non inebriat; immò ebibitum mustum sui grauitate deorsum fer
tur, vnde flatuum gignit copiam in uentre, ebulliens. s. ab intrinseco calore; &
dum minus ad urinæ vias penetrare ualet, deiicit aluum. Porrò, magna argui-
tur in musto inæqualitas, pro qualitatibus suis, aut modicè calidis, aut frigi-
dis, & adstringentibus, ac multis quę ex musto componuntur, pharmacis sto-
machicis, tum laxatoriis, aut discussorijs, tum adstrictoriis, quæ Galenus ex
antiquis recensuit in VI. de comp. med. secund. local. in princ. pro musti di-
uersitate, an dulce, an austerum, medium eligitur. Extat & confectio Vn-
Vng. Gleucinum. guenti, quod Gleucinum à musto appellatur, & quasi ex omphacino musti ge
nere III. de med. secun. gen. cap. XIIII. quod relatum ad Critonem in II. C
de ornamentis mul. ad Vteri, ac Vuluæ mollitiem emendandam probatur. &
quale ad oris vlcera. v. Meth. cap. x. ex musto, moris, rubi fructibus, & cupres-
si nucibus. Hactenus satis est communem musti explicasse naturam, quod re-
ctè, cum Plinio asserimus differentias multas habet naturales, sed cura hoc est
cultu, innumerabiles. Quare, antequam de vino nouo, & de proprijs alijs Vi-
norum generibus loquamur, primùm de lora, quod Secundarium vinum di-
ctum est, & de uinis ex labrusca, & de Vappa, quæ factitia, ac extrinseca sunt
genera, breuiter sermonem habebimus,

DE LORA, ET SECVNDARIIS VINIS. D
Cap. XVIIII.

Ex Plinio. DE Lora, deque Deuterijs, & Secundarijs Vinis, proponenda est Plinij breuis historia lib. XIIII. cap. x. Non possunt, inquit, iure dici Vina, quæ Græci Deuterias appellant, Cato & nos loram, maceratis aqua vinaceis. sed tamen inter vina operaria numerātur. Tria eorum genera. Decima parte aquæ addita, qua musti expressa sit, & ita nocte, & die macerata vinaceis, rursusque prælo subiectis. Alterum, quod hoc modo Græci factitauere: Tertia parte eius, quod expressum sit addita aquæ, expressoque decocto E
ad tertias partes. Tertium est fęcibus vini expressum, quod Fæcatum Cato appellat. Nulli ex iis plusquam anno vsus. Quę planè historia, si cum medicis
Nominum, ac generum diuersitas. scriptoribus conferatur, id primùm animaduerti volumus à nostra posteritate, quod Lora Latinorum, quā deuterium cum Græcis, & secundarium Vinum dixit Plinius, δευτερία, seu πομὸν Dioscoridis, quodque τρυγῖνον vocauit Galenus, cum Aquatis quibus hodie vtimur in tota Italia, & cum nouo genere, quod à delectabili ingustu asperitate, Raspatum vocat; similem omnes hæ Voces habent significantiam factitii. s. ex aqua Vini. Cæterùm re ipsa, & apparatu, & etiam facultate non eadem sunt, quin immo noua sunt genera, & noui eorum apparatus, & non nisi æquiuocè Lorę nomine vocari possunt. quæ medi-

A medicis potissimùm discrimina animaduertenda diximus. Suam δευτερίαν Dioscorides fieri consueuisse scribit, adiectis metretis tribus aquæ in vinacia, quibus triginta vini metretæ extractæ fuissent, calcatis vuis, expressoq; decocto ad tertias partes. cum condimentis præterea nonnullis inter annum vtendam: nam celeriter exolescere. Fuisse & alterum subdit genus in vsu, Lorę vicem obtinens, quod iccirco ἀδυναμὸν quasi impotens vinum vocauerant, hoc modo: Vt partes aquæ & musti mensuræ coquerentur lento igne, donec absumeretur aqua: quod vbi refrixerit, elutriato, picatoque vase reconderetur. alii admista aquæ marinæ portione, & melle quadraginta diebus insolassent. Hæc ille. minus verò antiqua ars, nec admodum à nostra consuetudine aliena, apud Galenum exstat II. de Alim. facul. cap. IX. Nam coniectis vinaceis in parua dolia (quo nomine id valde differt à nostro) tantum aquæ super infunderent, quoad pro racemorum copia omnia permaderent: quod vbi satisfactum vidissent, in dolij fundo foramine aperto, dilutum afflueret, idque biberent. Fit & tertio, quam curiosi (inquit) proprie volunt δευτερίαν appellari, aliam similiter affundendo aquam, parciorem tamen priori, vt hęc quoque sit potioni magis attemperata. Hactenus Galenus. Qui diuersi (inquam) sunt modi à nostris: nam simplicissima fiunt Aquata nostro tempore, non in paruis, sed maximis dolijs, ac in torcularijs ipsis, quæ totam ferè cęperint vindemiã. C nec illa coquimus, nec adulteramus alia mistura, nisi quis ad blandimenta forte mulierum aliquam decoquat partem. Et quæ magnam arguunt diuersitatem in qualitatibus, nostratia non tentant (vt veterum deuteria) caput, nec ęgris concedenda, nec conualescentibus, ut sua concedit Discorides, & quæ ocyus per urinas reddi meminit Galenus: sed omnino diuersa hæc putanda sunt aquata quoniam ventrem relaxant, hypocondria inflant, seruilibus duntaxat mensis, & operarijs (vt dicebat Plinius) relinquenda. Verùm, cùm factitia hęc omnia, nec iure dici possint vina, (vt idem monebat) nec Lora nisi æquiuocè, & secundaria Vina; hic multas alias monemur æquiuocationes euitare, quas non mediocres ad vsum videmus parere errores. id non ὀλυγοφόρον D esse, aut pauciferum, nec aquosum, nec dilutum dicendum, nec vappa. Quæ longe alia in antiquis erant genera. vt in sequentibus historijs venient explicanda.

Ex Dioscor.

Ex Gal.

Aquata nostri tẽporis.

OENANTINVM EX LABRVSCA *Vinum, & Raspatum nostri temporis Cap. XX.*



EADEM ęquiuocatio, ac affinitas notanda est in labruscæ vinis, & Raspatis cũ œnanthino. Sonat vocabulum Οἰνάνθη omnis vuæ flos. propriè verò, & apud Diorçoridem libro. IIII. cap. V. Οἰνανθὴ καλεῖται τῆς ἄγριος ἀμπελοῦ καρπὸς ὅπο τε ἄνθει. Oenanthe vocatur vitis Syluestris fructus, cùm floret, quã paulo ante cap. II. ἀμπελὸν ἀγρίαν vocauerat. Columella uerò, composito similiter nomine, uuam labruscam cognominat, à cuius sapore deducta ad nostrates significatio uidetur, qui acerbus, & uulgo bruscus dicitur. Quocirca, & à floribus labruscæ, & à fructu, duplex œnanthini uini descriptio fit à Dioscoride diuersis capitibus: Vna simplex, cap. XVIII. quod è feraci uite siluestri parabatur, siccis .s. floribus in duobus musti cadis maceratis, ac post triginta dies mutatis; cæliacis, ac dysẽtericis utile. Propriè uerò, quod alterum est ex labrusca cap. X. uinum inquit è siluestri uua nigrum adstringit. prodest alui, & stomachi fluxionibus, & cæteris quibus constrictione, & contractione opus est. nec alia. Quod uini genus in Italia, ubi alterius uini copia non sit, parari simpliciter consueuit colore splen-

Ex Dioscor.

Oenanthinũ duplx,

Raspatum commune.

ſplendido rubentis purpuræ, ſapore auſtero, ac dulcacido primis menſibus, mox tamen exoleſcente. Verùm humana ſolicitudo, quæ ſemper noua ſatagit inuentis addere; didicit ſuum Raſpatum varijs modis conficere. Idque ad duas præcipuas, ac laudabiles intentiones, primùm, vt potiones haberẽt blandas, ac aquæ pauciferas. deinde, vt cum ſapore illo delectabili auſtero abblandirentur imbecillo forſan ventri, & guſtui: Cui & hoc tertium acceſſit oblectamentum, vt ſubſtantia pertenui, micanteque ſplendore purpuræ, allicerent nõ etiam ſitiẽtes ad potum. addito præſertim ad auſteritatẽ lenocinio dulcedinis, vnde bibentes ſubauſterũ ſentirent admiſtũ dulci, ac vellicantẽ grato ſuctu, & acumine ſaporẽ, & (vt vulgò dicitur) piccante, linguæ, & ori delectabilẽ inferrent gratiã. Atq; hìc (vt ſuo quiſq; guſtui abblandiri ſtuduit) varios & extrà metã adhibuerunt ſecundarij vini apparatus. Nam cũ labruſca admiſtis vuæ dulcis itidem nigræ menſuris, vel cum botrijs, & racemulis, vt maiorem acquirerent adſtrictionem, vel granis dumtaxat exemptis, tumque impletis aqua pura dolijs, diutinam vino moliuntur ebullitionẽ, ad quindecim, vel plures dies. Præſtat ebullitio primùm exactam partium miſtionem, ſeparat eterogeneas ab homogeneis partibus, vnde ſplendor, ac puritas acquiritur ſubſtantiæ vini, & præterea excitantur ab vuarum calido vigore tenues ſpiritus, qui præbẽt formam, ac omnem vigorem huiuſmodi vinis, & gratiam. Vnde boni Vinitores, hanc admoniti longo vſu diligentiam, duo adhibent vtilia ingenia, nam longam imponunt in ſuperno dolij foraminę arundinem ab imo ad ſummum cauam cum patula ſupernè patina lignea, vnde exhalent ſpiritus feruorem, non exhauriant vigorem. Et præterea, ne longo feruore exoleſcant nimis illi ſpiritus, auferantque illam punctionis uim, & gratiam, non permittunt talia vina deferueſcere in totum, vnde tam craſſi, quam tenues ſui ſpiritus euaneſcant; ſed ſupprimunt remiſſo feruore, alioquin aquoſam illam ſubſtantiam experimur conuerti in loram, & in inſipidam vappam. Vbi duplex enodatur Problema: primum, cur ſecundaria vina, lora. ſ. non ſimiliter ebulit, nec illis ſubſiliat bullis? quia non dubiè eo carent vigore, & ſpiritu, qui excitent bullas: præterea, an ſapor ille, pungens cùm ſit, arguat caliditatem, & acrimoniam in his vinis. Ex qua non leuis orta eſt nonnullis ſuſpicio, Raſpati tempę ramentum eſſe calidum, nec ęgris idcirco concedendum. Id negauit apertę Alexander Petronius in 11. libro de victu Romanorum. quia huiuſmodi, inquit, aquoſa ſunt vina, & non vt acria, & calida tentant caput, nec imprimunt caloris ſenſum, ſed ſiccant potius linguam. Qui tamen ſermo caret robore, & ratione, planeq; aduerſatur Galeni decretis. qui 11. de alim. facul. cap. 1x. Lorę ſecundarij. ſ. vini duas facit ſpecies: poſt expreſſum .ſ. vinum adhuc ſecundo, & tertio affuſa in eadem vinacea aqua. Vtraque, inquit, lora capiti dolorem affert, niſi quis dilutas magis ipſas bibat: prior tamen magis ferit caput. Quare altius ad quęſtionem, ſupponendum inprimis diuerſa fuiſſe antiquis loræ genera à noſtratibus, ac diuerſum non dubiè fuiſſe temperamentum. Calidiora illa, noſtra verò diluta magis, & aquoſa. Hinc adde, quòd ſubauſteri, ac pungentis eius ſaporis in Raſpatis, & ſecundarijs huiuſmodi vinis, non alia ratio quærenda eſt temperamenti, ac caloris, quàm quæ eſt cauſa acoris in aceto, & nitroſitas in omni fæce vini, quorum .ſ. qualitates talia vina concipiunt extrinſecas. Quę ambo cùm aquea ſint ſubſtantia, fæx quidem magis terrea, & nitroſa, acetum vero calorificas ex putredine aquiſierit partes, (vt Galenus primo ſimpl. cap. xv11. eſt teſtis) talesque obtineat in racemulis, ac vinis vuarũ qualitates; per ebullitionẽ excitãtur vapores, imbibuntúrq; ad ſuperficiem in aquoſa eiuſmodi vinorum ſubſtantia: vnde pro eo tenui, & exhalabili, quem hæc conceperint ſpiritu, vt primo guſtu linguam ſuctu quodã, ceù nitrum, & alumen afficiunt, non pugenti; ita, euaneſcente ſtatim concepto ad ſu-

Parij apparatus.

Ebullitionis vtilitas.

Problema 2

An Lora & Raſpatum ſint calida.

Lora antiquiorum diuerſa à noſtris.

A ad ſuperficiem illo ſpiritu, amittunt, & vim, quo minus impetant caput: quare & aquata pungunt vtcunque linguam, nec caput tentant. Hactenus laudabilis ad familiares vſus in raſpatis apparatus: niſi in abuſum nonnulli, hac nõ contenti mediocritate, vel potentiſſimi vini cum aqua ſuperinfundunt portionem, vel (vt nimij quidam in omnibus rebus eſſe volunt) dimiſſa omnino aqua, merum infundunt vinis, ac labruſcis Græcum, vel generoſũ Lacrymam. Quæ pro adhibito adhuc feruore, ac vinoſo ſpiritu, vel ſaxa frangerent montium, ac, vt noxia capiti, & omni naturæ, relinquenda erunt, & illi ſimul in voluptatibus ſuis. damnanturque meritò hodie à cæteris, qui de regimine ſanitatis ſcribunt, medicis.

Raſpata potentiſſima, & noxia capiti.

B

DE FAECE VINI, ET RASINA Cap. XXI.

NECESSARIVM eſt autem, non ad quęſtionem modo, vt quidam calor redundet ex fæce, ſed ad qualitates etiam vini rectè decernẽdas, exactam magis de ipſa fæce vini, deque eius temperamento rationem habere. Præſertim quoniam fæx, cũ quædam vini ſoboles, aut potius matrix ſit, ac nobiles multas obtineat propietates, vnde κρατὸς καὶ σωμάτια fæx, ideſt, vini robur appellatur; de ea tamen empyricam duntaxat hiſtoriam apud antiquos & Dioſcoridẽ, apud Galenum autem pauca habemus, quæ faciant ad methodum. Conſiderantur ergo in vino, vt etiam in humoribus, & in ſanguine tres partes: vel quales ſunt in lacte, ſubſtantia lactis craſſa, qua fit caſeus, butyrum pinguior pars, & ſerum aquoſa pars; ſicut etiam in oleo, quod fæcis inſtar eſt amurca, & ipſum oleum. In vino autem diſtinctæ magis habentur hæ partes (vt planè ex Gal. elicitur primo ſimpl. de Aceto) fæx, quæ baſis vini eſt, ac in omni vino plus, ac minus redũdat, ac reſedit; vini ſubſtantia aquoſior, & ſpiritus, qui ſunt tanquam anima, ac forma vini. In muſto, quod rectè quaſi admiſtum dixeris, confuſis adhuc ſimul iſtis partibus, vix vllam diſtinctam aſſerere eſt qualitatem, niſi confuſam ex matrice vua molem. Sed duplex in tota hac vini mole ſe exhibet calor: Vnus naturalis in omni vini genere congenitus, & plus minus in partibus eius perſpicuus; in aquoſa ſubſtãtia, in ſpiritibus ſuis, & in fæcibus. Quo nomine rectè quis ponunciauerit, omne vinum eſſe temperamento calidum, vt calor in eo, vel forma ſit, vel qualitas propria, quæ ſecundum magis, & minus in quacunque ſubſtantia vini reperiatur. Alterum caloris genus excitatur quandoque in vino extrinſecum; vt ex putredine, cùm corrupta vini forma, tranſit in acetum; quo loco fomes ille caloris naturalis manifeſtè, vt in humoribus, & in febribus, euadit ex accidenti quãdoque igneus, & acris. Quare is excitabilis quidem eſt ex omnibus vini partibus: ſed proportione ſubiectæ materiæ minus incaleſcunt partes aquoſæ: adhuc magis excitatur in ſpiritibus, qui facile ex aereis incandeſcunt, acquiruntque ignis gradum. præcipuè verò is fomes calidus viget, ac excitatur in fæcibus: quæ quanquã partes ſint craſſiores, ac terreſtres vini, (vt nobilis eſt Galeni doctrina 1111. ſimpl. cap. 111.) ſicut in vino, ſic in aceto, quod manifeſtè percipimus, non acidum ſolũ, & frigidũ, ſed acre etiã, & calidũ: pars inquit illa calorifica, & acris forſã in fæcibus ipſius incũbit: vbi ſuſpẽſo iudicio dicit, forſan, quia in aceto nõ ita diſtinctę hę partes cernũtur, & fęces, quemadmodũ in vino & amurca in oleo: ſed in aceto eius caloris particeps fortaſſe eſt ea pars, quæ fæci in vino, & amurcæ in oleo proportione repõdit. qđ planè magis cũ deaceto loquemur explicabimus. Maximè verò hæ partes excremẽtoſę & terreſtres

In omni vino tres partes.

Muſtum quaſi admiſtum.

Calor in muſto duplex.

Fæces in vino, & aceto calidæ.

adscititio huiusmodi incandescunt calore, tùm ob substantiam ipsarum terream, in qua fortiùs, ut in cinere ex lignis, & in calce, impressio fit adscititij caloris; tùm quia eædem obnoxiæ magis existunt putrefactioni, & in omni putredine naturalis opprimitur calor, introducitur extraneus, ut in omni fimo uidere est, in fæcibus item humanis, in quibus propterea insignis acrimonia excitatur, in chylo corrupto in stomacho pro portione, & in omni lacte aliquis eiusmodi excitatur extranei caloris gradus. Maximè ergo is in fæcibus uini, deinde in racemis, ac uina ceis excitatur ex putredine, imprimiturque extraneus calor, quæ sunt propterea fundamentum, ac basis ebullitionis in quoque uino. Argumento ex ipso feruore perspicuo. cùm sit enim proprium caloris digerere, homogenea congregare, & heterogenea segregare, insignes hinc naturæ, & eius caloris animaduertere licet actiones. Dum enim calor uini prius digerit bulliendo, congregatque ac perficit uini partes substantiales; cum fecibus, quas segregat, ac deponit, excrementicium simul calorem, quem forsan ex uuis subassiduo autumni sole conceperat, partim cum feruore ipso supernè transmittit, ac exhalat, partim uerò infrà cum ipsis detrudit fæcibus. Vnde hæ, quasi geminato in ipsis feruore; fortiùs ebulliunt. Signò id confirmante manifesto. nam, quamdiu digeritur uinum à fæcibus, tamdiu in eis durat ebullitio; fumosa idcirco interim, ac noxia capiti. Et è contrà, pulchrum exemplum est in defæcatis uinis (ut Romę hodie consueuimus in mensis cum musto exilibus coryli segmentis) nam defæcata sic uiolenter uina, ea quidem quamcitò clara euadunt, ac potui idonea, cæterùm quasi exutâ matrice propria, & ebullitione intercepta, insipido sapore aquosa, ac inualida remansisse experimur, & quæ citò in uappã transeant. quam uini labẽ notat Plinius lib. xix. Crebrâ inquit defæcatio eneruat uini uires, ac genuinum restinguit calorem. In racemulis uerò uuarum, ac uinaceis, prout ex ipso uini uigore plus uel minus remanet insiti caloris gradus; sic maior, aut minor excitatur inter duos calores pugna, ac ebullitio. Fortem enim, & exurentem experimur in synceris uinaceis calorem: quem propterea Alchimistę libenter adhibent suis operibus, perinde qui uniformis magis reperitur, & ualidior. Nec non insessus ex eis medici per autumnũ utiliter parant, ad discutiendos ex intimis usque iuncturis dolores, ac tumores. Debiliorem comperimus in vinaccis exaquatis vinis, quasi iam dilutis, ac exutis omni vigore, donec emortuæ remanent, nec fæces dicuntur, sed limus. Qui ergo caloris, ac punctionis sensus percipitur in Raspatis sic dictis, ac secundarijs vinis; is nequaquam genuino calori referendus est, qui iam ex vinaceis expressus, ac exoletus videtur; sed illi potius adscititio, qui ex putredine expressis vinaceis exhalans, aliquam sui interbullientibus aquis reliquerit impressionem. Ex quibus intelligitur non exactè veram esse illam Petronij rationem ad prędicta problemata, Loram, ac secundaria vina non feruescere nec scintillare bullis, vt vinum nec tentare caput posse, quia inquit nec calida sint, nec acria. Quin immo, & hæc vt aliquem caloris gradum obtinet, non proprium. sed adscititium, & extrinsecum; ità, & prædictis pollent qualitatibus, imperfectis tamen, ac diminutis: eæque (hic punctusque est) vt extranei caloris, minus naturæ, nec refectioni vtiles sunt, sicut nec sensibilem afferunt capiti læsionem. Hinc habetur de temperamento fæcis pulchra ratio Galeno vi. simpl. & Paulo lib. vii. Fęcem viribus constare compositis, tùm quibus abundè deficcat, & discutit; tũ adstrictorijs (adde & calidis) quæ illi ex vino, vnde cõficitur accidunt, apprimè calidis, quã diu actuali ex feruore in ipsis viget calor. quo exhalante remanet fæx actu frigida primo ordine, sicca in secũdo, ac substãtia crassa, ac terrea vnde fluidis vẽtris affectibus vtiliter adhibetur. Atq; hic locũ habẽt empytica Dioscoridis iuuamẽta lib. v. cap. xix. Fęx simpliciter tumores discutit, vẽtris, stoma-

Fæces præcipui feruoris causę

Racemulorũ & vinaceorum calor.

In Raspatis adscititius calor.

Fæcis temperamentum.

Operationes ex Dioscoride.

A stomachique fluxiones sistit, mulicbre profluuiũ imo ventri, aut genitalibus
impositacohibet, panos dissoluit, ac turbercula, rigentes mammas, lactis-
que impatientes cum aceto perungitur. fex verò aceti viribus acrior. Limo-
sa penitus,& frigida quæ recens adhuc calcatis vuis, ac racemis inhęret, quo-
circa & insessu adhibita adhuc fęcata,& humida vinacea minus exiccant, nec
quic quam discutiunt. Exiccatę verò, & vstæ (vt artis eius est apud Dioscori-
dem) cùm aerio nitore inalbescit, linguamque gustu vrere videtur, vis su-
pra modum vrens ac abstergens inest, vehementer exiccans, ac exedens, ita-
que vlcera etiam cacoethica ad cicatricem perducens. verùm ex recenti vstio
ne vtendum est; quoniam celeriter exolescit virtute, ac clauso propterea *Ex Gal.*
B diligenter vase reponi debet, ac lauari cùm opus est, vt Pompholyx. Hæc
omnia breui doctrina confirmat Galenus 111. de natur. facul. cap. Vltimo.
Fæx vsta, inquit, à non vsta differt: illa namque admodum calida est, adeo vt
carnem vrat, ac liquet, corrumpatque: altera non vsta refrigerandi, ac exiccã-
di facultarem habet, eaque ad omnia vti medicos noueris, ad quæ terra figu-
laris. verùm vt res quæque mutantur, ac ex industria variãt formam, ac spe-
ciem; libet adhuc ex combusta fæce nobilis encausti genus paucis ab hinc an- *Encausti ge-*
nus ex fæce
nis Rome inuentum commemorare. Exiccatas sponte fæcis placentulas com- *combusta.*
burunt donec inflãmentur in totum, subinde, in aquam conijciunt, vnde albi-
cantem supernè cinerulã abluant. reliquum exstincti carbonis instar contun-
C dunt, moluntque cum porphyrite lapide, ac ex oleo nigrum malassant encau
stum, eoque ex ære tabulas varijs delineatas figuris, ac scriptis, artis impresso-
rię imitatione illitas, subq; prelo chartas subactas imprimunt tã subtili opere,
antiquis incognito, tenaciq; litura, vt cùm pilum reddant, venustissimas repræ
sentẽt illas imagines, ac scripturas sine omni macula indelebiles. Cęterũ Resi *Rasina, seu*
na quæ ex vetustis dolijs ligneis iãdiu vino imbutis eraditur: vnde rectius Rasi *Tartarum*
na dicetur quã resina, vel cum vulgo Tartarũ,& ipsa quędam fæcis, aut potius *vini.*
vini soboles est, magis tamen elaborati à vigore vini, tùm diuturnitate per an-
num vel etiam multos annos increscens doliorum parietibus: tum etiam quia
&ex tenuibus vini spititibus,& purioribus fæcis partibus subcrescit per mini
D ma, donec in lapideam crustam indurata eraditur, frangiturque salis nitore
splẽdens subacri sapore, ac nitroso. Vnde ad multa vtilis habetur, purior quàm
Nitrum substantia, nitrique virtute aluum emolliens, si in subtilissimum polli-
nem vel cum ferculis fumatur, lumbricos puerulis interficiens, abstergens si-
ne vestigio caliditatis renes,& ad vias vrinæ, adque vesicam innoxiè viscidos
humores, arenulasque extrudens. Quare meo (ni fallor) inuento didice-
runt hic Romę medici cum farfæ parriliæ,& senę polline, octauam Rasinę hu-
ius partem immiscere in poculis, quæ ceu stimulus quidam excitet ad excre- *Tartarum*
tionem aluum, aliasque promoueat vtiles operationes,& per sudorem. Com- *combustum,*
buritur etiam vtilissimè quemadmodum cremari fæcem docet Dioscorides, in *& eius oleũ*
E cineremque comminutum, ac sacculo suspẽsum in loco humido oleum destil
lat, quod de tartaro apellant, Alchimicis ad multa opera expetitum, sicco si-
militer, ac subacri sapore, medicis quandoque in vsu, vt guttulæ duntaxat põ-
dere lumbricos enecet, corrosos emundat dentes, vlcera exiccans, exedentia,
malam carnem, & alias eiusmodi multas præstans vtilitates. Quę omnes tan- *Vini etiam*
dem vini,& suarum partium incly tę sunt prærogatiuæ: quãdo etiam in excre- *in excremẽ-*
mentis suis & in quãcunque etiam vinum transeat substantiam, suarum fa- *tis vis.*
cultatum aliquà imprimat vestigia. Quare hinc ad fæcata, ac defæcata vina
veniemus.

FAECATA VINA, ET QVAS HODIE Aquettas Vocant. Cap. XXII.

INTER secundaria porrò, fæcatum quoque commemorat Plinius ex Catone: ex fecibus inquit, vini expressum, quod an super infusa aqua fieret, non meminit. Ad Ripam Tiberis, qui portus, ac emporium vinorum est, quę ex diuersis terris, ac regionibus ad vrbem conuehuntur, triplex est parandi modus. Vno modo fit, cùm translata exhaustis dolijs vinorum reliquias cum suis fæcibus, incolum sacci instar refundunt, vnde vinum excolant merum, quamquã substantia mistum, quod eluriant, seu recondunt mutatis doliolis, & cùm inclaruerit venale habent in familiaribus mensis, per eum annum non inutile. Altero modo fit superinfusa aquæ, pro fæcis, ac residui vini cópia, plus vel minus, idque dilutum exagitatum diu per baculum in ipso dolio, permittunt residere & inclarescere, tumque subdito syphone altè quantum subiectas nõ attingat fæces, liquorem vinolentum exhauriunt delectabilem. Tertium, quo vtuntur ob tenuitatem, & ob gustus suauitatem valetudinarij, totum aquosa substantia fit. nam in dolium, quod iam vino quopiam potenti fuerit imbutũ, ac omni fæce repurgatum, relictis tamen adhuc eius nitrosis partibus, quas pauloante ex Rasina vini adeo laudabimus, simplici adimplent aqua, quam agitatam, ac permissam diù quiescere, aquam subinde habent vinosam, quam Aquettam idcirco vocant, vini sapore non ingrato; quam vel simpliciter bibunt vini olygophori vice, vel pertenui adhibito quopiam vino temperant. Quidam Principes hic Romæ, non simplicem, sed Acidam infundunt aquam naturalem, quæ secus viam Ostiensem tribus emanat fontibus, acore admodum grato, si cum vino præsertim misceatur in poculis: sicut & antiqui Loram aliquando marinis parabant aquis, Dioscoride, & Plinio: Omnia tandem his modis mangonizata vina eo iure toleranda decernimus, quoniam paucifera sunt, & pro tenui fæcis virtute nitrosa, quam paulo ante, atque adeo in libro de Thermis commendauimus, egregiam obtinent vim ciendi vrinas, nec non attenuandi molliter arenulas, tam prohibendi consequenter calculi generationem, tam è renibus, quàm à vesica non contemnendam.

1. *Vinum fæcatum.*

2. *Genus ex aqua.*

3. *Aquetta.*

Ex Acida aqua.

DE ACETO, ET EIVS MIRIFICA NATVRA vtq; partibus constet contrarijs, & frigidis, & calidis. Cap. XXIII.

MAGNA ac notatu digna, Galeni tempore fuit de Aceti facultatibus controuersia, quam fusè is in primo de Simpl. libro exãminauit, alijs frigidum, alijs calidum asserentibus. qua carere non debet hæc nostra tractatio, pro affinitate, & pro analogia, quam Acetum habet cum natura vini. Immò, cum sit acetũ quædam vini soboles, non obstantibus tot vini prærogatiuis, quot alias fortè non inuenie sin tota natura vegetalium rerum; difficile vtique erit decernere, vtrum ad vitam sit vtilius, an Vinum, an Acetum. Est quidẽ vinum quoddam primum naturæ alimentũ, obit & vicem interdum medicamenti (vt planè postea dicendum erit) at Acetum, cùm medicamenti potiores obtineat vices, si non alimentum est, sui tamen substantia non minus naturæ gratum, vehiculum ei fit aptissimum, non distribuendo tantùm ad corporis partes alimen-

Aceti cum vino compatio.

A alimentũ, confortando interim, quà transit membra, dilatando vias, ac omnes naturales facultates excitando ad suas obeundas operationes; sed innumeræ sunt medicinæ, ac nobilia antidota, quæ non perficerentur sine auxilio aceti. Frigidum (inquit Gal.) videbatur non nullis asserendũ esse Acetum, vtpote quòd vinum sit mortuum, ac propria idcirco caliditate destitutum; quandam tamen in eo concedendam adscititiam saltem caliditatem, quam ex ea mutatione vini, ac putrefactione acquisierit. Quam diuersitatem qualitatum in aceto artificiosa coniectura, ac rationibus non paucis confirmauit, non dubiè asserẽs, vt pleraq; alia in tota rerũ natura, sic & Acetum diuersis constare partibus, vt quod fæx dicitur τρίξ in vino, & amurca ἀμόργη in oleo. Nisi quia in aceto vt B ὁμιομερὸν est, & consimilium magis partium, haud manifestò quis tales partes distinctas demõstrare queat: Et fortasse (inquit) in eo quippiam eiusmodi est, & forsam quod caloris eius est particeps, fæcis instar est; quod tenue verò est, frigoris. Ego verò pro hac assertione alterum vt (Galeni verbo vtar) addam meum periculum: idq; mirum, qui ad hæc non aduerterit animum, in omni aceto innumeram scatere comperies vermiculorum sobolẽ; atomam quidem, sed adeò vegetam, vt ex calcis viuæ pugillo, quam aceto consperseram, dum medicamenti cuiusdam genus ex ea paraueram, myriades uiderim germinare huiusmodi uermiculos. quam rem expertus sum in omni aceto, & infortissimo multo magis, at in aceto rosaceo, sub sole, vel igne decocto, & in exoleto ad- C modum minus id comperi. Quo planè experimento confirmatur Galeni, & nostrum simul iudicium, in ea parte, quam fæcis instar cogitauit Galenus cõtineri totam vim aceti, in vermiculis inquam ipsis, qui infinita sobole ex fæculenta parte concreantur, ideo vegeta, & calidiore. quæ res altero nostro astruitur experimento, quando in gratiam Illustriss. domini decocta eiusdem aceti ollula, vnde sincerum magis, & purgatum vermibus haberetur acetum; totũ id cõspeximus cadaueratum, &, quod peius est, nubilosum, & exoletum acore, quod alij facile experiri poterunt. Sed alterum hinc emergit problema nobile, non ante hac excogitatum: An ergo in aceto, cùm sit ex putredine vini degeneratum, & vinum mortuum, potest esse tanta sinceritas, & perfectio? D Non dubium inquam videtur, nam modus generationis non arguit rei imperfectionem. Relinquo communem philosophi præpositionem, quia corruptio unius est generatio alterius. Immò, vt ex quacunque re putrida nouæ speciei repullulat generatio, is quidam naturæ conatus est, quæ nihil relinquit superfluum, nec imperfectum, sed semper intenta est ad generationem, & perfectionem rerum. plus verò vel minus perficit, pro subiectæ materiæ dispositione. Id in vegetalibus rectè consideranti infinitè patet, quarum aliqua doctrina apud Theophrastum colligitur libro VI. excultissimo de causis plantarum, vt in germinibus multarum herbarum contemplari licet, quæ nullis iactis seminibus sponte emergunt, ac vestiunt terram, vel vliginosa aliqua im- E plent loca, vel rudes adornãt maceries parietum. Nullas in summa partes patitur natura infecundas esse, vel inertes, in quibus non statim germinet speciẽ subiectæ illi dispositioni, ac uirtuti uniuocam. Porrò in animantibus, & piscibus genera innumera peruim putredinis, ad exactam aliquam perducuntur perfectionẽ, quin in insectis multis, ac uermibus delectata est, & splendorẽ syderum referre, gemmantibus auro, & smaragdis, & purpura erucis arborum, pictis uarie papilionibus, ac uolucellis. An non quisq; admiratur inexplicabilem ullis uerbis naturæ solertiam in sericis uermiculis, & ipsorum tandem pulcherrimam metamorphosim, ut emortui resurgãt tamen alati uenustissimè papiliones? quod genus cùm poëta uerè Aligero, digniùs cælestem appellare libet farfallam, pictam gemmis, ac aureo diademate coronatam. Haud minoribus ergò statuendum est acetum præditum esse prærogatiuis; quod .s. non

Typusq. 1. simpl. c. 27.

Gl.

Acetum scatere viuacissimis uermibus.

Acetum coctione corrũpitur.

Acetum an perfectũ sit ex putredine

Natura sẽper intenta ad generationem.

Vermium & insectorum propagatio.

Vermiculorum serici mirifica transformatio.

uinum

Aceti dignitas.

vinum mortuum, non putredinoſum quiddam dicendum: ſed pro nobilitate ſubiecti, vini inquam generoſi regenetatio quædam, & verè diuina altera farfalla, viuacibus ſuis ſpiritibus nuncupanda eſt. Proinde quid è longinquis lẽmatis, ac ſuppoſitis repetam controuerſas opiniones, quorum perplexa problemata (inquit Galenus) erunt potius phyſicis relinquenda, ac terminãda? Nempe cùm alij calidum putauerint in tantum, vt cauterijs quidam aceti acrimoniam aſſimilauerint, quando particulæ adhibitum refrigeret quidẽ actu; cæterùm paulo poſtea acrem in ea excitet ſenſum, & guſtui linguæ aſperum, & incendens, & cùm diſſoluat experimento grumos, ſecare valeat, diſſoluere, penetrare, in oſſa, & in ſaxa peruadere. hi oẽs aũt ſunt igneæ qualitatis effectus. At contrà, alij frigidum arguunt, quia ex vini corruptione fit; & quòd ſoluat grumos; id non minus eius frigiditati attribuũt, quæ conſtrigendo, & impingendo diſſoluat coactam grumi materiam. Nihilominus ſat quidem nos habebimus, ſi cum Galeno concludamus, Acetum partibus conſtare contrarijs, & calidis, & frigidis, non abſonum eſſe in principijs naturę. Quęſtionis enim vis, inquit, tota in falſis conſiſtit aſſumptis, tàm eorum, qui calidum in extremo, & ceù cauterium poſuerint, quàm qui ſummè frigidum pronunciauerint. Quia acetum nõ in extremo horũ conſiſtit, ſed iuxtà mediũ inter utrunq; exceſſum. alioqui ſi in altero extitiſſet extremo, vel ſũme eſſet calidũ, vel ſummè frigidũ, nulla fuiſſet cõtrouerſia. Sicut nemo dubitat de Naſturtio, & canchryo, quæ ſunt calidiſſima. Fallacia ſimiliter exiſtit in hac propoſitione falſo forſan a quibuſdã aſſumpta, quod quicquid eſt tenuiũ partiũ, illud ſtatim igneæ ſubſtantiæ ſit pronunciandũ. quod falſum eſt. nam aer cum tenuium admodum ſit partium, & fortè magis quàm pruna, & aer borealis ſit ſummè acer; & nix acris frigidiſſima, tenuium ergo partium aliqua fateri licet eſſe exactè frigida, ſicut multa alia calida, vt metallica, craſſarum partium non eſt inconueniens. Quod & in decretis Hippocratis celebre eſt dictum. V. Aphor. ſect. 20. ἑλκέσι τὸ ψυχρὸν δακνωδες, Vlceribus frigidum mordax. Quid cæteras huius diſputationis recẽſeam partes, quæ in fonte ipſo apud eundem Galenum erunt loco citato contemplandæ? & non paucæ a nobis aceti, ac ſuarũ operationum cauſſę ſunt alias explicatæ; præcipuè in VI. de Thermis libro, & de acidarum aquarum natura, & alijs locis.

Ex 1. Simpl. an acetum cal. an frigidum.

Acetum nec calidum, nec frigidum in extremo.

Tenuium partium aliqua calida aliqua frigida.

IN ACETO ESSE PARTES CALIDAS in comparatione cum Omphacio, & quarundam frugum, quæ acidæ ſunt, ſed frigidæ qualitatis. Cap. XXIII.

CAETERVM vt nemo hactenus negauerit diuerſarum partium eſſe acetum; ſic & diuerſarum eſſe facultatum decernere licet, & frigidum ſimul, & calidum. Quod rurſus præclaris argumentis ex Galeno confirmamus III. ſimpl. cap. III. primũ ex ſui ſubſtantiæ diuerſitate, deinde incomparatione ad alias fruges, quæ acidæ cùm ſint, frigidæ tamen ſimpliciter ſunt qualitatis. Quippe frigidum inquit dicendum, quòd ingenitam vini caliditatem amiſerint; aliam tamen ex putredine adeptum ſit, Ariſtotelis, ac Theophraſti iam præallegato teſtimonio. Nam, dum vinum in acetum tranſit, vinoſæ eius partes refrigerãtur, ac aqueum in eo excrementum putreſcens adſcititiam induit caliditatem, veluti cætera omnia quæ putreſcunt. Qualis manifeſtè diuerſitas in vſtorum lignorum cineribus conijcere licet, in quibus aliquid veluti fomes quidam igneus (πυρεδίμα græci vocant) per exiguas partes diſperſũ eſt, vnde calidũ, & acre fit, reli-

Acrimonia in aceto ratio ex Gal.

In liuiuis partes cal.

A reliquum omne terreum,& frigidum remanet; quod eius aqua, quam χυσίαν, latini lixiuium vocãt,confirmat:quod dum cinere imbuitur, ac colatur,fit vt calidas ex cinere,acresque partes acquirat, reliquum verò non amplius calidum, sed destitutum calore, ac terreum manet. Quam nos doctrinam, & in aquis ex cinere naturalibus secuti sumus in Thermis libro VI. cap. XIX. Eiusmodi,ergo, subdit Galenus quiddam in aceto accidit. quod adhuc arguere licet ex differentia,quam habet cum omphacio, & alijs rebus acidis. Est autẽ Græci ὀμφακιον simpliciter succus ex acerbis,ac immaturis vuis expressus,Dioscoride teste libro IIII. cap. VI. quem & Plinius aliquando vocat Omphacium, Agresta vulgus;ex addito autem, & ὀμφάκιον ἐλαῖον, ex immaturis oliuis

Omphacij qualitas.

B expressum oleum, & ὀμφάκες omnes plantarũ fructus acerbos. Quippe (inquit ipse) perfectè omphacis succus refrigerat, hinc est quod summè ardoribus prodest,siue ori uentris appositus, siue hypocondrijs,siue cuilibet,aliæ parti, quam refrigerare oporteat. Secus verò acetum. nec enim ad vnguem vnum est, neque tantum acidum, sed & acris alius quidem sapor ei admistus est. Cæteri uerò fructus, qui acido sunt dumtaxat sapore, planè frigidi sunt omnes, vt dicemus. Id verò aceti temperamentum pro illa partium diuersitate, mirificum,& incomparabilis ad medicinæ praxim vtilitatis,planè confirmãt actionis eius,ac penetrationis modus.nam pro tenuitate substãtiæ ex acri illa qualitate, quam ex putredine acquisiuit, exactissimè penetrat; adiuuatur autem

Fructus, ac herbæ acidæ naturæ.

C non mediocriter (vt opinatur Auerroes v. colliget.) adstrictione frigidarum partium,qua compingunt ipsam vim penetrandi, vsque ad intimas partes, in saxa etiam & ossa quibus acetum adhibeatur, & in carnosas particulas per poros cutis promptius penetrat. In quibus præter vestigium quod imprimit mediocris caloris,ac attenuandi virtutem,incidendi,dissoluendi;vindicat & qualitate sui frigida,& exiccante carnes, ac membra ipsa à putredine.quin & mactatas eo perfusas carnes, & pisces,& cadauera incontaminata conseruat.

ACIDARVM FRVGVM FACVLTATES. Cap. XXV.

D EX quibus planè constat, quam habeãt affinitatem,ac differẽtiam cum aceto quædam acidæ fruges,atque herbæ,quæ(Galenoeodem loco teste) acidæ duntaxat existunt, ac planè frigidę qualitatis. Vt Piri quædam genera sunt, & quædam poma, vuę acidę, mora,ac Rubi ad similes fructus,&quicquid fuerit sapore acido, & quædã herbæ,vt oxalis idcirco dicta, & oxylapathum. In quibus si gustanti uehemens,ac manifesta inisse appareat acida qualitas, quæ nec quicquã præseferat acrimoniæ; omnino earum succum refrigerantem reperies, tutoque

E adhibendum, siue ad ardorem eo uti consilium est hypocondrijs,(ut dictum est) siue Erysipelati, aut alijs affectibus calidis. Porrò,ubi mista appareat qualitas cum acrimonia; in illis & caliditatem coniunctam esse conijcies:sin cum adstrictione,id aliud erit frigiditatis genus, nã quatenus acida tenuiũ erunt partium; quatenus autem adstringunt, crassarum. Quæ Galeni dicta perspicuis hoc in censu frugum acidarum amplificabimus exemplis. Talia planè experimur mali Punici grana,ac uinum ex eis acidum, uel medium,cum maiori tamen quàm acetum adstrictione.Succus Cydoniorum, Tamar Indarum pulpa, quas ξυφοίνικας, idest dactylos,ac palmulas acidas appellant, mirè propterea refrigerans,sitimque exstiguens, ac bilioſos mediocriter educens humores, boni Mesuæ testimonio. Easdem in prunis acidis, ac in Damascenis egregias experimur facultates: postea in Cerasis acidis, &eius succo dulcacido.

Acida quædam mista qualitatis.

Mali punici sapor. Cydoniorum Tamar Ind.

Prunę. Cerasia acida.

Azarola. Ribes. Vua ſpina. Berberis. cido, in Azarolis colore Tyrio ſplendidis, quos in cibis Regijs putauimus Tuberes in fructibus, Ribes, & quæ eos æmulatur pumila vua ſpina, & rubicundæ Berberis. Hinc ex oleribus Acetoſa, ὀξαλὶς itidem dicta Græcis: in qua occultam, nec animaduerſam alias qualitatem nitroſam modicè digerentem, & calidam, quam mei Gidetti referam, acri iudicio, ac obſeruantię: Exiles radiculas acetoſę, poſt maturitatem è ſuo ceſpite aridas, & candelæ adhibitas, videbis tanquam lychnium arripere ignem, hũcque ſerpere vt in funiculo lucernarum, ac ſcintillulas cum ſonitu emittere, odore bituminis, vel ſulphuris. Qui effectus eſt ſubſtantiæ diuerſarum partium tenuium, & modice calidarum, & cum his ex acore nitroſarum. Vnde refrigerans olus eſt, incidens ſimul, & corroborans, ac venenoſæ reſiſtens qualitati, etiam in febribus. Hanc ſtatim ſapore aciduſo & adſtringenti magis æmulatur Trifolium acetoſum, & ipſum amuletum ſimile, ſtomacho ex biliоſis febribus relaxato perutile. ſed nec Cedri, & citriorum, nec ſui acoris relinquemus excellentias nulli comparandas. hinc triſtem, hoc eſt vellicantem, & acutum, appellat Vergilius in 11. Georg. ſaporem inquit,

Trifolium acetoſum.

Felicis mali, quo non præſtantius vllum.

Vt in venenis, & in ſuis de cedro commentarijs diximus, deque Sirupo ex ipſa acredine Citri, & quas didicit ars ex aceto familiariſſimas parare potiones, quas vnico ſermoni excurſu cõprehendemus, Oximel, Sirupum Acetoſum, ſimulque acetum, & Oximel ſcylliticum.

OXIMEL, ET ACETOSVM SIMPLEX Cap. XXVI.

NVLLO ferè alio ſirupo vſa videtur antiquitas, quam ſuo oximelite. Quod tamen ceu egregium, ac ſuper omnem ſiruporum gratiam, ſemper propriũ obtinuit nomẽ Oximel, ex aceto, & melle, & aqua mirificum. Et eò minus vlli ſirupo comparandum, quòd (vt artis eſt) & Galeni multis locis inſtitutum, in arbitrio cuique eſt ipſum pro miſtarum partium ratione attemperare, & plus vel minus, vel mellis vel aceti admittere; aqua adiuncta ad temperandas cuiuſque qualitates, mellis lentorem, caliditatemque, & ſiccantem vim, donec tandem ſui impreſſa qualitate deferuendo abſumatur. Et præterea ſummè vtile putandũ: quia in arbitrio ſimiliter cuiq; eſt, pro affectuum, ac partium ratione temperare, ac miſcere; vel pro renum affectibus, cum diureticis & corroborantibus renes; vel ex eiuſdẽ prouocantibus vrinas & mẽſtrua; vel pectoralibus, vt cum Hiſſopo, & Capillo veneris; vel ex betonica, & ſtœchade pro capite; vel dilutum cum aqua ex proprijs eiuſmodi cuiq; rebus parti, ac affectui cõparando quod de more Apozematũ, ac ſiruporũ modo exhibendum: ita, vt, ſi nulli alij eſſent ſirupi, unum pro cunctis eſſet Oximel. Cæterùm vbi id ob mellis acrimoniam biliоſis affectibus minus conueniat, præſertim in febribus, nunquam ocioſa ars, ac vtiliores iugiter amplificans medicinas, oximelitis vicem ſirupũ excogitauit Acetoſum: qui dimiſſo melle, ex ſaccharo minimè acri conficeretur. Quo nihil præſtantius, nec humanæ naturę familiarius, egregiè refrigerans, ac citrà mellis acrimoniam, cæteras oximelitis prętat vtilitates, incidens, aperiens, ſitim extinguens: anteponendum omnino Iulepis, ex decocto præſertim hordei dilutum, vel ex acetoſæ ſtillatitio liquore ebibitum. Fit & ex ſucco eiuſdem Oxalidis ſirupus alter, qui de ſucco acetoſæ inſcribitur. vnde gradatim ſe habent, vt oximel validius, temperatus acetoſus, omnino refrigerans ex ſucco acetoſæ, & malignitati etiam febrium idoneus. Ex om-

Oximel multi vſus.

Acetoſus. s.

Sirupus de ſucco acetoſę.

phacio

A phacio alius sirupus adsimilis qui de Acresta, & tertius exosacchar ex acido granatorũ vino ventriculum cũ alui pręsertim fluore confirmans, & in caussa calida alioqui minus aperiendo efficax. Cęterũm, vt extrinsecas nullas relinquamus species, vel quæ vinorum naturæ adnexę sunt, remittimus multa alia, quæ ex melle parantur, apud Dioscoridem. Loram ex melle, & marina aqua salis momento addito. Mellitite vinum cum mellis itidem portione, magnis cortynis decoctum: hoc differens à Mulso, quod erat οἰνομέλι, quoniam hoc non ex musto, sed è veteri vino, austeroque, & bono melle pararetur, magis propterea nutriens, quam Merũ. Μελικρατὸν quod & ὑδρομέλι aqua .s. mulsa, quod leuius mulso, sed adinamo vino, aut loræ reficiendis viribus respondẽs. A quo B rursus differt ὑδρομηλὸν quod ex melle itidem, & aqua insolatis, sed cum succo Cytoniorum parandum, à Cydonite verò diuersum, quod id sine aqua, ex mulso tantùm conficiebatur infusis cotonei frustulis, ijsdem quam pollens adstringendi viribus. ὀξυνοσθαλάσσιος vinum ex aqua maris, infusis .s. in ea vuis, vt artis eius est, & hoc differens à θαλασσομεῖτε, quod ex aqua marina, & melle in vase picato, & sub canis æstu insolato fiebat. Ab oximelite autem, quod ex aceto, & melle, & operosius cum sale marino, & aqua pluuia temperabatur, adeo nihil intentatum, vt inquit Pli. Similes inter se vices habebant ὀμφακίτε vinum, ὀμφακομέλι, hoc ex acerbis vuis, & melle, illud ex acerbis tantùm vuis fieret. quæ Dioscor. auctore, non nisi post multos annos bibi poterant: Vehe- C mentis alioquin adstrictionis, & stomacho imbecillis vtilia. Erat & ὀξικρατὸν, quod posca latinis dicitur, ex aqua, & aceto comparatum. Cum his multa præ termittimus compositorum vinornm genera, ex frutibus, herbis, ac floribus, & aromatibus nonnulla parari solita: quasi verò (inquit Plinius) opera naturæ quis crediderit Aromaticem, & ex vnguentis vina, nec satis esse frutices genuisse vt liberentur. Sycite vinum ex caricibus, & Palmeum, cum passo uino, & pectoralibus frugibus dilutum compræhenduntur. Rosaceũ, Absynthite, Hissopite, Myrtite, cum fructibus, Myrsinite cum fruticibus itidem, & ad huc cum folijs confici solitum. Ex mali punici granis sub prelo expressis, uel austeris, uel dulcacidis, quod gratius, proprium uini genus fit ęgrotantium D vsui: sicut & Cydonite vinum ex Cydonijs similiter succo. Innumera eiusmodi alia, quæ uno capite compræhendit Dioscorides, libro v. ad eius remittimus descriptiones, & ad syruporum classes, qui ex earundem herbarum, ac frutuum succis, exquisitè magis, & cum melle, uel saccharo nostro tempore parantur.

Syrupus de acresta.

Vinorum ex melle genera.

Oximel antiquorum.

Oxicraton Posca.

Lib 54. cap. x.

Vinum granatorum.

Vinum Cydonite.

ACETVM SCYLLITICVM, Oximel scylliticum Cap. XXVII.

E ANTIQVISSIMI uerò apparatus fuit Acetum ex Scylla, & ex eo postea oximel cognominatum Scylliticum. Acetum ex Scylla (ut ferunt) in arcanis habitum à Pythagora ad prorogandum uitam, cùm centum ac decem, & septem uixisset annos, ex testamẽto suis reliquit hæredibus. Auctor de rem. par. facil. apud quem apparandi modus non adeo diuersus Dioscoride legitur, libro v. cap. xxi. Cæterùm adeo magnificat eius uirtutes ut nullis antidotis sit comparabile liberans à morte homines, & tàm in sanitate tuenda, quàm in morbis curandis, & in uenenis, ad omnia (inquit Dioscorides) efficax. Dandum quotidie ieiunis sorbẽdũ, inter initia exiguũ, mox ad augẽdo paulatim, ad cyathũ usq; ꝙ est sexeuncia. Nonnulli binos dant cyathos, tres .s. uncias, uel largius.

Pithagore.

Aceti Scillitici operationes & usus.

Primo gustu ori gratum, gingiuis, ac dentibus, eos confirmans, ac putredines, graues oris halitus tollens, appetentiam excitat, bonum præstat colorem, fauces aperit, vocemque limpidam, & canoram reddit, stomachicis, i. qui cibum ægrè concoquunt vtilissimum, imbecillos admodum recreat, intestinorũ flatus, atque vteri discutiens, hystericas, idest, à vuluæ strangulatu liberat mulieres. Odoratum, aures, oculos, & omnes vegetat sensus. Vertiginosos, mentecaptos, ac comitiales iuuat reuocans amissos spiritus in aures, etiam gutta instillata. Ischiadicis, ac podagricis medetur. A Pthysi vendicat (inquit auctor de par. facil) ab omnibus deploratos: hepatis, lienisq. duritias dissoluit, hydropem sanat. Immò, inquit, in victu si quis licentiosus extiterit, hoc aceti scyllini vsu, omnia in melius proficere videtur. Nos vel guttulam infusam asthmaticis cum suffocationis immineret periculum mirificè opulari vidimus. Noxium facit Dioscorides intestinis, præsertim exulceratis, capitis dolori, ac neruis. Omnis verò eius efficacia partim scyllæ tribuenda est, admirandarum virtutum medicinæ, vnde in Theriacis, ac alijs antidotis miscetur: pluri verò ex parte in hoc ipsius aceti vis præferenda est. Tùm ob egregias, quas ei adscripsimus facultates, tùm quia vbi scylla simpliciter venenosus bulbus est: at acetum humanæ naturæ familiarissimum, vnde quantum noxas attemperat Scyllæ, tanto efficaciùs illius virtutes communicat corpori. Porrò attemperatur valida aceti scyllitici efficacia ex melle, quod oximel scylliticum nuncupant. quod vt in omnibus minus vehemens est, ita quod ventri minus ingratum occurrit, securi magis vtcunque vsus est, ac tutò operatur, maiori etiam exhibitum pondere, à duabus ad quàtuor vncias. Duplex verò, & id paratur, vnum simplex ex aceti scyllitici lib. duabus, mellis vero despumati lib. tribus vsui reponẽdum. Alterum compositum fit, additis & diureticis nonnullis radicibus, ac seminibus. Erat & vinũ scylliticũ antiquis in vsu, quod parari desiit.

Nocumẽta.

Oximel scyllinum.

Vinum scyllinum.

AQVAE VITIS VTILITATES, ac noxæ. Cap. XXVIII.

PERTINET & ad vinorum factitias species Aqua Vitis, vel vitæ dicta, quod iuuet vitam. Cuius similiter vsus, vt venalis hodie est per totam Vrbem, non adeo videtur laudabilis semunciæ etiã vel vnciæ pondere, vt vulgo solent, ieiuno stomacho ebibitæ. Quare mirari licet nouos auctores, amicos alioquin nostros, qui de sanitate scripserint, ꝙ ne verbum quidem fecissẽt de Aqua Vitæ. Præsertim cum nullo quispiam consilio, nisi ex communi quodam abusu, tàm senes, quã iuuenes, & pueri, ob illius dumtaxat gustui lenocinium, eam frequenter bibant, vnde noxas imprudenter incurrunt lethales. Nam dum illas iactant de Aqua vitæ, quas de Aceto scyllino recensuimus vtilitates: gratam fore stomacho, iuuare concoctionem, ac alimenti distributionem, flatus, ac ventris dolores discutere, recreare spiritus, & vitam; tractu tamen breui temporis magno cum fœnore, ac detrimento vitæ, hanc adhibitam animaduertunt diligentiam. Primùm ex calefaciendo ventriculum: si similibus vnumquodque membrum iuuatur, contrarijs verò læditur qualitatibus; ventriculum ergo, qui neruosus substantia frigidus, ac maximè sensibilis est, à colorifica admodum aquæ vitis qualitate extenuari potius, ac labefactari necesse est. Deinde ob celerrimam eius penetrationem, maiorem accendit sitim, iecur affatim lædit, viscera, ac renes inflammat, biliosos illic, & in uenis multiplicat humores, redditque

Abusus notatur.

Nocumenta grauia.

A ditque eos magnis, ac ardentibus conciliandis febribus idoneos. Quo rursus transitu, hac alia graui non caret noxa, quòd crudos ad huc humores celerime à ventriculo transmittit; sicque cõtumaces inducit circà venas obstructiones. Immo ex eisdem crassi identidem vapores confertim impetentes caput, tùm cerebri opplent ventriculos tùm functiones omnes lædunt animæ, neruorũq; vitijs, & articulorum & grauissimæ Ischiadi reddũt breui homines obnoxios. Quæ detrimenta & illi non minus cauere debebunt, qui vinis vtuntur potẽtibus; vt suo loco dicemus. Nonnullos vidi ex longo vsu aquæ vitis, exusto tandem, ac frigefacto viscerum calore, ex insperato incidisse in hydropem. Alios internas alicubi contraxisse inflammationes, vel occulta circà ventrem

Casus ex abusu aquæ vitis.

B erysipelata; alijs grauissimam per vniuersam cutim emanasse scabiem; alios sanguineos alioqui, ac robustos iuuenes, ob humorum combustionem, in quartanas primo insultu incurrisse continuas, ac breui mensium spatio cum quartanæ paroxismis enecatos. sed quid dixerim nobiles hic apud summum pontificem Moscouitas, ac Polonos non nullos, qui vini loco in mensis suis plenas ebiberint aquæ vitis metretas? Et hos equidem quicquid ob consuetudinem excusandos, ac minus lædendos, malè conciliatos dixerim. Ad summum ergo dignitatis fastigium euecta est vini natura, ac dignitas, & concludemus, vt quoniam aqua vitis simplex ferè est essentia vini, & qualitate ignea nedum nitrire valet corpora, si intrò assumatur, nec fouere humanos spiritus,

Consuetudini au sit indigendum.

Vsus aquæ vitis exterior.

C sed comburere potius erit idonea, ac destruere. Extrinsecùs verò adhibita, sicut ad aliarum medicinarum penetrationem facile vehiculum est, Ischiadique propterea adhibetur, iuncturis, & articulis, & nonnunquam cordi, & aurium surditati instillatur; ita & fouere spiritus, vel solo illitu, atque halitu eã experimur. Vnde rectè tanquã basis quędã præferri solet in preciosis distillationibus, &, quas vocãt Quintas essentias, & matrẽ balsami. Hactenus à secũdariis, & cõpositis vinis, ac ex melle mistiones, haud extrinsecas huic tractationi estimabimus, sed quæ in cõmuni natura vini, partes & passiones consequãtur. Sicut & de arte vinorũ in hoc extremo huius libri calce aliqua admonebimus vtilia præcepta, quæ quãquã agricolis, ac vinitoribus videantur relinquenda,

D & quomodo vina à contingẽtibus vitijs asserantur; physici tamen est, ac tractationis huius munus explicare causas, & quæ consilia in principiis eius artis habenda sint.

APPARATVS VINORVM APVD antiquos, & de eorum conseruatione, ad nostri etiam temporis vsus. Cap. XXVIII.

E

AD concludendum ergo omnem uinorum apud antiquos cultum, nonnulla ex multis utiliter dictis de condituris uinorum repetam, ac aliqua altiùs subnectam præcepta ex auctoribus de Agricultura, ex Catone in primis, & postea ex Constantino Cęsare, seu Cassio Vticensi inscripto uolumine. Qui ad conseruationem uinorum permulta scribit capita, ad nostros etiã usus ualde utilia: de Doliis, & uasis uinariis de eorum forma, & apparatu, gypsatione, & picatione, utque à uitiis asserantur, de Cellaris, deque condiendi modis, & quibus temporibus uina mutanda, ac ad usum haurienda sint. Doliarium legimus apud Iureconsultum, pro loco Doliorum, & Cellam uinariam, quod &

Doliarium, & Dolium

cellarium. Dolium vas ipſum vinarium figulo opere conflatum, vel etiam ligneum: quo vſu condendi vina legitur quandoque Amphora. quæ menſuræ genus potius erat, quam vas proprium vinarium, vel certè pars dolij minor, teſtimonio Plinij lib. XVII. cap. VI. Pucinũ vinum gignitur in Adriatico ſinu, ſaxeo colle paucas coquẽte amphoras. & Horatij carmine in arte Poetica,

Amphora.

Amphora cœpit
Inſtitui, currente rota cur vrceus exit?

videtur ergo vrceus minor menſura, & idem forte vrna, vas portatile. quę Budęus, & alij interpretes decernunt, vt vrna ſit vas quadraginta librarũ capax, Amphora duplo maius, octoginta videlicet librarũ, quę hodie ad Cadi Romani capacitatem accedit. Dolium propriè vas vinarium præ cæteris maximum, quod vel ligneum eſſet, vt Cato cap. XII. Dolia plumbo inquit vincito, vel materia quernea, & vite ſicca alligato. in rimas verò medicamentum indideris ex cera, reſina, & ſulphure, quibus diſſolutis igne gypſum addito, vt denſum fiat, eoque dolia ſarcito. & Plinius cap. IX. Circà Alpes vina ligneis vaſis condunt, circuliſque cingunt. Vel in communi vſu dolia fiebant opere figulo eaque varia magnitudine, ſed parua potius quàm magna meminit Conſtantinus: vt quæ. ſ. inſolationi per ætatem ſubuehẽda eſſẽt in ſupremam domus partem, vbi lignea ſub dio, ac ſole exoleſcerent, & quòd in mediocribus dolijs vini ſubſtantia magis vnita melius conſeruaretur, quàm in magis diſſipata.

Vrna, Vrceus.

Dolia lignea

Dolia figlina.

Picatio.

Picanda verò dolia ſubdit, ſtatim à camino, hoc eſt à fornace adhuc calida accepta, vel ſi vetuſta forent, ſub caniculæ æſtu, & ſingulis annis, vel alternis. Picatio verò in Italia ex pice parari, & quinageſima ceræ parte, cum ſalis vncia, Thuris ſemuncia, & ad odorẽ vino conciliandũ, ſuffitus dolijs adhibendus (ex Catone) ſertula, ſchœno, & palma, operculo vaſi addito, ne calor exhalet. Vel Iridis pollinem adijciendum, vel Coſtum, vel Iuncum odoratum Alexãdrinum hoc eſt iam dictum Schœnum, alij & Calamum aromaticum. Poſt picationem, ſarcire dolia monebat Cato, medicamento paulo ante dicto. cum ſapa illinenda, & aqua marina Conſtan. alij iubebant cum Murria, vel Thure ſuffienda. Gypſatum verò fiebat vinum, vt gypſum in vaſe inditum, deinde affuſum muſtum, tandiu agitaretur, donec deſiderent partes craſſiores ad imũ vaſis, ſuperſtans autem vinum ſic defęcatum hauriretur. Conditura nulla adhibenda, niſi ipſis vinis in dolio ſedatis, ac deſpumatis. Vinum nigrum in noua dolia ſic picata infundendum, album melius in ea, quæ antè duos annos vel plures picata eſſent. Nobilis porrò modus vindemiæ (qui & ſeruãdus nobis eſt) in Bithynia (inquit Coſtan. lib VII. cap. XXVIII.) ut uinum dulce fiat, triginta diebus antè uindemiain petunculos racemorũ intorquent, ſimulque folia (pampinos) auferunt, quò illabẽtes ſolis radij humorem abſumant. Vnde uinum, quemadmodum per coctura dulce fiat. alij lectos racemos ad ſolem exponũt meridianum, donec uuæ quaſi paſſæ factæ ſint, poſtea per noctem in torcular transferunt, & ſub diluculo calcant. Dolia muſto non implenda ad ſummum, ut ne ſpuma ſuperfundatur: at dum ſpuma ad labra uaſis eleuatur, quæ ſponte non effluit, leniter aut manibus, aut ſciphulis auferenda, per quindecim dies, tuncque ſi durabile deſideras, oleum ſtillatitium cũ ſapa infundendum. durabiliſſima enim fient uina, & infirma potentiora, tumque operculum doliis addendum diligenter gypſo (nos cinere utimur) oblinendum. Capitulum non operculum nominat Plautus in Curculione de ſeruis furibus, ubi quid ſubripuere operto capitulo (teſtæ. ſ. uinariæ) calidum bibunt. Fortius uinum ſub dio locandum: tenuia verò ſub tecto reponenda, cauendaque à commotione, ac ſtrepitu uiarũ, Porrò tranſfundendi, ac mutandi, pro ratione uini triplex ratio habenda eſt. Quę uina in ſqualidis locis nata ſunt, ideſt in planis, & umbroſis, poſt ſolſtitium hie-

Terſio, & illitus dolij.

Deſpumatio

Conſeruatio per oleum, & ſapam

Mutandi ratio.
Tempus.

male

A male mutanda ſunt: quem morẽ nos in Romanenſibus uinis experimur neceſſarium. firmiora autem vere nouo, & adhuc fortiora æſtate. Obſeruandumque vt borealibus ventis ſpirantibus tranſfundantur, nequaquam auſtralibus. Vinum tranſfuſum in alia vaſa plenilunio acetũ fit. Nec vnquam potus gratia, ſyderum exortu dolia erunt aperienda, (ex quo arguitur ex antiquis illis dolijs vinum non per ſcyphonem hauriri ſolitũ, vt nos ſolemus è doljis ligneis, ſed operculo ex ore dolij remoto, cui loco Horatius, & multæ aliæ conſentiũt auctoritates) tùm enim motus fit vini, nec conuenit ipſum contrectare. Vel, ſi quidẽ aperiri occaſio poſtulet, ſolis aſpectũ pervmbrã vitare oportet. quòd ſi noctu neceſſitas vrgeat aperiri, dolium aduerſus lunæ lumen obumbrabis.

A ventis.
A luna.

B Vitandus quo ad fieri poteſt auſtralis ventus: immò, & loci ſitus ad auſtralem aſpectum obnoxius illi vitio ſit, quam obrem Vitruiuus Cellam vinãriam in ſtruendam monet, quæ auerſa ab auſtro, habeat à ſeptentione lumina feneſtratum. quæ præcepta optimi agricolæ, in omni cultu vinorum, etiam noſtri temporis, ſeruanda conſulimus.

DE PVRGANDIS VINIS, ET QVIBVS remedijs à prauis vitijs aſſerantur, & eorum cauſis. Cap. XXIX.

C HAC ſuppoſita circà vini cultum diligentia, Tria præcipuè animaduertenda ſũt, quibus vina tentari ſolẽt, vitia. Mucor, Vappa, Acor. Mucor, qui communiter à ſitu, vitioque loci, aut vaſis, vel male adhibiti cultus contrahi ſolet: Vappa, ſi in colorem, & mox in craſſam ſubſtantiam pingueſcat. & tertio cum in acorem tranſit, quod & ipſum vitium eſt, niſi cùm in perfectum mutatur acetum. Quocirca iam varia ex antiquis, ac noſtris præſcripta ſunt à nobis præſeruandi ingenia, vtque à contingentibus uitijs uendicari poſſint. Nempe paſſis ſub ſole uuis, ſuper crate ſuſpenſis gypſo conſperſis, colatis uinis, & nonnumquam coctis, uel communiter inſolatis poſt annum ad tertium, & quartum annum. picatis

Ingenia antiquorum.

D uerò figlino opere uaſis, nã lignea dolia, quibus uſa eſt poſteritas, non facile ſuſtinuiſſent aſſiduos ſub ſole labores, quin uel ſitu ligni aliquandiu uina (ut Cato loquitur) uel aceſcerent, quæ nihilominus ſubirent uitia. Noſtrates porrò agricolæ, ut compendiariã magis meditati ſunt artem, per ebullitionẽ ſimpliciter, calcatis uuis in torculari, uel magnis tinis ad quattuor, uel quinque dies, unde & purgarentur fæcibus, & quantocyùs ab ingenito uini calore maturarentur ad uſum; ſic obnoxia magis ſua uina effecerunt prædictis uitijs, uappæ potiſſimùm, & acori. Atque hinc commune refugium inualuiſſe uidetur apud quaſdam Italiæ partes, ut coquerent uel in totum uina, uel exparte deſpumarent, quemadmodum diximus, uarijs etiam ſuis adhibitis cõdimentis. Ex coctione quidem duplex ſubierunt incommodum: primum, quòd peraſſata ſic uina exurerent potu ſanguinem, ac humores facile diſponerent ad febres, & acutos morbos: operarijs, laborioſiſque duntaxat utilia, prorſus uerò ciuilem uictum agentibus noxia. Et alterum, quòd nihilo ſecius ea experiretur ad tertium annum uariis obnoxia uitijs, ſiccari, ſalſa fieri, uel amara, uel etiam corrumpi non minus aliqua, & acorem uel uappam contrahere. Ad quæ iccirco uitia uinorum propria, non meliora exiſtimo adhiberi poſſe remedia, quam ea imitari, quæ, experientia duce, ab antiquis tradita, haberi poterunt ad noſtros uſus probatiſſima, & aliqua ratione. Videntur ergo de uitijs in quibuſcunque uinis, uappæ præcipuè, & acoris, quæ frequenter contingunt, tres in totum animaduertendas cauſas, materialem, ſeu naturalem uini humiditatem,

Poſteritatis ſimplex cultus.

Ex coctione vitia.

Viciorum in vinis tres cauſæ.

tatem, quatenus plus uel minus in uini ſubſtantia redundet: ambientis aeris calidi vel frigidi alterationem: & commotionem à nauigatione forſan, & vectura, & à quacunque occaſione contingentem. Vnam acoris cauſam tangit Ariſtoteles 111. de gener. animal. cap 111. quam puto equidem cæteris vini vitijs communem, quòd vina temporibus (& ventis) calidis fæce ſubuerſa coaceſcunt. hoc enim cauſæ eſt potiſſimum, vt deprauentur. Quarum iccirco cauſarum remediis adhibendis non vna ratio eſſe debet, nec idem auxilij genus, ſed proprium inquirendum. A commotione, & quocunque motu, ſat erit attendere eius vini naturam, prout conſuetum, vel idoneum ſit, aut perſiſtere, aut alterari nauigatione, aut vectura. quandoquidem multa ſunt, vt Græca experimur adripam Tyberis aduecta, & Clarellum, & Lachrimam, aliaque eiuſmodi generoſa vina, quę ex nauigatione beneficium acquirunt, ac meliora euadunt. ſicut ex Plinij etiam teſtimonio dicemus in eorum hiſtorijs. Alia ex aduerſo leuioris ſubſtantiæ, vectura, & agitatione exoleſcere: & vel ipſo ſtrepitu viarum ſecus cellas vinarias facile perturbari colore, ac in ſubſtantia, & ſapore tabeſcere. Quare ipſo vſu diceruut vinitores lagenas ſeorſum à ſtrepitu eſſe collocandas. Nec minori cura docet Conſtantinus VII. de agricul. vitandum eſſe ambientis aeris tàm æſtus, quàm algores, & vnde nullum vina poſſint concipere malum odorem: quo ſtudio, inquit, maximè cellæ vinariæ opus habent, quæ, & ex ſitu, ac humore parietum, vel malæ ſtructuræ muceſcere ſolent, ac mucida inuiter reddere vina. Curam autem præcipuam circà naturalem ſingularis vini conſtitutionem adhibere opus eſt, quatenus vel humiditate ſcateant, vel exucca, ac ſyncera æſtimentur. aduerſus quam cauſã multa ex antiquorum traditionibus, ac noſtris colligimus ſingularia auxilia, eaque probatiſſima. Quapropter penes has cauſas, tria communia præſidiorum genera ex eodem Conſtãtino elicimus, quæ præſeruãtur à vappa vinum, vel ne contrahant acorem. Sub vno genere ſunt exiccatia, ac terreſtris eſſentiæ, vt Sal toſtum iniectum: nam hoc prohibet vappã. Item argilla, hac inquit de cauſa, quia deducit ſecum turbidum ad fęcem: eoque magis Sal toſtũ. Itẽ Gypſum iniectum, quod valde exiccat. Item amigdalæ dulces confractæ diuturnum conſeruant. alio loco cum amigdalis addit argillam cum illis coniectam, vt prõptius forſan diffundatur, ac imum petat fundum. Item vua paſſa cum arena. In altero genere ſunt propria clarificantia vini ſubſtantiam, quorum in cenſu pulchrum, & quo hodie paſſim vinitores vtuntur in vinis grecis, ac alijs generoſis clarificandis. Tria oui candida in ſitula vini, ac Salis parte conquaſſata, donec totum in ſpumam abeat, tumque vino ad ſummum impletam ſitulam in dolium diffundito. poſt aliquot enim dies clarum vinum, ac ſubſtantia firmum haurito. Clarificant alij vinum è ſuburbiis Romæ collectũ coryiaceis ſegmentis ſiccatis per annum, ac leui dolabra leuigatis, in doliũque immiſtis: ſic fœculentam vini partẽ paulatim exugentibus, ac paucorum dierum ſpacio deferentibus ad imum dolii. qui tamen clarificãdi modus non abſque labe vini fit, eneruans eius vires, & niſi continenter bibatur, exoleſcit in acorem. Tertium remedii genus comprimit, prohibetq; vini exhalationem: vt aqua maris ſuperinfuſa pleno dolio ad digiti altitudinem. quod ex antiquis refert Plinius: nam aqua maris exiccat qualitate ſalis, vncutoſa autẽ ſui parte (nam omnis aqua maris vnctuoſa eſt) opplet, prohibetque ſupernè ambientis aeris alterationem. Quod munus & oleum præſtat ſtillatitium, inquit Conſtantinus, ideſt, purum (vt reor) & cum ſapa iufuſum. nam durabiliſſima facit vina, & infirma reddit potentiora. Vtile eodem teſte, & hoc adde cõſilium: Si vinum minetur in Vappam tranſire, à propria vitioſa fæce ſegregandum eſt, & ſuper vini bonam fæcem refundendum. Ex his inſtitutis, auctoritate maiorum, ac longo vſu confirmatis, libet hic nobile experimentum adiicere

Cauſa ex Ariſtotele.

Ad commotionem vini.

Ex Conſtantino.

Ab humiditate.

1. genus auxiliorum.

2. genus clarificantia.

Ex albumine oui.

ex corylaceis ſegmentis.

Ex aquæ maris.

Secretum ex oleo.

A adiicere, quid quidam hodie habent in secretis, ne acre, seu forte (vt loquũtur) fiat vinum. Olei puri, atque optimi tantisper in dolium uini fortis infundendum, quoad tenui eius uelo operiatur superficies, tumque superiectis fluuialibus lapillis, uel fossiciis benè lotis, quantis plena manu exciperes ac benè gypsato, uel cinere clauso dolio, subdita ad imum dolii syphuncula, uinum haurito, ac in potum dato sine intermissione. per lapillos equidẽ iuxtà prædicta uel argillam substituerem, uel Sal tostum, quod uerò similius habet. Proprium uerò acoris, ac uini amuletum æstimarem, Resinam tritam optimi vini genuinã cũ oleo infundere. ALIVD, vt uinum paulo post uindemiam inclarescat in dolio, ac potui quantocyus fiat idoneum: ex Aegyptiis petitum
B ac paulò ante propositum, qui immersis in hydriam aquæ Nili turbidam, sex uel octo amigdalis confractis, statim claram reddunt, deposita ad imum omni crassicie; sic & nouum uinum immissis amigdalis clarum fieri. Addito & altero mangonio, vt subter ipsius dolii uentrem subiiciatur ad contactum, salis communis quantum lata patina caperet, uel quod arti magis consentaneum arbitror, Salis tosti æquo pondere cum amigdalis iniiciendum. Adhuc bonũ odorem cõciliat uinis, vel mucorẽ, si inceperit cohibet, Malum cotoneum odoriferum cui infixa sint x x. circiter grana Garyophyllorum, idque adligatum funiculo ad medium vini pendeat intrà dolium: nam post paucos dies dolio
C ipso nõ cõtaminato, vinũ continuabis haurire syncerius, ac boni odoris. Quidam insuper Hispani in vinis suis, & in græcis hic Romæ condiendis, nodulum lineum cum bombice auellanæ instar cum muschi, & ambræ granis modicè infundunt, vel vasi oretenus adligant clauduntque, ac perennem, illam etiam vasi, ac vitreis œnophoris inducunt fragrantiam.

Alterum, clarificans.

Exiccans.

Ad bonum odorem.

Ex musco, & ambra.

NOVVS CONSERVANDI MODVS, vt nullum omnino vinum contrahat vitium. Cap. XXXI.

D GAETERVM nouum conseruandi modũ, Io. Antonio Fineo Bitõtino, & hic Romæ ptobatæ vitę auctore, his subnectendum Secretũ existimaui: quoniam & si nouum ipse asserat inuentum, ad instituta tamen prædicta accedit veterum, ac aliqua ad præsentem vsum indiget moderatione. Duas omnino proponit is animaduertendas esse causas, vnde vina quæcunque, exigui præsertim roboris soleant tractu temporis alterari, ac perturbari. alteram vasis ipsius vitio, eo, quòd lignea præsertim vel mucorem, vel vappam, vel quampiam aliam prauam concipiant qualitatem: altera ab extrinseco ambiente aere, vel à ventis noxa incumbit. Nam tàm aer, quàm ventorum flatus, cùm vasis poros facile penetrent, manifestam inferunt vino labem: vel alterando substantiam, vel
E certè exhalabilem vinis spiritum, in quo tota vis consistit vini dissoluendo, sic ipsum quasi exutum anima semicadaueratum reddendo. Ad has ergo prohibendas à vino noxas, tàm quæ vasis vitio, quàm quæ ab extraneo quopiam ambiente aere, vel calorificis ventis illabitur; primũ constituenda supponitur idonea vasis contrà has noxas structura. nequaquam lignea, cuiusmodi hactenus compactilibus vasis vsa est tota posteritas, quæ porosa, ac rimosa materia, cũ sit, à quacunq; leui etiã qualitate, vel humorẽ concipit alienum, vel mucorẽ, vel vappã, uel acrẽ saporẽ. Sed esto in posterũ inquit, vasa seruandis vinis figlino opere, ac rota conflata ex syncera creta, quæ siccata solẽ (vt artis eius est) ac in fornace assata, lateritiam, ac duram concipiant substantiam, quales à multis hinc seculis vettinas Romæ appellant, quasi vehendo idoneas, & aquarias

Vettina aquaria.

Lagena. Testa. Dolia.

rias, mobilesque de loco ad locum. Lagenas visi sunt antiqui has dixisse, vel quæ etiam minares vulgaris vsus operarijs, mediocres verò Testas à tegẽdis vinis, maxima autem inter cæteras Doliam: nam his vocibus vsos frequẽter legimus auctores, vt Horatius ode xxi. libro iii. Vbi vinum testa à natali suo consule Maulio conditam aperire in gaudium pollicetur amico. A

O nata mecum consule Maulio ——— Siue gerus iocos
Siue facilem pia testa somnum.

Dyota.

Eadem, vel maiora dolia cognominauit græca voce δυοτὰ, quasi duabus munita auribus, ac capulis, à capiendo libro i. ode ix.

Deprome qudrinum sabina, ô Taliarche merum dyota.

quę .s. vasa in Sabinis conflarentur. vel quatrimum seruatum è sua vinea, quam habuit in Sabinis. Has verò vinarias vettinas in fodinis sub Vaticano, vbi permultæ fornaces, vt hodie, & omni seculo cõflari solita, mons Testaceus Romæ indicat, qui totus ex earum macerie est notatur, & Martialis carmine B

Vaticana.

In Vaticanis condita musta cadis.

Vasorũ præparatio.

Ex quibus plano patet vasa eiusmodi, haud æquis duntaxat sed vinis etiam communissimo tunc vsu in tota Italia, & vbique locorum conseruandi paraui solita, quòd sic lapideam nacta consistentiam, ac densis poris, vt nec vini spiritibus facile exhalantibus essent periua, nec exstrinsecæ vlli noxe aeris fierent obnoxia. Potissimam ad hoc benè præparatis, ac coniunctis dolijs ipsis; tùm intus pertotum ex aere cera, ac Resinę Terebenthinæ portione oblitis, ac pice forinsecus picatis: tùm etiam quod præcipuum est, repletis vino dolijs, superinfundenda est, optimi olei situlo vel metreta trium, aut quatuor librarum pondere, & operculo subinde addito, vel eadem materia conflato, (vel sorbiguo, aut laseris fortiligno) similiter incærato, infarctaque in circumferentia cærula cum linamento præparata, vt ne rimula quidem intersit vasi, vnde contentum vinum valeat expirare, nec ab extrinseco aliquam suscipiat alterationem. In his fermè tota consistit huius ingenij ars: in figlino dolio optimè conflato, ac firmo, quod pice foris, intus cæra sit communitum: oleo superinfuso ipsi vino, ac desuper cooperculo, seu capitulo, item cærato, ac arctissimè vasi infarcto, Pice duntaxat, ac intimè antiquos cùm vsos fuisse dixerim; id firmius existimarem munimentum, & quæ humorem, ac solem facilè sustineret, cærã tamen præelegit hic auctor, (qui Plinij locum minus videtur animaduertisse cæram accipientibus vasis, vina acescere, lib. xiv. cap. xx.) quia cæra, inquit, gustui humano minus ingrata, nec nauticum illum sapit nidorem vt pix, mastichini pulueris illi admista portione, ac aromatibus nonnullis, tùm quæ infirmam, ac facilè liquabilem calore vini coercerent substãtiam, tùm quæ & aliquam adderent cærato sic vasi odoris gratiam, vt schæmanthum ex Constantino diximus, Iridem, cinnamomum, costam, vel etiam garyophyllos, ac nucis muscate pollinem. Non picabant veteres exterius sua dolia, non mirum, quia sub sole exponendis vasibus, omnis picatio diffluerет, sed interiùs tantũ, vt esset & vasi munimen, & continendo vino, at vasis nunc citrà solem condendis, & in cellariis, & foris pice muniendum instruitur, & intus cæra, grata gustui, ac cum mastiche, & terebentina valdę tenaci. Picanda verò, ac cæranda, vt ex antiquo eiusdem Gonstantini instituto monemur, dum statim à fornace calens, adhuc vas in intimos vsque poros imbibat adhibitum vnguinem firmãq; recipiat, ac perennem impressionem. Esto vasa rotunda, ac circinata ad rotam forma, magnitudine ad trium, vel quatuor cadorum capacitatem, fundo ad imum solido, ac plano consistant, circùm verò ad medium vsque ventrem, currente rota duplici ambiantur corona, quæ, & maius vasi præstent robur, & media sub auriculis vasis ferreo circulo, etiam si opus erit, vel plumbeo (vt Cato monet) fictili minus aspero, corroboretur, vel tenaci funiculo ambiatur. C D E

Summa ortos.

Cur cera nõ pice.

Picatio.

Vasis forma.

Lato

A Lato sint ad summum ore, palmi ad minus latitudine, sub quo intimè ad duos colli digitos alter promineat, circulus digiti instar, & planus, cui; s. operculum supernè insideat, & in medio foramen, quantum in fundibulo vinario capiendo satis sit, quod solido subinde infarctum sit manubrio ligneo, cæra similiter, ac linamento communito, eoque foris quantum manu capi possit prominente. Ab imo fundo vasis ad medium ventrem, tria uult constitui breuia oscula, aperienda, quatenus opus sit: imum, vnde fæcibus extractis perpetuò forti stipite clausum teneatur, alterum palmi instar superiùs pro cannula hauriendo vino deseruiet, & tertium quasi breue spiraculum, vnde vini qualitas opportunè tentanda sit, singulis alioquì in intimam vsq; cauitatem infarctis ac exactissimè, vt ne aurã quidẽ expirẽt, clausis (nec oscula in vasis, nec capulũ admiserint antiqui, sed duas vtrinq; vasi auriculas.) His modis inquit auctor, conseruandi vina tùm vt ne ingenitũ exhalẽt spiritũ, tumq; ne ab extrinsecoambiẽte vllã sentiãt alterationẽ: sicq, non valida tantũ, sed & exiguì roboris, & raspata diù seruẽturcui; vulgaris cõsentit pharmacopæorũ ars, qui vitreis vasis vinũ è granatis expressum, & cytoniorũ, & quoruncunque tàm herbarum, quàm fructuum succos, indita supernè olei semuncia diutissimè conseruant. ob puritatem, & densitatem vitri, quod nullos admittit poros, vnde cõtentus succus nec exhalare, nec ab extrinseco quopiam vitio affici potest; oleo præsertim superinfuso, quod omnem prohibet extraneam alterationem. *Artificij huius argumenta.*

C quo exemplo si figlina pariter vinaria parari possent, intrinsecùs, & extrinsecùs vitrãta, nulla ipsis opus esset picatione, nec cærę illitu: sed obstat in his vasorum magnitudo, ac materiæ igne adhibito fragilis, nam subiecto iterũ igne vt vitreum excoquerent nitorem, non vacarent periculo quin pluri ex parte confringerentur. Persuadet, & hunc modum comparandi dolia commoditas, & impensa, quando tàm diuites, quàm pauperes familiaria id genus, vel unũ uel plura parari sibi poterunt dolia, & quæ non imis cellariis, uerumetiam & in atrijs, & in cameris politioris etiam uitæ hominibus præbere poterunt honestum spectaculum: affabre præsertim extructis uasis, cælatis etiam, ac appictis dum conflantur venustis signis, ac figuris animalium, fructuum, florum, ac *A commoditate.*

D uariis pampinorum coronis, & aliis ornamentis, quæ usus postea subministrare poterunt ad libitum magis idoneis, Vitanda erunt & cauponarum mangonia quæ quisque experimur noxia vitæ, dum vina in ipsis doliis mangonizant sulphure, sale, alumine, sicut & coloribus herbarum, ac fructuum, etiam noxiorum, & albuminibus oui, & larido appenso, unde Vappam fortè prohibeant. *A fallacijs cauponum.*

Odoramenta tamen dum parantur gratiosa adhibere conuenit, ex his quæ diximus aromatis, cinnamomo, schœnantho, iride odorata, uel etiam mastichino polline, sicq; medicatũ cæramentũ oblinire uasis, quẽ morẽ, & antiqui uidẽtur seruasse picãdis, ut dictũ est doliis, & illo Horatii carmine patet in poeticis. *Odoramenta.*

Quo semel imbuta recens seruabit odorem, Testa diu,

E Testas nõ dubiè uinarias eiusmodi, ac medicatas indicans. His accedit & parsimonia impẽsæ: nã sic semel benè præparatis uasis, eadẽ ad plures annos, & quãtũ, ab extrinsecis iniuriis tutaris, vel sola ablutione per simplicẽ aquã ad perpetuũ vsũ habebis idonea, nẽpè quando exhausto uase alterũ infundendũ erit vinũ, ac abluto, suffitũ quoq; ex uariis aromatibus, ac odoribus supponere licebit ac ijs imbuere testas ex usu erit. Cęterũ pręter doliorum eiusmodi uetustã consuetudinẽ, quorũ pleni sunt libri, & illustria poemata, tota fermè Hispania hunc seruat usum, qui congesta uina utris coriaceis, quibus communiter utimur caprillis, & oleariis, in lagenas ejusmodi testaceas, ac picatas iunfundũt, humiq; obruta cõseruãt diu sinceriſſima: nec secus hodie in Cãdia, suas Malualias Cãdiotę in uasis figlinis, ac picatis conseruant, sed postea in cados ligneos transfusa ad commoditatem nauigationis, per rarò nec Venetiis, nec Romæ experimur aduchi synceras, nec ita amabiles, ut prædicãt, nec garbas, sed *A parsimonia.* *Vsus talium vasorũ Hispania.* *In Candia.*

aliquo eiuſmodi mucore ligni aut picatio odore ſapidas. Verùm in aduectitiis ex certis Italiæ partibus trita magis ſunt exempla. Nam Trebulana ſancti Ioānis ex Hetruria vitreis, aut teſtaceis aduecta, ac cærato ſubere dūtaxat clauſa, quanquam exigui roboris, experimur tamen tota æſtate incontaminatam ſeruare ſuauitatem, & à portu Herculis ſimiliter validiora, & rubra à Monte Politiano. Nec minus ex Picenis, & Vrbeueteri, ītē Hetruriæ, teſtaceis eiuſmodi vaſis conuehuntur vitratis anguſto ore, quas Truffas vocāt, eaque arcto ſubere incærato clauſæ, ac ad menſas faſtuoſas ſeruantur, quarum exemplo ſi vitrata ſimiliter fieri poſſent hæc vinaria dolia, nullo alio opus eſſet aut pīcis, aut cęrę munimento. vt iam diximus.

In vitratis vaſis.

Truffæ in Picenis.

A

B

APPENDIX, AC CENSVRA *in nouam inuentionem.* Cap. XXXII.

VERVM vt noua inſtituta ſolent longo vſu ac tempore firmiora, ac vtiliora euadere. Tria adhuc mihi occurrunt melius penſitanda vnde nouum id inuentum non facile poſſit antiquato vſui ligneorum doliorum præualere, niſi aliqua moderatione adhibita Vinearum, ſ. ac vinorum aucta vbique terrarum in immenſum copia: longiſſima, quæ in tantō, ac nouo miniſterio opus erit talium vaſorum ſeries: & tertium, quoniam commoditati nauigationis nunquam niſi lignea ſuppeditari poterunt dolia. Conſentanea mihi ratio fit, ob mediocrem antiquis vinorum vſum, quod aduectitia ex Græcia potiſſimum atque Aſia, non niſi paruis, ac benè concinnatis eiuſmodi vaſis conueherentur. atque ijs inquam paruis, & quæ pertinaci adeo materia eſſent extructa, vt poſſent nauigationi, ac tot vecturæ incommodis perſiſtere, vel vtris coriaceis conuehi, quemadmodum in Homero ſæpè, & in Apuleio legitur: quibus, & in Hiſpania, & in Germania communiter vina conuehuntur. Non mirum, quia vſum tarū fuiſſe obſeruamus, & modicum, & quæ non niſi principibus, aut faſtuoſis conuiuijs propinari conſueuerint, eaque prima tantùm potione, vt de Falernis meminit Plinius dari ſolita, & peregrina ſimiliter nonnulla inter illos luxuoſos ritus, & ætate, & pretio monſtruoſa. Teſtacei eiuſmodi fragmenta peregrinæ materiæ frequenter in macerijs antiquis Romæ occurrunt: integrum verò adhuc vas apud me eſt, inuentum hic ad radices Mauſolei Auguſti, vbi hæc ſcribo, dum fontem in Viridario extruerem, quod duriſſimo rudere, non currente rota, vt videtur, ſed manu coaptatum, & poſtea coctum in fornace, ac firmum, vt vix cuneis ferreis excidatur, vigiati circiter librarum, non amplius capax. In quo nimirum vaſis genere aduectum veriſimile fit, vel Pramnium ex Męonia vel Maronæum, vel aliquod ex his generoſis vinis, quod vaſe teſtaceo adhuc ſinceriſſimo ſeruatum eſſet, vnde nec vitio vaſis, nec vecturę aliquā ſuſceperit labem. Hanc ſimilem teſtam dum meminit Horatius ab vſque Conſule Manlio, die ſuo natali conditam, eamque ſe cùm quinquagenarius eſſet appoſuiſſet amicis, & ſimiles alię ſcriptorūm auctoritates; facilè indicāt, quòd eiuſmodi vina perrara eſſent, ac ad delicias ſeruari ſolita, alioquì mirum ſit. cur ille teſtam tot anteactæ ſuæ vitæ annis non attigerit, primis ſaltem natalibus ſuis, & quæ Plinius narrat in conuiuiis Principum faſtuoſis, poſt centum quinquaginta, & ducentos annos ſeruata aliqua: niſi quia illa non dubiè ſeruaſſent in maximis delicijs, ceù rem precioſam, ac in potus Principum. Vnde nec mirum quòd in tanta gloria poetæ, ac alij ſcriptores affectaſſent

Tria modo vrandi argumenta.

Antiquis parua vaſa.

Teſtaceorū materia lapidea.

Singulare ſeruatæ teſtę exemplum.

Antiquorū ſoluti mota.

C

D

E

A sent vinorum eiusmodi mentione: quin immo magnam arguimus illis seculis peruersitatem, quando maius reputarent scelus mulierem, seruos, operarios vinum bibere, quàm viros principes inebriari, vt legimus Philippum Macedonem, Alexandrum, Tyberium, nec dedecus putarent Catonem semiebriũ in Senatum accedere. Immò nec hilare videtur fuisse conuiuium nisi accũbentes vini generosi potu luxuosis diffluerent moribus, sono, cantu, ac risu, ac amoribus indulgerẽt, ad quos luxus vel ipse Horatius inuitat amicos suos aperiendam tam diu seruatam illam testam, ode xx. libri III.

Hor. luxus.

O nata mecum consule Manlio,
Seu tu quæ relas, seu geris iocos,
B *Seu rixam, & insanos amores,*
Seù facilem pia testa somnum.

Non dubium inquam fit, spectabilem illam testã, tot annos seruatam in cubiculo, ac musęis suis ac sua manu hospitem aperuisse amicis in lætitiam sui conuiuij. & quales auctor noster æmulatur testas in camera seruandas. Verumtamen si hodiernas coniectemus vinorum nauigationes in Vrbem Romam, ne dicam alias, consentaneum fit non nisi ligneis dolis decem cadorum, quibus communiter vitimur perfici posse, quæ vel ex ipso vectigalium immenso censu centies millie sfuperasset numerum. & cùm dimidio minores supponamus parari oportere testaceas eiusmodi lagenas, ex Velitrensibus duntaxat vinis, C quæ quotannis Romam millenarijs cadis conuehuntur, planè licet colligere, quòd nec vasta sub Vaticano cauamina fornacũ, nec doliorum sine numero apparatus ad tantum opus sufficerent. Ob has ergo difficultates, cùm non facilè sit doliorum ligneorum usum iam antiquatum, ac necessarium abrogare; breuè hic ex institutis ueterum subnectemus conditurę formulam, unde modus hic conseruandi uina figlinis eiusmodi uasis, aliquò in communi usu habiturus sit locum.

Argumentũ a copia vinorum, & testarum.

FORMVLA NOSTRAE CONDITVRAE
Vinorum ex institutis antiquis.

D VTILISSIMA inquam, ac rationi consentanea uideri poterit hæc conditura ad conseruanda diu uina in testaceis uasis, si ad ueterum instituta moderetur, ac cõformetur: nã omni sui parte uidetur adillorũ usum moderanda. Primũ supponimus ad immensam uindemiã nostris præsertim tẽporibus, & in Italia, quòd impossibile sit non lignea, quibus utimur habere dolia, eaq; magna, ac numerosa, ut omni usui sint cõmodissima, & cum his sufficiẽda figlina uasa mediocria optimè, ut ipsi ueteres solebant conflata, ac parata, in quibus selecta saltẽ uina condiri, ac conseruari diutissimè possunt, & ad fastuosas forsan illas cænas, unde cum poeta liceret orgia çanere, ò nata mecum con E sule Manlio. Testa ad quinquaginta annorum uetustãtem seruata. Hinc de tempore condiendi, & ordine: præcipuum seruandum arbitramur Constantini præceptum iam propositum, ut nulla uinis conditura adhibeatur ad conseruationem, nisi illis omnino sedatis, ac purgatis. quod commodissimè in ligneis dolijs, difficile, & nõ sine fracturę discrimine in testaceis fit. Sequestrãdo uidelicet omnem fæculentam partẽ, & redundantem delingendo spumã, donec omnino mustum efferbuerit. hęc autem cum partim naturæ sint munia digerere. s. inæqualẽ musti substãtiã, deponere fæces, subleuare spumã, ac firmari vini motũ; partim verò opus sit manuũ ministerio, subtrahere fęces, auferre spumã, trãsfũdere purgatũ vinũ in alia vasa puriora, eaq; collocare ad cõdimẽtũ; ad hæc opera perficiẽda, cũ inepta sint, nec adeo capacia mediocria eiusmodi testacea vasa copiosæ vindemiæ reponẽdæ, & quæ vasa sine discrimine

Lignea dolia necessaria. Figlina.

Ex Constantino instituta.

agitanda sint, detersa fœce lotione, transfusione vini, & aptæ collocationi; ne- A
cessario ad hæc omnia ministeria lignea requiruntur vasa, eaque magna, ex
quibus commodè liceat perfectum vinum in eiusmodi figlina vasa mediocria
& quot opus erit transfundere, ac suo quæque operculo obstruere. Ad hunc fi-
nem non dubiè videntur illi veteres testacea vasa excogitasse, eaque tam di-
Testaceorũ vasa instituũ ligenter longo usu didicerunt concinnare, picare, gypso farcire, sulphure de-
mum, ac sale uina conspergere, &, vt Constantinus docuit, oleum superinfun-
dere; certi. s. hoc condimento, quod sic plena, farcta, ac tecta vasa forti gypsi
malagmate, facilè, & vecturæ, & nauigationi, & tempori resisterent, vnde sic
munita ex vltramarinis etiam transuehi tutò potuissent, ac diutissimè intacta
conseruari. Atque hinc reliqua disce discrimina, ac requisita ministeria: pri- B
Picatio cur ex pice quã cera. mùm vt vasa sint benè parata, ac præcepto Catonis picata intùs, non foris, ne-
quaquam cærata, antiqua apud Plinium obseruatione lib. XIV. cap. XX. nam
cæram, inquit, accipientibus vãsis, compertum est vina acescere; Pix verò te-
nacior, nec piceum ex ea veretur nidorem noxium, longa veterum experiẽ
tia, sed qualitatem dumtaxat exiccantem haberi, & quæ corroboret, vniatque
Gypsi, & marinæ aquæ cõspersio. vini substantiam, vbi cæra, & terebenthina sui lentore, & calore ipso vini, &
ambientis aeris diffluit, ac situm mucidum (ut uidemus in cæreis) contrahit.
quemadmodum neq; sulphur veteres, nec gypsum abhorrerunt in vasa vini cõ
spergere, nec marinam aquam infundere, quæ limitum sui crassitie, & grauita
te omnem contraherent ad imum vasis lentorem, ac fæculentas partes, oleoq; C
Sapæ necessitas. superinfuso exactissime communirent. Non simpliciter oleo, sed (ut ex Con-
stantino proposuimus) oleum esto purissimum, & cum sapa, quæ vt naturalis
vini soboles est, omni labe deputata, ac ferè incorruptibilis, ceu magistra quę-
dam (ut loquuntur) superinfusa statim vino subiecto imbibitur, ipsumque per-
ficit, oleum verò sui uisciditate supernatans, ceu munimen quoddam est, ac
omnem prohibet extraneam offensam. Tandem capitulo indito, sigilletur te-
Operculi obstructio. cap. 39. sta (ut ijdem monent) non cerula, aut filo, quæ similiter facile exolescerent, uel
blacta, uel aranea eroderentur, sed medicamento, etiam contra blactas, (ut Ca
to describit) ex ceræ parte, s. resinæ, forsan colophoniæ picis parte 1. & sulphu
ris parte 1 ½. quibus igne colliquatis, gypsum cõtritum patinæ addito, eoque D
emplastro, seu forti cæmento rimulas inter operculum, & uas farcito, quo glu-
tinis tenacissimi genere uidemus marmorarios durissima saxa conglutinare:
unde, concludit Constantinus, contentum in intima testa uinum durabilissi-
mum fit, & quod infirmum euadit põtentiùs, ac plena id genus uasa farcta te-
cta (uenit in prouerbium) hoc est exactè communita, ac extructa, licebit anti-
quorum ritu, uel in transmarinas conuehere regiones, ac in longissimum tem-
pus, intacta, & incorrupta diu uino seruare.

FINIS PRIMI LIBRI.

DE NATVRALI VINORVM HISTORIA,

ANDREAE BACCII ELPIDIANI,
Medici, atque Philosophi,

LIBER SECVNDVS.

IN QVO DE PROPRIIS VINORVM differentijs, ac facultatibus, ad vsum nostri temporis cultu.

A GENERA hinc Vinorum, ac differentias proprias explicaturi rursus animaduertimus, quod Mustum ex prædictis incipit in vino nouo habere vini rationem, cuius deinceps partes, ac passiones prosequemur. A Musto igitur tãquam à communi vinorum materia, cùm innumerabiles emergant differentiæ: ingeniosum Galeni occurrit proponere distinctionem, 111. de ratione vict. in prin. in qua, & genera vinorum, & differentias, & tractandarum partium ordinem tàm apertè distinguit, vt hac aurea duntaxat doctrina proposita, summam quisque rationẽ de omni vini genere habere possit, tàm de antiquis, quàm de nostratibus. In primis statim uerbis eius commentarij, excusans Galenus Hippocratis breuitatem, qui inordinatè, ac diminuitè Vinorum fecerit catalogum, quasi supplementum (ut bonum decet interpretem) ipse habiturus, duas proponit de omnibus uinis generales distinctiones, altera quidem secundum naturam comprehendit differentias: altera uerò quæ ex accidenti contingant, ab ætate, & tempore, & loco: quæ quanquam extrinsecæ sint circumstantiæ, & simul tamẽ cum annis, & saporem, & colorem, & facultates quoque non mediocriter uariant. Ex natura, inquit, quinque habentur differentiæ, una ex colore, altera ex gustu, & sapore. tertia consistentiam respicit, quarta odorem, & quinta uirtutem, & facultatem decernit. Quæ ergo in colore est differentia, ea in album, & nigrum, fuluum, & flauum, & rubrum diuiditur, & qui medij: ex his constãt, ut in colore sic in uirtute mediocres, ac permistæ reperiuntur qualitatibus. Ex gustatu, ac sapore, differentia, in dulce, & austerum diuiditur, & ex his medium, tùm quod nullam quæ manifesta sit habet qualitatem, tùm quod, ex utraque constat qualitate, & in id, quod acre, appellatur. A consistentia autem differentia in aquosum diuiditur, & tenue, & in ualde crassum & in horum medium, quæ coniunctam ex his continent substantiam. Ab odore alia quidem boni odoris, alia non boni, immo fętentem quendam & insuauem nacta sunt qualitatem, alia nullopacto olent, sed aquæ instar inodora. Demum à facultate

Vinorum ex Gal. numero differentia.

Differentiæ ex natura vini.

A differentiæ.

tate sunt differentiæ, merito cuius aliud quidem potens, aliud verò imbecillum, aliud medium, & quod inter hæc interiacet Potens viunm appellatur vinosum, οἰνόδες græcis, quod facultate vehementer, celeriterque calfacit corpus, caputque tentat: imbecillum verò huic contrarium, quod, & aquosum dicitur, aquæ.s. tenuitate adsimile, & non colore, nec odore nec manifesta excedens calfactione. Hę secundum propriam naturam reperiuntur in vinis differentiæ. Quæ verò ex tempore sumuntur, differentię eiusmodi sunt, quæ extrinsecus accidunt; nempe quatenus tempore acriora, & calidiora fiunt vina, atque vnà cum his, tùm colorem, tùm substantiam, tùm odorem mutant, quæ non per se, sed tanquam simul cum annis facultatem commostrãt, eatenus differentiam facere videtur. Cęterùm inter proprias viuorum differentias, quædam iuuant, aut lędunt propria ratione, vt dulcedo, & austeritas: deinde tenuitas & crassicies substantiæ, & potentia, vel imbecillitas. sed differentiæ, quæ tùm à colore, tùm ab odore sumuntur, per accidens indicant: quatenus hæc quidem, & aquosa, & alba, & fulua, & nigra: alia verò aquosa, & inodora, vt aqua, uel quæ unguenti instar benè olent. Hæ igitur, (concludit Galenus) sunt uinorum differentiæ, quæ, & secundũ naturæ proprietatẽ & per accidens erũt considerandæ. Quibus adde ad tractandi methodum, & hanc aliam habendã esse rationem, quòd haud quaquã propositarũ differentiarũ sequuturi sumus ordinem à colore, substantia, sapore, odore, ætate. Nam hę differentiæ haud singulæ sunt suarum specierum constitutiuæ; uerùm ut omnes consequuntur uel priùs, uel posteriùs formam, ac uariant facultates, sic commodiùs subfacultatum censuris uenient explicandæ, exemplo quod propositum est de Potenti uino, & imbecillo, nã potens per has differentias constituitur, quòd substantia syncerum, colore fuluo, odorato consistens ætate, & cum manifesta calfactione sit. Imbecillum uerò cõtrarijs constabit differentijs, quia aquosum, & tenue, nec colore, nec odore, nec ulla alia excedens qualitate est. Iuxta præceptũ ergo summi philosophi. In quibus rebus non est aliquis ordo partium tractandi essentialis, incipiendum unde quis melius tractet, ac doceat; A facultatum differentijs incipiemus ex quibus utilissimam habebimus methodũ non modo inueniendorum generum, & specierum, sed ad capessendas quoque cæteras uinorum differentias, commodissimam nacti erimus uiam. Quarundam uerò nihilominus differentiarum, quæ instituto huic nostro uidebũtur magis opportunæ, propria aliqua subnectemus capita. Vt quæ ab ætate manifestè uariant facultates ipsas, quæ de nouis, & uetustis uinis sint differentiæ: à saporibus, quæ Dulcium vinorum sit natura, austerorum, & reliquorum saporum: & item colorum, quæ in albis, rubris, nigris, flauis, aut fuluis sint differentiæ. quæ omnes semper ad facultatum scopum, & ad humanæ naturæ vsum erunt comparandæ, & explicandę.

Differentia ex accidenti

Ordo tractãdi de differẽtijs.

Differ. à iuuantibus, & nocentibus.

V. Metaph.

DE COMVNI TEMPERAMENTO *Vinorum, vtq; penes suas facultates, & calidũ, vel frigidum constituendum sit. Cap. II.*

EX numerosa iam pręscripta à nobis distinctione Galeni III. de ratione victus, de differentijs vinorũ, quia aliæ sunt propriæ, & secundum naturam, à colore, sapore, substantia, odore, ac virtute: aliæ ex accidenti ab ætate, & tempore, & loco, iam planè constat de facultatibus, & qualitatibus eorum non esse simpliciter pronunciandum. Sed inquaque differentia vt in colore dictum est, quòd alia vina sint alba, alia nigra, alia media: & simpliciter in sapore substantia, & odore, &

A re, & in facultatibus; quarumcunque ergo differentiarum, & facultatum vinorum, decernendum est magnam esse latitudinem. Ita vt, si considerentur in quaque differentia extrema, & media; in vno extremo non dubiè alia vina erunt facultate, & qualitate calida: in altero frigida, in medijs verò inter hæc differentijs minus calida, vel minus frigida, & temperatarum qualitatum erunt vina. Sint hactenus hæ communes notiones, quas nemo in primis scientijs exercitatus negauerit; adhuc facultatum hanc latitudinē in qualitatibus suis, tria comprobant in principijs artis demōstrationum genera: alia habentur ex effectibus & operationibus vinorum, quæ prima est nostri modi cognoscendi via; alia ex eorum constitutionibus sumuntur, ex principijs naturæ; B alia tandē ex auctoritatibus quibus planè cōcluditur non esse vinorū vnā naturam sed innumeras, ac fermè oppositas inter se differentias. Ex effectibus, ac operationibus, quæ se nobis statim offerunt, quis dubitat in omnibus vinis manifestas reperiri contrarietates? nam vinum communiter, & calefacere, & frigefacere, & humectare, & siccare conspiciemus. Et quos licebit effectus ex Aristotele III. Proble. secctione de vinis percurrere, alios ex bibentibus impinguāt, alios extenuāt, quinimmo idem vini genus alios ebrios reddit, & furentes, alios trepidos facit, ac præcipitat in grauissimū soporem: alios facit eloquentes, & dicaces, alios mites, & misericordes, alios ex morbis incendit, ac febribus obnoxios reddit, phreneritidi, synanchi, pleuritidi, nōnullis suo calo C re ensipelata conciliat, inflammationes, pruritus, scabiem, tumores id genus præter naturam adurentes, gignunt, & herpetas, & carbunculos. Ex aduerso autem idem vinum non minus, & morbos frigidos excitat. Quapropter ex auctoribus, quos legi, apertè Plutarchus in Sympos. III. quest. v. ex effectibus arguit vinum esse frigidum quæ tamen rationes si ritè ponderentur, non tàm vinum concludunt frigidum, quàm calidum. Nam epotum inquit vinum potens frigidi imprimit passiones. Somnum inducit, torporem, debilitatem mēbrorum, segnitiem ad coitum, & semen gignit frigidum. Vel quas non parit frigidas, & contumaces ægritudines? Apoplexiam facit, neruorum distentiones, conuulsiones, paralysim, linguæ resolutionem, extremorum contractio- D nes, Defluxiones ad inferiores partes excitat grauissimas, asthma, tussim, palpitationem cordis, podagram contumacissimam, ischiadem. quinimmo, subdit, vbi vinum innatum calorem profligauerit, extinxeritque senium accelerat multisque propterea antè tempus caluitiem, & caniciem inducit. Præterea acetum cùm vini quædam soboles sit, inter omnia quæ ignem extinguunt, id maximè omnium aduersatur igni, flammam uincit, & comprimit, ob exuperantem in eo frigiditatem. quapropter & antiquitas draconem & hederam Baccho consecrauit, quia hæc frigida sint natura. Nec rectè quidam putant eo signo uini calorem argui, quod post haustam potu cicutam, uinum retundat uim ueneni: nam ex aduersum res se habet, uinum cum cicuta tempera- E tum, uenenum fit immedicabile. Quas rationes quanquam putauimus pro tanti viri auctoritate ponderandas, eas tamen hoc potissimùm nomine adduximus, quoniam ex earum solutione vberior hæc fiet doctrina. nā omnes sub vna eademque succumbunt ratione. Nempè quia vinum maximè potens, non tanquam materia fit prędictarum eiusmodi passionum frigidarū: immò cū natura calidum ponatur, & euaporans ad caput, non primùm, sed secundaria actione tanquam agens causa promouet materiam, fumosasque superfluitates ex quibuscunque corporis partibus eæque in cerebro coaceruatæ, ac ex eius intemperie frigida frigefactę, defluxiones excitāt, quę, sunt omniū eiusmodi morborum contumacium causæ. Cęterum quid hoc in casu facit, Acetum qualitatem frigidum, vel quòd hedera frigida cùm sit, & Baccho consecrata, ergo Bacchus, & vinum frigidum? quæ argumenta sunt extrinseca; ac

Facultatum vinorum latitudo.

Tria demonstrationum genera.

1. argum. ex operationibus.

Ex vino morbi calidi.

Morbi frigidi.

Ex Plutarc. vinum frigidum.

Secundum.

Tertium.

Quartum

Quintum

Ad oppositum.

Vini actio duplex.

Ad 3. & 4.

longè

Aceti affio. longè gentium à natura vini aliena. Quippe Acetum, (vt iam ſuo loco declaratum eſt) cùm à corruptione vini totũ euaſerit qualitate frigidum, & ſiccũ, & quaſi vinum emortuum, & igni contrarium, extinguit apprimè ignem. at vinum in ignem coniectum, tenuibus, ac igneis ſuis partibus conflagrat totum fortiùs incendit, nequaquam extinguit. Nec minor explicatur efficacia vini ſuo calore, cum cicuta admiſti, vnde violentum fiat venenum. non quidem vt frigidum frigido addatur, vt fallacia concludit argumenti, ſed quia vinum immiſtum cicutæ, frigidæ, & ſegnis naturæ, accedit illi tanquam vehiculum, ſuiq́ue tenuitate, & calido ſpiritu penetrans, defert vim veneni illico ad cor, vnde quantocyus interimat. Minus hos affectus excitabit mediocris roboris vinum vllatenus frigidos: minimè verò omnium aquoſum, & olygophorum, quod vt minus calidum, nec uaporoſum, & frigidum, febrientibus exhibitum, extinguit ſitim, ac febrilem quodammodo attemperat calorem. Ad huius verò eruditionis corroborationem, non minoris controuerſiæ altera ſimilis quæſtio vertitur inter ſapientes de Temperamento Argenti viui, quòd ſimiliter ab effectibus, alij calidum ponunt, alij frigidum. Ex vna parte, quia calfacit ſiccat, incendit, veſicas excitat, vt humano corpori adhibitum, qui effectus ſunt omnes rei calidiſſimæ: ex altera, quoniam non minus refrigerat, immò eſt actu ac ſubſtantia aqueum, & frigidiſſimum, operarios, qui circà eius metalla verſantur, breui ſpacio temporis infirmos, aut paralyticos reddit tremulos, letargicos, torpidos, mutos facit, & ſurdos, & non paucos in ipſis operibus repentina corripit morte. Ex his planè contrarijs effectibus, peritiſſimorum noſtro tempore ſubortę ſunt diſputationes, quorum alij argentum viuum ponunt calidum, & ſiccum in quarto gradu: ex aduerſo alij frigidum in extremo, & humidum contendunt. & Alchymiſtæ non humidum dicunt, ſed noua appellatione Aquam ſiccam vocant. Quam nos eadem ſimiliter diſtinctione in 11. de Thermis libro definiuimus quęſtionem, Argentum viuum cùm ſit natura caliditſimum, ac totum vaporabile, & igneum; morbos tamen inducit frigidos, quia naturæ humanæ inimicum, vt adhibitum humores vſque ad humidum radicale, diſſoluensq́ue temperamentum, deſtruit calorem innatum, defluxionesq́ue excitat præſertim à cerebro contumaciſſimas. Pro hac ergo ſimiliter ambigua natura vini, ac magna temperamenti eius latitudine inter calidum, & frigidum, vnde affectus inducit bibentibus vario gradu & calidos, & frigidos, & mediocres; excitatam audio à primis noſtris annis inconciliabilem contouerſiam inter duos apprimè peritos Veronæ medicos, Antonium Fumanellum, & Bartholomęum Gaionum; quas non plenè legi, aliis intentus. Sed ad iudicato ſuarum quæſtionum iudicio quatuor eruditiſſimis illa ætate viris, ex vna parte Hieronimus Fracaſtoreus vinum decreuit calidæ temperaturæ, & humidæ pro Gaiono: ex altera verò, Conſaluus Barreda Hiſpanus, quem noui tunc temporis Maceratæ, Anconæ, & Firmi Medicum, ac diſputantem acerrimum, iudicium tulit admodum diuerſum, vinum quidẽ eſſe humidum, nec tam calidum, quam frigidæ temperaturæ. Quos inter epiſtola legitur Ioannis Manardi, qui cùm unus eſſet ex arbitris, cum laudabili dexteritate iudicij pro utraque aſſeruit parte, & calidum, & frigidum, ſimulq́ue humidum pronunciari poſſe uinum: itaque utriuſque concilians controuerſiam, hinc alterum Daniætam hinc Melibæum alterum concludit eſſe amboſ ſuo pignore dignos. Quamobrem, & nos relictis aliorum iudicio, illorũ diſputationibus in hoc primo genere demõſtrationis, ab operationibus atq; effectibus admodum contrarijs, uinum in latitudine ſuarum facultatum, hinc calidi temperamenti in potentibus. ſ. ac generoſis apprimè uinis, hinc ex oppoſito frigidum in aquoſis, & olygophoris uinis eſſe conſtituendum, innumeras uerò in medio ab utroque extremo intereſſe differentias, & magis, & minus

Ad 5.

Argenti uiui anbiguũ temperamẽtum. Calidum. frigidum.

Solutio.

Varium vini temperamentum.

Iuniorum cõtrouerſiæ.

Manard. ſẽtentia.

A B C D E

A minus calidas, & frigidas. Hanc verò manfeſtam in vinis naturæ varietatem, alterum confirmat demonſtrationis genus, quod ſumitur ex prinicipijs naturæ vinorum. Qandoquidem ex iam determinatis à nobis de varijs vuarum generibus, & quæ abundè magis in ſequentibus vinorum hiſtorijs venient comprobanda; demonſtratio certa fit, quòd ſi tale vinum conſtituendum eſt, qualis in matrice vua in ſuo quæque genere eſt: & inter vuarum innumera genera (vt ex 11. de alimentorum facultatum, propoſitum fuit capit. x.) pluri ex parte frigidæ ſunt, & humidæ naturæ; non viderur ergo dubitandum, vinum in origine ſua, vt miſtarum partium, & contrariarum qualitatum, ita & in aliqua ſui ſpecie reperiri exactè frigi-

B dum. Quin immo nec vuarum vllum genus caput tentat, ob vincentem in eis frigidam, & aquoſam qualitatem: nec muſtum ob eandem genuinam qualitatem, vel ob remiſſam admodum caloris ſenſum, euaporat vnquam ad caput, & multa non mirum vina eundem non tranſcedunt caloris gradum, quin frigida potius dicantur. Miſſa hinc facimus loram, δευτεραν, & ſecundaria vina, ἀδυναμὸν, & impotens dictum, aquoſa diluta, & tenuia, & paſſum etiam vinum, quæ de iure, ac Plinio atteſtante, vina dici non merentur; præcipua in hoc extremo comperimus genera, quæ non niſi verecundè quis auſit ſimpliciter calida pronunciare. nam omnino auſtera acerba nouella, & eiuſmodi ſine numero vina frigidæ naturæ

C experimur, minimè calorifica. Et ex aduerſo generoſa vina calida θερμὸν, & Cæcubum vetuſta, flaua, fulua odorata in extremo calida. Atque hinc tertio loco ingens cumulus auctoritatum adducitur ex Hippocrate præſertim, & Galeno, quorum dicta quanquam ex oppoſita aliquibus locis pugnare videantur, facilè tamen quiſque ſiue affirmet, ſiue neget oppoſitam partem conciliat in ſuum fauorem. Sed eximium admiror, ac ſingulare dixerim inter omnes ſcriptores Galeni ingenium: Nam facilè eſt inuenire quam quiſque profeſſus ſit artem, aut ſcientiæ partem, in ea ſingulariter quempiam excellere: at eximium verè huius hominis ingenium, qui in quanque naturæ partem ſuum adhibuerit iudi cium, in eamſe præſtiterit

D incomparabilem. Has planè difficultates controuerſas tanquam de ſpecula viſus eſt præuidiſſe Galenus. cuius, quanquam quæ ex profeſſo de vinis ſuorum temporum ſcripſit, ea non peruenerint ad ætatem noſtram; diuerſis tamen locis, vbi ſe ſe obtulit occaſio, de vinorum qualitatibus egregias promit ſententias. Vinum ſcribit VIII. ſimplicium. ex ſecundo ordine excalefacientium eſt, & quod admodum vetus ad tertium accedit: ſicut muſtum, quod vocant ex primò eſt, caliditati verò eius reſpondet ſiccitas: Vinum omne VIII. meth. cap. v. immodice ſiccat. Et tamen 1. de temperamentis capite III. Vinum humidum, inquit, at non ſemper calefacit. Humectat V. de ſa. tu. cap v. Vinum nouum, de cibis bon. & mali ſucci & VII. me-

E th. capit. v. infrigidat, at vetus calfacit: Vinum acerbum frigidum III. de comp. medica. ſecundum local. auſterum frigidum, ibidem vinum album, & auſterum minimè calidum, & infrà, & vinum aquoſum in ſuo genere vitis pauciferum decernitur, ac frigidum, quod confirmat VIII. metho. capite v. vinum album III. de ratione uictus, tex. II. non poteſt valde calfacere. Et item vina inodora frigida, ac multam ſignificat imbecillitatem: Cæcubum XII. method. capit. II. præſertim vetus, calidiſſimum. Falernum in Italia, Tmolite in Aſia v. de ſanitate tuenda, capit. v. Flaua, gilua, fulua, odorata, calida, & vinoſa. Vnicam verò poſt omnes adducam eiuſdem Galeni auctoritatem quæ fundata in principijs naturæ vinorum, omnem hanc ſole clarius dirimit quæſtionem ex lib. de cibis boni &

II. Genus demõſtrationum.

Vua & muſtum frigida

III. argumento ex auctoritate.

Galeni mirũ ingenium.

Galeni autoritas.

III.

IV.

V.

VI.

Galeni clariſs. ſentẽtia

mali ſucci cap. XII. in fine, ubi poſt compendiariam de vinis conſideratio- A
nem, quam ſuis locis anteà compilauimus, quaſi mare magnum uidens,
& peramplam de uinorum differentijs latitudinem, vt quot ferè terræ ſint, tot
genera aſſerant vinorum eſſe, & qualitatum fermè inexplicabilem varieta-
tem; hanc præclaram protulit ſententiam, quam vt deciſoriam, & quæ finem
potuit imponere tantis queſtionibus, ac varijs doctiſſimorum vinorum iudi-
cijs, licet hic recenſere ad verbum, ac ponderandam proponere. Maxima in-
„ quit, vini diſcrimina ſunt: ſiquidem ſpeciatim, ſicut diſtinximus conſideren-
„ tur, pauca in alijs rebus. neque enim lentem, aut braſſicam reperias, quæ hu-
„ mectet, ſed aliam quidem magis, ſiccantem, quæ vero humectet nullam.
„ Longe que adhuc, haud cęparum genus aliquod inueneris, aut porri, aut B
„ allij, quod refrigeret, ſed magis minusque cuncta calefaciunt. Neque etiã
„ lactuca, que calefaciat, aut atriplicem, aut maluam, cùm tamen magis, & mi-
„ nus in ſuis non permagno diſtent diſcrimine. At in Vinis uetuſtiſſimum, quod
„ Romani, vt diximus, Cæcubum vocant, ab albo, & auſtero, & nouello craſ-
„ ſoque vino tantum diſtat, vt alterum vehementiſſimè calefaciat, alterum
„ ſenſibiliter refrigeret, hæc ibi ad vnguem Galenus. Mirum verò tàm peritos
Deciſio q. „ viros (quanquam & boni omnes interdum prætermittunt aliqua) vel hunc
locum tam clarum non vidiſſe, uel diſſimulaſſe. Nam, & ego alijs occu-
patus ſtudijs, uix illorum prolixa ſcripta à primo margine conſpexi.
Vel qui ampliſſimam hanc non perſpexerint in communi cenſu vinorum la- C
titudinem, unde ad quæſtionem non erat ſimpliciter decernendum, an calidũ
an frigidum; quando in extremis. hinc quidem ἀλυγόφρον, aquoſum, & frigidum
ſtatuendum ſit; hinc uerò calidum, & magis calidum, & in extremo uetu-
ſtiſſimum, & uehementer calidum reperiri. Sed præter multas alias auctori-
tates, ſingularia occurrent loca in ſequentibus hiſtorijs enarranda, quæ in
hanc conſpirant uinorum uarietatem, ut concludendum poſt omnem con-
trouerſiam ſit, uina alia calidæ eſſe, alia frigidæ temperaturæ. innumera
Vinum cal. & ſiccum. inter hæc media. Pulchris uerò omnem hanc concludemus diſputa-
tionem epigrammatis. quorum unum Hieronymi Fracaſtorij eſt, qui ex
una parte calidum, & igneæ naturæ facit uinum. d. D

Infantem Nymphæ Bacchum, quo tempore ab igne
Prodijt inuentum ſub cinere abluerant.
Ex illo Nymphis cum Baccho gratia multa eſt,
Seiunctus quòd ſit ignis, & vrat adhuc.

Cal. & humidum. Non minus poeticè, nec indecora figura, quòd calidum ſit uinum, & humi-
dum concluditur dyſticho quod præſcriptum legi in Conſalui examine, ac
Bacchum fingit de ſe ipſo loquentem. E

A Ioue ſum genitus, Lymphis nutritus, vtrinque
Humidus euaſi, perque patrem calidus.

DE VINORVM DIFFERENTIIS ex ætate, vinum nouum πρωτρότον, & vinum vetus.

Caput III.

EX dictis hactenus, & ex iam dicendis, ſatis quidem clarè uide-
mur conſtituiſſe prima uinorum genera, & communes quas ui-
na habent differentias, à locis, à terris, & à uario ubique
eorum

A eorum cultu. Nunc autem venturi ad facultatum quarumcunque examen, vtilem hoc loco earundem repetemus epilogum. Facultatum in vniuersum, quam vina habeant latitudinem; magna, ac manifesta sunt illa discrimina: non dubiè alia esse extrema, hinc calidæ facultatis vina, hinc frigidæ, ac media complura, quæ vario gradu ipsis participent extremis, innumeraque interesse differentias. Vt non iniuria mirari liceat tam eruditos nostra ętate viros (quorum piè recolo manes) qui circà quęstionem, tàm claram, longas adeo confecerint iliadas. Immò non in ipsa duntaxat latitudine facultatum, ac vinorum generibus tot inuenimus discrimina; Verum etiam quis dubitet (quemadmodum de Aceto paulo ante ex Galeni decretis docui-
B mus) quod in quaque specie vini, manifestam assignare est partium, & qualitatum diuersitatem? Quippe in omni vino partes esse alias crassiores, quæ τριγὰ ac fæces dicuntur, unde & τριγᾶν dicunt uindemiare: aliam esse substantiam meri uini; & præterea intimos quosdam inesse ipsi vino spiritus, vt ex quoque etiam non syncero vino, synceram essentiam trahi, ac seruari in nobilissima Aquæ vitis distillatione experiamur. Ad hunc ergo campum percurrendum differentiarum, ac facultatum, iam plana nobis se exhibet via, eas penes qualitates in quoque vini genere sensibiles explicare, quas ex ordine, Galeni passim attestantes doctrinam aggrediemur. Primùm ex ætate, quę noui vini, ac veteris sint differentiæ decernemus, Deinde penes substantiam quid tenue, cras-
C sum, clarum, & turbidum differant. ex colore, album, flauum, giluum, seu fuluũ rubrum, & nigrum. Ex sapore, dulce, acerbum, austerum, acre, amarum, acidũ, vappam. Ex odore, boni, vel mali odoris vina, inodora. Ex facultate tandem & quibus omnino vina polleant viribus, erunt imbecillum vinum ὀλυγοφορὸν, seu pauciferum, οἰνόδες, seu vinosum, potens πραμνιὸν. Ex quibus contentiosæ illius quæstionis non ambigua haberi poterunt loca arguendi ad vtranque partem sed quot emanant ex vnoquoque genere differentiæ, tot plana erunt argumẽta, diuersæ quæque vina inter se esse facultatis, & calidæ, & minus calidæ, & exactè frigidæ. Hinc verò habita generali quoruncunque vinorum, & suarum facultatum exercitatione, planissimè speciales historias de vinis præsertim
D taliæ, & quæ in Italiam, ac Romam vndecunque afferuntur prosequemur. Ab ætate ergo quanquam ex accidenti dictæ sint à Galeno differentiæ: vini tamen noui, & vini veteris, circa eorundem facultates magna esse discrimina iam ex eodem propositum est III. de rat. vict. in princ. Immò cum à Musto, prima vini soboles Noui sit pro synonimis hæc ambo aliquando vsurpantur, vt mustum dicatur, & idem vinum nouum, vnde apud Ouidium. Qui noua musta bibunt. Et musta virgo dicta est, pro intacta, & nouella. Quare vbicunque musti in potibus occurrit mentio, nouum intelligitur vinum. vt in libro de cib. bo. & mali suc. cap. II. Mustum quidem quod flatuosum sit, & concoctu difficile, & crassi succi nullus ignorat. Vnum verò in se boni continet, quòd aluum
E emolliat. Quo si frustretur interdum, noxium magis euadit. Eodem sensu in VIIII. Simpl. mustum quod vocat γλευκὸν, ex primo calefacientium ordine est, caliditati verò eius respõdit siccitas. Sic in VII. Metho. cap. IIII. vinum nouum non calfacit: & de cib. bo. & ma. suc. uinum nouum infrigidat, vetus calfacit. Et de atten. diæta cap. XII. Mustũ vinum crassi succi est, & frigidi: & de alim. facul. lib. II. cap. IX. Mustum, quod ex uuis austeris, aut acidis, est expressum ad omnia pessimum est. Verùm quæ prima statim à Musto dicitur tenuior vini pars, proprium habet genus quod Græcis προτροπὸν dicitur, & Plinio similiter protropum seu primarium vinum. Qui primus inquit, liquor non calcatis ad huc vuis sponte defluit, non adeo crassum, quod hodie nostri Itali, non absona significatione vinum cognominant virgineum, ceu non con-

Facultatum in omni uino epilogus.

Vini substantia tripertita.

Differentiarum capita.

Quot vina tot differentie.

Ab ætate.

Mustum, & vinum nouũ sinonyma.

Suinatura uini.

temeratum fæcibus, Suinaturam ruſtici, & lachrimam vocant, (quanquam hoc ſpeciale eſt) ſponte videlicet, & quaſi clarum, nec expreſſum defluens, vnde quam citò potui idoneum fit, & ad multa vtile. Quod & Ἀπαραχυτον dictum videtur à Galeno IV. de med. ſecundo loc. cap. VII. quaſi ab origine ſyncerum, & ſine admiſtione VII. meth. cap. IV. Ex modo eius indicatur in protropo ſubſtantiæ ſynceritas, & tenuitas, & ſaporis gratia, quas & vſus cõfirmat qualitates, vt Galeni auctoritas eſt, de atten. dicta. cap. vlt. vbi in Thoracis, ac pulmonum affectibus, inter uina, quæ melleam habent vim, odore, & guſtu, Theræũ comprobat, Protropon. & Caryinum. Item in VII. ſecund. loc. cap. II. eodem in Arteriacis utendum monet. Et lib. VIII. in Hepaticis protropon admiſcẽdum, paſſum, & dulce. Talia non pauca commemoranda erunt in Hiſtorijs Italiæ uina, ut quæ Vinaciola apud lacum Benacum habentur, & Patauina nonnulla alba, & cruda, ex uuis tamen nigris nõ compreſſis primo hauſtu excepta ac repoſita. Nam paucis diebus fiunt potui idonea. Noui etiam uini nomine, & Recens dicitur, & Hornum Latinis, ideſt unius anni; quo planè ſenſu Horatij carmen legitur in Epodo, unde, & qualitas notatur. A

Vernaciolæ, Benaci, & Patauinæ.

Et horna dulci vina præmens dolio.

Hornum uinum annicululum.

Quod erat dictum obſcurum, nunc clarum. Horna enim uina dixit, quaſi huius anni, unde recentia ſatis intelligat, & dulcia fuiſſe antiquis in uſu uina annicula. Quod uerbum Nonius interpretatus eſt, unius anni. Vtilitates uerò ac noxas Noui uini percurrit Galenus lib. de cib. bon. & mal. ſuc. cap. II. Vetuſtiorum inquit uinorum, ſicut & minus recentiorum, dum noua ſunt, potus fugiendus eſt, præſertim ſi natura craſſa ſint. Sola ea bona eſſe poterunt ſi bibãtur recentia, quæ ſubſtantia tenuia ſunt. Quale in Italia quod Gauranum uocant, & Albanum, & quæ in Sabinis, & in Tuſcis naſcuntur, & Aminçum, quod circà Neapolim uicinis collibus gignitur. quæ quamprimum bibi poſſunt. B

Noui utilitates, ac noxæ.

At V. de ſan. tuen, cap. V. quæ pinguia ſunt, quoad recentia ſunt, ut Tyburtinũ & Marſum, & Signinum, ea ſenibus inutilia. Verum ut communis uinorum cenſura eſt in illo proœmio III. de rat. vict. ſicut omne uinum plus minus tractu temporis mutat ſubſtantiam, & colorem; ſic non dubiè calidiora tempore, & acriora euadunt uina. Vt nouum III. ſimpl. cap. V. calidum in primo gradu cõſtitutum eſt, in progreſſu uerò ad ſecundum accedit; ſic uetus ad tertium caloris, & ſiccitatis gradum peruenit, & III. Epid. com. V. quod uetuſtiſſimum fit, exactiſſime calfacit. & VII. met. cap. IIII. omne uinũ antiquum ponitur calidum, conueniens in frigidis affectibus, nec non ſenibus, & frigidis naturis (V. de ſanitate tuenda;) aliis inimicum. C

Noui ac ueteris temperamentum.

Cæcubum uinum inueteratum.

Inueteratum ſic uinum (de bon. & mal. ſucci) Cæcubum Romani appellant, quod ſi in amarum tranſierit, non perinde potui accommodum fit. Mediocris ætatis uina, (inquit Dioſcorides lib. V.) & à ſeptimo anno potui ſaluberrima haberi poſſunt, quo dicto non mirum uina tàm longęua fuiſſe in uſu antiquis. Nam Gal. teſtimonio in II. de antid. cap. III, quæ uinoſa dicuntur, maximè inueterantur, ut Tmolite erat in Aſia, Leſbium, Chium, Creticum. & in Italia Falernum, & ita Surrentinum quod, inquit, cum Falerno contendit, ut ad uigeſimũ uſq; annũ perſeueret crudũ, hoc eſt immaturũ, & immutabile, quæ differentia ad aliũ pertinet locũ. Nec prætereundum hoc loco de Falerni vetuſtate, & robuſti pro ætate vini, ſingulare dictum, quod notatur à Macrobio lib. II. Saturn. cap. III. de Cicerone: qui inuitatus ad cænam apud Damaſippum, iſque dixiſſet, Bibite hoc Falernum, annorum quadraginta eſt, laudauit Cicero vini, & ætatem, & ſynceritatem vno verbo; Benè inquit ætatem fert: vt longæuum. ſ. & robuſtum. quod in prouerbijs numerandum interpretatus eſt Petrus Ciacconus in libello de Triclinio. ac Apuleij adſtruit dicto ſimili libro v. de Cupidine pueri ſpecie, Aetatem inquit, portat bellulè. quòd inueſtis, & imberbis eſt. Laudat D

Vinum benè ætatem fert.

Vinum tuetus Horatij.

E

&

A & Horatius lib. III. ode XIX. se daturum Amico vinum. quod ab vsque sua natiuitate fuerat à patre repositum.

O nata mecum consule Manlio Testa vini &c.

Adhuc vetustius Plin. libro XIIII. cap. III. quod datum meminit incæna Caij Caligulæ iam ante centum sexaginta annis repositum. In speciem redactum mellis asperi. etenim hæc inquit natura vini iu vetustate est, vt nec potari per se queant, nisi peruincantur aqua, vsque in amaritudinē carie indomita. addit, & de Maronæis vinis exemplum, quod Homero teste vigintiplum aquæ caperet. & de pramnijs, quæ centum octoginta, vel etiam ducentos excederent annos, crassa ob id, nec grati potus. quæ monstruosa propterea dicenda sunt, & quæ ad vsum non faciunt regulam, sed vt medicamentosa potius

B seruantur. Quorum in censu, vetustissimum olim vinum gustaui in oppido Fabriani centum annorum quod durat (vt audio) adhue, metreta semel hausta, ac tantundem reddita optimi uini. medicamentosum idcirco, & quod illitum cordi, pulsibus, ac naribus, uim creditur obtinere Theriacalem. Cæterùm ne hæc pars aliqua careat ad usum eruditione: Obseruatum est ea uina, quæ serò magisperueniunt ad maturitatem, meliora, ac robustiora fieri, quàm quæ recens maturantur: nobilis exemplo Senecæ lib. V. epist. Malle se adolescentē tristem; quam hilarem, & amabilem turbæ: Vinum enim, inquit, bonum fieri quod recens durum, atque asperum diu perseuerat, alioqui quod recens in

C dolio placuit, diutinam non patitur ætatem.

Vini uetustiss. forma.

Vina immatura, & ætates bonę indolis.

VINORVM DIFFERENTIAE ex substantia Cap IV.

CVM pro ætate mutari uina dictum sit in substantia & colore, propriè tamen hæc differentia illorum intelligenda est, quæ à prima origine sunt, aut tenue, & aquosum, & clarum, aut crassū substantia, & turbidum, quæ, & secundum magis, & minus dicun-

D tur, & tenuissimum, & crassissimum. Ergo (inquit Galenus de boni, & mal. suc. cap. II.) quæcunque uina aquosa sunt, ac substantia tenui, uri namque cient, corpori alimentum subgerunt pauciſſimum. Crassum uerò, ut Theræum; & Scibelite, quod crassum utrunque nigrum, & dulce ut sapa ualde nutriunt. His Albates in Asia ad simile, XII. meth. Vbi eadem, & mollia appellat. In v. autem de san. tuen. pinguia, ex pallidis inquit ac substantia pinguibus; hæc, & sanguinem augent, & nutriunt. Eodem nomine, & Mustum, & nouum uinum dicitur, de bon. & mal. suc. quod natura crassum adhuc tardē digeritur, pituitæ copiam in stomacho generans, flatuosumque, aluum tamen emolliens. quod quanquā, & in tenuibus, ac nouis vinis sit commune vitium

E id tamen in his minus timendum (III. de rat. vic. tex. II.) quòd tenuium partium vina, flatum similiter inducunt aereum, ac vaporosum, nec grauant diu hypocundria, vt dulcia, & crassę substantiæ. Quod tenue id ipsum, & aquosū ὑδατῶδες non rectè dilutum dicitur. i. aqua mistum quod distinguitur contrà meracum, de qno inferius, sed (III. de rat. vic. tex. II.) Aquosum natura intelligitur perspicuum, ut aqua, splendidum, & purum, & substantia tenue, & facultate aquæ ad simile. Id quod leuissimam significat habuisse in sua uite trās mutationem, ac leuissimam terrei elementi participationem. Quò circa utilissimam de Aquosi uini usu doctrinam ex Galeno in memoriam reuocabimus, eodem III. de rat. vic. & XII. meth. quod febricitantibus idoneum, est autem inquit, hoc Album colore, substantia tenue, nullam earum, quæ cæteris vinis insunt, habens qualitatem. Qualia ponuntur I. de antid. cap. VIII. Albanum,

Sabi-

Aquosa. Crassa.

Mollia, Pallida, & Pinguia.

Aquosum vinum. ὑδατῶδες.

Aquosi vsus in febribus.

Sabinum,& Marsum,& Faustinianum ad Pisonem quale & Gauronum illi vicinum,& Adrianum. Huc pertinet, vel idem quod aquosum ὀλιγοφορὸν, quod pauciferum vertunt interpretes, parum. s. aquæ sustinens, tenuis substantiæ, & imbecillum. De quo, & quod illi opponitur οἰνόδες vinum, inferiùs de imbecillis aç potentibus vinis dicendum erit. Ad usum communiter, in libro de Cib. bo. & ma. suc. vina crassa uitanda, & mali odoris, gustu non grata, & austera. Ad substantiam pertinet fæcatum vinum vt de uino nouo, & nigro dictum est: quod. s. non exactè adhuc fæcibus purgatum est: Vnde, & turbidum, & crassum, & quod huic opponitur Defæcatum, id est purgatum fęcibus, substantia lucidum, & clarũ 11. de med. sec. gen. Cæterũ prædictarum omnium differentiarum hanc summam colligimus. In omni substantia vinorum, quę plus aut minus crassa apparent, tres animaduertimus notabiles diuersitates: Vna est omni vino communis, feces ipsæ, quæ expresso musto ex ingenito vini calore ac ebullitione segregantur, ac desident, vinumque relinquunt defæcatum, & purum: de quibus vt iam suo munere functis, non erit hic amplius sermo habendus. Altera est crassicies naturalis fæcis ipsius tenuior. ac purgata magis soboles, quæ tanquam genuina, ac mater vini, ipsius substantiæ concorporata prębet illi robur, ac fouet eius caloris substantiam: qualem in vinis Italiæ dulcibus, tàm albis quàm nigris spectare licet, & specialiter in vinis Ischię in Mangiauerris, in Albanis, ac reliquis dulcibus: in quibus nebulosa illa ac blanda crassicies præbet robur, ac dulcorem. Ita vt si qua occasione, aut arte adhibita illa crassicies secernatur (quemadmodum vsu euenit dum Romana interdum clarificamus vina ramentis coryli in dolium ipsum iniectis) exsperientia docuit quòd illud vinum quasi eneruatum suis viribus remanet, ac priuatur dulcore, ac vigore, facilè alteratur, & aut in acorem transit, aut in vappam. In eiusmodi ergo vinis fæculenta illa consistẽtia est mater, ac fomes vini, quemadmodum in sermone de fæce superiùs ex Galeno decreuimus. Cæterùm in multis alijs vinis Italiæ genuinæ illæ fæces alterã præbent perfectionem, ijs præsertim, quæ ex rubris vuis, siue ex sui genere, siue ex mediocri loci calore non adeo in suis vitibus ad maturitatem perueniunt; his calcatis in torculari, nec excolato musto, præbent ipsæ fęces fomitem ad ebullitionem, ex aqua perfectam maturitatem talia vina acquirunt, ita vt in spacium trium, vel quatuor, vel amplius dierum, assante ebullitione, vinum illud ex torculare hauriatur syncerũ, & omnino defæcatum, cum vigore substantiæ conuenienti, ac punctione ad gustum delectabili; quam inter bulliendum ex proprijs fæcibus ac vinaceis conceperit. Vnde nomen inditum nonnullis eiusmodi vinis Vernacię, & Vinaciolę. Qualia parãtur citrà Alpes apud Insubres, in Traspadanis, & Hetruriæ montanis vina, purpureo, ac splendenti rubinorum colore, sapore, præter exactè dulce, omnifariam grato, ac vario, subaustero, pungenti, subdulci, & mediocris substantiæ: Vt Surrentinum antiquis adeo celebre, Sanseuerinum, Massacanum, Asperinum, Monteranum febricitantibus etiam in potu salubria. Haud secus nonnulla alia, pro vitium genere fœcũdiorum, ac solo aprico, regioneque ad aspectum solis exposita, vinosa, ac valida eo fotu cum suis vinaceis comparantur vina: Vt Lachrima inter cætera nuncupatum, ac multa similia generosa, ac rubra, in Hetruria, in Picenis, & alijs locis. quę præter has dotes, salubria corpori, ac stomacho, valde nutriunt, nec caput sicut multa alia aut fulua, aut flaua enarranda infestant. Tertia in vino crassicies ex accidenti fit quod vitium est, seu labes deprauatæ substantiæ vini: Nempe quum vinum ex quopiam leui motu vel caloris excessu, vel frigoris perturbatur, ac variam subit labem. Si vinum quidem tenuis substantiæ sit ex caloris extrinseci excessu in acorem transit: sin autem excrementicia scateat humiditate, in vappam abit. Indicium huius vitij est, si è dolio haustum, paulò post

ὀλιγοφορὸν.

Fæcatum, & Defæcatum.

Substantiæ tres diuersitates.

I.

II.

Vitium notabile in clarificatis vinis.

Cap. 21.

Vernacię, et Vernaciolæ.

III.

Ex deprauata substantia vini vitia.

A B C D E

A post in ipso cratere mutatur colore: quod si adhuc, & odore, & sapore peruertatur, id propriè in substantia vitium vappa est ἐκτροπία Græcis peruersio. quæ aliquam habet latitudinem. Simpliciter euaporatum vinum, ac exolescente vigore in vasis, communiter vappa dicitur. & cum vulgo propriè exhalatum: Vnde, & pro vili, ac ignauo homine vsurpatur. Si præ nimia autem humiditate peruertatur, aut etiam vitio vasis continentis, aut loci; oleosam induit crassiciem, qui morbus est omni vino, marcor, & rabes incurabilis. Præter cætera verò ad vappam, ac fœtorem à vino euitandum procurrandum est dolia habere quoad fieri poterit syncera, ac bonum illis conciliare odorem; qua maximè cura cellæ ipsæ vinariæ opus habēt. Quæ, & alia apparandi, & conseruā
B di vinum consilia, vtque à vitijs asserantur, abundè satis in fine primi commētarij admonuimus, eademque pro re valde seria, & hic repetita haberi, ac obseruari non erit inutile.

A cæli statu pernersio.

VINORVM DIFFERENTIAE à colore. Cap. V.

IN Coloribus vinorum duo prima notantur extrema, album, & nigrum, pro vt album. s. communiter contra nigrum distinguitur.
C Hæc verò cùm magnam inter se habeant latitudinem, sæpè medij inter vtrunque colores, ab vno extremo, cui maximè accesserint, venient denominandi, vt aquòsum pallidum, flauum sub albo sæpè compræhenduntur. fuluum, & saturo colore, vel rubrum sub nigro. Planè verò ad doctrinæ vsum, à colore quatuor præcipue sunt vinorum differentiæ, Plin. lib. XIIII. cap. IX. Album, fuluum, sanguineum, nigrum. Easdem habet Galenus in illo vinorum compendio III. de rat. vict A colore inquit, differētiæ, vt rutilum, & vermiculum subflauum, & subrubrum, de bo. & ma. suc. & IIII. simpl. cap. III. eæ sicut in colore sic permistæ in virtute cum alijs differentijs considerantur. Quod tamen dictum aliqua indiget explicatione: nam
D quamquā color sua natura nullo pacto vel iuuate, vel nocere possint; non mediocrem tamen de vinis præbet significationem. Nam vt ex eodem com. colligitur vinum album vt aqueum dictum est, & quod sapore austerum minimè calidum inter vina existit. Et ibidem tex. VI. ex vinis albis nullum valenter calfacere potest; quod enim summè calidum existit, id propriè flauum est, quāquam, & id quod album circa initia, si fuluum postea reddatur, & tandem flauū (& si omnino flauum fieri nequit) hoc tamen vtile est, quod signum præbet naturalis eius vigoris. Mox post flauum, & fuluum, rubrum minus calidum, albū verò minus omnibus calfacit. Rursus ualde notandum quod de bo. & ma. suc. eo cap. II. Galenus habet: Inter alba vina dulce nullum, sed sunt ex his quæ-
E dam austera, & crassa, quædam aquosa, & tenuia. Fulua, flauaque, atque his crassiora rubra, quæ iam colore proximè accedunt ad nigra: ijs omnibus alimētum inest pro crassiciei ratione: ad eādem sententiam de att. diæta cap. XII. planè attestatur nullum album dulce, vt mox de dulcibus dicemus. Quibus tamē locis videtur Galenus semper album intellixisse aquosum, inodorum, & tenue exutumque calore, quod non potest esse dulce. Vel idem album & subausterum III. de rat. vict. Immò quāto albidius, tanto minus calidum IIII. simpl. hoc nimirùm argumento, quòd eadem citò inueterantur, & vel acida fiunt, vel amara. V. de san. tu. cap. V. simpliciter, & quæ pallida in substātia, mox exolescunt, & planè fiunt pallida. Ita vt eiusdem ferè facultatis intelligantur alba, aquosa, & olygophora, quæ propterea facilè distribuuntur, omnes promouent euacuationes, & per vrinas, & per aluum, & per sudorem, minimè caput

Communes differentiæ.

Nullum album dulce, Gal.

Parua, & exucca vina

tentant

tentant,& parum vel nihil adſtringunt. Nos omnino hæc vina parua,& differentiam dulcium eſucca cum vulgo dicimus. Vnde 111. de alim. facul. cap. 11. vina alba tenuia ſimilia aquis hydromeliti faciendo idonea ſunt, & minimè nutriunt eademque in V. de ſan. tu. cap. v. febrientibus idcirco,& calidis naturis; necnon vlceribus percommoda, vt poſtea in oly gophoris dicemus. Nec vlla flaua ſunt admodum dulcia de atte diæta. & de bo.& ma. ſuc, flaua, rutila, mediocriter dulcia, nec vitioſos gignunt humores. In comparatione verò fuluum flauum, rubrum, & nigrum facilius innoteſcunt: fuluum duplex de bo. & mal. vt nigrum, alterum dulce, alterum auſterum,& his medium fuluum magis calidum, quod propè flauum accedit. 111. de rat. vict. Et item fulua, vel alba ſubſtãtia tenuia, qualia multa in Italia poteſtate calida. V. de ſa. tu.& de bo.& mal. ſuc. fuluũ antiquum conueniens hydropi 1111. acut. Rubrum calidum poſt fuluum 111. acut. Nigrum non ita calidum, vt rutilum de bo.& mal. ſuc. nigrum dulce craſſę admodum ſubſtantiæ. auſterum verò magis adſtringens 111. de alim. facul. flaua certè inter omnia calidiſſima ſunt x11. meth. cap. 1111.& de bo. & mal. ſuc. cap. 11. eiuſmodi erat in Italia quod Romani, inquit Cæcubum vocant non genus quoddam eiuſmodi vini ab initio eſt, ſed quod ex vetuſtate igneũ cõtraxit calorẽ, flauumq; in igneũ pallidum, cùm pleraque alia vina craſſeſcant, priuſquam in eum perlucidum colorem perueniant. Flaua optima refouendis viribus x11. meth. cap. 1111. ſecũdo loco fulua, tertio vel auſtera, vel aquoſa cũ inueterauerint, hoc diſcrimine, quòd illa magis corroborant minus penetrãt, aquoſa ſimiliter cæteris imbecilliora ſunt.

Fulua & flaua.

Flaua calidiſſima. Cęcubum.

VINORVM DIFFERENTIAE à ſapore. Cap. VI.

QVAE verò à ſaporibus ſumuntur vinorum differentiæ propriæ ſunt, ac certiſſima de eorum facultatibus præbent argumenta. Nempe quæ non modo communes qualitates, ſed proprietates etiam intrinſecas ipſi ſenſui manifeſtant. A reliquis differẽtiis, ab ætate, à ſubſtantia craſſa, vel tenui,& à colore albo, vel rubro, vel nigro; haud rectè quis decernet id vini genus tale eſſe; hoc calidum, illud frigidum. At à ſaporibus,& poſtea ex odore, qui ſaporis fermè ſequitur qualitates, ſtatim vel idiota quiſpiam pronunciabit, ab inſipido, vel aquoſo ſapore imbecillum, & frigidum vinum, à dulcedine mediocrem tẽperiem, ab acrimonia caliditatem: & contra ab auſtero,& acido frigiditatem, adſtrictionem,& quandam in ſubſtantia eius vinis alterationem, ac vitium. Adhuc certiſſimas à ſaporibus habemus differentias: nam quæcunque, & quantuncunque fuerint illa antiquorum vinorum genera, Aſiatica, Græca, Italica, Falernum, Cęcubum, Hippodamantium, Tmolite, Chium, Leſbium; non id mihi curæ eſſe debet (inquit Cardanus) iamdiu illis abolitis quamquam nobis optima ratione aliqua illorum incumbere debebit cura; quoniam illa ſingularia in iudiciis eſſe poterunt vinorum exempla, qualia vbicũque ſimilia compertiantur. quem propterea ſcopum vbique habendum eſſe admonet Galenus, curæ eorũdem nominum, ac generum ſæpius repetat cenſum, vt cum ſua inquit cuique regioni, ac patriæ ſint vina, ac genera innumera, ea illis congenea intelligãtur. Planè inquam à ſaporibus ſempiternam (vt hoc idem Cardani vſurpem verbum) conſcribemus doctrinam, quæ nam ratio habenda ſit vbique,& in perpetuum vini ſapore dulcis, auſteri,& vinoſi, ſeu potentis,& maximè odorati. Reliquas autem differentias, à colore ſubſtantia, & ætate, una cùm ſapore,& odore conſequentes,& coindicantes habebimus ad certam propriamque cuiuſque

De bo. & mali ſuc. de attenuante diæta. & v. ſan. tu.

Genera ſaporum.

A iusque vini ſpeciem decernendam. Hac verò nunc inſtructi præ meditatione, ſaporem repetemus apud Galenum in prohemio illo 111. de vic. tu. acut. prima hæc genera in vinis cognoſcenda: dulce, & auſterum, & his media, tùm quę nulla habent qualitatem, tùm quod acre eſt, addit, & acerbum, quod idē ponticum addito acrimoniæ veſtigio dixere. Amarum deinde, in quod acre degenerat, & coctum, & ex vini corruptione acidum. Quæ ſi ad noſtros vſus adhibenda ſint, nos quaſdam ſpecies facimus oppoſitas; vinoſum ſeu potens & aquoſum imbecillum: Vel eadem dixeris magnum, & paruum vinum: Dulce, & amarum, auſterum acerbum, & adſtringens. aliquas adhuc facimus medias differentias, vt à dulci amabile, & ſuaue, quaſi non ſe diffundens, ſed hærens, utpote gratum linguæ, & pungens, ſeu piccans vulgò, quod medium inter acre; & potens admiſto ſæpè lenocinio dulcedinis. Reliqui ſapores non ſunt vino naturales, acidus, pinguis, ſalſius, amarus, in quos ſapores vina quædam uel degenerant uetuſtate, uel coctione, quæ quanquam dulciora, tempore tamen acria euadunt, & amara. Adde, & pro inclyta uinorum natura; ſapores quidam ſunt adeo certis uinis proprijs, ut non niſi in eo genere reperiantur: Vt amabile, quod dictum eſt, Trebulanum, Maluaſia garba, Corſum piloſum applaudens ori, & ſtomacho, Græcum Iſchiæ pungens grato ſuctu linguam Bruſcum, Albanum, Aſperinum, Sanſeuerinum, Maſſicanum, & Signinū.

Dulce, & amabile.

C Et quæ ori gratam à uinaceis acquirint adſtrictionem uinaciola, quale frequens in Patauino, & circa Benacum lacum. Aſuccum quod à ſuctu ſimiliter linguæ uulgo appellant frequentius in tota Italia. Muſcatellum uerò hodie & odore, ac ſapore ſui generis inexplicabili eſt. Cæterùm horum uinorum, & quorumcunque non etiam cognitorum generum, ſeu differentiæ dicantur (in hoc enim de nominibus habenda cura non eſt) iudicium temperamenti, & propriarum facultatum, ſumendum eſt à ſenſibilibus eorundem qualitatibus, præſertim uerò à ſaporibus. Quadere in principijs phyſicis pulchram hic ſubit adnotare Galeni doctrinam, quæ ſcribitur in libro de oculis particula v. Vbi ſic habet. Quę attingunt linguam uel eam nihil afficiunt, & hæc inſipi-

Vinaciola. Aſuccus. Muſcatellū.

Galeni locus

D da dicuntur ut aqua ſimplex, at ſi moderatè agant ea delectant linguam, ut aqua tepida. Delectantia uerò linguam humanæ complexionis oportet eſſe ſimilia, alioqui non delectarent. Humana autem complexio eſt temperatę calida, & humida; hinc ergo, & omnia linguam delectantia, & humana corpora ſunt moderatè calida, & humida. In his uerò ſi aqua dominetur, ea dulcia ſunt; ſi aer unctuoſa, & pingui ſapore: ideo omne nutrimentum uel dulce eſt, uel unctuoſum, uel compoſitum ex utriſque. In quibus uerò, præter hos ſapor alius dominatur, ea non nutriunt, ſed medicamenti potius uicè obtinent. perinde ſunt acri ſapore prædicta, necnon pontica, pungentia, adſtringentia, in durantia, & quæ ex diametro dulci contraria ſunt, amara. Hæc ergo à nobis ca-

Inſipida qualitas.

Delectantia guſtum.

Dulcium qualitas, vnctu ſi, pingus

E tholica norma de omni uinorum ſapore, ac uirtute propoſita ſit, ad quarumcunque facultatum iudicium utiliſſima. Quorum hinc præcipua enarrabimus genera, & primum de dulcibus dicemus, & quæ eorum ſint differentiæ ab antiquis, & noſtris.

DVLCIA VINA, ET QVATENVS ab antiquis, ac noſtris diuerſa, & aliorum Saporum Differentia. Cap. VII.

DVLCIA antiquis (quo exemplo diuerſitates diſce omnes) nulla communiter intelligebantur niſi eadem, dulcia, nigra & craſſa, album, nullum dulce. Quas differentias bis, & ter repetit Galenus primum in libro de Cibis bo. & ma. ſuc. cap. 11.

Alba vina ã dulcia fuerīt antiquos. Galeni loca.

Inter alba vina, inquit, dulce nullum; ſed ſunt ex his quædam auſtera, & craſſa, quædam aquoſa, & tenuia; alioqui nullum reperias vinum craſſum ſimul, & dulce, quod non idem quoque nigrum ſit. exemplo muſti cocti, quod ἕψημα, uel defrutum, & ſapam uocamus, quod ex coctione acquirit dulcedinem, una & craſſiciem, & nigredinem. Talia, ſubdit, habentur in Aſia Thereum, & Scybelite, & quod Aegis, & Perperinæ reperitur iuxta Pergamũ; Caryinũ itẽ dulce & nigrum, & Therinum, idem de atten. diæta. cap. VII. Dulcia omnia affirmat craſſa, & nigra; & quę idcirco ſanguinẽ gignãt craſſum: nullũ albũ (ſubdit) dulce comperias, ſicut nec flauum quod uis admodum dulce. Omne dulce nigrum, & non è contra, nam aliqua nigra auſtera ſicut, & quædam alba ſimul, & auſtera: quæ minimè calida erunt. Idem, & III de rat. vic. com. II. Dulce vinum γλυκύνος ab ea quæ in guſtu reperitur qualitate nominatur: valde tamen ab aqua differens: Dulce enim neque album, neque exquiſitè tenue vnquam vidiſti, ſed nigra, vt ſupra diximus hæc Gal. poſt eum verò, ex auctoribus, qui de antiquo vini dulcis artificio locuti ſunt locus eſt valde notabilis apud

Ex Conſtan.

Conſtantinum Cæſ. de Agricul. lib. VIII. cap. XXII. qui Thaſium dulce, ac violarum odore flagrantiſſimo hoc ſtudio concinnari ſolitum meminit. Inſolantur vuæ per dies quindecim tunc in muſtum adhuc calens mittuntur, deinde in torculari calcantur, ex eoque expreſſum reponitur vinum, quod repurgatum poſt equinoctium in vaſa mediocra defæcatum. Cæterùm exoletum, nedum diuerſum à noſtris colligitur fuiſſe vini dulcis artificium in problema

Proble Ari.

tum libro, qui Ariſtoteli adſcribitur, ſect. III. probl. 77. vini dulcis, quod ſuauius eſt, cur neminem faciat ebrioſum? an quod vinum dulce, inquit, nullum ſaporem obtinet proprium vini, ſed alimentum penitus reddit. Quid ergo tentabimus inconciliabiles componere lites? diuerſa procul dubio ſunt omnia: cùm illa mangonizata potius dulcium miſturis, vel cultu, & alieno, non proprio ſapore eſſent dulcia quocirca nouæ huius tractationis de vinis argumentum ſuſcepimus. Tota alioqui Italia naturaliter hodie ſcatet albis, hisque dulcibus paſſim gaudet vinis, & nigr is non minus: ſed diuerſiſſimis omnino ab antiquis apparatu, & cultu, & item qualitate: nam noſtra dulcia, & alba, vt etiam nigra inebriant. Legendus, eſt, ad hanc tollendam controueſiam

Apparatus diuerſus antiquos, & noſtris.

Plinius lib. XIIII. cap. IX. Vbi cùm multa deſcribat dulcium vinorum genera omnia fermè meminit exotica, & aduectitia in Italia, mira verò ac aliena artificia, nec comparanda cum vinis noſtri temporis dulcibus. In primis certà fiebat electio vuarum ad vina illa nigra conficienda, vt dulciſſima fierent, & craſſę ſubſtantiæ: quales dictę ſunt ſcybelites vuæ, eodem Plinio teſte, & multæ aliæ Pſythium, & Melanpſithyum à colore nigro meminit hoc in cenſu dulcium idem Plinius, & quale Caryinum vinum dictum eſt IIII. acut. & VII. ſec. loca: Locus verò ſingularis eſt, primo de diquol plus. In Lidia naſci dulciſſimum, nigrum, & cum iucundiſſima adſtringendi virtute: nec ex vuis ſimpliciter nigris, ſed ſolem paſſis. quale ſæpenumero Galenus cognominat Creticum; quod duplex meminit IIII. acut. vinoſum, & dulce, quod paſſum dicit I. de rem. par. fac. Et in Arteriacis propterea utile, VII. de med. ſec. lo. ſimiliter, & Falernum fuluum, & nigrum, & Hippodamantium Falerni ſpeciem I. de antido. ambo dulcia. Et huic ſimile Tmolite in Aſia, & Aphrodiſium, ex

Dulua antiquis ex vuis nigris & paſſis.

vuis ſimiliter nigris, & dulciſſimis XII. metho. cap IIII. nec difficile, etiam ſub ſole paſis. Immo addit Plinius, parata ſic ad dulcorem vina, torrebant poſtea in ſole quadraginta diebus, ſequenti æſtate, ſub ipſo canis ortu. Quibus non aliud vinum videtur ex dulcibus noſtro tempore aſſimilari, niſi quod ſub

Inſolatis ad dulcorem Vinis

Mãgiauerra dulce.

Veſuuio mõte gignitur, qui deSũma dicitur vulgo paratur, Mãgiauerra cognominatũ, craſſiſſimũ ſubſtãtia, & ſapore dulciſſimũ ex vuarũ genere nigerrimus

&

A & craſſis,ijs tamen quod ſciam non paſſis, niſi forte feruefactis dũtaxat in Lagenis vinis,vnde ſapæ & hæc acquirunt conſiſtentiam, & dulcorem.Huic ſimilia,& Maluaſiæ dulci viuẽtur fuiſſe illis antiquis prædicta vina dulcia, quæ ex vuis ſimiliter paſſis in Italiam hodie ex Candia aduehitur. An ergo non ex albis itidem dulcibus vuis paraſſent illi ſua vina dulcia?& huius inquã diſcriminis non obſcura ratio eſt, in tanta morum, ac temporum diuerſitate : quia hoc ſapore dulci videtur antiquitas perpetuò intellexiſſe,exactè dulciſſima, & in adulterium mellis(vt Plinius inquit) excogitata; quę omnia nigra(vt dictum eſt) & craſſæ ſubſtantiæ, vt ſapa, & craſſum vinum fiebant. Si qua verò eſſent naturaliter minus dulcia, ea non in cenſu habebantur dulcium, qualia eſſent fulua,& flaua quædam, quæ paulo ante ex Galeno cenſuimus ſubdulci ſapore.tum de attenu. diæta cap.xii. Nullum album dulce, ſicut nec flauum
B quoduis inuenias admodum dulce:nam quæ flaua ſunt, ſimiliter, & dulcia,& ſplendida,nempe non craſſæ(vt ſupradicta nigra ſubſtantiæ) hæc, & ſanguinem gignunt mediocrem, nec adeo vrinas mouent. Tum de boni, & mali ſucci, cap. ſecundo. Nullum fuluum ad ſummum dulce: Alba verò in totum (in quo omnis conſiſtit coutrouerſiæ ſolutio)vel aquoſæ erant ſubſtantiæ,vel auſtero ſapore, quorum neutrum eſſet incenſu dulcium. Apud poſteritatem autem præter hæc,& tertium albi genus habetur dulce, atque id ſub latitudine dulcium tribus diſtinguitur gradibus,dulciſſimum, dulce, & amabile.Primùm æmulatur antiquos, non adeo tamen operoſi apparatus, tam nigrum,vt commemoratum iam Magnauerra craſſiſſimum, & dulciſſimum;quam flauum
C aut fuluũ,quod nec ſaturæ tamẽ adeo dulcedinis,vt Corſicũ peluſiũ dictũ, & Græcum Iſchiæ,& quod ex Muſcatellis vuis, paratur in Spoletino agro,in Faliſcis, in Piceno, in Coſentino, multæ gratiæ ac potentia vina in conuiuiorum menſis,quæ & caput tentant. His in altero extremo opponitur amabile vulgo dictum, quod ne ſomniarunt quidem antiqui, vel ſi aliqua ſimili eſſent naturaliter ſapore (quod in perenni naturæ ordine non eſt dubitandum) plana pręſertim,& fulua(quæ ipſemet Galenus non negat dulcia. ſed non admodum dicebat fieri nec ad ſummum dulcia) ea quaſi diuerſa à dulcibus,alio,& alio nomine pronunciabant.Mollia,pinguia,ſuauia,vt in v. de ſan. tu.cap.V. Vel Potropum,quod, in libro de att. diæta, & item viii. de med.ſecundum
D local. inter vina connumeratur, ob ſaporis gratiam, quæ melleam haberent vim,in Thoracis, ac pulmonum affectibus. Eadem recentia, & noua etiam alba, aliquando dicta ſunt à Galeno,vt de cib. bo. & mal. ſuc. cap. ii. quæ quamprimùm bibi poſſunt, vt Gauranum inquit, & Amineum iuxtà Neapolim,& Albanum,quæ non difficile eadem,quam nunc haberent gratiam.Horna hoc in cenſu iam recenſita ſunt ab Horatio planè dulcia.

Et horna dulci vina premens dolio.

annicula.ſ. & non dubiè clara, ſine adulterio,ac ſimplici ſapore. Id maius
E emolumenti videntur antiquiores præſertim Aſiatici, & Græci habuiſſe in illa diligentia, ac tanto apparatu ſuorum vinorum, quòd quæcunque eſſet anni conſtitutio,firmiora iugiter, ac eodem ferè tenore ſua paraſſent vina. In Italia verò cùm hodie non illa exquiſita ſeruetur induſtria, nec ullus delectus vuarum habeatur,niſi quamrarò pro ineunte conſtitutione anni, vel ſicca, vel pluuioſa, & auſtrali, variant ſaporem vina, & qualitates, & fermè omnem naturã. Nam ſicca præcedente ęſtate,quaſi paſſis ſponte vuis, muſta, poſt primos menſes dulcia fiunt,& craſſa.qualia ferè per totã hiemẽ bibuntur quæ quãto in progreſſu tenuãtur,tãto minus dulcia, & niſi adeo firma ſint na-

Dulcium vinorũ gradus

Fuluum non dulce.

Dulciſſimũ. Dulce.

Amabile.

Mollia, Pinguia, Suauia. Protropum.

Recentia.

Horna dulcia.

Condimentum,& apparandi ratio. In Italia

tura, aut aliquo condimento adhibito rara ad alterum ſeruantur annum, quin ineunte calore ætatis acorem contrahant, vel molliciem. Si humida vero ad vindemiam uſque præceſſerit æſtas, & vina craſſa, minus dulcia, & quaſi dilutis vuis imbribus mollia euadunt: mediocri uerò temporum conſtitutione, uel apricis magis locis minus dulcia; ſed ſicco, ac grato ori ſapore, & quæ in alterum perdurent annum. Talia Albana, ac reliqua ferè his ſimilia habemus in Latio vina, & quæ circa vrbem eminentibus collibus proueniunt. Nec eadem ubique artificia, niſi quæ longus quenque uſus docuit ſuarum regionum quæ longè ſub Apennini propagantur collibus, quâ ſuperum præſertim reſpicit mare, & aquilonem, quia humidiores ſunt uuæ, & pro ſoli pingui natura, humidiora gignunt uina. Quapropter cùm ad deſpumationem decoqui ſoleant, uel addita muſti cocti ad tertias, decima portione, quam conſeruam uocant, concinnantur, ac ſubdulcem aliquandiu retinent ſaporem: quem tamen mox amittunt ineunte æſtate. Et quædam nimium paſſa feruorem ignis, ad alterum, uel tertium annum acria euadunt, & nonnulla amara. Ideo omne uinum coctum igneam ſapit qualitatem fumoſum capiti, acre, ac exurens experimur ſtomacho, & uiſceribus, nec niſi operarijs, ac ualde excrutatis utilia. Ex nigris ſubdulcia ſimiliter aliqua habemus, quale hodie Albanum, & quæ è uicinis in Latio terris, in Albani cenſu habentur Acticiæ uina tam alba, quã nigra, Caſtri Candolphij, Roccapapiæ, ac Marini firmiora, grati guſtus à primis menſibus, & ſi per æſtatem non durent. Quæ ex uuis uerò fiunt nigris, & quæ ſerotinæ ſunt ad maturitatem, acetba, & auſtera fiunt uina, unde cùm frigida ſint qualitate, gradum tamen quendam acquirunt caloris pro ebullitione in magnis quibus utimur, tinis uinariis. qui propterea modus frequens eſt in Apennini terris, in montanis Hetruriæ, & in omni utriuſque planicie iuxtà Padum, uſque ad pedes Alpium, in quibus utplurimum uina cruda, nigra, ac ſapore auſtera, & frigidæ qualitatis gignũtur, cum aliqua aſtrictione. Ponticí ſaporis uina pauloante, cum acerbis, & auſteris compræhendimus, uel potius proprium dicemus genus, ac mali punici aſperi ſapore, ut ponticus dictus ſit, quaſi punicus ſapor. Quanquã, & Græci πονπικὸν appellant χύμον. Id elicio ex Galeni interpretatione tum obiter in libro de oculis, linguam comprimẽs & ſupra modum auſterum de bo. & ma. ſucci. tùm uſu ipſo, de att. diæta in ultimis verbis, ubi eius ſaporis uina non boni ſucci nominat, nec grati guſtus, ſed in conuiuiis, ac nuptiis uel ſacrificiis adhiberi ſolita (ut puto, uel ob raritatem, uel ad arcendam, ebrietatem.) Vnde ſubdit, tardè id genus uina permeare, grauare, ac aceſcere in ſtomacho. Et quem Virgilius expreſſit in coto-neis. IIII. Georg.

Aſper in ore ſapor;
Media fert triſtes ſuccos.

& in Citrijs lib. III.

Non eadem eſſe vinorũ artificia.

Vini cocti qualitates.

Vina in Latio.

Acerba, & Auſtera

Ponticus ſapor.

Bruſcus.

VINORVM DIFFERENTIAE ab odore. Cap. VIII.

MANIFESTA ſe ſtatim exhibet ſenſui odorum natura, qui ab origine, ac fundamento ſui, congenei cùm ſint ſaporibus, quaſi fructus, ac perfecta ſaporum ſoboles, ex eorundem ſubſtantia emanant. Exſtrinſeci magis ſapores, vtque materiales ſunt, ſenſibilium propterea qualitatum teſtes magis idonei habentur: nobiliores verò, ac ſpiritus penè formales ſubiectarum rerum ſunt odores, qui ex ſenſu ſtatim animæ in uentriculos cerebri ipſam deferunt eſſentiam. Quæ ſcholia ſuper aureum Galeni Librum IIII. de ſimplicium rerum facultatibus fecimus cap. XXII. cuius doctrina nullam arbitror vberiorem, qui arcana illa na-

Saporum & odorum congenea natura.

A illa naturæ,quæ meditati fuerant Plato,Ariſtoteles, & Theopraſtus, de principiis,ac differentijs rerum intimis,deque cauſis facultatum, & operationum à colore à ſapore,ab odoribus,& à tota ſubſtantia;is ſi non deprompſerit, tenauerit. Quare in omnibus,inquit,ferè conſentiunt odoratus,ac guſtus,&complures ſimiliter differentias odores,atque ſapores præſeferunt: hoc tamen diſcrimine,quòd ſapores immerſas materiæ qualitates omnes,caliditatem, frigiditatem,ſiccitatem,atque humiditatem,& tàm terreſtres,qàum tenues, offerunt ipſi ſenſorio. At odores cùm ſubſtantiam ſupponant odorabilium rerum vaporoſam,& calidam,non niſi exhalantes,ac tenues ſubgerunt differentias. præſertim excellentis ſenſus,vt dulces,acres, acidas, ſuauiſſimum à roſa, &
B acutum à camphora excipiunt halitũ,at non exhalabiles,& terreas partes,auſterum, acerbum, falſum, aut amarum non percipiunt. Itaque quorundam corporum non etiam guſtantes, agnoſcimus qualitatem, ſolo odore: veluti acrium,cæpas,allia ſimum ipſum quæ propterea, ne guſtare quidem aggredimur,ac integram odoratui adhibemus fidem, ea protinus abiicienda. Verùm ad duas præcipuas reducimus omnes odoratus differentias, beneolentiam, & maleolentiam exemplo ſimiliter ſaporum: nam quemadmodum qui linguæ obueniunt ſapores,ij, qui familiariſſimi, eoſdem & dulces dicimus: qui verò non familiares,graueſque ſapores complures habebant differentias. Ita & odores,qui familiares, ſe exhibent cerebri ſpiritibus, ijdem, & beneolen-
C tes,& ſuaues:qui verò minus familiares,cùm multis à ſe,& odoratui diſſideãt differentijs innominati reliquuntur,ac plus minuſue graueolentes dicuntur, & inſuaues odores. Quæ utiliſſima circà odores habebitur exercitatio in dignoſcendis uinorum facultatibus. uina quæ nullo pacto odorem habent(Gal. III. acut. xx.)efficaciſſimam hanc habent imbecillitatis, ac frigiditatis notã; vt contrà odori ſignificat eius vini robur,eaque eſſe aliis vinis calidiora, vnde & facilè caput tentant,ſolo tamen halitu,non etiam odore,nec potu uina, dum mutãtur, ex ipſa agitatione caput tentant,& ebrietatem inducunt. Item XII. metho. cap III. beneolentia uina grata animæ, & quæ ſolo odore reficiunt ſpiritus reuocantque à ſyncope hominem:maleolentiam autem,& quæ
D inſuauem,ferientemque caput napta ſunt qualitatem, præſertim, quæ craſſa diximus,& non grata guſtui,vitanda. Muſtum, & omne dulce minus odoratũ, Plin. lib. XIIII. cap. IX. & Hippocratis, & ibi Galenus III. acut. xx. Muſtum inodorum,quia ob craſſiciem non exhalat. Vbi pulchra occurrit interpretatio;nam idcirco muſtum non mittit odorem quia tota vis odoris immerſa eſt in illa craſſicie,non exhalat. quare,& nouum uinum (Galen. ibid) quo magis ad muſtum accedit,vt magis dulce,ita minus odoratum præcipitur. Adde & tertiam diſtinctionem ex I. de Antid. Generoſa vina, & quæ guſtui grata, & boni odoris,ea omnia calida, ac probatiſſima in antidotis. Flaua,inquit, colore,ut in primis Falernum celebre erat,& illi ſimilia in Aſia,Lesbium, & Tmo
E lite,vtrumque valde ſyncerum,& odoratum. Vbi, & Thaſium, quod dulciſſimum,ac florum,& pomorum fragrat odore,vt Athenæi carmine celebre eſt.

Mittit odor violam redolens, ſuauesque Hyacynthos
Nectar,& ambroſiam, &c.

De quo vini genere,vt dulciſſimum fieret, & odoratum, multo adhibito ſtudio diximus ex Conſtantino Cæſ. ut inſolarentur per quindecim dies vuæ, tũ calentes adhuc in muſtum demergerentur,concultatisque, repoſitnm uinum poſt æquinoctium repurgaretur,ac defæcaretur. Adde ex eodem & commune artificium, unde non mirum odoratiſſima pararentur uina: quæ recenſuimus ex eadem præcepta,quæ,& hic locus eſt breuiter repetere. Odoratum,inquit,reddunt Amigdalæ amaræ,Argilla, Aſari folia, Aſparagi flores, Cedri ramenta,fœni græci farina:hæc linteolis illigato, ſuſpenſaque intra dolium con-

Odorabiliũ duæ primæ differentiæ.

Inodora.

Beneolentia, & maleolentia.

Generoſa.

Ex Athenæo Thaſij odor

Dulcia quomodo & odorata fierent.

cõtine ne vin ũcontingat,donec diſtribuito in vinũ odore eximantur. Sẽper verò ſingularem diligentiam adhibendam eſſe ſupponimus ad fętorem,&vappam à vinis euitandam,vt bonum odorem procuremus,tùm ipſis torcularibus per ſuffitiones ,& thura ſubcenſa,tùm maximè verò cellæ vinariæ eo opus habent.quæ facile,& in noſtris vinis conficiendis,ac ſeruandis imitari eſt; ad hibitis,ſi non omnibus aliquibus.Cæterùm haud dimittenda in vinis noſtri tem poris Cardani ſententia eſt, vt cum odor in omni vino grãtus ſit, haud tamen id omnibus generoſis vinis eſt neceſſarius. Vt græca ſunt minus odora multis alijs imbecillis vinis,& nigra vt plurimum inodora,& tamen vtilia.Laudatiſſima in totum odorata, ventriculo,cerebro,& alijs principalibus membris:con fortati vinum cor hominis, vt in ſcriptura legitur, & cùm appetentiam excitet,concoctionem,ac reliquam alimẽti diſtributionem iuuat,ſomnum conciliat, exhilarat animum, memoriam fouet citò, & egregiè nutrit ſpiritus,vegetatque ingenium ad altas ſpeculationes,vnde, & nutrire vinum ſolo odore non eſt dubium,auctoritate quoque Hippoc. in lib. de Alimento, & Galeni 11.Aphor.x1.Quęcunque indigent citiſſima inſtauratione,id humidum remedio eſt: vbi autem adhuc citius, per odoratum, præſertim vini, Galeno ibidem teſte.

Grata noſtri temporis.

Odorem nutrire.

VINORVM DIFFERENTIAE à facultatum robore, vel imbecillitate Cap. IX.

OMNIVM planè differentiarum compendium in facultatum robore,vel imbecillitate fit. In optimo quidem vino omnes facilè inuenientur bonitatis differentiæ,à cõlore, à ſubſtantia, ab ætate,à ſapore,atque odore.Vel aliquæ inerunt magis inſignes; ſaporis præſertim atque odoris, & ætatis. Vnde ex uetuſtis,& acribus robur arguitur, & maior caliditas,dummodo in amarum non tranſierint 1111.ſimpl. cap. xxv11. ex nouis autem non adhuc vegetus calor connijcitur.Ex reliquis vel mediocri virtute erunt vina, vel minus certa habebitur indicatio. Propriarum verò facultatum ac differentiarum,duo occurrunt apud græcos diſtincta genera ſeu communia nomina: Ολυγοφόρα, quod pauciferum vertunt noſtri interpretes.ſignificans omne vini genus,quod paucam, pro ſua imbecillitate toleret aquam.Et ex antitheſi huic opoſitum πολυμυία,quod.ſ. potens ſit vinum, & ob ſui vegetalem vigorem,diu permanens. Inter quæ tertia erit mediocris potentiæ facultas. ſub quibus omnes facultatum gradus cõprehendi volumus. Olygophori nomine occurrunt ſæpè apud Hippocratem,& Galenum hæ differentiæ,ſeu ſynonima indicãtia idem per diuerſa. ὑδατώδης, hoc eſt aquoſum,& dilutum,imbecillum,exiguum,frigidum,inſipidum inualidum,inodorum, mediocre.v. de ſa. tu. cap. V. molle v11. ſecun.loca.& quandoque album v11. metho. cap. V. Sub Pramnio autem venit πολυφόρον, multum ferens aquam, ὀινώδης vinoſum, ſemper calidum, merum 111. Aphor. xx.meracum, meracius, meraciſſimum, potens, vehementer calidum, vetus, valde odoratum,& calidiſſimum,flauum x11. metho.& v. de ſani.tu.ſincerum quale deſcribitur 11.proguoſt.& ἀκρατον,hoc eſt ſine admiſtione,qđ in v11. ſecund.lo. cum protropo commemoratur. aliqua & fortia eiuſmodi dicuntur vina in calidis regionibus præcipua, & quanto fortia eo magis terreſtria v1. Aphor.xxv111.quæ tamen ſunt potius nominum diuerſitates, quam veræ differentiæ dicendæ. Quare ad imitationem philoſophi, qui de principijs naturæ locuturus reijcienda primùm percurrit antiquorum placita: ſimiliter,& de anima,non eſſe ignem,non aerem, non atoma corpuſcula, non harmoniã;

Duo facultatum extrema.

Ολυγόφορος *Species.*

Pramnij genera.

Olygophori forma.

ſic nos

A sic nos negatiuas de olygophoris vinis referemus opiniones. Non muſtum intelligendum eſſe, non loram, nec ſecundãria vina aut δευτεία, non raſpata noſtra, non ceruiſiam, non amphacium. quæ verè, in cenſu vinorum non ſunt, nec cum olygophoris comprehendenda. Sed ſincerum decernimus ſui generis vinum, naturaliter aquoſum, & imbecillum. Id inſtituit primum in acutis vtendum Hipocrates III. de vic. acut. tex. τὸ ὀλυγοφορὸν λεπτὸν, καὶ ἀνωδὲς, cognominans, tenue, & inodorum. Naturam verò, & differentias eius proſequutus Galenus, vocatur inquit ὀλυσιφορὸν, pauciferum, quod in potu minus indiget aquæ miſtione; πολυφορὸν contrarium, quod vt bene temperetur multum exigit aqam, illud verò imbecillum omnino, & exolutum redditur, ſi multa dilueris aqua.

B atqui, & carentia in eo odoris imbecillitatis ac frigiditatis efficaciſſima eſt nota. nempè in hoc aquæ adſimile, vt e contra validus odor efficaciſſimum roboris ſignum. Indicat autem id vinum ὑδατῶδη, hoc eſt aquoſum, leuiſſimam à vitis natura habuiſſe tranſmutationem, ac leuiſſimam pariter elementi terrei participationem. Contrarium verò his οἰνώδη, ἢ δὲ πολυφορὸν vinoſum, aut multiferum, vtpote quod ab aqua longè diſtat. Iuxſtà hanc formam paſſim id uium commemorat Galenus, vt in VII. metho. cap. V. In vinis inquit aquoſiſſimum minimam ſuſtinens aquæ miſtionem, præſertim verò quod recens, inodorum, & auſterum, aquoſius eſt, & imbecillius. Ad quas notas reſpiciendum in eligendis id genus vinis: quemadmodũ meminit fuiſſe Sabinum, Adriannm, Albanum, Marium, Gauranum, Fauſtianum, & Thuſcum XII. metho. Arſinium, &

C Ticataz enum in Aſia, multa alia idgenus, quæ, & febricitantibus vtilia ex Hippocrate inſtituit III. Acutorum, ſimiliaque alia, quæ apud quanque nationem reperiuntur. hæc Gal. Ad horum autem vinorum rationem dilutæ, & exiguæ ſubſtantiæ penes antiquos, videndum eſt, quæ nam noſtri temporis vina conſtituenda ſint: ſunt enim qui mutatis rebus, ac vinorum generibus tam varijs. negent hodie illa Olygophora reperiri. Sed primum ad prædita de modo temperandi vina cum aquis, aliqua ſubnectenda ſunt ex antiqui præcepta, etiam ambigua, quæ explicabimus non ſine aliqua ipſorum auctorum.

Olygophorũ aquoſum.

Potens vinoſum.

D DE TEMPERANDI VINI MODO, *& menſura aquæ cum vino Cap. X.*

TEMPERAMENTI quidem, & diluti vini nomen bifariam intelligendum occurrit: aut naturaliter de exiguo inteligentur, & aquoſo ſui natura vino, quemadmodum dictum eſt: aut propriè dilutum noſtro arbitrio cum aqua, ſicque temperatum, ac admiſta cum vino varia menſura aqua. De quo quidem non eſt certa

E regula, neque menſura determinata, quia pro vini ſubſtantia, ac robore, vel imbecillitate, hoc plus, hoc minus exigit aquę miſtionem; vnde ex ipſa temperatione planè arguitur potentiam vini, quanta ſit. Exemplo ex monumentis antiquis, apud Plinium libro XIIII. cap. III. vbi Homeri auctoritate potentiam vini arguit, quod vicies aquæ, hoc eſt vigintiplum aquæ toleraret, & Muſtiano inquit teſte, qui in eo tractu comperit Sextarios ſingulos octonis aquæ miſceri, nã vinum vetuſtate pingueſcere (quemadmodum ſuperius dictum eſt) vt nec potari, perſequeant, ſi non peruincantur aqua. Sed cæteris vinis minima aquæ miſtura medicamẽtoſa eſt. Addit poſtea vini vſu cap. XV. controuerſiam his ſententiam, Romanos inquit veteres vſi ſunt vino partim mero (quod ζωρὸν ſiue ἄκρατον apud Græcos legitur) partim diluto, quod ὕδωρ ἐν ſiue κεκραμένον vocat Hippocrates, in libro de ſalub. diæta. Quos inquit, ſitis infeſtat, hi cibum, & labores minuant, ac vinum dilutum bibant, idque quam

Ex Homero & Plinio.

Dilutum vinum.

frigi

frigidiſſimum. Plus autem, vel minus aquæ immiſcendum, vt tradit Galenus A
111. acut. xi. vel etiam minimum vini inſtillandum aquæ, quantum ſcilicet
vehiculum aquæ ſit ad meliorem penetrationem. Quo ſenſu variæ leguntur
aliorum ſcriptorum auctoritates, vt apud Martialem

Meracius & Aquatius.

Dilutum bibis vnciam Falerni:

Et Celſus. Hyeme meracius bibendum, æſtate dilutius. quod D. Hieronimus
Aquatius vinum dixit. ideſt magis aqua dilutum quæ vox, & pro infuſis me-
dicatis vſurpatur, vt apud Plin. Dilutum Abſynthij madefacti in ſtomachi vi-
tijs bibitur. quare lymphatum perperam pro diluto dicitur: nam Νυμφολήπτους græci
vocant, furore corripi ſolitos. Vt apud Horatium. . . . . qui locus nota-
bilis eſt. B

Dilutum medicatum.

Lymphatũ.

mentemque lymphatam
Marsotico redegit in veros timores.

Temperatũ trifatium,

Cyceon.

Temperatum quoque id vinum vſu euenit cognominari. & item, temperata vi-
na, quæ per autumnum temperantur vel potius vitiantur imbribus, cùm ob
conceptam vinis humiditatem, citò vel mollia fiunt, vel acida. & Cyceon vi-
num, quod potius cibarij genus intelligitur admiſtum vino. quales cum polẽ-
ta, & vino ſorbitiones, Galeno teſte, videtur Hippocrates intellexiſſe vi. Epid.
Com. vi. Pulcra verò deductione, ſicut Diſutum, & miſtum dictum eſt in tem-
perie vini, ſic, & miſcere tam latinis, quam græcis μισγειν intelligitur ſim-
pliciter actus ipſe miſcendi, & propinandi vinum ad menſam. Vt Iuuena- C
lis Satyr, vi.

Miſcere, & μισγειν.

neſcit tot millibus emptus
Pauperius miſcere puer.

Quem vſum, & Athenæus tetegit lib. i. cap. X. Platone, & Philebo, Deos
orantes miſcemus. & cum Sapho poetiſſa, Ambroſiæ crater miſtus eſt. Idem,
meraciorem dixit Pincernam, qui largè miſceret, ex Anthiphane. meracior
ciathus, ex Ariſtophane, pro minus diluto. Miſtionis verò varia menſura legi-
tur: Vel æquam æqua portione aquæ miſcendo: vel tres, aut quatuor aquæ par
tes: vel minimum vini, apud Gal. cum multa aqua infundendum, nempè ad fa
ciliorem diſtributionem. 111. Acut. xl. vſum verò eiuſmodi miſcendi aquam D
cum vino, inſtituit Hippocrates in Ardentibus febribus, libro 11. de Morbis
in fine. Vinis veteris Thaſij partem vnam cum vingitiquinque aquæ partibus
miſcendam. Thaſium verò defæcatum exponit Athenæus, purgatum vetuſta-
te, quod ſuprà diximus maximè odoratum, & potentiſſimum vinum. Ex qui-
bus non dubiè colligitur, quòd temperandi ratio, vel plus vel minus, ſumenda
erat à diuerſitate vinorum, magnitudinis ſubſtantiæ, & ætais. & à temporum
etiam aliorum conſuetudine à noſtro diuerſiſſima, pro noſtri enim huius ſecu-
li mediocritate, qui crudis vt plurimum, & defæcatis in tinis vtimur vinis, pu-
ris, ac limpidæ ſubſtantiæ, minus aquæ, vel etiam nihil admiſcemus. Dum
grandia verò apponimus vina, vel Maluaſia, Græcum, Lacrimam, & alia eiuſ- E
modi generoſa, cùm his non admodum vetuſtis vtamur, vel mediocriter at-
temperamus, vel vnam tantùm portionem in prima menſa propinamus. Alio-
qui Albana, Mariana Columnenſium, & Romanenſio, in communi vſu, & ſim-
pliciter repurgata in tinis vinarijs, ac ſimilia alia vina quibus vtitur tota Ita-
lia, mediocrem ſuſtinent aquæ miſtionem, & cum nullum admittant condi-
mentum exſperimur quoque hæc vina eſſe ad vitam ſalubriora. Notabile ve-
rò illud Plinij dictùm, quod vina ſui temporis generoſa potari per ſe non po-
terant, niſi peruincerentur aqua adde, niſi peruincerentur, & attenuarentur
aqua calida, nempe quæ vina vetuſtate pingueſcerent, à mellis inſtar craſſa
nullam aquæ frigidę miſtionem, niſi prius eliquerentur, admittere. Qui vſus
antiquatus ambiguam tenuit ad hunc vſque diem totam poſteritatem etiam

Tinaſium vi nũ potẽtiſſ.

Vinorum noſtri temporis mediocritas

Plinij locus notabilis.

peritos

A peritos : An Veteres calida attemperarent Vinum,an ſola frigida: nam vtrumque modum apud antiquos auctores legimus . Quam controuerſiam , iuxta hanc interpretationem,commodiore loco inter ritus nobilium illorum conuiuiorum determinabimus .

OLYGOPHORA, AQVOSA, ET EXIGVA *Noſtri Temporis Vina* . *Cap.* VI.

B CAETERVM quis quærat in tanta Vinorum,ac temporum diuerſitate, quæ nam hodie dicenda, aut eligenda ſint ex noſtris Olygophora , & aquoſa Vina ? Petronius in libro quem nuper edidit de Victu Romanorum , & poſt eum Cardamus in libro de tuen.San.apertè hæc videntur aſpernari , nec noſtro tempore reperiri, ſed ea cum multis alijs antiquorum ritibus exoleuiſſe . In quo , parcant mihi illi amicorum manes , in clara veluti luce hallucinantur, tribus potiſsimum ex aduerſo argumentis . Vnum , quia id non ſine aliquo naturæ flagitio , aut defectu negant, quæ cum vniformis perpetuò in ſuis operibus eſſe ſoleat, nunc quaſi immemor proprij inſtituti , aut mutabilis in ſuis principijs,defecerit in Olygophoris , nec eaſdem hodie generare valeat ſpecies , vt prius . Alterum ſi qui hec negauerint, negent hi quoque reperiri quaruncumque rerum paſsiones,& qualitates vel intenſas , vel remiſſas : quarum in Vinis C latitudo , ſuper omnem cæterarum rerum creatarum varietatem,ampliſſima eſt: ita vt in altero extremo ſint illa grandia , & potentiſſima Vina : intermedia innumera,& mediocria, & in altero extremo quædam adeo exigua, ac pauciferа , vt ſub ratione potius aquæ venerint , & ſub gradu aquarum , quàm Vini : Vltimò arguitur,quoniam vulgariſsima taliũ vinorũ copia vbicunq; locorum in tota Italia reperitur,& pro diſpoſitione terrarũ,ac naturę,variabilis in omni Europę regione. qđ planè hi animaduertiſſe potuerũt in vberrima Galeni doctrina, qui vt ſua inſtituta intelligeret ſingulis regionibus accommodanda:multis in locis proteſtari ſolet,de communi cẽſu vinorum V.de San.tu.Cap.V.tertio de rat. vict.cõ.u.& de Cib.beni & mal.ſuc.C.II.Inquaq; inquit, regione deligẽda,ac in telligenda eſſe talia vina , quæ præſcriptis illis exemplis vinorum reſponderent. D Nempe, quorum communis hæc forma ſit, vt nullatenus calfacerent, nec vllam, „ quæ cæteris vinis inſunt , habeant qualitatem , nec auſteritatem, nec adſtrigen„ tiam , nec dulcedinem , nec odorem : ſed cui ſoli inter reliqua vini genera da„ tum ſit,vt tùm vini, tùm aquæ mala effugiat : ideſt,quod nullam vel aquæ, vel vini admittat extremam qualitatem,quo in cenſu multa erunt à nobis in ſuis hiſtorijs recenſenda:nempe quæ tenuitate ad aquam proximè accedant,guſtu aquoſa , cruda non cocta , & quæ pro ingenito vigore clara euaſerint , ſine multa adE ſtrictione , aut dulcedine , colore alba , vel diluto rubore vermicula : & tandem quæ multam aquæ non tolerent miſtionem . Hactenus hanc nemo negauerit Olygophori vini rationem apud Hippocratem , & Galenũ:quicquid neget Alexander Petronius talia reperiri noſtro tempore paucifera , cum prædictis omnibus differentijs . Quandoquidem ex ipſo communi vinorum cultu, quæ hodie profitemur ſimplicia , & vt plurimum cruda vulgaria ferme habemus eiuſmodi vina, tenuis ſcilitet ſubſtantię , & quæ ad vſum etiam ægrotantium modicam,vel nullam admittunt aquam. Immo vel hoc potius ipſe admirari debuiſſet (vt ego cenſeo) quomodo in illa Vinorum apud antiquos magnitudine , quæ robuſta fuiſſe inuenimus , peraſſata diu ſub ſole , ac valida, vnde diutiſſimè perdurarent ; &. tamen inter hæc aliquem locum habere potuerint illa Olygophora , quæ ex diametro oppoſita perexigua eſſent,& aquæ ſubſtantiæ.Nã noſtro tẽ-

Olygoprori Vini tria ar gum.

Latitudo fa cul. ingrue Vinorum.

Olygophorã forma ex Galeni.

Olygophora odie noſtra.

Tria genere .

pore tria in totum genera ſub eadem latitudine habemus vina: à natura ſcilicet talium vuarum, ac vitiũ incommutabili, alterũ a regionum certa conſtitutione frigida. Et tertium genus eſt eorum, quæ arte parantur, conficiunturque tenuia, & penè aquoſæ ſubſtantiæ, quæ & in antiquis legimus, à mangonio artis, modò enecata, ſeu eneruata, modò caſtrata vocari, vt mox dicemus. Prætereo nunc loras benè concinnatas, & Aquettas, quas ex aduectis ad ripam Tyberis vinis etiam generoſis, admiſta quadam aquæ portione attemperant; aliaque id genus ſpuria Vina, quibus licebit aliquando, & ſine noxa ægrotantium guſtui abblandiri, ac pro Olygophoris vti. Sacco veteres ſeu quallo Vergil. infuſa noua muſta ex colabãt defæcabantq. vt quancito ad vſum inclareſcerent, ac vberius biberẽtur, quod meminuit Plinius Libro XIV. cap. vlt. Immo quo plus inquit uini, capiamus, Sacco frangimus vina, quod caſtrare alij dicunt. Qui & Saccum Vinarium ad hunc vſum nominat in Prohemio lib. XIV. Ad quorum imitationem, noua Romæ, & in vicinis toto Latio terris inualuit conſuetudo parandi Vina, vnde primis ferè diebus à vindemia ſint clara, ac potui idoneas, quę ex Tacchijs uulgus ſuo vocabulo appellant: tenuibus ſcilicet ſchedis ligni coryli benè maturi, ex amuſſi leuigatis, eiſq. immiſtis in dolium, tunc muſto plenum, nec agitatis, vt lentè, ac paulatim ramenta ipſa omnem ſecum ad imum deponant fecem. Eiuſmodi leuia admodum cùm remaneant vina, & aqueæ ſubſtantiæ, ad refugium potius, quàm ad vſum videri poterant minus noxia: cæterùm haud quaquam cum Olygophoris ſui natura leuibus, ac ſyncæris comparanda. Præſertim, quia nullo vt plurimum habito delectu ex vuis pluuia non rarò imbutis comparantur; alioquin omnis vini vigor in fæces illas abit, remanetque ſuabſtantia vini pallida, & ſine vllo delectebili ſapore, vnde poſt primos menſes, niſi quantocyus bibantur, vel mollia euadunt, vel exoleſcunt in Vappam, quod vitium ſimiliter imbecillitatis, ac frigiditatis argumentum eius vini eſt. Horum in cenſu Fugientia Vina videntur antiquis dicta, & à M. Tullio: nempe quæ (ſicut fugaces dicuntur primores fructus æſtate) propter imbecillitatem citò exoleſcunt, ac ſubſtantiam, genuinamq. vini vim cùm pallore amittunt. Vel ſi vina huiuſmodi toleranda concedamus ex ſelectis condiantur Vuis, quale dictum eſt Protropum, vel Virgineum vnum: cæterùm haud verè Defæcata hæc dixerim, quin potius eneruata, ac caſtrata (vt iuriſconſulti vtar verbo) cùm ſcilicet antè naturalem ebullitionem, ac fermentationem, quam habet omne vinum cum matrice fæce, demiſſo ſic violenter cum fæcibus omni vegetali vigore, ac ſapore vini proptio; nec ſtomachro grata inueniuntur, nec nutriunt, nec ad inteſtina, vel ad vtinas facile tranſeunt. Immo præter illam commoditatem, vt quàm primum frugi atq. ad vſum vina ſint, plus mali afferre ea dixerim corporibus, qui illa biberint, quàm boni, & quæ tractu temporis occultam viſceribus, præſertim renibus, inferant noxam. Atq. hanc voluimus de Olygophoris noſtro tempore, & de Spurijs, vinis habendam eſſe rationem.

Spuria vina.

Sacco ſeu quallo vino colata.

Vinum ex Tacchijs.

Fugientia vini Fugaces fructus ſecundo offic.

Eneruata, & caſtrata vina.

PRAMNIVM VINOSVM, MERVM, & omne potens vnum. Cap. XII.

PRAMNIVM, πράμνειον οἶνον, inuenio primùm apud Homerum Odyſſeæ libro X. ex quo facta videtur Latinis, & Plinio uernacula vox, quæ legitur apud Galenum Libro VII. de compo. med. ſecundum lo. in Arteriacis ex Aſclepiade: legitur & de Vinis inter Spurios lib. Etymologiam verò habet duplicem apud Athenæum lib. I. cap. XII. Vbi πραμνιὸν, ponit ſic dictum à monte, qui in Icaro Inſula eſt, natum iuxtà lacum, quod Pramnium appellarunt

Icariũ vinum.

A appellarunt. item & Smirnæ in Meonia. Vel potius vetustiorem indicat habuisse nomenclaturam, de potentissimo vino, Cap. XXVIII. Vbi Icarium commemorat admirabile, Pramnij hoc est egregij Vini nomine, quod neq. dulce, neq. spissũ, sed austerum, & asperum: ex Acantho verò ciuitate potentissimum, & item asperum Corynthi. sic dictum ἀπὸ τοῦπε ῥάμαινεῖν, quod vetus, diùque permanens esset. Quale commemorant Homeri interpretes, Odys. libro IX. in Thraciæ littore μαρωνίον ex Maronea ibi Vrbe, hoc vino illius ætate celeberrimo, quod ἀναικοσι, Vigintiplum aquæ admitteret Plinio lib. XIV. cap. VIII. Commemoratur, & Tibulli carmine in IV. de ebrio. *Corynth.*

Victa Maroneo fœdatus lumina Baccho.

Et Iul. Pollux. οὐδὲ μαρωνα πίομαι, nec Maronea bibam, scilicet Vina de quibus postea fusè magis dicendum erit. De exteris autem, Athenęus meminit apud Parthos Calybonium Vinum, quod rex solus biberet. Idem & in Parnaso nasci Posydonius, illuc ex Persia translatis vitibus. Item Vinum Thasium defæcatum laudatissimum. Psythium dulce, & merum, & Peparethicum, quod suscitaret mortuos. Celebrant, & ex antiquis Mendæsium, de quo apud eundem Athenæum ridiculosè fertur carmen. *Calyboniũ* *Psynthiũ.* *Peparethium.*

Mendæum mingunt cælestia regna tenentes Mollibus in stratis. *Mendæũ.*

Idem frequenter Hippocrates, & Galenus commomorant, nomine οἰνόδης, Vinosum, quasi in supremo gradu robustum, & potens, præsertim vetus, & quod vehementer calidum vetustissimum. quale Creticum IV. Acut. & idem calidissimum, de Cibis bo, & mal. suc. Fortia, & calidiora meminit Tyburtina, & Signina cùm inueterauerint. V. de San. tu. & quæ gignant podagram VI. Aphor. XXVIII. Prannia, & calidissima ponit idem Gal. quæ flaua sint, ac valde odorata XII. metho. qualia celeberrima erant in Græciæ Insulis Chium, Coum, Gnidium, Icarium omnium præstantissimum, & quæ in Antidotis probatissima 1. de Antid. Vt Falernum in primis, quod reliqua Vina excedit, dum tamen antiquum non sit, nec Viginti annorum, aut vetustate amarum, sed defæcatum firmissimum ætate, vnde quandiutissimè esset in antidotis durabile. Tmolite in Asia Falerno ad simile, & Lesbium flauum similiter, & odorum, quod præsertim in Eresso Vrbe gignitur. Et Ariusium item aptissimum, quod quancitissimè distribuitur, XII. metho. Surrentinum item in antidotis cum Falerno contendit, vt ad vigesimum vsq. annum crudum, & impermutabile maneat. Aequale Cæcubum, quod in littore Campaniæ iuxtà Falernum agrum describitur, itidem flauum, & calidissimum, quod tamen (de cib. boni, & mali succi) non vnũ genus vini est, vt aliqui putant, sed ita appellant, quod ex vetustate eò peruenit, vt igneum colorem contraxerit, vnde ipsum quoq. nomen sortitum est. Similiter Aminæum non vnum vini genus legatur, sed cognomentum potius optimi vini, ac diuersis natum locis: quale in Bitynia, Galeni auctoritare, deindè in Sicilia, postremum iuxtà Neapolim, de antido. cap. III. Vinum inquit, quod in collibus Neapoli vicinis oritur, qua parte Puteolos vrbem spectat, Aminæum nominatur, sed tenue, & aquosum, nec quale in Sicilia, & in Bitynia nascitur. Cæterùm id potissimum argumentum in Prannijs est maximi roboris, quod ad multos annos seruaretur, sicut de Mendæo, iam diximus, ad centesimum vsq. & vt postea dicemus de Maroneo, ad ducentos. Talia habemus etiam nostro tempore aliqua sicut Cretense, quod verè Prannij nomen meretur, ac in Theriacis propterea electissimum est, deinde Græcum de Summa appellatum, quod Falerno æmulum, ac seruatum scimus vltra annos triginta, tenuissimum substantia, & aquæ vitis instar, sapore iam amarum. Fabriani Trebulanum gustauimus tunc temporis centum annorum: & cocta nonnulla in Apenninis, quæ ob assiduũ calorem attenuata, aquæ erant similia, mutato similiter sapore, & non multi odoris. Rectè ergo, & vina cocta nostri temporis in censu veniunt potentium *Vinosum.* *Tyburt.* *Signina.* *Cæcubũ.* *Aminæũ*

vinorum, quæ & pro ſubſtantia vini defæcata, & pro adhibito feruore ignis, non qualitatem modò (vt obſeruauimus) concipiunt calidam, atq. igneam, & vinoſi vireis; ſed pro exacta coctione, euadere ſolent ad biennium amara, & terreſtris qualitatis, aſpera ſtomacho, impenſè verò amara fiunt, cùm inueterãtur. Vnde diuerſæ admodum naturæ hæc vina eſſe à Defrutis, ac Coctis antiquorum, vel hoc ſolum declarat Galeni teſtimonium, in IV. Simpl. cap. V. quòd cocta illa, inquit, dulcia tempore euaderent, ad ſapæ ſcilicet conſiſtentiam: hæc verò noſtri temporis, cùm in ſuo robore diù manſerint, ſapore acri, ac aduſto poſt annum, & vltrà in amarum commutantur. nec niſi robuſtis, ac valde exercitatis ſunt concedenda. In cenſu porrò Vinorum potentium veniunt Syncerũ, & Merum, non tam ſignificans robur in vinis, quàm puritatem. Merum idem, & Purum, Cuius gradus, ac differentias iam capite præcedenti adnotauimus, meracum, meracius, & meraciſſimum III. acut. Syncærum ſimiliter, & Purum: vnde Syncærum dici interpretatur Donatus, quaſi Mel ſine cæra, & ἀκρατὸν οἶνον ſyncerum, & purum vinum. Gal. II. Prognoſt. XXXVIII. Cui permiſtum opponitur, vt dictum eſt, & dilutum, cui aqua ſcilicet permiſta ſit, & ἀκρατὸν ſimpliciter apud Lucianum, pro immiſto, ac ſyncæro vino, vel cui aqua per exigua permiſta eſſet, & ἀκρατὸν ὕδωρ ſyncæra, & impermiſta aqua. Impermiſtũ vero cùm idem quod ſyncerum ſit, plerumque tamen omnem excludit artis miſturam, quemadmodum dicta ſunt interdum Græcis vina, & apud Galenum XII. metho. cap. IV. ἀπαραχύτα. ideſt quibus non permiſta eſt marina aqua, vel quale à natura totum muſtum exprimitur, in comparatione cum Protropo, quam primariam diximus muſti partem, nondum calcatis adhuc Vuis ſponte manantem. Hactenus ergo de omni vinorum natura, & de eorum generibus, ac differentijs abundè ſatis videmur dixiſſe. Sed quoniam ad imitationem Ariſtotelis de Animalibus, & Theophraſti de Plantis, poſt tractationem de Natura, & de partibus, & de Generatione, tractandum eſt & de cauſis; hanc igitur partem neceſſariam, nec tentatam forſam ab alijs aggrediemur, quæ ad decernendas facultates, & ad vſum ſingularium vinorum magnam afferet claritatem.

Defructa, & cocta antiquorũ

Syncerũ. Merum. Purum.

Immiſtũ. Dilutum.

Impermiſta vina.

De cauſis.

QVAE CAVSAE SINT COMMVNES Fœcunditatis, & de Dignitate Terræ in cauſis, & differentijs Vinorum. Cap. XIII.

DE omni natura, ac fœcunditate Vinorum, cùm ampliſſima ſit differentiarũ etiã oppoſitarũ latitudo, quas abundè propoſuimus, in eorũ ſubſtãtia, ſapore, odore, colore ac robore; nõ paucas tamen relictas fatebimur, & quod in reliquis frugũ generibus non ſint tot aliæ differentiæ, nec tot aliæ cauſæ contemplabiles. Adducantur hoc in cenſu ſcriptorum de agricultura, & de frugum differentijs quot exculta extant tam veterum, quàm recentiorum commentaria, & luculenta præ cæteris optimi vatis præcepta in Georgicis; nulla videbuntur hi reliquiſſe cauſarũ genera, à natura, à diuerſitate vitiũm, à certa plaga cœli, & ſtellarum, & à ſolis præſertim fauore, ab anni temporibus, à regionum, ac terrarum proprietate, à ſitu locorum, ab imbribus, ac ventis, & ab incurſu fluminum: & a proprio tandem cum his omnibus vinearum cultu. In his quidem ſingulis, neceſſaria illi nobiles auctores docuerunt agricolarum ſtudia, ea tamen cùm ad cultum dumtaxat ſint relata; in principijs quidem naturæ adumbraſſe potius videntur, differentiarum, tam longa ſerie cauſas, quàm explicaſſe. Quas, & nos admittimus omnes cæterùm ad iſtarum omnium cauſarum efficaciam, non eſt nobis omittenda primæua, & quaſi innata mentibus ſummorum ſapientum opinio, de prærogatiua

Cauſarum elenchus.

Cauſarum methodus.

A tiua terræ in cauſis, ac dignitate eius fœcundandis frugibus, ac cunctis naturæ rebus, quam nos in primo lib. de Terreſtrium rerum natura propoſuimus atq. hìc breui elencho compilabimus. Qui conſiderantes terram tamquam baſim, ac fundamentum omnium operationum naturæ, eam quidem non vt vnum poſuerunt elementorum, quin immo eam cæteris elementis præhonorantes, in comparatione cum cœlo venerati ſunt vt Cœlum patrem, ita terram matrem excoluere, in qua, & ex qua cum cæteris elementis cœlum, & natura ſuas perficeret operationes. Itaq. ſummo conſenſu primi Philoſophantes, ac antiquiores Aegyptij, qui cõmunes rerum productiones, & earum cauſas reputauerunt cæleſtes gratias, & à ſuis Dijs emanantes, ob idq. eas ad humanam capacitatem varijs figuris, ac in fabulis configurarunt; præclaris ſemper nominibus terram
B meditati ſunt, parentem eam nuncupantes, baſim elementorum, firmamentum, & terminum actionum cæleſtium, atque Deorum, Et quemadmodum in ſingulis elementis aliquam putaſſent diuinitatem, vnde ſua dixerunt numina in mari, Oceanum patrem, Thetim matrem, Neptunum, Venerem, & alios filios: fontium verò Nymphas eſſe tutelares, & fluminum patria numina, Aerem lunoni, ignem atq. Aetherem Ioui dixere ſacrum; Terram quidem ſuper cætera ſummis ſunt honoribus proſecuti. Opem eam nuncupantes, & turritam in capite Cybelem fingentes, & Rheeam, quæ videlicet alma parens omni ex parte ſuas effunderet opes, diuitias intus contineret metallorum, & auri, cerealia gigneret, ac fruges, vegetales humores promeret ad vegetationem, & quæ partialia idcirco haberet numina, Plutonem in centro diuitiarum, frugalem Cererim
C ſpicis cõronatam, floridum Apollinem, vitiferum Bacchum, & patrios terrarũ particularium deos. Quibus nimirùm figuris poſteriores Phyliolegi ſingulares, quas terra habet in productione rerum proprietates indicaſſe videntur. Vt Plinius lib. II. Naturalis hiſtoriæ. Inenarrabilis inquit, Terræ benignitas, ſi ſingula æſtimentur, quæ largitur in frugum, vini, pomorum, herbarum, fructuum, medicamentorum, & in intimis terræ metallorum generibus. In quibus, & Veſtales contineat ignes, qui perpetuum præbeant fomitem vegetandis terreſtrium rerum, ac plantarum redicibus. Cæterùm ex ijs figuris nos allegorico ſenſu hanc ſummam concludimus demonſtrationem, de communi frugum, ac vinearum natura. Analogia quidem, ac vniformitas cauſarum, quam Natura ſeruare videtur in operibus ſuis, planè arguit, quòd vniuerſa terræ moles ceù quidam ven-
D ter naturæ, vel maximum corpus vegetale exiſtat, quòd communes in ſe contineat cauſas effectrices, & materiales, nec non formalia excitet ſeminum principia, vnde diſpoſita ſit ad omnem rerum, præſertim vegetalium propagationẽ. Ab æthere quidem, à ſole, & ſtellis concipit ſpiritum vegetalem, & calorem agentem: à mari terræ circumfluo benigniſſimæ auræ afflatum, nec minus per interuacua terræ ſpatia, ac penetrantes vſquequaq. venas, partes combibit vnctuoſas, quas impetus fluctuum compingit in cauernas terræ, terra attrahit pro quæ inſito calore dignorit, diſtribuitq. in metallorum productionem, & in in alimoniam frugum, atq. plantarum. Semina verò viciſſim terræ ſata, ac propagatæ radices pro inſita ipſis vegetali virtute, præbent frugibus innaſcentibus formam, vnde proprium concipiant humorem, incrementumque ad fructuum
E ſuorum fertilitatem. Attemperant in ſuper exterior calor, & imbres pullulantes fruges, quibus conueſtita ad ſuperficiem tellus perennis virore, ac fragantia florum, præbet quidem innatis ipſi frugibus, ac vitibus vegetandi fomitem, pulchrumque ſpectantibus repræſentat ſpectaculum, & cunctis ſimul animantibus pabulum. Ad doctrinæ ergo vſum, cum communibus illis cauſis, quas ad cultum dumtaxat agricolæ ſpeculantur, nos adhuc in principijs naturæ duo alia, vel tria genera ſubnectemus cauſarum, ad frugum fœcunditatem, & vinorum maximè præcipua, quæ vel omiſſa, vel tacitè compræhenſa ſub commmmunibus

De dignitate terræ antiquæ opi.

Aegyptiorum inuenta.

Elementorum numina.

Terræ numina.

Plin. de Terræ benignitate.

Allegoria ratio.

Tria præcipua cauſarum genera ad fœcunditatẽ vinorũ.

nibus illis inſtitutis agricolarum, hæc ipſa tractandi methodus aperuit, eademque ſingularia multa de intima Vinorum natura, deque proprijs differentiarum cauſis argumenta declarabunt. Primùm quidem, erunt iudicia à cœlo, & ſtellis, & præſertim à ſolis fauore, qui pro loci ratione omnium inſpirat gignendis Vinis vigorem, alterum erit à fomite ſubterraneo illi vitimini proprio, qui idoneam illi ſuppeditet alimoniam ad fœcunditatem. Et tertio loco erit mira efficacia contemplanda ab halitu maris, quod ſub aperto cœli, ac ſolis aſpectu; quà ve ampliſſimè panditur, felicem præbet auram omni frugum generi, ac vineis præſertim propagandis efficaciſſimam. Quæ poſtremæ cauſæ, vt cæteræ aliæ ſublunarium cauſæ, quoniam vim concipiunt communem à ſuperiorum illorum agentium virtute; planè concludendum erit, quòd in omni vinorum natura, ſuper cæteras naturales vireis, excepta anima, ſit aliquid diuini, ac multum æthereę ſubſtantiæ. quare primam de cauſis ab Aſtronomorum iudicijs moliemur demonſtrationem.

DE CAVSIS DIFFERENTIARVM, AC FOECVNDITATIS Vinorum, penes Aſtronomica iudicia. Cap. XIV.

DE Aſtrorum virtutibus à cælo, è ſtellis, præſertim à Sole, & à communiſſima virtute firmamenti ſtellarum, omnes conſentiunt tam Aſtronomij, quàm naturæ interpretes, non eſſe quærendas rationes naturales, quemadmodum cæterarum rerum creaturarum, & elementarium, quæ generationi, & corruptioni obnoxiæ ſunt. Verùm ſupra omnem demonſtrationem, perpetuæ poſthominum memoriam obſeruationes ſapientum, ac per manus tradita eorum recondita iudicia, vim ex ſe habent in primo genere certitudinis, & efficaciæ cauſarum neceſſariarum. Quapropter ijdem ſapientes, nulla ferè alia ducti ratione, niſi perenni obſeruatione, hanc Aſtrorum, ac cæli fatentur neceſſitatem, ac poſitiuè (vt ipſorum interpretes loquuntur) communiſſimas ſtatuunt propoſitiones, quod ab illis (excepta diuina potentia) neceſſario vniuerſa pendeat rerũ materialiũ natura. Et in primis communiſſima, ac venerabilis illa Ariſtotelis ſententia, primo cœli centeſimo. A Deo communicatum eſt eſſe, & viuere omnibus, his quidem clarius, his verò obſcurius. Et in II. cæli vigeſimo, De Vagantium inquit, ſtellarum virtutibus, à Solis præſertim ac Lunæ, & aliorum planetarum lationibus, quamquam perdifficiles ſint quæſtiones; dignarum tamẽ eiuſmodi rerum, ſi quis pro deſiderio ſapientiæ nitatur aliquid dicere, non temeritati adſcribendum, ſed veneratione potius dignum videri. Cui ſententiæ idem Philoſophus iam de ſublunaribus mutationibus, ac meteorologicis impreſſionibus ſermonem habiturus, in primis ſtatim verbis, quaſi firmiſſimum ſub elementarium cauſarum conſtituit fundamentum, & communem cauſam. Neceſſe eſt (inquit, omni ſuppoſita rationem) neceſſe eſt, Mundum iſtum inferiorem ſuperioribus lationibus eſſe contiguum, vt omnis eius virtus inde regatur, & gubernetur. Quo loco pulchra repetenda eſt diſputatio, ab ipſis etiam antiquis exagitata, ac recepta non minus vulgo à iunioribus noſtris, quum de varia fertilitate terrarum ſermo incidit, aut comparatio fit orientalium terrarum cum Europæ terris, & in primis Italiæ, qua tamen Hiſpaniam nonnulli faciunt fœcundiorem. Quæ nam ratio ſit à ſole, & à ſtellis, vt illæ magis, hæ minus inueniantur frugiferæ. Motiui (aiunt) ratio in promptu eſt: cùm ſit ex communi conſenſu perſuaſum, ab oriente eſſe res precioſiſſimas, duas vtrinque orbis partes, alteram nimio eſtu torridam, & infœcundam, alteram rigore, occidentales verò

Aſtronomis fundamenta.

Ex Ariſt.

1. *Cœli.*
„
„
2. *Cœli.*
„
„
„
„
1. *Meteo.*
„
„

An orientales terræ fœcundiores.

A B C D E

A verò partes, quas comprehendit Europa, mediocrem obtinere conditionem. Equidem verò cùm multum tribuam orienti, & Indiæ, & Arabiæ (vt vox ſonat felicis) fœcunditati; haud tamen fatebor has ſimpliciter fœcundiores. Sed ſuas cuiq. terræ eſſe gratias, & (vt poeta inquit) diuſas arboribus, ac gignendis rebus patrias. Vt Aromatum fœcunditas tribuatur orienti, gemmarum naturam (vt nouiſſimè accepimus) in Aethiopiæ montanis eſſe præcipuam, & ſub aquilone metalla, magnetem, electrum, & criſtallum vberius propagari. Alioquin Aſiam minorem, & proximè Græciam, centum in Aegeo mari circumſparſas inſulas, Cretam, Siciliam, Italiam, & poſtremò Hiſpaniam, has terras inquam, & frugum, & cunctas rerum neceſſarium ad vitam, vt etiam de vinorum generoſitate, nullis cedere terris arbitramur. teſtimonio hiſtoriarum, & totius antiquitatis, quod aſtronomica aſtruimus demonſtratione. Si quidem ortum ſolis hoc eſt vniuerſi motum diurnum computemus, ſic non dubiè vbiq. locorum, & oriens, & occidens deſignabitur. Sic quæ omnis cadit problematis ratio, vel id melius in ſuis terminis eſt proponendum: nempe duobus ſuppoſitis extremis totius terræ habitabilis, An ſit verùm quòd ab ora illa orientali terra ſit vberior, quàm vbi Sol cadit ad oppoſitam oram? Perſuaſum itaq. vulgo eſt, cùm videamus ab illa eſſe principium motus cœli, & aſcendentis Solis, propterea illas terras eſſe feraciores, quia ſtatim ſolis illuſtrentur aſpectu: in hanc vero alteram extremam oram, currere ad finem, ac eius receſſu ſuccedere tenebras, itaq. minus eſſe fertilem. At hoc minimè ſequitur: demonſtratum enim in metaphyſicis eſt, quòd nullius rei principium ſit ſuo fine præſtantius. Deinde coſmographi ratio eſt, de vniuerſi circumuolutione, quòd vt vniuerſi motus certis conſtitutus eſt cardinibus, polo arctico, & polo antartico, à ſiniſtra incipiat motus, hoc eſt ab ora orientali, rotetur autem in dexteram, & à puncto cœli medio, vt videmus, tendat per aquilonem, in occidentis oram. Vbi in quam partem Sol maiorem imprimat frugalitatem; hæc ratio diuerſitatis præcipua eſt. Quia cœli, ac Solis aſpectus ab orientali oceano aſcendens, excitat quidem in India, & Arabia calorem, ac vegetalem virtutem: at eleuatus à meridiano curſu in occaſum Italiæ, & poſt Pirenæos, illas quidem orientales terras relinquit ſuo receſſu in tenebras noctis: in his verò occiduis non modo excitat, ſed continuatione ipſa caloris, ac rectis radijs Illuſtrans Italiam, in Tyrrheni præſertim maris oram, in Galliæq. littora, & poſt Pyrenæos Hiſpaniam; iſtas partes reddit (vt communis conſenſus eſt) frugaliſſimas. Hanc demonſtrationem ſunt qui concinna confirment figura; appropingunt in toto ambitu mundi circulum, & in eo configurant hominem, qui decuſſatis ſuper auſtro in orientem cruribus, caput habeat ſub polo arctico, & qui extenſis cruciatim brachijs, totum à ſiniſtra moueat circulum in in dexteram: itaq. pedibus ab oriente moueri, & circumagi ab arctico cardine in dexteram, & occaſum ſolis. Concludunt ergo, Orientales terras ſolem habere florentem, occidentales verò fructiferum. Adhuc in Sole, ac alijs Stellis errantibus duplex conſideratur motus: vnus diurnus cum vniuerſo, qui dictus eſt ab Oriente in Occidentem: alter vero cuique planetæ, & Soli proprius eſt, ex aduerſo, ab occidente in Orientem. quare ſi Sol maximè vegetat ſui virtute fruges, dum eas reſpicit in faciem; recta ergo ac propria ſui luminis irradiatione occidentales vegetat magis, poſtea orientales. Atque hanc veritatem innumeræ aliæ confirmant gratiæ naturæ, atque hominum prærogatiuæ in tota Europa, ac præcipuè in Italia; Sanctiſſimæ religioni s cultus, ſublimia ad omnes artes ingenia, doctrinæ, arma, & imperia, cùm Orientales è conuerſo, poſt omnem hominum memoriam efferatæ gentes, veluti ad ſeruitutem natæ, bardi ingenij, nec ferè vmquam dociles, quas non eſt hìc proſequi locus. Ergo quoad fruges, hunc cœli, ac Solis fauorem noſtri naturæ interpretes, ac boni agricolæ, per anni quartas docent obſeruabilem, ac ex acceſſu potiſſimùm, ac receſſu ſolis proprio

B *Aſtronomica.*

C *Vniuerſi motus.*

D *Figura motus vniuerſi.*

Solis duplex motus.

E *Europæ atq. Italiæ felicitas.*

Occidentalium fœcunditas.

lis proprio in circulo animalium valde esse variabilem. Sol enim in accessu generationem inducit, & productionem non modo cunctarum frugum, sed & animātium generi communicat vigorem, & amorem: per æstatem, firmam reddit cunctarum frugum substantiam: autumno vindemmiarum copiam: senium tandem, & quasi quietem imponit omni naturæ, per elongationem, & discessum hieme. Potissimum ergo sui vigorem obseruamus, Solem promere in omnes fruges, ac vites, cùm vere nouo Sol (vt Astronomij demonstrant) primum Arietis attingit punctum. Quam, & sapientissimus vates in Georgicis, communem tunc temporis cœli, ac naturæ gratiam eleganti carmine cecinit, vt visus sit quasi diuino quodam oestro percitus, cum sacri elogij decretis affirmare, vere ipso celebratam fuisse mundi creationem.

Veris fœcunditas.

Vergil. 2. Georg.

Nec alios prima crescentis origine mundi
Illuxisse dies, aliumve habuisse tenorem
Crediderim, ver illud erat, ver magnus agebat
Orbis, & hybernis parcebant flatibus Euri.

Hanc, & primam emanare in terris virtutem, excitarique cunctas fruges, ac vinearum naturam, cùm vigere incipit insita seminum facultas, ac alma tellus Solis gratia, ac rrugalibus imbribus attemperatur. quod subiungit.

Seminum fœcūditas.

Vere tument terræ, & genitalia semina poscunt.

Quin etiam, & à suprema causa causarum fatetur tum mirificè emanare fœcunditatem.

A diuina dispositione.

Tum pater omnipotens fœcundis imbribus æther.
Coniugis in gremium (ideſt in aeream Iunoni attributam regionem.
Coniugis in gremium lætæ descendit, & omnes
Magnus alit magno commistus corpore fœtus.

Ab his manifestis gratijs, per anni quartas periti Astronomi ipsas secuti vagantium stellarum lationes, diuersos quos illæ pariunt effectus per amicitiam, ac inimicitiam definere, finxeruntque & ipsis, præsertim planetis propria nomina. Exaltari quidem Solem in principio Signi Arietis, quod diximus veris initiū Saturnum contrà, tunc deprimi, solem præbere fœcunditatem, & claritatem, Saturnum tenebras, & virtutum labem. Similiter in Cancro exaltari Iouem iustitiæ dominū, & fœcunditatis largitorem: Martem deprimi, infaustū, & comburentem. Venerem vegetare, & lætificare seminum virtutes: Mercurij promiscuam esse virtutem, vt cum bonis bonum, cum aduersis minus se præstet frugibus fœcūdū. Lunam omni humidæ naturæ præesse, ac ceù medium quoddam superiorum, inferæ q. naturæ, susceptam ab illis, & à sole virtutem cunctis rebus generationi, & corruptioni obnoxijs communicare. Quare totam elementarem naturam cum Lunæ mutationibus manifestè videmus alterari, ac mutari: molem Aquæ, elementarem inquam, in plenilunijs intumescere, decrescente ipsa, & in nouilunijs decrescere, ac simul vel excitari, vel remitti menstrua animantibus. Vegetalem verò præcipuè naturam, & semina immò & ligna ipsa cædua manifestè consequuntur Lunæ vicissitudines. His instructi obseruationibus cortissimis, dum aspectus inter se varios metimur planetarum, coniunctiones sub eodem signo, elongationes, & separationes; planè & operationum, quas præstant iugiter in hæc omnia inferiora manifestā videmus varietatem. Atque hinc dimitto altius contemplari à firmamento, cœli inquam stelliferi generales influentias, & maiestatem, sanctissimi quoque vatis eloquio confirmata, vt & Diuus Augustinus

Planetorū & astrorum influxus.

Lunæ influxus manifesti.

A nus interpretatur in libris de Ciuitate Dei. COELI enarrant gloria Dei, & opera manuum eius annunciat firmamentum: nempe, quo nihil se se offert magnificentius oculis nostris, tùm ex eorum creatione ex nihilo, per simplicẽ, quam confitemur ab infinita potentia emanationem: tùm etiam pro ineffabili ornamento, pulchritudine, immenso numero stellarũ, & pro multiplicibns deniq; operandi virtutibus, ab illo primo virtutũ fonte emanantibus. Quas vtcũq; datum est humanæ mentis capacitati penetrare, ad vsum nostræ speculationis ijdem Astronomi quadraginta octo imaginibus circa vniuersum cœli ambitum configurarunt. In quibus inter myriadas stellarum innumerabilium, millein summa ac B viginti duo numero contineantur stellæ, ad quas cunctarum inferiorum causarum, tàm celestium, quàm elementarium effectiones referantur. Vnde (relinquo fortunia, & infortunia actionum humanarum, quas tandem ab ipsa manu Dei dispensari, ac distribui confitemur) quem ad modum hæc in humanam naturam varia influunt studia; sic ei in vniuersam naturam vegetabilem aliæ vnam, aliæ aliam, & aliam fouent, fœcundantque frugum speciem, cerealium, Syluestrium, Vinearum generositatem. Solem precipuè inter planetas, & Bacchi Craterem ex immaginibus, Vinorum fouere naturam. Harum in vniuersum stellarum, atque cælestium imaginum virtutes prosequutos legimus Higinium, & Iul. Firmicum, & alij, qui ipsos secuti sunt Astronomi, ex quibus hac vnica Ptolemæi auctoritate in centiloquto satis est hanc concludere demonstrationem. Vultus inquit, sæculi huius, idest, cunctarum specierum C inferiorum, animalium, atque plantarum, & terrestrium rerum, necesse est ad vultus cœlestium corporum subijci, & conformari.

Figuræ stellarum fixar.

Auctores.

Ptolemæi maxima.

DE FOECVNDITATE VINORVM CAVSAE *Naturales*, Cap. XV.

HIS suppositis communibus, ac necessarijs causis de natura, atque omni facultate vinorum, & aliarum frugum, physici auctores, quorum nos hìc profitemur doctrinam, quatuor considerant in his inferioribus causarum genera, vnde omnia producantur, ac perficiantur, Formales, Agentes, Materiales, & Finales. Et non minus agricolæ, qui tamen dum hunc præcipuum naturæ, ac suæ industriæ simul proponunt finem, qui est Vinorum productio, ac fœcunditas; quascumque causas ad certum referunt cultum. Quo nomine extrinsecas potissimùm considerant, tam vniuersales causas, cœli, & stellarum, & præsertim quas proposuimus Solis inclinationes, ac Lunę menstruas mutationes, quam etiam perticulares. Quocirca omnem adhibent operam, cultumq. moderantur, à regionibus, ac locorum situ, ab omni temporibus, à ventis quibus maximè illa loca exposita sint flatibus, ab imbribus, à fluminibus, qui illam incurrant regionem, vt prodositum est. quas & nos causarum effectiones, sequemur in historijs. Nunc verò de communi natura, quoniam omnis virtus in semine consistit, & in radicibus plantarum, & in propaginibus (dicam cum Diui Hieronimis interpretatione) & in omni genimine vitis, quarum proptera specialis electio fit ad propagationem. Supponenda quidem in primis est, à genimine vitis præcipua, ac necessaria causa, quæ propriam præbet vini formam, ac consequentes differentias, quæ ipsam statim comitantur formam, in vigore, ac robore, & etiam in sapore, odore, & calore, & in reliquis qualitatibus, quas omnes præbet forma agens in proprio genimine vitis. Hinc tam longa serie periti agricolæ ipsarum vitium percensent genera, quarum propriam faciant propagationem. nam Falernum vinum non nisi Falernæ producunt vites, Creticum cre-

Causarũ 4. genera.

Causæ finales à cultu.

Formales, & Agentes.

A natura vitis.

A proprietate vitium.

tenſes, aliæ verò Pramnia producunt, & robuſta vina, aliæ perexigua, ac mitiores vites aquoſa vina. Tritis verò magis exemplis ad vſus noſtros: Græcum vinum, Mangiauerram, Lachrimam, Muſcatellum, Trebulanum, non niſi propria illa genera vitium queunt producere. Et conſimili exemplo ſemper paſſulæ vites, paſſas vuas, duracinæ duracines & eſcarias, nunquam vinoſas, quia has, ac ſimiles, vt rectè, meminit Plinius, videtur natura produxiſſe eſcarias, non vinis exprimendis. Rubræ vuæ ſemper à proprio vitimine rubrum reddent vinum, albæ album, & Helueolum, quem dicunt hodie Cerafiolum, Helueolæ eo remiſſo rubore vuæ. Et conſequenter tàm ſubſtantiales differentiæ, quàm aſſeclæ qualitates geniminis eius ſunt naturales cauſæ. Cæterùm cum genimine proprio vitis concurrit & ſubiectæ illi telluris proprietas, quę tanquam à matrice plus aut minus diſpoſita fœcundandis ſuis vitibus, idoneam illis ſubminiſtrat alimoniam ad generationem, & ad omnem fœcunditatem. alioqui vbi minus diſpoſita, nec idonea tellus reperitur, propagines translatæ in alias terras, vel degenerant, vel exoleſcunt non rarò in totum. quare translatæ ex Falerno agro vites, degeneres inuentæ ſunt; nec Trebulano in Campania, in Vrbinatæ, in Hetruria multis locis, eandem ſeruant, quam circà Arni colles Trebulanum Sancti Ioannis ſuauitatem. Hinc phyſici terræ proprietatem appellabunt Concauſam cum genimine illi proprio: quam propterea admonet perpetuò ſeruanda nobilis vates, dum ſequitur.

Paſſæ vuæ Duracinæ, Eſcariæ.

A ſoli proprietate.

Translatæ vites degenerent.

Concauſæ.

Non eadem arboribus pendet vindemia noſtris
Quam Methymneo carpit de palmite Lesbos.
Sunt Thaſiæ vites, ſunt & Mareotides albæ,
Pin guibus hæ terris habiles, leuioribus ille.
Salſa autem tellus. Et quæ perhibetur amara
Frugibus infelix, ea nec manſueſcit arando,
Nec baccho genus, aut pomis ſua nomina ſeruat,

Virgil. 2. Geor.

Et à qualitatibus.

Has ergo naturales cauſas, iuxtà prædicta Aſtronomica iudicia, promouent, perficiunt quo vniuerſales illæ cauſæ agentes à cœlo, & ſtellis. Solis verò in omni vinorum natura propria virtus attendenda eſt: qui vt omnis generationis eſt auctor, præcipuè in vinis gignendis tantas habet prærogatiuas, vt boni agricolæ omnem induſtriam ad hanc præcipuam, referant cauſam, conformentque proprium cultum ad Solem cunctarum cauſarum moderatorem. Itaque vniuerſa agricolationis ſtudia ad hæc tria potiſſimùm reducunt cauſarum genera: Circa propriam vitis naturam verſari; circà illi matricem, altricemque idoneam terram; & vt Solis aſpectum habeant illi regionis, & illo præſertim, anno vinis fœcundandis fauorabilē. Quam anni proprij conſtitutionem multi momenti faciunt omnes agricolæ, tam veteres, quàm recentiores, quam Cocturam ſolis intellexit Plinius libro xiiij. cap. iiij. d. L. Opinio Coſ. eam cœli temperiem fluxiſſe, quam cocturam vocant ſolis opere, vt iam illa vina centum ſexaginta annis adhuc durent (ad ſuam ſcilicet vſque ætatem) in ſpeciem redacta mellis aſperi, Has vulgus agricolarum Annatas vocant, quam & nos vocem ad clariorem hiſtoriarum explicationem aliquando vſurpabimus. Atque hactenus ex naturalibus, & communes habuimus & agentes cauſas.

A ſolis virtute.

Agricolarum tria ſtudia.

Anni conſtitu. coctura, & Annata.

D E

A

DE CAVSA MATERIALI EX FOMITE TERRESTRI, qui immediatè fœcundat vites. CAP. XVI.

POST Formales, & Agentes causas, iam de Materialibus assignatè magis decernendum est, quæ consistunt in alimonia propria, vnde ipsæ vites nutriuntur, & augentur, fœcundantque fructus suos. Quo nomine Terram quidem non materiam supponimus, sed communem matricem, & altricem: nempe, sicut vterus imbibit à principibus corporis partibus sanguinem, spiritum, & calorem; sic tellus vteri instar, certum & proprium imbibit succum, ac fomitem, qui propriam, & immediatam præbet vitibus alimoniam. Vnde B vites nutriuntur, & fœcundantur. Quare communiter à sapientibus materia etiam nutrimenti, duplici definitur gradu, ac sensu, vt vel communis intelligatur, & remota, vt terra, ac terrei etiam succi, quos tellus imbibit ab imbribus, & à quocumque imbuta humore. Vel propinqua altera, & immediata, quæ ingenitus non dubiè ipsi genimini vitis succus est: at quemadmodum cibus in ventriculo; sic in omni vite supponimus præuium pabulum, vegetalem scilicet terræ insitum fomitem, quem naturalis vitis calor digerit, ac conuertit in nutrimentum omni suæ naturæ idoneum. Itaquè ad hoc naturæ munus præter communem terræ matricem, tria concurrunt, in omni frugum fœcunditate necessaria, genuina vitis facultas, vnde motus principium: materia nutritioni idonea, vegetalis scilicet fomes terræ insitus, & virtus cooperans à cœlo, & stellis il C li naturæ fauorabilis. his vnà concurrentibus principijs, & optata sequitur vbertas: deficientibus verò, vel minus dispositis, vno vel altero, deficit, vel aliqua parte exolescit fœcunditas: quo circà omnis versatur bonorum agricolarum industria: in electione bonarum propaginum, vt locum nacti sint, vel saltem vsu agnouerint fœcundandis vitibus idoneum, & qui certo solis, ac cœli illius foueatur aspectu. Hanc propriam materiam, certumque terræ fomitem tàm Physici, quàm Astronomi, & Aristoteles intimum ponunt per interuacua terræ, virtute Solis, ac superiorum lationum peruagari, quem vaporem dicunt, & exhalationem. Isque eterogeneæ substantiæ; & diuersarum qualitatum, plus ac minus syncerus, vel digestus: qui non frugibus modò, ac vitium fœcunditati, verumetiam multis alijs naturæ submINISTRAT operibus, & in terrestrium generibus præcipuus. Hunc manifestè insinuauit Aristoteles in illa promulgata D sententia primo statim margine Meteorologicorum; Necesse est Mundum istum „ inferiorem superioribus latioribus esse contiguum, vnde omnis eius virtus rogatur & gubernetur. Hanc non dubie in inferioribus elementis, ac in terris virtutem, duplicem illum intellexit halitum, vaporem, & exhalationem: quæ vt in sublimibus sunt omnium illarum impressionum proxima materia, & immediatæ causæ; sic & in calce libri iij. eandem repetiuit materiam in generatione terrestrium rerum, ex qua καὶ ὀρυκτα, καὶ μεταλλευτα γίνονται, fossilia, & metallica gignerentur, & alia mineralia. Quam nos amplificauimus ad eius intentionem notitiam, in libris de Terrestrium rerum natura, & in iiij. de Thermisi. Nempe hanc non simpliciter terreæ esse, ac diuersæ substantiæ, sed humidi E vaporis instar, qui ab indeficienti actione superiorum causarum, à cœlo & stellis, & maximè omnium à sole influit, ac per eius radios terræ penetrant poros, vbi necessariò & elementares concipit, qualitates, & æthereas simul virtutes, plus minusue efficaces, pro loco, & tempore, & etiam ex accidenti variè alterabiles. In quibus libris demonstrauimus terrestres eiusmodi vapores ad varias deseruire naturæ munia, ac ministeria: ad productiones præsertim, quas videmus terrestrium rerum & metallorum mirabiles; & ad fouendam frugum tam variam sobolem. Quapropter

Terra matrix.

Materia propinqua & remota.

Succus vitis & alimonia terræ.

Tria ad nutritionem necessaria.

Sub terrenes formites rationes.

Ex Aristo.

Infra terrã duplex exhalatio.

Terrestris fomitis necessitas.

Qualitates

non dubrè ignes alicubi fiunt, ac certis euidenter locis, vbi proprium ad incendium nacti sint fomitem, vt in Aetna, horrendas è bara thris terræ mittunt flãmas, alibi flatuosi euadunt, alibi aquei, & cum aquis eleuantur, ac calidas influentes vario gradu reddunt aquas. puriores autem calidi simul aerei ac succulenti, à solis assiduo calore fermentati, ac tempestiuis imbribns attemperati. hi pro certa alimonia à frugibus combibuntur, & calidi præcipuè, & abundè humidi genimina vegetant vitium. quod duplici astruimus argumento, primùm, quia ipsarum propaginum palmites vere nouo putantibus agricolis, multam gemere videntur humiditatem, quæ quanquam excrementitia, eã tamen copiosè imbibere per hiemem vitium radices arguit, ac vinum propterea fatendum est naturaliter esse valde humidum. deinde calidum, ex substantia vini, quod videmus amare colles austrinos, vt sæpè dictum est, flatus, ac fœcundari solis caloribus. Vnde, & robusta vina experimur tota sui substantia, & spiritu igneo prædita ex quibus, & aqua vitis elicitur, ardens etiam in medijs aquis. nec mirum propterea, quòd vel solo halitu impetant caput, ac furibundos interdum reddant bibitores. His ita constitutis, firmiores adhuc construuntur partes, ac famigeratissima illa concordat sententia, quòd locus est principium generationis quemadmodum, & pater. immò efficacius quodammodo quàm Sol, & Cœlum, quas extrinsecas, ac promotrices diximus causas: at fomites terræ ingeniti, intentique à natura in ventre terræ, vt in eodem iiij. de Thermis fuit demonstratum, ad varia eiusmodi ministeria, hi quidem proprium, ac immediatũ subgerunt frugibus alimentum. Nec quærendum, cur ex eodem fomitis genere in subterraneis, non æquè eadem fiat vbiq. fœcunditas: nam idem proculdubio genus, sed eterogeneum, & diuersarum qualitatum, pro diuersitate concurrentiem cuiquam loco aliarum causarum, à situ, à terræ ipsius substantia, densitate, vel raritate, dulci, pingui, salsa. quin immo breui quoq. loci interstitio hìc vberes erunt, ex vberi fomite, hìc verò minus vberes. Insiti verò fomitis fœcunditatem, ac necessitatem, hinc planè conijcere licet, quoniam quæ terræ sunt vinis fœcundiores vberius, & hoc insito fomite diuites inuenimus. immo vt à dispensatrice natura is fomes ad varia munia distribuitur (vti dictum est) alibi ad metalla, alij ad lapidum coagmentationem, & alibi ad frugum fœcunditatem; specialem certis locis videtur obtinuisse proprietatem producendis vinis, vbi generosis, vbi minus validis. Clara passim exempla, & fœcundi sub terra fomitis, & de vinorum generositate habentur in Italia. in qua vsq. ab ignifera Sicilia, cum adiacentibus insulis Aeolijs littora; Calabriæ, Campaniæ felicis colles, mons Vesuuius item ardens, Baiarum proximè, & Cumanus ager, & Aenaria in conspectu insula; vbique naturalis, ac subsistentis eiusmodi fomitis patent vestigia, ac ea vinorum præstant fœcunditate, vt per omne tempus summam apud principes, & apud scriptores obtinuerint, obtineantq. laudem. Amplius eandem fomitis naturam, sicut ad vicinas terras, & sub mare, ad propinquas pertingit insulas, & in Latium pertingere consentaneum fit, & vsquequaque per vniuersam Italiam videmus calidarum aquarum scaturigines, & balneas, singula hæc indicia sunt fomitis, & exhalantis longe secus caloris vestigia. Cæterùm si longinquas excurramus regiones vinorum fœcunditate celebres: singulas terras obseruamus vsque in orientem, singulari aliquo caloris vestigio, ac vegetali eiusmodi, fomite fœcundari, ac eo magis quia & marina aura foueantur. Quæ quanti momenti sit ad fœcundandas fruges, ac potissimùm vinorum, hinc per rationes naturales demonstrabimus, ac vnico exscursu ad vtrumq. argumentam, eas per singularia aliqua locorum exempla, confirmabimus.

Alimonia vitium humida.

Vinum ea lidum esse & humid.

A proprietate loci.

A diuersitate substãtiæ.

Speciales fomitis proprietates.

Fomitis exhalans natura.

A B C D E

A

COMMVNIS CAVSA FOECVNDITATIS Terrarum, & Maritimarum Regionum, ex auræ maris. Cap. XVII.

AD hanc nobilem cauſam prædicti fomitis ſubterranei, alteram ma re ſubminiſtrat efficaciam, quam vel dixeris Concauſam a cœlo, ac ſtellarum fauore erga ipſum mare. Nam præter communem ſententiam, quam confirmatam legimus in ſacris libris, quòd à mari per ſubterraneas venas occulti penetrent latices, vnde ſu-

Amari latices.

B per faciem terræ ſcaturiant aquæ fontium. dicam, & quæ ſuo humore ex terræ porоſitatibus irrorent vegetalem illum terræ fomitem, ad nutriendas (vt dictum eſt) fruges. Adhuc mare proprio ac benigno ſuo halitu, ac motu auræ, maiorẽ confert efficaciam fouendis frugibus, ac vinorum naturæ. Siquidem, vbi vapores, ac fumi qui à ſuperficie terræ exhalant, terreſtres ſũt, ac nebuloſi. & qui fuliginoſa ſua caligine ſæpè deſtruunt ſegetes, ac certis annis ingenerant vitibus innumera ſobole tineas, ac bruchos, qui vniuerſas depaſcunt vineas. At mare tranquillum, ac ſerenum vocant, quia vel nullas, vel tenues, ac puras exhalat auras: dumq. eas ſuo perenni motù à ſole illuſtratas in vniuerſam terræ faciem diffundit, efficacius in vicinas terras, ac littora maritima, remiſſas, vel attenuatas iugiter longo afflatu ventorum in remotiores; vt Sol qui-

Vapores terreſtres caliginoſi.

C dem influit vegetalem calorem matrici terræ, ſic mare præbet ſpiritum, qui pullulantes tenui ſuo halitu lætificat ſtirpes, ac fruges ad fœcunditatem. Quæ naturæ munia, quanquam in arcanis ſuis relinquuntur contemplanda, nulla indigent demonſtratione, quoniam in vniuerſo ambitu terræ, ac maris manifeſtè ipſi patet ſenſui, quòd mare terræ circumfluum, vt quaquauerſum ſe latiſſimè pandit, quaſi apertam ſcenam ſeſe exhibet illuſtrandum vultibus cæleſtibus, ac ſolis præter cætera gaudet ſplendore, & ſtellarum. Ac mutuo amplexu cum terra ita ſibi inuicem iunguntur, illa pandente ſinus, hoc autem ſe inſinuante totum in ipſos terræ ſinus, ventis interim vndiq, à quacumq. mundi plaga, & ex Oceani faucibus afflantibus; vt nulla ſit terræ pars, quæ vbi clariùs, vbi obſcuriùs, non maritimo ipſo afflatu vegetetur. Vnde quemadmodum diximus Terram ma-

Terræ & maris vnio

D trem, Oceanum patrem, & omnium rerum principium prædicauit antiquitas, & Venerem, quaſi Vegetalem, & altricẽ ex ſpuma maris ortam, ac Saturno, hoc eſt ab omniæuo genitam. de qua ingenioſum ſcripſit Auſonius dyſtichon.

Figura Oceani terræ, Veneris.

Orta ſalo, ſuſcepta ſolo, patre edita cœlo
Aeneadum genitrix hìc habito alma Venus.

Nec ommittendum quas habeat mare, ceù quarta naturæ pars, ad omnem generationem prærogatiuas, miſcibilem ſubſtantiam, & forſan miſcibilium primum, in continuo motu verſari, non ſolùm à ventis, ſed naturali, vtq. perpetuo libramento, quater in die ſurſum rurſum moueatur ad oppoſita littora, quẽ

Maris natura.

E præcipuè motum omnis humana ſapientia admirata eſt, & nos circularem cum cœlo imaginati ſumus ſeruare motum in primo de Thermis commentario. In quo mare, & Solis præcipuè, & Lunæ fauorem conſequi demonſtrauimus: à quibus non dubiè præter communes, quas mare ſuſcipit à cœlo, & à ſtellis impreſſiones, concipit calorem, & lumen, & vegetalem ſerenamque vt dictum eſt, auram. Itaq. id myſterium pie venerati ſumus ex ſacris mundi primordijs, quòd ante quàm hæc mundi machina panderetur, SPIRITVS DEI FEREBATVR SVPER AQVAS, quaſi vegetalem in eas inſpirans virtutem. Nec

Maris cũ cœlo conſenſus.

mirum

Sect. 13. & 24.

mirum Phyſici viuaciores decernunt homines, qui circà marinas degant terras. Et Ariſtoteles in problematibus hanc potiſſimùm adducit cauſam, cur nautæ, & qui marinas incolunt terras coloratiores, ac robuſtiores ſunt: quoniam, mare ſui natura fœcundiſſimum eſt, vt nulla in parte naturæ videantur tot alia eſſe miracula (vt inquit Plinius) nec quæ maiora gignat animalia: & præterea quoniam ex marinis aer purior exhalat, & qui auram ſpirat, nec nimis calidam, nec frigidam. Hanc à mari efficaciam & hoc alio argumento comprobamus: quoniam digniorum quaruncunque terreſtrium rerum generationem videmus in littoralibus terris, vel in inſulis perfici, quæ ſtatim à circumfluo mari, ac perenni ex eo afflatu fouentur. Excurrãtur poſt littora Italiæ, & poſt Siciliam tot ſpectaculis ignium terreſtrium, ac frugum ſemper admirabilẽ, tam multæ aliæ in tot hoc tractu Mediterranei maris inſulæ ac littorales paſſim ... ræ, Viniferam Cretam legimus cum ſuis Maluaſijs omni ſeculo celeberrimam, Achaiam peniſulam Pſythio vino, & Coryanthiaco paſſo adhuc memorabilem, igniferam non procul Theraſiam ignibus etiam inter ipſos fluctus per ſpicuam, claram Rhodon, Lesbon, Icaron laudatiſſimo vino, totque alias felices in Acgeo mari Cyclades inſulas, vſque in cherroneſum Thraciæ Maronio vino ab Homeri ætate ad Romanorum vſq; Principum imperia famoſiſſimam; omnes has terras ſingulari aliquo ſubterranei fomitis veſtigio, & ſub aprico mari celebres obſeruamus, metallis diuites, marmorum fodinis, ignibus, ac Thermis ſaluberrimis prædıtas. Nec minoris obſeruantiæ præbet exempla poſt illud mare, quæ prima fronte occurrit Minoris Aſiæ pars, quæ Natolia hodie dicitur, per quadringenta vel amplius milliaria in Orientem, extenſa, ac trigeſimoquinto in quadrageſimum tertium gradum altitudinis, nobiliſſimas olim, continet regiones, Cariam, Lyciam, Pamphiliam, Lycaoniam, Ciliciam, & altius Phrygiam, Mæoniam, Galatiam, Cappadociam, Bityniam, totque illuſtres in eis Vrbes, ac regiones, quarum non abhorreo aliquas recenſere gratias: quando in fidem Chriſtianorum imperij quaſi poſtliminio redituræ, & his Latinis litteris fuerint celebrandæ. De Hierapoli in Phrygia regione, à ſacris vaporibus ſic dicta, & terra qualis apud nos Puteolis per totum æſtuoſa, Strabo libro xij. ſcribit ſe vidiſſe miracula, vt in tota illa regione ſpectacula occurrant ſubterranei ignis, & qui exæſtuet certis locis in horrendas flammas, in receſſu ora Plutonia lethali halitu, caliginoſa vbique tellas, & arida, quæ calidis paſſim ſcatet aquis in totam regionem, ac balneis ad multos morbos ſalutaribus. Contermina illi Mæonia, Homeri vt narrant patria, ac Bacchi numine, & Mæonio vino celebris, in qua mons deſcribitur Tmolus amæniſſimus, Tmolite vino, & Prannio item nomine celeberrimus, quod & à vicinis vrbibus cognominatum venit in exemplis à Smirna, Halicarnaſſo, Colophone, Apamea, & Clazomene. quam regionem ponit idem Strabo cinerulenta in ſuperficie, & quæ arboribus infrugifera ſit, vites tamen nutriat generoſis vinis vberrimas. Prannium Smirna natum, meminit Athenæus, Dionyſius ex Halicarnaſſo deſcribit hanc regionem, vbi Mæonia vrbs, ſub iuga altiſſimi Tmoli montis ſitam, ex quo & Pactolus amnis aurifer influit, ac idem propterea Tmolite vinum cognominari, & item Clazomenium. Dignum verò memoria hoc nomine apud Plinium libro xiiij. cap. vij. Poſt Homerica inquit illa, Maroneum in Thraciæ Cheronneſo, & Prannium, cùm in ſumma gloria eſſent, Thaſium, Chium, Ariuſium, & Lesbium: nunc gratia antè omnia Clazomenio eſt, poſtquam parciùs mari condiunt. Vbi ſubdit à mari condimenta notatum digna: Lesbium ſponte naturæ ſuæ mare ſapit. Nec Tmoliti per ſe gratia, ſed cuius dulci admiſto. Nec Epheſium ſalubre, quoniam mari, & defruto condiatur. Apameum mulſo præcipuè conuenire dicitur, ſicut Pretutium in Italia. ſubdit & artem, quam in condimentis priore libro propoſuimus, Thalaſſomenon ex marinis admiſtis vocant,

Mare fœcundum.

Maritimarum terrarum.

Thaſonchion.

Aſiæ minorum fœcunditas.

Hierapolis æſtuoſa.

Meonia Prannio vino fœcũdà. Tmolite vinum.

Amineũ in Bitynia Gal. Luudatiſsimũ. Dionyſ.

Calzomeniũ vinũ ex Plinio. Thalaſſomenon vinum ex marinis.

A B C D E

à ſerui

A ã ſeruí furto reuelatione, qui ſubtracto è cadis vino, menſuram marinis admiſtis expleuit, ac ſimili modo à gentilibus factum. Thalaſſiten autem vaſis muſti deiectis in mare. Qua ſane auctoritate, haud perperam hodie quidam affirmant adnauigata ex marinis vina, ſynceritatem acquirere, quod & Neapolitanos frequenter experiri audio, meliora eadem Romæ reperiri quàm Neapoli. cui probationi ſatis ſit experientia, vel hoc certum ex prædictis argumentum, quia ſi locus eſt conſeruatiuus locati, vt dictum eſt; rectè arguitur, quòd marinæ aquæ qualitas, motus, & quam ſpirat aura, excitet in vino vim digerentem, ac exiccantem, ſicque conſeruet vini ſubſtantiam ſynceriorem. His omnibus accedit & hæc poſtrema multæ efficaciæ cauſa, de fœcunditate terrarum, ac potiſſimè vinorum: A ſitu in quaque regione montium. quorum conſtitutionem, B non caſu naturæ, ſed in inſtitutis ſuorum operum demonſtrauimus admirabilem, in primis de naturali rerum terreſtrium hiſtoria commentarijs. exemplo inter cæteras terras in Apenninis Italiæ. Qui mons ab Alpibus vſque ſeptingentorum millariorum longitudine, medians dirimens Italiam, haud quaquam aſperas habet cautes, in penetrabiles ſyluas, inacceſſa ferarum deſerta. Sed contemplari licet, quòd dorſo eminens prælto, per certa interualla montium in amplas vario ex curſu dilatatur planicies, quas haud montanas putaueris, ſed potius ampliſſimas ceù naturæ plateas, quæ longè lateque ad multa milliaria, partim argines, ceù theatra habent collium, ac in pinguiſſima ſe extendunt, arua, quaſi ad Cereris, ac Bacchi munia deſtinatæ; partim ea inter nemoroſas valles innumeris, nec paruis irrigantur fluminibus, quæ ab vtroque humeros latiſſimos paſſim campos, ac florida prata, paſcuaque lætificant. Ex quibus concluditur, quod mediocrè omni ſui parte hæc regio obtineat naturam ad omnium rerum fœcunditatem: In quod iudicium de fœcunditate Italiæ præ alijs terris, C venit & ſummus vates in Georgicis, quo hunc concludemus librum.

Thalaſſite ad nauigatũ cur ſyncerius.

Ex ſitu mõtium fœcũditas.

Italiæ exẽplo.

2. Georgic.

——— *nec tamen, inquit.*
Laudibus Italiæ certent, non Bactra, neque Indi,
Totaque thuriferis Panchaia pinguis arenis.
Hìc ver aßiduum, atque alienis menſibus æſtas,
Bis grauidæ pecudes, bis pomis vtilis arbos. **Et infrà.**
Hìc tibi prævalidas olim: multoque fluentes
Sufficit Baccho vites, hic fertilis vuæ.
D *Quare agite ò proprios generatim diſcite cultus*
Agricolæ, fructusque feros mollite colendo.
——— *Laudato ingentia rura.* **Exiguum colito.**

FINIS LIBRI SECVNDI.

DE NATVRALI VINORVM HISTORIA

ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI ATQ. PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI.

LIBER TERTIVS.

IN QVO DE METHODO AD OMNEM VINI VSVM AGITVR.

PRAEFATIO.

De his, quæ in communi vſu vinorum Tractanda ſunt.

Vinum in vniuerſũ vtile.

GENEROSA vini natura in cunctis facultatibus ſuis, vel hac potiſſimùm ratione conſtare poterit, quòd ex communi conſenſu ad vſum humanum, omni ætati, & tempori, & regioni, & cunctis etiam morbis, ac febribus, pro ratione conuenit. A Quam communem propoſitionem, ſicut & quòd omne vinum ſit calidum, haud velim hic eſſe dubitabilẽ, nec bonis auribus infenſam: vniuerſales enim propoſitiones, vt in principijs Phyſicis à Philoſopho docemur, cognitionem præſtant confuſam, & indiſtinctam: diſtinguendas autem, ac limitandas ſupponimus, pro ratione ſubiectarum rerum. Hoc eſt, tùm pro vinorum latitudine in differentijs ſuis, ac facultatibus ad vſum, calidis, mediocribus, & frigidis, id eſt minus calidis. cùm etiam pro ratione perſonarum, & ætatis, & temporis, & eius morbi, etiam acuti, quibus vinum vſu venerit diſpenſandum. B Quam vinorum, ac facultatum in toto genere, latitudinem, iam propoſuimus admodum amplam reperiri, in differentijs etiam oppoſitis, vnde dubitandum non ſit, quòd vinum multifariam vtile habeatur.

Latitudo differentiarũ in omni genere.

Quapropter ex innumeris eius in quocunque genere differentijs, coloris, ſaporis, odoris, ſubſtantiæ, ac roboris; alias quidem habet in extremo, & oppoſitas, alias in medio conſtitutas, eaſque diuerſæ qualitatis, & diuerſæ efficaciæ in gradibus ſuis. Siquidem in colore, album & nigrum oppoſitæ ſunt differentiæ, & has inter mediæ permultæ recenſitæ ſunt. In ſapore, dulce hinc, & hinc C amarum, & mediæ inter has, vel remiſſæ, vel intenſæ facultatis. In ſubſtantia, craſſum vinum, & tenue, & mediocros ex his aliæ differentiæ. in odore odoratum vinum, & inodorum. in ætate, muſtum vinum nouum, vinum vetus, & vetuſtiſſimum. In virtute, imbecillum, & potens, Olygophorum, & Pramnium

A nium, aquoſum, & vinoſum, Merum,& dilutum, ſyncerum,miſtum, crudum, coctum. Quæ omnes differentiæ adhuc ſuſcipiunt magis & minus, ac varias conſequenter præſtant operationes, etiam oppoſitas. Et quid ergo dubitant ſu perſtitiosè nimis nonnulli (vt audio) iuniores, An vinum nutriat, & de Temperamento alij diſputantes, & de qualitatibus primis maximè, cùm pro diuerſitate oppoſitarum differentiarum, & calidum, & frigidum ſtatuendum ſit, vel certè aliquod minus calidum? Et inter quaſcunque differentias oppoſitas, eſſe vbique ſuas medias, & in quoque genere innumeras, quare & eas (vt dixi)omnifariam, & ad diuerſos vſus idoneas. Facultatum verò ſpecialium ſatis explicata ratio eſt in præcedenti commentario, quæ ſumendæ ſint à proprijs, quas dixi differentijs, à colore, à ſapore, odore, ac robore. Cæterùm cum his præci-

B pua quædam alia facultatum, ac roboris ad vſum attendenda ratio eſt, quæ à cultu vinorum, & humana induſtria ſumitur. Quem ſanè cultum iam demonſtratum eſt, & nunc breuiter repetimus, variabilem adeo fuiſſe ab antiquis ad noſtra tempora, vt variam quoque admodum reddiderint facultatum vinorum efficaciam. quæ planè patet conſideranti cunctaruu rerum humanarum viciſſitudines, quantum ex temporum lapſu, & penes eaſdem nationes ſint variabiles. Cùm, ne longe diſcedamus à noſtra gentilitate Latina, obſeruemus in hiſtorijs, & in tota Italia, tam varias poſt illam imperij maieſtatem ſubijſſe vices, cunctis in rebus, ac moribus, adeòque videmus (quod ad noſtra pertinet ſtudia) mutatum omnem viuendi cultum, vt etiam quæ erant illorum temporum panificia, vina, & non modo eſculentorum genera penitus ab vſu noſtro exole-

C ta, & alia ſubinde inuecta ſint; verumetiam & apparatus menſarum in totum variaſſe inuenerimus, ac dubium adhuc inter peritos eſt, an illi veteres ſederẽt ad menſam, an potius accumberent, & quis eorum eſſet accubitus in illis toris, ac lectis delicioſiſſimis. quorum rituum miramur vix vmbram, nec illarum rerum nomina ad hãc ætatẽ proueniſſe,cum hac (inquam) communi cunctarum rerum varietate, cultum præcipuè condiendis vinis adeo variaſſe inuenimus ſucceſſu temporum ad hanc poſteritatem, vt cùm illi veteres craſſiſſima pararent vina ad mellis conſiſtentiam, & potentiſſima, Falernumque & Cęcubum, quòd ſub ſole diuturno, gypſo, &marinis aquis exiccato ad multos annos inueterarcerent(vt abundè iam illorum induſtriam recenſuimus) verſa vice noſtro hoc

D tempore, eadem genera ſimplici culto parata, ac ſemel defæcatis muſtis tranſuaſata, clara poſt menſem; & minus vinoſa aliqua, vel aquea ſubſtantia, habeantur potui vtilia, vt communi eſtimatione quædam non differre ab aqua videantur. Hinc nimirùm Falernum non eſt Falernum, nec Cæcubum, nec alia ſeruant genus, nec nomina, & conſequenter mutato cultu, vbi prius ille genera ex adhibita induſtria parabantur robuſtiſſima, & quæ ad triginta, & amplius annos perdurarent vetuſtiſſima, vnde & facultatibus in extremo prædita eſſent calidiſſimis; hodie non mirum remiſſas omnes experimur eadem genera obtinere qualitates, & operandi facultates. Quo planè fit, vt quemadmodum fallax de eiſdem ſumitur iudicium; non minus illius quoque ſæculi ſcriptores, & auctoritates, niſi cum hoc adhibito calculo legantur, facilè deducunt in erro-

E neas qui legerit, præſertim medicos opiniones. Quemadmodum nonnullas paulò poſtea adducemus quo ad vſum iuniorum fallacias; qui non mirùm,ob literato iamdiu in tenebris illo antiquorum cultu, nec propterea ritè perſpecta illorum vinorum natura, ac differentijs à noſtri temporis vinis, facilè perſuaſi ſunt nouas traditiones: vinum eſſe natura frigidum, non nutrire abſolutè in cunctis morbis eſſe concedendum, bibendum more antiquorum (vt falsò iactant) calidum, media etiam eſtate, ne dicam alia, vel ipſo verbo explodenda. Quæ tamen omnia ſuſcepta hæc à nobis tractandi methodus, quam ad imitationem Ariſtotelis, & Theophraſti profeſſi ſumus, de naturali vinorum hiſtoria, eo-

Summa in omni vini genere varietas.

Facultatũ varietas. A cultu.

Cunctarũ rerum viciſſitudo.

Cultus vinorum diuerſitas antiquis, & noſtris.

Qualitates & facultates remiſſæ.

Iuniorum paradoxa

Tractandi methodus.

rumque generibus, & differentijs, & cauſis, & nunc de omni vſu vinorum; planè declarabit ntera eſſe paradoxa, ac ad vſum humanum, & egrotantium, parum expertis præſertim medicis pernicioſa. Quare iam hinc iuxtà propoſitum thema, luculentam in principijs artis ingrediemur tractationem, de omni vinorum vſu, quatenus conueniant tam ſanis, quam ægris decernere. Quæ non ſolùm penes tempora, & ætates, & ſexus, & exercitij genera erunt diſtinguenda, & quæ pro ſingularibus quibuſcunque morbis, præſertim in febribus ſint pro certa ratione eligenda, & diſpenſanda; ſed de magnis effectibus, quos præſtant vina pro vſu, vel ab vſu, vis ingens ſufficeret volumen. Omnem verò difficultatem, ac longitudinem, & immenſum auctoritatum pelagus ſtudebimus ordine compenſare, & hac præcipuè ſtyli dexteritate vtemur, quoniam vinorum proprietates pluri ex parte ſupponemus cum prænarratis eorum generibus, ac differentijs fuiſſe explicatas, quarum tamen aliquas ad occaſionem, & claritatem repetemus. Et præterea, de reconditis multis vinorum effectibus, quæ pertingunt vſq; ad animum, & tentant mentem vel homines reddunt ſapientes, & phanaticos, vel amentes, melancholicos, & tardos, & mores hominum interdum mutant, & nonnullis vitam labefactant ad interitum; de his omnibus proprietatibus, etiam occultis, perutilem in problematibus Ariſtotelis ſubnectemus exercitationem. in quibus concludere licebit vinum, in omni alimentorum cenſu (vt verbis vtar Hippocratis) quiddam obtinere diuini. Summam varò confirmabunt vini excellentiã, quæ proximè toto libro iiij. inſtituta de dignitate vinorum, & de vita Romanorum, ex hiſtoriarum monumentis; ac admirandis illorum conuiuijs, reuocata videbuntur in claram lucem.

De Methodo, ac communi diſtinctione facultatum, & operationum ad omnem vini vſum. Cap. II.

Facultatẽ 4. Ordines

IN vniuerſum ad ea, quæ de omni vſu vinorum dicere propoſuimus, rectè ad diſciplinæ claritatem, facultatum, ac operationum quatuor conſtituimus ordines ex quarum connexu à primis qualitatibus ad conſequentes, ac medias vſque ad extremas facultates, explicata veluti in abaco haberi poterit ratio cunctarum vini operationum, vſque ad ſublimes etiam proprietates. Quæ præclara eſt Galeni doctrina in primis de Simplicium rerum facul. libris.

1. Ordo facult. Nam, vt primarum qualitatum manifeſti ſunt effectus, calfacere, frigefacere, exſiccare, humectare, quæ de vinis primæ etiam occurrunt operationes; ſic, teſte Philoſopho in iiij. Meteor. coniunctis inuicem primis, coniunctæ ſimiliter emanant facultates, quarum ad diſtinctionem, ſecundis dicunt Medici eſſe operationes.

2. Ordin. Nam quæ calidæ ſunt & ſiccæ qualitatis vina, ea ſufficienter rarefaciunt, aperiunt, attenuant, digerunt: humidiora cum his humectant, minus ſiccant, ac emolliunt: mediocriter verò calida, & humida, thoracem, ac fauces leniunt, ſputum excitant. & quæ ſummè calida & ſicca, impetunt caput, ac tentant validè mentem. E diuerſo, quæ frigida, & humida, aquoſa omnia; mollia, lubricantia, quæ frigida ſimul & ſicca adſtringunt, vt acerba adhuc, & auſtera, hæc ſecundo ordine ſenſibiliter obſtruunt, præſertim rubra, vt viſcida, &

3. Ordinis craſſa denſant duræ, & crudæ ſubſtantiæ, ac adſtringunt aluum. Ex his verò nulla exactè frigida intelligimus, ſed quæ in communi latitudine, à ſummo gradu, vel mediocriter calidis, in altero extremo nõ adeo calefaciunt: qualia dicta ſunt aquoſa, & tenuis ſubſtantiæ alba, vel rubra, quæ minus calfaciunt: & partes qua tranſeunt, & in primis ſtomachum confortant. qua voce ſignificantiùs

Confortare quid. cum interpretatione D. Hieronymi vtimur, VINVM confortat cor hominis:

nam

A nam reficit, & corroborat, communes ſunt etiam rebus inanimatis. Porrò coniunctis ſimul primis, & ſecundis, tertius adhuc conſtituitur ordo facultatum, & compoſitarum magis operationum, vt quæ calfaciunt ex primis, aperiũt ex ſecundis, attenuãt, digerunt, atque his ſimul coniunctis mouent vrinas, excitant ſudorẽ, & adhuc magis calidæ ſemen, & lac multiplicant, menſes ducunt, hæmorrhoidas aperiunt. Et contrà, minus calida, ſicca, & adſtringenti ſimul facultate, firmant menſes, & vomitum, ſiſtunt fluentes hæmorrhoidas, & ſtipticãt vẽtrẽ. ſub hoc tertio conſtituuntur quæ præcordia, hepar, cerebrũ, ventriculũ, & vterum confortant, mediocriter calida, vel ſicca, quæ adſtringant ex ſecundis: & quæ thoracem abſtergant, calida, & emollientia, lenientia, & modicè acuta, vt dulcia, & mellita, vt vinum mulſum, & oximel. Quartus ordo altiſ- 3. Ordo. 4. Ordo.

B ſimarum eſt facultatum, quæ vel connexis ſimiliter primis, ſecundis, & tertijs operentur, vt quæ nephriticos iuuent ex experientia, & forſan lapidem frangant, & quæ Chachexiam, & Hydropem emendent, modicè calida, tenuium partium, extenuantia, & abſtergentia ſint. Vel quæ à tota ſubſtantia, vel ſui forma vetuſtiſſima fiunt, & potentiſſima, quæ ad centeſimum annum, & amplius ſeruari ſolita commemorantur, vt de Maromæo vino, ex Homero ſcribemus in ſuis hiſtorijs, quod potentiſſimum vigintiplum aquæ caperet. Vel quæ etiam robuſta, æquabile ſeu cultu, ſeu cœli fauore acquirerent temperamentum, vt ebibita traherentur ad cutim, ſicque venenum vel per tenuem madorem, vel per ſudorem, confortando cor, foràs extruderent. Vt de Prannio legitur contra venenum cicutæ: & de Falerno, & Cretico, quæ hodie Maluaſia, quod vinum Contra venenum.

C tota ſui ſubſtantia ſynceriſſimum, conſeruat antidotos, & Theriacam ad triginta annos incorruptam. Et tandem ſub hoc cenſu erant, quæ à cœlo & ſtellis nobilem obtineant naturam ad ſingulares operationes, ſed ineffabilis cauſæ: vt quæ diutiſſimè valeant prorogare vitam, quemadmodũ de Pucino vino in Iſtris meminit Plinius, quòd Liuia Auguſta, quæ longiſſimam duxiſſet ætatem, huic vino quod biberit, retuliſſet acceptam. Quas tamen operationes ſingulares non faciunt quæque, quantumuis precioſa ſint vina: ſed illa præcipuè quæ ſingularem habuerint relationem, & certam conferentiam cum naturis illis, quas iuuauerint: quæ videlicet non tam robuſta, nec generoſa ſint, aut fumoſa, quæ tractu temporis experimur, vel hepar incendere, ac contaminare ſanguinem, vel caput grauibus affectibus, vel Apoplexiæ reddunt obnoxium. Sed quæ ſubſtan- A cœlo & ſtellis. Lib. 14. ca. 5. quæ vitam producant. A proprietate, quæ conſeruãt ſanitatẽ.

D tia potius mediocri, ac ſyncera ſuo quiſque guſtui longo vſu inuenerint ſalubria, ac ſui corporis maximè nutritiua: vnde (quemadmodum ipſe à vigeſimo vſque anno ſupra ſeptuageſimum nunc expertus ſum) reficiunt ſpiritus, vitalesque & animales vireis, mentemque vegetare ſolent ad ſtudia ſapientiæ, & ad honeſtas contemplationes, tantam inuenimus obtinere vinũ in facultatibus ſuis nobilitatem, quare nunc ad vſum veniemus, ſi quaſdam prius remoueamus difficultates.

Sub prædictis facultatum gradibus an craſſa veterum vina eiuſdem eſſent efficaciæ cum noſtri temporis vinis. Cap. III.

E

DVBITATIO oritur ex prædictis, multæ ad vſum vinorum eruditionis: An in tanta latitudine differentiarum, ac facultatum, eandem haberent efficaciam craſſa veterum vina, ac noſtratia, quæ deſcripta ſunt inuicem differentiſſima. hæc nunc mediocris ſubſtantiæ, ac tenuia, illa verò, quæ mellis, ac ſapæ inſtar obtinerent craſſitiem, vnde in obſonijs potius venirent, quam ad vſum potuum. Quapropter conceſſo quòd craſſa eiuſmodi nu- Veterum, & noſtri temporis vina differentiſſima.

tritioni essent valde idonea; cæterùm penetrationi videntur fuisse ineptissima, A
vnde illas egregiè obtinerent facultates, quas diximus tenuiũ partiũ vina obtinere penetrãdi, & aperiendi, quæ erant præcipuæ. quæ manifesta discrimina in nostris, & antiquis ex cultu saltem mutata, nemo negauerit. Veruntamen præclaræ sunt veterum scriptorum, & Galeni auctoritates, quòd illorum temporum vina, quanquam crassæ describantur substantiæ, præcipuas tamen illas præstarent operationes, penetrarent, attenuarent, digererent, nutrirent & quam celeriter in tenuem abirent madorem, & ad vias vrinæ permearent. Nec ea, re vera, quod supponitur mellis crassitie omnino intelligẽda videntur, nec quæ essent sapæ instar crassissima, quemadmodum hodie forsan Asiaticæ nationes, & Turcas sua vina parare dictum est, & in crassitiem sapæ, quibus propterea in obsonijs, & cum pane vescantur. Quinimo & illa valde differebant à sapa: est enim B
Sapa non vinum, sed quædam vini corruptio, seu potius arbitrio humano, facta ex musto transmutatio: quòd super assiduo feruore ignis, exhalatis in totum aqueis, ac partibus spirituosis extinctis, reliqua sui substantia densescit, ac exuta calore, medicamenti potius vicem obtinet, quàm vini, & præ humida, leniens thoracem, & facilem reddens sputum. quare in obsonijs non mirum cum pane valde nutriens. atque id satis argumento fecisse debet, quòd illa veterum vina non essent in sapæ speciem corpulenta. Sed ratio adhuc eius diuersitatis in promptu est: quoniam præter vinum, ex musto tria elici cõsueuisse posuimus crassæ substantiæ genera primo libro, Passum, Defrutum, & Sapa, quæ ad extremũ efforbuerint: omnia (inquit Plinius lib. xiiij. cap. xvj.) in adulterium mellis excogitata. Vinum autem diuersum, ac diuerso ab illis fiebat apparatu; haud quidem igne adhibito, & quæ præ nimia suffititione medicata fierent, vt ex Columella meminimus lib. j. cap. ix. Sed quod vuis per aliquot dies vegetali solis aura semipassis, moxque calcatis expressum, ac in suis dolijs super fumo diu humidioribus partibus sensim resolutis, sicque pro ingenito calore, ac spiritu depuratum, ac benè digestum, æquabili substantia limpidum, syncerumque diu seruaretur, vix differens à nostri temporis Maluasia. Verùm quicquid postea vina eiusmodi vel diuturnitate, vel nimio studio magis crassescerent, fierentque vetustiora, vt Cæcubum legimus, & quæ ex peregrinis regionibus aduecta, ambitiosè (sic enim tunc ferebat vsus) quærerent; cui dubium quin adhibita aqua, vel quæ essent crassiora per aquam calidam dissoluta, moxque per frigidam refrigerata, ac splendido nitore aureo attenuata biberent, super omne Græcum, & D
Maluasiam suauissimum? Id genus erant vina tunc temporis generosa, ac vsu communissimo in tantum (Athenæo, Galeno, & Plinio attestantibus) vt homo Romanus vix alio potu vteretur, nisi vinorum eiusmodi generibus, quæ attenuata calore, ac per aquam calidam attemperata, quàm celerrimè (vt legitur) ad vrinæ vias, vel per tenuem madorem excernerentur. Adde his & duo alia iudicia, ad illorum vinorum recognitionem: nam & quis negauerit, quod præter illa laudabilis substantiæ, essent & alia mangonizata, & minus vtilia, quæ & illorum temporum scriptores damnant: fumosa Falernum, & Cæcubum Tibullus. fumo imbibita vsque à Tullo Coss. Horatius. qui & Chia, & ab Vsque sua natiuitate languida nominat. Massiliæ vina exusta igne & toxica Martialis, tot misturis adulterata Plinius, & miramur inquit, noxia esse? Nec rectè consideranti dubitandum E
reor, quòd ex opposito multa alia nihilominus haberentur, & natura, & minore apparatu mediocria, & tenuia, quæ propterea non adeo tolerabant vetustatem, nec quæ fumo, & igne exolescerent. Quemadmodum complura ex Athenæo, & Galeno adduximus, Albanum leue duplex, aliud dulce, aliud acerbum. Surrentinum pingue, & valde debile, Setinum primis mensibus vtile, Nomentanum citò ad vigorem accedere. Anconitanum pingue, & Picentinum Albano simile. Et quæ Galenus longa serie multis locis commemorat, aquosa, tenuia, acerba, austera,

Sapæ crassities.

Vinũ quid differt à sapa.

Forma vinorum antiquorum.

Censura in antiquorũ vinis.

Quæ noxia essent.

Quæ vtilia.

Lib. 1. ca. 4.

A austera,& paucifera,quæ vix differrent ab aqua. Vnde non ab re dubitarunt,& nouiſſimè ſcripſerunt familiares noſtri Petronius, & Cardanus, noſtro tempore illa Olygophora non reperiri. Ex quibus de omni vſu, & quatenus vina nutriãt non minus quæſtio proponenda eſt.

De communi vſu Vinorum, & quatenus nutriant tria iuniorum paradoxa exploduntur. Cap. IIII.

B AD eam, quæ quæritur, ſcientiam (vt docet Philoſophus in primis ſtatim verbis iij. Metaph.) operæpretium eſt in primis benè (hoc eſt vtiliter) dubitare; nam ex ſolutione vberior fit doctrina: & pro ſuppoſito themate de vini vſu, & quatenus nutrire valeat,nulla remanebit controuerſia. Sunt qui contẽdant vinum eſſe frigidum: alij vinum non nutrire. adhuc quidam medici prædicant, In cunctis morbis abſolutè vinum eſſe concedendum. addit & recentior quædam ſcriptorum fœtura, calidum media etiam æſtate bibẽdum; nam & veteres calidum bibiſſe, quæ non dubiè quædam mẽtis fuit labes,& hallucinatio iudicij in hiſtoriarum traditionibus præpoſtero ſenſu intellectis. Quãdo hi contra communem hominum, ne dixerim pecudum cupediam, abutendũ ſuaſerint tot naturæ bonis in vino: qui æſtate frigidum, hieme minus frigidum bibendum conſentiant, nuſquam longe gentium calidum, niſi depraũato ſenſu, C aut nauſeabundi biberint, Plinij etiam argumento naturali. Nullum animal bibere calidum; nec vlla vegetalium irrorari calidis,ſed frigidum,& illa irrigari frigidis,aut vegetis imbribus; id argumentum inquit eſt calidum bibere non eſſe naturale: quæ tanquam Sphingis ænigmata ſuo loco in lautis antiquorum conuiuijs diluemus: qui proculdubio ſua vina pretioſa attemperabant calida (vt dictum eſt) ob craſſitiem,mox per frigidam optimè refrigerata, bibebant frigida. hic typus. Minus oneroſe, aut φορτικῶς cum Ariſtotele dixerim,quòd quidam nunc medici licenter adeo cunctis morbis, & acutis etiam febribus abſolutè vino indulgendum contendant. Quibus ſatis fuiſſet Hippocratis optimi ſenis non præterijſſe decreta; quam qui negauerint auctoritatem, hi facile negauerint, & quæque alia naturæ arcana. Niſi fortè hac hyperbole vſi fuerint vniD uerſali (cuiuſmodi odioſæ plerunque & in rebus medicis ſolent eſſe propoſitiones) cunctis morbis cõcedendum vinum,vt incomparabiles vini arguerent prærogatiuas, quando in acutis etiam morbis non ſit proſcribendum. Nam & nos minus pertinaces cum Hippocrate, & Galeno concedimus, pro ratione hoc eſt, quòd loco & tempore, & inclinante iam morbi ſæuitia ad reficiendas laxas iamdiu vireis,& labefactatum ceù patrem familias ventriculum, hoc amabili ſibi lenocinio abblandiremur. Et in his hæc ſatis. Cæterùm ſi in duobus alijs refellendis fuero prolixior,diſputationem aliquam forſan adornauero eruditione.

An frigidum, vel ipſa vini diffinitio, in tanta differentiarum latitudine, planè hãc redarguit opinionem, quod abundè de temperamento vini diſputatũ,& determinatum eſt,vinum eſſe calidum,ſiue ſiccum,ſiue humidum. Vel ſi pleniùs E à nobis definiendum ſit, VINVM eſt liquoris genus, ac ſubſtantia ex maturis vuis emanans, quod pro ingenito calore, ac ſpiritu in dolijs ebulliens,ac exactè à fœcibus depurgatum, & optimè digeſtum, potio fit humanæ naturæ amiciſſima,quæ guſtu, ac vel ſolo odore confortat cor hominis,& cunctas tuetur naturæ vireis. addunt quidam,& tentat caput, quæ eſt paſſio quædam potius (vt riſibile in homine)quàm propria differentia,quare id vitium in tanta varietate vinorum, plus vel minus præſtat,in leuibus nihil: ſed plus & minus non variat eſſentiam primam. Quæ omnes differentiæ vinum arguunt toto genere calidum: videlicet

9. Typus.

Calidũ bibere explo ditur.

Lib. 28. c. 4.

An cunctis conueniat morbis.

Solutio.

An vinũ ſit frigidũ.

Vini definitio.

delicet calor ingenitus, ſpiritus, feruor, odor, & quod impetat caput, & inebriãs. extinguit & cicutæ virus, quæ eſt venenum frigidiſſimum, quemadmodum poſtea in interpretatione problematum Ariſtotelis demonſtrabimus. Vel hac cum Galeno vtar per antitheſin demonſtratione; quod vinum non æquè calidum in omni ſua latitudine ſit, quemadmodum piper, quod omne calidũ, & cicuta, & lactuca perpetuò frigida. At in vinis (inquit de cibis bo. & mali ſuc. cap. xj.) vetuſtiſſimum, quod Cæcubum vocant, ab albo, & auſtero tantũ diſtat, vt illud vehementiſſimè calefaciat, hoc verò ſenſibiliter refrigeret. hoc eſt minus calefaciat.

Galeni deciſio.

Ad alterum paradoxum, quo aſſeritur, quòd vinum non nutriat: vel hoc ſatis redarguitur, quoniã id Hippocratis & Galeni decretis refragatur. qui (vt paulo poſtea dicemus) vinum in cenſu conſtituunt alimentorum, quod maximè omnium nutriat, vt in communi vſu habetur. Refragatur & rationis cùm ex omnium ſapientum conſenſu in principijs naturæ & artis demonſtratio ſit, & nos demonſtrabimus, quòd vinum maximè nutriat. Vnde contra hos, tanquam negantes principia non eſt diſputandum. Magni verò ponderis apud me eſt, quod audio, hanc opinionem in publicis lectionibus aſſeruiſſe Hieronymum Mercurialem, peritiſſ. hac ætate virum, & familiarem meum, quem cùm nouerim veritatis amantiſſ. primamq; hodie (auſim dicere) in tota Europa apud Magnũ Ducem Ferdinandum Mediceum Piſis obtineat cathedram, facilè arbitror, dum ipſe in trãſcurſu dicendi aliquam eiuſmodi tetigerit opinionem, ex ſubſellijs quẽpiam affirmatiuè eam exſcripſiſſe, quã ipſe maturiori forſan iudicio eſſet poſtea recogniturus. Nec ego aliam in hoc profitebor cenſurã, niſi quas in toto hoc libro iij. planas explicauerim demonſtrationes, quòd perinde ſit vinum non nutrire, ac panem non nutrire aſſerere. addo & hunc calculum, vt in ipſa vinorum latitudine, cùm alia magis, alia minus, alia mediocriter reperiantur nutritiua, negari non poſſit, quin ex apparatu illo, quem diximus apud veteres, craſſa, & robuſta fieri vina, illa præcipuè fuerint maximè nutritiua. Quod audio nunc confirmari in nobili hìc Romæ Græcorum Collegio à peritis Græcis anagnoſteis: maiori ex parte in illis Aegei maris inſulis, ac lõgo tractu illarum terrarum, tam Aſiaticas nationes, quàm Thracias, & ipſos etiam Turcas, craſſa eiuſmodi communiter vina, ex vuis diu ſub ſole paſſis, ac gypſo poſtea conſperſis, & conſperſis ſimiliter eodem polline muſtis exiccata, ac guſtui ſuauia parari: quibus non tam in potu, præſertim Turcæ, quàm cum pane veſci ſolitas aſſerunt pro obſonijs: & vt accepi, hoc ſolo plerunque commeatu, dum militiæ vacant, & pane, vel ex pulpa carnium fumo exuſtarum intrito, & aqua contentos eſſe, ac paſſum eiuſmodi muſtum eſſe illis in delicijs. Ex quo exemplo iam plena ſe exhibet reſponſio ad argumentum (vt accepimus) peritiſſimi viri, quòd vinum non ſit idoneum nutritioni: quoniam nutritio (inquit) cùm ſolidarum partium ſit propria: ſolido igitur alimento, nequaquam fluido nutriuntur quæ illatio infirmiſſima: quinimmo declaratum eſt in philoſophia (argumentum Auerrois v. Collect. cap. 11.) quòd nutritio primùm tribuitur ſimilaribus partibus, & omogeneis. & ex eis per vlteriorem digeſtionem ſolida etiã nutriuntur hæc nouæ opin. ſumma. Verùm ne hæc pars ſua careat eruditione, præclaris nonnullis redarguitur rationibus non negligendis. Primum, ne ipſi quidem diſputantes hoc ibunt inficias, quòd ſi eiuſmodi ſaltem vina craſſa vſitata antiquis, & etiamnum Aſiaticis & Turcis, (vt iam diximus) ſint nutritiua, & in obſonijs relata: ergo nec ſimilia fortè noſtro tempore, Mangiauerram, Lachrymam, Græcum negabunt nutrire. Verumetiam & hoc conceſſerint (ſtante hypotheſi) quòd & ſimplicia vina, tenuia, alba, rubra, Vernaciæ, quæque tandem vina pro ſuo vigore, & in alimentis ſint nutritiua. Argumento item à ſimili de lacte, & recens natis: qui primoribus menſibus lacte duntaxat nutriuntur, & creſcunt, & conſolidantur mẽbris. quod tamen excepta naturæ familiaritate) aquoſius eſt, & dilutius, ac minus ſolidarum

An nutriat.

Mercurialis attributa opin.

Vini vſus in alimentis.

Commeatus in militia Turcarum.

Argumẽta quod vinum ſit nutritiuum.

Primum.

Secũdum.

A rum partium nutritiuum videtur, quàm vinum. quare circà ſextum menſem rectè ſolent medici imperare nutricibus, vt iam infantes ſolidiore imbuant cibo, pane ſaltem & aqua. Deinde quis negauerit vinum nutrire, ipſo etiam (vti dictum eſt) odore, cùm ſtatim recreet vitales, & animales ſpiritus, nec non cor, & præcordia, membra reſpirationi inſeruientis, ventriculum, & hepar quæ nemo dubitauerit eſſe baſim, & promptuaria vitæ ad quantumcunque partium nutritionem, etiam ſolidarum. Cui accedit, quòd vinum in ſtomacho cum reliquis cibarij, & chylo concorporatum, non modo tanquam vehiculum, ſed etiam vt portio fit ſolidioris alimenti, trahitur ad nutrienda quæque membra, etiam ſolida, vſque ad extremas vnguiculas. Vt planè patet in Athletis, & exercitatorum corporibus: quandoquidem vino duntaxat cum pane recreatis confeſtim viribus, vini manifeſta fit virtus, cùm non expectata panis ſecum aſſumpti, & aliorum eduliorum digeſtione, quā celeriter ad cunctos pertranſit artus, ac ad ſolida membra, muſculos, & brachia, multiplicatoque in ijs ſpiritu, reddit pancratiaſtes ipſos ad grauia certamina robuſtiores, roridasque interim vini ebibiti reliquias, aut per vrinam, aut in tenuem madorem videmus excerni.

B

Ad hæc, cùm in Thermis equidem Hippocratis auctoritatem ſecutus decreuerim, aquam non nutrire, ſed præſtare duntaxat alimento vehiculum, nunc retractare non vereor etiam aſſerta propria, & affirmare auſim, quod & aqua quoquo pacto nutriat, ſicut & aër, ſolidarum ſaltem illarum partium, quæ ex labore laſſitudinem contraxerint: illam ariditatem humectando, & quæ inæqualitatem ſuſceperint, ad æqualitatem temperando. quam doctrinam in 1. Problematum etiam ſcriptam reperio, Aquam in alimento eſſe. Et tandem, ſi his nutrimur, ex quibus componimur, ij. de gen. & corr. tex. 50. & ij. de anima: ergo & aer & ignis in alimento pro facultate partium nutriunt. atque hinc abſint analogiſmi, hæc nutrire coniunctim in compoſito, non ſeparatim. Quin immo ſi libet omnia reſecare ad vinum, eadem inquam exceptio locum habet, & in pane, & in alijs cibarijs: quæ eadem ratione ſine vehiculo ſaltem aquæ nutrire non valent. Indicium habetur in reis, qui in tormentis extorquentur ſiti. Itaque vinum condudimus æquam habere virtutem cum pane in alimentis, & inter primæ naturæ alimenta connumerari, etiam in ſacris. ſacrificio Patriarchæ Melchiſedech, qui primus litauit Deo in pane, & vino, Quare ſub hac communi neceſſitate vini, conceſſa omnibus, iam hinc quatenus nutriat, & quatenus per tempora ſit diſpenſandum, & per ætates, & ſexus, & vt cunctis morbis conueniat proſequemur.

C

D

3

4

Athletarum ex vino robur.

5

Aquam quoquo pacto nutrire.

6

Vinum in ſacris.

Omne vinum eſſe pro ſui facultate nutritiuum. *Cap.* V.

E

ABVNDE quidem Galenus de omni vſu vinorum, & quatenus omne vinum nutriat, multis locis, & prout varia ſcribendi occaſio tulit, tam in ſanis, quam in morbis curandis petractauit, quæ nos partim ſupponimus in præcedentibus differentiarum diſtinctionibus explicata, partim verò hinc per capita, & penes aliquam methodum venient melius explicanda. Quapropter nec imputandum reor, ſi aliqua fiat earundem auctoritatum, ac ſententiarum repetitio: nam quemadmodum in numeris, & in vinorum generibus (quod perpetuò velim animaduertendum) tanta eſt differentiarum latitudo, ac earundem inuicem affinitas, vt non rarò eadem correlatio occurrat, atque altera declaratur per alteram. PRIMVM verò præclara ſeſe offert Galeni ſententia iij. de Temperamen. cap. ij. Vnum ob multam, quam habet cum humano corpore ſimilitudi-

Ex Galeno.

militudinem, celerrimè omnium tùm nutrit, tùm corroborat. & ij.de aliment. facultat.cap.40.vinum quidem ex eorum numero esse, quæ multum corpus alunt, omnes fatentur: nempe si quicquid alit cibus est, & vinum in genere ciborum ponendum est;nisi cum vulgo distinguatur, vt potus cibo sit oppositus. Item lib.de bo. & ma. suc.cap.11.Ineſt vero omnibus vinis alimentum,pro crassiciei ratione, vt vel magis, vel minus nutriant.In comparatione verò cum melle 3. de rat. vic. com.4. vini duplum minus alit quàm mellis simplum. Quibus stantibus, hi qui vinum negant nutrire, soluant & hunc nodosum Aphorismum 21.sec.ij. FAMEM thorexis, id est vini potio soluit, Gal. Nec obstat, hoc loco famem intelligi noxiam, & morbosam, non quæ communiter ex indigentia cibi fit: ac vini potionem propterea esse huic fami medicamenti potius vice, quã alimentum. nam & id recolo me vsque à iuuentute in disputationibus meis reuocasse in dubium. Et cur(inquam)hæc fames non lacte, non aliquo iurulento, sicut thorexi sanatur? Nisi quia pro familiaritate (quam omnes prædicant) vini cum natura humana, vt illi proprium est alimentum, & munus etiam obit amicabilis medicamenti. quam neque lac habet, neque mel, neque vllum iurulentum, Quæ facultas arcendi famem in vinis illis crassis tempore Hippocratis, Chijs, Cois, Thasijs, Creticis negari non potest,nec in his similib. nostro tempore, pulposis Mangiauerris, Vernacijs, Græcis,& alijs eiusmodi generosis, & gratiosis dulcibus, quibus hieme præsertim tota gaudet Italia. Compendiaria porrò doctrina, vini formam, vt optimum alimentum sit, videntur Hippocrates; & Galenus decreuisse Aphor. 18.sectione ij. Eorum quæ vniuersim, ac velociter nutriunt, veloces quoq; fiunt excretiones. Maximè ergo tale est vinũ (inquit Galenus) quod & vniuersim (hoc enim est ἀθρόως, vniuersim,& affatim)nutriat καὶ ταχέως, velociter, hoc est vt paruo post assumptionem tempore habeat excretionem. Inditium autem tibi sit in ijs, qui viribus sunt dissoluti, vel propter euacuationem, vel propter magnum laborem, aut inediam, vt statim post assumptum vinum, in pulsibus quidem vehementia adiecta sit, in motibus autem voluntarijs robur,quam celerrimè accedat. Aquosa quidem ex vinis pauciſſimum præbent alimentum, colore scilicet alba, ac tenui substantia, quæ verò alba sunt,& crassa, plus quam tenuibus, & albis, sed non adeo velociter,neq; vniuersim alunt. Crassa autem, & fulua multo magis; sed hoc vincuntur à nigris, quòd quantum hæc nutriunt plurimum, tantùm illa superant, quòd in pauco tempore nutriunt, ac velocius transeunt ad excretionem. his verò magis aquosa, quæ celerrimè per vrinam excernuntur. Hæc Galenus in Aphor. Plana verò magis comparatio fit eodem iij. de alim. facult.cap. 40. Rubra, inquit, vina crasso sanguini generando aptissima sunt, vt quæ minima egeant mutatione, vt sanguis fiat. postea sunt rubra, & nigra, quæ cum adstrictionis qualitate,& stomachum iuuant solutum, & aluum confirmant. His minus sua natura alunt, quæ alba sunt, ac crassa, & acerba. Dulcia verò facilius conficiuntur in ventriculo,ac distribuuntur, quàm austera,quæ quanquam minus vrinam cieant;robustis tamen copiosiùs præstant alimentum. Ad communem verò vsum,de omni vini genere etiam nostrorum temporum, non est omittenda Galeni censura quam compilabimus ex lib. de cib.bo.& ma.suc. cap. ij. Aquosa (inquit) & quæ tenui substantia sunt, vrinamque cient, corpori alimentum suggerunt paucissimum: crassa verò præcipuè nigra,ac dulcia, vt sapa, valde nutriunt. Ineſt autem alimentum omnibus pro crassiciei ratione; ideoque ijs,qui recreatione opus habent,concedendus est vini dulcis vsus (quod nigrum Galeno auctore: nullum enim album dulce apud eum est, præcipuè verò(subdit) si nihil his vitij fuerit in iecore,liene, aut renibus quibus verò crassus in venis humor abundat,ijs substantia tenue ex vsu est acre,ac vetustum, si frigidus;alioquin neutrum horum conuenit. Odorum quidem boni succi, cæterùm caput ferit. Vitanda crassa, graueolentia

Hippo. *Aphor. locus.* *3.De Aliment. facult.* *De cibis boni, & mali succi*

A lentia ſimul, inſuauiaque, & auſtera. Acerba ne ipſa quidem boni ſucci fuerint, ſicuti nec mali, ſed inter ea, quæ medium obtinent locum, ſicut & auſtera. Quæ ſupra modum autem auſtera, & acerba (quæ & potentia videtur Galenus appellaſſe de atten. diſ. infi.) etiam ſi ſtomacho inquit reſoluto, & calido robur addant, & aluum ſiſtant, fluentẽ, (hac enim gratia his vtimur alioquin non vſuri) neutiquam boni ſucci, quoniam nec alimento diſtribuendo conferunt, nec gignendo ſanguini, nec ciendis vrinis, nec ſudoribus, nec aluo ſubducendæ. Quare in conuiuijs Pontica id genus vina adhibebant, aut in nuptijs, aut magnis ſolemnitatibus, multum enim implent (ſeu grauant) tardè permeant, ambaſque morantur excretiones, diuque in hypocondrijs hærent, & facile acceſcunt, nauſeamque prouocant: quoſdam tamen propter conſuetudinem minus lædunt, imò B euidenter nutriunt, ventrem duntaxat iuuant fluentem, idque ſi moderatè ſumantur. In quem vſum hodie, vel ſimilia accipimus vina, & propriè quod Bruſcum nos Itali vocamus, vel ex malis punicis aſperis expreſſum vinum, quæ propriè videntur ponticum, ſeu punicum referre ſaporem, vt iam de ſaporum differentijs diximus. Cæterùm quæ calidiora, ac boni ſucci ſunt vina (ſubdit Gal.) fulua, ac odore prædita, vt Falernum, Tmolite, & Lesbium, & nos dicemus noſtrate Græcum, ac potentia id genus vina; bilioſis intemperaturis noxia, nec peruſtis concedenda, neque in labore multo, aut inedia, aut mærore, aut anni tempore, regionibus calidis, vel cœli ſtatu calido. Eadem autem è diuerſo probantur ijs, qui excalfactione opus habent, ac pituitoſis, frigidiſque affectionibus, ijſdemque naturis, crudorum humorum copiam colligentibus, vitam duC centibus ocioſam, in regione frigida, hiemis tempore, cœli ſtatu frigido, atq; humido; his omnibus fuluum vinum, dulceque bonum eſt (qualia multa noſtro tempore habentur, & alba, & mediocris ſubſtantiæ; hæc merito vtilia decernimus) quæ nec capiti nocumentum inferunt (inquit Gal.) nec neruis, nec febres, vt fulua eaque acriora accendunt. At calidioribus fulua, & quæ potentia calida ſunt vina, contrario modo ſe habent, non quatenus hæc ſuccos gignant vitioſos, ſed quòd calefaciant, quos refrigerare conueniebat: facile enim, ſi talia biberint vina, & caput dolent, & febricitant, & neruis aliquo pacto afficiuntur. Vnde (conſulit Gal.) Homini temperatura calidiſſima prædito, vel naturali, vel ex ætate vel qualitercunque acquiſititia, vtilius aqua bibitur, quàm vinum. quod ſi quando vino indigeant; dandum quod tenue ſit, & mediocriter D auſterum, cuiuſmodi vina vbique fere gentium reperias. Addit, nihilo ſeciùs, & vetuſtorum potus fugiendus, & quod Romani ob vetuſtatem Cæcubum vocabant: huiuſmodi enim, quod amarum quoque fuerit, non perinde potui accommodatum eſt. Quæ ex profeſſo damnat xij. metho. cap. iiij. præſertim inquit, amara, quæ talia ſint vetuſtate, quando ſic laudabilem, nutrientemque vini ſuccum amiſerunt, ſimul & iniucunda ſunt, & quæ ſtomachum offendunt. Immo tanto magis vitanda, quanto ſapor eiuſmodi vitioſus ex vini natura penderet, vel ex malo cultu, ac cocturæ vitio, quemadmodum in præcedentibus diximus, & nunc iterum de coctis noſtro tempore vinis repetimus, quæ meritò damnamus, quando hæc ex ipſa coctione, vt vetuſtate, qualitatem amittunt propriam, igneam verò ac amaram induunt, humaE næ naturæ apprimè noxiam: nec alijs vinis poſſe Cæcubum illud antiquorum comparari exiſtimo, quàm cocto vino noſtri temporis.

„ „ *Pontica vina de atten. dieta.* „ „ „ „ „ B „ „ *De bo. & mal. ſucc.* „ *Refrigeratis ac pituitoſis.* C „ „ „ *Aquæ potus quibus vtilior.* D „ „ „ *Cæcubum vinum, & coctum dã natur.* *Cocta vina valde noxia.* E

De vsu vini penes anni tempora, quanam vina hieme, & quanam æstate bibenda sint singulare consilium. Cap. VI.

MVLTIS hactenus locis facta est mentio de varia bibendi ratione penes anni tempora. In vsu præsertim vinorum potentium, quæ paulo ante ex Galeni doctrina in libro de cibis bo. & mali succi, protestati sumus naturis calidis, regionibus, & temporibus calidis esse valde noxia. Commune verò in primis, ac singulare consilium sese offert ex celebri illa Corn. Celsi sententia, auctore quoque Hippocrate. HIEME meraciùs bibendum, æstate dilutiùs. Cuius præcepti duplex dispensatio habenda est, prima à natura, ac vario vini robore hieme, & æstate: altera à variabili per tempora calore corporum. Priscis quidem sæculis, quando vina per triennium, & amplius insolata, ac picatis vasibus seruabantur vltra decennium syncera, vnde ciusdem erant roboris tam æstate, quàm hieme; meraciùs bibere, vel dilutiùs intelligebant fieri per admistionem plus, aut minus aquæ. Qui vsus erat consentaneus rationi, vt idem vinum æquè robustum, hieme quidem meracius, ac pauciore admista aqua biberetur, æstate verò plus aquæ eisdem vinis admisceretur. Quando videlicet sub magnis caloribus, corpora calidiora, ceù bulliente sanguine calidis potu vinis læderentur, ac pluri idcirco aqua attemperarent vina: at per hiemem contrà, corporibus minus ab ambienti calore affectis, conueniebat meraciùs bibere. Quæ propria cùm esset, ac seruanda perpetuò temperandi ratio: nostro tamen sæculo; quoniam vina communiter in Italia non habemus vtplurimùm nisi annicula, & ex his quædam leuia per hiemem, quæ non permanent ad æstatem, nonnulla firmiora, & pauca diuturniora, hanc nos secuti vinorum naturam, præposteram seruamus consuetudinem. Nec sine corporum insigni noxa: nam hieme bibimus aquosiora illa raspata, loras, trimestria vina, seruamus verò ad æstatem robustiora. Quod quanquam perperam fit, videtur tamen consuetudo, & cultus nostri temporis ita consuluisse, & coëgit quodammodo communem vsum, vt leuiora bibamus hieme, quæ ad æstatem non seruarentur; ijsdem verò exoletis æstate, necessariò ad robustiora ipsa confugiamus. nec interim ignoramus, quòd incalescentibus tunc apprimè corporibus, meraciùs bibere, & robustiora vina, perinde est ac si ignem igni adderemus, quod noxium communiter est, nocentissimum verò experimur iuuenibus, & calidis naturis, bulliente tunc sanguine. Quapropter inexperti dum abblandiri sibi putant stomacho, ac generosi vini potu conantur facere bonam frontem, paulatim, ac tractu temporis acutis fiunt obnoxij morbis, & cum inflammatione in aliquo viscerum, lupatis præsertim, & pulmonum, vel oppleto calidis vaporibus capite, ardentibus corripiuntur febribus, vel pleuritim, vel phrenetidem, incurrunt immedicabilem. Immo si praua aliqua concurrerit temporis constitutio, mali moris excitantur febres, ac exanthemata, cordis vitio pestifera. Vt ausim asserere quòd hoc stante communissimo abusu calidiorum vinorum æstate; nisi vsu ipso didicisset hoc sæculum refrigerantibus herbis, ac cichoraceis, eiusmodique frigidis fructibus exustos tunc humores, ac spiritus attemperare, quales ad hoc euitandum commune vitium, commendat Galenus in eo de cibis boni, & mali succi libro, melones, melopeponas, cucurbitas, persica, mala præcocia, alijsque id genus fructibus, quibus si vllo vnquam tempore, abundantissima nunc est Italia; facilè iam perpetua grassaretur epidemia. sicut inauditos alijs sæculis excitatos videmus morbos, & morbillos olim ludibundos in pueris, nostra alioquin ætate cum pessimis accidentibus interimentes, etiam adultos homines. Quas noxas, ac salutifera

Libro 1. cap. 3. „ Forma potus.

Diuersa potãdi ratio nostri temp.

Potentias vinorum noxæ.

Herbaceorum fructuũ æstate vsus.

A tifera consilia, cùm fuerint (non me latet) bibaciores, qui hæc legentes aspernentur, sciscitenturque, quam nam ergo in hac communi nostri temporis consuetudine, ac vinorum præpostero abusu adhibeamus moderationem? longè inquam grauiùs errãt, & reprehendendi veniunt, qui has calidorum noxas sarciri putantes, malè conciliati (parcant & quidam principes) qui frigidissimum toto anno, & sub intempesta hieme bibunt. nam hi quam maximè errent, audiant proceres medicorum auctores, quàm insano nitantur consilio. In primis Galenus in libro de cibis bo. & ma. succi. sic habet ad verbum. Qui soluti sunt à laboriosis exercitijs, summa æstate fontis aquam bibant, niuisque vsum vitent. Niuis enim extrema frigiditas, quamuis nullam protinus iuuenum corporibus sensibilem inferant læsionem; sensim tamen, occulteq; crescente vitio, cùm iam B ætas progressu temporis inclinauerit, articulos, neruosque, & viscera ijs morbis vexat, qui vel difficile admodum, vel omninò tolli non possunt: vel in eas potissimùm partes offenduntur, quæ natura imbecillima, vel debilior est. Quales plerunque sunt morbi, qui à vitiosa eiusmodi humorum cruditate oriuntur, & alia. Item in eandem sententiam Auicenna pluribus locis, & libro 1. fen. & doct. ij. cap. xvj. Refrigerata in niue aqua neruis, & membris respirationis facit nocumentum, & omnibus interioribus, neque tolerat eam nisi vehementer sanguineus, quæ si non illico nocumentum inferat; longo tractu dierum, & quùm in annos processerit, nocuerit. quæ verò nimis calefacta est, quùm frequenter bibitur infirmat stomachum. quanquam loco medicamenti conceditur in affectibus pectoris ad asthma, ad vlcera pulmonum, & diaphragmatis. Idem libro ij. C cap. de Aqua. Aqua frigida, inquit, nocet habentibus oppilationes, est mala pectori: immo omnis aqua est nociua cannæ pulmonis propter humectationem, cùm ipsa indigeat exiccatione. est valde nocens coitus, cohibet enim exitum spermatis, & astringit. Quibus omnibus auctoritatibus, & argumentis concluditur, quòd qui generosa bibunt vina, calidi præsertim natura, & æstate, putãtq; feruorem extinguere potu frigidæ, peius admodum priore committũt flagitium, cum discrimine, dum sic extinguant potius naturæ calorem. Præcepta igitur, & vsus, ac vitæ regimen cùm artis sint, ac recta tunc æstimentur, cùm conformantur naturæ operibus; ex Galeni consilio, aliorumque medicorum consensu, contentus quisq; esse debebit aqua simplici (vt dictum est) & qualis ex natura emanat aqua fontium, attemperare vinum. Nempe quæ optimo naturæ instituto D emanare solet æstate quidem frigida ad cõdecentiam, hieme vetè tepens, quemadmodum docuimus, complures etiam reperiri puteorum, & bonarum cisternarum aquas (in j de Thermis, & de Tyberinis aquis ij. libro) hauririque eo naturali fomite tepidas hieme, æstate verò ad refrigerium caloris frigidas. Vnde nequaquam calidas bibendas vnquam volumus, sed quales tempora producũt, & quales natura humana exposcit, eisdem non immutatis qualitatibus attemperandum vinum monemur. Vel tepidiores interdum esto, & decoctas medicamenti vice, vti diximus, in quibusdam thoracis passionibus. Qui verò susceptã iamdiu propriam excusauerint consuetudinem, vnde minus se iactent vereri aliquam læsionem; & hi quidem consilium in melius referant, studeantque qui inceperint se ad naturæ institutum conformari, vel paulatim malam consue- E tudinem mutare. Verumtamen & quot equidem vidi pro hac mea iam declinãte senecta, viros nobiles, ac principes, qui hoc malo abusu assueti ad frigidas, media etiam hieme potiones, & quod peius est, medicinarum, quas dum malè haberent volebãt etiam in niue conglaciatas, qui quasi prædictis medicorũ censuris, ac periculis destinati abbreuiauerint vitæ cursum, quando vel in contumaces præcipitauerint ægritudines, podagricos, arthritim, nephriticos dolores experti, & vrinæ difficultatem; vel affectu quopiam correpti partium spiritualium, repente fuerint suffocati. Quin potius cogitassent ij, satis imitabilem se præbuis-

Contra bibentes in niue.

Ex Gal.

Ex Auic.

Frigida naturali vtendum.

Cõsuetudo secundum naturã moderanda.

Naturæ solertia producēdis vinis.

Vinorū in poculis singulares mistiones.

Naturæ morem gerendum.

Studiū sanitatis ex recta victus ratione.

se naturam,quæ producendis tam vario robore vinis non modo voluerit esse generosa, ad maiorem suorum operum perfectionem: sed viderur se ad vsum humanum bellè accommodasse, producens leuia,mediocria,grādiora multifariam vina. quorum,quid dubium,quòd sicut grandia seruātur communiter ad secundam, & tertiam hiemem syncera; non minus leuia permulta, & mediocria dum conuenienti cultu sint concinnata, manent ad æstatis vsum, seruanturque non pauca ad tertium, vel alterum saltem annum? Porrò inter alia salubria consilia, laudaui meritò studiosos sanitatis principes, & Paulum III. Pontif. qui hanc honestam adhibuissent in potibus suis moderationem: vt æstate vel in prima tātùm mensa vnica contenti essent potione generosi vini, Cretici, græci, lachrymæ; in reliquam verò mediocria biberent. Vel eadem attemperarent non aqua solùm naturaliter frigida ad condecentiam; sed commistis quoque ad libitum leuibus, & Albanis cum grandioribus, vel adstringentibus contemperatis cum dulcibus, quæ grato suctu & stomacho abblandirentur, & omnem simul euitarent grandiorum eiusmodi vinorum excessum. quod æstate potissimùm factitandum consulo, &. calidis ad consistentem vsque ætatem naturis. Inueni etiam exacti gustus, ac bene conciliati circà victus rationem homines, qui ipsam naturæ secuti moderationem, cùm per hiemem delectati fuissent dulcibus, ac mediocris roboris vinis, æquinoctio aduentante, Vernoq; inualescente iam sole Martij,omnino ipsa natura consulente,respuerent,dimitterentq; dulcia,ceù quę fluctuare sentirent in stomacho, caputque grauare, ac ad mediocria propterea, ac succosa stomacho salubriùs transirent. Quos inter (absit inuidia) nominauerome ipsum; qui ad septuagesimum vsque annum, dum hæc scribo, Dei gratia, sensibus adhuc illæsis,ac otij impatiens; vix vllam vnquam nisi leuem tertianam passus,aut catarrhis interdum ob temporis inconstantiam obnoxius, mediocribus vinis vsus,ijsque aqua attemperatis,qualem pro tempore natura daret,æstate frigidam, blandam verò leni tepore per hiemem; iam exemplo sum multis, qui cum recta victus ratione, sanam studeant, ac longæuam seruare vitam. Naturæ videlicet, (qui typus est,ac vera viuendi regula) rectè operanti, quantum conceditur,morem gerentes. Quæ ratio penes singulares hominum conditiones ætatis, & consuetudinis, & exercitij statuenda est.

De vsu Vinorum per ætates, & sexus, & exercitia. Cap. VII.

Ex Plat.

Pueris.

Iuuenibus

Viris, & Senioribus

AB ætate, communi quidem consensu decernūt sapientes, quod animi mores corporis temperamentum, vel assuetudinem sequantur, in cibis maximè & potibus. quo titulo Galenus plenum eruditione conscripsit librum, vbi potissimùm ex vini vsu, ac natura immutari mores demonstrant; præclaraq; ad id ex fontibus philosophorum, & ex Platone in primis adducit præcepta,ij. de legibus,& in Timæo,quæ,& ad nostros mores congrua non sunt subticenda. Pueris igitur de vino potando hanc ponemus legem, quòd pueri citrà duodeuigesimum annum à vino prorsus abstineant: ob hanc scilicet rationem, quòd vini potus his, est ignem veluti igni addere: atque ita cauebimus, ne iuuenilis habitus in furorem proritetur. Postea ad trigesimum vsque annum mediocriter gustare conueniet,sed ab ebrietate, ac temulentia iuuenes penitus abstinendi sunt. At quadraginta iam annos nati, in conuiuijs epulantes, seniorum sacris,Bacchiq́ue lusibus interfint,qui vinum aduersus senectæ acerbitatem, tristitiamque instituerit; vt sic repubescerent senes, animiq́ue ægritudines obliuiscerentur, atque animi mores duriores tanquam ferrum igne remollescerent, ac melius

A melius informari valerent. Addit (ex eodem ij. de legibus) Carthaginenſium antiquam legem, vt nullus videlicet in exercitu potionem vini guſter; ſed toto illo tempore aquæ potione vtatur. Et in ciuitate neque Serui, neque Seruæ vnquam, neque Principes, quo tempore in imperio ſunt, vini quicquam aſſumant; neque quis conſilium initurus, neque interdiù quiſquam, niſi exercendi corporis, aut tollendi morbi cauſa. Item neque noctu quiſquam aut vir, aut mulier dum liberis creandis operam daturi ſunt. Alij eiuſmodi ſubnectit Plato vtilia inſtituta, vt à vino ſit abſtinendum non ægrotis inquam corporibus, ſed bene valentibus. Optimis (inquit Galenus) rationibus, ob deteſtabiles noxas, quas in Timæo rurſus edocuit Plato. Nam omiſſis Principum ac Gubernatorum, quas ex vini potu ſubeunt mentis, ac iudicij turbationes, inuiti plerunque mali reddi-
B mur, vt vitia ſequamur non virtutes; quorum ſcilicet generantes magis quàm geniti auctores exiſtunt; & educantes magis, quàm, qui educantur. Proinde quiſque pro viribus niti debet, & educatione, & ſtudijs, atque diſciplinis vitium fugere, quin potius ſtudeat virtutem capeſſere. Quibus verbis (inquit Galenus) tàm puerorum, quàm ſenum educationem Plato complexus eſt, ac nos ſimul admonuiſſe viſus eſt, ſtudia tàm animi, quàm corporis per omnem ætatem, & penes vini vſum, ita nobis eſſe moderanda; vt ſi nõ vitam penitus ducamus abſtemiam, quam certè omnes leges etiam Turcarum imperant, ſeruare debeamus ſobrietatem. Quam & Ariſtoteles vij. Politicorum ſanciuit legem, nec pueris, nec nu-
C tricibus impartiendum eſſe vinum. Cauſam verò, ac ſpeciales noxas edixit viij. de hiſt. animal. cap. vj. Idcirco, & infantibus, & nutricibus interdictum eſſe vinum, quòd eos ad epilepſiam, quem caducum vocant morbum, reddat obnoxios. Vt non mirùm ſi hac noſtra tempeſtate hoc præcipuè ſæuiſſimo morbo infantes, ac pueri infeſtentur, ac repentè intereant multi, quia tam genitores ipſi, quàm infantium nutrices licenter nimium ſibi vino indulgeant, hoc tamen excepto, vt in lactis defectu nutricibus ipſis liberalius vino indulgendum ſit: Paulo teſte libro j. cap. iiij. idque flaunm, moderatè aqua dilutum, vel aquoſum, & tenue, vel etiam dulce ſit. Porrò his alias rationes medicas adhibet Galenus; primùm ex lib. de ſalubri dicta tex. xxiij. Pueri infantes (inquit Hippocr.) diù ſunt calida rigandi, hiſque vinum dilutum exhibendum, quod prorſus tamen frigidum non ſit, idque dandum quod minimè flatum creet, nec ventrem inflet, atque hæc facienda ſunt, quominus conuulſione tententur, ipſique creſcant, ac melioris fiant
D coloris. Vbi Galenus, nam conuulſiones frequentiores eſſe dixit Hip. corporibus extentis, quàm remiſſis, & laxis, laxantur autem calida irrigatione, & facilius augentur. Mulieribus verò ſubdit Hipocrates, ſucci molliores, vt item pocula meraciora, quæ ad ſecũdas, ac fœtus nutriendos plus conferant; quãquam (inquit Galenus) controuerſa hæc eſt auctoris opinio; quoniam in mulieribus naturalis eſt humiditas; nec rectè illam ſiccare oportet, ſecus ſi præter naturam humidiores eſſent. Quare ad vſus noſtros idonea magis videntur Galeni inſtituta, quæ diuerſis ſanciuit locis; vt in primo de ſanit. tuen. cap. 11. Pueros ne guſtare quidem vinum ſuaſerim, quippe quod & humectat nimiũ, & calfacit corpus, & caput ſuo halitu replet; qui exceſſus vterque in pueris valde noxius eſt.
E Quinimmo, neque iam adultis concedendum, niſi modicè ſumptum, quod & ad iram præcipites reddunt, & incontinentes facit, & partem animæ rationalem hebetem, turbidamque reddit. Poteſt verò his vtcumque non inutile eſſe ad impellenda bilis excrementa, eaque per vrinas, & per ſudores excernenda. Pueri verò, qui his non egent, ex vini potu nullum commodum, multum verò incommodi duntaxat ſentiunt. Quare nec à frigidæ potu omnino abſtinendos pueros cenſemus, præſertim à cibo. Planè verò magis in v. de ſanit. tuen. cap. v. Vinum inquit, ſicut pueris eſt alieniſſimum, ita Senibus eſt aptiſſimum. Quod pulchra aſtruimus Homeri auctoritate, dum meminit: Vinum vetus tanquam proprium

ſenibus

Militibus.
Seruis.
Principibus.
Iudicibus.
Cõiugibus
Platonis optimum conſilium.
„
„
Galeni.
Ex Ariſt. infantibus & nutricibus interdictum vinum.
Ex Hipp.
Mulierib.
Ex Gal.
Adultis.
Senibus.

senibus quondam à Nestore potum, quem amplo poculo potare solitum, in hanc sententiam. A

Vinum vetus senibus.

Poculum erat pulchrum in domo, aureum quod
Nec facile quisquam poterat tollere mensa,
Cùm plenum foret, at Nestor nullo ipse labore Tollebat senior.

Vnde & vetus fertur antitheton muliebre non iniucundum, Antiquum vinum laudato, maritum iuuenem. Quod pulchra alia astruimus Platonis auctoritate, A DEO VINVM contributum hominibus, quasi optimum præsidium conseruandi senectutem, quòd vino iuuenescere videantur, & abolere mœstitiam, Præsertim verò his laudabile, subdit Galenus, quod tenuis sit substantiæ, & calidæ virtutis, & colore flauum, vt Falernũ, & quale nostro tempore probamus Græcum, & alia huiusmodi potentia vina. Quæ scilicet id præstant commodi senibus, quòd calefaciunt, ac serum sanguinis, quo maximè senecta abundare solet, per vrinas expurgent. Et pingui quoque substantia vtilia senibus, quòd & nutriant, & sanguinem augeant. Plurimùm verò his indigent, quæ vrinas, ob dictæ serosæ substantiæ copiam, cieant. Quæ vina autem in ventre diù morantur, eorum nulla sunt idonea, vt Tyburtinum, & Signinum quoad scilicet nouella sunt, præsertim nigra, cum vetera proxima sint Falernis. Minimè verò his conueniunt quæ crassum gignunt succum, & obstructiones pariunt, vel renum, vel lienis, vel iecinoris: vnde senes, qui his vinis liberalius vtuntur, alij in aquam intercutem, alij in calculi vitium facilè inciderunt. Vtilia his, & quæ melle condiuntur, incoctis præsertim ex his, quæ ciendis vrinis quoquo modo vim habent, vt Bethonica, Petroselino, & quam Saxifragam vocant. Porrò in eamdem sententia v. item de sanitate tuenda cap. vltimo, vinum inquit frigidis, ficcisque naturis vtilissimum; Iuuenibus verù & calidis Hippocrates in v 1. Epidem. vtiliorem aquæ potum affirmat. fortasse verò id non absolutè pronunciat, sed qui propter intemperiem summè calidam, tales æstimentur, absurdum enim videtur qui calidissimus sit, vel fossor, vel messor, vel qui robustum aliquod exercet opus, sola aquæ potione vti.

Vinum A Deo tributum. B

Calidis naturæ operarijs. C

De vini vsu conualescentibus, & studiosis à consuetudine, & temperamento. Cap. VIII. D

QVAE in senibus, eadem in conualescentibus locum habent. Galen. de arte Med. cap. vlt. Potus ergo conualescentibus opportunus est, vinum ætatem habens mediocrem, substantia purum, atque perlucidum, quod scilicet vel subflauum, vel album existat, atque suauiter olens, gustui verò neque aqueum omnino, neque cum aliqua insigni qualitate, aut dulcedine, aut adstrictione, aut acredine, aut amaritudine sentiatur. His dictis consentanea scribit vij. metho. cap. vj. Conualescentium quidem victus ratio media esse debet, quæ sanorum propria, & quæ ægrotantium, vt non difficile sit hanc inter vtranque discere. Porrò Exercitatis vj. Epidem tex. xv. & qui non ingenito calore, sed acri, & mordaci abundant (quos intelligit Galenus Athletas,) aquæ potum instituit vtiliorem. Pariter in lib. de salubri dieta, cap. xvij. his potus quã pauciſſimus commendandus est, & temperatissimus, cauendumque ne à cibo deambulent. Quod Plinij confirmamus testimonio libro xiiij. cap. x. operarijs, ac ruralibus exercitiis loram, ac secundaria vina fuisse propria; nam vinum alioqui E

Exercitatis. Athletis.

Operarijs & Ruralibus.

A qui potentiſſimum, quoniam noxinm operariis, ac meſſorjbus experimur, maximè verò capiti; idcirco aquam ex aceto potandam dare conſueuimus. Semper verò hæc exceptio in his, & in cæteris alijs habenda eſt, quòd conſuetis, & potentia, & cocta etiam vina minus noxia ſunt. In ſtudioſis vinum miras habere prærogatiuas inuenimus, eaſque controuerſas, ſiue moderatè, ſiue immoderatè ſumantur; quæ nobilis eſt Philoſophi doctrina xxx. Problematum ſectione, quam melius poſtea interpretabimur. Immoderatus, enim vini vſus, præſertim calidioris, & potentis, labefactat mentem, & ingenium; & contrà ſi moderatè ſumatur concoctionem iuuat, cor exhilarat, cerebrumque, ac ſpiritus animales fouet, ſomnum conciliat. Hinc memoriam, intelligentiam adauget, ſenſus reddit puriores, excitatque animum ad altas ſpeculationes. Seligenda *Studioſis.*

B verò erunt, ex noſtratibus vinis non potentiora, ne fumoſa; ſed mediocris ſubſtantiæ, alba, vel flaua, vel vermicula, & quæ grata ſint ſtomacho. Et adhuc præſtantiora, ſi odorata ſint. Acriter verò quidam iuniores ex amicis noſtris, eximioque ingenio, Hieronymus Cardanus, & Alexander Petronius, vinorum damnant vſum, etiam in communi vſu, quæ calidiore ſint natura, vel cocta, & grandia vina. Nam ex Galeni decretis, cùm ſtomacho prius videantur grata, mox tractu temporis relaxant, ac in marcorem deducunt multos, vel in ardentes febres, vel lethales hepatis, aliorumque viſcerum gignunt inflammationes, optimis rationibus. Primo enim occurſu in ventriculum excitant ſuo calore, ſollicitantque quemcunque alimenti ſuccum, ſiuè bonum, ſiue malum, quam cito ad iecur tranſire, ad venas, ac renes: vnde facilè ipſa viſcera incendunt, ſi- *Iuniorum cenſuræ.*

C tim excitant, & obſtructiones pariunt. Deinde vina potentia, & calorifica (inquit Cardanus) quantum ex tempore iuuant ventriculum, ſui natura frigidum, & humidum, tantum, vel amplius in proceſſu lædunt. Quoniam ſi nutritur vnumquodque membrum ſuo ſimili, offenditur autem à contrarijs, ſalubriùs ergo foret, (quod toties, ex antiquorum præceptis monuimus) à primo ortu aſſueuiſſe quemquam potius ad aquæ potum, quàm vini. Dandum verò multum conſuetudini eſt, nec quamquam mala, erit mutanda; niſi hinc peius immineret periculum, quia ſi ex quapiam occaſione conſuetum illi naturæ vinum deficiat, (vt his accidit frequenter, qui longa ineunt itinera) ventriculus peius tolerat, dum cogitur ad inſuetum mutari potum, ac in deterius propterea labi neceſſe eſt. Addit, & aliam cenſuram Alexander Petronius non contemnendam, *Conſuetudinis ratio*

D vinum potens maximè offendit caput, duplici ratione, tùm ſui qualitate vaporoſa, & calida, quæ opplet, ac diſſoluit ſubſtantiam cerebri: tùm quia virtute ſua exhalans ad caput vinum, quicquid in corpore ex humoribus concretum, & craſſum reperitur, id fundit, ac in maiorem vaporum conuertit copiam: qui coacer uati in ventriculis cerebri, omnigenos exfluxione, ac plenitudine pariunt morbos. (Ex Galeni ſententia v. de ſan. tu. cap. vltimo) ſynanches, deſtillationes, quos catarrhos vocant, hæmorroidas, ſanguinis profluuia, articulares morbos, oplitalmiam, peripneumonias, pleuritides. Habenda Porrò & propriæ habitudinis corporum ratio eſt: corpore enim pingui (Galenus item teſtimonio xiiii. metho. cap. xv.) vitanda quæ multum nutriunt vina, quorum in cenſu craſſa dicta ſunt, & item dulcia, præſertim nigra, vti verò vel aquoſis licebit, *A corporis habitudine.*

E id eſt colore albis, & conſiſtentia tenuibus. Contrà qui extenuati ſint quos reficere intentio eſt, his vinum exhibebimus craſſum. Compendiaria verò de his omnibus à Galeno ſententia ſcribitur in lib. de cibis bon. & mal. ſuc. cap. xi. Bilioſis quidem corporibus, ſiue naturali intemperatura ea fuerit, ſiue qualitercunque acquiſititia, calida omnia, & quæ dantur in potum vina vitanda ſunt, nec peruſtis ea concedenda, nec qui labore multo exſiccati, aut per inediam extenuati ſint, aut mærore, anni tempore, regione, & calido cœli ſtatu. Eadem verò è diuerſo probantur his, quos calfacere opus eſt, pituitoſis item frigi- *Gal. de omni vini vſu.*

diſque

diſque temperaturis, crudorum humorum copiam colligentibus, vitam ducentibus ocioſam, in regione frigida, hiemis tempore cœli ſtatu frigido, atque humido; his enim omnibus calida, ac generoſa vina propinanda ſunt. qualia erant Galeni tempeſtate colore flaua, aut fulua, Falernum, Lesbium, Maronium; aç noſtro tempore his ſimilia Græcum, & illi affinia permulta. Adde his diuinum in veteri lege decretum, diſtinct. xxxv. realatum miniſtris templi, ac ſacerdotibus vino abſtinendum, ac Siceram bibendum, ne ebrietati grauentur. Adde vel ne trahantur in libidinem, iuxtà edictum ſapientis, NOLITE INEBRIARI VINO, in quo eſt luxuria.

Sacerdotibus, & Religioſis.

Quæ, & quatenus conueniant vina in ſingulis febrium generibus. Cap. VIIII.

TAM omnibus his determinatis, quæ, & quatenus vina conueniant ſanis, planè certam normam, ac methodum nacti videbimur decernendi, quæ vina, febribus, & alijs morbis, qui à varia intemperie oriuntur, conueniant, & quæ minus inueniantur idonea. Quam veram putamus in vinis artem, non tam dictis veterum addictam, quàm ratione potius; ac experientia, confirmatam; hoc videlicet iudicio, vt cùm ab auctoritatibus veterum, præſertim Galeni, nunquam hac in parte diſcedere poſſimus; rationes tamen eædem ſunt, & perpetuæ, vnde vina noſtri temporis ad illa antiquorum veniant accõmodanda. Supponendum autem febrium ſub communi ratione tria eſſe prima genera, quæ nemo ignorat; quæ enim in ſpiritibus accenduntur Ephemeræ Græcis vocantur, vno ſcilicet die terminantes; in humoribus Putridæ, aliæ intermittentes, quotidianæ, tertianæ, quartanæ, aliæ continuæ, & acutæ, & minus acutæ; in membris denique ſolidis, & in corde Hectica, & Maraſmus. In vniuerſum ergo, quoniam febris morbus eſt calidus, & ſiccus, nullis ſimpliciter febribus conuenit vinum. Quod eſſet (vt iam dictum eſt) quaſi igni fomitem, vel ignem addere. Verùm quoniam vniuerſales propoſitiones habentur communiter odioſæ in arte præſertim medica, paſſim occurrunt tùm Hipocratis, tùm Galeni authoritates, etiam controuerſæ, quatenus, & quando febres vſum aliquẽ vel admittant vini, vel recuſent: quas oportet idcirco cum iudicio legere. Ex profeſſo videtur Hipocrates in 1111. de ratione victus in morb. acut. vini vſum in morbis acutis inſtituiſſe, habita vinorum differentia, dulcis, vinoſi, aquoſi, albi, & nigri. Galenus autem dum illius doctrinam interpretatur, commento 111. idoneum aſſerit in morbis acutis vinum, pro communi ſcilicet hac vinorũ omnium ratione, quòd vires corroborent. Planè verò v11. metho. cap. v1. vinum hanc habere vim aſſeuerat, atque vſum, cùm refectione virium eſt opus: dummodo tamen inquit, non febricitent. Quapropter ad vſum paſſim admonet habendam eſſe rationem, tùm vini ipſius exhibendi, & qualitatis, & quantitatis; tùm etiam coctionis in talibus morbis, & in ipſarum febrium declinatione. Quemadmodum eodem commento v1. in Peripneumonicis, & in Pleuritide, coctis iam affectibus, ac inflammatione ſedata, vinum ex Hippocratis ſententia commendat dulce, & quod expuitionem iuuet. Compendiaria verò ac ad praxim magis idonea, eſt Galeni doctrina, de omni vinorum exhibitione in febribus, quæ in primo ad Glauco. ſcribitur, quam ſequemur. Primum in Ephemeris, cap. 11. & 111. ſuppoſita in primis diligenti coniectura, ac certis habitis ſignis, ex pulſibus, atque vrinæ ratione; tunc expectata ipſius febris ſolutione, ſtatim leuare, ac vinum ſine formidine concedi poterit. Quod præſertim expedit, cùm ex laſſitudine febris orta ſit. E diuerſo; qui ex bubone febricitauerint

Febrium gẽneribus

Febribus cõmuniter non conueniũt vina.

In acuta.

In Pleuriticis.

In Ephemeris.

Ex bubone.

arcendi

A arcendi ſunt à vini potu donec bubones ſoluantur; multum verò refrigeratis, & quibus cutis foramina ſunt adſtricta, & qui longas vigilias paſſi in ephemeram inciderint; omnibus ijs præcipuè vinum intrepidè offerendum eſt; niſi aut capitis dolor, aut temporum pulſatio ſentiatur. Similiter, & ijs, qui ira, aut mœrore aliquo, aut meditatione, in febrem inciderint, concedendum. & ijs, qui in furorem concitati, cùm ab affectu quieuerint, alioquin tutum non eſt vti vino. contrarijs interim cuicunque paſſioni adhibitis, vt labori quietem inſtituas, iræ, & moleſtijs, animi moderationem, cogitabũdis grata ſpectacula. grauibus omiſſis cogitationibus, & omnibus moleſtijs. *Ex animi paſsionib.*

B *Quæ vini ratio ſit in febribus putridis, & continuis. Cap. X.*

IN putridis autem febribus intermittentibus, & acutis, primùm quidẽ in curatione Tertianæ febris, Galenus in primo ad Glauco. cap. ix. à vinis antequam morbus concoquatur, omninò abſtinendum; vbi verò cõcoqui cœperit, dandum eſt primùm tenuiẽ, & aquoſum, & paucum; & vbi inclinauerit, amplius offerendum, quæ cùm mitiſſima ſit febris, idoneam præbet nobis rationem, quatenus in cæteris alijs febribus vinum ſit exhibendum. Quam ſupponit habendam eſſe in febre, quæ notha dicitur; cap. xij. ſorbitiones concoqui faciles commendans, ac potiones ſimul, quæ vrinam cieant. *In tertiana notha.*

C In Quartanis vero. cap. xj. Vino vtendum albo, ac tenui, & mediocriter calido. Sicut, & in quotidiana, cap. x. dum ſpecialis ſolicitudo de ventriculo habeatur, deque eius ore præſertim. Porrò in continuis, cap. xij. vtpote, quæ acutarum, vt plurimùm obtinent rationem, nulla de vino facta mentione, exquiſitus, ac tenuis victus inſtituitur, ſi non vltrà ſeptimum prorogetur. Vltra verò ſeptimum, ſi præſertim vires inualidæ ſint; ij ab initio pleniori victu reficiendi ſunt prope ſtatum tenuiori, deinde rurſus ſolidiorem aſſiduè concedere oportet. In continuis autem ſimpliciter febribus, id eſt, quæ ſine accidentibus exiſtũt; tria elicio ex eiuſdem Galeni inſtitutis, neceſſaria ad hanc curationem præcepta, cap. xiij. In quibus inquit febribus morbi ſtatus nõ vltrà ſeptimum futurus eſt, & vires validæ, & ætas

D conſentiens eſt; ijs quidem exquiſitus, ac tenuis victus inſtituendus eſt, & ſanguinis miſſio, ſi prius præſertim plenitudo id fãciendum indicauerit: apparente verò coctione, tunc audacter aquam frigidam exhibẽdum, (ſeruatis ſcilicet, quæ in xj. metho. accuratè magis proponuntur:) Non ergo vinum in his conuenit, niſi omnino in declinatione, & quãdo vires indigent refectione. *In continuis ſimpliciter.* „ „ „

In magnis verò eiuſmodi febribus, quæ cum accidentibus affligunt, vt ratione febris nunquã conuenit vinũ, ſic pro occaſione ſymptomatum, quæ debilitauerint ventriculũ, præſertim in ſenili ætate idoneũ eſt. neceſſarijs præſertim ſeruatis, quas animaduertit Galenus circunſtantijs; & primùm de ſanguinis miſſione, quando minus competat, à cruditatum copia, à morſu ventriculi, à vomitu graui, & noxio, quibus in caſibus, inquit, ne ſi plenitudo quidem adſit, ſecanda eſt vena; niſi prius

E ſymptomati occurratur, & cum profluuio præſertim alui non eſt opus euacuatione alia. Quod & Auicenna in primis inſtitutis recepit lib. III. fen. II. c. VII. à neruorum diſtenſione cum febre, præſertim ſi multæ concomitentur vigiliæ, aut dolor intenſus; ab ambientis item conſtitutione, tùm ſi calida, & ſicca fuerit, tùm valde frigida abſtinendum; nec locis ergo ſuprà modum calidis, aut frigidis. A tolerantia ac facilitate ſumenda indicatio eſt, & à deſiderio ægrotantis, & à conſuetudine, & habitu corporis; nùm craſſo, nùm gracili ſit, & nùm carnis ſit facilè alterabilis, vel fluentis aut duræ, & ætas æſtimanda. Præcipuum verò

In Acutis cum accidentibus.

Sanguinis miſſionis rationes.

In febrib. cum syncopi.

Frigidæ potiones consuetis. Syncopi, & sudoribus.

Ventriculo debili.

Syncopi in accessionibus.

symptoma, vnde vino in his febribus aliquando indulgendum sit, est syncope, quæ multifariam ex prædictis solet in febribus contingere, ac per vini exhibitionem moderari: certis tamen seruatis conditionibus. Syncopem enim, ac animi deliquia, quæ ex magnis vndecunque contingunt obstructionibus, vinum aqua temperatum corrigit, inquit Galenus, tunc præsertim cùm ad ventriculũ fluunt humores: dummodo nihil prohibeat, veluti si aliquod viscerum inflammationem patiatur, aut caput vehementer doluerit, aut delirij causa, aut febris incendens in morbo crudo; ex quibus magna, & quasi insanabilia, ex potu vini nocumenta proueniunt. Quòd si nihil prohibeat, & prædictæ aliæ conditiones, ex natura, ætate, & anni tempore consentiant; ad hæc respiciens vel frigidum, vel calidum potum, exhibebis pro consuetudine, vt frigidum etiam consuetis offerri liceat. Præcipuè verò his, qui ex sudoribus soluuntur, frigidum, & nihil omnino calidum exhibendum est. E contra his, qui ex multitudine animo linquuntur, & febricitant, à vino, cibis, & etiam balneis abstinendum: sufficit autem eis si dederis mellicratum. Atque ijs, qui ventriculum habent imbecillum, vinum calidum potius exhibere oportet: æstuanti verò frigida plerunque prodest, exiccatis autẽ, ex biliosis humoribus os ventriculi mordicantibus, post vomitum, qui vel sponte, vel arte prouocetur, ad refectionem vinum postea exhibendum. Ex multa verò pituita os vẽtriculi infestante, vinum dare conuenit calida temperatum: Contrà aqua frigida conspergere etiam parietes, vbi ex nimio calore æstuant, ac animo deficiant, postea vino, aq; cibo refeceris. Eos verò, qui ex siccitate in principio accessionum syncopem incurrunt, in magno præsertim periculo, vinum dare anticipabis, cum alica etiam infusum si mediocris sit syncope; at qui inopinato in syncopem inciderunt, vinum calidum cum pane exhibendum. Conuenit & in obstructionibus viscerum, ac vino vtendum albo, ac tenui non admodum antiquo.

In Hecticis, & marasmis quatenus conueniat vinum. Cap. XI.

Ex 7. methodi.

HECTICIS autem febribus an conueniat vinum, omisit Galenus sermonem, quasi forsan hanc partem remittens ad libros de curandi ratione; quamquam nec in his certum determinauit de vinis institutum in hecticis. Nec Paulus, nec Aëtius, qui in omnibus Galenum imitantur, vllam de vinis in hecticis faciunt mentionem. Verùm ex vniuersalibus sermonibus duo habentur loca ad id præcipua; primus est VII. metho. cap. IIII. vbi ad intemperiem siccam ventriculi, quando totum corpus sit affectum, ac natiua cuiusque partis humiditas, qua ipsum nutriri solet, propemodum omnis exhausta est; refici, inquit, corpus opus est, ac vinum in potu magnam habet vim. dummodo nõ febricitent; nempe vbi sola timetur exiccatio, & quæ nullam ex putridis febribus speciem habeat adiunctã (vt plerunque accidit) hoc nomine vinum ad hunc vsum admittit. Sed in censu omnium vinorum sui temporis, aquosum præeligendum, quod tenue (inquit) est, ac purum, & quod propriè ὀλιγοφόρον Hipocrates nominauit; quod imbecillum scilicet est, ac minimam aquæ sustinet mistionem. Contrà οἰνώδης, hoc est vinosum vinum cauendum; quoniam imbecilles offendet vireis: immò ad has respiciens metas, etiam misturam vini cum aqua temperabis. Sumendam indicationem monet Galenus à consuetudine, à natura propria, à regione, & tempore. Sunt enim, qui bibant calidum vinum, alij frigidum, vel liberaliùs, vel parciùs, vel hoc genus vini, vel illud; ad quæ reducendus quisque est, quibus insueuit. Porrò, quæ præcepta ipse dederat ad Glauco. in com-

„

A consuetudine.

A in compendijs, cum reficiendi ſunt ægri, vel à ſyncope, vel ab affectis tùm ſpiritibus, tùm partibus corporis principibus, quorum vires ſubleuare oportet: eadem fusè repetit XII. metho. cap. IIII. & V. vbi vinum in ſumma, non morbi aut febris ipſius cauſſa, ſed ad ſubleuãdas illo in caſu vires cõcedit. Quoties ſtomachus (inquit) vel ardenti febre offenſus, ſyncopem intulerit, vel multa in eum bilis influxerit: talia vina ſalubria ſunt, vtpotè Sabinum, Tyburtinũ nobile, & id genus potens vinũ, quod tanto iam memoratis præſtat, quãto id tùm melioris eſt ſucci, tùm calidiùs, vtpotè quod & velociùs per corpus digeritur, & concoquendis ſuccis crudis auxilio eſt. Conſiderandum verò antè omnia eſt, qualiſnam ægrotantis natura ſit: nam ſi imbecillum illi caput eſt, & quod facilè calidis vinis impleatur; tunc, quæ minus calida ſunt potius erunt offerenda. ſin firmo ad- B modum capite eſt, & talibus vinis delectetur, nec ſolitus ſit ex eis ferre noxam; haud timidè his vtemur. In penuria verò vini, quod accommodum vtrique ſyncopi ſit, ei inquam, quæ ex multitudine crudi ſucci oritur; & ei, quæ ex bile irrepſit, coactus prorſus vino vti; fugere oportebit omnia, tùm auſtera, tùm noua, itemque craſſa. Demùm præcipuum argumentum quatenus vinum conueniat in Hecticis, ex libro de Maraſmo colligitur, cap. vlt. nam ſuppoſitis, quas poſuimus ex VII. methodi conditionibus, ac gradibus exſiccationis primæ, ſecundæ, & tertiæ humiditatis, quæ promptiùs ad verum marcorem accedunt: quem non rectè forſan marcorem nomines, neque febrem, quãdo talis patiens nequaquam calet, ſed veluti in extremo ſenio frigidum expirat, nec curationem admittit. Tres illæ primæ differentiæ ſanari poſſunt, ac ſenium, ſiue maraſmum cohiberi. C De quo tres ſimiliter Galenus ponit ſpecies, duas Philippi auctoritate; Primam vocat torridum marcorem, hique ſpecialiter calidum efflant ſpiritum; Alteram ſyncopalem, qui ſcilicet ex ſyncope vehementiam periculi euitauerint, cæterum hi relictum ſimiliter ſentiunt ſyncopis affectionis veſtigium. Quas tamen differentiàs vix acceptat Galenus, nec adeo videmus eſſe frequentes, vt frequẽs eſt febris ſimpliciter Hectica. Tertia frigidus marcor eſt, ac ſenio ſimilis affectio, quæ ex febrium permutatione fit, ex refrigerantium vſu, vel intemperantiùs, vel intempeſtiuiùs exhibito. Vini ergo vſus, inquit Galenus, ſicut in hoc frigido marcore magnopere iuuat; ita in torrido, hoc eſt, vbi à cauſa calida, vel ardenti febre inciderit, eſt fugiendus: medio autem quodam modo ſe habet in ſyncopoſo marcore, propterea quod affectio hæc media ſit, ac miſta, partim qui- D dem aliquid frigiditatis obtinens, partim verò, quia adhuc aliquid ipſius febris ſeruat. In hanc fermè ſententiam ſubſcribit Alexander Trallianus libro XII. communiter quidem vinum dare febrium ipſarum cauſa non oporteret; verùm ob crudorum humorum materiam, quam ſenſim extenuare, ac calefacere expedit, & omnino imbecillium virium cauſa concedendum. In maraſmo autem cap. IIII. & ijs, qui frigidam, ſiccamque intemperiem in ſolidis partibus habent: vinum exhibere neceſſe eſt, vt quos calfacere ſimul, & humectare oporteat quas præſtat vinum moderatè exhibitum operationes. qui verò cum febre marceſcunt, ac macie torrentur, ijs cautè admodum vinum dandum eſt, vt quod eis, ſi quid aliud maximè aduerſetur: & cap. V. ſummatim verò in Maraſmo ex ſyncope, cùm periculum ſit ne æger aliàs, aliter E intereat, nunc à perfrictione, nunc à febre; neceſſe eſt ad vrgentem cauſam reſpicere, ac nonnunquam vinum intempeſtiuè præcipere, nonnunquam verò id rurſus diſſuadere. Atque nos hanc normam eſſe volumus in omni vini exhibitione in febribus, & in Hecticis.

Ex 12. methodi.

A natura ægri.

In Maraſma.

Maraſmi tres ſpecies.

Secunda.

Tertia.

Alexand. Trallian.

Quæ vina, & quatenus conueniant in morbis particularibus, & capitis. Cap. XIII.

Communis vinorum ratio in morbis.

LEADEM moderatione, quæ in febribus dicta est: vina etiam in magnis alijs morbis erunt dispensanda; tam qui vniuersum occupant corpus, veluti sunt ardentes febres, tertianæ, continuæ, synochi, & continentes febres; quàm, qui etiam principem aliquam obsident partem. Vt inflammationes iecinoris, pulmonum, lienis, capitis, phrenitis, pleuritis, peripneumonia, synanchis, nephriticus, & colicus dolor: siue erisipilate, siue quocunque alio affluxionis genere eædem partes correptæ fuerint. Quæ omnes, ac similes aliæ graues affectiones (vt admirabilis est vbique Galeni doctrina XII. metho. in primis statim verbis) siue, vt morbus morbo, siue vt symptoma alio symptomati, vno eodemque tempore corpus occupauerint, cõsistantq;, tam sui ratione, quàm febris omnem vini vsum respuunt. Si vnquam verò concessum legatur, vel cautè id fit, ratione debilitatis virium, & imminentis à syncope periculi; vt ex allegatis constat locis, VII. methodi, & II. ad Glauco. vel certè in declinatione, vbi refici vires intentio est. Quemadmodum ex Hipocrate idem Galenus testatur III. acut. cap. II. Vinum dulce, (inquit) in acutis morbis pectoris, ad expuitionem idoneũ existit: tùm ob prædictas vini operationes, quia lentas materias modicè calfacit, lenit, ac faciles reddit ad expuendum: tùm propter communem vinorum omnium rationem, qua vires roborant. Ad vsum ergo in quacunque morborum curatione, aliquam ex his potionum generibus decernimus fore idoneam; aquam coctam, aquam mulsam, decoctum hordei, decoctum medicatum exaromatibus; puta vel cinamomo, vel coriandri seminibus præparatis, & vini modò vnum, modò alterum genus, quorum hic breuem per singulos morbos subnectemus censuram. In memoriæ deperditæ curatione (inquit Aetius) cùm calefactorijs aliquo modo vtẽdum sit, & attenuantibus crassos spiritus, vinum inter hæc cõuenit tenue, album, nec valde potens; nam ob mediocrem caliditatem, id non pauca præstat vtilia, & animales moderatur functiones. In lethargo vinum album similiter, ac tenue ob prædictas causas dandũ, vel hydromel, Galeni auctoritate XIII. metho. Celsi, & Aetij. In Caro, & Catalepsi, & Cathocho, cùm eandẽ plus minusùe hæ passiones cum prædictis habeant causam, ac frigidam cerebri intemperiem; similiter atq; lethargi curandi sunt, in potuq; vel aqua mulsa diutius cocta, vel vinum aquosum album, ac tenue, & subastringens exhibendum, quòd nec caput tentet, immò magnopere iuuet, aqua autem lædat, quod fluctuationes excitet, nec sitim extinguat. In Cataphora, graui somno, & Comate, cùm paulo minus in somnum propensi videantur ægrotantes, pro exuberante humore forsan pituitoso, eadem, qua in lethargo, victus ratione vtendum, ac potu vini, si ex virium præsertim imbecillitate symptoma ortum sit, quas instaurare oporteat, ex Gal. III. Epidem. com. I. tex. VII. Phrenitidi percommodam consulit Alexander Trallianus vini potionem, si modicè assumatur, quod aquosum sit, album, ac modicè adstringens, olygophoron dictum; quod nec caput tentat admodum, somnum conciliat, ac sitim sedat, ferinos motus temperat, lac ad hilaritatem transfert. Melancholicis, ex III. de loc. affec. cap. VII. vino vtendum albo, tenui, non valde veteri, optimè diluto, & balneis. In furore & Insania penitus abstinendum monet Cornel. Celsus; nisi ex metu ortum duxerint; ob quam solùm causam vinum conuenit. In capitis dolore, vt ex Galeni instituto colligitur, II. de med. sec. loc. ob varias, quas habet causas, non absolutè de vini vsu decernendum est: vt si à causa calida pendeat, vel à sanguinis redundantia, penitus

In affectibus pectoris,

Potiones medicatæ.

Memoriæ læsæ.

Lethargo.

Frigidis cerebri aff.

Cataphoræ, & Comati.

Phrenitidi.

Melãcho. furori, & insaniæ.

Dol. capitis,

A B C D E

A tus à vinis abſtinendum, ac decocto hordei, vel ex cinamòmo, aut coriandro vtendum. Ex perfrigerato autem capite, ac pituitoſi humoris copia, aquoſum, & tenue, & quod omnino olygophorum ſit, conceditur; quod ſcilicet, Trallia-no teſte, modicè calfaciat, ac itidem extenuare valeat. A largo vini potu, III. de locis aff. vomendum, poſtea in potu omnino qua vtendum, vel dilutiſſimo vino, & à caſu ſimiliter, aut contuſione concuſſo capite. Ex conſenſu tandem, pura vel ſtomachi, vel aliorum viſcerum, partium illarum ratio habenda eſt; inter alia autem panis ex vino dilutus valde conferet: ex febribus autem, pro ipſarum ratione decernendum eſt. I. ad Glauconem. In Cephalea antiquo dolore, & Hemicrania contumaciſſimo, cùm durante ſymptomate abſtinendum ſit; pro diuturnitate tamen, & cauſarum ſimul, & vinorum habenda ratio eſt. In con-

B uulſione, vini vſus periculoſus, Celſo eſt, præſertim circa initia, ac aqua mulſa eligatur, cui & ſaluiæ coma, vel cinamomi parum iniectum ſit, in proceſſu autem, vel niſi febris multa obſtet, olygophorum concedendum, & exiguum, quod calfaciendo, & extenuando conferat, Galeno teſte in v. Aphor. v. & item Aetio. Quod & Auicenna confirmat, fen. II. lib. III. cap. VII. Si cum ſpaſmo (inquit) non ſit ſuperflua caliditas, non erit alienum admiſcere cum potu, & decocto aliquid vini, quod penetrare faciat. Eadem ratio in Conuulſione partium, ac tortura oris, & in omni Reſolutione habenda eſt. In Incubo, cum læſis in cere-

C bro ſenſus, & motus actionibus ſe opprimi patiens imaginetur, (vt Paulus inquit) ob crapulam non dubie, ac coaceruatas in ventriculo cruditates, à vino abſtinendum, vel non niſi olygophorum poſt ſymptoma concedendum. Similiter & in Vertigine tenuiſſimum ſit, non vetus, & quod omnino non tentet caput. In Epilepſia vinum omnino intercidendum, ſtante præſertim ſymptomate, vt ex Galeno Trallianus monet; vel ſi in ſtomachi gratiam modicum quid concedendum, quod coctiones adiuuet, ac cruditates digerat: ſatius verò ex coriandro decoctum erit, vel cinnamomo, vel mulſa, Paul. In apoplexia ſimiliter, idem Paulus vel prorogato diù morbo, vinum benè dilutum aquoſum, ac calenti aqua temperatum admittatur In Ophtalmia, quam vocant Latini Lippitudinem, ex genere cùm ſit inflammationis oculorum, omnem reſpuit vini vſum: Sed decoctis eiuſmodi vtendum: niſi in fine aliquid vini ob cruditatem ventriculi concedatur: præſertim cùm ex craſſioribus humoribus orta ſit, ac tempore anni frigido, Celſo auctore. Oculorum dolores à meri potione, balneo poſſe

D ſanari, eſt Aphor. XXXI. ſect. VI. quod tamen non ratione aliqua (inquit Galenus,) ſed magis experiẽtia cognouiſſe videtur Hipocrates: vel ſecta prius vena, vel euacuatione aliqua præmiſſa. In cæteris oculorum affectionibus Pterygio, ſiue vngui, Hipopijs, ſeu maculis, Aegilope, Albugine, Procidentia, Tabe, ſuffuſione, vlceribus, vitandum vini vſum monent, Paulus, & Aetius, vel pro ratione vtendum. In aurium doloribus, ſonitu, & ſurditate, pro temperamento influentis catarrhi, vt à cauſa calida, & in principio cauendum à vino conſulit Paul. & Alexander; ſic vbi à craſſis humoribus oriatur, attenuantibus, & calidioribus vtendum, & vino, præſertim in progreſſu morbi. Itidem in Na-

E rium affectibus. præſertim verò in vehementiſſimis dentium doloribus vinum per initia prohibendum, donec remiſerint, Aetius libro VIII. cap. XXII.

A cauſa frigi.

Cephaleæ, & Hemicraniæ. Conuulſioni & ſpaſmo.

Oris tortu re, Reſolutioni Incubo.

Vertigini.

Epilepſiæ.

Apoplexiæ.

Ophtalmiæ.

Oculorum dol. ac cæteris affe.

Aurium affec.

Narium aff.

Qui

Qui vini vſus ſit in catarrhis, & affectibus Thoracis, & Ventris. Cap. XIII.

Inflammates faucib. Sinanchij.

IN omni Catarrho,ac varijs à capite defluxionibus, Celſo auctore, in vniuerſum à vino, balneo, ac Venere abſtinendum eſt: vel vbi melius ceſſerint, mediocri vino vtendũ. Faucibus,gurgulione, aut tonſillis inflammatis,vt in reliquis inflammationibus à vini vſu cauendum, maximè verò in Synãchij, Alex. Aetio, & Paulo teſtibus. In ſpirandi difficultate vini potum tenuis concedit Galenus VII. de med. ſec. loc. quod branchia pulmonum humectet,vel aquam mulſam ex hyſſopo,Celſo. vbi vehementior autem fuerit, cùm æger nõ ſine ſonitu, aut crebra anhelatione ſpirare valeat,quod propriè Aſthma dicitur, vel Ortopnæa, cùm non niſi recta ceruice ſpiritus trahatur, vini potum tenuis ſimiliter probat Aetius libro VIII. cap. IV. Sed omnino paucum. In ſputo ſanguinis Trallianus inquit,tàm cibi, quàm potus qualitas ſit,quæ medio criter adſtringat: ſi febri careant, & Paulus, vinũ conuenit aquoſum modicum; ſi febris autem adſit,ex prædictis quædam potio exhibeatur, uel hydromel. In Thoracis affectibus tùm Peripneumonia, tùm Pleuritide Galenus, ex Hipp. II. de ratione victus comm. ſecundo, quæ exiguam obtinent dulcedinem probat vina, quia lentas inquit, materias faciles reddit ad expuitionem: alioquin his auſtera, nigra noxia decernit. Amplius ſi viſcoſi(inquit)ſint humores non humiditate ſolùm eſt opus, verum etiam, & deterſione, quæ ab acidis fiunt ſuccis, mellicrato in primis, & oximellite, poſt mellicratum ptiſana eſt, poſtque eam vinum dulce,ſi coctis iam tùm Peripneumonia, tùm Pleuritide, propinetur,non vexatis amplius inflammatione corporibus. In ſuppuratis aqua mulſa,vel hordei, vel tenuis ſubſtantiæ vinum probatur, & quod ad dulcedinem declinet. Tabidis, & extenuatis eadem, quæ in Hecticis febribus, & in Maraſmo dicta eſt, vini ratio conuenit, ex Gal. mediocri menſura, lene, & auſterum conſulit Celſus, vbi præſertim vires indicauerit, ac febris remiſſa fuerit Aet. Palpitationi cordis ex Gal. v. de locis aff. cap. III. vniuerſam victus rationẽ adhibere oportet,quæ attenuet, ac ſpiritus corroboret: vinum ſubſtantia tenue ſit, ac dulci, colore flauum, ac vetus potius, quàm nouellum, vel mediæ ætatis. Cardialgiæ, hoc eſt oris ventriculi doloribus, ob ſpeciem, quam infert deliquij animi, vinum tenue, album, ac dilutum exhibendum, ex Cor. Celſo. Famem, quam caninam vocant appetentiam, Hippocratis auctoritate thorexis, id eſt vini potio ſoluit; Non quamcunque inquit Galenus famem, puta, quæ ex longa inducitur inedia, aut aliquam præcedentem ſequitur euacuationem: ſed,quæ ex affectu ventriculi fit eiborum appetentia: hanc vini potio ſanat, non quidem acerbum, ac tenue, quod nec calfacit, ſed, quod ſubrubrum habeat colorem, abſque adſtringente ſapore, maximo illi ſunt remedio. Bulimo verò,quæ proprie ingens eſt fames, ac eſuritio,quæ propterea animæ inducit defectum,ob indigentiam: ij ex vini potu ante cibum (inquit Galenus) plurimum offenduntur; & conuulſionibus, ac delirijs confeſtim corripiuntur; ſed cum vino,& panis buccella occurrendum eſt VIII. de med. ſic. loc. cap. IIII. Cittæ verò, quæ, & Malacia latinis, deprauatæ ſcilicet prægnantium mulierum appetentiæ, cùm carbones, aut glebas appetunt, remedio ſunt, ex Galeno, & Aet. vina fulua,odorata, antiqua, & quæ os uentris ſubaſtringant. Inappetentia refrigerantibus ſtomachum, & ſomno corrigitur, Trallia,& Paulo. & tali potu, non tamen aquæ, ſed poſca potius,ex aceto ſcilicet attemperata aqua: Quod ſi frigida ſtomachi intemperies ſit in cauſſa, vinum ei vetus offerendum. Siti extinguendæ, quam mendoſam,ex uitio uocant medici, confert, ex Galeno VI. Epidem. vinum album

Peripneumoniæ. Pleuritis. Hemoptoicis.

Suppuratis. Tabidis.

Palpitationi.

Cardialgiæ. Famicaninæ.

Bulimo.

Malaciæ, muliebri.

Inappetentiæ.

Siti.

A bum ſubaſtringens, aqua permiſtum; frigidiuſcula, ſi ex multo uini potu fuerit excitata, cum humiditate verò adiuncta, aceto ſedatur, ac acido vino. Singultus ex frigida intemperie vino ſupprimitur, ex herbis medicatis, Aſaro, Pulegio, Petroſelino incoctis. Ex frigidiorum verò humorum copia, adhuc maiora expetit attenuantia, Trallia. & Aetio. Ad ſtomachi ſubuerſionem, nauſeam, vomitum, vinum conſulit Aetius ruſum ſubaſtringenſque, & uetuſtius; uel melius aquam mulſam, ſi nimia timeatur uini caliditas. Quod ſi inflammationis ſuſpicio ſit, cauendum à uino erit, ac aqua utendum hordeacea, uel ex coriãdro præparata. Inflationi uentriculi, ex Aetio, uini meraci potus mediocris auxilio eſt; nam multum bibere infeſtiſſimum. In cruditate uentriculi ex debilitate concoctricis, Galeno teſte, de different. ſymptom. cap. 1111. exacta ratio

B ſeruanda eſt in cibis, & potibus, non in qualitate ſolùm, & quantitate, ſed in ordine etiam, & menſura, & vinum bibendum, æqua portione cum aqua temperatum; iuxtà Aphor. ſententiam 56. ſect. v11. HALICE, id eſt Anxietudo, oſcitatio, horror, vinum æquale, æquali ſcilicet aqua potum, ſoluit ægritudinem. Vbi Galenus, calfacit enim vinum ſtomachum, & corpus totum, ac citò ad omnes partes mouetur, omneſque actiones optimas reddit.

Singultui

Nauſeæ, & vomitui.

Inflationi Cruditati

Halyci.

Ventriculi affectibus vina, & quatenus in cunctis alijs partium morbis habenda eius ratio ſit.

Cap. XIIII.

C

IN omni vitæ regimine ſumma ratio Ventriculi, circa vini potum habenda eſt: tam ſanis, quemadmodum in primis capitibus conſultum eſt, quatenus penes ætates, & tempora vtendum ſit vinis; quàm ægris potiſſimùm, duplici ratione. Tùm quia id inter principalia viſcera tanquam paterfamilias, vel (ut Galenus aſſimilat in 111. de uſu par. cap. 1.) quaſi commune quoddam omnium partium nutriendarum promptuarium à natura conſtitutum eſt. Cuius uidelicet munia, nutritio, concoctio, diſtributio nutrimenti cęteris corporis partibus communicantur. quapropter à Ventriculo affecto ſingulæ partes, & primùm naturales, & animales eandem concipiunt ſympathiam, illique compatiuntur. Tùm

D etiam, quia Ventriculus proprijs, ac uarijs obnoxius ſit paſſionibus, debilitato in ſuis munijs afficitur dolore, nauſea, ſingultu, uomitu, inappetentia, fomen incurrit ex aduerſo noxiam, & quæ ſubiectis ſtatim inteſtinis communicantur, Cęliacam paſſionem, choleram, lienteriam, flatuoſitatem, inflammationes, diſtentiones, tumores, abſceſſum patitur, & Cardialgiam Græcis nuncupatam, & quæ cor in conſenſum trahit ad animi defectum, & grauem etiã ſyncopim. Ob quas potiſſimùm cauſas optima ratione Medici auctores in morbis quantumuis grauibus, & in acutis etiam febribus optimè ventriculi habendam eſſe rationem præcipiunt, vt vino liberalius pro ratione indulgeant, præſertim in his quæ cordi communes ſunt paſſione quas καρδίαλγιαν Græci, & καρδιωγμον, quòd os ventriculi præcipuè afficiant vocauere, ac cor hanc partem ob eximium ſenſum putauere. Eamque graues comitari ſolent affectus (vt ſcribit Aetius libro 1x. cap. 1.)

E febris acuta, maximè æſtuoſa, pulſuum remiſſio & circa cor vehementior pulſatio, extremarum partium frigiditas, quam cõſequuntur deſperatio, angor animi, & corporis iactatio, ſudoris circà faciem, & pectus cum caloris ſenſu circà ſtomachum, quos diaphoreticos, quòd vireis reſoluant, poſteriores appellarunt medici. Quibus propterea vinum offerendum monent, album, tenue, frigidique dilutum, tum vt ſpiritus vitales ſtatim reficiat; cùm etiam, vt os ventriculi corroboret. Ambiguitatem porrò facit, quod ſubdit Aetius. Alijs inquit, calida

Ventriculi paſsiones per cõſenſum. Proprie paſſiones.

Cardialg. & eius affectibus.

Locus Aetij.

lida exhibenda, & calidi vini potus, donec pulſus ſub tremulus eſſe deſinat. ob duo (vt ego arbitror) cuitanda à diaphoretico ſudore diſcrimina: vel ne frigidi potus occurſus ori ventriculi puſillum calorem, & tremulum grauius opprimat pulſum. Vel ne ex antipariſtaſi ab intimo frigido, vehementior excitetur ſymptomatici ſudoris expulſio ad ſuperficiem, & cum maiori ſpirituum reſolutione patientem præcipitaret in ſyncopim, idcirco calidum, vel minus frigidum exhibendum. Ambigua ſimiliter de calidi vini potu mentio fit à Galeno in ſexta Aphor. ſect. xxxix. CONVVLSIO fit vel ex repletione, vel inanitione: ſic & ſingultus. Vbi Galenus in cauſam quandam ſingultus, adducit caſum, cùm quis deglutito acri quopiam, aut pibere, calido vino ſuperbibito cum aqua calida temperato corripitur ſingultu. quem locum perperam nonnulli adducunt in teſtimonium, quòd veteres biberent calidum. Vbi calidi potus hoc loco non facit regulam, neque communem arguit conſuetudinem bibendi calidum, ſed caſum, & vitium bibentis indicat, qui inhians ad potum, diſſolutum duntaxat per calidam vinum, ac impatiens donec per frigidam attemperaretur (vt communis erat eius temporis vſus) ſingultu corriperentur. Alioquin omnes poſt potum calidum id vitium incurrerent, vt in menſa ipſa ſingultirent. adde, quòd non id propriè vini vitio vertendum eſt; immò quodcunque iurulentum calidum ſi ſuperbibatur acribus comeſtis excitare poterit ſingultum. Quinimmo in ſingultu idem Aetius cap. v. calida cum vino exhibenda conſulit, cumini, & abſynthij diſlutum, aut apium, aut calaminthe, aut pulegium, & his ſimilia. Et vbi morſu os ventriculi corripitur, nauſea, vomitu, cibi faſtidio, in omni ventriculi imbecillitati, & his qui bilem vomunt, celeriùs inquit, ad vini potum ducendi ſunt, ac ſubaſtringens præſertim vinum exhibendum, quod firmitatem addit, ac cibos retinere cogit. In Lienteria, & Cœliaca paſſione, quæ ſtomachi, & inferioris ventris cõmunes ſunt paſſiones eodem Aetio teſte, vinum aquoſum, tenue, ac ſubaſtringens eſſe oportet, & non multum, neque potus cibum interpellet, vnde fluctuet cibus, ac peius ſubuertat, ſed in fine bibendum. In Diarrhæa, ſeu fluxu ventris, pro qualitate redundantis humoris, ſub regimine tandem lienteriæ, & ob ſtomachi lapſum eodem vino indulgendum. Eadem ratione in Diſſentericis, Galenus vina concedit auſtera, VII. Simpl. In colicis doloribus, Aetius vinum inquit, ſubaſtringens eſto, album, tenue, perſpicuum, mediocris ætatis, & modicè bibendum. Hepaticis, cùm à calida intemperie, & in principijs ob febrẽ ſit à vino abſtinendum, ſtante tamen viſceris, & ſtomachi imbecillitate, monet Paulus, Olygophorum vinum tenue, ac dilutum eſſe concedendum. Et in Hepatis obſtructione, ſimiliter Paulus vinum tenue cõſulit, & vetus, quodque attenuet: Ob frigidam verò intemperiem medicatum fit, vel Aſaro, vel eupatorio incoctis: tanto verò magis, ſi in abſceſſum tendat; vel in ſcirrhum, hydropis initium. Ictericis viſcere nec inflammatione tentato, nec febre excitata, vinum tenue concedit Paulus. In Ictero autem nigro, ſiue Arcquato, extenuantia magis eſſe omnia oportet, ac vinum tempeſtiue, ac modicè ſumendum. Obſtructo autem, vel inflammato Liene vinum, Tralliano teſte, non valde vetus ſit, aqua temperatum, in qua ex veteri inſtituto, Aetio ferrum pluries fuerit extinctum. Malo habitui ex eodem Aetio, vinum album conuenit, tenue, & odoratum, aquæ autem potus vitandus: multò verò magis, ſi in aliquam hydropis ſpeciem lapſus timeatur. Hydrops verò (vt Celſus) Sale, Sole, Somno, & Siti curatur, ac modico vini vſu tenuiſſimi.

Galeni de potu calidi vini.

Singultui.

Nauſeæ.
Vomitui.
Imbecillitati.

Lienteriæ, & Cœliacæ.

Diarrheæ.

Dyſenteriæ.

Colicis.

Hepaticis.

Obſtructioni.

Ictericiæ, & Arcquato.

Lienis vitijs.

Malo habitui.

Hydropi.

A

B

C

D

E

A

In affectibus renum ac veſicæ, quatenus vina conueniant. Cap. XV.

COMPLVRES harum partium, ſicut & vrinariorum vaſorum effectus communicant, & in curatione, & in victus quoque regimine. In Diabete, quæ copioſa eſt vrinarum fluxio, potio, inquit Alexander Trallianus, plus ſolito amplior concedi poteſt, vinumque ſit rufum, craſſum, frigida dilutum: vinum enim in toto corpore humores omnes optimos reddit. *Diabeti.*

B Gal. in Aphor. lvj. ſect. vij. In ſanguinis autem profluuio à renibus, vinum craſſum ſit, ac nigrum. Galen. primo ad Glauco. quæ vrinam autem cient vitentur. Aet. In renalibus affectionibus, ac calculoſis, Galeno auctore cap. VI. Vinum (inquit) præcipuè inter omnes liquores nutrit, ob exactam, quam habet, cum natura humana conuenientiam: & magis quàm oleum, & mel: conducit ergo tenue, & album, quodque parum aquæ ſuſtineat: nam id facilè deſcendit, & ſuccos attenuat; excernitque per vrinas, & renes ipſos corroborat. & in VI. Epid. vinum calculoſis album, non valde vetus conuenit, nec dulce, nec nigrum. Renum inflammationi, cùm nullum vinum planè conferat, decocto hordei vtendum Aet. Vlceratis porrò renibus, cùm dilutum, & ſubadſtringens concedatur, decocto potius hordei torrefacti vtendum. Eadem, & in calculo veſicæ ratio

C eſt, vel paulò magis ex vinis tenuibus indulgendum, incoctis etiam pro ratione herbis, ac ſaxifragis. Stillicidium vrinæ, cùm ſponte ſcilicet parum, & frequenter vrina effluit, ex retentricis tùm renum, tùm veſicæ debilitate ac laxatione fit: Galenus in Aphor. xlviij. xj. ſect. & vj. de loc. affec. cap. III. vinum præberi non poſtulat, niſi dulce optimeque dilutum, & pro conſuetudine, vel debilitate virium. Reliquis Aetio, & Tralliano teſte, præbenda potius aqua dulcis, & calida, ex hordeo etiam decocta, & Glycirrhiza. Difficultas verò mingendi hoc differt, quòd meiere incipiens, vix vrina, ac difficulter excernitur, ex Galeno, Aetio, & Paulo, cùm obſtructio inquit, vel flatuoſus ſpiritus plerunque ſit in cauſſa, vino utendum calidiore, uel medicato etiam cum Aromatibus. Suppreſſio autem uriñæ, cùm uix ut emingitur, pro diuerſitate cauſſarum ex acrium

D humorum qualitate, Paulo, abſtinendum à uino eſt: exercitio, ira, & tarda comeſtione. Quòd ſi urina tenuis, albaque, frigidæ intemperiei initium ſit, conueniet uinum calidum, & ijs, quæ urinam cieant, conditum. Alia uerò ratio eſt, Si expultricis facultatis vitio, aut grumo, aut caruncula in collo veſicæ, vel abſceſſu, vel vlcere, vel quia à ſupernis partibus ſerositas non deſcendat, quas cauſſas fusè proſequitur Galenus III. de loc. aff. cap. III. ac iam prædictum in ſtillicidio, ac difficultate requirunt regimen, & potum. Porrò his, qui ſe commingunt, vniuerſa victus ratio, & potus conuenit calidior, & ſiccior, inquit Aetius, & vini vſus rubri, & adſtringentis. In feminis profluuio communis eſt ratio, cum cæteris fluxionũ generibus (Alexandro, & Aetio teſtibus) potus conſulitur aquæ frigidæ, & à vini potu, præſertim potentis melius eſt abſtinere. In Priapiſmo,

E hoc eſt, tentigine pudendi, ſiue rei venereæ ſtimulo, inflammatio quædam illarum partium verenda eſt, Paulo, & Aetio. Satyriaſis, cùm adhuc ob tentiginem palpitatio calis accedit, Inflammationum ergo ritu, ab omnibus calorificis abſtinendum, & vino: præſertim perinitia. Impotentes ad Venerem contrà, flatuoſis, & calidis iuuari oportet, ac vino vtendum odorato, ac fuluo, vel ſubrubro, etiam ante cœnam, & ante prandium, Aetio. Mulieribus ſuppreſſos menſes prouocare his ſimiliter calidis oportet, ac attenuantibus, vino albo, ac tenui; etiam medicato vtendum. In profluuio autem è contra Aetio, & Paulo, omnia frigi-

Renum vitijs. *Calculoſis* *Inflammationi.* *Vlceribus renum.* *Calculo veſicæ.* *Stillicidio vrinæ.* *Difficultati vrinæ.* *Suppreſſioni, & ardori.* *Mictioni inuoluntariæ.* *Gonorrhæ* *Priapiſmo Satyriaſi.* *Impotentiæ coitus.* *Suppreſsis menſtruis.* *Superfluis menſtruis.*

da,& aſtrictoria,tàm in cibis,quàm in potibus exhibenda, ac aqua pluuiali vtendum ex extincto chalybe, vel poſca, aceto ſcilicet, & aqua. Diuerſa autem à profluuio,ac permoleſta, fœdaque mulieribus fluxio aſſidua eſt humiditatum, ac ſuperfluitatum albarum ex vtero, Galeno VI. de loc. affect. Aëtio, ac Paulo teſtibus: in qua totius maſſæ humorum liquatio, & quædam membrorum relaxatio conijcitur; eadem tamen, quæ in profluuio vtendum ratione victus rerum, ac uini potu, quæ adſtringant, ac exiccent. In Præfocatione uteri omnia,quæ repletionem augent,ac uini uſus uitanda,nec cibum ullum, nec potum dandum monet Paulus; contrà in procidentia uteri, cibis boni ſucci utendum, & uini potu ſubaſtringenti,idem Paulus,& Aetius. Quæ molam uerò, ac inanem patiuntur imprægnationem, mediocri victu, ac vini vſu ſuſtinendæ ſunt, odorati, ac diluti, etiam medicatis decoctis. Sterilibus, quæ ad ſuppreſſos menſes, & vinum, & vniuerſa victus ratio conuenit, Paulo & Aet. In Inflammatione uteri, vt item renum, per triduum, Paulo teſte, à cibo abſtinendum, aquam bibendam ex decocto hordei, vel coriandrorum præparatorum: at vbi malum inueterauerit, in abſceſſumq; ac exulcerationem deuenerit, recuratoria vtendum ratione. Plerumq; cùm renum affectibus conjungitur Arthritis, & quæ eius ſoboles ſunt podagra, & Iſchias. In Iſchiade vini abſtinentia penitus imperanda eſt, ac aqua multa, vel ex cinamomo vtendum; In proceſſu autem, qualis in cæteris Artheticis ratio habenda eſt. In omni tandem morbo articulari, & in podagricis, inquit Paulus, nullum præſentaneum magis præſidium eſt, quàm vitam penitus ducere abſtemiam,ſaltem durante ſymptomate; nam pro affectuum longitudine, & pro moderanda humorum, qui ſunt in cauſa, cruditate; vino quadantenus vtendum pleriq; medici conſentiunt. Magnam verò cauſam articularium dolorum, & podagræ afirmat Galenus,in illo Aphor. xxx. ſect. vj. NEQVE MVLIER, neque Heunuchus podagra laborat; quod verum eſt, inquit ætate Hippocratis; contrà verò noſtris temporibus infinita eſt podagricorum multitudo, ob victus, & potuum intemperantiam, fortium præcipue, & potentium vinorum, potiſſimum verò cùm aliqui ea ieiunus potauerit. At ſi corpus omnino vacans ſuperfluitatibus extiterit(concludit Galenus) quòd nec vlla vnquam accidet huiuſmodi paſſio.

Albis floribus.

Præfocationi.

Procidentiæ Molæ. Sterilitati Inflammationi.

Arthritidi. Iſchiadi, & Podagræ.

Vini vſus podagræ cauſſa. Locus Hipp.

Vini vſus exterior. Cap. XVI.

DE rerum porrò omnium nobilitate hoc ſolèt præcipuè eſſe argumentum, quòd multi vſus eſſe comperiantur; quales ſine fine etiam recenſitæ ſunt à nobis vinorum vtilitates, in potibus, ac maximæ ad vitam mortalium prærogatiuæ. Et dicentur nihilo ſæcius ad externos vſus ſingulares nõnullæ, quæ quamquã in Thermis noſtris ſub cenſu balnearum ex vinis comprehẽſæ ſint, & ad hunc tamen locum erunt propriè referendæ. Nec mirum apud antiquos non fuiſſe certum inſtitutum vini in balneis, quando videlicet ad communem munditiam non poterant vini eundem habere vſum: quem ſatis tamen feciſſe videtur luxuoſiſſimus Heliogabalus, qui, quaſi vindex ſpretæ rei tam generoſæ, apertis ad emiſſarium aquæ Verginis euripis, quod extat adhuc ſub colle Hortulorum, nunc ſanctæ Trinitatis; Naumachiam Domitiani ampliſſimam quattuor ſtadiorum ambitu, impleuit vino, in qua, vt Lampridius eſt teſtis, per vnam diem ſpectante populo, iuſtarum nauium præbuit certamen. Cæterùm ob tam præclaras vini dotes, ac ſummam, quam prædicant omnes authores habere vinum conuenientiam cùm corpore humano; frequenter vſurpatum legimus à medicis, in externis etiam auxilijs, ad dolorem leniendum, ad diſcutiendos tumores, ac laſſitudines membrorum inſtaurandas: lauandis etiam vlceribus, ac

Lib. 7.

Mirũ vini ſpectaculum.

Vſus medicinæ.

vulne-

A vulneribus accomodari. In primis tamquam ab oraculo ſummæ ſapientiæ recepimus ex ſacris elogijs, infuſum vulneribus vinum, & oleum; vnde, & medici fidentiùs eodem infuſo vtuntur. Pater Hippocrates in ij. de fracturis, ad tumo-
„ res, inquit, in articulis diſcutiendos, multa lana ſuccida adhibenda, benè carpta, & quæ oleo, & vino ſit imbuta. Siquidem, addit ibi Galenus, com. 72. oleum
„ dolorem leuat, ac diſcutiendi vim habet: vinum ſiccare poteſt, repellere, & con-
coquere, & item mollire, & digerere. Item 111. metho. cap. v. & 11. ad Glauconem, vinum optimum medicamentum eſt omnibus vlceribus; & in 1111. cap. 11. humidiora vlcera ſi lauanda ſunt, vinum, aut poſcam, aut decoctum auſteræ cuiuſpiam herbæ præparandum, & 11. ad Glauc. cap. 11. Siquando vulnera abluere, aut abſtergere oporteat melicrato, vel oxicrato, & vino, & mulſo vtē-
B dum. Vinum in vnguentis podagricis vtiliter miſcetur 1111. de ſan. tuen. Quos & lauari vino iubemus, ex herbis medicatis decocto, marrubio, vel eius generis aliquo. Habenda verò, & vinorum certa electio eſt: vt nouum enim humidum, & minùs validum, minuſque exiccans; ſic vetus efficaciſſimum, flauum præſertim, vel album, odorumque. Rubrum verò, & auſterum ſapore exiccat magis, atque adſtringit, eodem 11. ad Glauc. admiſtis præſertim auſteris eiuſmodi herbis, ac floribus. Iniectis quoque intimè in ipſos ſinus vlcerum, vel mulſa, vel melicrato, vel vino: nam mulſa abluit, mellicratum vitiatos circum humores melius abſtergit; ſed ad conglutinandum vinum eſt melius. Perfuſiones in febribus, ac magnis morbis, quas ex antiqua medicina meminit Galenus x1. metho. imitata poſteritas in fotibus, ac epithematibus cordialibus, omnes fermè
C ex vino admiſto parare didicit: eoque albo, optimo, tenui, ac antiquo. quale vtimur Græco, vel Aruiſio, ſeu Maluaſia vocato: ob egregias, quas eiuſmodi vina generoſa habent prærogatiuas, & antidotis parandis, & in Theriaca antidotorum regina. Quia Galeno teſte, & commiſtas in vnionem partes diutiſſimè conſeruant incorruptas; & vim præterea obtinent, communicantque penetrandi egregiam, fouendoque calori naturali idoneam. Vnde, & inter amuleta aduerſus venena, ac maleficas humorum affectiones, vinum in VI. Epidemiorum, commendatur: præcipuè verò cùm contrà cicutæ venenum dari ſit ſolitum, barbarum planè morem inſuper meminit Strabo in Choo olim Inſula; vbi ſenes ſexagenarij benè poti, ac conuiualibus coronis ornati, ſpectātibus neceſſarijs, poſt rem diuinam haurirent cicutam, ac commigrarent è vita.

Vinũ vulneribus ſacrum.

Tumoribus diſcutiendis.

Vlcerũ lotiones.

Podagricis.

Sinuoſis vlceribus.

Perfuſiones, & Epithemata

Antidotis

Venenis.

D

De vini vſu in medicamentis. *Cap.* XVII.

VINI vſus cùm omni ſui genere, & pro egregijs eius facultatibus, demonſtratum ſit innumerabiles præſtare vtilitates, non in alimentis ſolùm, verumetiam medicamenti vice; reſtat & hanc partem methodo aliqua, ac medicamentis ipſis confirmare. Primùm à tota ſui ſubſtantia, quo nomine in multis antidotis vinum obtinet baſis, ac fundamenti locum. Vt in Theriacis cum melle, quibus vinum ſui vegeto calore, ac ſpiritu æthereo excitat, fouetque fermentationem cunctarum partium in vnionem ſubſtantiæ. Vt ipſas antidotos conſeruet incorruptas ad triginta, vel amplius annos. Quo vſu propterea, (vti diximus) veniunt maximè generoſa vina, quorum præcipuam hanc demonſtrauimus eſſe facultatem, vt ſuo robore vltra triginta annos, & ad centeſimum annum ſeruentur incorrupta, ac ſpecie coacti mellis, quorum in cenſu ex antiquis commemorauimus Chia, Lesbia, Thaſia, Cretica, & ex Italicis Cæcubum, & Falernum Galeno teſte, & cum his Surrentinum. & qualia noſtro tempore experimur Græca, Italica, quæ nec Falernis videntur cedere magnitudine. quanquam hæc non longæuæ firmitatis inuenimus, ob varietatem, quam toties

In Antidotis.

E

inculcauimus ipſorum cultus; cùm in antiquis prædicta in picatis vaſis ad tres, vel quatuor annos ſub ſole, Falernum ad decimum etiam vſque annum inſolarent, vel ſuper fumo diu ſiccarent (vt aliàs diximus) ſicque ad vſum ſyncera haberentur ad triginta annos. Quapropter ex cõmuni conſenſu Collegiorum Italiæ, & hic Romæ Cretica in Theriacis præelegimus, quod ex natura ſoli, & cæli, ac vitiminis, ad illa vetuſta Cretica, & inſolata accedit, & ſpeciali præterea cultu, (quem alio loco explicuimus) perficitur, ſyncerumq; etiam in vaſis diu permanet. Præſtat verò & hanc præcipuam vtilitatem, vt quoniam, id vinum amicum apprimè naturæ eſt, penetrabile, & delectabile; ſtatim antidoti virtutem perducit ad cor, ad cæteraſque partes principes, cor ipſum præcipuè, & ſpiritualia membra, & ſtomachum, & vterum corroborat, exhilarat ſpiritus vitales, & animales, ac lenem conciliat ſomnum. Hic fermè typus, ac norma ſingularium vini facultatum in omni vſu medicinarum, quod quibus commiſcetur tùm antidotis, tùm medicamentis, ea præſeruat in ſuo robore, iuuat ad penetrationem, & communia in ipſis corrigit vitia, flatus, rugitus ventris, & inde natas obſtructiones tollit. Amplius apud poſteros medicos, ac noſtra aliqua inuentione vini vſus in multis nouis medicamentis optimum obtinuit locum, primùm in balneis, tùm ex ſimplici vino, tùm incoctis, pro varia intentione proprijs herbis, floribus, & aromatis: quarum rerum facultates, præter illas vtilitates penetrandi, conſeruandi, & corrigendi vitia, vinum illis vinum communicat corroborandi, ac digerendi egregiam. tumoribus præſertim partium carnoſarum, necnon articulorum, corrigendo etiam malam intemperiem, & cauſam dolorum moderando, quod vini balneum, & inſeſſum etiam in vinaceis ipſis, dum autumno ſubbulliunt, vtiliter adhibemus. Cæterùm contrà luem Veneream, quæ tam varijs cruciatibus humanum corpus ſolet afficere, cùm nouus morbus noua requirat præſidia, multam vini comperimus conferentiam, ac in tribus potiſſimùm præſidiorum generibus. Vnum quidem in ligni ſancti miniſterio: quod ex vino generoſo cum certa aquę portione ad tertiam, vel ad quartam partem; vel inter cibaria regularia admiſtum, cum ſimplici decocto ex ligni duntaxat vncia, familiarem præſtat vſum, vt patientes ad propria negotia, ſi libuerit, exire permittat. nam citrà vllum incommodum, aut noxam corrigit longo tractu prauorum humorum intemperiem, vel per ſudorem ex potu ſyrupi vice manè diluculo, vel per inſenſibilem in reliquam diem halitum. Alterum non minus vtile eſt in Sarſæ Parriliæ apparatu: qui recipit Sarſæ, & foliorum Senæ æquales portiones, puta vnciam, cinnamomi, & reſinæ vini, ſingulorum dracmam, quibus contritis in tenuem pollinem, eoque diuiſo in nouem, vel decem partes, ſumatur vna ieiuno ventre, cum vino albo quod ſatis eſt, vel dimidio ex aquæ decocto pro intentione, vel ſaluiæ, uel betonicæ, uel etiam pugillo ligni ſancti, pro condecentia patientis attemperato. Sumendum manè diluculo, ac ſuperiniectis ægro ſtragulis per duas horas conciliandi ſudoris gratia, mox circa prandium, vel poſtea, pro ſenæ qualitate ſubducet bis, vel ter aluum. Quod præſidij genus à triginta hinc annis inductum, optima ratione fuit à me primùm reprobatum, quod nimirùm contra canones medicinæ naturam diſtraheret, immò cogeret ad contrarios motus, primùm per circumferentiam ad ſudorem, deinde quòd à centro duceret per aluum: ac eo magis id negligendũ cenſui, quoniam apparatum audiui pro compendiario magis remedio ad vſum triremium, & adnauigantium ex Indijs, qui ob incommodam decocti ex ligni ſancti ſeruitutem, ad hoc habuerint refugium. Nihilo tamen minus vſu ipſo, ac inuulgata experientia cõculcaſſe videtur rationem. Natura quippe exiſtente valida, quod plerunque vſu euenit affectis hac lue iuuenibus; eadem inquam natura, quæ rectè cooperatur in cunctis, etiam ad contrarios motus, & ſudori ſimul & ſemel, & ſubductioni per aluum ſupereſt incolumis. Confuſa verò, vt ſolent eſſe inſtituta

In Theriacis.

In balneis

In lue Venerea.

In ligno ſancto.

In Sarſæ puluere.

Suſpectus modus.

Naturæ robur.

A B C D E

noua

A noua per initia, cùm fuerit eius compendiaria præſidij traditio; auſim dicere meo primùm inſtituto in hac Vrbe Roma, commoderatum fuiſſe ad regulam, cinnamomo adiecto, ne.ſ.ſenæ deiectoria qualitas vim faceſſeret ſtomacho: reſina verò uini, quæ pro nitroſa ſubſtantia extimularet undecunque facultatem excretiuam ad expulſionem. Immò & adijcienda inſtitui aliqua pro certi afflictione, vt Turbit vnicam, vel duas drachmas. Vbi dolores ingruerent, ſemper cum vini portione, quod omnem videtur attemperare medicamenti inæqualitatem. Tertium tandem ex vino medicamenti genus, pro robuſtis, ne dixerim deſperatos idoneum, & empyricum. Nam vinum parant medicatum admiſtis etiam violentis, & contraoperantibus, quod pro ſingularium rerum admiſtarum libra, viginti admitteret libras vini Græci, vel Clarelli, idque totum in capaci cado temperaretur. Admiſtis inquam varia portione, ac doſi pro ratione, & cauſa morbi, ligno ſancto, Corticibus ligni, Sarſa, Polypodio, in totum libra. Rhabarbaro, Agarico, Turpeto, Sena, Elleboro nigro, Ariſtolochia, Cinnamomo, ex omnibus ad vnicam, vel binas vncias. Trituratis, vt artis eſt, & iniectis in vini cadio lib.xx. ſinendum per tres dies vaſe benè clauſo, ac quater vel quinquies agitato, etiam per immiſſum baculem ad exactam rerum cum vino miſtionem. Tuncque ſubere, & cera ſigillato, per ſcyphunculam de more ſubditam hauriatur, vt opus eſt. Vinum primùm ſyrupi vice manè diluculo ad quatuor, vel quinque vncias; deinde phyalæ menſura pro potu in prandio, & cœna tantundem. attemperato etiam, ſi quando videtur cum decocto ex Coriandro, vel Saluia, uel cinnamomi fruſtulo. additis etiam, ſi opus erit, Cardui benedicti, agrimonij, luæ artheticæ faſciculis, vel reſinæ ex vino aliqua portione. Sudorem mouet primo hauſtu matutino, eo præſertim excitato ſuperiniectis ægro ſtragulis, vel ſub tentorio, ac ſimilibus ingenijs. diſcutit per inſenſibilem halitum in reliquum diem, ac nonnullis excitando etiam aluum, operationes præſtat empyricas ad condecentiam. Porrò his vtilitatibus de natura vini explicatis, quoniam nihil eſt tam vtile, quod abuſu aliquo non fiat noxium; hinc vini vitia ſeriem ſecuti problematum Ariſtotelis altiori iudicio perſequemur.

Empyricũ vinum.

B

C

Vtilitates.

De euitanda ebrietate, & de alijs vini nocumentis ex Problematibus Ariſtotelis. *Cap.* XXVIII.

D

PROPRIETAS quædam, vel argumentum potius de vini potentia, dicendum eſt, quam vitium, quod vinum impleat ſuo vapore caput. Vnde & Temetum dictum purum vinum, & temulentia, quòd tentet mentem, & ebrietatem inducat. Qua de re ſunt Problemata Ariſtoteli attributa, ſectione III. ſcitu digniſſima: quæ tamen, cùm non adeò illius doctrinæ conſentanea ſint, aliqua à nobis methodo, atque aliquo adhibito iudicio erunt melius explicanda. Contraponuntur ebrij, & ſobrij voces, quas vſu veniet ſæpius repetere, vt ſobrius dicatur, & ſobrietas, quaſi ſine ebrietate. Primùm in bonam partem accipiendam ebrietatem, id ſatis declarat, quod venit apud ſapientes in prouerbium, οἶνος ἄλυθια, VINVM VERITAS. quoniam (vt Atheneus loci huius interpres eſt lib. VII. cap. X. liberos facit loquendi homines. Veteres Perſas, & item Græcos, inter pocula conſultare ſolitos, notatur apud Homerum I. Ilyados, conſuluiſſe Neſtorem Agamemnoni, vt præſtantiſſimos ex Græcis vocaret ad cœnam, nam & in cœna fieri prudentiores. Vnde Bacchum illos appellaſſe εὐβουλῆμ, hoc eſt bonum conſultorem, & οἶνον vinum, quia faceret, vt qui bibunt ſapere ſe putent. Quare eundem ſubdit, Platonem in libro primo de legibus, comprobaſſe legitur, Ad liberaliorem aliquando vini

Temetum, & Temulentia.

Ebrietas, & ſobrietas.

Vinum.

Veritas.

E

Vinolẽtia quãdo admittenda.

vini potum veniendum, ſic enim retegi facilius hominum mores putauit. Semel, aut bis in menſe, vt Galenus eſt auctor: quòd innatum calorem intimè inſtauret. Vel admittendam vinolentiam (inquit Seneca) non vt mergat nos, ſed vt deprimat grauiores curas. Vnde hunc morẽ ſibi in gloriam ducunt Germani, alioquì cordati viri, qui in menſis ſuis coronent vina, ac largos inuicem propinent cyathos, vnde liberi conſilij habeantur. Exemplis verò ad id nituntur magnorum Regum, Philippi præſertim Macedonis, & Alexandri, ne dicam ex Romanis principibus multos, qui in publicis etiam conuiuijs deficerent vino. A

Principũ notatur in continẽtia

Sed in contrarium, merito hos ritus eſſe damnandos, non pauca leguntur, aut obſeruantur in communi vita humani ritus, quos quanquam eſſent primùm laudabiles; vt eſt tamen hominum ingenium procliue à licentia ad omnem luxum,

Plinij locus.

in malam partem conuerſos legimus, & in vitium. Irridet Plinius, quòd vino veritas attributa ſit: immò non tot habet is nobilis auctor encomia vini in toto illo XIIII. libro, quot maioribus in vltimo capite arguit calumnijs ebrietatẽ, ac æternæ infamiæ eius vitij dãnat Principes: & nos alia in tranſcurſu ſubnectemus B

Ex vino nocumenta ac luxus.

improperia. Tranſeo quanta afferat vini libido detrimenta vitæ, morum corruptelam, ingenij tarditatem, ac omnium ferè cogitationum labem: immò & memoriæ mortem, vt ærumnoſas taceam ex animi ſecretis reuelationes. Præter leges poſitas, & interdicta ſeruis, matronis, ac iuuenibus, vt à vino abſtinerẽt; Semper temulentia in opprobrium habita eſt: Ac legeş poſitas antiquis legimus, & Platonis (quem citat Ariſtoteles II. Politic. cap. vlt.) circa ebrietatem, & comeſſationes fœminarum, vt reges in conuiuijs ſobrij eſſent. Nam quid deteſtabile magis, quàm temulentum præeſſe Regem regno, patremfamilias, matronam, ſtudioſum ebrium, religioſum virum? & cùm hoc lenocinium præcipuè habeat vinum, vt non ſitientes etiam alliciat ad potum, quaſi coniurati nonnulli in perniciem vitæ hominum nequam Principes, & Tiberius in primis, qui meritò Biberius dictus, contra præcepta medicorum fecerunt inſtitutum, vt C

Aphoriſmi ſenſus.

ieiuni (inquit Plinius) biberent, potuſque vini antecederet cibos. quod vitium in diſcrimen vitæ damnauit Galenus in ambiguo illo Aphor. XXI. ſect. II. FAMEM thorexis, id eſt vini potio ſoluit: quo loco non communẽ interpretatur intelligi famem, ac ciborum indigentiam, qualis inquit, ab exercitio contingit, aut inedia, aut aliqua alia facta euacuatione: nam hi ne dum aliquam ex vino capiunt vtilitatem, ſi antequam cibum aſſumpſerint, vinum potauerint; quinimmo plurimùm offenduntur. quoniam conuulſionibus, ac delirijs corripiuntur. Sed Aphoriſmi præcepto contumacem intelligas famem, quam medici Caninam vocant; ex infarctis nimirùm circà os ventriculi frigidis humoribus, quam exhibitum abundanter ante prandium vinum, manifeſtè ſanat. D

Caninæ famis contumacia.

Non quidem auſterum, neque acerbum, quæ neque calfacere valent; ſed illa vina (ſubdit Galenus) huic remedio intelligas idonea, quæ colorem ſubrubrum habent, abſque adſtringente ſapore. Quo Galeni conſilio admonendi erunt hi, qui in primo ſtatim prandio famelici, ac ſitibundi, vinum aliquod potens ex pane intincto ingurgitant, quam Vippam nonnulli appellant, manifeſto diſcrimine. Quando ſic vinum auidè imbibitum à ieiuno ſtomacho, in hepar diffuſum; præter id, quòd calorem in eo excitat igneum; & qui comburit ſanguinem, redditque humores febribus idoneos; verumetiam acres illi vapores coaceruati paulatim, in cerebrum, omnia illa, quæ Galenus proteſtatus eſt, inferunt mala: conuulſiones, deliria, Epilepſiam, & Apoplexiam: & præterea, vt Paulus animaduertit, omnium morborum fiunt communes cauſſæ. In certaminè ab Alexandro meminit Plutarchus, inter duos bibaciſſimos, victorem exanthaſſe vini choas, ſeu congios quatuor, (quæ quadraginta librarum ſumma) ſed triduo poſt mortuum. Quæ pericula conuulſionis præſertim, & mortis libet hic, cum omnium medicorum coryphæo Hippocrate proteſtari pulcherrimo alio E

Vippæ vſus damnatur.

Alexãdri luſus.

A Aphor. v. sectione item, v. Si ebrius quispiã repente obmutuerit, conuulsus moritur, nisi febre corripiatur, aut vbi ad horam peruenerit, in qua soluuntur crapulæ, vocem recuperet. Vbi, quæ mirabilis in expositione Aphorismorum Galenus adducit, eadem & nos pro communissima ebrietatis, totque nobilium problematum ratione, adnotanda proponimus. Crapulam inquit ex vini potu factam κεφαλὴν Græci nominant παρὰ τὸ κάρηνον caput i. καὶ πάλλεσθαι, concuti: quod caput tentet, ac mentem quo neruorum principio patiente, totum corpus conuelli, ac maiorem aliquando consequi noxam necesse est, ac repentinam mortem. Quæ omnia vitia, atque aliæ scitu digniſſimæ quæstiones, hinc cum problematum, quæ Aristoteli tribuuntur interpretatione nostra, fient clarissimæ.

Ex ebrietate repẽtina mors. Crapula quid.

B

Problematum Aristotelis sectione III. *de vini potentia, ac magnis effectibus, luculenta Paraphrasis.* Cap. XVIIII.

PRIMVM ergo quærendum proponitur, qui fieri potest, vt vinum, merum præsertim, cùm sui primaria facultate decretum sit esse calidum; morbos tamen id genus, quos diximus gignat frigidos? Curiosum id quidem problema in superiori commentario occurrit obiter interpretari, cuius hìc proprius locus est, tangiturque breui typo à Gal. in libro de caus. morb. cap. III. quia vinum, vt modicè sumptum calorem auget naturalem; sic immodicè dissoluit, ac destruit. Præter hanc verò, & nos aliam caussam dedimus materialem ex prædictis, quia dum vinum copiosè ebibitum impetit sursum, ac replet caput, crassissimas secum ex vniuersis partibus corporis trahit in cerebrum superfluitates, easque frigidas cum calidis, & diuersarum qualitatum, quæ sunt omnium, vt dictum est, destillationum caussæ. Vnde quod in primo Problemate Arist. notatur, vinolentorum corpora vt plurimum non calent tactu, sed frigent etiam intrinsecùs, quoniam quodam veluti humore profusa, ac madefacta sint. Hanc ob causam ebrij solis gaudent calore, 25. & 30. probl. quia stupidi, ac attonito remanere solent aspecta, & calfieri propter ea desiderant. At vnde hæc varietas, vt temulentia alios retardos, ac stupidos reddat, alios minaces, iracundos, superbos? optima id ratione in problemate XVI. explicatur, Cheremone auctore οἶνος τῶν κρωμυῶν τοῖς τρόποις χεραίνεσθαι, vinum pro moribus vtentium se se exhibet, aut attemperat. Nam, vt vinum calidum, & humidum est, tardiores excitat, reddique in agibilibus promptiores: contrà, calidiores incendit, dissoluitque, ac labefactat in ipsis crapulis. Reperitur porrò in tumulentia plus, & minus, tàm pro inclinatione, ac natura vtentium, quàm pro ipsius vini ratione. Vnde magis crapulam sentiunt, qui dilutiusculum bibunt, quàm qui omnino merũ probl. III. nam dilutũ magis tenue, ac penetrabile, magis agitat; merum autem minus agit: vel quia forsan merũ minus bibitur, licentiosiùs temperatũ, & illud suo calore concoquit, ac digerit: diluto autem è contrario agitur. Ob eandem caussam Iuuenes potius, quàm seniores ebrietatẽ sentiunt, ac immingunt, quia illi, vt calidiores vehementiùs afficiuntur, ac expellunt excrementũ humoris imbibiti ad vesicã. seniorum autem corpus, vt siccius est, magis attrahit humores, eosque imbibit. Adde quòd iuniorum natura propensior ad somnum, dum grauiter consopiti dormiunt, & digerunt crapulam, & vrinas emittunt prius, quàm surrexerint, problem. XXXIII. Sed cur vinolenti, vigiles, ac multis non obrepit somnus? probl. XXIII. an quia somnus à temperato obrepit calore: à vino autem calor impetuosus disturbat, vel morbis labefactat mentem

Ex ebrietate cur morbi frigidi.

C

1. Probl.

25. 30.

D

16. Vinũ pro moribus.

Temulẽtia cur plus, & minus.

3. Iuuenes cur magis ebrij, quã senes, & immungunt.

33. Cur vinolenti vigiles. 23.

E

calore

Cur tremebundi, vel obmutescunt. 25.

in somnum? tremebundi alioqui fiunt, vel obmutescunt, problem. xxv. vel excitati ad clamorem franguntur, vocemque edunt acutam, & stridulam, bopletis, ac humectis à vino faucibus. Vnde & cantores non statim à prandio, sed ieiuni monentur exercere vocem, problem. xlvi. sect. xi. Eandem ferme caussam problematis est, vt, cùm iuuenes, maximè ebrij arctè, ac grauiter dormiant, & minus senes, qui non vehementer sed mediocriter se inebriauerint; ij magis delirant, & obloquuntur? Non mirum, quia illi, vt mortui iacent, in ebrietatem oppressi: hi neque sobrij, neque omnino ebrij sunt mediocriter mentis compotes, ac tentant loqui, temulenti autem penitus ne sentiunt quidem; probl. ii. & item xxii. Signum autem, his, qui grauiter vino detenti sunt, omnia circunferri videntur: caussa autem est, quia oculorum præcipuè spiritus visiles tenuissimi à conspectu vacillant, ijdemque hallucinantur. Vnde vel res tum eis apparent plures, ac geminatæ, quia commouentur, nec in eodem diù manent obtutu, vel res semotas per initia ebrietatis, non adeo cernere queunt; cum abstrusæ aliæ sint caussæ; probl. ix. & x. An verò sint, qui ex largo quantumuis potu vini, nesciant tamen ebrietatem, inauditum extrà problematum seriem est exemplum, quod legi in vita Probi Cæsar. apud Lamprid. Bonosum quendam, qui ausus aggredi Romanorum Tyrannidem, bibere solitum quantum nemo alius: itaque in dicterium abijsse: Natum illum non vt viueret, sed vt biberet: addunt, Nunquam non prudentiorem, nam quantum bibisset, tantundem reddebat per vesicam. Hinc patet ratio noui apud me problematis, Cur nonnulli qui supra modum biberint, non tamen inebrientur, quemadmodum de Cicerone filio traditur, qui vno haustu (Plinio teste) sextarios duodecim biberet, fermè viginti lib. & de bibace quodam ad mensam Tyberij (Suetonio) qui dictu incredibile, se propinante, amphoram, quæ est ferè octoginta lib. mensura, biberit, & de similibus alijs vinolentis fama est: Ratio, inquam, in principijs medicæ artis est: quia natura in his non procedit per viam digestionis ad venas, & alias partes nutriendas: sed tanta mole, ac pondere grauata, transmittit statim vini potus ad latas ventris vias, & vrinæ. quam rationem adduximus ii. de Thermis, Quare bibentes ingurgitant ad xv. & etiam viginti crateras aquarum: non mirum, quia aqua aquam expellit. Similiter & multum vinum ebibitum præcipitat statim ad ventrem, & ad vesicam: vnde & bibendo vel paulo post se commingunt. supponitur autem hos stomacho esse admodum robusto: & nihilominus vitæ breuis. Discriminis quoque caussa est, cur exercitati promptiùs, & contrahant ebrietatem, & faciliùs ijdem soluantur; In exercitati verò lentè magis afficiantur, ac tardius soluantur? quia ij segniores, ac occupatas magis habent excrementis vias, exercitati verò sticuloſi, & promptiores sunt calore ad susciendum ebrietatem, eandemque ad vrinæ vias propellendam, probl. xv. Quæ tamen ratio à robusta, vel debili natura facilè in contrarium trahitur sensum; nam, qui debiliores existunt capite, & stomacho, minus resistunt potenti vino; immo vel dilutiusculo etiam vino tentantur, quod mihi iuueni semel contigit, cùm essem ex itinere Tollentini, mense Ianuario; quo casu sum valde delectatus; nam grandi vino, ac luculento igne potus, ac fotus, videns post cœnam circum volui omnia, mensam trahi, cuminum, ac capita hominum; me comiter è conuiuantium corona subduxi, ac statim lecto consopitus; per somnum reieci, & edormiui crapulam in alteram diem. Sed cur vinum dilutius temperatum, vomitum magis excitat, quàm merum? & eum aqua prouocat? An quòd ea magis vomitum mouent, quæ innatare solent, vt aqua, quæque insuauia sunt, ac nauseabunda? vinum autem delectat, nam, & grauius est, peruaditque statim ad venas, minus supernatat. probl. xvi. Similem habet caussam, quæ & quædam erit ebrietatis medicina: Cur si quis temulentus vinum superbibat dulce, minus ab præhausto mero infestatur, (quod tamen pro-

Cur exercitati promptius inebrient, & soluantur. 15.

Cur debiles capite facilius inebrient. Casus.

Dilutũ vinũ per vomitum excitant. 16

blema

A blema, vt alia etiam sequentia, locum habere intelligas, in dulcibus illorum temporum, quæ determinatum iam fuit nobis, esse à nostris dulcibus differentissima, & omnia nigra, & substantia crassissima, vnde parum exhalant ad caput, quam sententiam planè confirmat ratio ad probl. xxiii. Quia inquit, vinum dulce, etsi amicum dicatur naturæ, lene tamen est, ac lentè penetrat, dumque moram trahit, interponitur ad meri impetum, & obstruit. Austerum verò contrà, exasperans stomachum, agitat calorem ad ascensum. Adde quòd dulce inodorum est, nec exhalans, austerum autem odoratum, odor autem vini caput tentat, ac ingrauat, problem. xiii. tangitur & probl. xxvii. minus dulce inebriare, quoniam vinum dulce nullum saporem proprium obtinet vini, sed alienum reddit; problem. 54. vbi, quæ de oleo subnectuntur mendosa sunt. Sed

B melius iiii. meteor. vinum dulce non inebriat, quia pinguiusculum est, nec halitum mittit ad caput, sed ea præstat, quæ oleum, vnde nec vllum vinum à frigore cogitur, etiam si vratur, sed flammam concipit. Rationem problematis comprobat Plutarchus in Symposijs iii. q. vii. Et qui eius doctrinam in multis æmulatus est Macrobius, Cur vinum dulce minus inebriat? quoniam inquit, minus bibitur, & quamprimùm inducit satietatem, antequam inebriet. Ego verò ex his problematibus, cur illa non inebriarent, hanc nouam, & certam elicio rationem, quia (vt iam dictum est) illorum vina dulcia eo tempore erant in vsu duntaxat crassa, ac sapæ instar nigra: vnde non mirum, Nullum album dulce dicebat Galenus, de Cibis bo. & ma. succi. quare & minus bibebatur, quin immo quædam erat medicina superbibitum mero. at nostro tempore dulcia,

C quibus perpetuò vtimur, alba, nouella, & mediocris etiam roboris, communiter cùm grata sint, multum, ac crebris bibuntur cyathis, ac affatim inebriant. Quocirca hallucinatum inuenio Albertum cognomento Magnum non habita, scilicet ratione illorum; & nostri temporis vinorum; quare nouam conatus adducere rationẽ, confundit verba, & seipsum, quia in vino, inquit duplex viget calor, naturalis scilicet & adscititius à loco. qui vt in vino benè depurato fere totus euanuit, at in musto, & in vino adhuc vagatur, ac exhalans bibitũ indigestam secum trahit humiditatem ad caput, vnde contra decretum propositi problematis, consentaneum rationi apud eum fit, mustum magis inebriare, quàm merum. Nihilominus cùm videamus experientia effectum contrarium, quòd mustum minus inebriat; hæc discriminis ratio mihi videtur, quòd in musto, vt

D nullus ferè vapor inest, & in nouo vino paucus, sed multa pregnans, humiditate, si bibatur, grauat magis caput, soporemque inducit potius, quàm ebrietatem. At in mero, vt substantia caloris validior est, ac siccior, ita vapor igneus ad caput promptiùs ferit, ac non dubiè incomparabilem inducit ebrietatem. Hùc pertinet problem. xii. cur si quis vinum dulce, ac merum (hic mendum similiter, & in phrasi græca, repone super merum) aut Cyceonem inter potum hauserit sobrius magis persistere possit, & non inebriari? an quia sic vini meri calor supprimitur dulci? Sed quid hic κυκεὼν intelligatur obscurum est etiam Galeno. Legitur apud Hippocratem ii. acut. xviii. inter familiares sorbitiones, explicatè verò magis in vi. de Morbis Vulg. comm. vi. ad oculorum dolores, vbi inter alia remedia, cum lacte, vino feruefacto, & aceto Cyceonem adnumerat;

E alludens forsan (vt Galenus interpretatur) Aphorismi sententiæ xiii. sect. vi.

„ Oculorum dolores meri potio sanat, aut balneum, aut venæ sectio; cùm hæc tamen non admodum sint oculis conuenientia. Tale ergo quiddam Cyceon est, mistus cum vino, & cibo potus; & fortasse inquit mistum eum polenta vinum, quod (vt consentaneum illi problemati est) obtundat, ac reprimat vini calorem. Sicut, & quòd calice amplo fœcundoque hauritur minus inebriat; suppresso (subdit) illo calore vel melius dissipato sic vini spiritu, cuius virtus in angusto vase vnita comfertim hauritur, ac fortiùs operatur, quàm se ipsa dispersa,

Cur dulce minus inebriet. 27.

Probl. 54 mendosum ex Arist.

Plutarchi locus & Macrobij. Dulce vinum antiquis, & nostris diuersissime.

Alberti cẽsura tollitur.

Super eo bibitũ dulce, cur minus inebr. 12.

Aphor. sensus.

Cur potus ex vase amplo minus inebriet.

Crapula, & Temulẽtia, quid differant.

ac magis inebriat. Addit, & alterum quæſitum in his præſidijs notabile: Cur Braſſica ſedet crapulam? hoc differre autem crapulam, à temulentia, quòd hæc mentem quatit, & alienat; crapula autem mente ſibi conſtante, dolet, ac turbat ventrem. Sedatur autem braſſicæ ſucco, qui eius humores diſcutiat, & partim ad aluum deijciat, partim verò qui vinoſi ſunt, & ſupernatantes, detrudit ad veſicam. Indiſtinctè verò Cato in lib. de re ruſt. Vbi voles inquit, in conuiuio multum bibere, cœnaque libenter ante cœnam comeſto crudam braſſicam, ex aceto; & item, vbi cenaueris alia quinque folia, reddent te quaſi nihil ederis. Altiùs ergo hæret cauſſa, quia braſſica hanc habet antipathiam cum natura vini, agricolarum teſtimonio, Theophraſti, & Plinij, vt ſata in vinetis ipſas tabefaciat vites; vnde conſentaneum fit, quòd braſſicæ qualitas ſic vini in ſtomacho diſtrahat vapores. An potius quod braſſica vini vim extinguat cruditate? quare Germani quidam hoc habent in ſecretis contrà ebrietatem; ſi ante conuiuium, vel tyrſum braſſicæ comederint, vel rapam præmandant crudam, vel panis etiam bucellam ex aqua, ipſa aqua ſuperbibita. Cæterùm, cùm vinolenti oberrant lingua, ac balbutientes obloquuntur? pulcherrimum ſe exhibet problema xxx. An quoniam caro linguæ mollis, & inſtar ſpongiæ intumeſcit humore, itaque ob molem retardior ſit, neque exprimere ſyncere valeat? An quoniam animus vinolentorum compatiens errat? Si enim ab animo omne loquendi initium eſt, eo ergo turbato, & turbari linguam conſentaneum eſt, quod & metuentibus accidit. Animi verò ſympathiam plurima conſequuntur accidentia, & dum furibundi fiunt, & amentes, vel prorumpunt in iurgia contra omnes, & domeſticos ſuos; vel ab eis ſe contemni ſuſpicantur, vel minaces inſurgunt; non mirum, quia violentiſſimo perfuſi calore, incompoſitò agitantur motu, ac diuerſas ſubeunt paſſiones problem. 11. & problem. 1. ſect. x. eadem cauſſa probatur in xxiii. cur à vinolentia dum ſobrij redierint, fortiores ſeſe oſtendunt? auctis non mirum à vini calore viribus. Cur autem à diluto, quod tamen tenrauerit caput, poſtridie magis dolere, ac grauari capite ſolemus, quàm amero? non ea mihi videtur idonea cauſſa, quòd merum craſſius nec ſubire valeat foramina capitis, vt habetur problem. xiiii. dilutum verò facile ſubeat: Immò quale diſcrimen experimur à moderato, vel valido calore, Merum quia validius impetit, validè etiam diſſoluit vim ebrietatis à cerebro: dilutum verò vt lentum habet aſcenſum, paulatim opplet cerebri meatus, nec facile diſſoluitur, ſed grauat caput ad alteram, & tertiam interdum diem. Vinum autem, cũ calidum ſit, Cur vinolenti tamẽ rigore corripi ſoleant, qui ex frigida ſolent excitari, ac dolore ſimiliter laterum corripiantur, alijſque id genus vitijs frigidis? Abſtruſa ſimiliter ratio, nec ſatis idonea, quæ legitur Problem. vi. quia exhalante à vino caliditate, partes eiuſdem humoris remaneant frigidæ: nam id vitium nõ niſi poſt aſſiduam ebrietatem temulentis aduenit, ſicut & poſt aſſiduum coitum, & in ſenecta contingit frigeſcere membra, & contremiſcere. Sed conſentanea magis, quæ xxv. probl. ſcribitur, ac ingenioſa: eademque ratio eſt, qualis de rigore, & tremore diſputatur in febribus ab humore calido, & acri. In quibus manifeſtè ad ſenſum calor naturalis vel ſuccumbit calori extraneo, ex putredine humoris inducto: vel certè renititur, donec illum vſquequaque diffundat, ac expellat vſque ad pedes, eundemque digerat aliquo (vt uſu euenit) horarum ſpatio; ac materiam vel per urinas excernat, uel per ſudorem. Tales, non dubium effectus gignit temetum ebrijs, vt dictum eſt, quia tentet mentem, ac labefactet corporis vireis, nam ſuccumbente naturali calore ad intima, maiorem imbibit ex vino caloris impetum, & in ipſa pugna labefactato calore, & membra ipſa langueſcunt, tremuntque. Vnde tractu temporis temulenti æquè, ac multo coitu extenuati cadunt in paralyſim. Hinc, & ad lacrymandum ſunt propenſiores, euaduntque lippi, problem. xxiii. quia vinolentia non dubiè

Braßica contra ebrietatem.

Braßicæ cum vino diſcordia.

Cur vinolenti balbutiãt. 30

Cur ſuſpicioſi fiant, vel tracũdi. 20.

Cur a diluto poſtridie grauãtur. 14.

Cur vinũ calidũ cũ ſit inducit rigorẽ. 6.

Cur à vino, & à cauſſa calida rigores 25.

Cur vinolenti breui langueſcunt.

Cur illachrymant, vel lippi fiant. 23.

circa

A circa loca capitis consistit, ac proximè in concauitates oculorum se exonerat, deinde in nares, & in fauces; Vnde consopiti vel grauiter expirant, uel stertũt, donec omnem edormiscant crapulam. Sed quamobrem alij ex multo vino, uel crapula præcipites occumbunt in mortem, proponitur id problem. xxi. perobscurè uerò explicatur in v. breuiter uerò ea subitaneæ mortis species est, quæ plures habet causas, easq; urgentes omnes, sed urgentissimæ, quæ à crapula ac potenti, eosque multo uini potu impetunt. Nam sicut magnum incendium absumit minorem ignem; sic calor à uino feruens se calori proprio permiscens, exurit illum, ac repentè extinguit. Præterea, quia deleta materia naturalis caloris, idest humido radicali, quo calor proprius sustentatur, & alitur; necessariò & calor ipse delectat. Luminis in lucerna exemplo, quippe quæ absumpto oleo,

Cur præcipitent in mortem. 22.5.

B vel extenuato lychinio extinguitur. Addit problemate xxii. vt in Cicutæ veneno, sic ex meri potu intereundum est: videlicet, dum proprius calor extinguitur: diuerso tamen modo; Cicuta enim sua frigiditate calorem extinguit, conglaciatq; in præcordijs humores; vinum autem suo igneo feruore calorem exurit naturalem. Sed quam ob causam, quod consestim, multumque bibitur minus humectat ventrem, nec per conuenientem excernitur vrinæ viam? tangitur problem. xxi. ratio uerò diuersitatis est, quia omnis excretio naturalis ab agente calore proprio fit: à multo uerò ac cõfertim ebibito uino calor proprius uim patitur, nec nisi coactus ab incumbente in ipsum copia, lapsis ueluti habenis permittit excerni; uel per vomitum, quæ secura magis excretio est: uel per urinas, cùm se immingunt, uel per ventrem tanquam ad latiores delapsum uias.

Ex Cicuta sic & ex vino mors 22.

A nimio potu obruitur calor. 21.

C Cur pueri minus uinosi sint, quàm uiri? quia hi ficciores, non modo calidi sunt; vnde humectari desiderant; pueri ergo calidi, & humidi, cum sint, minus desiderant. problem. vii. Adde, vel hi peius afficiuntur, si temulenti sint; maximè verò si à temulentis nati sint parentibus. Nec obstat problema xi. in contrarium, quia vinolenti infœcundo sint semine, nec concumbere valeant. Naturales enim propositiones, (vt in physicis decretum est.) Veræ sunt, vt in pluribus: minus tamen hi excitantur ad Venerem, dissipato in totum corpus calore proprio, ab incumbenti, ac præualido extraneo. Infœcundum verò magna ex parte ebriosorum semen est. proble. iii. quod habitus corporis eorum præhumidus euaserit, dissoluto membrorum robore. Vnde vulgati prouerbij, quod fertur. Sine Cerere & Baccho friget Venus. ac tangitur problem. primo sect. xxx,

Cur pueri minus vinosi. 7.

Cur vinolenti infœcundi sint eo minus coeant.

D hic verus est sensus in decretis physicorum, quòd natura humana tàm in salubribus actionibus, & passionibus, quàm in morbis pro humorum conditione disponitur, ac afficitur. In concubitu naturæ robur supponitur, quod vt temperato tùm cibo, tùm potu vini acquiritur; sic immoderatò dissoluitur (vt toties dictum est, ac deijcitur. His itaque iudicijs videntur Problemata illa de magnis vini effectibus, Sect. iii. clara magis, ac vtiliora.

Cur fœmen ebriosorũ infœcundum. 3. Proble. 1. sect. xxx. verus sensus.

Vini effectus, ac humoris melancholici in affectibus etiam animi, ac sapientiæ esse adsimiles, & extremi, ex problematum Arist. lib. i. Sect. xxx. Cap. XX.

E

DVLCHRA verò speculatione in problematibus physicis, has vini proprietates, maioresque dignitates comprehendit is nobilis auctor, eadem sect. xxx. problem. primo, vbi vinum ponit in comparatione, ac efficacia humoris melancholici, quam & nos breuiter hic subnectemus dignam appendicem. Proponitur autem, sicut humoribus præcipuè melancholicis tribuuntur doctrinæ, studium sapientiæ, prudentia ministrandæ Reip. robur virium,

Operationes melan

cholici humoris, & vini, & paßiones.

rium, artium inuentiones, pangendi carmina ingenium, heroicæ reliquæ actiones: &, quæ in altero extremo contingunt homini ingentes tàm animi, quàm corporis paſſiones, alienatio mentis, deliria, mania, vlcera grauia, ac diuturni, vel incurabiles morbi; Sic & vinum ſui generoſa virtute, prout plus minusùe corpori intermiſtum eſt, diſponit, informatq; hominum naturas ad varios habitus, ad paſſioneſque omnes, etiam in extremo, ac maximas, & tàm bonas, quàm malas. Nam quales melancholicos affirmamus, ſic vinum varios parit mores, ac habitus: cumque immodicum bibitur iracundos pariter reddit homines miſericordes, audaces, & timidos: quoniam nihil aut mel, aut aqua, aut lac, aut eiuſmodi aliquod efficere poteſt. Intelligere autem planè licet, quàm varios reddat homines, ſi quis vinolentos animaduertat, vt quaſi per gradus afficiantur ad inſaniam, ex inſania ſi increſcat temulentia, corruunt in furorem. Vbi enim vinum hominem inuenit frigentem, & à ſobrietate taciturnum; paulo liberaliori potu refouet, excitatque ad verba: tùm largiori potu verborum vberem, eloquentem, fidentemque reddit. poſthac proceſſu potandi ampliore, audacem, propenſumque facit ad agendum. deinde pleniùs amplificato potu in contumelias, ac petulantiam vertit; mox ad inſaniam propemodum accendit. poſtremò nimio ex potu reſoluit, & aut ſtultum, aut attonitum, & eorum inſtar qui à puero, atræ bilis vitio comitiali laborat morbo. Igitur vt homo ex inclinatione naturæ, longo tamen quodam tempore trahitur in quempiam habitum, præcipuè vitioſum; vnde alius fit loquax, alius mente commotus, alius lachrymabundus, vt aliorſum neſciat immutari; tales quoque, & vinum inter bibendũ informat homines, qui in quandam non rarò excedunt menſuram, vt idem crebrò à ſe diſcrepet, varijs illapſus, ac imbutus morum generibus: quippe aliàs miſericordes redduntur, aliàs efferati, aliàs taciturni, vel adeò periclitantes in laſciuiam fiunt, vt ſæpè oſculari inducantur eos, quibus nemo ſobrius dare oſculum velit, quia vel deformes, vel ætate prouecti ſint. Vnde non ineptè Venerem coniunctam Baccho volunt. Nam concubitus conſiſtit in vigore naturæ, ac lætitiæ, & flatuum copia perficitur, quibus, & melancholici, & vinolenti maximè abundant; hoc indicio quòd penis ex paruo quam citiſſimè in magnam molem attollitur; & ipſa non minus ſeminis eiectio à ſpiritu flatuoſo, & impellente fit, qui naturaliter, & in puberi ætate augetur adoleſcentulis, cùm primùm circà teſticulos pruriunt, ac voluptate geſtiunt. Maximè verò atri coloris vinum excitat homines ad libidinem, quod flatulentum, magiſque ad atræ bilis naturam accedit. Flatus verò ex eo potiſſimùm humore multiplicari, ſatis declarat illorum dolor, quæ & flatuoſa paſſio idcirco dicitur. Ideo & melancholici maiori ex parte ſunt ad Venerem propenſi, non ob ſanguinem, ſed ob flatuum copiam, qui hirtis præſertim pilis ſunt, & nigris, & qui vini gaudent potu, vt in phyſionomicis dicitur. Huic igitur habitui, & naturæ atræ bilis præcipuè ciere flatus datum eſt. Id verò temperamentum cùm æquè calidum, & frigidum ſit, ſiue ex natura, quæ in quemcunque inclinet habitum, aſſidua in progreſſu vitæ ſuſcipit in eum incrementa; ſiue talem ipſo victu, ac tùm cibo, tùm potu acquirat habitum; facilè in vtrunque labitur exceſſum. Exemplo aquæ, quæ frigida ſui natura eſt, & tamen ex affectu aliàs frigidiſsima, aliàs calidiſsima fit: pariter, & id temperamentum ad inæquales, varioſque diſponit hominem affectus. Ergo ſi is habitus in quendam modum temperetur, vt in neutrum labatur exceſſum, ſed potius mediocri foueatur calore, & temperato vini potu; id genus hominum egregium, aptiſſimumq; conſtituitur, ſeque ingenio exhibent ſingulari ad omnes actiones. Qui tamen (vt monet philoſophus) niſi diligenter ſuæ valetudini ſuſtinendæ conſulant, facilè in vitia atræ bilis labuntur. Adde, & ob vini præcipuè nimium potum, in extremam trahuntur perniciem. Vinum enim ad eaſdem cum atra bile paſſiones habet ſymbolum. ad cuiuſcunque

Vini effectus & boni & mali.

Motus, & variæ alterationes à vino.

Transformatio hominum vini vitio.

Venus cũ Baccho.

Libidõ excitatur ex flatu.

Puberes ĩ Venerem petulãtes.

Melãcholici in Venerem.

Melãcholici bonus habitus.

A

B

C

D

E

A iuſcumque igitur exceſſum, ſiue ex natura atræ bilis, ſiue ex affectu, & potu vini, cùm conſtitutum ſit plus, vel minus affici homines; ſi quis natura frigens foueatur mediocri vini potu, is idoneus magis reddetur ad proprias actiones obeundas: vt è contra ſi modum exceſſerit in frigidum, remiſſus ad omnia, formidoloſus, anxius, animo, & corpore imbecillus, & paucæ vitæ. At ſi ſupra proprij temperamenti naturam immodicè incaleſcant vino, cùm aliquandiù intra terminos ſobrietatis conſtiterint, ac ex liberaliori vini potu, ac virtute, ſuper aucto natiuo calore videantur in omnibus melius agere; eodem tamen non longo tractu vitæ diminuto, facilè ad vtranque & mentis, & corporis præcipitant labem. Manifeſtè verò vbi abundè potauerint ſubeunt mentis alienationes, primùm leues, ludibundi redduntur, loquentes, petulantes, & qui ſe facilè dant B in cantilenas, & ſcuriles iocos. Fortius ſubinde ebrij excandeſcunt in iram, minaces fiunt, & modò alios contemnunt, modo ab alijs ſe contemni ſuſpicantes, in furorem ſe conuertunt, & contumelias: quando exhalante vini vapore, ac ceſſantibus ſæuis illis motibus; nihil his melius, quàm vbi ceciderint in ſoporem, donec (cum Plauto dixerim) edormiſcant crapulam. Alioquin perfrigefacto ſic paulatim calore; indies magis ſuccumbunt animo, ac deficiunt viribus, metu, ac triſtitia iugiter occupãtur, qui ſunt melancholicæ paſſionis præcipui characteres; cogitabundi, ac anxij remanent, moleſtiæq; ſine ratione obueniunt. Lapſus eiuſmodi, vt ex calore primùm aucto, mox fiat tranſitus in contrarium, & frigidum habitum; argumento ſunt ætates. Nam pueri lætiores vigente in eis calore, ſenes verò emarceſcente calore triſtiores: & in quoddam eiuſmodi C ſenium præcipitant vinolenti, ſubtracta ſcilicet naturæ vegetali parte. & cùm quis ad libidinem excitatur calore, poſt coitum alioquin Venereum redduntur triſtiores: qui tamen copiam excrementi cum ſemine effuderint, hi lætiores, hilarioreſque euadunt, quaſi ſubleuati calore ſuperfluo, & quo erant extenti flatu. exemplo galli gallinacei calidiſſimi: qui poſt initum coitum, edit cantum: Sicut dictum eſt autem, quòd iuniores faciliùs inebriantur, quàm ſenes, ac maiores propterea illi ſubeant à ſuperaucto calore paſſiones; ſic peſſimè afficiũtur, ſi in contrarium habitum labantur, & in exceſſum frigidum. Vbi enim calor ex vino adiectus eſt, illo extincto fit, vt ſedata ebrietate nonnulli ſe peſſundent ad interitum. quales videmus non ràrò, qui ſe laqueo ſuſpendunt, vel præcipitant in puteos: & quendam his annis mihi vicinum, qui nocte ſancti Ioannis cùm vi- D no multò incaluerit, ac in furorem percitus, imputans anni tempus æſtuoſum, ſe proiecit in Tyberim, ac imbibit refrigerium mortis, ſuffocatusque eſt. In quæ pericula iuniores inquam ſæpius incurrunt: in quibus ſcilicet, tàm furoris, quàm extinctionis caloris proprij maior indicatur cauſſa. Interdum tamen & ſeniores. Sæuitatem quoque ab huiuſmodi exceſſu, tàm ad calidum, quàm ad frigidum (inquit is bonus auctor) cùm ille humor quanquam frigidus in aliquam decumbit corporis partem, vel excandeſcit in varices, vel cùm fermenti ritu ebulliens vlcera gratia, ac carcinomata excitat incurabilia: vel in Scyrrhum, & ſclyromata vocata Græcis conglaciant, ex frigidi humoris exceſſu duriſſima. Nec ſecus, ſi animæ ſedem occupauerit, excitatus enim is humor feruore vi- E ni, epilepticum inducit affectum. In exemplis verò, qui talibus paſſionibus periclitati fuerint, in hiſtorijs recenſetur Hercules, qui fortiſſimus, & tamen in petulantiam Veneris præcipitans, ferocior ſeſe oſtentabat irritatus, donec poſt tantos virium conatus, in comitialem incidit morbum, quem idcirco & Herculeum antiqui cognominarunt. Et non minus cùm eodem exhalante ad cerebrum feruore, intercluſis repente ſpiritus, & animæ vijs, ſani alioqui, ac robuſtis viribus ſubitaneam interdum occumbunt mortem. Quod & hic Romæ cuidã mercatori accidiſſe nouimus, qui ferialem Cal. Auguſti concelebrans diem, opipare cum ſodalibus ſuis crapulans, ac largo vini potu ſaturus noctù delapſus in pro-

Vſus à mediocri potu vini.

Lapſus in malum habitum.

Lapſus in vitioſum habitum.

Lapſus in habitus uarios.

Mors ex ebrietate

Ex ebrietate in epilepſiam.

Ex vino, & crapula ſubitanea mors.

in profundum ſoporem, vt erat corpulentus, & in vigore ætatis, excandeſcente veluti à fornace crapula, & tanquam à ſagitta volante in occurſu amicorum ſuffocatus occubuit. Ob ſimilem exceſſum, narrat Galenus in 11. de loc. affec. Seruum quendam, ex largo vini potu factum perpetuò vigilem: mox ſubeunte febre, cum mentis alienatione interemptum. Similem & mihi contigit videre caſum in aduena presbitero Varanæ familiæ, qui tertiana febre correptus, in ipſa febris acceſſione relictus ſolus, ac inhians ſiti ad potum, poſitum coram in menſa exhauſit Græci vini cenophorum, ac me ad grauem cataphoram accerſito, ſuffocatus occubuit. Diuerſum impetum mentis, ſed ex eadem atræ bilis exceſſu, ac vini potu cauſa, animaduertimus; cùm ſtolidi vino, ac grauí timore perterriti, mox excandeſcente vini calore ad caput, intrepidi, ac ferociores etiam in domeſticos aſſurgunt, ac iuxtà dictum, quod me legiſſe memini, LAESA fit ſæpè patientia furor. Id ipſum, exemplum obſeruatum legitur in Leone placido, vt mox ferociùs excandeſcat in iram, & in Elephanti, cũ Rhinocerote pugna apud Martialem. Planè verò in phreneticis videre licet, vt auctis à ſuperfluo calore viribus; & in commorſis à cane rabido, vt quamquam ligatis manibus, ac pedibus furibundi alioquin aggrederẽtur in omnes, & domeſticos ſuos. Et tandem in obſeſſis ebrijsque vini potu, qui quanto in extremo illo furore feraciores, tanto grauius in contrarium exceſſum, & in lethargum præcipitant. Summam ergo hic de extrema vini potentia concludimus, vt, cùm vinum ſui natura calidũ, longo, ac immoderato vſu inflammet hepar, ac impetat acri vapore cerebrum, & confundat mentem, & circulo quodam in acrem conuerſum deſtillationem viſcera, cæterasque conſequenter offendat corporis partes; omnino ex ebrietate omni naturæ nocentiſſimum eſſe experimur. Et nõ modò homines in vtrunque trahit exceſſum, & calidos, & frigidos parit morbos, tam animi, quàm corporis, amentes facit, furibundos, deliros, gibbos, lippis oculis, ignauos. Sed ſi Venerem præſertim (vt plerunque fit) adiunctam habeat, infeliciſſimam facit vitam, ac breui ſpatio temporis præcipitat hominem in mortem. Permultas Xenophon in vita Cyri ebrietatis enumerat paſſiones, ac infames viro principi: quoniam ebrij præſertim reges, neque mentis compotes, neque corpore validi eſſe poſſunt. Omnes tandem vno ore ſcriptores declamant in pernicioſas vini affectiones: ac vnum pro cunctis ſatis ſit teſtimonium Plinij libro xiiii. cap. v. Prorſus inquit, iure dici poteſt, nec viribus corporis vtilius aliquid, aliud pernicioſius in voluptatibus eſſe, quàm vinum. quam partem idcirco, relictis innumeris alijs, pulchro poetæ carmine in Epigrammatis concludemus.

Caſus ex Gal.

Alter caſus.

Ex timore furor.

Furibundi ex cane rabido.

Ex furore in lethargum.

Ex vino, & Venere infeliciſſ. vita.

Virgil.

Nec Veneris, nec tu vini capiaris Amore,
Vno nanque modo vina, Venuſque nocent.
Vt venus eneruat vireis, ſic & copia vini,
Et tentat greſſus, debilitatque pedes.
Multos cæcus amor cogit ſecreta fateri,
Arcanum demens detegit ebrietas.

FINIS LIBRI TERTII.

A

DE

NATVRALI VINORVM HISTORIA

B

ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI ATQVE PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI.

LIBER QVARTVS,

In quo agitur de Conuiuijs antiquorum, deq; ſolemni in eis vinorum vſu, atque ritu cœnarum ſumptuoſiſſimo.

C

PRIMAE PARTIS PRAEFATIO.

HACTENVS de vini natura tam generoſa, differentias, partes ac dignitates his tribus libris enarrandas habuimus. Operæpretium nunc eſt, ſummum coryphæum vniuerſę vinorum naturę adiungere, ex antiquorum regum, ac principum auctoritate, qui in lautis conuiuijs dum ſolemniter Coronarent, propinarent, ac ſuperſtitioſè libarent vinum Dijs ſuis; videntur vini vſum, ac dignitatē ſuper omnes delicias extuliſſe. Quæ pars idcirco de Conuiuijs valde nobilis, nō minores habet difficultates, quàm quæ hactenus in principijs naturæ, & de cultu vinorum tam vario peractæ ſunt: tùm quia hi ritus antiquati ad hanc noſtri ſæculi mediocritatem, ac mutatis omnino moribus, multam pariunt apud auctores obſcuritatem. Tum etiam, quia de longiſſima rerum, ac partium ſerie ad illa fauſta conuiuia requiſitarum, obliteratis iamdiu illis ſtudijs, vix vlla reſtat iudicij coniectura. Quapropter ex peritis nonnullis hac noſtra ætate, qui ad intelligentiam auctorum, & ad multorum etiam in ſcripturis ſacris locorum claritatem, ſuſceperunt tam celebres antiquis ritus è tenebris vendicare, plena quidam commentaria de illorum conuiuijs edidere: compendiario autem magis ſtylo de Triclinijs ſcripſit, venerandæ memoriæ hic in Vrbe Roma Petrus, Ciacconus Canonicus Toletanus, atque his Fuluius Vrſinus ex Patritijs Romanis ſummæ doctrinæ, ac rerum antiquarum ſtudioſiſſimus, nobilem addidit appendicon: Ego verò hanc retractans materiam, haud propterea acta agere profitebor. quin immò de vinorum vſu, (quam habemus hac in parte præcipuam rationem) Medicorum ex profeſ-

D

E

Auctore, & conuiuijs antiquorum.

Tractandi ratio.

ſo

so tractare munus est: quamobrem prædicauerint scenici scriptores in proloquijs suis, NIHIL INDICTVM: pro susceptа quidem à nobis tractandi Methodo de vinorum natura, multa videri poterunt si non noua, relicta tanquam exoleta, & obscurissima in monumentis antiquis, quæ restituta videbuntur in claram lucem. Quinimmo in ipsa statim voce, ac titulo de conuiuijs, inexplicata sublatet ambiguitas, quam & Cicero IX. Epist. notauit ad Pætum, Sapientius inquit, nos quam Græci συμπόσια, aut συνδείπνα, id est, compotationes, aut concenationes, nos conuiuia dicimus. quia tùm maximè simul viuitur. Porrò vt aliqua instituti mei ratio his qui hæc legerint, proposita sit, quid de potu calidæ decernendum? An veteres biberent calidum, quod ipso dicto abhorret animus; cùm tamen ob claras, quæ occurrant auctoritates, dum iuniores hi nostrates summo alioqui ingenito, in magnificis potissimùm conuiuijs legerint calidam cum vino permisceri solitum; nil mirum, non perspecta vinorum illorum temporum natura, nec cultu recognito à nostri temporis vinis diuersissimo; facilè, vel hanc ambiguitatem sicco (vt aiunt) transierunt pede, vel pro certo persuasi sunt, & scripserunt quidam, quòd veteres calidum biberent, media etiam æstate in delicijs. Quam longe gentium erroneā opinionem planè ipsa redarguunt instituta, in prioribus commentarijs à nobis præmissa, & pertractata; quòd ob vinorum illorum naturam, magnitudinemque, & crassiciem, quam vetustate sub sole, superque fumo, & igne diu retenta acquirerent, iam videbitur fuisse necessarium, vt primùm in potibus illa permiscerent cum calida, moxque in frigida refrigerata deliciosè biberent, & in glacie, & niue. Ad quem vsum, quid nam Thermopoliū, iamdiu è mentibus hominum & re, & nomine obliteratum, & tamen maximi ad illos sumptuosos apparatus momenti? nisi quia id publica esset officina, in qua (vt Horatij in vino Chio eius generis delicioſissimo vsurpem verba) quis aquam ad dissoluendi eius vini crassicie temperaret ignibus. Vnde & Thermopotare formatum verbum apud Plautum, hoc est cum calida bibere. Ad quem similiter vsum, & vasa in eo admirandi operis, Miliaria dicta antiquis Romanis, eruta videbuntur è tenebris, quibus vna hora tam immensa semel concalefieret aqua, vt populares, & principum præcipuè mensas vberrimè satiaret. Quæ porrò essent in toris illis deliciosissimis Anaclinteria, quæ nos Reclinatoria vertimus. quid Repositoria in mensis Escarijs, quid Abacus in Vinarijs, & quo essent vsu. Et in Cœna Domini, quis concedat, vt in magno Cœnaculo accubantes Apostoli in lectulis deliciosè cœnarent, & non potius frugali mensa simpliciter assiderent? Remitto hinc suo loco enarranda Panificij, cum suis bellarijs vltra triginta genera, & esculentorum sine numero, eaque adeo varia. Vt in reliquarum rerum ad vitam non sit tanta varietas, quanta penes tempora, & penes variarum nationum vsus, obseruamus in edulijs suo quoque gustu parandis diuersitatem. quando in hoc omnium compendio Romanæ Vrbis quotidie videmus, quòd Germani, Angli, Hispani, Galli, Poloni, Moscouitæ sua amant esculenta, reliqua autem (præter vinum, in quo summam omnes commendant gratiam in Italicis) habent plerique suo gustu exotica. De quorum tamen omnium qualitatibus, sicut & de Vinorum differentijs, & ad vsum an salubria, an noxia habenda sint: hanc præcipuè partem decernere, non nisi periti Medici est, qui longo vsu, ac peritia variarum rerum, calleat, moneatque quatenus vtenda, aut cauenda sint. Quapropter ad explicandas tam longa serie conuiuij partes, ac tam lautas antiquorum delicias; luculento (vt poterimus) aggrediemur ordine. Nam immensam, de rebus antiquatis veluti syluam ingressuri variarum auctoritatum, quibus adhibendum; erit iudicium nostrum, compluranobis propositum est examinare capita, ac in quinque præcipuas distinguemus partes. Primùm quæ fuerit illorum temporum consuetudo, ac tam diuersa à nostris viuendi ratio in prandijs

Abstrusæ de vinorū vsu quæstiones.

Thermopolis officina

Thermopotam.

Anaclinteria, Repositoria Abacus. Panificia, & Esculēta.

Medicæ peritiæ munus.

Ordo tractandi & communia capita.

A dijs, ac cœnis ſuis, vel quis finis, aut intentio in conuiuijs tam fauſtis, & quos legimus adeò delicioſos in lectis accubitus ad menſas: quæ Tricliniorum ratio, quæ ornamenta, quæ partes, & quæ diſpoſitio lectulorum, ac menſarum. Secundo loco in quo ſummo difficultatum, ac totius eius inſtituti conſiſtit, quis eſſet ille accumbendi modus, an iacerent, qui propriè accubitus videtur, & in communi conſenſu eſt: an etiam ſederent, nam vtrunque modum legimus. Similiter an in prandijs celebrarent ſua conuiuia, an potius in cœnis: ſicque collocatis ad menſam conuiuis, quis ordo in apparatu tam lauto, & quæ menſæ eſſent tùm Eſcariæ, tùm vinariæ, & tertio quæ genera eſſent illis temporibus eſculentorum, quæ non tam ad vſum vitæ, quàm ad luxum, & delicias, vix nominum, ac generum ſeruant proprietatem. In his verò miniſtrandis quæ eſſent illa
B miniſteria proſequemur, ipſorumq; miniſtrorum ordinem, & epularum, quas inferrent tam in primas, quàm in ſecundas menſas genera, & quæ vaſa haberentur, tùm ad epulas requiſita, tùm ad vina miſcenda, ac propinanda. Atq; quæ denique inter hæc admitterent obſequia, oblectamenta, ſpectacula, ſymphonias, cantus, ſaltationes, ſcenicos actus, modulatores, acromatum intermedia, Apophoreta: & quæ in gratiam darent xenia, ac munera, cùm remotis menſis ac epulis coronandi ritus, propinandi, ac libandi etiam Dijs celebrarent, cum ſummo omnium applauſu, vt nullæ ferè aliæ maiores videantur fuiſſe deliciæ. Hic breuis index eſt communium partium Conuiuij tractandarum, inter quas complura paſſim alia ad tantum ritum pertinentia venient conſideranda ſcitù digniſſima, ac explicanda auctorum loca innumera. quare primùm à communi
C vitæ conſuetudine illorum temporum, & quibus actionibus homo Romanus diſpenſaret diei horas, aut comederent; hinc ex eleganti carmine Martialis libro IIII. ſumemus exordium.

HORARVM IN DIE DISTINCTIO, ET quibus actionibus vir Romanus Diſpenſaret vitæ Munia.

Prima ſalutantum, atque altera continet hora,
Exercet raucos tertia cauſidicos
In Quintam varios exercet Roma labores,
D *Sexta quies laxis. Septima finis erit.*
Sufficit in Nonam nitidas Octaua palæſtras;
Imperat extructos frangere Nona toros.
Hora libellorum Decima eſt Euphame meorum,
Temperat ambroſias cùm tua cura dapes.
Et bonus athereo laxatur nectare Cæſar,
Ingentiq; tenet pocula parca manu.
Tum admitte iocos, greſſus timet ire licenti,
E *Ad matutinum noſtra Thalia Iouem.*

In quo breui elencho (mirandum lepidi poetæ ingenium, cui in minimis etiam illorum temporum ſeruandis memoria (obſcenis aliquibus exceptis) debebit tota poſteritas) horæ explicantur diei naturalis, quæ erant tam hieme, quàm æſtate XII. longiores æſtate, breues hieme, quibus Romani in totam diem diſpenſarent vitæ munia. Vt à prima diei hora, ſcilicet duodecima artificialis horologij *Rom. diurnæ actiones.*

rologij, ſalutationes adirent principium, à tertia in quartam curias frequentarent, in quintam & ſextam, circà res domeſticas vacarent ab octaua in nonam in palæſtras ſe exercerent, ac lauarent in Thermis; decima, quæ erat à XXI. in XXII. cœnarent quando Architriclinus Euphemus, principi tunc ſoluto à magnis curis, ac hilari poſt cœnam ac pocula animo, verſiculos illi adulantes inferret: In quibus & totum fermè compræhendit conuiuiorum negotium. Obſeruandum verò in primis in eo eſt, quòd inter diei horas, nonniſi de cœna fit mentio: cùm tamen legamus de communi illorum temporum vſu, veteres & ientaculum habuiſſe ſummo mane, deinde prandium, merendam poſt meridiem, vltimò cœnam, & nonnullos etiam nocturnas comeſſationes. Ex quibus planè conſtat, cœnam fuiſſe præcipuam, & communiſſimam omnibus: alijs verò hotis vel ex temporarias, vel etiam populares fuiſſe eſcas. Vitio autem datum Vitellio legimus apud Suetonium, qui epulas trifariam ſemper, interdum quadrifariam diſpertiret, in ientaculum, & prandium, & cœnam, & comeſſationes. Sed melius ſingularum vſum diſtinguemus.

Cœna in cõmuni vſu.

Ientaculum, Prandium, & Merenda.

IENTACVLVM, quòd Græco interprete ſuper Homeri Odyſſ. XXIIII. ἀκρατίσμων videtur dictum, & ientare (vt inquit Feſtus, & Iſidorus) ieiunis erat primus cibus matutinus, quam horam, atque vſum Martialis etiam indicat in Apophoretis.

Surgite iam pueri, vendit ientacula piſtor,
Criſtataeque ſonant vndique lucis aues.

Suetonij quoque teſtimonio, qui id etiam vitium inculcat Vitellio, vt mane ſingulos venientes, iam ne ientarent, ſciſcitaretur. Prandij verò, quod ſequitur, frequentiùs apud auctores fit mentio, ac æquam fuiſſe conditionem cum cœna, hæc veſpere, vnde & veſperna dicta eſt, illud de mane, planè indicat Macrobius libro VII. Saturnal. cap. XVII. Inter leges, inquit, de cœnis, & ſumptibus imperatum eſt, vt patentibus ianuis pranſitaretur; & cœnaretur. Ex antiquioribus & Græcis meminit Hippocrates, & prandere ſolitum ſuo tempore, & cœnare: vtili ſanè conſilio in II. de rat. vict. propc fin. Semel, inquit, comedere emaciat, ſiccat, aluum reddit duriorem: prandere verò contrarium facit: qua ſententia planè declaratur, quod ſemel comedere cum antiquis, cœnare tantùm veſpere intelligitur. ita, vt cœna fuerit præcipua, nec vnquam eſſet omittenda. & præterea, quòd bis comedere, prandere mane, & cœnare veſpere vtiliùs ſit. Ad quæſtionem verò an ſemel, an bis ſit comedendum: ratio dictat, præter illas Hippocratis noxas, quòd ſemel comedere vel hac carere non poteſt noxa, quòd interpoſito XXIIII. horarum interuallo, ventre tum famelico, & exhauſto, plerunque ex illa vnica cœna maior repletio fit, ac valde noxia, quàm ſi bipertitis vicibus, & horis ſuis & prandcretur, & cœnaretur; Vnde minus propterea venter grauaretur. Præcipuè verò attendenda erit cõſuetudo: quæ quoniam tanquam altera natura eſt, obſeruatum iugi exercitatione eſt à peritis medicis, præſertim in ſenibus & principibus, quòd ſiue ex conſilio, ſiue arbitrio, ſeu quapiam occaſione mutari illis contigerit conſuetudo; ij breui tractu temporis labi ſolent in deteriorem ſtatum propriæ naturæ, etiam ſi ex laborioſa vita ad laudabilem, & quietam fiat mutatio. Quem lapſum recentiori comprobamus exemplo, in Clemente VII. Pontif. qui quinquagenarius, ac valido robore naturæ, mutata conſuetudine vt ſemel tantùm cœnaret, diem totam præſto eſſet gerendis rebus, vix tribus cum eo victu exactis annis, febre correptus incurabili interijt. Nec alia ex cauſa Sixtus V. Pont. qui Piceni noſtri inclyta gloria, erit cunctis ſæculis admirandus, contra omnium bonorum ſpem, & in maiori

Prãdium.

Cœna veſperna.

Semel an bis comedendum.

Bis comedere vtilius.

Cõſuetudo non mutanda.

Clementis VII. Põt. ob mutationẽ vitæ interitus.

Sixti V.

A iori mole curarum de vita ſublatus eſt, niſi ob viuendi ritus mutationem, quam me conſulente, ac familiari medico, per decem & octo annos Cardinalis ſtudiosè ſeruauerat, vt in minoribus, ac integerrimè ſanus vixerit. Cæterùm fuiſſe vtranque conſuetudinem communem, vt Italici, ac Syracuſani olim delicioſi populi in Sicilia bis comederent, Græci verò ſemel; planè atteſtatus Plato eſt in epiſtola ad propinquos Dionis. Quò cùm inquit, peruenissem, nullo modo probare potui vitam illam, quam vocarent beatam Italicarum, & Syracuſanarũ mensarum, nempe qui bis die ſaturi fierent, nec ſoli noctù iacerent. quam poſtea ſententiam & Cicero atteſtatus eſt in v. Tuſculan. illam reprehendens conſuetudinem (ſeu potius luxuoſam vitam ſuo tempore) bis ſcilicet homines fieri ſaturos, quæ incontinentia (rectè inquit) nec animo, nec corpori, nec valetudini conferre, quinimmo maximè aduerſari poſſet. Nihilominus perſeueraſſe hunc communem vſum, vt & prandèrent, & cœnarent, multæ aliæ paſſim confirmant auctoritates. Antiquiſſima Platonis tempore ex Xenophonte eius æmulo, in conuiuio. puerum meum, inquit, non auſum accedere, quia impranſus, & nihil portaret ſecum. Et in Oeconomico ait, Iſchomachum leuiter prandere cõſueuiſſe, vt largiùs cœnaret: Item Plautus in Ciſtella lepidè, ac nitidè nos ad prandium accepiſtis. Similiter Plinius in epiſt. ad Macrinum lib. III. breue dixit prandium, & eodem ferè ſenſu Horatius in I. ſerm. Satyr. VI.

Coſuetudo vetus Italica ex Plat.

Cic. conſil.

Ex Xenophonte.

Pranſus non auidè, quantum interpellet inani
Ventre diem durare.

C In quibus notabile eſt, quòd & breue prandium dictum eſt, vel non auidè, ſed quantum inani interpellaret ventri. Idem monet Galenus VI. de ſanit. tuen. ſe interdiù cibum non ſumpſiſſe, niſi tardiùs lauaret, vel panem ſolum, vel mulſum, aut vini modicum: & Seneca ad Lucilium epiſt. LXXXIII. Poſt ſolem panis, & ſine menſa prandium, poſt quod non ſunt lauandæ manus. Quàm laudabilem cõſuetudinem in multis hodie ciuitatibus Italiæ ſeruari videmus, vt interdiu negotijs dediti, modico contenti lentaculo, vel prandium omittentes, protrahant epulas ad veſpertinam cœnam. Quàm potiſſimùm in Vrbe maximis gerendis rebus intenta, Plutarchus comprobauit in Symphoſ. VIII. Veteres Romanos prandiſſe parcè, cœnas verò largè adhibitis conuiuantibus inijſſe. Quem morem idem Xenophon in vita Cyri ſeruaſſe Perſas meminit, damnatque aliquos, qui ſummo mane incipientes, veſperi finirent, dum cubarent, meritò apud me inter beſtias connumerandos. Merenda quoque, qui cibus eſt poſt meridiem, Nonio, & Feſto auctoribus, vetuſtæ memoriæ eſt: ſic forſan dicta ab ipſo vſu, quoniam operarijs communiter eſſet propria, vti nunc quoque eſt, qui à pomeridianis laboribus Merendam, hoc eſt aliquam mererentur refectionem. alioquì minus honeſtam obſeruamus, nec vſitatam ciuili vitæ, immo vitio datam fuiſſe nonnullis, qui & comeſſarentur. Nempe quia & comeſſatio minus tempeſtiua: nam ſicut ientaculum ante prandium, & merenda ante cœnam, ſic nocturna erat poſt cœnam comeſſatio. Comeſſatio per ſimplicem conſonantem ſcribitur à Feſto, quæ dicta videtur à comitate, quòd poſt cœnam, & intempeſta

Galeni vitus.

Merenda.

Comeſſatio.

E nocte vigilantes, vel etiam ſtantes, nequaquam accumbentes comeſſarentur, vt Liuius lib. XL. Demetrius iam cœnatus, Quin comeſſatum inquit, ad fratrem imus? effuſiſſimas verò comeſſationes Titus ad mediam noctem cum familiaribus extendebat Sueton. Innumeræ præter has occurrunt auctoritates, quòd veteres & ientarent, & comeſſarentur, frequenter prandèrent, frequentiſſimè verò, & ſupra omnem fidem ſumptuoſiſſimas celebrarẽt cœnas: circa quarum propterea apparatum iam omnis noſtra oratio verſari debet.

Cœnarum ritus, ac genera.

Cœnarum genera.

LOCVS quidem ipse tanti apparatus communiter Cœnaculum ab ipso vsu dicebatur, vt postea erit describendum. Cœnarum verò penes illos ritus diuersa admodum ratio habenda est: aliæ enim publicæ erant, aliæ priuatæ, etiã principum. Ex publicis duæ præcipuæ, Sportula dicta, & Recta; quæ officij, ac muneris gratia dabantur magistratibus obeundis, in publicisque salutationibus.

Sportula. Recta.

Sportula quidem specimen erat pusillæ cœnæ. Recta quæ plena, ac recto ordine in publica quapiam lætitia à principibus dabatur; vt Martialis ad Domitianum adulatur libro VII.

Grandia pollicitus quanto maiora dedisti?
Promissa est nobis Sportula, Recta data est.

Varias autem legimus pro arbitrio: Suetonius de Augusto scribit, Conuiuabatur assiduè, nec vnquam, nisi recta, & in Nerone, Publicæ cœnæ ad Sportulas redactæ: & vniuerso interdum populo, vt idem de C. Caligula meminit, in Cõgiario, quod erat plenissimum epulum. Congiarium populo bis dedit tricenos Sestertios, toties abundantissimum epulum Senatui, & Equestri ordini, etiã coniugibus, ac liberis vtrorumque, posteriore epulo forensia insuper viris, pueris, ac fœminis fascias purpuræ, ac conchilij distribuit. quem morem carpit suo tempore Iuuenalis satyra I.

Congiariũ.

——— nunc Sportula primo
Limine prima sedet turbæ rapienda togatæ.

Capitolinæ cœnæ.

Ex publicis cœnis multæ aliæ commemorantur: & in diuino cultu Capitolinæ, de quibus Liuius lib. v. Tribus dijs sacræ, Ioui, Iunoni, & Mineruæ, instituto patrum in primis celebres, quas extollit Martialis lib.

Non Albana mihi sit comessatio tanti,
Nec Capitolinæ, Pontificumque dapes.

Pontificiæ.

Pontificiæ, de quibus Macrobius libro III. cap. XIII. In cœna Pontificali duobus lectis decem Pontifices accubuerunt, in tertio tres Virgines Vestales. Vbi & Metelli Pontif. cœna: quo die Lentulus Flamen Martialis inauguratus est.

Augurales.

Augurales Cicero ad Gallum libro VII. In eos cùm incidissem in cœna Augurali apud Lentulum, quæ & Adijcialis cœna dicta videtur, in qua videlicet semper aliquid, veluti maiori luxu adijciebatur. Rauis. Textor, & item Dapalis, vt Festus, multis opulenta, ac magnificè dapibus instructa. Saliares cœnæ, à Salijs Martis sacerdotibus institutæ, Apuleio teste libro IX. Amplæ, inquit Festus, ac portandis per Vrbem Ancilibus, armis videlicet tanquam à cælo missis, cum tripudijs in signũ lætitiæ, & qui saltu canerẽt, quem ritum ceù memoria dignum recensuit Virgilius VIII. Aeneid.

Adijcialis. Dapalis. Saliares.

Hinc exultantes Salios, nudosque Lupercal,
Lanigerosque apices, & lapsu ancilia cœlo Extollunt.

Ancilia quæ fuerint.

Cicero ad Atticum libro v. Cùm opiparè saliarem in modum epulati essemus.

Cereales cœnæ.

Cereales cœnæ, in quibus sacrificijs nephas esset cum vxore concumbere, aut vinum in cœnis adhibere. quæ & Nephalia Festa videntur dicta, Suida, & Festo. Vnde Plautus in Auluh. Magadorum illudit Cereri nuptias esse facturum, quod nihil vini fuisset adlatum. Populares populo datæ, vt in triumphis, in templi dedicatione, & in communi lætitia, quales & Saturnales, plebi communes, & seruis, quibus solemne erat, vt nunc quoque mactare porcum. indicat Martialis in Apophor.

Nephalia Populares Saturnales.

Lætè tibi faciet bona Saturnalia porcus,
Inter spumantes ilice pastus apros.

Triũphales.

Triumphales, Plinius libro XIIII. cap. XV. C. Cæsar Dictator Triumphi sui cœna,

A cœna, Vini Fasterni amphoras centum, Chij cados centum in conuiuia distribuit. Idem de Hispanienſi triumpho, Epulo verò in tertio conſultatu, Falernum, Chium, Lesbium, Mamertinum dedit. Nuptiales, Apuleius libro VI. Cœnam nuptialem exhibitam narrat, ad ea, quæ poſtea dicturi ſumus de ordine deque lautis,& delicioſis cœnis valde notandam, his verbis. Accumbebat ſummum torum maritus,Oſychen gremio ſuo complexus,ſic & cum ſua Iunone Iupiter, ac deinde per ordinẽ tori Dei. Tunc poculum nectaris (quod Vinum deorum eſt) Ioui quidem ſuus pocillator, ille ruſticus puer dedit, cæteris verò Liber miniſtrabat. Vulcaous cœnam coquebat. Horæ (quæ pro quatuor anni temporibus figurantur) roſis, & cæteris floribus purpurabant, omnia gratiæ ſpargebant balſama. De Nuptialibus item Horat. libro III. Saty. XI. Vbi ſolemnia

B nuptiarum explicat,& repotia,qua die ſponſa poſt nuptias redibat in gratiam,ac compotationes parentum,teſte Porphyrione.

Illo repotia, Natales aliosue dierum
Feſtos ablatas celebret.

Quo intelligitur,& propinquos albis indutos accubuiſſe. Natalitiæ cœnæ,& in his notantur ſolemnia gaudia,apud Plautum in Perſa. Hùc age,accumbe. Nunc diẽ natalem meum inter nos agitemu amænum. Date illi aquam manibus, apponite menſam. Cicero in ij. de Anton. Hodie non deſcendit Antonius,dat natalia in hortis. Ferales cœnæ,quibus epulæ à Feralibus in mortuorum ſepulchra inferebantur, ac funeſta omnia,vt in Faſtis Ouidius libro ij.

Hanc quia iuſta ferunt dixere feralia lucem. Et Iuuenalis.

C *Ponitur exigua feralis cœna patilla.*

Hæc & Parentalia videntur feſta. in quibus Inferias celebrantes, funeſtis veſtibus induti,conuiuantes tamen albati,cœnatoriam veſtem ſumebant albam. Vt Cicero in Vatinium. Cedo, quis vnquam cænauit atratus? Complures præterea ſolemnes leguntur certis annis temporibus, ac diebus: Vt Saturnalibus feſtis Decembri menſe.Bacchanalia Nouembri,Februa,& Feralia Februario,Maiori menſe Maio, Iuniorum Iunio. In Bacchanalibus erant Oinophalia, apud Arnobium deſcripta. In Thijs etiam Baccho ſacris, quæ nocturnis celebrarentur Vinis. & item Trieterica Baccho, quaſi Triennalia; & Vinalia, ſeu Dionyſia, in quibus Vini pateras noctù per totam Vrbem ferebant: ac duplex eorum erat ſolennitas apud Varronem, & Plinium: altera à Vinis deguſtandis ix. Ka-

D lendas Martij, cùm vina pura eſſe putabantur: altera, quæ & Ruſtica dicta eſt, Feſto auctore XII. Kalend. Septembris: Quo tempore (ni fallor) elapſi iam anni, & inſolata per totam æſtatem vina haurirent, guſtarentque quam acquiſierint qualitatem, eademque reponerent per hiemem in cellarijs. quas vinorum mutationes in primis commentarijs recenſuimus. De luxuoſis cænis paſſim leguntur exempla: inter quas Lurconianæ, & Apicianæ, quas deteſtatus eſt Plinius, quaſi totius antiquitatis cenſor,libro x. cap.xx. & xl. M.Apicij inuentum, Phœnicopterum linguis, fico, caricisque ſaginatis, ac inter epulas paratis,præter alia vitia. quæ imitatus quaſi ad illius inuidiam Heliogabalus, Lampridio teſte,edebat ſæpe criſtas Vini gallinacei demptas,linguas pauonum,& Luſciuiarum, addidit & dapes extis mullorum refertas, & cerebellis phœni copterum,

E turdorum, & perdicum ouis, & capitibus, &, vt nihil deeſſet inſaniæ, calcanea etiam comedit ſæpius camelorum.

Nuptiales. Repotia nuptiarũ. Natalitiæ Ferales. Parẽtalia Inferiæ. Solemnes cœnæ. Bacchanalia. Dionyſia vinorum. Luxuoſæ. Apicianæ

Leges latæ de Cœnis.

EX aduerſo, pro illa adoleſcentis Reipubl. ſeueritate, latæ leges leguntur de parſimonia in epulis, tam publicis,quàm priuatis. Primùm Fannia lex, Fannio,& M. Valerio Meſſala Coſſ.deinde Licinia, poſtea Sullana,Aemilia,Orchia,

Leges latæ conuiuales.

chia, Didia lex edita de quibus ex A Gellio accuratè exscripsit Ful. Vrsinus, antiquarum rerum obseruantissimus, ad quem hæc legentes, vt multa alia delegamus, In Priuatis verò cœnis antiquior videtur illa lex, quam Macrobius retulit libro iij. cap xvij. De cœnis inquit, & sumptibus imperari cæpit, vt patentibus ianuis pransitaretur, & cœnaretur: vt non solùm qui prandia cœnasve maiore sumptu fecissent; sed etiam qui ad eas vocati essent, atque interfuissent, eisdem pœnis legis tenerentur. In priuatis commemorantur Cœna pura, & simplex, absq; animalium sanguine parata, nuda, ac frugalis mensa, ac in tenui supellectili. Item Dubia, vt apud Horatium 11. Sermo. Satyr. 11.

Priuatæ cœnæ.

Cœna pura.

Dubia.

Quæ simplex olim tibi sederit; at simul assis
Miscueris elixa simul, conchylia turdis, *Vides vt pallidus omnis*
Cœna desurgat dubia.

Confusam significans, nec sanam ob diuersitatem, ac vitæ noxiam. In priuatis etiam & principum cœnæ. vt in publicis ludis, ac lætitia, vel natali principis, vel ad luxum, ac diuitiarum ostentationem. Vt de Assueri Assyriorum regis conuiuio legitur opulentissimo, in Hester. de Alexandro Magno non minus apud Arrianum, & Q. Curtium, & de luxiosissimis Cleopatræ conuiuijs M. Antonio Triumuiro, quæ opportunè magis remittimis enarranda. His planè exemplis adeo Varijs, & conuiuiorum, & personarum planè constat, quod nec loci erat eadem ratio.

De loco Triclinij.

Loci ratio in triclinijs.

Cœnaculũ

Cœnatio.

Cœnatiuncula, & Diæta.

Iocosæ super Platano.

PRO Triclinij tamen apparatu. Locus in primis proponitur, quòd Cœnaculum dicebatur, οἶκος græcis. Vt Varro in 1111. de ling. lat. Sicut Penarium, vbi penus, vbi cubabant Cubiculum; ita vbi cænabant, Cœnaculum prisci dixere. addit Festus in superiori præsertim domus parte, & hiemalibus cœnis, sic & æstiuis ad frigus captandum, Varro. In atrijs legitur, & in hortis: dicitur & Cœnatio in ima domus parte, vel locis patentibus. adde & in campis. Vt in Assueri iam dicto conuiuio, quod is dedit vniuersis sui regni ductoribus. & in militari conuiuio Alexandri, Plutar. legitur & Cœnatiuncula, quæ & Diæta Græcis videtur dicta pro angusta cœna, ac breui loco, quæ vox & pro quocunque recessu loci vsurpatur, vt de Pliniano fonte Plinius in epist. Fons inquit, vbi per saxa decurrit, cœnatiuncula excipitur. Adde cum luxuosis etiam iocosas mensas (Plinio libro x11. cap. 1.) Licinium Liciæ legatum super Platano cœnasse cum viginti octo conuiuijs, largè ipsa toros præbente fronde. Item Caium principem in Veliterno rure, cum quindecim conuiuijs, ac ministerij capace triclinio sub Platano, Horatius in 11. ode x1.

Cur non sub alta vel Platano, vel hac
Pinu iacentes sic temerè, & Rosa *Potamus vncti.*

Laqueatæ

Triclinij, & eius genera.

Cœnationes laqueatæ, in alta scilicet domus parte apud Suetonium leguntur, in domo Aurea Neronis: in qua videlicet ex laquearibus altis, & eburneis tabulis versatilibus flores, & vnguenta pretiosa cœnanti desuper spargerentur. Idem dictum est & Triclinium receptis è Græcia vocibus, nempe à tribus lectis, quod primùm fuit institutum è tribus gratijs, auctum postea pro Musarum numero vsque ad nouem, & ampliorem numerum: cui consentit Pollucis interpretatio, quòd sicut à tribus lectis dicebatur τρικλίνιον, ita πενταϰλίνιον, ἑπταϰλίνιον, ἑκατονταϰλίνιον, quinque, septem, decem, centum lectulorum, & mensarum. Propriè verò de recti conuiuij ratione, decernit ex Varrone A. Gellius libro x111. cap. 11. Vt cùm pauciſſimi conuiuæ sint, nõ pauciores intelligantur, quàm tres; cùm plurimi, non plures quàm nouem. Sed aliquando & triclinij nomine intelligebantur ipsi lectuli. Vt Plutarchus, Cæsar inquit, in epulo inuitauit populum centum

A centum viginti millibus Tricliniorum. Et apud Ciceronem in Verr. IIII. In foro sibi triclinia strauerat, & paulo post, Imperauit vt in foro sibi medio lecti sternerentur. Et Plinius libro XXXIII. cap. XI. Argentea commemorat triclinia. Et item, Deliaca inquit æris tricliniorum prima gloria, pedibus, fulcrisque. M. Tullius præterea & Conclaue vocauit cœnaculum. Conclaue inquit, vbi epulabatur Scopas, concidit. hæc de loco, vbi cœnæ parabantur, & de Triclinio. *Triclinia pro lectis.* *Conclaue.* „

Mensarum ordo, ac distinctio.

MENSAE porrò, quæ in Triclinio parabantur, ac lectulorum simul forma, & materia pretiosæ, magnificis, vt dicemus, splendebant ornamẽ-
B tis, Mensa dicta Varrone teste in IIII. de ling. Lat. quasi μεσα Græcis, & media quòd in medio trium, vel plurium lectulorum pararetur. In primis verò animaduertenda Mensarum distinctio est, Mensæ nomine triplicem haberi significationem. Propriè intelligitur pro materiali mensa, & prima parte in Triclinio cum lectulis suis, quam nunc describemus. altera apparatus videtur seorsum à Triclinio, & in Penario, iuxtà poëtæ dictum. *Mensa quid.* *Triplex significatio.*

Quinquaginta intus famulæ, totidemque ministri.
—— quibus ordine longo. *Cura penum struere. &c.*

In quo videlicet Penariò, intus duplex erat mensarum apparatus: Mensa scilicet escaria dicta apud Varronem, cum Repositorijs suis, in quibus à dispensatore imponerentur varia escarum genera, quæ ex ordine mittendæ essent, ac infe-
C rendæ ad mensas Triclinij. Et seorsum erat mensa Vinaria, in qua vinorum esset apparatus, cum Abacis suis, phialis, poculis, as cyathis à moderatore vinorum per pincernas mittendis, vt postea dicemus. Tertio mensæ quoque nomine intelligebantur ipsæ epulæ, ac Disci, in quibus epulæ iam paratæ, per Dapiferos inferrentur, atque harum duplex in tota cœna erat dispensatio, ac duplex dicebatur mensa: prima epularum, carnium, piscium, ac aliorum obsoniorum; secundo verò pomorum, ac bellariorum, de quibus postea in ministerijs mensarum dicendum erit. Primùm ergo de loco, ac forma, seu collocatione propria mensæ: erant quidem mensæ pro conuiuarum ratione in spatioso Triclinio collocatæ, cum suis erga parietem lectulis stratis, ac plures eodem ordine: vtrinque à spondis lecti, & mensæ in medio exæquatæ. quibus à tergo de-
D bita erant spatia, vnde accumbentes ministeria reciperent, adstarentque ministri vel ad pedes, vel ad latera, & qui obsequijs adessent. An quot mensæ, tot lectuli: ex antiquioribus apud Homerum cœnis, notauit Athenæus libro I. Heroas singulos singulis accubuisse mensis, ac lectulis: induxit postea luxus, vt plures personæ ex vno lecto ad vnam in medio mensam accumberent. quemadmodum posteà de lectulorum forma dicemus. *Mensa Escaria.* *Mensa Vinaria.* *3. signific. Epulæ.* *Duplex mensa.* *Locus mẽsarum.* „ „

Mensarum Forma, ac Materia.

NVNC de forma mensarum, testatur Varro lib. IIII. iam citato, Mensas primùm quadratas fieri solitum, & in castris vsitatas suo tempore, po-
E stea rotundas factas, Græcorum more. σφαιρόειδας τράπεζας, Athenæus, orbiculatas Festus, & quandoque orbes, Iuuenal. Saty. I.

Nam de tot pulchris, & latis orbibus. Et item Martial.

τράπεζαν verò, quasi τετρὰ ποδαν à quatuor pedibus, vt apud Homerum. I. Odys. ζεστην τράπεζαν, positam extendunt mensam. modò τρὶ ποδεν legimus, quòd tribus staret pedibus, & quandoque nobiliori arte Μονοποδεν vno pede. Plinius lib. XXXIIII. cap. III. Triclinia ærata, abacosque, & Menopodia Gn. Manilius Asia deuicta primùm inuexit triũpho suo. Erat & bipes vilior. vt Mart. lib. XII. *Monopodium.* *Bipes mẽsa.*

Ibat

Ibat tripes grabatus, & bipes mensa.

Tripodes. Quales & in marmoribus Romæ videmus aliquas. Digniores erant Tripodes, & heroum munera, in signum, quia non facile succumberent: quales Vlixi donasse Alcinoum regem meminit Homerus Odyss. VIII. ad quæ videtur Horatius alludisse munera, IIII. carminum Ode. VIII.

Donarem tripodas, præmia fortium. Graiorum.

Eadem & Ouidius notauit in Epistola Briseidos ad Achillem.

Viginti fuluos operoso ex ære lebetes,
Et Tripodas septem pondere, & arte pares.

Quo breui disticho notatur ad decorem, in Triclinij mensas pares consueuisse fieri, forma, & altitudine, & materia: sicut & lectulos pares dicemus inferius. Et item ministros, vt Virgilius.

——*Totidemq; pares ætate ministri.* Et eodem cultu ornati.

Rotundæ. Materia. Rotundas verò fieri consueuisse, ait quoque Plutarchus, vt inter conuiuantes significaretur æqualitas. Materiam mensarum communiter ligneam legimus, & ex acere verò nobiles, Plinio teste, ligno videlicet solido, crispo, & vndulato pulcherrimas. Vt de mensa Acerua apud Martialem in Apophoretis.

Non sum crispa quidem, nec crispæ filia Mauræ:
Sed norunt lautæ & mea ligna dapes.

Signum sitim, Cedrus Libani. Cedrus Atlantica. Legitur in scripturis sacris ex ligno Silim. quas nonnulli interpretes Cedrinas opinantur: ex ligno scilicet Cedri Libani mõtis in Palæstina pretioso, quod per secula maneret incorruptibile. preciosissimas verò mensas ex Cedro Atlantica, quod lignum quanquam proceritate & robore cederet Cedro Libani; hoc tamen in Mauritaniæ montanis nascens ad vsum præcipuè mensarum delicioſissimum pleriq́ue auctores describunt, Athenæus, Seneca, Lucanus, Horatius, Martialis & Plinius libro XII. cap. XV. ad insaniam vsque inquit expetitum, crispis, & intercurrentibus ligno circulis, maculisq́ue, ac nonnullis caudæ pauonum oculis æmulantibus: ex quo mense propterea incredibili precio in illa luxuria temporum, vt lati fundi taxatione vænirent, si quis predia tanti mercari velit, ait Plinius. quod precium ingens, Seneca libro de Beneficijs XII. cap. X. æstimatum inquit Senatoris censu; eoq́ue precioſius, quo lignum in plures nodos arboris infelicitas torsit, Senatorium autem censum supputant periti quidam ex Suetonio in Augusto, fuisse ex nostrati nomismate ducatorum XXX. millia quo stante, vnam, quam proponit ibi Plinius Ciceronis tabulam sextertijs quingentis, hoc est ducatis aureis XII. millibus, & quingentis vænisse. minoris precij si aurea fuisset, vt ex Martialis dysticho elicitur, in Apophoretis.

Mẽsarum precio immensa.

Accipe felices Atlantica munera syluas,
Aureos qui dederit dona, minora dabit.

Sed quæ maiora pretia in eiusmodi mensis quærimus, quàm quæ de Senecæ diuitijs meminit Dio Cassius, quingentas mẽsas habuisse ex Cedrino ligno, easq́; eburneis pedibus ornatas? Sumptuosas quoque mensas in illa adhuc populi Romani frugalitate commemorat Macrobius III. Saturnal. Metellum in pontificatu suo conuiuium dedisse, in qua domus suprà modum ornata, triclinia lectis eburneis strata, mensas ex generoso marmore, vel ex ære, aut argento cælatas, & aureis ornamentis tripodas posuisse, alias altas sponda, alias humiles.

Mensæ ex marmore, & æratæ.

Lectulorum. ac mensarum appparatus, ac locus.

οἶκος, domus & partes. HANC verò Mensarum, ac Lectulorum simul dispositionem, planè magis ex communi loco, vbi pararentur demonstrabimus. Apud Græcos auctores οἶκος legitur, quæ propriè est domus: lata verò significatione intelligitur quæcunque in domo spatiosa pars, in qua auctore Vitruuio lib. VI. cap. X.

vnum

A vnum, vel plura ſterni poſſent triclinia. Ita, vt tam locus, quàm lectus (quemadmodum ex Iul. Polluce diximus) pro ſui capacitate Triclinos, tetraclinos, eptaclinos, decaclinos legatur. quam interpretationem apud Guilelmũ Philandrum in Vitruuio, diſtinctè verò magis apud Petrum Ciaconium, & Fuluium Vrſinum peritiſſimos ſcriptores explicatam habemus. Nempe quòd locus, œcus, conclaue, baſylica, Sala noſtris vocata, pro ſui magnitudine (quanquam etiam lectos non haberet (vt ex Athenæo elicitur libro 11.) τρικλίνιον dici poterit, τετρακλίνιον, ἑπτακλίνιον, à tribus, quatuor, ſeptem lectis, & à quocunque lectulorum numero, quos caperet. Et lecti ipſi pariter, qui tres perſonas, quatuor, ſeptem, vel nouem caperet, τρικλίνοι: τετρακλίνοι, ἑπτακλίνοι, ἐννεακλίνοι dicerentur. quo ſenſu citatur ab Athenæo Antiphanes Comicus, qui lectum videtur ξυλίνιον dixiſſe, quia tres in eo diſcumberent. Ex quo patet, quod Triclinij nomine, non ſolùm locus in domo, & οἶκος, ſed lectus etiam diſcubitorius quandoque diceretur: & latiùs adhuc, vbicunque loci fieret apparatus (vt multis iam exemplis declaratum eſt, in horto, in foro, in campis, ſuper Platano, id erat communi ſignificatione Triclinium. Auctor eſt Cicero pro Murena, Q. Tuberonẽ Triclinium in foro dediſſe, Punicanis lectulis ſtratis. Varro item lib. 111. locus ait, erat excelſus, vbi Triclinio poſito cœnabatur. Et Vitruuius loco citato, Oecos quadratos in domo ſtatuendos ampla magnitudine, vti faciliter in eis, Triclinijs quatuor ſtratis (quoquo verſus vno) locus poſſet eſſe ſpatioſus. Quæ interpretatio ad illum vſum antiquitate obſcurum, non paucas aperire potuit auctorum perplexas, ex iam dictis, ac dicendis ſententias.

Triclinij communes voces.

Lecti Triclinij.

Oecus pro parte in domo.

C

Lectulorum conuiualium ratio.

RVRSVS de lectis multa notatur uarietas, ac maior luxus. Alij Tricliniares leguntur, quibus in Triclinio appoſita coram menſa accumberent: alij Cubiculares, vbi dormirent vt Lampridius ſcribit, Heliogabalum ſolido argento habuiſſe lectos, & Tricliniares, & Cubiculares. Et Cicero cubiculares commemorat in 11. de Diuinat. Tricliniares autem in Verrem. 111. & Plinius lib. xxxv11. Gn. Pompeium in tertio triumpho, quem de Piratis, Aſia, & Ponto duxit, lectos tricliniares tres ex auro tranſtuliſſe. Lecti dicebantur, vt Varro in 1111. de ling. Lat. interpretatus eſt, quòd ex lectis herbis, ſtramentiſque

Lecti Triclinia res, & cubiculares.

D lecti erant, ante vſum tomenti: & etiã quia veteres Græcam vocem imitati ſint, qui λεκτρὸν dicunt lectum. Forma, ac materia varia: nam in marmoribus Vrbis, & quadrati ſpectantur adfabrè elaborati. id videtur quidem Græcè σιμπόδιον dictum, non à pede ſimplici, quod μονοπόδιον menſæ genus dictum eſt, ſed, vt Heſychius interpretatur) σκιμπόδιον μονοκοίτιον, quod vnum caperet accumbentem, à σκιμπτω voce, qui humilis & ſimplex lectulus, diurnæ quieti, vel conualeſcentibus accommodus. Vt apud Gellium lib. x1x. cap. x. Cornelium pedibus tunc grauiter ægrotum offendimus cubãtem in Scympodio Græcenſi. Lectulorum præterea obſeruamus non vnam fuiſſe formam, ſed alios ſimplices, vt ſinguli ſingulum haberent. alij pro latitudine plurium ſimul perſonarum erant capaces. quod ex illo Horatij carmine iactari ſolet,

Forma.

Scimpodium,

Diuerſæ for.

E *Sæpe tribus lectis videas cœnare quaternos.* 1. ſerm. ſat. 1111.

Nempe in quibus ternis, quaterni accumberent, & in totum duodecim. Adhuc magis apud Macrobium lib. 111. cap. x11. In cœna Pontificia duobus lectis decem Pontifices accubuêre, in tertio tres Virgines veſtales. Alij adhuc capaciores fiebant lunata ſpecie, quod lecti genus à figura Sigmæ C, Græcæ litteræ Sigma dicebatur. in quo videlicet hemicidi forma plures circà vnam menſam, (vt reor) rotundam accumberent. Id videtur intellexiſſe Cicero, Memini inquit Lælium in hemicyclo ſedentem. nì potius hemicycli nomine publicas intel-

Sigma lectuli genus.

Cicero de Amicitia.

lexerit Exhedras in Thermis, vbi ſedentem in medio, quaſi in Cathedra oratorem omnes circumſedentes conſpicerent, vt ibi hunc locum expoſuimus. Proprium verò vſum expreſſit Martialis in Apophor. de Stibadio. A

Accipe Lunata ſcriptum teſtudine Sigma,
Octo capit, veniat quiſquis amicus erit.

Et lib. x. Epigrammatum,

Septem Sigma capit, ſex ſumus, ecce lupus.

Sordidum hunc indicat vſum Cicero in Piſonem. In qua ſerui ſordidati miniſtrarent, etiam ſenes, Græci accumberent ſtipati, quini in lectulis, ſæpè plures, ipſe ſolus. Reſpondet ad hanc Sigmatis figuram lectuli marmor, quod ex Mutinenſi recenſuit Guilelmus Philander in Adnotat. Vitruuij libro v. vbi in ſubſellio ſemicirculari, extenſo ab ſummo ad imum lectulo (quanquam plurium eſſet capax) accumbit vnus inſiniſtrum cubitum, qui poſita coram breui tripode rotunda cęnitaret, communi quidem apparatu. Altitudo lectorum, vt in omni marmore apparet, ſupereminens erat menſis, quare aſcendendum erat per gradus. quos Varro in IIII. de ling. Lat. trifariam ponit varios, per ſcabellum, ſi ſimplex ſufficeret ſcanſio: per ſcamnum ſi altior lectus: per gradus autem, vbi duplicata inquit, eſſet ſcanſio. quam altitudinem Athenæus trium facit cubitorum, lib. XIII. Scabellum verò ſuppoſitum pedibus meminit Homerus I. Odyſſ. in Mineruæ conuiuio ὑπὸ δὲ φρῆνας πόδας. Pares verò cùm eſſent in eodem Triclinio, altiores tamen videntur fuiſſe illuſtrium virorum. Vt in II. Vergil. B

Marmor Mutinenſe.
Altitudo.
Scamnum & ſcabellum.

Inde toro pater Aeneas ſic orſus ab alto.

Humiles verò lecti minus honeſti erant, ſicut etiam de menſis diximus, de quibus Iſidorus libro XX. cap. XI. Punicani lecti parui, & humiles, primùm à Carthagine aduecti, & inde nominati. Haud tamen dedecus videtur, in eodem triclinio pro dignitate perſonarum fuiſſe aliquanto diſpares. Vt Plautus in Perſa. Summates viri ſummi accumbunt, ego infinatis infimus. Vel ad pedes, & parciore menſa, vt de principum liberis meminit Tacitus de Nerone. Vel ad fulcra lectorum. C

Punicani lecti humiles.

Lectulorum materia.

DE materia, Seneca in Epiſtol. Tuberonem ſcribit ligneos lectulos in publicum ſtrauiſſe Acere, fago, terebyntho, quæ vilior erat materia. ex Citro poſtea dignior, vt item menſis dictum eſt. Vt Perſius ſatir. I. D

Materia.
Lignei.

——— *non quicquid denique lectis* *Scribitur in citreis.*

Poſtea eburneis operiri cœpit ornamentis, refert Macrobius ex indice cœnæ Metelli pontif. aliàs citato. Et teſtis teſtudineis, Plinius lib. XXXIII. cap. XI. Teſtudinis putamina ſecari in laminas, lectosque & repoſitoria ijs veſtiri Carbilius Pollio inſtituit. Et inferius, Lectos mulierum totos operiri argento. Idem & aureos fecit libro XXXVII. cap. II. Humiles lectulos, vel extemporaneos meminit Seneca de ſua humilitate, his verbis: Culcitra in terra iacet, ego in culcitra: ex duabus penulis, altera ſtragulum, altera opertorium. Fulcra, quibus lecti forma ſtrueretur, ſimili genere ligni aliquo fiebant ſolido, acere, buxo, terebyntho, cedro. antiquiſſima ſubdit gloria æris Deliaco fuit, triclinio rum pedibus, fulcriſque. Et item Triclinia ærata, abacoſque, & Monopodia Gn. Manilium Aſia deuicta primùm inuexiſſe triumpho ſuo. Notantur, & lecti ſine fulcris, apud Varronem, humiles forſan & pauperis impenſæ. Leguntur porrò in opere lectulorum hæc tria, Sponda, Pluteum, Anaclinterion, ſiue reclinatorium: de quibus aliquam apud noſtros interpretes inuenio ambiguitatem, quæ mihi ex ritu ipſo ſic explicanda videtur. Erat Sponda fulcrorum lecti vtrinque pars, ſeu lignea, ſeu qualis dicta eſt precioſa, & ſolida, ſuper qua accumbens niteretur cubito, & brachijs, vel nudis in ſimplici cœnaculo E

Extemporanei.
Fulcra.
Aerea.
Sponda.

fulcris

A fulcris vel ſtratis inſuper accubitorijs, & puluinaribus, quæ dicemus, oſtro ornatis, ac precioſis id genus ſtragulis, vt in Didone Virgilius.

Aurea (ſe) compoſuit ſponda, mediamque locauit.

Pluteus autem non videtur fuiſſe de aliqua eſſentia lecti, nec menſarum; ſed ſignificare exterius ſpatium à lecto, eiuſque menſa ad parietem retrò, & ad latera, in quo circum adſtantes, ac miniſtratores adſiſterent. Ad hoc facit plena hiſtoria Plutarchi Sympoſ. lib. 1. q. 111. de omni ordine lectorum, & conuiuantium: vbi, inquit, ſecunda menſa ad primam (hoc eſt ad proximam) applicata, angulus flexu ſuo intercapedinem facit, quæ ſpatium accedendi, alloquendi, ac audiendi præberet. Qua plutei voce architectonica vtitur ſæpè Vitruuius, modò pro intercapedine inter ſe columnarum, modò pro ipſis intercolumnijs. B planè verò ad hunc ſenſum facit libro v. cap. x. de ſpatijs balnearum. Aluei, inquit, ſeu balnei latitudo inter parietem, & pluteum (extremam ſcilicet oram balnei) non minus ſit pedes ſenos. Idque planè magis explicatur auctoritate Suetonij, de Caligulæ contemptu, Qui quoſdam inquit, ſummis honoribus functos ad eſſedam ſibi currere togatos per aliquot paſſuum millia, & cœnanti modò ad pluteum, modò ad pedes ſtare ſuccinctos linteo paſſus eſt. Anaclinteria quoque pertinent quodammodo ad ſpondam, delicioſum ſcilicet lectuli ornamentum, ſonat hæc vox Ἀνάκλιτος, καὶ ἀνακλητος reclinatum, quæ erat ſuperior à ſponda lecti fulcrorum pars repanda & reclinata: quales hodie videmus complures ſeniorum ſellas puluinis ſericeis munitas, in quibus poſt cibum ſedentes reclinata ad libitum ceruice, diurnam captant quietem. Hanc mihi interpretationem aperuit vſus, & Spartiani auctoritas in Aelio Commodo, quam appellat Accubationem, ipſiusque artem-vſus, ac vocem reddit clariſſimam. C Lectum, inquit, eminentibus quatuor anaclinterijs fecerat (ante ſcilicet & retro, & vtrinque ad ſpondas) minuto reticulo vndique incluſum, eumque (ceù gratioſum capiti puluinum) folijs roſæ, quibus demptum eſſet album replebat, iacenſque cum concubinis, velamine de Lilijs facto, ſe tegebat, vnctus, odoribus Perſicis precioſiſſimis. iamque illa frequentantur à multis, quòd & accubationes, ac menſas de roſis, ac Lilijs fecerit, & quidem purgatis. hæc ille quid in illo ritu accumbendi delicioſius? Gratam eiuſmodi pauſam à cibo, leni verſiculo expreſſit Horatius 11. ſermo. ſatyr. 1111.

Languidus in cubitum iam ſe conuiua reponet.

D Et quemadmodum Corn. Tacitus de Nerone, recliuem manere dixit, cùm diſſimulantem ſcilicet in ipſa menſa datum Britannico venenum: ille (inquit Tacitus) vt erat recliuis, & neſcio ſimilis. (in ipſo videlicet accubitorio) imputans illum morbo comitiali eſſe obnoxium.

Plutarchi locus.

Vitruuij.

Anaclinteria.

Reclinatorium.

Accubationes.

Se reponere.

Recliuis.

Accubitoria, & ſtragula lectorum.

Cubitaria.

PORRO iam de Accubitorijs, quæ in lectulo ſupponebantur accumbenti, plura leguntur genera, ſicut & ipſæ voces declarant, Torus, Stibadion, Stragulum, Lectiſternium, Culcitra. Simplex, ac primus accubitus videtur fuiſſe in herbis, quas natura, ac locus ſuggereret. Exemplo ex antiquioribus apud E Xenophontem in Cyro lib. v1. Græci inita pace, hoſpitaliter Paphlagones acceperunt, ac ſatis opulentè ſunt conuiuati, lectis fronde ſtratis, ac poculis in potando corneis, qualia ſcilicet in ea regione inuenère, viridante toro conſederant herbæ, Virgilius, & Apuleius in x. Pſyche in ipſo toro graminis ſuaue recubans. Poſtea è tortis herbis cœpit fieri: Vnde Torus videtur dictus Varrone teſte de ling. Lat. quòd initio tortis fiebat herbis, Et Plinius libro v111. cap. lvii. Antiquis enim torus è ſtramentis erat. deinde ex ſubſtratis pellibus ante Homeri ætatem, vt in 111. Odyſ. Pellibus, ex Cicerone pro Murena. Q. Tuberonem

Torus.

Pellibus hædinis.

requisitum à Q. Eabio Max. vt in epulo Africani nomine Triclinium sterneret, (in publicum Seneca) Lectulos Punicanis pellibus hedinis strauit. quæ res eundem prætura, quam petebat, deiecit. Meminit Valerius Max. lib. IIII. cap. III. Catonem pro stragulo semper hædinis pellibus vsum fuisse. Et Lampridius de Heliogabalo: Nec cubuit in accubitis facile, nisi quæ pilum, leporinum haberent. quare posterius ad luxuosa stragula deuentũ est. Stragulum, & stragula vestis Cicerone, & idem ferè Græcis στιβάδιον, nam vt stragulum dictum est, Varrone teste, quoniam herbis tortis, sic & stramentis fulctos lectos parari consueuerat. στιβάδιον, vt Gaza interpres est, à στιβὶς dictum, herba surculosa, sicut & fœnum, & palea, & vlua ad hunc vsum recepta. vt de lecto pauperis Philemonis modulatur Ouidius.

Stragulũ & stragula vestis. Stibadium

8. Meta.

——— *in medio (.s.domunculæ) torus est de mollibus vluis.*

quæ & ipsa promiscua vox est, de palustribus id genus herbis, vt Virg. in II.

Vlua.

Limosoque lacu per noctem obscurus in vlua. Delitui.

Tori verò nomine totum lecti apparatum significare visus est: d.

Torus pro toto lecto.

Inde toro pater Aeneas sic orsus ab alto.

quare dignis plerunque epithetis ornatur, Torus sacer, iugalis, cultus, mollis, genialis. Vt item Virgilius in VI.

——— *Lucet genialibus altis ——Aurea fulcra toris.*

Toral & Toralia.

A toris Toralia dicta sunt, quæ lectorum supellectilis. Et toral, tàm de vili, quàm de delicioso, vt Horatius in epist. I.

——— *nec turpe Toral, nec sordida mappa. Corruget nares.*

& in I. sermo.

Et Tyrias dare circum toralia vestes...

Vestis.

Vbi vestes ponit pro omni supellectili. Sicut Cicero sæpè in Verrem IIII. Per triennium isti Lamia nobilis mulier plena domo telarum stragulam vestem confecit, nihil nisi conchilio tinctum, quem imitatus Virgilius in I. Aeneid.

Pictæ vestis.

Arte laboratæ Vestes, ostroque superbo. Et item:

Conuenère toris iussi discumbere pictis. Vbi pictis pro elaboratis.

Culcitra.

Vt idem Cicero in v. Tusc. VIII, Dionysius iussit hominẽ in aureo lecto strato, pulcherrimè textili stragulo, magnificis operibus picto collocari. Culcitrã quoque in straguli vsum venisse legimus apud Varronem eodem libro IIII. quòd fœno, aut palea, siue ex pluma fuerit conculcatum, & tomento. hoc est tonsa lana, quo Culcitræ fariuntur. Idem Cicero III. Tusc. Collocemus hunc in Culcitra plumea, psaltriam adducamus, Cedrum incendamus, demus scutellam dulciculæ potionis, aliquid prouideamus & cibi. Circense autem tomentum, ex harundinum mappis, quo stragula in ludis Circensibus sternerentur. quo vsu Stramonia dicta videtur exotica voce Typha Dioscoride lib. III. cap. CXVI. inter vluas nascens, cuius pappos tomenti vice in stragulis plebecula recipit. Στρῶμα Græcis, & stragulum dicebatur, quicquid substernitur. quod & ὑποστρώματα (vt Atheneus ait) voce composita dixère, quasi substratum & substerniculum, quæ & à Latinis recepta est. Græca sunt (idem Varro inquit) Peristromata, & Peripetasmata, tapeti æmula, & textili opere: quæ Martialis picta, hoc est elaborata acu Babylonica cognominauit, & Semiramia lib. VIII.

Stramonia & Typhi.

Acu picta

Non ego prætulerim Babylonica picta superbè
Texta, Semiramia quæ variantur acu.

Tapetia Alexandrina.

Et Tapetia Alexandrina acu picta, & consuta meminit Plautus in Pseudolo.

Vt ne peristromata quidem æquè picta sint Campanica.

Lectisternia delicioſiß.

Quæ & lectisternia videtur dixisse Liuius in sacris Capitolinis, lib. v. Antiquissimum verò in Babyloniorum luxum fuisse, notatur in libro Hester, de sumptuosissimo Assueri conuiuio. in quo lectuli aurei, atque argentei, qui ornamentis carbasinis, & hyacinthinis, purpura & byssо splendidissimi fuissent, qui mos & ad ly-

A ad lybicos tranſijt reges, vt in Didonis conuiuio cecinit Virgilius, in quo omnia eſſent --regali ſplendida luxu, oſtroque ſuperbo.

Puluini, & Ceruicalia.

MONSTRANT ea marmora ſuper delicioſos eiuſmodi ſtrangulis puluinos poſitos tricliniares, Varrone in IIII. de ling. lat. ornatiſſimos, quibus accumbentes cubito inniterentur, ijſq; fericeis, auro, ac mira arte contextis, vel acu appictis. Puluini, inquit dicti à plumis, vt Martialis in III. *Puluini.*

Effultus oſtro, fericiſque puluinis.

Περσικεφάλαια ſub capite ponenda, hos videtur dixiſſe Athenæus, ex Eubulo,
B Puluillis modicis, ac copioſis vſos fuiſſe notatur ex Apuleio lib. III. quos inquit maxillas, ac ceruices delicatæ mulieres ſuffulcire conſueuerint. Legimus & Puluinar, & Puluinaria, quaſi plumarium (vt idem Varro) quod plumis eſſet infarctum. & Ouid. in Ponto. *Puluillis exillares.* *Puluinar.*

Incolumis coniunx ſua puluinaria ſeruat.

Dicebantur & Puluinaria in ſacris Capitolinis, dum ſupplicationes pararentur, *Puluinaria ſacra.*
» vt Liuius lib. v. Curatum Lectiſternium, per triduum habitum, & puluinaria in
» conſpectu fuère, primùm Ioui & Iunoni; alterum Neptuno, & Mineruæ; tertium
» Marti & Veneri. Ceruicalia ponit quoque Martialis in Apophoretis. *Ceruicalis*

Tange caput Nardi folio, ceruical olebit.

Perdidit vnguentum cùm coma pluma tenet.

C Scurrile genus, vt reliqua, narrat Lampridius de Heliogabalo. Multis viliori- *Folles pro*
» bus amicis folles pro accubitu ſternebat, eoſque reflabat, ita, vt ſub menſis ple- *ceruicalibus.*
» runq; reperirentur prandentes. Inter innumera deliciarum exempla, non omittendum, quod Athenæus narrat lib. III. Lectos quoſdam permagnos tanta va-
» rietate, ac impenſa elaboratos, ac ornatos; vt vocati quidam ex hoſpitibus ad
» cœnam, cunctarentur in tam nobili ſupellectili accumbere, vel precioſis adeò puluinaribus cubito inniti puluinaribus cubito inuiti.

Cœnatoria veſtes.

D FERANT & propriæ veſtes Cœnatoriæ (δειπνικὰ ἱμάτια vocant Græci) quas videntur ad hunc ritum, ſicut lectulos & menſas ſine numero ac pares, eiſdemque ornamentis paratas habuiſſe: Ciceronis auctoritate in Verrem act. III. Iam quæro, vnde tantam Melitenſem veſtem
» habueris, vnde quinquaginta tricliniorum lectos? quare veſtem legimus
» conuiualem, & cœnatoriam, & Nuptialem in Euangel. Et hanc diuerſam à balneari veſte. Notabile eſt, quod ſcribit Lampridius de Alexandro, *Balnearis diuerſa à cœnatoria*
Thermis ſuis, & veterum frequenter cum populo vſus eſt, & æſtate maximè; balneari veſte ad palatium reuertens, & de Cœnatoria Dio Caſſius in Hadriano, Cornelium Frontonem oratorem, cùm Veſperi à cœna domum redijſſet,
» intellexiſſetque ex eo cui patrocinium pollicitus erat, Principem ius reddere,
» veſte cœnatoria indutum, vt erat, in ius veniſſe. Ex quibus intelligitur eiuſ-
E modi veſtes non vulgares, ſed delicioſas fuiſſe, quibus princeps palam, & in forum orator ambularet: diuerſas tamen à communi veſtitu indicat Martialis, qui eam circumſcribit in Apophoretis.

Non fora ſint nobis, nec ſint vadimonia nota.

Hìc opus eſt pietis (cum veſte inquam Cœnatoria) *accubuiſſe toris.*

Communiter candidæ videntur fuiſſe, & lineæ: quare albatos legimus ad con- *Cœnatoris candidæ.*
uiuium accedere ſolitos, quin etiam in feralibus cænis (vt diximus ſuprà) funeſta deponebant, & albas induebant, teſtimonio Ciceronis in Vatinium. Cedò quis

quis vnquam cœnauit atratus? vt in epulo Q. Arrij familiaris mei cum toga pulla accumberes? Et Horatius in II. Sermonum. A

——*ille repotia, na ales, aliosùe dierum. Festos albatus celebrat.*

Cum toga pulla, id est fusco colore, sicut & albatam legimus togam, tunicam, creta adhibita, vt esset candidior, & vt atratam funestam, sic penulam, & sordidatam seruilem. Serui sordidati, Cicero in Pisonẽ, apud Lipsum antiquarum lectionum obseruantissimum: calceos mulleos, cæreos, albos, herbaceos.

Muliebres Erant & muliebres cœnatoriæ diuersæ, vt apud Iureconsultum: Senatorẽ quendam muliebribus cœnatorijs vti solitum. Conuiuali veste, Seneca, & toga picta, qualis dicta est Babylonica, acu elaborata. de qua Macrobius lib. IIII. ca. III. Metellum cum toga picta plerunque amictum accubare solitum. Quarum deliciarum originem iam diximus, ex Liuio lib. XXIX. ab exercitu Asiatico primùm inuectam in vrbem, qui lectos æratos, vestem stragulam pretiosam, plagulas, & alia textilia Romam aduexerint. Vtebantur & pallio: Pallium dictum, & quasi pàlàm, quod superindutum alijs vestibus intelligitur, propriè Græcorum, vt Romanorum toga. quanquam & aliqua notatur differentia. Suetonius in Augusto, Togas, & Pallia distribuit. Legitur verò in accubitis apud Plautum, Ouidium, & Martialem. Planè verò apud Spartianum in Hadriano. Ad conuiuium venientes Senatores stans excepit, semperque aut pallio tectus discubuit, aut toga submissa. hinc Togati, & Palliati: Suetonius in Cæsare, conuiuabatur assiduè, per prouincias duobus triclinijs, vno quo Sagati, & Palliati, altero quo Togati cum illustrioribus prouinciarum discumberent. Læna similiter, & Penula quædam erant super indumenta: Læna, quasi lanea, ac nobilior describitur à Virgilio in III. de ornatu Aeneæ. B C

Pallium.

Toga.

Togati, & Palliati.

Læna, & Penula.

——*Tyrioque ardebat murice læna, Demissa ex humero.*

Hyacinthina, Persio: pertusa Iuuenali, quasi aperta manicis. Penula vilior, & Villosa, Scortea, id est pellicea ad arcendas pluuias. Martial. de Penula, in Apophoretis.

Ad subitas nunquam scortea desit aquas.

Magnificauit huius vsum Caligula. qui gemmatas indueret penulas: Sueto. quarum nostro tempore communis vsus est.

Lauationes ante Mensam.

D

SVMPTA cœnatoria, an antea lauissent: ordo, & modus erat, quem expressimus in Thermis, vt ab hora octaua (vigesima) in nonam exercerentur, & lauarent, vngerenturque, & accumberent. Vt paulò ante de Alexandro Seuero meminimus, ac passim aliæ sunt auctoritates. Quem morem lauandi prius in balneo, ostendunt fuisse antiquissimum, vt Xenophon in suo conuiuio, exercitati vncti, ac loti accubuimus. Similiter Plutarchus in conui. septem sapient. Peruenientibus inquit in cœnaculum, ibi Thales lauare recusauit, quòd vnctum se esse dixit; cæteri vt quisque vnctus, lotus in conclaue introducti. Idem in Dipnosophistis Athenæi frequenter legitur, in Plauto, multis locis, & apud Terentium. Cæterùm, qui non fuissent in balneis, de more ante mensam lauabant manus, vt mox dicemus. Ex itinere lauabant etiam pedes: quod in Vlixe tanquam hospite expressit Homerus Odyss. VIII. ab Euryclia nutrice dum pedes lauaret per cicatricem recognitum, iam admodum anu. Et in Euangelio, Domum tuam intraui, Pedes non lauasti. Communiter autem accumbentes lauabant manus, & ne lecti Stragula inquinarent, deponebant prius soleas, vel soccos. Plautus in Truculento, Iam redijt animus, de me soleas, cedò vinum. Et Terentius in Heautontimor. Accurrunt serui soccos detrahunt, aduentum gratulantur. Planè verò hunc morem familiarem, & cœnæ or-

Lauari in balneis.

Lotio pedũ & manuum.

Nudatis pedibus.

A næ ordinem expreſſit Martial.lib.v.intenſus libris conuiuatoris ſui.

Depoſui ſoleas, affertur protinus ingens,
Inter lactucas, oxigarumque liber.
Alter perlegitur, dum fercula prima morantur,
Tertius eſt, nec adhuc menſa ſecunda venit. Et item lib.xii.
Dum negligentiùs ducit ad pedes vernam
Excalceatus ire cœpit ad cœnam.

„ Poſt accubitum lauatur in Plauto: Hùc age, accumbe, date illi aquam manibus, *In Perſa.*
„ apponite menſam, ideſt epulas. Vbi menſa apponitur vltimo, nec apparata exprimitur linteis, ſed nuda communiter apponi ſolitum videtur, tergenda (vt dicetur) gauſape, vel ſpongia, appoſitis tamen comedenti repoſitorijs apparatis
B cum epulis, ſalino, & panibus: formam hanc multa oſtendunt marmora, vt de repoſitorijs declarabitur poſtea. Eadem prima ſeruitia expreſſit Virgilius in *1. Aen.* conuiuio Didonis.

Dant manibus famuli lymphas, Cereremq. caniſtris
Expediunt, tonſaque ferunt mantilia villis.

Lintea, & vtenſilia ad Menſam.

MANTILE dictum, & Mantelium Varrone teſte lib.iiii. de ling. latina quaſi manuterium, quo lotæ manus tergerentur. Aureis mantilibus (ſcribit Spartianus) Galienum Imper. ſternere menſam ſolitum fuiſſe. Lata, vt *Mantile.*
C videtur, ſignificatione, ſicut eo loco Virgilius mantilia poſuit pro linteaminibus *Mantilia meſarum.* menſarum. quare & tonſa dixit mantilia, & ſine villis, nam & Mappas habebant villoſas tergendis propriè ſordidis manibus, & etiam menſis, vel purpureo Gauſape Horatius libro i. Epiſtol. *Mappæ.*

Nec turpe toral, nec ſordida mappa Corruget nares.

Erat lauandis manibus Gutturnium, vas quod guttatim funderet aquam, *Gutturnia.* Feſtus ſuper lebetem amplam, ac patulam peluim, quibus & hodie vtimur, ar- *Lebetes.* genteis, vel aureis, vel nobilibus ad hunc vſum fictilibus, à Maiorica, Fauentinis, Vrbinatibus. Mappas legimus plerunque ſuas quemque afferre ſolitum ad conuiuium, quemadmodum & lintea, quibus tergerent manus, vt furem imputat Martialis lib. xi.

D *Attulerat mappam nemo, dum furta timentur,*
Mantile è menſa ſuſtulit Hermogenes.

Partem verò ſecum attuliſſe videntur ad cœnam, ex Xenophonte elicitur in cõuiuio. Samnio ſe paratum eſſe, & inſtructum omnibus, quibus cœnam ſibi in domo aliena compararet: puerum autem admodum premi, quod nihil afferret, & impranſus eſſet. quod equidem non exiſtimo perpetuum. Immò Heliogabalus, Lampridio teſte, quot mutabat menſas, tot reponebat mantilia, & exhi- *Poſt cœnã lauatio.* buit aliquando tale cõuiuium, vt haberet viginti & duo fercula ingentium epularum, & per ſingula lauaret manus, quaſi comediſſet, & tantundem biberet. ex quo elicitur, quòd & finita cœna identidem lauarent. quem morem & Athenæus confirmat lib.x. Hæc nos de cœnis antiquis, & de communi menſarum, ac
E lectulorum apparatu habuimus: nec pauca reſtant ad tantum munus requiſita, quæ iam hic facta animi pauſa in accubitu, & inter ipſa miniſteria venient recenſenda.

SECVNDA PARS.

De accubitu Antiquorum ad menſam, & de omni cœnarum eorum ordine.

POSTQVAM Triclinium deſcripſimus, menſarum in eo, ac lectulorum coram menſa diſpoſitionem, & lectiſternia, cùm tanta requiſitarum aliarum rerum magnificentia, totq; delicijs; iam, ceù collocato ſolenniter homine Romano cum veſte cœnatoria, & ſuo quiſq; lectulo ad menſam, cõſequens videtur vt ad perſonas ipſas cõuertamus ſermonem. Quomodo è lectulis accumberent, quem ordinẽ ſeruarent in menſa conuiuandi, aç veſcendi, vel potandi, quę eſſent miniſtrãtium ſeruitia, quæ inter hæc oblectamenta caperent, ſono, & cantu, & cõpotandi inuicem, ac vna coronandi, libandiq;, cum exquiſita ſuperſtitione. Satis ergo conſtare arbitror ex tot iam propoſitis ſcriptorũ monumentis, quòd veteres è lectulis iacentes, ac cubito innitentes accumberent. Quo inſtituto, aut fine? Videntur hi quidem in cibis, ac potibus ſumendis duos præcipuè habuiſſe fines: primum naturæ, ac vitæ ad ſuſtentationem. quo nomine non eſt negandũ, quin pro arbitrio quiſque, & pro occaſione, vel ex itinere, ac militiæ ſimpliciter & vel ſedentes, vel etiam ambulantes comederent, & quòd humiles præſertim perſonæ ſedibus, & ſcamnis accumbere contenti eſſent. Alterum verò finem fuiſſe videtur pro dignitate perſonarum, & ad delicias, qui tunc rectè putarent vitæ conſeruandæ conſulere, ſi quam commodiſſimè, & cum omni corporis, atque animi iucunditate, & quiete menſis accumberent. Quem ritum obſeruamus, (quanquam nullum certum habuerit inſtitutum) eo maiorem accepiſſe firmitatem, & gratiam, quòd communiſſimum habuerit conſenſum, apud omnes antiquas nationes, vt quemadmodum hac noſtra ætate vbique, præſertim nos chriſticolæ, & ſummi principes, & vitam degentes ciuilem opiparè arbitrantur ad menſam ſedentes epulari; omnino illi veteres, Aſiatici, Græci, & Latini hanc ſuſceperunt communem conſuetudinem, hancque putauerunt vitæ, ac ſuarum deliciarum prærogatiuam, vt commodiſſimè è lectulis, ſumptuosè ornatis, vel pro conditione ſtratis accumberent. Circà quam partem adſtruendam, rurſus illa duo habebimus demonſtrationum genera, primum ex auctoritatibus antiquorum, alterum verò ex variorum marmorum ſepulchralium, antiquorumque præſertim in vrbe Roma inſpectione, quæ ad illum accumbendi communem ritum, eorundemq; ſcriptorum fidem, non mediocrem conferre poterunt lucem. Primæ inquam memoriæ, vſque à Troianorum temporibus Homerus, in multis conuiuijs, præcipuas quas propoſuimus inquirendas partes, & ipſum accumbendi modum diligenter recenſuit vſque ad minimas notas. Poſt Aſiaticorum verò, & Aſſyriorum memoriam, qui antiquiores fuerunt deliciarum cultores, & poſtea Græcorum, & Macedonum in illa Alexandri Magni gloria, concordes ſimiliter habentur hiſtoriæ, quòd hunc morem Romani ab his antiquioribus nationibus ſuſceperint. qua de re licebit nobis ad hoc propoſitum Liuij auctoritatem repetere, qui libro XXIX. breui cenſu originem primam, ac cæteras illas comprehendit delicias, his verbis: Luxuriæ peregrina origo ab exercitu Aſiatico inuecta in vrbem eſt. ij primùm lectos æratos, veſtem (cœnatoriam) ſtragula pretioſa, plagulas, & alia textilia, & quæ tunc magnifica ſupellectilis habebatur, monopodia, & abacos Romam aduexerunt. tunc Pſaltriæ, Sambuc. ſtriæq; & conuiualia ludionum oblectamenta addita epulis. Quam ex Aſia luxuriam cæteri auctores confirmant, vt ſuccinctè Plinius libro XXXIII. cap. XI. Menſas inquit, tabernis æquatas (præ magnitudine videlicet, & copia obſoniorum) argentea

In cibis & potib. duo fines.

Ritus accumbendi prima memoria.

Liuius.

Plinius.

A argentea vasa etiam coquinaria, repositoria inuenta ad ea conseruanda, & obsonia. Lectos operiri argento, lances argenteas centum librarum, & triclinia nonnulla argentea.

An sederent ad Mensam.

EX quibus planè compendiarium habemus indicem tractandarum rerum, ac primùm de accumbendi modo loquemur. Naturæ quidem modus videtur cunctis animantibus communis, vt dormientibus decumbant corpora, sumpturis verò cibum, vt stantes, vel sedentes comedamus. Quare quòd antiqui simpliciter sederent, inter multas auctoritates, satis quidem facit Seruij in- *Seruius.*
B terpretatio super illud Virgilij VIII. Aeneidos.

Perpetuis soliti patres considere mensis.

Perpetuis inquit Seruius, mensis (idest longis, more hodie apud nos cõmuni) ad *Veteres*
» ordinẽ exæquatis sedentium. maiores enim nostri sedentes epulabantur. Idem *Rom. sedisse.*
» habuit in v. Aeneid. Romanis in atrijs sedentes edere solitos fuisse. quam ho- *Macrob.*
nestam consuetudinem vetustior aliquanto confirmauit Macrobius Saturnal. lib. III. cap. VII. Inter leges de cœnis, & sumptibus imperari cœpit, vt patentibus ianuis pransitaretur, & cœnaretur. in quibus videlicet minus honestè iacuissent lectis. Comprobauit hunc morem, & Isidorus Ispalensis libro etymol. *Isidorus.*
» XX. cap. I. Cœna dicta inquit, à communione vescentium κοινὸν quippe Græcis, *Cœna quid*
» commune dicitur: apud veteres enim solitum erat in propatulo vesci, ne singu-
C laritas luxuriam gigneret. & libro XIIII. cap. XI. Sedes dictæ, quoniam apud
» veteres Romanos non erat vsus accumbendi. Vnde & considere dictum est. *Ex Varro.*
qui & Varronem adducit in vita populi Romani: Viros discumbere cœpisse,
» mulieres sedere, quia turpis visus est mulierum accubitus. Qua quidem perse-
uerante ex decreto patrum moderatione, adhuc hodie in antiquarum ædium reliquijs atria, ac porticus videmus intercolumnijs aperta, in quibus palàm, ac parcè cœnitarent. Et quid ergo dubitandum, quòd illi veteres ad euitandum luxum, & delicias haud lectis in propatulo accubuissent, sed simplici mensa, ac priuatis (vt nos quoqne vtimur) sedibus, ac scamnis in frugali mensa contenti essent? In exemplis modestissimæ vitæ Augusti elicitur ex Sueronio, Caium, & *Ex Sueto.*
» Lucium ex Agrippa nepotes, cùm vnà Augustus cœnaret, in ima parte lecti so-
D litos fuisse accumbere, quem locũ audiui iudicioſos interpretari. quòd sic pueri Romani prisco more sedentes ad imum lecti accumberent. Idem planè affirmat Corn. Tacitus lib. Annalium XIII. de Nerone. Mos inquit, habebatur principum liberos cum cæteris eiusdem ætatis nobilibus sedentes vesci in aspectu pro-
» pinquorum, propria, & parciore mensa. Ad quam moderatam priscorum vi-
» tam adsentit Valerius Maximus de institut. antiquorum libro II. cap. I. Apud *Val. Max.*
antiquos Rom. fœminæ cum viris concumbentibus sedentes cœnitabant: quæ »
« consuetudo ex hominum conuictu ad diuina penetrauit: nam in Iouis epulo tri- »
« bus lectis (Liuio auctore libro v.) Iupiter in lectulum, Iuno, & Minerua in Sel- »
las ad cœnam inuitantur, quod genus, subdit, seueritatis, nostra ætas diligentiùs in Capitolio seruat, quàm in suis domibus. Apud Homerum in I. & III. *Homer.*
E Odyss. & alijs locis, Minerua, & heroës sedentes ponuntur, & in vita militari notauit Athenæus lib. I. de Alex. Magno quadringentos duces in Sellis aureis, *Athen.*
& argenteis, veste purpurea stratos sedentes excepisse. Plutarchus Scipionem *Plutar.*
Aemilianum edixisse, vt milites sui stantes incoctum obsonium pranderent, & »
Velleius Paterculus Tyberium secutus in expeditionem Germanicam, scribit *Velleius.*
libro II. sedentem cœnare consueuisse, ad rem gerendam scilicet properantem. »

An accumberent.

A

Marmora

NIHILOMINVS ex altera parte, de lectulis, & accubitu coram mensa, plenæ sunt historiæ, & cùm pleraque præter hæc vetusta in vrbe marmora non aliam contineant formam; ex communi consensu concludunt antiquitatum periti nostra ætate; quòd ex communi ritu veteres in cœnis, & in conuiuijs præsertim magnis, omnino accumberent, non sederent. Nempe in quibus tabulis vnus configuratur, qui suo quisque substrato lectulo recumbens, ac subiecto in puluinari sinistro cubito, apposita coram mensa tripode orbiculata, vel monopodio eleganter elaborato, adsistentibus seruulis cœnaret. quomodo

Horatius, Apul.

situm accumbendi notauit Horatius 1. carminum, persuadens amicis inter pocula sobrietatem,---& cubito inquit, manete presso, cubito suffixo, Apuleius, ac puluinis subter cubitum positis, ac ad libitum mutatis. & Martial. lib. III. B

Effultus ostro stragulis fericisque puluinis.

In altero marmore simile spectaculum: in quō præterea ad genua recumbentis, extensis sub stragula veste cruribus, assideret seminuda mulier, quæ similiter eadem tripode cibum caperet. Nec equidem aliam edixerim formam: nisi quia,

Propria opi.

vt vetustæ illæ nationes à primis seculis deliciosissimæ, Assyrij, & Græci, & anteà sub regibus adeò superstitiosis Aegyptij, summam deliciarum suarum posuerunt in accubitu sumptuosissimo, omnem verò alium ritum, & sedere ad mensam reputauerunt seruilem. Hinc facilè mihi videtur, vt nobiles nationes, alia ex alia in hanc progressæ fuerint consuetudinē; quæ, vt vsueuenit in cunctis alijs rebus, ac moribus hominum, vim acquisiuit legis, vnde omnes cum maiori dignitate, & quiete animi simul & corporis accumbere susceperint, & non nisi C

An accubitus incōmodus.

extemporarijs mensis sedentes comederent. Immo quicquid pro nostri huius seculi mediocritate potuisset quis obijcere, non adeo illum accumbendi situm videri idoneum, nec aliqua carere potuisse incommoditate accumbenti, nec non aliorum conuiuantium, & ministrantium. quemadmodum ex Plutarcho, etiam in III. & v. Sympos. aliquod arguitur incommodum, vt distinctis sic pro conuiuantium numero lectulis & mensis, grata vlla intercedere potuisset communicatio sermonum, aut aliud oblectamenti genus: & nos, inquam dimissa quacumque controuersia, omnem illius antiqui ritus rationem repetimus, & in hanc

Argumentum a consuetudine.

præcipuam, atque vnicam reponimus magistram illorum temporum, atque rituum consuetudinem. Vel quam maiorem quærimus vim consuetudinis ad hoc D
propositum (quanquam erroneæ) quàm barbararum gentium, ac turcarum, quæ humi obuolutæ, ac decussatis sub nates cruribus comedant, ac bibant obstinatè aquam, & omnem aliam viuendi consuetudinem aspernentur? Quam tamen verè fatebimur vim obtinuisse legis, in magnis,, ac sumptuosis regum conuiuijs, in quibus Philone Iudæo scriptore per illa tempora prudentissimo, hos duos potissimùm illi veteres principes sibi constituerunt fines, summas

Luxuosæ cœnæ duo antiquorū fines.

delicias, & glorioſam suarum diuitiarum ostentationem. cùm potius vera æstimatione ,totum id negocium, inquit, aliud non sit, quàm stolidus luxus hominis abutentis fortunæ beneficio. ,, ,,

In Cœna Domini.

E

De cœna Domini.

HVIVS equidem sapientis viri sententia sum valde cōmotus, vt de sanctissimo in Cœna Domini cōuiuio, quod nonnulli hodie peritiores viri ad illū ritum Triclinij antiquorum referre studeant; vel equidem periculum iudicij subire ausim aliter sentiens, vel certè alijs videbor aperire viam, qui circà hunc locum acriori consideratione dignum, suum melius exerceant ingenium. non enim alio modo abstrusarum rerum inclarescunt opiniones, nisi hincinde discutiantur,

A tiantur, donec aliquis ad ſcopum collimet veritatis. Nam quòd hi opinentur, inualuiſſe tum temporis hunc morem apud Iudæos, pro aſſiduo cum Romanis comertio, & ad illorum propterea ritum celebratam fuiſſe ſanctiſſimam cœnam; parcant illi, hæc ſanè apud me interpretatio, ſi nullum concludat abſurdum, videri tamen poterit, pro Chriſtiana pietate, aliquam requirere moderationem. Nam dum proponitur in Euangelio cœnaculum grande ſtratum: quid ego concedam vlli interpretanti, tres in eo, ſi non tredecim fuiſſe lectulos, quod luxuo fum erat, & Aſſyriorum, qui exoſi erant Iudæis, inuentum; & non potius tria lon ga exæquata (vt ex Seruio diximus) extitiſſe ſedilia, in quibus quaterni à tribus menſæ lateribus, & Dominus à capite ſolus accumberent, vnde in eodem catino attingerent omnes? Vel ſi eiuſmodi ſingularem accubitum præaltum Domi
B no conceſſeris; ne id prærogatiuum vllum habet locum in Domino, qui (Matthæi xx.) non miniſtrari venit, ſed miniſtrare. Et quem dum paſchæ myſterium eſſet celebraturus, non alium duxiſſe triumphum idem teſtatur, niſi in humilitate, & manſuetudine, ex propheta cap. xxi. Ecce Rex tuus venit tibi manſuetus, ſedens ſuper aſinam, & pullum filium ſubiugalis. Multo minus conſentit, quòd pro recenti cum Romanis eo mertio, illum ſecuti fuerint ritum, qui Romano more accubuerint, quando in hoc communis conſtet conſenſus, ab Aſiaticis primùm, (vt de Aſſueri ſumptuoſiſſimo conuiuio legitur in Heſter) hunc ritum dimanaſſe, tuncque celebrem in Hæbreorum menſis fuiſſe, exemplo eſt Herodis conuiuium, Lucæ xiii. in quo tyramnus ad pſaltriæ votum, iuſſit abſcindi caput Ioannis Baptiſtæ, ac in diſco adlatum in crudele conuiuium. Et de
C Epulone Lucæ xvi. qui ſumptuosè quotidie epulabatur, ac purpura & byſſo induebatur. Quandoquidem, ſiue antiquum id dicamus, ſiue recens, & à Romanis inſtitutum, nemo tamen conceſſerit, diſcipulorum fuiſſe condecens humilitati. Quod porrò obijciunt: vtcunque in illa vltima cœna ſiue accumberent, ſiue humiliter aſſiderent. at rogatus dominus à phariſæo, vt manducaret cum illo, Lucæ vii. conſentaneum rationi fit, vt & dominus eodem apparatu, quo Phariſæus accumberet. In quo & de cæremonijs tunc conſuetis mentio fit, lauandi pedes antè menſam, oſculandi, vngendi faciem: ad quam cœnam mulier, quæ erat in ciuitate peccatrix acceſſerit, quæ ſtans retrò ſecus pedes domini, lachrimis rigaret pedes eius, ac capillis tergeret: hos aiunt actus non videtur mulier potuiſſe exercere aſſidenti, niſi ſubter menſam reclinata abſtergeret
D illius pedes, quod indecorè feciſſet, ſed ſtans dicit Euangeliſta, hoc eſt recta, & ſecus pedes retrò, vbi ſcilicet elatos à toro pedes potuiſſet tergere, & vngere. Ad has inquam obiectiones facile reſpondetur, quòd Euangeliſta tacet id, quod non factum eſt, torum, lautum apparatum, dapiferos, ſtructores, pincernas, atq; obſequia: quæ & Phariſæus, pro humilitate domini dicitur omiſiſſe, ſicut & in toris accubitum: tantùm dicit quod factum eſt. Vtque mulier pro reuerentia retrò accedens, ſe poſtea reclinaſſe videtur tergendis pedibus, potius quàm illis coram menſa extenſis, vt illa figurat interpretatio, quod in conſpectu accumbentium minus decebat, at ſedenti in capite menſæ domino, vbi locus honoratior, ac debitum ſecus alios accumbentes ſolet eſſe ſpatium, vnde mulier nec poſt lectum retro, nec extentos foras pedes, ſed lachrymans honeſtè rigaret pe-
E des, & abſtergeret. Cæterùm & quo modo in paraſceue, ſi dominus in alto toro extitiſſet, Ioannes ex imò ſubſellio illi accubuiſſet in ſinu? Niſi quia is in ſinu, hoc eſt infrà dominum ſtatim ſederet, vt communis eius locutionis interpretatio eſt. Et qui audito traditoris ſcelere, pro zelo, quo tenebatur dilectionis, in ſinum eius cadens recumberet. Cui & apparatus ipſe in communi menſa reſpondet, cùm in media inter omnes paropſide cibum capientes, indicauit dominus qui eum traderet, Qui intingit mecum in catino, ipſe eſt. Vel quæram, ſi dominus accumbens iaceret, & quo modo accipiens panem, ac frangens dederit

Lucæ 22. 1 2 3 Heſter caput 1. Lucæ 13. Lucæ 16. 4 5 Lucæ 7. 6 Reſpon. 7 Ioan. 13. 8 9

10

rit discipulis suis, & similiter calicem, nisi quia circà communem omnes assedissent mensam. Et tandem quid magis detestabile putandum Christianæ pietati, vt quemadmodum ritè tanti mysterij iubemur imitari solemnia, sic in throno accumbentes sanctissimam celebraremus cœnam? Pluris ergo apud me est fragmentum mensæ dominicæ, quadrata forma, quod ostenditur in parasceue hoc est cœna pura in Laterano, quàm emendicata vndecunque argumenta, vt quamcunque alij habeant opinionem (quorum tamen veneror doctrinam) hanc nostram scio magis ad pietatem Christianam consentire. Vt contemplari videar Apostolos humiliter alterum secus alterum in communi mensa, & in conspectu æquè domini consedisse omnes: non autem lectis accumberent, quod gentibus proprium, & nimis delicioſum, non vulgari exemplo ostendit Plutarchus auctoritate Catonis. quem testatur post rem in Pharsalia infeliciter gestam, nunquam accubantem, sed sedentem sumpsisse cibum, luctus causa. Quam modestiam potius secutos esse Christiana pietate Apostolos consentaneum sit, quàm Asiaticas illas delicias.

Paraſceue cœna pura.

Plutarch. de Catone.

A

B

Honestas mensarum nostri temporis.

SED cur non liceat nobis hoc loco in comparatione deliciarum in cœnis illis antiquis, honestam mensarum nostri temporis consuetudinem si non præferre, cõmemorare? Transeam cum Philone, iam tum illorũ temporum censore moralissimo, vanam repetere in antiquis cœnis ostentationem diuitiarum, & qui ad vitæ luxum abuterentur fortunæ bonis. quin iusta potius taxationae, ex prænarratis iam exemplis, ac multis alijs, quæ narranda venient; planè constat, quòd illius sæculi diuites, ac principes quorundam præsertim Romanorũ, nullum reliquerint flagitij genus (parcant bonorum integerrima maiestas) vt animo & corpore cunctis suis cupiditatibus inseruire studuerint; etiam homicidijs inter mensam patrandis, & omni vulgari improbitate. Pro hac verò nostri temporis mediocritate, cùm honestissimas habeamus nostrorũ principum mensas, in hac præcipuè Romana curia frugales videmus, & mediocri splendore laudabiles, atque eas quidem commodissimas. Mensas inquam, ipsas forma quadratas, aut oblongas, tapetis Alexandrinis ab summo vsque ad imum pauimẽtum pulchrè stratas, mantilibus apparari mundissimis canapinis. in qua pro hac honesta sobrietate, princeps persona cum mensario abaco argenteo, vel etiam figlino opere nitidissimo, cultellis, fuscilla, cocleari singillatim appositis, candidissima cœnatoria mappa superindutus accumbat pectore. A lateribus autem vtrinque commensalium, octo, vel decem, vel plures, cum suis pariter mappis, atque orbibus, exæquatæ per ordinem sellæ similiter suffarctæ existant. quæ fulcris, ac sponda ad cubitos vtrinque subiectis, si non aureis, aut argenteis, coriaceis ornamentis coronatæ, in quibus conuiuantes ipsi commodissimè consedeant communi mensæ. Relinquo ad hæc honestissimorum ministrantium seruitia, simul atque vasorum, repositoria ornatissima, patinas longo ordine, hydrias, lances, cyathos, crateras similiter aureos, argenteosque inauratos, vel crystallina vasa opere limpidissima: Structores circum mensam, dapiferos, pincernas adolescentes nobiles. & vbi prius illi principes coronati pampino, vel rosa, vnguentisque delibuti, & acroamatis vtebantur deliciosissimis, canorisque cantilenis, ac nænijs; hic non omissis aliquando honestis musicorum, ac tybiarum oblectamentis iucundissimas audire est ad dimidiam saltem mensam lectiones, piorum plerunque scriptorum, nonnunquam historias, vel grata poemata. familiares verò à secunda mensa peritorum disputationes, quibus delectatum Catonem, & Ciceronem legimus, quando vt cibus, inquit, corpori suauis, sic gratæ eiusmodi conlocutiones, de rebus etiam seriis citrà contentio-

In Romana curia frugalitas mẽsarum.

Apparatus, & honesta ministeria.

Grata intermedia cœnarum.

C

D

E

A tentionem, ſuaui alere ſolent animos digniſſimarum rerum cognitione. Quemadmodum (abſit à candidis animis abſentatio) in hoc ſummo ordine Cardinalium, elegantem cuique ſpectare licet ampliſſimi Cardinalis Aſcanij Columnæ quotidianam menſam, ſatis, quidem lautam, florentemque ſtudioſis, ac prælatis, frugali eiuſmodi vita honeſtiſſimis, quorum inter alios nomina & hunc poterunt adornare locum. Matthæus Colles Epiſcopus Marſicanus, Octauius Abioſus Epiſcopus Piſtorienſis, Leonardus Vairus Epiſcopus Puteolanus, Io. Baptiſta Stella vtriuſque Signaturæ Referendarius, & Canonicus Laterancnſis: Fr. Auguſtinus Plumbinus Vicarius Heremitanorum Generalis: Fr. P. Paulus de Valle Rom. concionator ab Aracæli percelebris, Michael Lambertus Lucēſis Prothonotarius Apoſt. Laurentius Caſtellanus Rom. ſummæ eruditionis in

B hiſtorijs: Michael Angelus Gidettus Lunatus Rom. Philoſophus, & V. I. Doct. Paulus Tufius patritius Neapolit. Gabriel Bambogius apud ampliſſ. Cardinalem Odoardum Farneſiū doctrina egregius, Pompeius Vgonius facundiſſ. Orator, Antonius à Ribero Medicus inſignis, ac Theologiæ profeſſor. Cum multis alijs exemplaris vitæ, ac presbyteris Hiſpanis nobiliſſimis, quorum optimus Cardinalis, more ſuorum maiorum complures, alit, vel proprio etiam fouet ſtipendio, promouetq; ap honeſtas dignitates. Verùm quis litterarum cultor, & nobilium Rom. & diuerſarum etiam nationum non ipſam Columnæ regiā Academiam frequentat, & qui non ſtudeat ſe in clientelam tanti principis aſſerere? Qui non modò digniſsimis & naturæ, & fortunæ bonis illuſtris, ex inclyta Co-

C lumnenſium ſobole progenitus, quæ iam à milleſimis hinc annis in Italia, & in toto fermè terrarum orbe, omni dignitate perſonarū & domi, & militiæ eſt ſplendidiſsima: & M. Antonij Columnæ genitoris ſui ornamento. qui poſt illam Romanorum principum gloriam, immortalem triumphum, ob partam de Turcis victoriam omni ſæculo memorabilem promeritus eſt, & Prorex Siciliæ digniſsimus. Verumetiam qui à primis vſque incunabulis ſtudioſus litterarum, & quaſi natus ad religionem, diuino cultui ſuper ætatem incumbens, vnde à Pio V. Pont. ad Eccleſiaſticos ordines initiatus, inualeſcentemq; adoleſcentia liberalibus artibus excultus, & Philoſophiæ, & ſcholaſticæ Theologiæ Doctor in Salamantica Academia acclamatus; in hanc tandem S. R. E. ſummam dignitatem Cardinalium cooptatus, præcipuam hanc pro diuino munere. ac macte virtute obtinuit gratiam, vt gratus omnibus, etiam ſui ampliſſimi ordinis Senatui, &

D nemini infenſas; nemo in eo inuenerit, quod damnet, ſed ſingulares potius dotes, quas imitari debeat, & admirari, acri inter alias ingenio, ac felici eorum quæ legerit, aur didicerit memoria. Neque id hoc loco parergon, quinimmo optimum velim haberi antiquæ nobilitatis exemplum, vnde vera æſtimatione arguendum ſit, hunc ritum honeſtæ vitæ, ac frugalē menſarum noſtri temporis apparatum, vt conuiuantes ſedeant, non altis illis luxuosè accumbant toris, eſſe percommodum. Ac eo magis præferendum antiquorum luxui, quoniam ex hiſtorijs planè conſtet, quòd principes Romani in illa ſuprema Imperij fortuna per ducentos ferè annos, plerique violenta, ac turpi interitu periclitati inueniantur: & è contra poſteris ſæculis ſuſcepta ab illis religione, ſi minus imperium in tanta mole rerum progreſſum habuerit; ſub felici tamen Catholicæ fidei ve-

E xillo, iam in omnes terræ fines Chriſtiano nomine propagatum ſit, Philippo Rege Catholico potentiſſ. propemodum ſperandum eſt, vt pro religionis ſecuritate, ac moderatione vitæ ipſorum etiam principum, iuxtà diuini elogij verbū, iam vnum ouile, & vnus monarcha Chriſtiani Imperij futurus ſit. Quando præſertim non Curiales modò, ac prælati, ſed maximi quoque ipſi principes, noſtro tempore ſplendidiſſimi, ac ditiſſimi conſentiant, videanturque relictis illorum veterum delicijs, ad hos honeſtiſſimos mores, ac mediocres menſarum apparatus laudabiliter conformari. Vidit Roma (quæ res memoratū digna)

Card. Aſcanij Columnæ mēſa exemplaris.

Columnenſium claritas.

Prælatorū ac principum frugalitas.

CARO-

Caroli V. Imp. honestas.

CAROLVM V. Imper. Max. Anno M. D. XXXVI. PAVLO III. Pontif. Vrbem non superbè intrantem, nec triumphantem, nisi fide, & Christiana maiestate, non admodum lautè accumbentem, sed cum breui pallio curiali, ac sago laneo ad genu vsque, tribus, aut quatuor ex his, quæ apponebantur cibarijs contentum, & stantem non sedentem epulari, quasi indicaret princeps Max. non decere Imperatorem opiparè sedentem accumbere, nec otiari, sed ad rem gerendã ceù properantem debere esse. Taceo nunc Philippi filij Regis Catholici potentissimi vitam cũctis principibus exemplarem, eamq; & pro sanctissimæ religionis candore, & pro exacta tam viuẽdi cultu, quàm cunctis alijs in rebus moderatione, ac prudentia omni futuro sæculo imitandam. & quam seruat sub eadem almæ curiæ educatione Illustriss. Card. Ascanius Columna mediocritatem, & qualem dixi mensam satis quidem lautam, ac ministris ornatam ingenuis, nobilibusque obsequij causa assistentibus, dignissimisque prælatis, ac litteratis simul viris assidentibus, quos inter tanquam in Academico, ac Christiano Symposio, leni aliqua interposita disputatione, sæpe vtilissimarum rerum, quæ ad vitam spectent, ad religionemque, vel ad bonos mores discussio fit, interposito Cardinalis tanquam maioris arbitrarij decreto, cum laudabili eruditione. Ex quibus omnibus concludendum videtur, quòd in illa sanctiss. cœna Domini, omni remota sæculari lautitia, tenui apparatu, ac frugali mensa conuiuati essent, exemplumq; videntur dedisse nobis, vt sedere ad mensam, laudabilem hunc susceperimus morem, tam conuiuanti principi, quàm commensalibus suis valdè commodum. Vt spontè iam his posteris sæculis omnes in tota ferè Europa reclament, nesciamusq; decuxatis ita in lectulo cruribus, nec nudatis accumbere pedibus, quos vel etiam nominare ad mensam turpe est, nec impeditis presso cubito manibus velimus capere cibum. Quem non dubiè modum gentilibus fuisse proprium, & nimis luxuosum satis constat ex præcitato Catonis exemplo: quem testatur Plutarchus, post rem in Pharsalia infeliciter gestam, nunquam accubantem, sed sedentem sumpsisse cibum, luctus caussa.

Philippi Regis Catholici.

Honestas in cœna Domini.

Cato ad mensam sedebat.

A B C

Accumbentium ordo.

Thaletis consilium.

HVNC ergo, quem diximus in sinu accumbendi, vel sedendi modum suprà, & infrà, frequenter apud auctores legimus, nec vnam inuenimus significationem. Antiquum consilium refert Plutarchus in Conui. septem sapientum: cùm orta esset à quodam contentio de loco infimo in conuiuio, immò benè inquit Thaletes, abs te factum est, qui rationem huius quoque loci cohonestandi repereris. quòd non locus, sed persona ipsi loco adferat claritatem, obscuritatemque. Supponendum ergo in primis est, de recti conuiuij forma præfuisse conuiuio principem personam, quam Plutarchus συμποσιάρχον, & item Iul. Pollux vocant, καὶ συμποσίου βασίλιον, hoc est Regem, & magistrum conuiuij, conuiuatorem Horatius, & propriè Homerus δαιτημόνων, καὶ ἑστίαμενον Odyss. IIII. Idem & Strategus legitur, Dux, & princeps conuiuij Plautus in Sticho, Strategum te hodie facio huic conuiuio. Magister apud Martialem libro XII.

Sympostiarchus.

Strategus.

Magister.

D

Conniuas alios cœnarum quærere magister.

E

Magisteria.

Quo sensu M. Tullius in Catone, Magisteria illa inquit, me valde delectant, & is sermo, qui more maiorum adhibetur in poculo. Comiter verò in familiaribus conuiuijs, sorte, & talorum iactu inter amicos creabatur conuiuij magister, corona interdum capiti imposita. quod lusit Horatius cum ebrijs Epicureis, libro I. carminum Ode. III. post mortem suadens,

Talorum iacta.

Nec regnat vini sortiere talis. Et lib. II. Ode. VII.

——quem Venus (in ludo talorum) *arbitrum.* *Dicet bibendi.*

Arbiter

A Arbiter, cuius ſcilicet arbitrio locus, & gradus vnicuique pro dignitate aſſignaretur. Ordo igitur, & quædam inſtitutio erat, vt inter conuiuantes primus non in capite menſæ, ſed medius locus eſſet honoratior. Vt Virgilius de Didone. ---ſe (inquit)

Aurea compoſuit ſponda, mediamque locauit.

In quam ſententiam concurrit Plutarchus in 1. Conuiualium quæſt. in regijs conuiuijs. Et item Feſtus de publicis Romanorum epulis. deque Pontifical. cœnis. Quem ordinem & in priuatis conſularium perſonarum cœnis ſeruatum legimus; vt in epiſtolis ſcribit Cicero ad Paetum lib. VIII. Accubueram inquit, hora nona (vigeſimaprima ſcilicet noſtri horologij) apud Volumnium Eutrapelum, & quidem ſupra me Atticus (ipſe medius) infrà Verrius familiares tui, in-

B frà Eutrapelum Cytheris accubuit mulier Eutrapelo dilecta. Item Plinius Iunior in epiſt. lib. IIII. Cœnabat Imp. Nerua cum paucis, Veiento proximus, atque etiam in ſinu recumbebat (hoc eſt) pectori innitens Veienti. Propriè verò in ſinu, & in complexu notatur apud Apuleium lib. II. Commodum cubueram, & ecce Fotis mea ſoluta in ſinu tuberante, ac me preſſim deoſculato, & corollis ſtuincto, & flore proſpexi. Et in complexu eodem auctore lib. VI. Accumbebat ſummum torum maritus, Pſychen gremio ſuo complexus. Conſentit ad eundem ordinem item Virgilius: qui collocata Regina in medio, ſuprà, hoc eſt, ad eius dexteram accumberet Aeneas, quod videtur indicaſſe primis ſtatim verbis in II.

Inde toro pater Aeneas ſic orſus ab alto.

C Hoc eſt à ſummo & primo loco, quaſi poſt regium locum digniore. infrà verò, tertio ſcilicet loco Achates eſſet, & conſequenter Troiana luuentus. Notabile eſt & Horatij carmen lib. II. ſermo. vltimo. Vbi is ordo indicatur, & poſt tertium quarto deinceps loco, & ſequentibus alijs accubuiſſe plures vmbras, id eſt non etiã inuitatos: viſus eſt poeta quaſi in minimis exercere ſuã muſam, inquit.

Summus ego, & propè me Viſcus Thurinus, & infrà,
Si memini Verius cum Seruilio Balatrone
Vibidius, quos Mecœnas adduxerat vmbras.

Similiter in 1. Epiſtolarum inuitans Torquatum ad cœnam, & quos eum ſequerentur amici, inquit — *Locus eſt pluribus vmbris.*

Quos & veteri prouerbio σκιὰς, vmbras dictos à Græcis meminit Plutarchus in

D VII. Sympoſiorum, & ex eo Athenæus.

In ſinu recumbere, & in complexu.

Ex Horatio.

Vmbræ.

Miniſtri conuiuales.

MINISTRANTIVM verò longus erat ordo. alij exteriores, Obſonator, Diſpenſator, Piſtores, lanij, coqui, farctores, piſcatores, & aucupes, de quibus poſtea dicendum. alij Tricliniares, & Atrienſes, & qui in obſequijs adſiſterent. Seneca ad Lucill. Adijce obſonatores, quibus Dominici Palati notitia eſt, qui ſciant cuius illum rei ſapor excitet. Diſpenſator propriè inter Atrienſes videtur, qui (vt Suetonius in Galba) breuiarium rationum teneret. Et apud Plinium lib. XXXIII. cap. XI. de Druſillano Claudij Diſpenſatore

E mentio fit. Regi, ac Sympoſiarcho ſubminiſtrator erat Architriclinus Græca voce, qui iuxtà cœnæ indicem præſcriberet modum, quo ordine, & quæ dando eſſent edulia, ſicut & οἰνοχόος dicetur vinorum magiſter, & quæ eſſent propinanda. Sub his Miniſtri, ac famuli Atrienſes, vt Cicero in Piſonem, alij intus, vt in conuiuio Virgilij dicetur, ---quorum cura penum ſtruere. Ex his me diaſtini dicebantur Serui, quibus viliora miniſteria per atrienſes & ſtructores imperabantur. quos peritiſſimus Budæus meminit lib. V. Vlpiano auctore lib. I. Digeſt. nauticos item, cauponas, Stabularios. Et cum his coquinarios cõmemorat.

Obſonator.

Diſpenſator.

Architriclinus.

Atrienſes

Mediaſtini ſerui.

Hos

Triclinia-res. Hos inter digniores videntur fuisse Ministri Tricliniares dicti, qui conuiuantibus præsto essent & (vt rectè meminit Ful. Vrsinus) vel supellectilem seruarent conuiualem, vnde & inscriptiones leguntur antiquæ, SERVI A SVPELLECTILI. Vel linteis succincti, ac nitida gausape, qui circa ipsas mensas ministrarent. quos recensuit Seneca lib. vi. epistol. ad Lucilium. d. Ministrorum ornatissimorum turba linteis succincta. Et Horatius,

Succincti linteis Ministri.

-----Succinctus cursitat hospes, Continuatque dapes.

Succincti famulæ. Nec omittenda perelegans Apuleij auctoritas in gratiam suæ Fatidis lib. ii. Quæ linea inquit tunica mundulè amicta, & russea fascicla prænitente altiusculè sub ipsas papillas succinctula, illud cibarium vasculum rotabat in circulum.

Dapiferi Prægustatores. Structores Ex his Dapiferi, qui dapes inferrent. Et Prægustatores, vt in Claudio Suetonius, qui prægustarent dapes. Et item pocula, Corn. Tacitus de Nerone. Structorum verò mira ars, qui leni dexteritate obsonia, carnes, ac pisces coram ipsis mensis inciderent, patulasque iactarent lances obsonijs plenas per mensas. Cuius artis magistros fuisse Romæ in Suburræ vico meminit idem bonus Seneca, ac eorum exquisitè persequitur solertiam Iuuenalis Satyra ii.

Ex Iuuen.

Cæditur, & tota sonat vlmea cœna Suburra.

Vtque saltantes, ac ludicris modis dum inciderent, cultellis, ac manibus gesticularent.

Sonitus ex cultellis & manib.

Structorem interea (ne qua indignatio desit)
Saltantem spectas, & chironomunta volanti.
Cultello, donec peragat dictata magistri
Omnia: nec minimo sanè discrimine refert,
Quo gestu lepores, & quo gallina secetur.

Flabellū. Adstabant, & alij vernæ, ac ornatissimi pueri, qui flabello ventum facerent, & muscas abigerent, pulchrè pauoninis pennis ornato, vt in Apophoretis Martialis.

Lambere quæ turpes prohibent tua prandia muscas,
Aluis eximiæ cauda superba fuit.

Marmora à ministeriis. Vel qui ventum facerent, vt Terentius in Eunucho,

Heus tu Dore cape hoc flabellum, & ventulum huic facito, dum lauamur.

Quorum præterea insignium ministrorum non dubia fides in marmoribus est, quæ à Fuluio Vrsino perpetuis monumentis relata habentur. TRARANI Tricliniarcho. Mamæ Structori, Tyb. Augusti Prægustatori, Ad argentum potorium seruo, Liuiæ Augustæ ab argento potorio, Sextius à potione, & item Traiani à Laguna, Seruus à Corynthijs: ab auro Escario, Augusti Ministratori, Seruus Pistor, Obsonator, & Dispensator Lamprid. nec dicam nunc alia. In quos mores, ac luxuosa seruitia sapienter inuectus est Philo Iudæus in lib. de vita contemplat. qua in parte visus est Luculli suo tempore repræsentare sumptuosissimum in cœnis suis apparatum. dicens Præsto sunt scyphi, calices, phialæ, tericlea, toreumata clarorum artificum, ministrantibus formosis mancipijs, non tam ad præsens ministerium quæsitis, quàm ad exhilarandos aspectu conuiuarum oculos. Ex ijs minores pueri pincernas agunt, grandiores aquam afferunt, loti, ac nitidi, fucatique, ac cincinnatis capillis, vel omnino intonsis, alunt enim capillitium, vel à fronte præfectis in orbem crinibus, tenuissimas, candidasque præcincti tunicas. Sic ornati adsunt, nutus obseruando quid quisque postulet. Adsunt alij adolescentes prima lanugine ad grauioris momenti ministeria: mera in omnibus ostentatio magnæ opulentiæ, vt conuiuæ splendore stupefacti intelligant, à quanto viro, quanque magnifico sint ad mensam adhibiti conuiuio. cùm tamen totum hoc negotium vera æstimatione aliud non sit, quàm stolidus luxus hominis abutentis fortunæ beneficio.

Seruitia luxuosa ex Philone.

Mensarum ordo, & vsus, cùm suis vasis.

PER hæc tam varia ministeria, ac personarum in tanta serie rerum conuentu ad conuiuarum commoditatem; manifestum arbitror, (quod ex multis auctoritatibus iam proposuimus) in Triclinijs, & circà mensas, ac lectulos interfuisse debita spatia, vnde adsistentes partim ad pedes conuiuarum, partim ad fulcra, lateraque lectorum præstò essent, opportuneque ministrarent, inferrent dapes, mutarent mensas, reponerent, propinarent. Quapropter mensarum nomine, iuxtà positam à nobis distinctionem, præter materialem formam, ac locum, quem habebant in triclinijs, intelligebantur quandoque epulæ, Discique, qui onusti epulis inferebantur ad conuiuas. auctore Seruio in illo Virgilij carmine 1. Aeneidos. --- --*mensæque remotæ.* nempe quia epulæ, ac Disci, quibus inferebantur, remotæ intelliguntur. ob quam præcipuè mutationem prima, & secunda mensa dicebatur, prima epulatum, & communium obsoniorum, altera pomorum, dulciariorum, & bellariorum. Ad hæc, Mensæ quoque nomine dicebatur apparatus in Penario: Mensæ primùm Escariæ, in qua scilicet escæ parabantur, quæ Varrone teste in 1111. de ling Lat. & Cibilla dicta est, à cibis, siue escis parandis, quæ ad mensam conuiualem deferrentur: deinde vinariæ, vinis miscendis, ac propinandis. Penario præerat Architriclinus tam escarum, quàm vinorum, etiam in Euangelio Ioan. 111. cum ministris, qui in Repositorijs, ac Discis pararent epulas à Dapiferis inferendas, vinaque pariter in Abacis, ac Cyathis à pincernis propinanda. Sub ministrabant mensæ Escariæ tùm Coquus, & Culina, tùm Obsonator, & Dispensator: Vinariæ autem Cella vinaria, cum moderatore vinorum, & aquarum, tam calidarum dissoluendis vinis pretiosis, quàm frigidarum, quibus attemperarentur vina ad delicatum potum. Ex quibus immensa adhuc series esse offert nobis ministeriorum, atque vasorum, rerumque ad tanta munia requisitarum: & quibus præsertim esculentorum generibus, vterentur cum tantis delicijs, & (quæ admiramur in historijs) quæ essent illa tam exquisita in vinis propinandis obsequia. Quæ tamen omnia, vt supponendum est, tunc temporis ipso vsu fuisse notissima. immò & ex arbitrio quotidie variasse, ac maiori ex parte sub inuolucris temporum exoleuisse; ita non mirum, si à nobis posteris inuestiganda, ac decernenda, aliquam parere inter omnes videbuntur diuersitatem. Verùm nos persecuti ipsa scriptorum vestigia, penes ipsas voces, ac vasorum, muniumque explicationem; nitemur saltem illorum rituum adumbrare proprietatem, atque vsum: primùm de requisitis circà mensam Escariam, & deinde ad mensam vinariam.

Situs mensarum.

Locus Virgilij.

Mensa Escaria, seu Cibilla.

Vinaria.

Penariũ.

Tractãdarum rerũ longa series.

Vasa, & eorum vsus ad mensam Escariam.

REPOSITORIVM, quod interpretati sunt quidam fuisse instrumentum, vel Abacum quendam, in quo vasa mensarum pretiosa, aurea, vel argentea, murrhina, & Crystallina reponerentur: quemadmodum sunt hodie armaria, ac credentiæ vulgo dictæ; haud quidem id consentaneum illi vsui videtur. sed vasis potius fuisse genus ornatissimi operis in mensa Escaria, hoc vsu notabile, quoniam Disci specie planum, & amplum, onustumque dapibus imponeretur mensæ, mox tolleretur, ac rursus (vnde illi nomen Repositorij) nouis adlatis reponeretur. quare pluries redibant, ac plura erant ad hunc vsum repositoria, sicut & patinæ, & disci, non vnum. Quem morem, formam, & vsum notauit Plinius, qui etiam in minutijs rerum antiquarum voluit esse curiosus,

Repositorium.

Plinius.

lib. XXXIII. cap. XI. Iam verò & menſas, inquit, (hoc eſt amplas epulas repoſitorijs imponimus, & ad ſuſtinenda obſonia, interuadimus latera. Et paulo inferius explicat materiam, & modum. Lignea, rotunda, ſolida nec multo maiora, quàm menſas fuiſſe. paulo ante quadrata, & compacta, aut acere operta, aut citro cæpiſſe, mox additum & argentum in angulos, lineaſque per commiſſuras. Imponi verò, & reponi, & tolli à menſis, notatur apud eundem lib. XVIII. cap. XXXV. In cibis, ac menſis vaſa, quibus eſculentam additur, & Repoſitoria. & lib. XXVIII. ſap. XXII. Bibente conuiua menſam (eſcas) vel repoſitorium tolli, inauſpicatiſſimum indicari. Repoſitorij quid ſimile eſt hodie

Menſaria tabula.

Menſaria tabula in menſis præſertim ægrotantium quadrata, vel ſexangula forma, eburneis quandoque, vel argenteis angulis, quibus imponimus, vel tollimus dapes. Ex quibus patet, quòd in Repoſitorijs imponebantur vaſa propriè eſcaria cum ferculis, quæ varia erant magnitudine, Patino, patella, Diſcus, paropſis, Scutella, Catinus, Lances, Gabatæ, Quadræ, orbes. Patina, vt vox ſonat, valde patens, ac multis in ferendis ferculis idonea. grandes patinæ Perſius, fictiles Martialis: coquendis pulmentis Plinius. qui libro XXXV. cap. XII. inter multas immenſæ magnitudinis, vnam ait Aeſopi Tragoedi Seſtarijs ſexcentum væniſſe. exprobauit & Vitellij paludes (vt ſuo verbo vtar præ vaſtitate) quam ducentis ſextertijs condidit patinam. dedicauitque ad menſam ſuam, ceù rem ſacram, ac clypeum vocauit Mineruæ, tantæ magnitudinis (vide hominis inſaniam,) vt fornax in campis exædificata fuerit, addidit Suetonius, innumeriſque plenam parauit eſculentorum generibus. Adhuc verò maioris luxus

Patina.

Tripatinũ

Tripatinum meminit Plinius libro XXXV. cap. XII. quod in ſumma lautitia cœnarum, Feneſtella auctore, tripartitum erat varijs cibarijs, præſertim piſcium.

Patella.

Patella hinc erat diminutiuum, iurulentis præſertim piſcibus coquendis, vt Iuuenalis in X.

Ponitur exigua feralis menſa patella.

quam & fictilem indicat idem Iuuenalis in VI.

Et Vaticano fragilior de monte Patella.

Sartago.

Sartago ἀπὸ τῦ σαρκοῦ, à frigendis carnibus. Plin. lib. XVI. cap. XI. Terebenthinum in Sartagine referuente. Sunt præterea in eſcarijs Paropſis Græca voce, & Catinus in Euangelio. Suetonius in Galba, Ordinario Diſpenſatori breuiarium rationum offerenti paropſidem leguminis pro ſedulitate, & diligentia porrexiſſe. Et Iuuenalis.

Paropſis.

Quam multa, magnaque paropſide cœna.

Catinus.

Eandem & Catinum legimus, pro magno eſcario in communi menſa. Vt item in Euangelio, Matth. XXVI. Qui intingit mecum manum in paropſide. Idem Marci XIIII. in Catino. Horatius I. Sermonum. *——inde domum me*

Ad porri, & ciceris refero, laganique catino.

Diſcus.

Diſcus epularis, vaſculum latum, vt Iul. Pollux, portandis in menſam eſculentis. Apuleius, Cœnarum reliquijs diſcus ornatur. de Diſco in Abacuch mentio fit. Et in Herodis conuiuio, in quo caput Ioannis Baptiſtæ ad menſam adlatum. Diſci inſtar lapidis grauiſſimi in palæſtris, quo athletæ ſummo nixu, ac ictu ſe exercebant. Martial. in Apophoretis,

Diſcus athleticus.

Splendida cùm volitent Spartani pondera Diſci

Lanx, πίναξ.

Idem, vel adſimile Lanx πίναξ rotunda forma, & minus concaua quàm patina. quam legimus varijs onuſtam obſonijs, leni dexteritate à ſtructoribus, ac dapiferis iactari in menſas ſolitum. vt apud Homerum Odyſſ. I.

Δαιτὸς δὲ κρειῶν πίνακας παρεθήκεν ἀείρας παντοίων.

Structor lances varijs carnibus appoſitas attollens. Virgil. I. Georg.

Lancibus, & pandis fumantia reddimus exta.

Planè

A Planè verò magis ad earum vſum volantes, & tranſcurrentes lances dixit Martial. libro VI.

Tranſcurrunt Gabatæ, volantque lances.
Has vobis epulas habete lauti,
Nos offendimur ambulante cœna. *Gabatæ erant minores.*

Lances Chryſendatas videtur poſtea dixiſſe Martial. in fine VI. quaſi fucatis auro, vt illudens Calpetiano, ait. *Chryſendatæ.*

Ponuntur ſemper chryſendata Calpetiano.

Et hinc: *Argendatas etiam dictas quidam volunt, argento ornatas.* *Argendatæ.*

Immenſas lances, patinæ (vt videtur) forma, fieri cœpiſſe meminit Plinius libro XXXIII. cap. XI. Druſillanum Claudij diſpēſatorem quingenariam habuiſ- *Plinius.*
B ſe lancem argenteam, officina prius exædificata, & comites octo quinquaginta „
librarum. quæſo inquit, vt quam multi eas conſerui inferrent, aut quibus cœ- „
nantibus, &c. Gabatæ ſimiliter Græcis γαβάται, vaſcula concaua iurulentis a- *Gabatæ.*
ptiſsima, vt idem Martialis in XI.

Sic implent gabatas, paropſideſque.

Eadem & Scutella, à circinata ſcuti modo rotunditate. Cicero in III. Tuſcul. *Scutella.*
Demus huic ſcutellam dulciculæ potionis. Orbes, & quadræ, breues, & patulæ, „
non concauæ, incidendis propriè carnibus, & propterea plerunque ligneæ, vel *Orbes.*
pretioſæ, vt quas indicat Martialis lib. II.

Tu Lybicos Indis ſupplendis dentibus orbes.

Ex Citri, ſcilicet ligno in Lybia, & Atlantico monte, ex qua menſas propoſui-
C mus fieri pretioſiſsimas, ex Plinij hiſtoria. Similiter & Quadræ, à figura: vnde *Quadræ.*
rectè Virgilius in VII. ex cruſtula panis factas comedere coactos Aeneades poſt naufragium ponit:

——— patulis nec parcere quadris.

Salinum ſalis vaſculum, plerunque in ſacris, vel menſa humili legitur. Hora- *Salinum.*
tius II. Carm.

——— cui paternum *Splendet in menſa tenui ſalinum.*

Salinum ex argento Plin. Figulis in Eſquilina religioſum habitum, Feſto. Co- *Cochlear.*
chlear & Cochleare iurulentis edulijs proprium, expreſſum oſtēditur & in marmoribus antiquis, à cochleæ forma dictum, & vſum indicat Mart. in Apophor.

Sum cochleis habilis, ſed non ſinus vtilis ouis,
D *Nunquid ſcis potius cur cochleare vocer.*

Lingula apud eundem, quòd ad eundem vſum linguæ exertæ ſpecie ſit; deſpu- *Lingula.*
mandis tamen vaſis propria, vt Columella lib. IX. cap. XV. Dum muſteus liquor *Ligula.*
efferueſcat, ſæpius ligula eſt purgandus. alioquì ligula à ligando videtur dicta *Culter, &*
Coriacea, vel linea, & lanea, vinciendis calceis in communi vſu. Cultellus à *Cultellus.*
cultro diminutiuum auctore Seruio, frequentiſsimus in cunctis cœnis. Iuuenalis in præallegata Saty. V.

——— quin & ipſa manubria cultellorum- *Oſſea.*

Vbi ſtructorem fingit ſaltantem, ac manibus, & cum cultelli ſonitu geſticulantem incidere.

Saltantem ſpectas, & chironomonta volanti *Cultello.*

E Quod munus non ſine Fuſcilla, aut Furcilla ſtructor exercuiſſe videtur, eius ta- *Furcilla, & fuſcilla*
men (quod legerim) non inuenio in conuiuijs antiquis mentionem, nec vocem, *Furca.*
cùm propriè diminutiuum à furca ſit, qua & Plinius, & Varro vſus eſt, quo fœ- *Fuſcina.*
num & ſtramenta agitantur. & hinc Fuſcina, bifurcatum, vel Tridens Neptuni telum, Cicero I. de nat. deor. & Virgilius in obſcenis.

——— Neptuni fuſcina telum.

Magnificentia in cœnis regijs, & epulandi ordo.

A

IN tanto igitur apparatu Triclinij, lectulorum, ac mensarum, tamque longa serie ministrorum, ac vasorum generibus; iam de modo epulandi, deq; ordine inferendi epulas dicendum est. Quocirca vel me tacente rationem habendam esse arbitror diuersarum, quas proposuimus cœnarũ, & quod pro temporum, & locorum, & personarum varietate, alia ratio esset in regijs ac publicis conuiuijs, alia eorundem principum in domesticis cœnis, & alia in mensis priuatarum personarũ, domi, militiæ, ruris, & quæ penes leges seruanda esse diximus instituta cœnarum. Apud Aul. Gellium lib. II. cap. XXIIII. legimus ex antiquioribus Senatus decretum, C. Fannio, & M. Valerio Messala Coss. In quo iuberentur principes ciuitatis, qui ludis Megalensibus iurarent, non amplius in singulas cœnas sumptus esse facturos, quàm centenos, vicenosque æris præter olus, & far, & vinum, neque vino alienigeno, sed patrio vsuros, neque argenti in conuiuio plus pondo, quàm libras centum illaturos. Sed postea in ludis plebeijs, & Saturnalibus, singulos dies centenos æris insumi concessit. Cæterùm post has leges, & alias, quas idem auctor fusè prosequitur, luxu ciuium, ac opulentia principum inualescente, ad immensas etiam priuati elapsi sunt impensas. ita, vt legibus illis senio obliteratis, plerique (subdit Gellius) in patrimonijs amplis helluarentur, & familiam, pecuniamque suam prandiorum gurgitibus proluissent. Quos propterea solutos mores boni plerique illius sæculi scriptores, Seneca præsertim, Macrobius, & Philo Iudæus acerrimè insectantur. Sic fit, inquit Philo, vt septem, vel plures mensæ inferantur, plenæ omnium, quæ terra, mare, amnes, aerque ferunt: selectis suauissimis carnibus terrestrium, aquaticorum, & volucrum paratura simul, & conditura variantibus. cocis, ac cupediarijs curantibus, vt non solùm gustui conuiuantium satisfacerent, verumetiã, & oculos exhilararent munditijs. quibus accessit & Plinij censura lib. x. cap. I, vt in esculentis postea dicemus. Quid hìc attinet sumptuosissima regum conuiuia commemorare, Assueri Assyriorum potentissimi, vt in Hester legitur, tastuosæ Aegyptiorum reginæ Cleopatræ, Syracusanas adeo decantatas in cœnis delicias? In quibus præter ampliſſimos illos apparatus, hunc legimus ordinem illis fuisse præcipuum, vt omnem excederent ordinem. Vel vnum nobis inter omnes satis sit exemplum, de Luculli cœnis, viri (vt Plutarchus meminit) consularis ordinis, opulentissimi, liberalissimi, ac multarum virtutum genere laudatissimi. Qui tunc Asiæ, ac Ponti triumphis onustus, nouo semper inquit diuitiarũ splendore pararet conuiuia. Non modò purpureis stratis, poculis auro, gemmisque elaboratis, choris, scænicisque recitationibus admiranda: sed varietate quoque, ac multitudine epularum, & ingentibus, abundantissimisque bellariorum apparatibus. Inter quæ illud potissimùm admirabile refert: vt vltrò se inuitantibus Pompeio, & Cicerone ad cœnam cum Lucullo, isque ex tempore iussisset familiaribus suis, IN APOLLINE parandum. quod erat vnum ex eius cœnaculis maximi apparatus, in quo consueuerat cœnam preçij μυριάδας τετταρὰς nummùm, hoc est scutatorum ferè quinque mill. parari. admiratum subdit Pompeium stupore magno tantam rerum varietatẽ, & celeritatem apparatus. In qua historia id superat nostræ mentis cõiecturam, quibus nã precioſis epulis, aut impensis, vel quot erogata fuerint pro tribus conuiuis millia nummùm. Vnde Pompeius, tantus vir, & eius æmulus stupore magno fuerit admiratus. Relictis ergo exemplis alijs, ac his suppositis magnificentissimis conuiuijs, quorum nobis admirari potius licet magnitudinem, quàm ad aliquem ordinem, aut regulam recensuisse; ad aliquem explicandum ordinem communium cœnarum, præcipua illa sectabimur capita, epularum primæ, & secundæ mensæ, & in bellarijs,

Lex Fannia.

Ex Philone.

Ex Plin.

Luculli cœnæ.

B

C

D

E

A larijs genera, & quænam essent mensarum illarum mutationes, & quot varios haberent epularum missus.

Ministeria ad mensas, ac mutationes, seu varij epularum Missus.

AB OVIS AD MALA, quod legitur cœnæ initium, id in communibus cœnis frequenter occurrit. quam sententiam breui versiculo compræhendit Horatius 1. Serm. Satyra III.

Ab ouo vsque ad mala citare, Iò Bacche. *Horatius.*

B Hoc est ab initio cœnæ, vsque ad secundam mensam, quando saturi litare solebant Baccho, vt Virgil. in suo conuiuio.

Adsis lætitiæ Bacchus dator, & bona Iuno.

Quem Horatij locum paulo post interpretatus Porphyrio, Ouum inquit, hodie initium cœnæ est, cùm statim à balneo offeratur: mala autem apud veteres in secunda mensa offerebantur, qui cœnæ finis, quàm communem Romę consuetudinem referens postea Athenæus libro IIII. δείπνου προοίμιον, cœnæ prooemium appellauit. Qui tamen ordo non legitur perpetuus. quinimmo idē Athenæus, cùm & in II. oua inter cœnæ principia posuerit. postea lib. XIIII. oua item in II. mensa ministrari tradidit. immo alio loco à lactucis ponit initiū, & quod frequenter ex Martiali iactatur. *Porphyr.* „ *A Lactuca.*

C *Claudere quæ cœnas lactuca solebat auorum,* *Martial.*

Dic mihi cur nostras inchoat illa cœnas? Et alio loco:

——adfertur ingens Inter lactucas, exiguarumque liber.

Varro item de re rust. lib. III. Mel ad principia conuiuij, & ad secundam mensam ministratur. Et quid dubium, in priuatis præsertim cœnis, quin pro arbitrio vel occasioni & tempori inseruiendum fuerit, & vel à mulso, vel à melle inchoandum? Seruius ex primis Virgilij interpretibus in illo I. Aeneidos. *A Melle.* *Seruius.*

Postquam epulis exempta fames, mensæque remotæ.

Ex Varrone attestatur, quòd veteres carnibus non vescebantur elixis: immo in mensis heroicis apud Homerum, neque aues, neque pisces, neque poma, sed perpetuò assa, & boum terga leguntur: postea tamen eodem teste, Romanis primùm in vsu fuisse assa, secundò elixa, tertio iurulenta. Conuiuabantur verò simul, vel certè dum iusta præberent conuiuia, & carnibus, & piscibus: hinc mutationes fiebant mensarum, & quos dicebant Missus, tam in prima, quàm in secunda mensa. Primùm misissent assa, secundò iurulenta, tertio pisces. & in secunda mensa bellaria, poma, persica, & alios fructus: & vltimò dulciaria. Quo vocabulo Missus, mutatis scilicet ferculis, planè vsus est Lampridius, quāquam posterior, in Heliogabalo. Habuit etiam istam consuetudinem, vt eœnas sibi exhiberet tales: Vna die non nisi de fasianis tantùm ederet, omnesque missus sola fasianorum carne strueret. Item alia die de pullis, alia de pisce illo: & item illo, alia de porcis, alia de struthionibus, alia de oleribus, alia de pomis, alia de dulcijs, alia de opere lactario. Idem scribit Capitolinus de parsimonia Pertinacis. Nisi quod esset missum edulium, quotquot essent amici, nouem libras carnis per tres missus ponebat. Exhibuit aliquando tale conuiuium, vt haberet viginti & duo fercula ingentium epularum, & per singula lauarent manus, non dubiè intelligendum duos & viginti dedisse missus, ac totidem, quasi nouas aggressus epulas, lauaret manus.

D *Elixa, & Assa.* *Missus.* *Lamprid.* „ „ „ „ *Capitolin.* „ „

Esculen-

Esculentorum censura, ac panificia, & quæ ex panis massula conficiebantur Obsonia.

IAM verò de Obsonijs, ac epulis, quibus veteres vterentur, & prim ùm de pane, ac panificij generibus; pro communi temporum, ac morum varietate, vix ausim genera commemorare. quorum videlicet non modo vsus à posteriorum horum temporum consuetudine diuersus est; sed & nomina quoque exotica legimus, Asiatica, Græca, Barbara, quorum tamen minus abstrusa, nec adeo incongrua ad nostros vsus, restituemus in aliquam lucem. Sententia est Cornel. Celsi lib. II. cap. VIII. Et frumento panificia generis valentissimi sunt.

Panificia, Panis ἄρτος.

Panis, ἄρτος Græcis à pascendo, inquit Nonius, siue à πᾶν, omne quòd omnibus pulmentis adhiberi possit. Cognominatum verò à Cerere inuentrice Plin. lib. VII. cap. LVI. rectè Virgilius primùm in mensa apponendum canit. I. Aen.

Dant manibus famuli Lymphas, Cereremque canistris. Expediunt

Plin.

Scribit Plinius lib. XVIII. cap. VIII. & seq. Inter frumentacea, ac legumina nihil tritico fertilius: hoc enim illi tribuit natura, quoniam & maximè alat hominem. Palam est naturam ac ore fermẽtari, ac validiora esse corpora, quæ fermentato pane aluntur, ἀρτοπυρὸς ζύμης Græcis, & Ἄζυμος, sine fermento, ex quibus notabile est fermentum acore fermentari. sic & coagulum cùm acorem conceperit, id est, caloris ingeniti fomitem, quo feruescente, fermentaretur lac ad caseum. Plura eius genera, Testaceus, qui in testa coctus κλιβάνης Græcis furnaceus ἀρτοπίλιος. Sitanius, idemque Trimestris, qui è tritico fit à tertio iam mense fato, ac rectè à nostris Marzolinus, sicut & Caseus tum optimi nutrimenti. Summa laus Galeno teste I. de alim. facul. Siliginei panis est, è Siligine factus optimo tritici genere, cana & sine aristulis spica, quod propterea Caluisia Peceni, vbi præcipuum prouenit appellant à calua spica. Erat inter cibarios Panis secundarius, & item Acerosus, quasi palæis admistus, & Caniceus à canicie furfurum, & Furfutaceus operarijs proprius. qui & συγκόμιστος dictus videtur, eodem Galeno teste, quasi Confusaneus ex tota farina cum furfure. Nauticus panis, qui & recte Biscoctus dicitur, durioris substantiæ. Placenta tenui, ac lata forma, quo facilius coqui possit: est enim πλακοῦς crusta vnde & crustacei, & Subcinericius, & Focaceus, quòd sub cineribus coqui soleat. Legitur & Popanum, panis genus, seu lata placenta, quam Aegyptij Osyri Deo offerebant de quo Iuuenalis satyr. VI.

Scilicet & tenui popano corruptus Osyris.

Fermenti nature acida. Testaceus panis. Sitanius Marzol. Siliginea Caluisia. Acerosus Caniceus. Furfuraceus. Syncomistus. Nauticus. Biscoctus. Placenta. Subcinericius. Facaceus. Popanum Hordeac. Ostrearij. Artolag. Pulf. Poltos. Pulte. Fritilla. Pagan. Scribilita

Tritico Italico nullum candore cõparabile, & pondere, quo maximè decernitur. Plin. lib. XVIII. cap. VII. Panem ex hordei farina antiquis vsitatũ, Plin. lib. XVIII. cap. VII. vita damnauit. Ex milio prædulcis fit, qua maximè pultẽ Sarmatæ vtuntur, & cum equino lacte. Inter alia genera, Plin. eodem XVIII. in obsonijs luxuosis ostrearij panes, quasi electissimi. alij in delicijs Artolageni, ex panis, scilicet massula laganæ instar explanata, ac in sartagine frixa. de qua Cicero VIIII. Epistol. ad Pætum, Artolagani tui valde me delectarunt. Genus edulij delectabilis (Athen. lib. III.) ex modico vino, pipere, lacte, & oleo, siue adipe, Puls, πόλτος. Pulte, non pane longo tempore vixisse Romanos Plin. cap. VIII. manifestum est, quoniam inde & Pulmentaria dicuntur. Et hodie (subdit) sacra prisca, & Natalium pulte fritilla conficiuntur. quod nomen & pulmenti genus (ni fallor) transiuit ad nostros, quæ & Paganites dicta videtur Alexandrina, à Patella in qua mollis puls triticea frigeretur, ac melle conspergeretur. Et eadem Scribilita Martial. lib. III. quam notat adhuc calentẽ circumferri mẽsis d.

Circumlata diu mensis Scribilita secundis.
Vrebat nimio sæua calore manus.

Selami

A Sesami culmẽ(Plin.ca.vii.)in ferulaceum culmen fastigatur,granaq; in vasculis cõtinet,vt papauerũ.Ex Sesami granis farina pultẽ Sosamidẽ legimus Scribilitæ ad similem, qua cum melle simul & oleo torrefactis, orbiculos formabant. Farinam (cap.xi.) à, farre dictam nomine ipso apparet. quod ex omni genere frumentaceorum durius,Pop. Rom. farre tantùm è strumento trecentis annis vsum tradit Verrius. hinc Adoreum Far videntur appellasse, aliàs Edor ab edendo dictum, vel quod in sacris adurerent,in victorijs glorioſum, quoniam eo milites victores à populo donarentur. Idem Plin. cap. iii. Gloriam ipsam de Farris honore Adoream appellant. Quatuor eius genera Columella lib.ii. cap.vi. Clusinum, vermiculum seu rutilium, candidum, & trimestre. Pistor, Ἀρτοπώλος, καὶ Ἀρτοκόπος, Varrone Pistrix, & Pinsitor, panibus conficiendis. in quo notabile est, Romanos ab Vrbe condita vsque ad quingentesimum annum non habuisse pistores: (Plin. cap. ix.) ipsi Quirites faciebant panes, mulierumque id erat opus. Nec Cocos in seruitiis habebant familiares, vt paulo postea dicemus.

Sesamides

Far, & Farina.

Adoreum far.

Pistores.

Bellaria, & Tragemata, & quæ nostris similia.

CVM Panificijs, quæ narrata sunt in prima mensa coniunctam habent materiam Bellaria in secunda mensa. Ταπάτα Græcis, & melle Mellita quoque dicta, & dulcia, quorum vices obtinent hodie ex saccharo variæ Confectiones,quo antiqui carebant suauissimæ. ex seminibus suauium rerum parari solitæ, melopopenum, coriandri, anisorum, fructuumque, amigdalis, pineolis, pistachijs, citriorum corticibus, & cinnamomi frustulis concinnatæ, musco etiam, vel ambari modicè irrorato,ad suauiorem cum sapore fragrantiam. Quibus condimentis potuerunt differre à nostri seculi mediocritate antiquorum illæ deliciæ. apud quos per rarò legitur vsus Aromatum; nisi Piperis. cinnamomum erat duntaxat in antidotis. Nuces muscatæ erant incognitæ, vel sub voce μελίκη adumbratæ, & quas χρυσοβαλάνους interpretati sumus à nitore aureo corticum, apud Galenum, & Asclepiadem ad stomachi, & coli vitia vii. & viii. de Med. sec. loc. non Garyophylli erant, non Muscus, nec Ambar. nec Croci in his condimentis inuenio vsum, quem in Italia habemus electissimum, etiam in antidotis. Superabant illi omnino effusissimis impensis, quarum admirari licet qui essent apparatus:dum legimus apud Suetonium de Nerone, qui familiaribus suis in vna cœna Mellita dederit quadragies sestertiùm censu: in altera pluris aliquanto Rosam: vnde coniectura fit esculentorum fuisse multo plura. Ex Bellarijs præcipuè, & Tragematis, morẽ legimus fuisse antiquissimum apud Xenophontem in Ciropædia, quos volebant clariores videri, & honoratiores, ad eos tragematum, ac ferculorum de mensa propria mittebant partes.quæ honesta munificentia adhuc in Italia, & Romæ seruatur, inter amicos, & affines, & domesticos Vernas, interdum ex mensis suis missitare munuscula. Exoleuit in totum Maza, quæ (vt Suidas meminit) ex farina, oleo,& aqua, & lacte conficiebatur: hancque hodie æmulantur saltem nomine suauiores Mazapanes, ex massula inquam amigdalarum cum Zuccaro compacti, ac testacea patina in furno, vel æneo clybano assati. Vel, vt Hermolaus Barbarus scribit ad Cardinalem Senensem, Martij panes ab auctore, vt qui Sænis fiunt laudatissimi. Nouæ omnino cum his Placentulę ex Pistachijs & Zuccaro coactæ, & ex pineolis Pineolatæ. Ἰτρίον Græcis his similes Placentulæ, quæ erant Dulciaria ex melle, ac Sesamo, vnde Itriolas vuas interpretati sumus dulcissimas passulas libro i. Similis videtur & Mustaceus panis, Dulciarium ex dulci musto,farina Siliginis albissima subactum, & in testaceis coctum. Mustaceum nominat Cato de re Rustica, caseo commistum, anisо, adipe. & ramentis lauri, quæ erant Latinis Xenia affinibus, & amicis in celebratione nuptiarum dari solitum. de quibus Iuenalis

Confectiones nostrates.

Aromata parum cognita antiquis.

Crocus.

Mellita Neronis.

Partes,& Munuscula.

Maza, & Mazapanes.

Pineolatæ

Mustaceus.

uenalis Saty. VI. dum monet non ducendam vxorem peruersis moribus.

——ducendæ nulla videtur
Cauſa, nec eſt quare cœnam, & muſtacea perdas.

Griccioli. Qui mos & Romanis noſtris remanſit: ex dulci muſto, ac farina albiſſima ſubactum dulciarium, quod muneris vice natalitijs diebus mittunt affinibus, & amicis ſuis, vnde ludicro ea vocabulo appellant Sgriccioſi. Aliud verò genus Struf-

Strufoli. foli, quos diebus carniuoris mittunt, tenues laganas laciniatas, vel pilæ inſtar conglobatas, ac varijs modulis conformatas, pinguique ſagina in ſartagine frixas, mundiſſimo in argentea patina conſperſas melle, ac ſaccari polline condiunt. A Muſtaceo nomen traxit dulciarij tertium genus Muſtaceoli, melle

Muſtaceoli. item, & ſaccaro, & aromate cum farina compactum, & aſſatum furno. Qui-

Bericocoli bus cum & Bericocoli in Hetruſcis veniunt connumerandi eadem paſta, pipere & melle, & ſaccharo delicatius, latæ inſtar placentæ extenſum, ac in furno aſſum, hiemalibus duntaxat feſtis parari ſolitum. Eiuſmodi compactum in ma-

Piperatũ. gni panis formam Piperatum vocant, additis cum aromate citriorum corticibus, aliquando & Caricis cum nucibus. Buccella, ex D. Hieronymo in Prouerb. XVII

Buccea, Buccella Bucellatũ Melior eſt Buccella ſicca cum gaudio, quam domus plena victimis cum iurgio. Et Auguſtus ad Tyberium. In balneo poſt horam primum noctis duas bucceas manducaui, priuſquam vngi inciperem. Buccellatum ex his in cenſu erat biſcocti panis, quaſi fruſtulum & ientaculum, modica forma teſſellatum, & durum, nauticum, vel militare apud Spartianum: tenui verò buccella, ſaccaro, & dul-

Moſcardinum. ci aromate confectum, quod Moſcardinum vocant, muſci odore gratum, & pue-

Artopyritius Enchriſius. rile bellarium. Artopyritius panis, quaſi ſub foco, & ſubcineritius. qui & Enchriphius à cinere legitur. quæ vt veteres Saturnalibus feſtis, nos natalitijs domini damus, Eſcharites dicti videntur à craticula, in qua ſequerentur. quos à

Eſcharitos Nebulo. tenuitate, & candore, putat Textor eſſe noſtri temporis Nebulas: bellaria ex albiſſima, & azima farina, mellis vel zuccari adiecta portione, in ſecundis menſis pergrata. Nec omittendum, quos vulgus appellat Maccaroni, non inueni-

Maccaroni. ri in antiquis, nec nomen, nec vſum. fortè barbarum. immo nec ſubalpini, nec Germani cùm butyro abundent, eis vtuntur. Sed poſteris inuentum, qui paſtillos, vel laciniatas laganas incoquunt aqua ſale condìta, ac calentes miniſtrant, caſeo, butyro, & ſaccharo, & nonnunquam dulci aromate conſperſos, eſculentum apponunt Romani etiam menſis ciuilibus.

Exculentorum ex carnibus varia genera, & quæ noſtro tempore in communi vſu habeantur.

NON mirum ergo lapſu temporum, & in tanta communium rituum, ac morum varietate, permulta exoleuiſſe eſculentorum genera, ac inaudita alia inualuiſſe noſtris menſis: dum à primis illis ſeculis & panificia, & vinorum, quæ ad communem viuendi vſum adeo eſſent neceſſaria, incredibilem legimus factam fuiſſe mutationem. Cauſam verò tantæ corruptelæ notauit ſuo tempore Satyricus in VI.

Vnde hæc monſtra tamen, vel quo de fonte requiris?
Prima peregrinos obſcena pecunia mores
Intulit, & turpi fregerunt ſecula luxu Diuitiæ molles.

Nempe cùm ſublapſa paulatim illa Imperij magnitudine, quæ ad omnem luxum conciliauerat hominum ſtudia: cum hac poſtea ſanctiſſimæ religionis moderatione, omnis vitæ ratio ad mediocritatem inſtituta eſt. Erant illis pro ſuaui luxu eſculentorum communes voces Cupediæ, & Cupedinarij: & quas inter vitia damnat M. Tullius in IIII. Tuſcul. quæſt. Liguritio, temulentia, cupedia,

Cupediæ & Cupedinarij.

& quos

A & quos parasitus in eunucho iactat sodales suos: Adcurrunt mi læti obuiam Cupedinarij, lanij, coqui, cætarij, farctores, piscatores, & Aucupes, hoc est popinæ, & cultores ganearum. Publicum in vrbe erat Cupedinarium, in quo delicatiora vænibant esculenta, ex carnibus præsertim, auibus, ac piscibus pretiosis, apparatuque exquisito concinnata, quemadmodum proposuimus. Iam multa eorum genera in prænarratis ministerijs mensarũ meminimus: & illa precipuè ex Iuuenal. Satyr. 11. *Cupedinarium.*

Sumine cum magno lepus, atque aper, atque pygargus,
Et Scythicæ volucres, & phœnicopterus ingens,
Et Getulus orix &c.

Pygargum interpretamur Capreolum, Damæ genus Plin. lib. VIII. cap. IIII. *Pygargus Scythicæ aues.*

B per Scythicas aues, non propriam reor speciem, sed potius pretiosas, quæ ex remotissimis regionibus adueherentur. Sicut & Getulus Oryx, ὀρυξ, Coturnix, apud nos copiosa tota æstate, sed ex Getulia, ac è medio Aphricæ petita pinguior. Phœnicopterus à colore pennarum puniceo, & ingens. magna scilicet auis, hodie Gallum Indiæ, conijcitur quæ nuper ex India restituta, linguamque præcipuè inter epulas habebant pretiosam. de qua Martial. XIII. *Oryx, seu Coturnios, Phœnicopterus Gallus Indiæ.*

Dat mihi penna rubens nomen, sed lingua gulosis
Nostra placet, quid si garrula lingua foret?

Hanc auem, ac monstruosa alia genera meminit Suetonius in Patina Vitellij, quam Mineruæ Clypeum, quasi in contumeliam virtutis voluit appellari. In hac inquit Scarorum iocinora, Phasianorum, & pauonum cerebella, linguas *Monstruosa in Patina vitellij*

C Phœnicopterum, murænarum lactes, è Carpathio vsque, fretoque Hispanico per nauarchos, ac triremes petitarum commiscuit. Aulus Gellius lib. VII. cap. XVI. adducit Varronis Satyram, & Euripidis carmina de ciborum generibus luxuosis, quorum vix ad nostra tempora peruenerunt nomina. Pleraque ait, quę heluones isti terra, & mari conquirunt, & genera, & nomina hæc fermè sunt. Pauus à Samo, Phrygia Attagena, Grues Melici, Hedus ex Ambracia, Pelamis Chalcedonia, Muræna Tartesia, Aselli Pessinuntij, Ostreæ Tarentina, Pettunculus Chius, Elops Rhodius, Scari Cilices, Nuces Thasiæ, Palma Aegyptia, Glans Iberica. Quas paratas subdit Gellius cupedias detestatione dignas, non per vsum vitæ necessarium, sed pro luxu animi ad irritandam gulæ satietatem. Ex quibus incognitis Attagenas celebrat Martialis. *Quæ cuiq; terræ propria ex A. Gellio.* *Attagenæ auiculæ.*

D *Inter sapores fertur altum primus.* *Ionicarum gustus Attagenarum.*

Quas, ni fallor, ex Plinij historia lib. X. cap. XLVIII. ficedularum genus interpretor, grandiusculas, & præcipuo inter cupedias sapore. Phœnicopteri inquit linguam præcipui saporis esse Apicius docuit, nepotum omnium altissimus gurges. Attagen maximè Ionius celebratur, quondam existimatus inter raras aues. *Ex Plin.*

Ex Carnium porrò varijs esculentis, in frequenti vsu fuisse legimus lardum ex suillis carnibus, Sumen, Saginam, Pernam, Petasonem. Laridum Plautus in Captiuis, Quanta pestis, ait, pernis veniet, quanta labes larido, quanta suminî absumendo. Sumen venter suillus cum ipsis vberibus porcæ, vno die post partum excisus. Plinius lib. XI. cap. XXXVII. de quo Martial. inter Xenin. *Ex carniũ partibus Laridum.* *Sumen.*

Esse putes nondum Sumen, sic vbere largo
E *Effluit, & viuo lacte papilla tumet.*

Meminit & Plinius lib. VIII. cap. II. Lege olim censoria multa interdicta in cœnis, abdomina (quod idem sumen) glandia, testiculi, vuluæ, Sincipitia verrina. Sagina interior videtur adeps, vnde porcus, & vitulus saginatus mollior, ac extruendis condimentis vtilior. quare vulgo Structum, à struendo dicitur. Botulus ex suilla carne infarctis intestinis. Saturnalibus olim diebus præcipuus, vt nos quoq; illiusmodi vtimur in toram hiemem, varijs adhibitis ad suauitatem, quod & Farcimen propterea dicitur, & Lucanica. de quo idem Martial. *Interdicta olim.* *Sagina Structum.* *Botulus.* *Farcimen.*

Filia Picenæ venio Lòcanica porcæ.

Faliſcum. Genus farciminis erat & Faliſcum, infarcto ventre, vel inteſtinis optimis carnibus, conciſis cum pipere, & ſale, vt item Martial. in IIII.

——— *& Lucanica ventre cum Faliſco.*

Salcicia. Faliſcis olim celebre, nunc Bononienſium prima laus, etiam in menſis lautis, quod ab inciſis, ac infarctis cum ſale carnibus, haud perperam Salcicia videtur dictum. *Naſtos.* His adſimile Naſtos Græcis, quod eſt farctum, nucibus ſimul, melle, ac lacte infarctis. *Pulpa, & Pulpeta.* Vel ſola pulpa fruſtatim conciſa, vt ex Apuleio diximus, additis aromate, & Sale, & quales noſtrates vocant pulpetas.

Ex Piſcibus eſculenta, ac pretia.

CIRCA Piſcium verò delectum, ac ſumptum ingens luxuria. Aduectis videlicet ex alto, ac longinquo mari electiſſimis, Viuarijs, immo lacubus idcirco exſtructis immenſis: atque vſu, ſeu potius in tanto luxu, vt in contentionem vſque certarent, quo maioribus, & piſcem vnum emiſſent pretijs. *Pretioſiſſimi piſces Mulli pretium.* Pretioſiſſimi leguntur, Mullus, quæ τριγλία Græcis, Murena, & Oſtrea. Mullum piſcem meminit Seneca in epiſt. xcv. ingentis formæ (& quare inquit non pondus, adijcio, & aliorum gulam irrito) quatuor pondo, & ad ſelibram fuiſſe aiebant, P. Octauium quinque ſeſtertijs emiſſe. quod erit ſcutatorum cxxv. Sed adhuc cariùs, Plinio teſte, lib. IX. cap. XVII. Aſinius Celer è conſularibus hoc piſce prodigus, Claudio Principe vnum mercatus eſt octo millibus nummùm, hoc eſt ſcutatis ducentis. quòd non facilè repertum ſua ætate mullum, qui duas libras pondere excederet. Et Suetonius de Tyberio, Tres inquit mullos triginta millibus nummùm væniſſe, grauiter Tyberius conqueſtus eſt, hoc eſt ſcutatis DCCC. *Muræna.* De Murænis Plinius lib. IX. cap. v. priuatim Viuarium excogitauit C. Hirtus, qui cœnis triumphalibus Cæſaris ſex millia Murænarum mutuò appendit. Cuius villam xl. millibus piſcinæ vendiderunt. In delicijs eas commemorat Seneca, Macrobius, Horatius, Martialis. tùm ob ſaporis gratiam, tùm ob inſignem viuacitatem, & manſuetudinem. *Fluta.* Flutas vocari aſſerit Macrob. lib. III. quod in ſummo fluitent, ac ſole torrefactæ gaudent. In Siculo mari præfertur Martialis in Xenijs, ſicut Oſtrea in Baiano, *Oſtrea.* Oſtrea dicta communiter quaſi teſtacea Græcis. *Murices.* qua voce & Conchæ dicuntur, & Murices, quæ & *Conchilia.* Conchilia à Cicerone ad Piſonem pro delicioſo in menſis piſce de Oſtrea pretijs Lucilij eſt Sat. lib. XIII.

——— *His itidem in cœnis oſtrea mille Nummis empta.*

Scarus. Inter delicioſos adnumerat Martialis Scarum, Gobium, Lupum, Auratam, Accipenſem, quem Sturionem hodie putant. Scarus hac fama inſignis eſt Plinio, & Oppiano teſtibus, quòd ſaxa frequentet, & ſolus, inquit --- pallentes ruminat herbas. & Horatius II. Serm. Saty. II.

Lagois. *Nec Scarus, aut potuit peregrina iuuare Lagois.*

Truta. Quæ parum cognita, niſi Trutam opinemur, quam nonnulli Turturem Latinis vocatam putant. *Accipẽſer.* Sunt tamen qui velint hũc eſſe Accipenſerem, ex hiſtoria Plinij lib. IX. cap. XVII. Vnus eſt qui contra aquas nando meat, nobiliſſimus Mugil, & *Cephalos, ſeu Capito.* Cephalos Græcis idem genus, qui in hoc Tyrrheni littore adhuc ſeruat nomen, & meritum. Capito etiam dicitur, quòd capite potiſſimùm præualeat in eſculentis. *Mugil.* Mugil in Adriatico, & Dalmatico vulgaris eſt, & ſuauiſſimus, minor tamen in his maribus, quàm Cephalus obſeruatur, ſicut, & Mullus roſcidis ſquamis, & multi alij piſces in Adriatico minores. *Rhombus.* Rhombus voce Græca, *Solea.* Solea, & Paſſer plani ſunt piſces, ac parum differentes, ſicut & *Raia, & Squatina.* Raia, & Squatina Romanis Arziila, item plani, ac ſimiles. *Salpa, & Salmo.* Salpa, & Salmo idem ponitur, eodem Plinio, in Aquitaniæ littore primæ laudis apud Grapaldum de Part. ædium, quẽ & fluuiatilẽ ponit. Romam præmagnus adfertur cum Tunnis è littore Apulo, &

Sturio

A Sturio dictus, quem Accipenſem apud Martialem quidam putant. lib. XIII. *Sturio. Accip. ſis*

Ad palatinas Accipenſem mittite menſas,
Ambroſias ornent munera rara dapes.

Scombrus Græcis & noſtris, in Betico mari frequens. Ariſtotele VI. de hiſt. animal cap. XVII. ex quo Garum optimum fit, Athenæo. Interpres Ariſtophanis paruis Tunnis aſſimilat, & Pelamydibus. quos Plinius Tunnos vocat anniculos, circà Siculum fretum. Qui & Muſtelam eodem lib. IX. cap. XVII. Scaro proximum bonitate, quam & lacus inquit Brigantinus inter Alpes generat, marinis æmulam. Iouius in lib. de Piſcibus, ſicut & ante ipſum Grapaldus Lampetram vulgo dictam. Notabile eſt, quòd in luxuoſis veterum menſis legimus, perraras fuiſſe lautas cœnas, in quibus non pretioſos admitterent. de Tripatino me- *Scombrus. Pelamyd. Muſtela. Lampetra*

B minit Feneſtella, quæ tripartita ſcilicet eſſet patina, Plinio quoque teſte, in qua vna pars eſſet Murænarum, altera Luporum, tertia Myſonis piſcis, qui Mus marinus, Plin. Ex piſcibus fiebant edulia Iurulenta, & quæ Iuſcula piſcium frequẽter commemorat Galenus, ægrotis etiam vtilia. in iure præſertim albo, quod in III. de alim. facult. parari docet, ex aqua, & oleo, anetho, & ſale. Muriæ, Salſugo Plin. ſeu liquamen ex ſolitis piſcibus ſcatens, præſertim ex Thymnis, vt Martialis in Xenijs lib. XIII. *My. Mus marinus. Ius album Gal. Tunnus.*

Antipolitani fateor ſum filia Thynni,
Eſſem ſi Scombri non tibi miſſa forem.

Quæ apud noſtrates Salmuria. Garum ferè idem, ex Garo primùm piſce fieri ſolitum, eorumq; interaneis, qui videtur & Scombrus dictus. Gari, ni fallor ſpe- *Salmuria. Garum.*

C cies, vel æmula apud noſtrates ſit Gelatina: eſculentũ excoctis piſcibus, aceto, ſale, ac pipere, congelatum, cuius integros cantharos Dalmatia mittit Venetijs, & in totam Adriatici maris oram. Seruaturq; pro ſcitamento in prima menſa ab autumno in totam hiemem. Eadem & ex carnibus paratur, ſuumq; petunculis, etiam gallinaceis. cuius in antiquis non inuenio vocem, nec modum. *Gelatina.*

Apparatus Coquinarij.

DE loco in coquinarijs tres inuenio voces, Coquinam, quæ & Culina, & Popinam. Coquina, & Coquus à coquendo, Culina poſtea dicta eſt, quòd ibi colerent luculentiorem ignem. Plautus in Caſin. Senex in culina cla- *Coquina, & Culina.*

D mat. Vnde vaſa coquinaria, Plinius lib. XXXIII. cap. III. Popina publica officina, vbi parabantur, & emebantur obſonia: quare gulæ vitio plerunque notantur Popinones, Taberna noſtris, & arij. Sicut & Ganeo, & in ea Ganeones, qui gulæ, & ſcortis darent operam. In illa veterum parſimonia non erant coqui domeſtici, ſed à macello in ſeruitijs conducebantur, exemplo Plauti in Aulul. Aucta verò in vrbe luxuria (Liuio lib. IX. de bell. Macedon.) tunc primùm epulæ cura, & magno ſumptu apparari cœperunt. in quem abuſum exclamat Seneca ad Lucilium: Coquos, & Culini artem cum immenſis pretijs creuiſſe, & qui ſubtiliter palato, ac guſtui domini inſeruirent, cui alluſit, & Martialis in Apophoretis. *Popina, et Popinones. Ganea, & Ganeones*

Non ſatis eſt ſola coquo ſeruire palato,
Namque coquus domini debet habere gulam.

E Coquos, & piſtores, & atrienſes miniſtros, ceù familiares meminit Cicero in Piſſo. Scribit Seruius ex antiquioribus Virgilij interpretibus I. Aenid. Veteres carnibus primùm veſcebantur elixis, ſicut apud Homerum perpetuò aſſa leguntur, & terga boùm. Varronemq; adducit auctorem, Romanis primùm in vſu fuiſſe aſſa, ſecundò elixa, tertiò iurulenta. Addit Philo Iudæus, quaſi Luculli tunc famoſas referens opulentas Menſas, omnium eduliorum plenas, quæ terra, mare, amnes, aerq; ferunt: ſelectis ſuauiſſimis carnibus terreſtrium, aqua- *Aſſa. Elixa. Iurulenta. Ex Philo.*

Ex Plin. ticorum, ac volucrium, paratura simul, ac conditura pretiosissimis. Huic accessit & Plinij censura libro x. cap. 1. Post interdictam legem C. Fannij Cos. xi. annis ante tertium bellum Punicum, exorta pestis est gallinas saginare, opimaq́; aues suopte corpore vnctas deuorare, cibis lacte madidas pascentes, itaq́; multo gratiores efficere. Et in tenebris, addit Columella, farina mulso conspersa vberiùs saginari. & Martialis in Xenijs. A

Pascitur & dulci facilis gallina farina,
Pascitur & tenebris, ingeniosa gula est.

Iuscum, et Iurulenta. Auiaria quinetiam immensa, Viuariaq́; ingentia habebant piscium, vt dicemus. Ex proprijs verò esculentis erant Iuscum, & Iurulentũ cuius apparatum, ac modum ponit Apuleius de sua concubina, inquit, Offendo Photidem meam, quæ suis dominis parabat iuscum, farctim concisis piscibus, & pulpam frustatim concisam. hanc dicerent nostrates Guazzetto. Similiter Pulmentum commune videtur omni edulio, quod posteri à ministrando singulatim Minestram dicunt, vt Plautus, Pulmento vtor magis pinguiusculo: Pulpamentum verò pro lautiore pulmento, vt Terentius, Tutè lepus es & pulpamentum quæris. Tomacula etiam adsimile pulmentum, est enim τομὴν incidere: ex iecore suillo minutim conciso, & iam semicocto infasis ouis, caseo, pipere, zinzibere, aniso, & pingui liquamine, omento item suillo contectum, ac lento igne excoctum. de quo notabile est, pro lauto cibo, Iuuenalis documentum, Saty. x. A dijs quid petendum. B

Pulmentũ & Pulpamentum. Tomacula

Exta, nec candiduli diuina Tomacula porci,
Orandum est, VT SIT MENS sana in corpore sano.

Tomacellæ, et Pappardelle. Minutal. Minutum. Quæ & seruat nomen, at nouum genus, quod a pappa, hoc est blandulo infantibus grandioribus pulmento, Pappardellæ in cóquinis vocantur, ex pane contrito, ouis, & caseo, cum aromate, & zuccaro, & butyro, vel pingui sagina excoctæ, calentes adhuc apponuntur. Hisce accedit & Minutal, seu Minutum Persio, vt idem Iuuenalis Satyr. xiii. C

Esternum solitus medio seruare Minutal Septembri.

Sic dictum, quòd varijs esculentis minutatim concisis fieret, ceto marino, liquamine, oleo, vino, pomis, & coriandro. & quale iuscum ex Apuleio diximus.

Artocreũ Artocreum edulium ex carne, & pane, est enim ἀρτὸς panis, & κρέας caro; quod populo dari solitum pro vulgari munere, elicitur ex Persio Satyr. vi.

—— oleum, artocreasque popello Largior, an prohibes?

Pasticiũ. Alludit verò Artocreum ad nostrate Pasticium. quod pulmenti genus hodie in communi vsu, ex pasta fit, seu massa tenui triticea, & carnis pulpa, perna, armo, vel ex grandi pisce, vel integra aue. fasiano, lepore, vel ingenti etiam gallo Indiæ, quem phœnicopterum in antiquorum mensis interpretati sumus. Idque sagina impinguatum, aromate, vel etiam passis frugibus concinnè immistis, conuoluta circum pasta ad figuram contentæ auis, vel præmagni Cephali, ac in furno æquabili calore assum, pasticium fit gratiosum gustui, ac magis vtile, quàm assum igni. adornatque missum ad mensam, integra etiam aue, vel coronato pauonis capite, vel aurito lepore foris prominente. Fit & minutatim contrita carne, vel iecinore, additis præter condimenta illa aromatum, ac piperis, ouis, caseo, passulis, prunis, pineolis, omphacio, ac odoris herbulis, & croco, pinguiusculumque pulmentum fit. Zuccaro superiniecto, quod ad dulcorem satis est, forma pastilij rotunda, ac tenui lagana pulchrè concinnata. quod temperato fumo excoctum, crustaceum fit, quo nihil in mensis principum delicatiùs, seruaturq́; in totam septimanam, vel occasione itineris, aut militiæ portatu commodissimum, fiunt & modica forma à pistoribus paratu facilia, vel quacunq; vsui venit magnitudine. Cæterùm, vt innumera alia leguntur vsitata antiquis pulmenta, quæ ex communi recesserunt vsu, propterea (quoniã trahit sua quemque voluptas) nihil idem exactè assignari potest simile. Quare hæc, quicquid D

2. Forma.

forsan

A forſan prolixa, haud tamen ab re propoſita, nec extrinſeca videri debebunt. Eſculenta enim cum poculis quoniam viciſſim habent relationem, vt exoleta quidem illa veterum genera, per hanc cenſurã aſſerta videbuntur in claram lucem; haud minus hæc noſtratia, in tanta viciſſitudine cũctarum rerum, hìc perfunctoriè recenſita, aliquam putamus apud poſteritatem, (vt multa ſimilia alia legimus) habitura gratiam. Quemadmodum non pauca inuexit vſus poſteris temporibus, forſan ſuauiora, nec minus lauta (vt de paſticijs dictum eſt.) quorum in cenſu vnum hic ſubnectam apparatum, in obſequium meorum principum, de Oglia Poderida, quæ in Hiſpanis cœnis, & in communibus amicorum obſequijs inuenta, ac lauta, hunc quoque poterit adornare locum. *Excuſatio*

B

Oglia Poderida in Menſis Hiſpanicis inclyta.

PODEROSAM propriè intelligunt nobiles Hiſpani, hoc eſt abundantem multis, ac varijs eſculentis in vnum coctis plenam, & gratioſam Dapem, carnium ſimul, auium, piſcium, olerum, cerealium, ſelectis generibus. Cuius argumentum proximè accepi in ſplendido conuiuio, quod munificentiſſimus Cardinalis Aſcanius Columna præbuit Excellentiſſimo Principi Philippo à Naſtau, Principi de Oragnes. qui à Philippo Rege Catholico delegatus ad ſuum principatum capeſſendum, ac propterea ad Pedes Sanctiſſ. Pontificis acceſſerit, eiusq; Sanctæ benedictioni ſe ſubiecerit, eadem die antè calendas Nouembr. huius Anni M. D. XCV. ab Illuſtriſſimo Cardinali conuiuio exceptus, *Principi de Oragnes conuiuium.*

C vt quem in alma curia Regis, & in celeberrima Academia Alcala communium ſtudiorum ſodalem habuerit, ac Doctoratus ſui Anno M. D. LXXVII. teſtem adſciuerit, multæ obſeruantiæ principem. Et in maiorem eiuſdem honorem (vnde hæc meritò velim mandare literis) adhibuit Sueſſæ quoque excellentiſſimum Ducem, D. Antonium de Cardona, nunc apud Sanctiſſ. Pontif. Philippi Regis Catholici Oratorem digniſſ. cum nonnullis alijs Principibus, ac Prælatis digniſſ. in frequenti aula nobiliſſimorum Rom. ac Hiſpanorum, qui aut ſeruitij gratia, aut in obſequium tantorum principum conuenerant, ac peritis non minus (vt eius aulæ moris eſt) adhibitis quamplurimis. In medio ipſo conuiuio, varijs interpoſitis colloquijs, ac omiſſis grauium rerum curis, cùm circà antiquorum principum ſolemnes ritus in conuiuijs, non defuiſſent ex illis peri- *Perſonæ cõuiuales.* *Occaſio.*

D tis viris, qui tantos illius ſæculi luxus, pro hac mediocritate menſarum noſtri temporis damnauerint; hic allata inter alias ingenti patina aurea lectiſſimis eſculentis conferta, ac inter choraules cum tibijs, ac ſonoris cymbalis ſolemniter inclytis conuiuis appoſita, eaq; guſtata, cùm communi applauſu eſſet comiter Hiſpanica inuentione commendata; hìc ad me perhumaniter conuerſus inclytus Sueſſæ Dux, & nunquid inquit, ò Bacci in conuiuijs antiquis ſimilem vnquam legerim nobilis eſculenti lautitiam? Cui equidem pro tẽpore reſpondens, ſimilia quidem multa, non talem verò exactè me obſeruaſſe tot ſingularium rerum commiſtionem: verumtamen inquam, vt variabilem quotidie videmus rerum, ac morum conſuetudinem; ſic dapes ex vſu deſiuiſſe multas putandum, nec ſecus alias interim introduci ad nouos vſus. Quemadmodum hunc *Ollæ nouitas.*

E videmus tot commiſtarum rerum apparatum inclytis principibus, quem nouum reor, & in Hiſpanicam conſuetudinem eſſe referendum. Huius autem nouitatis cauſam; vel ſi vſitatam aliquam ſimilem antiquis adduxerim, dubium non eſt, vt cùm eo tempore illi Principes in oſtentationem opulentæ fortunæ effuſas cunctis in rebus admitterent delicias, ſimiliter & in apparatu menſarum, dapes (vt frequenter legimus) pararent pretioſas, rerum quarumcunque (vt ſcribit Seneca) mari, ac terra, ac ſub cœlo inuentarum. Quinimmò ad dementiam vſq; ex Suetonio adduximus, luxuoſum Caligulam interdum conuiuiis ſuis ex *Luxuoſæ antiquorũ cœnæ.* *Caligulæ.*

auro

Heliogabali. auro panes, & alia obſonia præbuiſſe. & amplius ex Lampridio turpem Heliogabalum ſæpè cæream cœnationem, ſæpè ligneam, ſæpè eburneam, aliquando fictilem, vel etiam marmoream, vel lapideam, & reliqua obſonia, ea ſpecie videnda, quæ ipſe cœnabat, exhibuiſſe. At omiſſo poſteris ſæculis in tanta luce ſanctiſſimæ religionis, omni vitæ luxu; nouus hic apparatus eo magis commendandus eſt, quoniam non ad illam oſtentationem fortunæ, ſed in cõmunem conuiuantium gratiam; & ad commodum vſum (vti reor) militaris apparatus principum, nihil quiſque bono guſtu in eo inuenerit ſuperflui, nihil diminuti, ſed ſuauitatem in tanto diuerſarum rerum condimento, guſtant incomparabilem. *Honeſtas noſtri temporis.* *Requiſita ad apparatum.* Quod quidem conſiſtit, partim in exquiſito ipſarum rerum delectu, carnium, piſcium, olerum, cerealium, auium, pinguium, ſalitorum & aromatum; partim verò attinet ad exactam coci induſtriam: ſimul atque requirit maioris magiſtri conuiuij peritiam, qui præſit operi, ac loco, & tempore, ac ſeruata certa rerum componentium proportione, debitaque ſingularum coctione, cuncta diſpenſare debeat, prægueſtetque, donec certum ex omnibus reſultet temperamentum eſculenti delicatiſſimi, ac omni guſtui ſuauiſſimi. *An antiquis vſitata.* In antiquis ergo ſi aliquam huius habeamus imitationem, poterit id quidem Minutal, ſeu Minutum æmulari, quod ex Iuuenali paulo ante recenſuimus & Apuleio: ex varijs rebus, piſcium, & carnium pulmentis minutatim conciſis fieri ſolitum, liquamine, hoc eſt albo iure vel carnium, vel piſcium, vino, & oleo immiſtis, ac porri, & coriandri condimentis adhibitis. Verùm ſi id modici ſumptus pulmentum, vel minus videatur aſſequi noſtri temporis apparatum complurium rerum; *Vitellij patina monſtruoſa.* ſumptuoſiſſimum certè, nec vlli facilè comparari debebit, Vitellij Imperat. apparatum in dedicatione ſuæ patinæ penè dixerim monſtruoſæ, quàm ob immenſam magnitudinem, Clypeum Mineruæ, quaſi in contemptum virtutis dictabat. Nempe de qua ſcriptores ſtolidi principis illudunt luxuriam: & Plinius, In Principatu ſuo inquit, Vitellius Patinam decies ſeſtertiùm condidit, quingentarum ſcilicet librarum pondere, quod eſt viginti quinque millium ſcutatorum pretium, fornace in campis propter eius magnitudinem exædificata. In cuius dedicatione recenſuit Suetonius conuiuium dediſſe, in qua ſcarorum, piſcium pretioſorum iecinora, faſianorum, ac pauonum cerebella, linguas phœnicopterum, Murænarum lactes à Carpathio vſque mari, freto*que* Hiſpanico per nauarchos, ac triremes petitarum commiſcuit. Sed quamquam erubeſcunt hiſtorię tam luxuoſas in principe viro referre ganeas, nõ diſſimilẽ inſaniam meminit idem Lampridius de Heliogabalo: *Heliogabali luxus* Aliquãdo ingentes dediſſe Dapes extis mullorum refertas, cerebellis phœnicopterum, & perdicum ouis, & cerebris turturum, & capitibus phaſianorum, pſiptacorum, & pauonum, & pro inſtabili captu mentis, habuit illam conſuetudinem, vt vna die non niſi de faſianis tantùm ederet, alia de pullis, alia de piſce illo, & item illo, alia de porcis, alia de Struthionibus, alia de oleribus, alia de dulcijs, alia de opere lactario. Ne plura nunc dicam eiuſmodi gulæ irritamenta, & hominis abutentis fortunæ bonis: donec pro cultu Chriſtianæ religionis, mutatis in melius hominum moribus, inter honeſtas menſarum delicias, hic nouus inualuit apparatus laudabilis, *Nouus Ollæ apparatus.* qui præter illorum temporum luxus ſuperat gratia, ſuperat & copia commiſtarum rerum, atque exactiſſimo partium connexu, & ordine. Relinquo autem ipſam conficiendi artem, atque ordinem in coquinarijs explicandum, ac ex ipſarũ duntaxat breui formula, quam accepi ab Architriclinio Franciſco Tancredi, nobili Senen. & à primario ſtructore menſe Horatio Valente, qui ambo equites digniſſimi adſtiterunt operi; facile quis & qualitates optimi cibarij, & honeſtas dijudicabit delicias. Bouillam primùm admittit carnem, pondere librarum decem, ac proportione Veruecinam, Suminis porcinæ, quam ſummatam vocant. lib. tres, palumborum numero ſex, Coturnicum decem, Tuberum terreſtrum *Ollæ apparatus & formula.*

A ſtrium libram, Turdorum numero ſex, Caponem gallinaceum vnum, Napi tres libras, fœniculi virentis germina manipuli ſex, lucanicæ duas libras, quod antiquis Boletum conciſis, & infarctis cum ſale, & fœniculo carnibus. Cicerum rubeorum libram, Cæparum è Caieta numero ſex, Alaudarum auicularum, & pro ſuo tempore Ficedularum, & eius generis Attagenarum, numero duodecim, & Carduorum ſelectis germinibus, numero quatuor, Braſſicæ oleris ex Bononia albicantis non capitatæ, numero duas. Salis, & Aromatum omnium, quod pro delectabili condimento ſatis eſt, & nonnunquam Zuccari inſperſo polline pro guſtabili lenocinio.

Harum omnium rerum artificioſum conſertum, & quam muſicalem dixerim optimè dapis harmoniam, in gratiam meorum principum, & ad perpetuam in-
B uentionis Hiſpanicæ gloriam, antiquiſſimam inuenio ac verè glorioſam apud Plutarchum habuiſſe imitationem. A prima vſq; Græcorum ariſtocratia, quando redeunte Theſeo poſt domitum Minotaurum incolumi, ex concurſu popularis Athenienſium ad portum cum ramis olearum (vt in communi lætitia fit,) congreſsi, quem quiſque attulerant commeatum, & legumina, & carnes, & piſces εἰς κοίνην χοίτρεαν in communem inquit ollam coniecta, inuicem in obſequium ſeruati principis epulati ſunt: vnde ὠσχοφόρια à ferēdis ramis ludos quotannis menſe Iulio celebrandos inſtituère. atque hanc (vt reor equidem) ollam, ideſt amicabilem tot cibarijs congeſtis cōgratulationem, gentilicij illi Hiſpani imitati fuère in ſua olla tam lauta. Quàm opiparè idcirco à principibus meis guſtatam, eamque Apophoreti vice mihi à benigniſſimo Duce elargitam, æquabilem meo
C guſtu, agnoui tot eſculentarum ſimul rerum ſubſtantiam, mirificamque laudaui gratiam optimi Cibarij, ac ſaluberrimi ad vitam. Vnde in communem totius Sympoſij lætitiam, tamque ſpectabilis ollæ applauſum, repetito Choraulium, ac tibicinarum concentu, ad imitationem regij Didonis conuiuij ad Aeneam (quod non minus hic) hymno, qualem pedeſtri carmine ex ipſo choro audiui, & quantum video tetrametrum principibus meis placuiſſe, in hunc modum cunctis in corona nobiliſſimæ aulæ abblanditum eſt.

Plutarchi locus Tollæ inſtituto.

Munificētia Ducis Sueſſani.

CHORVS
Gratiarum Conuiualium.

D

Tres gratiæ munerales.

Ohè Charites applaudite,
Tres ò Gratiæ munerales
Thalia, Aglais, Eufroſine,
Veſtro applaudite Triclinio.

Tres perſonæ Triclinij.

Summo Duci Sueſſano,
Magno Cardinali Aſcanio,
Digno ab Orange Principi,
In plena aula nobilium.

E

Tres gratiæ cæleſtes.

Sit Strathegus Cardinalis,
Duxque benignus Iupiter,
Inclytus Apollo Princeps,
Stet pro Venere Philippus,

Magnæ ſpes Columnæ altera.
Vmbra ſit, & Pincerna Bacchus,
Ego infimatis infimus,
Bonus vinitor, non potator,
Horæ menſam purpurabunt
Hyacinthinis floribus,
Gratioſis eſculentis
Plenum ſpargant Cornucopiæ.
Omnes ergo cantent Muſæ,
Euge Charites applaudite,
Lautum ornate conuiuium
Longum concinat Calliope
Ollæ Pæan Hiſpanicæ.

Vmbræ Baccius.

Horæ quatuor anni.

Cornucopia.

Nouem Muſæ.

TER-

TERTIA PARS.

Mensa vinaria, & quæ ad eam pertinent vasa.

Sympoſiũ, quid Miſcue, & Cõuiuium.

MAGNAM fuiſſe vinorum, ac Menſæ, ſeu cellæ vinariæ dignitatem in conuiuijs, vel ipſa ratio nominis dictat. quod Græci συμπόσιον, & item Hebrei antiquiores Miſcee dixerunt ſuo idiomate, à compotatione, & vino. placuit verò latinis noſtris, quemadmodum Cicero ad Pætum interpretatus eſt, vt à conuictu propriè diceretur conuiuium, quia tunc ſimul viuitur. Maiorem verò hæc pars obtinuiſſe videtur prærogatiuam in comparatione epularum: quoniam in potu tres illo ſeculo celebrabant ritus nobiles, Coronabant cum ſummo applauſu vina, & pocula, Propinabant viciſſim, & Libabant cum gentilitia Dijs ſuis ſuperſtitione, de quibus poſtea erit dicendum. Primùm verò de vaſis in menſa vinaria, & quæ ex eis eſſent miniſteria; quem locum habere diximus Repoſitorium in menſa Eſcaria, eundem obtinuit Abacus in vinaria. recepta à Græcis voce Ἄβαξ. quare plures ſimul Abaci parabantur, in quibus ſcilicet pocula ponerentur, & eius generis potoria vaſa, cyathi, calices, Crateres. Pateræ, canthari, phialę. ac longa ſerie aliorum, quæ ad hunc vſum haberentur, Scyphi, Pelues, Trullæ, maiora vaſa. Vt plurimum argentea, vel aurea, cryſtallina, & Murrhina pretioſa, nonnulla vitrea, & Fictilia, & Toreumata tor no elaborata digniſſima. Formam Abaci non inuenio deſcriptam, vnde & vſur patũ nonnunquam ad eſculenta quidam putant. ex communi tamen ſignificatione; atque vſu, Abaci nomine planæ erant tabulæ, aliæ calculatoriæ, aliæ ſcriptoriæ, aliæ coquinariæ, in quibus carnes inciderentur: & item pro communi ſedili, à quo bancum poſteris dictum putant. Abaci item, ſeu menſæ Pythagoricæ leguntur, & abaci quadratæ columnarũ, apud Vitru. Vſu verò ipſo arguitur, Abacos patula, ac plana fuiſſe forma, in quibus vel vnum, vel plura ſimul inferrentur pocula ad menſam. Id planè indicant M. Tullij verba in Verrem actione IIII. Ille vaſa omnia, vt in abacis fuerant expoſita, abſtulit. ex quo & hoc notabile eſt, quòd in eodem abaco plures ſimul deferrentur cyathi vino ſemipleni, cũ triente ſcilicet, vel quadrante vini menſura vt mox declarabimus, quare Iuuenalis Satyr. VI. Abacum meminit ſex cœpiſſe pocula. ——*Vrceoli ſex,*

Vaſorum genera.

Abaci forma & Genera.

Ornamentum abaci, nec non & parnulus infrà Cantharus

Plin. Plinius lib. XXXII. cap. XI. ſcribit, Pompejum in triumpho de Piratis, Ponto, & Aſia, attuliſſe lectos Tricliniares tres, vaſa ex auro, & gemmis nouem abaco rum. intelligo tot vaſa aurea, quibus nouem abaci ornari poſſent. Poculum commune erat omni vaſi potorio: fictile in primis, Plin. XXXIII. cap. II. Maior pars hominum terrenis vtitur vaſis. Et lib. XXXV. Samia laudantur, & Aretina, vt Auſonius, qui & proprium abaci declarat vſum lib.

Poculum.

Fictilia.

Fama eſt fictilibus cœnaſſe Agatoclea regem.
Atque abacum Samio ſæpè oneraſſe luto.

Et Martialis in Apophoretis. in gratiam forſan artificis Nimis ſibi munifici.

Aretina Nimis ne ſpernas vaſa monemus,
Lautus erat Tuſcis Porſena fictilibus.

Aduecta ex Sagunto Hiſpaniæ fictilia celebrat Plinius eodem XXXIII. cap. II. & Martialis in Apophor.

Sume Sanguntino pocula facta luto.

Cornea, Lignea. Cantharijs

Xenophon lib. VI. Cyrus dum in Aſia apud Paphlagones militaret, corneis vſos poculis narrat. Erant & lignea, vt Cantharus nauiculæ inſtar oblongæ figuræ, & anſatę, quæ vaſcula noſtris à tenendo Tazza videtur dicta, vili etiam materia

A ria. Vt Virgilius de Sileni poculo,

Et procul attrita pendebat cantharus ansa.

Eadem fortè significatione & Capidem, siue Capedinem legimus, καπίδα apud eundem Xenophontem in Ciro, duos cyathos Atticos capere, has inter fictiles Vrnulas nominat Cicero in lib. de Part. forsan ansata à capiendo, Pignatta, ò mescola. Plinius eodem XXXIII. Neronem capidem Murrhini vasis vnam sester tijs CCL. parasse. Magno verò artificio elaborata leguntur Toreumata, torno primùm, ac pretiosis emblemmatis exculpta. qualia describuntur egregia à Virgilio, (quanquam pastorali cantione) Egloga III. ——*duo pocula ponam.* *Toreumata.*

Fagina, cælatum diuini opus Alcimedontis,
Lenta quibus torno facili superaddita vitis,
B *Diffusos hedera vestit pallente corymbos:*
In medio duo signa, Conon, & quis fuit alter?
Descripsit radio totum qui gentibus orbem,
Tempora, quæ messor, quæ curuus arator haberet.

Hinc vicissim Dameta subiungit carmina, digna quæ & lenocinium præbeant gratæ lectionis d.

Et nobis idem Alcimedon duo pocula fecit,
Et molli primùm est ansas amplexus acantho
Orpheaque in medio posuit, syluasque sequentes.

In potorijs verò, ac nobilium frequenti vsu legitur Cyathus κυάθος quod videtur à verbo καεῖν deductum, quod est fundere, propinare, vnde ad cyathum stare, & à potorio cognominari pincernas dicebant. Nec omittendum pro cyatho apud Græcos & certam mensuram significari, de qua in potibus propinandis dicetur. Frequenter & Calix legitur, à calefaciendo vt Varro interpres est, & κύλιξ Græcis à rotunda forma, κυκλὸς enim circulus. Calices vitreos meminit Suetonius, ex puluere Martialis, ex luto Saguntinos & pretiosos Plinius, & auro & gemmis ornatos, lib. XXXII. cap. II. Turba gemmarum potamus, & Smaragdis tegimus calices, & XXXVI. cap. XXVI. Neronis principatu modicos calices duos sestertijs sex millibus emptos. Cululus calicis genus è vili materia. quib. monet Horatius in Poet. explorari debere ceù familiari poculo veros amicos. *Cyathus.* C *Calix.* *Culullus.*

Reges dicuntur multis vrgere cululis, Et torquere mero

Crater, & Patera leguntur in conuiuijs magnificis pro regio poculo, vt apud Virgil. in conuiuio Reginæ I. Aeneidos. *Crater.* D

Crateras magnos statuunt, & vina coronant.

Eademque vasa aurea, ac bibendo idonea, dum subdit. *Patera.*

——*Ille impiger hausit*
Spumantem pateram, & pleno se proluit auro.

De qua & Liuius, legati à Pesto pateras aureas Romam attulère. Phialæ item in vasis potorijs commemorantur, ex auro, Iuuenal in VII. φιάλην lego apud Xenophon, in conui. vbi senex saltando laxus, iubet puerum sibi infundere magnum poculum, his verbis. Ὁ παῖς ἐσχέατω μοὶ τὴν φιάλην μεγάλην. Videntur Græci & πιάλην dixisse: & inde alterius deriuata vasis vox φιαλίσκος, diminutiuè: quod à posteris corruptè Fiasco deductum est. cui οἰνόδοχον communior vox alludit, quo scilicet vinum portatur, ex Apuleio lib. VII. βαυκάλιον vas similiter vinarium apud Homer. & Alexand. in problemat. angusti oris, Gaza interprete, quæ vox & ad popinas transiuit: à βαύζω autem dictum putatur, quod est latrare, à sonitu intercluſi humoris, dum effunditur per angustum exitum σκυφος item vas indicatur genus potorij vasis peramplum, vt Horatius in Epodo. X. *Phiale.* *Oinophorum.* E *Baucale.* *Scyphus.*

Capacures huc affer puer Scyphos,
Et Chia vina, aut Lesbia, Metire nobis Cæcubum.

Hos gemmis ornari legimus, & cælatura fieri pretiosiores, ex Macrobio Satur.

libro v. cap. xxii. Sicut Cantharus Libero, ita Scyphus Herculi tribuitur, de quo in eius sacrificium meminit Virgilius viii. Aeneid. — *Dixerat*
Velauitque comas, foliisque innexa pependit,
Et sacer impleuit dextram Scyphus: ocius omnes &c.

Manupretia ingetia. Materiam in scyphis superabat opus manupretijs, vt ex citato iam constat Macrobij dicto, Scyphos cælatura fieri pretiosiores. quod in Plinio lib. xxxiii. cap. xi. restituit P. Ciaconius Toletanus (cœlatura, manifattura vulgo) L. Crassum duos Scyphos habuisse Mentoris manu cælatos, in singulas libras argenti sex millibus sestertijs emptos. & cap. xii. Zopyrus Areopagita iudicium Orestis in duobus Scyphis cælauit, sestertijs xii. mill æstimatis. *Trulla.* Trulla, vt Varro scribit in iiii. de ling. Lat. vasis genus erat latum, profundumque, quod in Culina erat ad infundendam aquam, & quandoque in mensam inferebatur. pretiosa admodum. & in vinarijs commemoratur à Cicerone in eadem iiii. in Verr. de mensa Antiochi regis, Vas erat inquit, Vinarium ex vna gemma prægrandi Trulla excauatum, cum manubrio aureo, quam ille, & vasa omnia, vt in abacis fuerant exposita, abstulit. & in potorijs: Horatius ii. Sermo. Saty. ii.
Campana Trulla festis solitum potare diebus.

Vrceolus vrceus. Similiter Iuuenalis Satyr. iii. bibacem arguit, qui in trulla, perampla, vel quasi inepta ad bibendum, biberet. & Nonius, ex Vrceolo aquam manantem in vas trulleum, quasi in peluim meminit. Diuersam animaduertimus significationem apud Vitru. qui rudiculam complanandis tectorijs Trullam appellat, & Trulissare, trulla gypsum complanare. *Trulla cæmentaria.* Cùm vrceis, & Trulla aquaria, *Hydria aquaria.* nominantur Hydriæ, quæ Græcis propria vox aquarij vasis est. vt in Euangel. Ioan. ii. Implete hydrias aqua, & adferte architriclino. figlina communiter, & ærea, vel argentea. Vt Cicero in eadem cœna Antiochi, Hydrias argenteas meminit, & multa mancipia pretiosa. & alibi in hydriã sortem conijcere. Ad Trullam porrò accedit *Linter, & Luterium.* Linter, quod vasis genus videtur, ἀπὸ τῆ λουᾶν à lauando dictum: vnde & λουτηρίον apud Iul. Pollucem, in quo calices abluerentur. quo vsu & *Peluis.* Peluim quidam fuisse existimant, vt Varro eodem iiii. Peluis à pedum lauatione, vt in Cœna Domi vertit D. Hieron. Misit aquam in peluim, & cœpit lauare pedes. Vsurpatur ad res vãrias abluendas, vt Iuuenal. in iii.
— *Patulas effundere pelues.*

Vitrea pocula. De vitreis poculis, Crystallini, & Murrhinis dignæ sunt auctoritates. Plinius libro xxxvi. cap. xxvi. Vitri temperamentum, vt flexile esset, Tyberio principe excogitatum, sed quòd detraheret argenti, & auri metallis pretia, officinas eius abolitas. Sed denuò reperta vitri arte Neronis principatu, modicos calices duos sestertijs sex mill. venundatos. Capitolinus scribit, Gallienum Imp. aspernatum vitri pocula, aureis semper bibisse. & quam vili merce hodie exercent Iudæi, vitro facto sulphura emi solita, meminit Iuuenalis Satyr....
Quassatum, & rupto poscentem sulphura vitro. Et Martialis.
— *Qui pallentia sulphuri fractis.* *Permutat vitreis.*

Crystallino, et Murrhina. In frequenti verò vsu principum, ac diuitum, & cum maiori luxu erant Crystallina, & Murrhina vasa, vt ambo celebrat Iuuen. Saty. vi.
Grandia ponuntur Crystallina, maxima rursus *Murrhina.*
Et Martialis libro iii. de pretiosissimo vino opimiano:
Opimianum morionibus nectar *Crystallinis, Murrhinisq; propinat.*

In proœ. Capitolinus in M. Aurelio, vendidit aurea pocula, & crystallina, & Murrhina. Plin. lib. xxxiii. Trullam vnã crystallinã, à matre familias mercatã, nec diuite H-S. CL. hoc est scutatis aureis M. DCCL. subdit, & Neronẽ amissarũ rerum nũcio accepto, duos calices crystallinos in suprema ira fregisse illisos. Mirũ verò ad similitudinem accessisse vitrea, vt suum pretium auxerit, crystalli non diminuerit, & ibidẽ de natura, Murrhina inquit, & crystallina, scilicet vasa, ex eadem *De natura* terra

terra effodimus, quæ oriens mittit, locis maximè Parthici regni, perijt verò iamdiu, vt & vasis eius notitia. Sex pocula ex ea Pompeium in vrbem transtulisse, cum abacis, & escarijs vasis inde expetitis. hæc Plin. Nec desunt qui hoc Murrhinæ genus Porcellana posteris dicta putent vascula. quorum tamen longè aliâ constat esse materiam, ac Murrhinam, vt idem Plinius ait, omnino cum luxu illorum temporum perijsse; vel reperiri hodiè apud Persas credendum. Cæterum altera tollenda est ambiguitas, Murrhinæ, seu Myrrhinæ nomine, fuisse delectabilem ex infusa cum vino myrrha potionem, quam non omisit eximius auctor, qui seorsum libro XIIII. cap. XIII. inter vina factitia cum multæ laudis præconio scripsit. de qua perinde iam exoleta, ac desiderabili tres adducit Plauti auctoritates, in Persa, & in Acharistione:

Murrhinam non esse Porcellanam.

Myrrhina potio.

Ex Plauto.

Panem, Polentum, Vinum, Murrinam. Et in Pseudolo, dulcem indicat:

Quid opus est, vt dulce promam? & quid habeant, roga,
Murrhinam, Passum, Defrutum, Mella.

Quam speciem delicatæ potionis Martialis item commendauit in Apophoretis. Ad distinctionem ergo hanc Myrrhinam vocarunt, non Murrhinam (quicquid ex Græca phrasi idem per idem) at Iurisconsultus de Verbo. signif. non Murrhina illa vasa, sed Murrhæa cum crystallinis appellauit, ad tollendam æquiuocationem. Ex quibus constat, quòd vasculum, de quo meam quæsiuit sententiam Vir quidam dignissimus Cardinalis, sibi dono datum pro Murrhina; non Murrhinam esse, quæ effoditur, nec Myrrhinam ex infusa myrrha; sed coactum in vasculi formam Belgicum gummi, tam facilè est principi etiam imponere.

Murrhea vasa.

Vasculum Belgicum odoratum.

Ministeria, & Pincernæ.

PORRO quo ad Vini ministeria, ac potandi modum, & quo ad mensuram, tres obseruamus in exemplis rationes. Alia potuum ratio erat, & communis vsus in priuatis, & honestis cœnis: alia in regijs conuiuijs; & alia ratio habenda est de nefandis, ac temulentis, qui largissimè, & pro vitio biberent. In communibus ergo potandi ministerijs, rursus meminisse oportet, post principem Symposiarcham præfuisse vini moderatorem, qui οἰνοπτης apud Pollucem legitur, Modiperator propriè videtur apud Varronem, & Nonium; qui ad mensam vinum pararet, attemperaretque. Cui subministraret οἰνόχοος, apud Xenophontem, ideſt poculi minister, Pincerna nostris, & Pocillator: quemadmodum in antiquis obseruauimus inscriptionibus. SERVVS ab argento potorio. A POTIONE, & Traiani seruus à laguna. Idē & Prægustator, qui προγευστης Athenæo vocatur, lib. IIII. alius quidem, qui epulas prægustaret coram ipso principe, quem tutum faceret à noxijs epulis; vt Suetonius scribit, Claudio Cæsari venenum datum per prægustatorem. alius, vel idem forte Pincerna, qui poculum vini porrigens pusillum prægustaret. Vt Cornel. Tacitus de Nerone; qui daturus in poculo venenum, veritus ne si daretur prægustatori ministro proderetur dolus, præbuit calidum innoxium, deinde illud miscuit in frigidam, quam minister non prægustaret. Sicut & ministrator, alius in Escaria mensa videtur, alius in vinarijs, qui & Modiperator dictus est. Et item pincernæ, alij quidem mancipia, ac pueri ornatissimi, vt Philo Iudæus, de vita contempl. distinguebat: alij grandiores, qui aquam afferrent, loti, nitidi, fucatique, ac cincinnatis, vel pretonsis à fronte capillis, ac candidissima præcincti tunica. Et alij prima lanugine adolescentes, qui grauioribus edocti ministerijs, ad nutus starent, quid quisque postularet. In vasis quidem, quæ proposuimus potorijs, frequenter leguntur pocula: & in mensuris Cyathus, Calix, Hemina, & heminæ partes, Cyathus, qui caperet sexunciam, vel paulo plus vnciam cum dimidia, pro Heminæ scilicet mensura vnciarum vndecim. & pro portione; sicut vnciæ in libra

Moderator.

Modiperator.

Pincerna.

Pocillator

Prægustator.

Ministrator.

Vasa potoria & Mensuræ.

Mensurarum ratio.

continentur duodecim, sic duodecim Cyathi erant in hemina. ex quibus & rationem habemus variarum mensurarum, quæ occurrunt in potibus. Sextans sexta pars heminæ, seu cyathi duo, ad tres vncias. Quadrans tres in hemina cyathi. Triens quattuor, Quincunx quinque cyathi, Bes octo, Deunx vna minus vncia in libra, vel cyathis vndecim in hemina. Quare Augustus, qui Suetonio teste, bibere solebat sextantes senos, & ter biberet, iusta erat mensura, duos scilicet cyathos pro vice, tres vncias pondere, & in totam mensam nouem in decem vncias vini. atque hinc clarè patet Martialis obiectio in amicum bibacem, lib. XI. A

Augusti potus.

Sextãs, & Deunx.

Poto ego sextantes, tu potas Cinna deuncem.

Sextantem poto, hoc est à duobus cyathis ad trientem, seu quartam partem libræ; tu deuncem, ferè libram vno cyatho minus. Sicut & quineuncem calicem dixit idem Martialis, ideſt quinque cyathorum mensuram. Distinguenda verò cyathi nomine significatio est, pro certa mensura, vt dictum est, sexcuncia; & pro poculi genere sicut calix, & cantharus quo nomine Pincerna, qui principi ministrabat poculum, dicebatur ad cyathum stare. Vt apud Plautum in Persa, vbi pincerna tenens in manu cyathum, minatur lenonem d. B

Cyathis duplex signi ficatio.

Plut.

At tibi ego continuo cyatho (scilicet poculo) Oculum excutiam tuum.

Qui verò Pincernæ communi inseruiebant conuiuio, plures simul in Abaco deferebant cyathos, seu calices: quare abacum iam diximus, plurium simul, vel trium poculorum fuisse capacem, vt item Plautus, Da puere ad summum (ad imum) & postea circumfer, multum bibant, da vsque plenis cantharis, id est singulis plenum poculum. Quoties verò pincernæ inferrent pocula, coronati, & cum tibicine pariter coronato incedebant: vt in mensa Escaria Macrobij locum citauimus libro III. cap. XVI. ex Sambonici verbis ad Seuerum Imp. Gratia eius video ad epulas quasi postliminio redijsse, qui dignatione vestra interfum conuiuio sacro, & hunc piscem video à coronatis ministris cum tibicine inferri. Quem morem & in aliquibus seruamus matrimoribus: ministros, ac pueros, alios cum poculis, alios coronas floridas cum tibicine ad conuiuas anteferre. C

Coronati Pincernæ

Miscendi vina & temperandi modus.

EODEM Pincernæ munere legitur tam in Græcis μισγεῖν, quàm Latinis Miscere, & infundere vinum, vt Iuuenal. Satyr. VI. D

Miscere quid.

—*Nescit tot millibus emptus Pauperibus miscere puer*

Quæ locutio & apud Hetruscos remansit. De temperandi autem vini, & aquæ ratione, ex antiquioribus varios modos Athenæus recensuit lib. X. Nempe quidam iubebant par pari miscendum vini, & aquæ: alij tribus aquæ partibus vnam vini. alij quattuor, vel etiam quinque partibus vini, duas aquæ admiscendas. Qui tamen modi, vt libro III. iam diximus, non faciunt certam regulam ad imitationem, iam mutatis non solùm moribus, & vinorum generibus, sed & omni consuetudine potuum. quippe tunc temporis insolatis diu vtebantur vinis, ac vetustate crassis, vt nec potari per se poterant (dicebat Plinius) nisi peruincerentur aqua, posteris autem temporibus ad hunc vsque diem tenuibus, ac pluri ex parte crudis, ac simpliciter depuratis vtimur. vt Romæ Romanensibus synceris, leuibus Albanis, mediocribus adnauigatis: rarò Græcum vinum aut Maluasiam vsurpamus, & in tota ferè Italia simpliciter in tinis repurgata vina bibimus. Cocta verò plerunque operarijs relinquimus. Simili discrimine & quot vicibus biberent, & de numero potuum in tota mensa: Athenæus eodem lib. X. ter, vel quater in communi vsu meminit, & cum celebri tunc Græcis hoc symbolo, quẽ refert, ξὺς κεραυνὸς χάρις ὄιν, τὸν μὲν πρῶτον ὑγιείας, τὸν δὲ δεύτερον μὲν ἔρω, E

Medioceria nostri temporis.

Quot vicibus biberent.

A μίδυς, τὸν δὲ τρίτον ὕβρεως, quod est, si Latinis auribus reddendum. Vt primũ poculum esset ad voluptatem, alterum ad ebrietatẽ, tertium ad insaniam. Tolerabile verò magis, quo ad numerũ ex Apuleio habetur in Floridis, Quattuor conueniisse pocula: primum ad sitim, alterum ad hilaritatem, tertium ad voluptatem, quartum ad insaniam. quo exemplo magnitudo arguitur, ac robur vinorum illis temporibus, quando bibentes quarto potu agitarentur in furorem: tanto verò magis mediocritas vinorum nostri temporis commendanda, qui innoxiè, honesti etiam viri potamus in tota mensa vini deuncem, propè libram, seu quartam partem bucalij, sic Græcè dicti, cauponibus Folietta. Et qui bibaciores sunt, duplum & amplius, quin etiam merum hilari fronte biberint. Amplius apud antiquo in conuiuijs familiaribus, post mensam, & post festiua acroa
B mata, repetitas legimus compotationes, vt sæpè apud Plutarchum, & Athenæum: at vna contentus ero Xenophontis festiuitate in suo Symposito, & cum notabili Socratis censura. Vbi post egregiæ saltatricis Syracusanæ gesticulationes, illam inèptè imitatus Philippus iam senior, & saltando lassus ait, Magnum est argumentum ò viri, in eas quoque saltationes exerceri corpus, cùm præsertim sitiam. Pueri infundant mihi magnum poculum (vbi μεγάλυ φιάλυ) & nobis quoque inquit Callias, nam & nos te ridendo sitimus. Cui nobile acroama subdidit Socrates: Quin inquit mihi quoque ò viri placet, vt bibatur. Vinum enim animos rigans, tristitias, & dolores, quemadmodum mandragoras sopit, & hilaritatem, sicut oleum flammam excitat. plantarum quoque exemplo, quæ temperato imbre, & leni aura perflatæ, rectè augescunt, & flo-
C rent, ad frugemque perueniunt. quæ pars ad solemnes pertinet propinationes, postea describendas: nũc curiosam in primis de potu antiquorum, An calidum, an frigidum biberent, absoluemus quæstionem.

Compotationes familiares. Xenophõ.

Socratis de vini potu.

An frigidum veteres, an calidum biberent.

DIVERSVS à prædictis temperandi modus ex auctoribus colligitur, in quo ambiguos inueni hactenus etiam peritos, An veteres calidum an frigidum biberent? nam vtrunque vsum frequenter legimus: eumque planè tradi-
» dit Plinius lib. xix. cap. iiii. Hi niuem inquit, illi glaciem potant (penasque
» non puto legendum, sed restituendum) venas montium in voluptate gulæ ver-
D tunt, coguntque vt alienis mensibus nix algeat. decoquuntque alias, quas mox & hiemant. & lib. xxxi. cap. iii. Neronis inuentum est aquam decoquere, vi-
» troque demissam in niuem refrigerare, decoctam vtiliorem, ac calefactam ma-
» gis refrigerare. & alio loco, (vt posterius dicemus) calidum inquit bibere non est naturale, immò sitis definitur à philosopho, appetitus frigidi, & humidi, non calidi. Quare in sententiam frigidæ, & niuis (vt delicioſæ in potibus) plenæ sunt
» historiæ; ac Seneca inter alios libro iiii. natural. 9. cap. vlti. acerrimè decla-
» mat in luxuosos suo tempore mores. Nec niue inquit, contenti sunt, sed in gla-
» cie rigorem exquirunt, ac sæpe eam repetitis aquis diluunt, vt pertinaciùs fri-
» gidum concipiat, ex abdito effoditur. Itaque nec vnum niuis est pretium, sed
» habet institores, & reponendæ officinas, paleisque custodiunt, inquinantque.
E & subdit, Quemadmodum illis nihil satis frigidum, sic nihil satis calidum est:
» sed ardentes boletos demittunt, penè feruentes, quos deinde extinguant niua-
» tis potionibus. Itaque nix eo peruenit vsu, vt aquæ locum obtineat. Quæ hactenus compilauimus, vt sine controuersia concludendum sit, quòd Veteres, immò per omnem ætatem homines frigidum potum habuerint in delicijs, ac calidæ vsum admittebant, vt luxuosè magis cum niue experientur vini potũ frigidissimum. Verumtamen quoniam calidum, & frigidum potum non rarò occurrit legere apud bonos auctores, Plautum, Horatium, Tacitum, Martialem, addam

Plin. Puto legẽdum.

Cocta Neronis.

Seneca de communi vsu niuis.

Auctoritates ambiguæ.

addam & Galenū, quorum ſententias perperam intellectas, quidā hac ætate detorquent in reprobum ſenſum, contenduntq; quòd veteres biberent calidum ad delicias. Nihilominùs ex auctoritate Philoſ. 1. Ethic. cap. x. quoniā VERVM vēro conſonat ex omni parte, falſo autem omnia diſſonant, facilè ex eiſdem auctoritatibus in verū ſenſum teſtitutis, & ratione demonſtrabitur, quòd aqua calens tunc ex communi vſu immiſta vino, quoddam erat vini præparamentum ad frigidum, & ſuauem potum, nequaquam calidum biberent. Niſi forſan vitio, aut medelæ cauſa, quæ (in his conſiſtit fallaciæ punctus) exceptiones ad communem illorum bibendi ritum non habent locum. Quocirca tres præcipuæ ambiguitates erant accuratè magis ad illorum auctorum intelligentiam, animaduertendæ. Prima eſt circà illorum vinorum craſſiciem, ac vetuſtatem: altera quòd ob illam ſubſtantię craſſitiem, neceſſariò vina erant per calidam temperanda, ac diſſoluenda ad potum: & tandē, quòd ad naturalem potum, in frigida vel niue refrigerari conſueuerint. Primùm quidem ex propoſitis hactenus ſpeculationibus, tálem inuenimus fuiſſe tunc temporis vinorum craſſitiem, ac vetuſtatem, vt ſub ſole diu, aut flammis, ac fumo in mellis conſiſtentiam redacta (vt cūm Plinio lib. XIIII. cap. III. conſentit tota antiquitas) potari, inquit, per ſe non poſſent, niſi peruincerentur aqua, vſque in amaritudinem carię indomitā. In hanc ſententiam duæ, vel tres veniunt Horatij auctoritates, quæ ante hac illo ritu ignorato per obſcuræ, hinc fient clariſſimæ. lib. III. ode VIII.

Hic dies anno redeunte feſtus,
Corticem adſtrictum pice dimouebit,
Amphoræ fumum bibere inſtitutæ. Conſule Tullo.

Mirum narrat, vini Amphoram per annum ante ſuum natalem diem Tullo Coſ. quinquaginta, vel amplius annis, ſuberis cortice, ac pice ad ſtrictā, & ſuper fumo tot annis repoſitam, vnde craſſum redditum vinum, in gratiam Mecœnatis tanti hoſpitis iuſſerit aperiri. Et altera ode XXI. III. vbi vinum dixit vetuſtate languidum,

O nata mecum conſule Manlio, à ſuo ſcilicet natali anno.
Deſcende —— De promere languidiora vina.

Vbi languida vina, hoc eſt lenta tamdiu, & craſſa euaſiſſe indicat ſuper fumo, vt vix deprómi, aut hauriri poſſent, è teſta. Quem vſum, & alia ſuperius ode XIX. declarat in qua irridet tacitè Telephum amicum, qui rerum exoticarum ſcriberet carmina, & non potius conſuleret, vt iucundè viueret, In Oinopolijs.

—— Quo chia pretio (quæ ſcilicet vetuſtiſsima, & craſſiſsima)
Mercemur, aquam quis temperet ignibus.

In quibus verbis deſultoria magis quorundam interpretatio fit, nec congrua elimatiſſimo poētæ, vt ex Vino Chio, quòd conſulit mercari, ac temperari ignibus cum calida ad potum, tranſeat eodem verſiculo, — & quis aquam temperet ad balneas, quam & Lambinus nouiter ſecutus, obliquam tamen perſuaſus interpretationem, in fine ſe modeſtè retractauit, ac ad vinum hieme forſan tepefaciendum ſe retulit, quæ & poētæ, vt patet, extorquet ſenſum. Cæterum fumo, ac vetuſtate vina craſſeſcere conſueuiſſe, iam fuſè in primis commentarijs eſt demonſtratum, ac præclaræ, quæ hactenus obſcuræ, id confirmant ſententiæ. Vt Ouidius in Faſtis v.

Cadō Fumoſo præbeant vino. Quod clarè magis Tibullus eleg. II. lib. I.
Nunc mihi fumoſos veteris proferte Falernos Scilicet potus.
Conſulis, & Chio ſoluite vincla cado.

Vbi non minùs inepte quidam, fumoſos, hoc eſt valida, aut fumo contemerata vina exponunt, queadmodum ex Galeno demonſtrauimus in ſua Aſia, fumo, ac flamma diu vina maturari. Et ex Columella lib. I. cap. IX. Apothecam conſtrui debere in villā ruſtica, in quā vinum ſuper fumaria matureſceret, dum non nimia

Tria puncta. q.

1. q. De vinorum craſsicie.

Horatij locus illuſtratus.

Alter locus.

vinū igne & aqua calida tēperari.

Fumo vina craſſeſcen. Ouide Tibulli loces

ex colum. Apothec. Fumaria vini.

A nimia sufficerentur, quo vitio damnauit Martialis Massiliæ fumaria, quæ nimio igne peraffata, ac ceù toxica fieret. lib. III.

Improba Massiliæ quicquid fumaria cogunt,
Accipit ætatem quisquis ab igne cadus. & reliqua.

Porrò ad hunc vsum popularem dissoluendi vina per aquam calidam, quam partem secundo loco diximus animaduertendam; res occurrit memoratù digna. Romæ, & in magnis Vrbibus, quemadmodum legimus fuisse οἰνοπόλια, ideſt, publicæ vinorum emporia, aduectitiorum præsertim, quæ diximus pretiosa, Chia, Thasia, Maronca, erant & θερμοπόλια, in quibus scilicet venales aquæ calidæ parārentur, cuius formā inferius penè erutam è tenebris, configurabimus. Ad quàm publicā officinam serui, quorum hæc erat cura, antè cœnæ horā mittebantur, qui vrnas aquæ calidę, calcho ſeù quadrante emptas ante ferrent ad cœnam dominis suis. Cura inquam data illis, obrem adeo seriam à dominis suis (vt testes sunt Seneca ad Lucilium, & Ammianus Marcellinus in Pædagogio) vt si seruus aquam calidam tardiùs attulisset, trecentis affligi verberibus iuberetur. Non eo quidem sensu, vt pertinaces isti in potu calido arguunt, quia siticulosus Dominus inhiaret ad calidum; sed planè quia ingressurus ad cœnam, vino non prius dissoluto per calidam, inepta autem ad id esset frigida; coactus esset, ob serui negligentiam, suspendere cœnam, & potum. vnde meritò seruum plectēdum iusserit. Cæterùm de vsu frigidæ post calidam necessario, cùm frigida simpliciter inepta esset ad illum vsum, quia nimium frigida non dissolueret vina tam crassa, immò supernatasset, ac auxisset illis vinis crassiciem; sic dissolutis illis per sinceram calidam, necessaria statim erat frigida. Vel scilicet superinfusa eidem calido, vel pleno ipso vase potorio misso statim in frigidam peluim (vt moris est, vel in niuem plenis cantharis, sicque refrigerato poculo, vinum nitore aureo splendidum, ac frigidum biberetur. In hanc frigidæ necessitatem complures auctoritates perperam ex aduerso adductæ consentiunt, Martialis in primis lib. VIII. cui inuitatus ad cœnam sodalis, qui inhians ad potus inclamaret calidam, calidam; illum poëta, & quasi thermopotores istos visus est redargueras dum ait.

Caldam poscis aquam, sed nondum frigidum venit.

Quare calidam absolute numquam nisi vitio aliquo legimus, vt frequenter frigida simpliciter occurrit, & Nix. Vt item Martialis, lib. XIIII.

D *Setinas moneo multa niue solue trientes.* & lib. XI.
Nec nisi post niueam cæcuba potat aquam. ac plura similia.

At plerumque congeminatas legimus, calidam ad præparationem, frigidam verò ad necessitatem potus, ac naturalem extinguendam sitim. Ad eundem sensum, idem Martialis in I.

Frigida non desit, non deerit calda petenti. & Iuuenal. in V.
Quando vocatus adest gelidæ, calidæve minister.

Quibus plane locis frigidam, aut gelidam tamquam necessariam proponunt, hi duo auctores: ad præparationem calida subiungitur.

E

Ad auctoritates calidi potus perperam adductas.

CAeterum quanti momenti sint adductæ ex aduerso auctoritates, animaduertendum moneo, quòd vbicumque calidum potum absolutè legerint; in his ad proprium auctoris sensum redactis, aut vitium bibentis inuenerint, & dolum, aut abusum, & manifestam noxam. Ac duæ in primis, aut tres sunt apud Plautum auctoritates, quæ Plautinos sapiunt sales: in quibus videlicet actus comicus intendit repræsentare commune vitium, ac dolum tunc temporis seruorum, quos profectos ad Thermopolium, vbi comparārent aquam calidam, ac vinum

Oenopolia

Thermopolia.

Pena seruis de aq. calida.

Frigidæ vsus præcipuus.

Frigidæ necessitas.

Plautini sales.

vinum pretiosum temperarent ad cœnam Dominorum suorum indicat illos sufA
furari consueuisse ex vasis vini pocula, ac pro ingluuie potandi, quàm primum dissolutum calidum ingurgitabant, quo vitio planè arguit græculos bibaces, ac
In Curcul. seruos in Curculione.

Quos semper videas bibentes esse in Thermopolio.
Vbi quid subripuère aperto capitulo, caldum bibunt.
Tristes, ac ebriosi incedunt.

Clariùs in Milite glor. vbi Palestrio seruus obiurgans Lucrionem puerum conseruulum, & alios seruos, qui clàm subripuerant calidum, ait.

In Milite. PAL. *Procede hùc, prompsisti tu illi vinum? LVC. non prompsi.*
PAL. *Nec tu bibisti? LVC. Dij me perdant si bibi.*
PAL. *Quid iam? LVC. quia enim absorbui, nam mihi nimius calor* B
Comburebat gutturem, alij sunt ebrij.

Et item in Trinummo, seruus seipsum arguens, qui festinans ad potum calidum & ebriosus oblitus erat annulum.

In Trinũ. *Satin in Thermopolio condalium.*
Es oblitus, postquam Thermopotasti gutturem.

Vbi verbum fingit serui ebrij, & balbutientis Thermopotare, reperendum per hanc explicationem in Dictionarijs. nec ait, Thermopotàstĩ vinum calidum; sed quod allusit in Milite, Comburebat gutturem. Vitium quoque, ac dolus
Ad Corn. Tac. notatur ex Cor. Tacito de Nerone, qui cùm parasset in potu venenato interimere Britannicũ, adolescentem fratrem vterinum, veritus ne per calidum potum prægustandum à ministro, proderetur dolus (scribit Tacitus) præbuit admoC
» dum calidum, & innoxium, id est absque veneno. quem reuuenti Britannico ob calorem, ac petenti refrigerari per frigidam, tunc illi iussit immisceri frigidam veneno imbutam, nec prægustandam. qui miserè bibit, & in ipsa mensa interemptus est. quas in tanto casu imaginatur Lipsius delicias, aut calidi potus argumentum, nisi delicias Nerone dignas? Quem magis admirer, vt cùm in apice abstrusarum lectionum se ostentauerit ingeniosum, condonandum quidem, quòd exoletam illam vinorum consuetudinem minus perspectam habere potuerit; sed quì nam friuolam non perspexerit illationem, vt, quoniam Tybetium legerit cognominatum fuisse Caldiũ, ergo antiqui principes bibebant cali-
Ad Sueton. dũ. An nõ eneruat hęc expositio vim dicterij, & Suetonij simul detorquet sen- D
tentiam? quando non corrupta phrasi verborũ, planè is nobilis auctor, tribus illis nominibus, tria mẽminit illi inferebantur conuitia, quòd largè biberet: Biberius pro Tyberio dictus: Caldius pro Claudio, quia præ vinolentia & calidũ
Tyberij tria comitia. experiri volebat, & sine frigidæ lenocinio. immo quoniam & sine aliqua intermistione calidum, & merum potaret, meritò Biberius Caldius Mero, pro Nerone fuerit his magnificis titulis cognominatus. quem locum Suetonij reor inter varia reponendũ. Tria alia, præter hęc inuenio loca bonorum auctorum, quę sub
Martialis. easdem cadunt censuras. Martialis de Myrrhato vino in Apophoretis.

Si calidum potas ardenti Myrrha Falerno,
Conuenit, & melior fit sapor inde mero.

Nempe quoniam ob crassiciem Myrrhæ sic dissolutæ, id potari non poterat nisi E
Apuleij. calidum. Pulcher item locus Apulcij est lib. 11. qui ludibundus cum amaba, inter flores, & cotollas, Arripit inquit, illa poculum, ac desuper aqua calida iniecta, porrigit, bibam. idque modicum. quibus dictis quid iam, nisi mòrem tunc temporis exprimat infundendi calidum? non potu, sed ad propinationem in obsequijs amicæ, vnde quid modicum bibit. Galeni insuper dictum est in
Galeni, & in eum cẽsura. Aphoris. xxxix. sect. v. quod ex potu calido, præsumpto prius pipere, excitaretur singultus: Verte argumentum, ergo bibentes communiter tunc calidum, hoc vitio tentarentur, & in ipsa mensa singultirent. immo hunc ipse fatetur sibi

fuisse

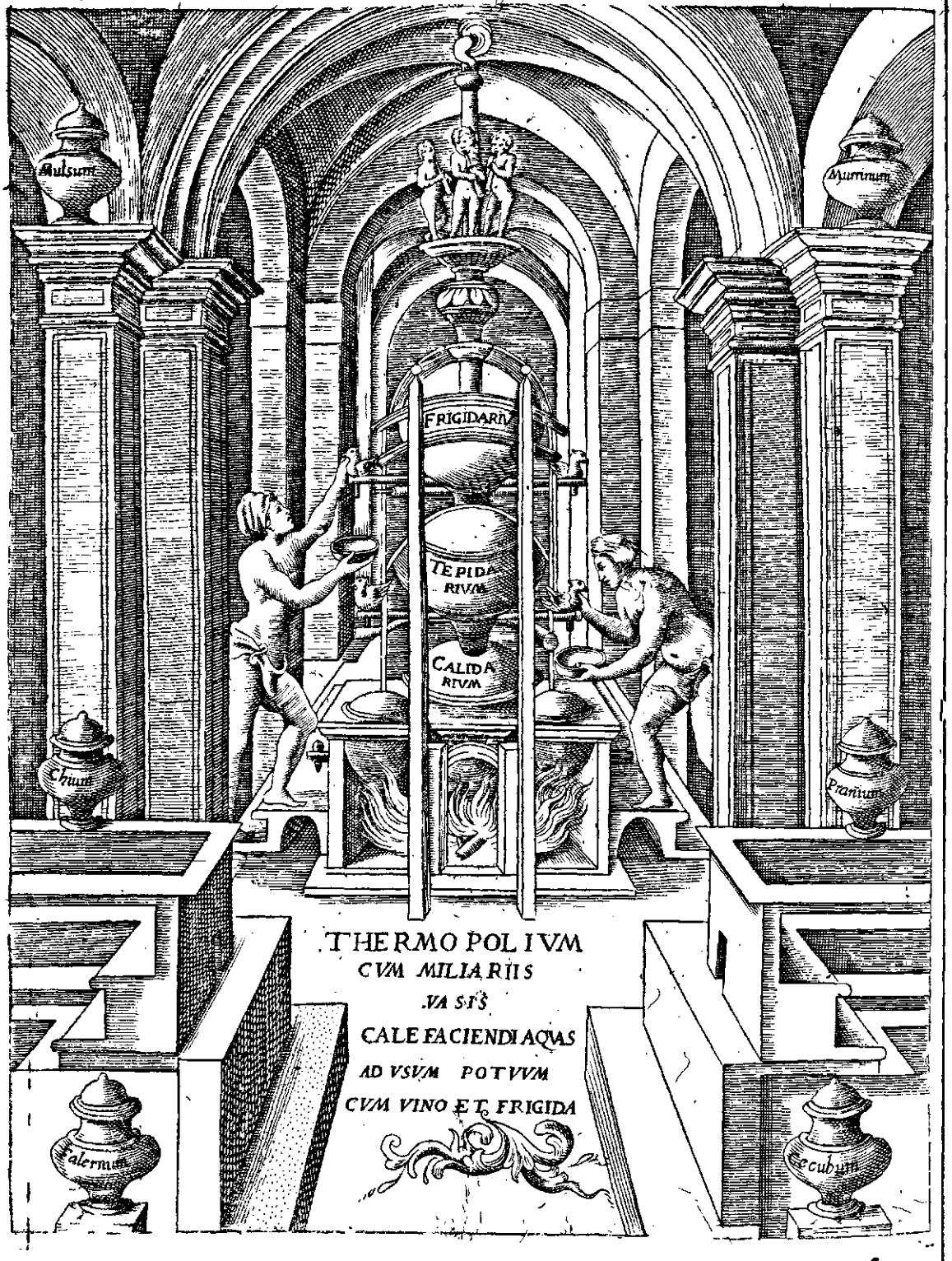
A fuisse proprium affectũ, vt ex pipere & vino singultiret. III. de lo. aff. cap. III, & VIII. de med. sec. lo. & qui fastidientem quæritur habuisse stomachum. II. de lo. aff. adde vel hoc potissimùm infirma eius ratio redditur: quoniam ea proprijs derogat præsidijs, & Actij, & Pauli lib. II. cap. LVI. qui singultum curari docent calidis, & aromatibus, pipere, cumino, & mentha, & aqua calida forbillata. His ergo, & alijs similibus nihil obstantibus, rationem concludimus demonstratiuam, potum calidum non tantum non fuisse communem, nec regularem, sed contrà naturam. Auctoritate summi philosophi II. de anima tex. XXVIII. SITIS inquit, est appetitus frigidi, & humidi, sicut cibus calidi, & sicci. Quare eminenti iudicio Plinius, quasi præsagiens id paradoxum calidi in quæstionem venturum, concludit libro XXVIII. cap. IIII.

Conclu. q. Potũ calidum contra naturam.

Plin. arg.

B NVLLVM animal præter hominem calidos potus sequi, id argumentum est potum calidum non esse naturalem. adde, cùm & in Vegetalibus, Nullæ plantæ vegetentur calidis, sed frigidis, ac imbrium gaudeant irrigatione: qui secus ergo faxint, ordinem peruertunt naturæ, ac deteriùs biberint quàm bestiæ.

THERMOPOLIVM ROMANVM.



THERMOPOLIVM
CVM MILIARIIS
VASIS
CALEFACIENDI AQVAS
AD VSVM POTVVM
CVM VINO ET FRIGIDA

ANTONII HADRIANI DE S. ELPIDIO I. V. D. ELOGIVM.

In Thermopolijs Andreæ Baccij restitutis.

QVID Lector mirare Vrnas, Miliaria, testas,
Quid Thermopolium exundans feruentibus vndis?
Quodq; legas. Adsit gelidæ, calidæue minister,
Caldam poscis aquam, sed nondum frigida venit.
An veteres calidis miscerent pocula lymphis?
Accipe iudicio scriptorum elapsa priorum.
Frigida non deerat, præerat sed calda bibenti,
Languida quà primùm soluentes vina calore,
Mox eadem gelida miscerent nectara mensis.
Ast vitio quosdam Thermopotasse, quid obstat?
Quos ritus valuit longæua abolere vetustas,
Baccius en renouat, veterumq; arcana recludit.

Thermopolium, seu publica officina, cum miliarijs vasis calidarum aquarum, ad vsum communem in potibus.

THERMOPOLII artificium, de quo ex Plauto meminimus, cum Miliarijs vasis ad vsum calefaciendi aquas vti potibus communē, planè declarat Græca vox, à θερμοῦ, & πόλι, à calidæ aquæ multitudine, sicut & οἰνοπόλιον, quod emporium erat, seu publica vini officina. Miliarium verò in illo vasa erant ad id munus egregij operis, hoc solùm nomine admirabile, quoniam vel minimo horarum spatio, susceptam supernè a fornice Thermopolij aquam per emissarium publicum, calidam tanquam à perenni fonte indeficientem dabat, vt vniuersum simul, ac semel satiaret populum Romanum. Qui ritus diminutè, ac perobscurè ab auctoribus elicitur: supponebant enim illi rem communissimam & vsu notam: cuius equidem vestigia partim ex eisdem persecutus, ac partim sensu ipso rimatus locum cum Bonaroto Trismegisto altero, dum sub Pio III. Pontif. Thermæ Diocletianæ reformarentur in Ecclesiam; tantum opus ipse & Antonius Alegrettus nobilis physiologus Florentinus in hanc excudimus formam, nunquam abolendam. Nomen Athenæus libro III. Romanum indicat τὸ μιλιάριον ῥωμαίον, quod & apud Catonem, & Senecam, & Palladium legimus. Idem verò Aheni nomine dixit Horatius epist. II. lib. II.

Sub noctem gelidam lignis calefactat ahenum.

Et Vitruuius ad vsum Thermarum lib. V. cap. X. vbi explicat & modum. Ahena supra hypocaustum tria sunt componenda, ita collocanda, vt ex Tepidario in Calidarium, quantum calidæ exierit, influat de Frigidario in Tepidarium ad eundem modum. de quibus vasis iam nulla est dubitatio. Summa verò artificij huius est, Vnde eadem in tribus vasis seruaretur aquarum proportio, calidæ, tepidæ, frigidæ, vt quanta iugiter ex inferioribus vasis hauriretur calida, & successiuè tepida, tantundem frigidæ descenderet, calfieretque, vt eodem tenore,

Miliariū quid.
Ahenum Horatij.
Vitru.

Senecæ locus elucidatus,

& calore nunquam deficeret. Non dubium ergo quia in calidario, & tepidario aliqua descendentis aquæ intercederet mora. Hunc ergo artificij modum nos restituimus ex Senecæ moralibus ad Lucilium, qui dum populares dolet illius sæculi luxus, mollitiem in balneis, ac lautissimos in cœnis damnat apparatus, hæc obiter interserit verba. Constrvi solitum in ipsis Miliarijs Dracones, quæ erant vasa fistulata tubæ instar æreæ tenui, per decliue Miliario circundatos, vt aqua, dum ad os draconis conglomerati specie pluries eundem ignem ambiret, per tantum flueret spatij, quantum acquirendo calori satis esset. Qua nimirùm tuba declaratur, quòd aqua ab emissario superiori nõ rectà præcipitaret in Miliaria, sed longis giris fistulatæ tubæ circà intimum ventrem vasis, tantam interponeret morã, quoad calefacta per os draconis foràs prominens, vno tenore calida semper efflueret: artificium nobile, & quod facile foret è mentibus hominum abolendũ, nisi obiter à sapientissimo viro esset literarum monumentis reseruatum. Suppleat verò hic coniectura iudicium, vt, cùm hoc munus esset ad vsum innumerabilis populi, & ad laùtas cœnas principum, omnes superaret operum delicias: electione aquarum salubrium, ac mundissimarum, quales erãt ex aquæductu aquæ Martiæ electissimæ. Tibulli testimonio lib. II. eleg. 1.

Miliarij artificiũ,

Thermopolij ornamenta,

Temperat annosum Martia lympha merum.

Aquarũ electio,

Annosum dicens, quod euaserit per multam ætatem crassissimum. Vel aquæ Virginis, & si qua alia esset nobilior. & quæ in Thermopolium exciperẽtur mũdissimum, vasis pro loci amplitudinis magnis, affabrè ex ære fabrefactis, & vt reor intus stanno illitis, quod Plinio teste, æris virus abolet, vel fulgoria arte fornicatis, fulchris super Hypocaustum firmissimis ab imo ad summum sustentatis. & non minus, vt aqua per seruos hydrijs, vrnisque, vel argenteis, vel item stannatis, diligenter ex calidarij fistulis excepta, ad ministros triclinij, ac cellæ vinariæ, temperandis de more vinis pretiosis deferretur. Venalis autẽ hæc erat à præfectis Thermopolij, calcho, (vt Iul. Pollux est testis) Loc est minimo quadrantis pretio, Vrna, vel vrceum, certam mensuram nõ ponit. quemadmodum & in balneis quadrantẽ soluebant balneatorij, vt in v. 1. de Thermis declarauimus. Apparatus autẽ eiusmodi calidarum opportunè fieret, antecederetq; cœnæ horam, quæ erat ab octaua diei hora ad nonam, xx. s. & xxi. nostri horologij. Atq; hinc certum habent sensum abstrusæ hactenus illæ auctoritates, quòd serui qui minus in tempore hæc obirent seruitia punirentur; qua de re D. on in Claudio, & Ammianus Marcellinus in Pædagogio, Vindices nimium arguunt heros suo tempore in seruos suos, qui non adlata statis horis calida, trecentis verberibus plectererentur. non eo quidem sensu, quòd sticuloſus dominus inhiaret ad calidum, sed quia id esset inditium, quod vel suffurati essent vini calidi pocula, vnde segnes & ebrioſi nimiam debiti seruitij interposuissent moram, Vel quia sic coacti essent conuiuantes ex illorum negligentia suspendere cœnam, & potum, vnde meritò erant plectendi. Et non minus erronea fit quorũdam interpretatio in eodem Dione, quòd Claudius Cæsar interdixerit cauponis ne venalem haberent aquam calidam: arguunt ergo hinc, quòd cõmuniter biberent calidũ. Nam vera æstimatione, & qui sumptus, vel cuius momenti potuit esse illud quadrantis pretium in opulentissimo populo, quando plebeius quisque dedecus sibi putasset, qui non centesimis nummis cœnaret, vt ex tot auctoritatibus iam citatis est demonstratum? Verùm altiorem hinc elice edicti Cæsarei causam, quia remoto lenocinio aquæ calidæ, sumptus simul tollerentur populi inæstimabiles comparandis vinis peregrinis, ac pretiosis ex Asia, & Græcia, Chia, Maronea, Lesbia, totq; alijs vetustissima, & crassissima: quæ quoniam potari per se non poterant, nisi per aquam calidam dissoluerentur, sublata aquæ calidæ venditione, necessariò & tanta popularis luxuria in vinis exoticis tolleretur. Similis friuola adductio ex eodem Dione fit, quòd Caligula Cauponem

Hora,

Aqua calida venalis.

Cur Serui plectererentur,

Calida venalis cur interdicta

A ponem interimi fecerit, qui contrà edictum intra dies funeris Drusillæ vendidisset calidam, quasi ad delicias. Quinimmo vt ex Suetonio de Ritibus illis Romanis adduximus in Thermis. Mortua Drusilla exiuit à Caligula edictum, in quo pro communi luctu, neminem lusisse, lauisse, risisse, cœnasse cum parentibus, aut coniuge, aut filijs, capitale fuit. ex quo patet, quòd non ob venalem calidam illum interimi iusserit, sed ob transgressum commune edictum.

Thermopolij, & Oinopolij vsus.

THERMOPOLIVM ergo in vrbe Roma, ad duos præcipuos constitum erat vsus: primùm in Thermis, quo aquas diximus parari solitum ca-
B lidas, tepidas, ac frigidas, tanta copia, vt tanquam à perenni fonte in omnes balneas trascurrerent, vniuersoque simul populo lauando sufficeret: & in hoc omnis cessat quæstio. Alterum eiusdem artificij genus seorsum à Thermis, locus erat, quem diximus, delicioſus, & publica officina. non vna, (vt verisimile sit in populosa admodum vrbe, sed plures, & ad vsum propriè calefaciendi aquas, quibus vina miscerent, ac temperarent in cœnis. Oinopolium porrò diuersum ab his, ac similiter plura, publicæ erant Apothecæ, in quibus propriè generosa vina exposita essent venalia, ex vltramarinis præsertim quæsita, ve-
C tustissimaque, ac propterea multi pretij: quapropter in his non pauca, nec breuia continerentur vasa, sed numeroso apparatu amphoræ essent præmagnæ, ac testæ variæ capacitatis, quæ diuersa continerent vinorum pretioſorum genera, ac delicioſarum simul potionum vasa, Mulsi, Murrhini, Defruti, ac Dulciaria, quæ essent varijs, ac delicioſis modis parata ex melle, & quales hodie paramus super omnes delicias illorum temporum, Confectiones ex saccharo delicatissimas, quo illas solo caruisse lenocinio ad omnem luxum, magnus fuit defectus. Quo vsu quidem vinorum participabant quoque Thermopolia, præsertim vrbana, auctoritate iam ex Plauto adducta, quod serui subripientes in Thermo-
D polio vinum, bibissent calidum. Et alio loco, bibentem indicans similiter calidum in Thermopolio, Thermopotasti inquit, gutturem. Ex quibus consentaneum fit illi ritui tam celebri, quòd in his Thermopolijs aliqua essent eiusmodi vasa vinorum, quæ assuescerent illo assiduo loci calore attenuari. Et quæ in corona Thermopolij exposita, quemadmodum appinximus, gratioſum præberent spectaculum, ac præstò magis essent petenti, nec ex Oinopolio comparanda. Vel etiam verisimile fit, quòd serui, vt celeriùs parassent calida vinum, iussi essent illùc testas vino plenas deferre, vbi dum temperarent, operto (vt habet Plautus) ibi capitulo vasis, furtim biberent calidum.

In Thermis.

Thermopolia ad vsũ temperãdi vinum.

Oinopolij apparatus

Vina in Thermopolijs.

In Regalibus conuiuijs, & in potibus magnificentia, & de Vinolentis censura.

AD illos cœnarum ritus, ac laudabiles, quos proposuimus officinæ Vinariæ, & Termopolij apparatus; iam licebit arguere, vt in mensis honestis
E mediocres vini vsus facit ad robur corporis, & ad omnem animi moderationem; sic in cœnis regijs summam dignitatem habuisse vina concludemus, & in vinolentis summam potentiam. Ex antiquis historijs quæ maior potuit esse magnificentia, quàm quæ in Hester legimus de Assueri regis amplissimo conuiuio, quod cunctis dedit principibus suis Persarum, ac Medorum inclytis, centum & octoginta diebus? In quo, præter alias delicias aureis biberent poculis, ac vinum vt magnificentia regia dignum abundans, ac præcipuum ponebatur: nec erat qui nolentes cogeret ad bibendum, sed sicut Rex statuerat, proponens singulis

Assueri magnificẽtia in conuiuijs.

Alexãdri militare conuiuiũ.

singulis mensis, vt sumeret vnusquisque quid vellet. Maximum quoque fuit militare Alexandri Magni conuiuium, quod refert Arrianus dedisse, composita inter Persas, ac Macedones seditione. In quo primo loco essent Macedones, secundo Persæ, postea alij populi, numero (vt fama erat) nouem millium virorum, illosq; omnes eodem cratere libasse. Dignum quoque memoria, quod recensuit Plinius libro XIIII. cap. XV. Cæsar Dictator triumphi sui cœna, vini Falerni amphoras centum, Chij cados centum in conuiuio distribuit. Idem in Hispaniense triumpho. Epulo verò, quod tertio consulatu dedit, Falernum, Chium, Lesbium, Mamertinum. addit Plutarchus in ipso epulo excepisse populum, tricliniorum in summa viginti duobus millibus. & post editã spectacula censu acto, censa capita pro trecentis millibus ciuium. Relinquo Luculli opulentissimas cœnas eodem auctore, ac liberalitatem in bonos præsertim ac studiosos incomparabilem. Et de Cleopatræ reginę fastuosissimis conuiuijs, de quibus iam plenæ sunt historiæ, & summorum quorundam aliorum supremæ fortunæ principum immensis sumptis, quo propterea esse poterunt omni sæculo commendandi & admirandi. Quemadmodum nec vllo vini vitio damnandos censeo nonnullos in historijs celebres sapientissimos viros, vt Homerus de Nestore, quem describit bibacem, & in conuiuijs optimi consilij Senem: sicut & de Socrate mentio fit in Symposijs Platonis, & Xenophontis, qui amicabiles amaret compotationes, ac sæpè festiuis interesset conuiuijs. Et de Catone tam spectatæ sapientiæ sene, quem Plutarchus attestatur, vt in frequenti Senatu aliquando à Cæsare eius æmulo imputatus esset vinolentiæ; cùm tamen non vltra metam sobrietatis, sed, vt Horatius exemplo eius adulatur amicis suis, qui assuescerent grauiores animi ex vino tollere curas ode XXI. lib. III.

Cæsaris.

Luculli.

Nestoris in vino claritas.

Catonis.

Narratur & prisci Catonis Sæpè mero incaluisse virtus.

Ex Athe.

Nec minus sapientes quosdam in Dymnosophistis libro X. apud Athenæum legimus, temulentiæ nota fuisse tentatos. atque hinc laudabilem inualuisse morem præsertim apud Græcos, vt in medijs conuiuijs Xenia præberentur vnguentorum pretiosorum, quibus frontem & tempora epulantes leniter inungerent, ad arcendam ebrietatem. quem ritum vngendi caput, & in Euangelio legimus, ac suo loco postea de propinationibus ostendemus. Quos tamen omnes excusabiles hoc nomine fuisse reor, qui pro naturali tunc generosorum vinorum impetu, vel modico vnciarum potu animum senserint exhilarescere, haudquaquã proprio vitio temulentos fuisse imputandum.

Luxus in vinis, & de vinolentis exempla.

HAEC animaduertenda proposui, vt, quoniam contrarijs iuxtà se positis, solent magis elucescere demonstrationes, penès aliqua, quæ nunc percurremus temulentiæ exempla; nesciam ritè coniectari an maior fuerit illorum vinorum potentia, vel immensos potius illorum corporum metiri gurgites. et ã Principum quorundam, vt de Maximino meminit Capitolinus, qui sæpè in die vnã amphoram biberet, & amplius comedisse carnis quadraginta libras, & mirum tamen, quod non crepuit medius. Ex antiquioribus autem nõ omittendam censeo Athenæi historiam de Temulentis libro X. quos inter commemorat Philippi Macedonis prudentissimi alioquì regis temulentiam: qui in publico auditorio ebrius interdum ius daret. & de Alexandri filij maiestate, non erubescit asserere, qui aliàs inter epulas & pocula in furorem percitus non abstinuerit in familiares suos manus inijcere, & amicũ interimere. aliàs adhuc grauiùs, cùm ludibundus inuitasset Proteam quendã bibendi certamine inclytum, bibisseq; Alexander bicongium (erat autem Congius Romanis libadecem pondo) ἀμφὸς Græcis, & hic ποτήριον δίκουν, bicongium cum Budæo vertimus. Cumq; Proteas

Maximini ingluuies.

Philippi, & Alexãdri.

Congius.

rege

A rege multum laudato,& ipſe quoque ea fide, ac integritate bibiſſet, moxq; eum eodem poculo prouocaſſet, Alexander generosè conatus eundem calicem ducere, cùm partem iam traxiſſet, reſupinata in lecti puluinar ceruice, poculum è manibus emiſit; ex quo poſtea certamine in malam valetudinem incidit, donec interijt. Quo exemplo videtur in helluones inuectus Perſius, Satj. III.

Sed tremor inter vina ſubit, calidumque trientem
Excutit è manibus,

Adhuc verò magis increuiſſe hæc bibendi luxuria viſa eſt in Romanos, etiam principes, inclinatis iam reipub. rebus, quos propterea nephandis probris hiſtoriæ perſequuntur. Vt ex Suetonio cenſuimus Tyberium, quem hoc præcipuè temulentiæ vitio inſignem, pro Tyberio, Claudio, Nerone; Biberium Caldium Meronem cognominatum meminit, hac videlicet ratione, quòd bibax biberet calidum pro ingluuie, ac merum, ne per frigidam vini elangueſceret robur. Quem & Aul. Gellius atteſtatur, ignobiliſſimum quendam in quæſtura candidatum nobiliſſimis antepoſuiſſe patritijs, quoniam is in conuiuio, vini amphoram ſe propinante biberit (vix credibile) quæ cadi Romani æquabat mẽſuram, octoginta circiter librarum, & Ciceronem M. filium (vt ratiò videmus ingenuas parentum virtutes in filios propagari, Homeri quoque teſtimonio, & non potius in turpe aliquod vitium degenerare) teſtis eſt Plinius libro XIIII. duos ſimiliter congios vno hauſtu ebibiſſe, nempe ſextarios duodecim, aut fermè viginti librarum pondo, vt dictum eſt. Infamiſſimus horum in cenſu Caligulam (indignum Caij nomine) quem mihi videtur, ſcribit Seneca in lib de Conſolat. C natura edidiſſe, vt oſtenderet quid ſumma vitia in ſumma fortuna poſſent, centies ſeſtertium cœnauit vna die, vix tamen inuenit, quod diu cogitauit, quo modo prouinciarum tributum vna cœna fieret. Supputat autem Budæus centies ſeſtertium, ducentis quinquaginta millibus ducatis æſtimari. Subſcribit adhuc Suetonius, hunc omnium prodigorum ingenia ſuperaſſe, vt calidis, frigidisq; vnguentis lauaret, pretioſiſſimas margaritas aceto liquefactas forberet, conuiuijs ex auro panes, & obſonia apponeret, aut frugi hominem oportere eſſe dictitans, aut Cæſarem. Et item, illud præcipuè ſtudebat efficere, quod ab alijs fieri non poſſe negaretur.

Tyberius calidũ, & merum bibens.

Amphora

Cic. M. filij temulentia.

Caligulæ prodigioſæ cœnæ.

Ex Sueto.

Luxus, ac delicia in ſecunda menſa.

D

LVXVS inſignes hinc ſuccinctè perſequar inæſtimabiles, in bellarijs, pomis, odoramentis, vnguentis, floribus, addam & oblectamenta, ſymphonias, ſcœnicos actus, ac varia ludionum ſpectacula. Iamdiu quidem de lautiſſimæ reginæ Cleopatræ conuiuijs ad triumuirum Antonium, plenæ ſunt hiſtoriæ, Plutarchi, Macrobij, Plinij, Athenæi. Cui inter alias, tantam in cœnis magnificentiam admiranti, cùm ſubridens regina dixiſſet, ſe donare illi omnia, nec ad ſatiandam ſuam ingluuiem, ſcribit Macrobius, ſufficere videretur quidquid mari, & terra gignerentur in cœnis appoſuiſſe, ſponſione facta cum Antonio, ſe in vnam cœnam centies ſeſtertium poſſe inſumere: demptam in ſecunda menſa vnam ex duabus margaritis, quas gerebat ex aure, eamq; maturè aceto diſſolutam abſorbuiſſe, facturamq; idem ex altera, niſi Minutius Plancius eius ſponſionis iudex ſeueriſſimus, victum Antonium pronunciaret, prohibueritque. Fuiſſe autem pretioſiſſimum vnionem tantæ magnitudinis, ac pretij, inde colligi poterit auctoritate Plinij libro IX. cap. XXXV. quòd qui ſuperfuit, victa regina, & capta ab Auguſto Aegypto, Romam delatus, diſſectusque, ac factæ ex vna margarita duæ, impoſitæq; ſimulachro Veneris, vt monſtruoſæ magnitudinis, in templo, quod Pantheon dicitur. Summam verò centies ſeſtertium ære noſtro iam cenſuimus, fuiſſe ducentis quinquaginta millibus ducat. Sed quid mi-

Cleopatræ epulum ex margaritis.

E

ramur

ramur faſtuoſiſſimam reginam? quando idem Plinius ſubdit. Prior id Romæ fecerat Clodius Aeſopi Tragœdi filius, qui, vt experiretur in gloria palati, quod ſaperent margaritæ, ſingulos vniones conuiuijs abſorbendos dedit. cæterùm quem ipſe abſorbuit, decies ſeſtertiùm æſtimatum, hoc eſt viginti quinque ſcutatorum millibus, quam luxuriam viſus eſt Horatius explicare Saty. 111. lib. 11.

Clodiæ Aeſopi luxus.

Filius Aeſopi detractam ex aure Metellæ
Scilicet, vt decies ſolidùm abſorberet aceto
Diluit inſignem Baccham.

Luxum verò, & cauſam tam effuſæ impenſæ à priuatæ fortunæ homine, ſingulari exemplo explicuit Seneca in libro de Conſolat. Apicius noſtra memoria, cùm ſeſtertiùm millies in culina abſumpſiſſet, totq; congiaria principum, & ingens Capitolij vectigal ſingulis comeſtationibus hauſiſſet, ære alieno oppreſſus, dum ſuperfuturum ſibi ſeſtertiùm centies computauit (quod diximus ducenta quinquaginta millia ducat.) veluti in ſumma fame victurus, veneno vitam finiuit. quanta luxuria erat (admiratur Seneca) cui centies ſeſtertiùm egeſtas fuit. Hanc hiſtoriam Martialis imitatus, rectè tantum helluonem, & ipſum ſæculum ſubſannauit. libro v.

Apitij priuatæ perſonæ luxus.

Dederat Apitj bis trecenties ventri;
Sed adhuc ſupererat centies tibi luxum.
Hoc tu grauatus, ne famem & ſitim ferres,
Summa venenum potione duxiſti.

Bellaria, & Poma in ſecundis menſis.

INTER Bellaria, quæ ſecundis menſis apponebantur, erant varia ζαγήματα ex melle, Dulcia latinis, & Mellita, quæ in eſcarijs diximus, & item electiſſima Poma, Perſica, & alij fructus. Cæterùm Veteres, vt frequenter carnuoras diximus, & Ἰχθιοφάγες, piſculentorum edaces, non ita fructibus videntur oblectati, vt ex Philone quoque conculcatis verbis elicitur, de Vita contempl. vbi præter electiſſimarum epularum apparatus terreſtrium, aquaticorū, & volucrum; tandem inquit, ne quid prætermitteretur naturæ munerum, poma apponuntur, nucesq; ἀφελῶς, ideſt copioſè quaſi minoris cupedinis, vel primæuis illis hominibus, quos vixiſſe ferunt glandibus relinquēda, quemadmodum & Horatius videtur ea ceù menſæ vilis eſcas meminiſſe, lib. 11. Saty. 11.

Veteres nō delectati fructibus.

——Tum penſilis vua ſecundas,
Et Nux ornabat menſas cum duplice ſicu.

Hinc (vt reor) rara fructuum quorumcumque occurrit mentio, niſi apud agricolas. Immo Melopeponas poſteris, ac noſtratibus adeo gratos, poſtremæ notitiæ indicat fuiſſe latinis Plinius libro x1x. cap. v. Ecce tibi inquit, fortè vnum inuentum in Campania, mali Cotonei ſimilitudine, & ex illo genus factum. Dioſcorides libro 11, cap. lxxxv, ſub nomine περὶ σικύου. Cucumeris tres confundit ſpecies, ob obſcuram tunc omnium notitiam, cucumerem, citrullum, & ſatiuum cucumerem, gratum ſtomacho (voluit dicere guſtui) & vrinas mouens, ipſum ſcilicet Peponem. ſic dictum, Græcis, quoniam non niſi maturum comeditur. Hinc etiam fit, quòd fructus aliqui cariùs venderentur, quia raræ eorum eſſent culturæ. Poma Varronis ætate, in via ſacra (ob eorum penuriam) auro contrà vænibat. & Plinius libro x1111. cap. x11. de Perſicis. Primùm iam ſingulis (ex Perſia ſcilicet adductis) triceni nummi fuère, nullius maiore pretio, quod miremur, quia nil aliud fugaciùs, è longinquis enim decerpto, bidui mora eſt, cogitq; ſe vænundari.

Melopepones poſtremæ notitiæ.

Poma auri pretio. Perſica cariſſima.

Odora-

Odoramenta, Flores, & Vnguenta delicioſa in ſecundis Menſis.

ODORAMENTA comparata erant in conuiuijs, tùm Roſis, alijsq; id genus pro tempore odoratis floribus, quibus menſas, & totum ornabant conuiuium; tùm balſami ſuper flores irroratis guttulis, aut ſuccẽſis opportunè ſuauibus ſuffimentis. Vt ex Plauto notatur in Menechmis: *Flores, & Suffimẽta.*

Sternite lectos, incendite odores.

Ex generibus verò naturalibus odorum, cùm apud Veteres non adeò eſſent cognita, Moſchus, neque Ambar, neque Zibettum; erant quidem ſuccus Cyrenaicus, Laſer odoratum poſtea dictum, quæ & Gutta legitur in Scripturis ſacris; Supplebant tamen abundè quæ arte parabantur pretioſiſſima. Ex Nardo Syrio, Malabatri folio, ex quo & Foliatum vnguentum. Megalium quaſi regale dictum Aſſyrijs, Mendeſium, Stacte Myrrhæ, Imperiale apud Latinos, aliaq; huiuſmodi in delicijs, quibus & balnea ſtergerent, & theatra. Apud Homerum tamen, & apud Virgilium, qui eum imitatur in ſuis conuiuijs; nec florum, nec odorum vllam comperimus mentionem: frequenter verò poſt Homerum, & flores, & odores, & vnguenta legimus. Florum, & odorum, vel vnico cõtextu, & modum, in communi lætitia meminit Horatius lib. I. ode XXXVI. *Vnguenta pretioſa.*

—— *Nec deſint epulis Roſæ* *Horat.*

Nec vinax Apium, nec breue lilium,

Quod Lilium conuallium Dioſcor. *Odore, & albicante floſculo.*

Plura ſub Compendio Martialis compræhendit in Xenijs. lib. XIII.

Frange toros, pete vina, roſas cape, tinge Nardo. *Martial.*

Scilicet vnguento, Theatra verò & Scœnas Croco conſperſas, ac varijs floribus, cecinit Propertius eleg. III. *Crocus, & Balſama.*

Pulpita ſolemnes non oluère crocos,

Scribit Spartianus, Hadrianum in honorem Traiani, Balſama, & Crocum per theatri gradus effluere iuſſiſſe. Vſum delicioſum fluxiſſe ad vitium declarat eiuſdem Spartiani hiſtoria iam citata in Anaclinterijs lectis, in quibus Aelius Commodus folijs roſæ repletis, quibus demptum eſſet album (quia id in odorum) cum concubinis velamine de lilijs facto, ſe tegebat vnctus odoribus Perſicis pretioſiſſimis: qui mos inquit, in frequentem venit vſum, vt accubationes, ac Menſæ de roſis, ac lilijs fierent. Violas verò ac flores in maximum traxit vitium flagitioſus Heliogabalus (vt paulo ante ex Lampridio diximus) qui in lacunaribus triclinijs, conſperſis ex aperto lacunari violis, ac florum cumulis in ſubiectas menſas, oblectatus dum videret patinas, & epulas cumulari floribus, ex ingenti diluuio paſſus eſt aliquos ex vilioribus amicis inter flores ſubmergi, donec oppreſſi, qui eripi ad ſummum non poterant, efflauerint animam. Dignus propterea & mihi viſus, qui inter præclara tot Principum exempla, cum graui iurgio Auſonij Galli de cenſuris Impp. hinc ſit explodendus. *Luxuoſæ ex florib. accubationes. Heliogabali.*

Tu ne etiam Auguſtæ ſedis penetralia fœdus?

Antoniorum nomina falſa gerens.

Oblectamenta, ac Spectacula varia in ſecundis Menſis.

FORVM, quæ ad Cœnas, & Conuiuia apparantur (dicebat Plutarchus in II. Sympoſior. q. I.) quædam neceſſarium habebant ordinem, vt vinum, epulæ, obſonia, ſtragulæ veſtes, & menſæ. alia erant voluptatis gratia introducta, vſu nullo quo ad cœnam, vt Acroamata, in cœnis præſertim Sapientum, *Plutarch.*

de quibus postea dicemus. Admittebant in cœnis, ac ludis etiam priuatis, spectacula varia, & Mimos, & Pantomimos, Scurras scilicet, qui varijs gesticulationibus, ac verbis dicta, ac facta hominum licenter æmularentur. Scribit Suetonius Augustum ludis suis, L. Decium equitem Rom. qui Mimum suum egerat, quingentis sestertijs donasse, & anulo aureo. In monumentis antiquis à prima vsque hominum memoria legimus cantus, & sonitus, psaltrias, tibicines, symphonias, & omnia genera musicorum. præsertim apud Asiaticos, primarum deliciarum inuentores; vt in Danicle xii. legitur, & in Psalmis. Genera tamen cõperimus varia, gentilitia apud diuersas nationes, & quæ in continuo fluxu, suæ erant apud quamquam nationem consuetudinis. Postea & apud Græcos leguntur, vt in Homeri passim conuiuijs, & apud Platonem, & Xenophontem in Symposijs, & apud posteriores eius gentis, Plutarchum, & Athenæum. Quos & Latini Principes imitati sunt: in quo præclaram repetimus T. Liuij auctoritatem lib. xxix. Luxuriæ peregrina origo ab exercitu Asiatico inuecta in vrbem est. Ij primùm lectos æratos, vestem, stragula pretiosa, plagulas, & alia textilia, monopodia, & abacos Romam aduexerunt. tunc psaltriæ, sambucistriæque, & conuiualia ludionum oblectamenta addita epulis. Similes tamẽ delicias admisisse primùm latinos, præsertim in ludis Scœnicis apud Plautum pluribus locis habemus, vt in Sticho.

Homeri x. odyss.

Luxus peregrina origo.

Plautus.

Lectos eburatos, auratos, Babylonia peristromata,
Consutaq; tapetia, tibicinas, fidicinas, sambucinas.

Desidero ab antiquarijs, ac nostris variarum peritis, quid sambucinas intelligant, quid symphonias, & quid in cymbalis benè sonantibus, psalterium, organum, cytharam, & similia alia. quare in marmoribus Romæ, & fidicinas, & aulædos, qui ad tibias canerent sculptos videmus. Nec psaltrias modò moris erat canere, sed & conuiuas ipsos, (testis est Cicero i. & iiii. Tusc. 9.) qui ad tibicinem de clarorum virorum virtutibus canerent. quinetiam & saltarent, vt ex Xenophontis conuiuio paulo ante memorimus, de Philippo Sene, qui Saltatricem Syracusanam imitatus coram Socrate, & alijs conuiuijs, ad cytharam saltaret. Macrobius Saturnal. libro iii. Delectatum meminit Augustum inter cœnam pueris symphoniacis, quos numerato donauerat, cùm in alia acroamata liberalis fuisset nummis. Magnum verò donarium postea narrat Suetonius, Caligulã agitatori Eutycho in comessatione quadam in Apophoretis vicies sestertium contulisse. quod esset ære nostro viginti mill. ducat. & in Vespasiano, Apollinari tragœdo quadringenta, Tarpeio, Diodoroq; Cytharœdis ducenta, nonnullis centena, quibus minimum, quadragena sestertia, super plurimas coronas aureas dedit. Transeo iucunda spectacula, & quas in conuiuijs agitabant comœdias, aut tragœdias, ac mimorum gesticulationes. bestiale verò, vt in cæteris alijs, spectaculi genus, post multas ganeas, & scurriles cœnas; subdit Lampridius de Heliogabalo. Quem remota prima mensa, leones habuit, & leopardos exarmatos in delicijs, quos edoctos per manſuetarios, subitò ad secundam mensam iubebat accumbere. Vnum non relinquam crudele spectaculum, quod T. Liuius non sine commiseratione ac iusta excandescentia commemorat, libro xxxix. de L. Quintio Flaminio Cos. quem scribit, Placentiæ in petulantis scorti gratiam, cuius amore deperiret, vnum ex miseris, quos haberet in vinculis, attrahi iussum securi in ipso conuiuio percussisse. facinus sæuum (inquit bonus T. Liuius) & atrox inter pocula, atque epulas, vbi libare dapes, vbi benè precari fas esset, ad spectaculum scorti procacis, in sinu consulis recubantis, mactatam humanam victimam esse, ac eius cruore mensam respersam. Quid mirum igitur, quod & perfidus Herodes, dum in mensam ebrius eructaret crapulam, in obsequium similiter concubinæ Herodiadis, quòd eius filia egregiè saltasset ad cymbalum, iusserit Ioannis Baptistæ caput abscindi,

Saltare.

Donaria ingentia.

Spectaculum bestiale.

Liuij crudele.

Herodis sæuitia.

A abſcindi, quem illius odio tenebat in carcere? Nec ſubticendum relatum à Plinio libro xxxv. cap. xii. atrociſſimum Vitellij flagitium, memoria non vlla fœdiore, cuius patinæ prodigioſæ veneno, centum triginta conuiuas interemiſſet. Sed quid nos in has turbas, aut furias tantorum ſcelerum tranſgreſſi ſumus; vnde concludenda tragœdia ſit? & quod minus decet, in ſubiecto tam lauto cõuiuiorum, in quibus videntur antiqui Heroes omnes poſuiſſe delicias, & communem exercuiſſe lætitiam? Quinimmò iam hinc videtur me reuocari à Virgilij manibus in regio Didonis conuiuio lib. i. *Vitellij.*

Adſis lætitiæ Bacchus dator, & bona Iuno.

Quare relictis his flagitioſis in æternum Dei iudicium, ad concludendos illos ritus, in quibus veteres conuiuantes communia habebant obſequia; hinc blan-
B dioribus exemplis deſcendemus.

QVARTA PARS.

Quid coronare vina in antiquis conuiuijs, quid propinare, & quid libare.

HACTENVS quidem in his, quæ recenſuimus de tam magno apparatu, ac inæſtimabili ſumptu cœnarum; Videmur quaſi præcipuos ſcœnicos actus illorum rituum repræſentaſſe. Vnde iam in tanta mole, ac varietate re-
C quiſitarum rerum, penè à communi vſu, ac notitia exoletarum, explicatis maioribus difficultatibus, conciliatisq; circà illos ritus non paucis ad hanc poſteritatem controuerſijs, in accubitu, in eſcarijs, in vinarijs, ac miniſterijs tam epularum, quàm potuum, iam ad concludendum communem in conuiuijs applauſum, ſummam de vini vſu digniſſimo adijciemus coronidem. Quis ritus in lautis illis conuiuijs extiterit coronandi vina, quid propinandi, & quid libandi in tanta illius ſæculi ſuperſtitione. Quocirca ſuppoſito hactenus communi potandi modo, & vt ſuo quiſque arbitrio in cœnis familiaribus etiam Principum, miſcere, aut merum bibere, aut temperare vinum & calida, & frigida ad menſam conſueuerit: hunc quidem ritum ſeorſum à communi potandi vſu, ac præ-
c cipuum in ordinatis, ac magnis conuiuijs extitiſſe putandum, ſicq; viciſſim con-
D uiuantes ſibi grata præſtitiſſe obſequia. Nam quanquam hæ duæ partes coronare, & propinare eundem videantur habuiſſe ſenſum, vt idem quandoque intelligatur coronare, & circumferre conuiuantibus vinum, & propinare, & cum his libare, certum tamen ordinem ex lautiſſimo Reginæ Didonis cõuiuio apud Maronem intelligere licebit in i. Aeneidos. Vbi remotis menſis primùm coro- *Virgil. in i. Aen.*
c narent vinum, deinde propinarent, & vltimo loco libarent Dijs, quòd fermè no-
c bis commune erit thema totius huius partis: quæ ſic ſtatim proponitur.

Poſtquam prima quies epulis, menſæq; remotæ,
Crateras magnos ſtatuunt, & vina coronant.

Ex quo poëtæ exordio planè intelligitur, quòd iam peracta cœna, menſisq; hoc
d eſt ipſis epulis remotis, crateras ſtatuerent coronandis vinis, vbi communia ha-
E bet Seruius, exactam tanti ritus non attingit rationem. Aut quia, inquit, veteres vina, hoc eſt ipſa pocula coronarent, aut quia craterem vſque ad ſummam coronam implerent: quod ſequens indicat carmen: *Seruij interpretatio.*

Magnumq; craterã. Induit (ſcilicet coronis) impleuitq; mero.

Verumtamen peritiſſimo viro non erat hìc locus ad rei tam ſeriæ interpretationem. in qua, qui rectè conſideret altiſſimum optimi vatis ſenſum, miro artificio in tanto lautiſſimæ cœnæ apparatu, viſus eſt magnificas illas ſuo tempore menſas æmulari in cœnis Romanorum Principum, ac maieſtatem præſertim in Au- *Virgilij alta imitatio*

A

guſti Cæſ. cœnis ſeruari ſolitam repræſentare, in cœnis præſertim rectis, quibus Auguſtum præcipuè delectari ſolitum, ſcribit Suetonius, Conuiuabatur, inquit, aſſiduè, nec vnquam niſi rectâ, hoc eſt ſplendidè, & in qua exquiſitiſſimo apparatu, ac delectu tam rerum, quàm perſonarum, quem ipſe deſcribit, rectà longo ſcilicet ordine, vt magnifica cuncta eſſent. Videntur autem hi ritus haud ſolemnes fuiſſe, neque certi inſtituti in omni cœna, aut conuiuio, quemadmodum certis anni temporibus popularia quædam celebrabant feſta, vt diximus Saturnalia, Bacchanalia, Parentalia, & Cerealia, in quibus nephas erat propinare vinum. Legimus tamen & in his publicis gaudijs aliquando hos ritus fuiſſe ſeruatos, vel etiam cùm Principes, ac Reges muneris vice, vel in oſtentationem ſuæ gloriæ magnificè agitarent conuiuia, vt in multis hactenus exemplis oſtendimus. Frequenter verò cùm inter familiares ineundæ, vel initæ amicitiæ gratia, munificentiam exercerent, ſeq; inuicem hilari conuiuio exciperent, interpoſitisq; ſpectaculis, pſaltrijs, aut ſcœnicis ludis coronabant & vina, ac mutuò ſe inuitantes propinabant. Quemadmodum & inter ſapientes multa inita eiuſmodi conuiuia legimus, vt apud Plutarchum, & Athenæum: in quibus qui conuocati erant inter dapes, vel remotis menſis, grata animi cauſa exercebant acroamata, familiaresq; diſputationes, capitaq; ſimiliter virentibus floribus, atque folijs coronabant, ac ſuauibus vnguentis liniebant. Morem, ac modum recenſuit Valerius Max. libro 11. de vnguentis, coronisq; in conuiuio dandis, ſecundis Menſis, fuiſſe antiquiſſimum, ac ex Aſiaticis delicijs emanaſſe ad Spartanos, & Macedones, poſtremò ad Romanos, vt vocati dum cœnaturi eſſent, coronatis capitibus accederent, floribus, ac virentibus herbis: quemadmodum ex multis præcitatis locis oſtendimus. Ex quibus planè conſtat, quòd non modò conuiuantes ſolemniter capita, & perſonas ornabant, & coronabant vina, & vaſa ipſa, & pocula; ſed & miniſtri, & dapiferi præſertim, & pincernæ ſimiliter coronati, cùm inferenda eſſent pocula, vel mutandæ nouis dapibus menſæ, cùm tibicine ſimiliter coronato, & cantu procedebant. Quæ ſpectacula & in varijs marmoribus conſpicere licet, in quibus accumbentibus opipare conuiuis, pueri, aut puellæ apparent, aliæ ſaltatrices, aliæ cum cytharis, & tibicine, & qui vel pocula inferrent, vel ſublatis in modum lætitiæ manibus florida afferrent ſerta conuiuantibus. Ad hæc cùm varios Plutarchus recenſeat in conuiuijs coronandis mores, hunc multis locis obiter tangit: vt quot admiſſi eſſent, ac digni putarentur illo conuiuio, ſuas quiſque paratas acciperent coronas in capite, quibus videlicet in communi epulo liceret accumbere, & conloqui in corona conuiuij, & qui in ſymbolum conſentientis, vel diſſentientis ſententiæ, modò coronas è capite deponerent, modò reponerent; Nobilem quoque modum meminit idem Plutarchus in VII. Sympoſ. in fine menſæ. Sublatis, inquit, menſis, ac diſtributis à Meliſſa per ſingulos conuiuantes ſertis, admiſſi in medium tibicines, qui varias intermiſcerent melodias, Ex quibus finis colligitur cur ſic coronarent capita, & pocula, & menſas, & item cur inungerent. nempe ad hilaritatem, & decorem conuiuij, & in communem gratiam conciliandam ex floridis herbis, atque odoribus, addit Varro, & Plutarchus, quia coronæ erant recti conuiuij, & ſobrietatis ſymbolum ipſis conuiuantibus. Tùm ex ſelectis herbis conſertæ, quæ refrigerarent, reprimerentq; à cerebro vinolentiam: tùm etiam ex ſpecioſis odoratis floribus, qui (vt in VIII. Sympoſ. legitur) ſuo leni calore aperirent cerebri meatus, vnde vini exhalaret vapor, ac cerebri functiones inclarèſcerent. Ad quem propriè vſum ſpeciales commemorantur flores, ac herbæ Coronariæ cognominatæ, Plinio libro XXI. cap. IIII. Roſarum, Violarum, Croci, Baccharæ luteolis floribus, Liguſtri, ac Phylliræ albicantibus, atque etiam Hedera. Vnde Bacchum ſic pampinis coronatum ſpectamus in ſimulachris antiquis, ac bacchantes fœminas hedera,

Inſtituti ratio.

Coronandi vſus omni menſæ cõmunis.

Marmora

Modus ex Plutarc.

Alius modus.

Cur coronarent capita.

Herbæ, ac flores Coronarij.

Hedera.

quæ

A quæ frigida (addit Plutarchus lib. 1. Sympoſ. q. 1.) qualitate reſtinguit ebrietatem. Bacchare autem, quæ folio aſpero vel baſco ſimilis Dioſcoridæ, ſi minus odore, aut flore iucunda viſitur, radicibus tamen elleboro æmulis Nardi ſpirat odorem, vnde Baccho forſan dicata, à quo & nomen. & Roſæ, quæ odore ſuo ac rubore, (inquit idem Plutarchus) caloris indicat veſtigium ad ſuperficiem effuſi. quare & Roſis, & Myrto priſci Romani, meminit Varro, in coronis vtebantur. Roſarum verò prima laus apud poetas habetur, vt Horatius 111. carm. ode 1111.

Bacchare.

Roſæ.

I, pete vnguentum puer, & coronas. Et item ode xxxv1. lib. 1.
Neu deſint epulis Roſæ,
Nec viuax Apium, nec breue lilium.

B Quod diximus ex Dioſcor. Lilium conuallium. Violis & Lilijs in lectulis accubitorijs, inſtructa delicioſa anaclinteria exẽplo patet de Caligula, & de Heliogabalo, qui multitudine florũ, ac roſarum ex verſatili triclinio, ſuffocari paraſitos ſuos paſſus eſt. Nec dubito quin & coronæ floridæ aliquando fingerentur argento, floſculis etiam inauratis ad maiorem luxum, præſertim hieme, cum non eſſent roſæ, neque alij flores, quod mihi confirmat appictum ſimulacrum, quod Fuluius Vrſinus liberali animo propagandi dignarũ rerum notitias, mihi oſtendit. In quo tres fœminæ, vnà ſecus aliam accumbentes in eodem lectulo ad eandem menſam, ac regina in capite cum corona (vt ſpecimen oſtendit) argentea. Addit & Plinius brachia nonnunquam, & collum coronare ſolitos, vt ex Horatio diximus, & item Tibullus. lib. 1. eleg. v11.

Coronæ argenteæ.

Coronæ in brachijs, & collo.

C *Illius è nitido ſtillent vnguenta capillo,*
Et capite, & collo mollia ſerta gerat.

Similia hodie vaſa florida pretioſa, vel præmagnos vario artificio crateras ex auro in vſu eſſe audio apud Germanos Principes, quos gemmis adornant varijs caloribus, in æmulationem florum, roſarum, liliorum, & virentium citriorum: vel ſmalto, quod hodie vocant eadem gemmarum loco appingunt, viſu iucundiſſima. quibus coronatis calathis aureis, gloriantur ſe antiquorum æmulari propinationes. Ad eundem portò vſum adhibebant fronti, ac temporibus odoratiſſima vnguenta, ſed maiore cum luxu quàm floribus eadem Valerij auctoritate, lib. 11. Vt perungerent tempora Spicatis, ac alijs vnguentis pretioſis, vnde conuiuantes pro illa communi ſuauitate maiorem inter ſe conciliaret gratiam, ac epularum arcerent nidores. quo in genere multa cenſentur à nobis in v11. de Thermis ad vſum balnearum, vt apud Reges Parthos primùm comparari ſolita, Megalium, & Suſinum à regali aula, Spicatum quod & Nardinum, Amaracinum, & Baccharinum, Athenæo lib. 11. ex Baccharæ forſan radicibus paratum. Adhuc verò maioris erant dignitatis (vt ex eodem Athenæo elicitur) quòd in Apophoretis & munificentiæ gratia apponebantur cuique conuiuanti illinendis fronte, & capillis, & in guttis Alabaſtri, quòd vnguentis pretioſis, Plinio teſte, ſeruandis incorruptis primæ eſſet laudis. Vnde & in Euangelio legitur, Alabaſtrum vnguenti Nardi Piſticæ pretioſi, quo & tota domus impleta eſt odore. Sic coronatis conuiuis, leuiq; vnguenti ſtilla in fronte delibutis coronatis, ſimiliter miniſtris, & coronatis vinis, & menſis, procedebat conuiuium ad propinationem.

Germanorum crateres pretioſi.

Vnguentorum vſus.

Alabaſtrum vnguenti.

Quid Propinare.

RITVS quidem in his conuiuijs propinandi ſolemnis erat, & gratus, non quidem ad explendam ſitim, iam in fine menſæ; ſed in communem lætitiam, & gratiam inter ſe conciliandam, vt eodem cratere omnes propinarent, ac libarent pocula. προπινειν apud Suidam præbibere, &, vt explicat Athenæus

libro

libro XIIII. vt princeps conuiuij persona primum calicem à pocillatore sume- A
ret, ac parum ex eo præbiberet, mox infra se alijs, & alij alijs propinarent: quem
symbolum haberet initi inuicem fœderis, & amicitiæ. Vnde apud Demosthenē
notatur, φιλοθεσίαν προπινεῖν, quasi amicabile poculum, καὶ ἐν κύκλῳ πίνειν, in or-
Princeps propinādi bem bibere, & circumferre. Huic præcipuè muneri formam diximus à Sympo-
siarcho præberi, quem συμποσίου βασιλέα apud Plutarchum, & Iul. Pollucem le-
gimus, Regem, dominum, ac magistrum, potandi modiperatorem appellat Var-
ro, Dictatorem Plautus in Persa Strathegum in Sticho, & Parochum. Hinc Ma-
gisteria in poculo ludibundus commendauit Cicero in Catone Ma. In quibus
In poculo, & in uino consulere. scilicet sub magistro conuiuij delectabiles inirent disputationes. Vbi notanda di
ctio, In poculo, quam apud Græcos frequenter vsurpatam legimus, & apud Plu-
Athen. li bro 1. c. x. tarchum in Sympo. ἐν οἴνῳ, καὶ οἶνον, in vino, per vinum, & inter vinum consulere, B
atque hinc ortum prouerbium, quod aliàs ex Athenæo adduximus lib. III. ἐν
οἴνῳ ἀλήθεια. In vino veritas, καὶ οἶνος ἀλήθεια, rationem aliquā eius dicti reddi-
dit Plutarchus, quia vinum bibentes reddit hilares, excludens metum, & omnē
illiberalitatem, veritatis est fœcundissimum; quare Antiquissimi (Sympos. VII.
quæst. IX.) Bacchum εὐβέλλω, hoc est bonum consultorem, & eius gratia Noctem
(quæ suauem conciliaret somnū) εὐφρόνλν, quasi prudentiæ altricē appellauerunt.
Homeri quoque testimonio, qui Iliad. IX. Nestorem adducit prudentem Senem
suasisse Agamennoni, vt præstantissimos Græcorum ad conuiuium inuitaret, qui
de Troiano bello consulerent. Formam verò propinandi exponit idem Athe-
„ næus lib. IIII. in Carani Macedonis cœna d. Cùm potum Caranus incepisset, C
„ iussit pueros propinationem paruis poculis in orbem circumferre: in quibus, &
inuitare se inuicem consueuisse. Quem morē seruasse, & antiquos Germanos in
conuiuijs meminit Corn. Tacitus Annalib. qui in paratis bellis, in nuptijs, ami-
cisq; conciliandis conuiuari consueuissent, quē tamen morem postea conuerte-
runt in vitium: qui dum conantur bonā frontem, nec paruis contenti poculis in
maiorem sibi ducunt gloriam, etiam nobiles, quo capaciora vno hausta exhau-
riant pocula, tantundemque cogunt exantlare sodales, donec eructent inter ip-
Gallorum rationem facere. sos conuiuantes, vel edormiscant crapulam. Nec minus interdum Galli hanc
vsurpant licentiam, qui dum crebras exercent compotationes, Rationem face-
re dictitant sodalibus, cùm omni potius se exuant ratione, ac debacchantes su-
buertant etiam mensas. Nominabant, & amicorum nomina, etiam absentium,
Amicorū gratia. in quorum gratiam biberent, vt plerique attestantur. Tibullus lib. II. eleg. I. D

Sed benè Meßalam sua quisque ad pocula dicat,
Nomen, & absentis singula verba sonent,

Id primùm in honorem Augusti dictum Dio Cassius commemorat, quod vi-
sus est arguere D. Ambrosius, de Helia, & Ieiunio cap. VII. Quid obtestationes
Pro salute Imperat. potantium loquar? Bibamus inquiunt, pro salute Imperatorum, & qui non bi-
berit, sit reus in deuotione. Pulchram adhuc formulam propinandi, ac bibendi
in obsequijs amicorum exprimit Plautus in Pers.

Pro amicis. *Pægnium (puer pincerna) tardè cyathos mihi das, cedo sani:*
Benè mihi, benè vobis, & benè amicæ meæ (sic bibens)

Luxuosas verò magis propinationes indicat Martialis, vt tot cyathos biberent, E
quot essent in nomine amicarum litteræ, Lepido epigram. in I.

Næuia sex cyathos, septem Iustina bibatur,
Quinque Lycas, Lyda quatuor, Ida tribus.

Grauis subnotat Ausonius Gallus quorundam sui tēporis popinas, qui sub præ-
Pro Musis, & Gratijs. textu trium Gratiarum, & nouem Musarum multiplicarent compotationes, vn-
de ter tria propinarent pocula, ficq; nouies biberent. eo disticho.

Ter bibe, vel toties ternos, sic mystica lex est,
Vel tria potanti, vel ter tria multiplicanti.

Imita-

A Imitatus, vt videtur Horatium, libro III. ode XIX. vbi alludens tribus gratijs, & nouem muſis, eandem hortatur amicum potuum multiplicationem.

—— tribus, aut nouem
Miſcentur cyathis pocula commodis.
Qui Muſas amat impares,
Ternos ter cyathos attonitus potet vates, &c.

Præclara hanc partem concludemus auctoritate Plutarchi in conuiuio ſeptem Sapientum. Bonorum inquit virorum, & ſapientum conuiuia non augent impenſas, ſed minuunt potius dum ſuperuacanei obſoniorum apparatus omittuntur, & vnguenta peregrina, & bellaria, vinorumq; pretioſorum diffuſiones. Immo erant qui auctoritate Platonis, & tibicinas admittendas damnarent, quā-
B do ſine his haud minus putarent perfectum conuiuium.

Sapiẽtum conuiuia ſobria.

Acroamata, & oblectamenta.

SCITE quidem Plutarchus in præfatione VII. Sympoſ. frequẽs fuiſſe meminit dictum in ore Romanorũ, Non cœnare cum, qui ſolus cœnaret. Suauiſſimum autem cœnæ, ac menſæ eſſe condimentum, Bonum inquit, & amicum, qui præſens ſit, vel familiaris quiſpiam notus homo, non quòd vna edat, & bibat, ſed propter communicationem colloquij, quod vltrò, citroq; comiter conferatur, & in VIII. Qui acroamata è conuiuijs, hoc eſt auſcultatorias tollunt, diſputationes, peius agunt, quàm qui lumen inde tollunt. Propriam verò ad id
C quæſtionẽ proponit idem Plutarchus q. VIII. Quænam potiſſimùm acroamata inter conuiuas ſint adhibenda. Reſponſumq; eſt Platonis auctoritate, multa ex eorum generibus eſſe reijcienda, quæ præſertim graues animo ingerũt affectiones. Vt ſaltationes, quæ multas requirant perſonas, vnde faſtidium inducitur, vel iocoſæ tantùm, ac pedeſtres admittendæ, veluti quæ Pana, aut Satyrum cum amore ſaltantem imitentur. Nec Tragicos actus, quæ acerbitatem, ac commiſerationem excitare ſolent. Nec comœdiã, quæ ob libertatem dicendi ſeria inter conuiuas vſurpat; nimiſq; intemperans eſt vel indecoris verbis repleta. Potius Menandri quædam, aut ſimiles admittendæ, quæ lenibus iocis contemperatæ, & animos relaxent, ſimul & oblectent, & iuuent. Amatoria quædam in epithalamijs concedenda, non procaces meretrices, neque adoleſcentum amo-
D res, nec vitia Virginum. Mimis & Mimorum ludicra in conuiuijs conueniunt, qui ſcilicet dictis, aut factis, & ſine verecundia turpes hominum mores effingunt, Simiorumq; imitantur geſticulationes. vt Ouidius de Triſtibus.

Scribere ſi fas eſt imitantes turpia mimos.

Potiſſimùm verò dum ſcurrilia agunt, quæ & mulierum honeſtatem contaminant, & impuberum verecundiam. Enimuerò (ſubdit Plutarchus) cythara antiquitùs, vſque ab Homeri temporibus, cùm ſocia conuiuij æſtimata ſit, eius non conuenit diuellere ſodalitium. quo loco Cytharæ nomine videntur omnia Muſicæ inſtrumenta intellexiſſe, Lyram, & Tibiam, cantum, & reliqua organa. Mundus enim (in lib. de Muſica) & reliqua omnia à Deo conſtituta ſunt in quadã harmonia, ac admirabili partiũ concentu: quare Muſicæ pariter harmo-
E nia introducta videtur in cœnas, vt ſummo ſui ordine, ac concinnitate ab omni labe vini excitet animos, ac vini contemperet calorem. quod Homerus eleganter docuit Odyſſ. I.

Cantuſque, & Choreæ, quæ ſunt anathemata cœnæ (largo grata donaria)

Tibiam verò ne ſi velimus quidem à menſa arcere licet, tam libationes, quæ ad diuinum cultum celebrantur, eam exigunt vnà cum corona. Verùm numquam videtur tibiæ, vel lyræ cantus abſque ſermone, & ode delectare poſſe, quando coniuncta cum delectabili carmine nos inuitat, & delectat. quæ hanc tamen habeant

Prouerb. cœnare ſolus.

Saltationes.
Tragœdia.
Comœdia.
Amatoria.
Mimi.
Cytharæ.
Lyra.
Tibia.
Muſica.
Acroamata ex gratis colloquijs.

beant venuſtatem, & temperatam harmoniam, dum tibijs his, & pſalterijs extrinſecùs, non deturbetur propria in ſeſe oblectandi ratio, ac delectatio, quæ in conuiuijs ex litterato colloquio haberi ſolet. Hæc hactenus ex Plutarchi fontibus haurire licuit. Cui non poſtponenda optimi iudicij Ciceronis in Catone Maio. auctoritas, & Magiſteria, inquit, me valde delectant à maioribus inſtituta, & is ſermo, qui more maiorum à ſummo adhibetur. quippe, qui vt cibus corporis (in Tuſcul. 9.) ſuauiſſimus ſolet eſſe animorum paſtus. Cuncta ferè antiquiorum conuiuia, Platonis, Xenophontis, & poſtea Plutarchi, & Athenæi, delectabili hoc ſtylo conſcripta ſunt, quæ præter ſuauiſſima ſenſibus illa acroamata, tibiarum, lyræ, cytharæ, ſambuciſtriæ, pſaltriæ, iaculatorum, gratiſſima præcipuè conferrent animis oblectamenta, illuſtrarentq; mentem dignarum in quaque diſciplina rerum notitia.

Ex Cicer.

Libationes in conuiuijs.

CONIVNCTA hæc in conuiuijs iam conſtare arbitror fuiſſe munia, coronare vina, propinationes circumferre, acroamata præbere, & libare dijs: vltimo loco venient Apophoreta diſceſſuris è conuiuio conuiuis. Huius verò ritus, qui erat præcipuus libationum plenæ ſunt ſimiliter hiſtoriæ, ac poëmata antiquorum, & in primis Homeri multis locis, vel in conſilijs, ac initio parandi belli, vel in votis, in gratiamq; initæ, vel ineundæ amicitiæ. Quod iam inde à ſuperſtitioſo Aegyptiorum ſæculo inſtitutum, Aſſyrij, Græci, & vltimo Romani imitati ſunt: dum iactarent Bacchum vniuerſo terrarum orbe peragrato (vt ex Herodoto, ac Beroſo elicitur) victor ex Scithis, atque Indis primitias Ioui Magno contuliſſe, ac primùm libaſſe, ac eius nomine à Libero patre libare dictum putant, & Libamen, ſeu Libamentum ipſum libandi munus, apud Ciceronem, & Virgil. atteſtante Ouidio in Faſtis III.

Libationis inſtituta.

Libare à Libero.

Nomine ab Auctoris ducunt libamina nomen.

Vel potius deductum eſt à verbo Græco λειβώ, quod & Latinis libo eſt leuiter tangere, oretenus deguſtare. Vnde Virgilius libro III. Oſcula libauit natæ, quo ſenſu libare peruetuſto more in ſacris votis, paſſim apud eius ſæculi auctores legitur. Vt apud eundem Virgilium: Regina Dido, quæ primùm libauerit Ioui hoſpitali, inuocansq; patria numina ſupplicat,

Libare propriè.

Adſis lætitiæ Bacchus dator, & bona Iuno.

Imitatur Homerum, qui in VII. Odyſſ. & Mercurio celebrat libamen. T. Liuius libro XXXIX. quaſi moris ſua ætate frequentiſſimi, ait, Vbi inter pocula, atque epulas libare dijs dapes, ac benè precari fas eſt. atque hìc libationis antiquæ eſt verus ſenſus.

Apophoreta.

MVNIFICENTIA, ac ſummum conuiuij ornamentum erat in Apophoretis. donarijs videlicet, quæ princeps conuiuator, peracto conuiuio, vt maiorem ſibi à conuiuantibus iniret gratiam, vnicuique donaſſet. Deducta verò Apophoreti, dictio eſt à verbo Græco ἀποφορέω, aufero, tollo, quoniam quiſque oblatum ſibi munus tollebat, auferebatq; ſecum. Quo ſenſu, & ξένια leguntur, munuſcula, ſcilicet hoſpitibus dari ſolita, vnde ξένιος Ζεὺς, Iuppiter hoſpitalis, καὶ ξένιη τράπεζα apud Homerum hoſpitalis mēſa, & ξενισθείς muneratus Xenophon, καὶ ξενίζειν hoſpitio ſuſcipere. Pro innumerabili verò apud Græcos copia, ac varia deriuatione vocum, ſpecialem magis vnaquæque videtur habere in donarijs ſignificationem: vt ξένια dicantur gratuità, & communi vſui conſtituta dona, quemadmodum ξενόδοχιον dicitur pro communi hoſpitio, & Ther-

Xenia.

A & Thermæ olim erant in vrbe Roma Xeniæ nuncupatæ, gratiæ scilicet ac publicè constitutæ. Apophoreton autem propriè intelligitur certum munus, quod post conuiuium à conuiuantibus secum deferretur, auctoritate quoque D. Ambrosij ad Virgines: quemadmodum inquit, inuitati ad magnum conuiuium apophoreta secum referre consueuerunt. Id verò munus sollemne legitur Saturnalibus festis, quùm Decembri mense, quinque diebus nobiles Romani deposita ciuili toga, ac syntheſi breui veste induti, seruisq; discumbentibus inseruiebãt, ac pro communi lætitia munera vltrò citroq; mitti, ac remitti consueuerant: vt Varro est testis, lib. IIII. Isidorus, & ab Ouidio tangitur in Fastis. Et de Augusto Suetonius, Saturnalibus, & siquando libuisset, modò munera diuidebat, modò nummos omnis notæ. Et item, Saturnalibus, viris apophoreta, per Ca-
B lendas Martias fœminis dabat. Martialis ad hunc ritũ, duos integros epigrãmatum edidit libros, XIII. de Xenijs, & XIIII. propriè de Apophoretis, hoc est de varijs rebus dono dari solitis: quarum vel etiam voces erant pluri ex parte interituræ. In quorum librorum fronte prohœmij loco hoc elegans proponit epigramma, quod omnem indicat illum ritum, nec videtur omittendum.

Synthexibus dum gaudet eques, dominusq; Senatus,
Dumq; decent noſtrum pilea ſumpta Iouem.
Nec timet ædilem moto ſpectare frutillo,
Cùm videat gelidos iam propè verna locos.
Diuitis alternans, & pauperis accipe ſortes,
Præmia conuiuæ det ſua quiſque ſuo,
C *Sunt apinæ, tricæque, & ſi quid vilius iſtis,*
Quis neſcit? vel quis tam manifeſta negat?
Sed quid agam potius, madidis Saturne diebus,
Quos tibi pro cœlo filius ipſe dedit. Et reliqua.

Quo loco haud interpretem profitebimur, sed eius ritus compilabimus elenchum. hunc popularem fuisse ritum, ac Senatorium etiam munus, qui noctes illas ducerent in lætis conuiuijs, apophoreta donarent, libertatem seruis, quibus vel sorte, vel aleis, vel talis colludere liceret: poetam ergo concludit ipse donare apophoretum sua scilicet dystica. Eius verò ritus apud nos, dum Natalitia hoc mense celebramus Sanctissimi Saluatoris nostri, apophoreta quidem remanserunt, ac munera maiorum dari solita minoribus, & seruis: reliqua verò,
D quæ saperent superstitionem inuisam bonis, & lusus, & comessationes rectè sunt obliterata in totum. In censu verò tunc temporis apophoretũ, vt ex ipsis dilemmatis apud eundem poetam colligere licet, erant domestica vtensilia, vestes, vasa, carta, loculi, tessera, dentiscalpia, acus, pectines, follis, pila, harpastum, alteres, strigiles, fistula, Muscarium, canoræ cum suis caueis auiculæ, calices, vasa figula, crystallina, myrrhina, & huiusce modi alia munera, etiam ludicra, ac puerilia. Cæterùm neque hæc pars extrema conuiuij carere debuit luxu Principum ad summam magnificentiam, quorum multas recensuimus luxuosissimas prodigalitates, ac ex duobus, vel tribus exemplis disce omnes. Relinquo Cleopatræ incomparabilem magnificentiam in cœnis Antonio datis, & eius ordinum ductoribus, quibus donauerit omnem triclinij apparatum, argenteas sellas, &
E aurea vasa, vt in mensa fuerant appositа, & mancipia quæ vbicuique seruierant, & equos, & lecticas digressuris, & pueros, qui facibus præluceret, repræsentauisse. Multi Principes Romanorum hanc æmulati sunt imitationem. Scribit Suetonius de Caligula in quadam comessatione Agitatori cuidam vicies sestertiùm in Apophoretis contulisse, quod iam diximus pretium quinquaginta mill. ducat. Et Capitolinus de L. Vero. Post cœnam conuiuis suis donasse pueros decoros, qui ministrauerant singulis, structores, & lances, & calices singulis per singulas potiones Murrhinos, crystallinos Alexandrinos, ac quoties bibitũ est,

Saturnalia feſta.

Martialis de Apophoretis.

Apophoretũ quid.

Apophoretum genera.

Apophoreta regia

data etiam aurea, & argentea pocula, & gemmata vasa, & aurea etiam cum vnguentis ad speciem alabastrorum, data & vehicula cum mulabus, & mulionibus, argento phaleratis, vt ita de conuiuio redirent. Lampridius scribit Heliogabalum donasse argentum omne, quod habuit in conuiuio, & omnem apparatum poculorum, atque id sæpius fecisse; & item aliàs, pro Apophoretis etiam eunuchos. Ex quibus paucis exemplis colligere licet, innumera alia fuisse in illis sumptuosis conuiuijs munera, etiam priuatarum personarum immensa, quæ nec scriptura capit, nec quis coniectura, nisi cum magno stupore illius luxuosi sæculi concipere potest. A

Conclusio.

B

SVMMVM ergo ex his præmissis hoc concludemus argumentum, quòd quantum pertinet ad vitæ cultum, ille conuiuiorum ritus apud veteres, omnes superarent illorum temporum delicias. Cuius superbiæ non vulgares extitisse videntur causæ: quoniam illæ primæuæ gentes, Aegyptij primùm & Assyrij, deinde Græci & Romani omnem vitæ felicitatem tribuerant fortunæ, & suorum deorum superstitioni: persuasiq; sunt ad illorum imitationem, vt non aliũ sibi præscriberent vitæ finem, nec aliã agnoscerent felicitatem, nisi iucundè viuere, & eorundem voluptatibus indulgere. Quorum videlicet numinum iam popularis inuaserat, ac diu promulgata fuit à poetis opinio, quòd in summa felicitate diuùm immortalium accumberent mensis (vt passim Homerus modulatus est.) Vbi nectare, & ambrosia conuiuari, & ex raptu fabuloso adolescentis Ganimedis coram Ioue, pincernis eiusmodi ministrari, vel ipsos interdum deos fingentes adsistere, Mineruam Dictatricem, Apollinem cum cythara, Vulcanum coquum agere, Cupidinem pincernam apud Apuleium. Hanc vanam illi veteres superstitionem amplexi, dum voluptatibus indulgerent, nullum reliquisse videntur luxum, nec vllum deliciarium genus in suis conuiuijs. quinimmo vnus ex alio, adiuncta ad concupiscentiam potestate in summa opulentia rerum; non aliam maiorem putauerunt gloriam, quàm in ostentationem diuitiarum, & fortunæ sumptuosissimè conuiuari. cogitarentq; (vt tot iam historijs est demonstratum) non modò quorum famam accepissent in immensis cœnarum sumptibus imitari, verumetiam contenderent omnem eorundem superare prodigalitatem. At potius mirabimur priuatarum etiam personarum, & histrionum, & Apitij prodigiosas in vna cœna impensas: nempe quoniam hi euaserant opulentissimi, tùm ex annua mercede, quam meruerant ludis, ac comessationibus Palatinis, Megalensibus, Compitalibus, & Secularibus, quę sumptu publico fiebant. tùm ex priuatis quoq; cœnis, ac ludis, quibus interessent, aut nouis magistratibus, aut funebribus, vndę ingenti persæpè thesauro onusti domum redierint. In hoc iudicium veniisse quoque Budæum lego lib. 11. qui ex Athenæi relatis computat Aesopum Tragœdum Romæ, annua mercede nõ minus sex & triginta millibus aureorum meruisse. Quid ergo miremur inæstimabiles sumptus ipsorum Principum, & ne tot repetam alios, inexplebilem Caligulæ satietatem, & prodigalitatem, qui (vt Suetonius scribit) & panes ex auro interdum, & alias mangonizatas auro epulas apponeret, & qui veluti in cõemptũ fortunæ, vel nudus se volutaret in aceruis auri, vel nudatis pedibus calcaret perambulans? Vel quid dixerim in argumentis opulentiæ cum Plinio lib. xxv1. cap. v1. Romam sub Augusto inuentam lateritiam, ab eodem relictam marmoream, & adhuc amplificatam sua tempestate ædificandi superbiam in immensum; & non potius dixerit, quòd subactis eo tempore tribus Imperijs euaserit aurea? Nam sublata tunc funditùs Carthagine cum Imperio Africæ: & deuicto paulo postea Mithridate cum Ponto, & Asia, & debellata sub eodẽ Augusto Cleopa-

Finis vitæ Gẽtilium.

Vana superstitio deorum.

Veterum prodigalitas.

Histrionũ opulentia.

Caligulæ prodigalitas.

Ex Plin.

Roma quando aurea.

C

D

E

A Cleopatra,& Aegypti regno, tot triumphis barbararum gentium (vt teſtati ſumus ex Luculli verbis) tunc onuſta vrbe Roma, & Italia; fermè totam æſtimare licet fuiſſe auream. Quid miremur rurſus Regum inſaniam? Bis (ſubdit Plinius) ſuo tempore Romam viſam duabus domibus cinctam, Caij, & Neronis, & huius, ne quid deeſſet inauditæ ſuperbiæ ad inſaniam, auream. Teſtimonio ſunt priuata opera, quarum incredibilem magnitudinem vel ipſæ admirantur hiſtoriæ: cùm P. Clodius,quem Milo occidit,ſeſtertijs centum quadraginta ſeptem millibus domo empta habitauerit, & cùm Milonem amplius ſeſtertia ſeptingenta millia æris alieni debuiſſet, inter prodigia humani animi reputatur, computet alia ex his, qui volet immenſa alia diuitiarum impendia. In quibus quidem non fortunam, ſed diuinam potius contemplemur diſpoſitionem: vt, B cùm Romana potẽtia in ſublimi illa imperij maieſtate, vim quaſi ſub tanta mole pateretur; mirari ſubit quòd diuinis quoque iudicijs prænunciatum fuerit, vt honeſtiorem vitæ & imperij formam,diuina tunc illuceſcente gratia eſſet habitura. Quam noui ſæculi formam illuſtres auctores ſunt contemplati,Lactantius Firmianus de Diuinis inſtit. Iſidorus de etymologijs ſacris, & D. Auguſtinus de Ciuit. Dei, hoc nobili inter alia iudicio: vt, cùm Romana gentilitas à Numa vſque,& religionis cultum quendam amauerit,& iuſtitiæ,aliarumq; virtutum modum ſeruauerit: temporali ſaltem illa exaltatione ad tantam Imperij gloriam compenſaretur. Cui præclaræ multæ illius diuinæ diſpẽſationis, ac noui luminis conſenſerunt gratiæ. Tunc Sibyllini libri aperti: tunc oracula cur defecerint ingenioſa diſſertatione diſputauit Plutarchus, qui ſcripſit & de ſuperſtitione. C Tunc M. Tullius Cicero de Nat.deorum, ceù meras fabulas recantauit,de Diuinatione,& de Fato,inſomnia,auguria,præſtigia,aruſpices,omnem vanã diuinationem è bonis mentibus diſſuaſit. Tunc extructũ ab Agrippa maximũ Pantheon DEO IGNOTO,quaſi Pauli Apoſtoli verbo,& domino dominantium tunc nato; Cæſar Auguſtus ſe Dominũ in publico Senatu appellari vetuit,ac pacato ſub eo mirificè vniuerſo terrarũ orbe, Ianiq; ac belli portis clauſis,ac diruta poſtea cum ſua ſuperſtitione Hieruſalẽ à Veſpaſiano,ac templo Pacis ab eodem extructo ſuper cætera illius ſæculi templa ſumptuoſiſſimo; non vulgaria hæc putantur argumenta in illo imperij culmine, & nouæ redemptionis humani generis. De quo myſterio ſuper omnes Virgilius Maro ex Sybillinis libris admirandum (ſic Deo diſponente) cecinit vaticinium: tunc nouum D inſtare ſæculum, nouum imperij ordinem, nouum monarcham dictù mirum, quaſi ex Virgine naſciturum, quanquàm balbutientibus verbis, altiſſimis tamen encomijs celebrauit. Quamobrem iam Quintam partem meæ Comediæ (liceat mihi volenti & hoc vti ſolęciſmo) cum applauſu in regio Didonis conuiuio apud eundem Maronem cõcluſurus; in venerationem tanti vaticinij, hìc illa prima aurea, ac plena admirationis carmina, quæ ad cytharam aliquando in Dei gloriam canere conſueui, libet concinere.

Priuata opera, & immẽſæ diuitiæ.

Argumẽtum à diuina permiſſione.

Mira tunc Romæ opera.

Virgilij admirandum vaticinium.

SICELIDES Muſæ paulo maiora canamus.
Vltima Cumæi venit iam carminis ætas,
Iam redit & Virgo, redeunt Saturnia regna,
Iam noua progenies cælo demittitur alto,
E *Magnus ab integro ſæclorum naſcitur ordo.*

CHRISTO ſcilicet tunc XIIII. Auguſti anno naſcente feliciſſ.

A

QVINTA PARS CONVIVII.

Virgilij carmen de regio Didonis conuiuio in 1. *Aeneidos, ex cuius paraphrasi forma conuiuij, ac omnis conuiuandi ritus concluditur.*

CONVIVALIVM rituum formam, vt ex prædictis breui elencho concludamus, luculentam paraphrasim ex elegantissimo Virgilij carmine 1. Aeneidos, de Reginæ Didonis conuiuio ad Aeneam, subnectemus. In quo planè, & pro dignitate personarum, & pro apparatu regio, ac longa serie cunctarum rerum, summam tantorum rituum magnificentiam, & cum summo optimi vatis iudicio licebit contemplari. Ordo in primis recti conuiuij supponitur, vt certus constitutus sit locus, ac conuiuij auctor princeps persona, cuius cæteri conuiuæ modum, atque regimen sequantur, *ἡγεμόνα* conuiuans, *καὶ ἑστιάμενος*, maior domus, seu dominus apud Homerum, & *συμποσίαρχος* apud Pollucem, *συμπόσιον βασιλεύς* apud Plutarchũ, hoc est Rex, & magister conuiuij, qui & conuiuator latinis. Requiritur, Aulo Gellio teste, & Apparatus non neglectus, in quo & delectus personarum habeatur ad conuiuium. Iam ergo locum, & tempus proposuerat optimus vates, principem verò Reginam Didonem, quæ introducit Aeneam, ac simul cætum, hoc est Aeneadas iussos regijs succedere tectis. In ipso verò ingressu regiam domum magnificis describit modis, in qua videtur Augusti aulam repræsentasse. hincq; apparatum, & ordinem conuiuij circumscribit, splendida ornamenta, instructas lautè mensas, ac toros, argentea ponit, & aurea vasa conuiualia, nobiles personas ministerijs addictas, oblectamenta, obsequia, ac requisita alia longa serie percurrit, cunctaq; cum dignitate adornat, coronandi tandem vina propinandi, ac libandi solemnes ritus, communemq; concludit applausum vsque ad minimas notas, hinc facto initio.

Ordo, ac partes conuiuij.

Libro 2. cap. 24.

At domus interior regali splendida luxu Instruitur.

Magnificentia domus.

Vbi luxus notatur pro magnificentia regia, & cum omni sumptuoso apparatu, pompa, & splendore tam supellectilis, quàm personarum. ergo ait,

Instruitur, mediisq; parant conuiuia tectis.

Triclinij, & Mẽsa.

Medijs, in medio Triclinij, in quo distinctæ singulis erant mensæ, & tricliniares tori, æquo inter se spatio, vnde ministeria conuiuantes reciperent, modò ex lateribus, modò à pedibus. sicut & in 111. ait: Aulai in medio libabant pocula Baccho. ad pedes ministeria indicat Suetonius in Galba, & pueros, ministros ipsos, ac pincernas retrò à latere scilicet & post mensam.

Arte laboratæ vestes, ostroq; superbo.

Vestes conuiuales.

Vestes indicat conuiuales, Seneca, seu cœnatorias, quos communiter candidas intrantes ad conuiuium induebant. Vel arte laboratæ, ostroq; superbo, patrio scilicet Didonis ornamento, vt in 1111. idem poeta,

——*Tyrioq; pendebat Murice læna.*

Quin & acu pictas dixit Martialis. *Babylonica picta superbo Texta.*

Ingens argentum mensis, cælataq; in auro (scilicet vasa.)

Vasa aurea, & argentea.

Vbi argentum ipsa intelligit vasa argentea, & aurea. sicut & auri nomine Iurisconsultus intelligit vasa aurea. —— *Eaq;*

Fortia facta patrum. (hæreditaria. s. ac suæ regiæ nobilitatis insignia)

——series longissima rerum. Copiã iudicãs valorũ, ac varia supellectilia.

Per tot ducta viros, antiquæ ab origine gentis.

Ministrorum ordo.

Ministeria ostendens, ac obsequia regiæ familiæ, in honorem Aneæ, ac tantorum

B C D E

A rum hoſpitũ. in primis verò ſpectabilem proponit digniſſimæ reginę aduentũ. d.

Cùm vènit aulæis iam ſe regina ſuperbis
Aurea compoſuit ſponda, mediamq; locauit,

Reginæ aduentus, & ornatus.

Cùm vènit, in magnificum ſcilicet triclinium, in frequentiq; conuiuarum cœtu digniſſimè excepta. IAM, hoc eſt poſt aliquod illi obſequium. Superbis aulæis, quibus propriè apparantur aulæ, & parietes, pannis, ac tapetis intextis ornatiſſimis: vel etiam pro ſupellectile, ac ornatu regij tori, ac reliquorum lectulorum. Aurea reginæ indumenta, auro, purpura, & byſſo Tyrio redimita, & quæ dixit Plinius paludamenta matronarum: Vidimus Agrippinam indutã paludamento, auro textili. alijsq; id genus ornamentis, ſericis, & carbaſinis ex lini tenuiſſimi genere. quo maximè (vt ſcribit Nonius) fœminæ nobiles opulentiæ

Supellectiles.

,,
,,

B oſtentandæ gratia amiciebãtur, vnde forſan Amicia poſteris dicta pro camicia. SPONDA & ipſa aurea (niſi vitium cadat in ſyllaba) hoc eſt, in accubitorio ſe Regina compoſuit lectulo, vt quam commodiſſimè coram menſa accumberet, ſuper parte videlicet illa lectuli lignea, quam Cedrinam, & eburneam, hic inauratam ſpondam legimus. MEDIAM ſe locauit, non in ſponda, nec in capite menſarum, ſed in medio, qui Plutarcho teſte, honoratior eſſet locus inter conuiuales, vt æquè regina in conſpectu aliorum conuiuantium accumberet. Poſtea delectum notat perſonarum, & quibus datum cùm Aenea regium accumbere conjuium.

,,

Lectuli ſponda.

Locus reginæ medius.

Iam pater Aeneas, & iam Troiana iuuentus,
Conueniunt, ſtratoq; ſuper diſcumbitur oſtro.

Aeneæ locus.

C In quibus & conuiuarum, & dignitatis in accubitu ſeruat ordinem. nam collocata regina in medio, ſupponitur à dextris Aeneam ſediſſe infrà verò Tyriorum quempiam primarium; vel forſan Achatem, & poſtea Troianos alios digniores diſcumbentes, quo ordine viſus eſt Poeta numerum modulari diſcumbentium, quem diximus ex Plutarcho trinum pro tribus gratijs, vt primus locus fuerit Didonis, ſecundus Aenææ, tertius Tyriorum primarij, vel Achati datus, & ſubinde alijs Troianorum. STRATOQ. ſuper diſcumbitur oſtro, ideſt, ſuis quilibet lectulis, ſtragulisq; ornatis, quemadmodum enim accumbere de vno proprium dicitur, diſcumbere de pluribus eſt, & recumbere quaſi iacere, vt in Tytiro —— *recubans ſub tegmine fagi*. Et in Euangelio, de quinque millium hominum miraculo, iuſſit eos in fœno diſcumbere. Strato ſuper oſtro,

Ordo accũbentium.

Stragulæ ex oſtro.

Oſtrum.

D quod ὄστρεον, & Græcis dicitur, tinctura ſcilicet purpuræ, quæ ex oſtreæ, hoc eſt purpuræ oſtreaceæ ſanguine olim parabatur, quæ Murex item Vergilio, & Buccina à figura vocatur. Vſurpatur verò pro ipſo vellere, & ſtratis lectuli purpura tinctis. Diſtinguit tamen Nonius, vt color is à Murice ſit purpuræ Violaceæ, Oſtrinus ſubrubens, quæ tamen diſtinctio (vt nos in libro de purpura demonſtrauimus) non vbique ſeruatur. Hinc ordo cœnæ ponitur.

Purpura.

Murex.

Dant manibus famuli Lymphas, Cereremq; caniſtris
Expediunt, tonſiſq; ferunt mantilia villis.

Cœnæ ordo.

Initium ſolemne cœnæ erat, ſicut & noſtro tempore à lotione manuum, de quo ritu, iam ſuperiùs variam obſeruauimus conſuetudinem. Alij, qui exercitati, loti, & vncti eſſent in balneis (vt ex Xenophonte diximus) recuſabant lauare

Homeri exquiſita deſcriptio accumbentium.

E manus. alij, qui non fuiſſent in balneis, lauabant. At exquiſitus ordo deſcribitur ab Homero IIII. Odyſſ. in cõui. Menelai Telemacho, & ſocijs ſuis, equos ex itinere laſſos, ac ſudantes commendat ſtabulario, ijsq; ligatis in præſepio auenas præberi & hordeũ, curru ſeorſum reclinato. introductos in regiam domum auro, & aulæis ſplendidiſſimam, in balneum ducit, per ancillas lauat, ac vnctos induit mollibus tunicis, ac exceptis ad lautam menſam, per alias famulas, pulchro, ac aureo gutturnio ſuper argenteo lebete lauant manus, apponunt menſam, & panem, varijs obſonijs plenam. cum miniſtris circum dapiferis, & ſtructo-

Donati interpretatio. *Lebetes.* *Mantile.* *Linteamina, & Mātilia mensarum.* *Panes.*

ſtructoribus, qui lances diſponerent, in eisq; carnes inciderent, ac alij vina auceis poculis infunderent. Ad Homeri ergo imitationem (vt hunc locum interpretatus Donatus) ſumpto per famulos gutturnio aquæ, ac lebete ſuppoſito pretioſis vaſis, aquas dabant: alij mantilia ferebant tergendis manibus. Varro Mantelium vocat, quaſi manuterium, ex Plauti dictis: quod lata hic à poëta ſignificatione ſumitur, tùm pro ampliſſimis linteaminibus menſarum, tonſis inquit villis; tùm pro Mappis breuibus, quas habebat quiſque villoſas ad tergendas inter cœnam manus, CERERE MQ. canistris expediunt, panes diſtribuunt apparatis menſis. A

Quinquaginta intus famulæ, quibus ordine longo
Cura penum ſtruere, & flammis adolere penates.

Seruitia famularum. *Dapum diſpenſatio.* *Supplicationes, & vota dijs.*

Apparatum planè regium deſcribens, & delicioſum cultum ordine longo famularum. quibus ſcilicet eſſent varia miniſteria diſtributa, intus, ideſt ſeorſum à triclinio. CVRA penum ſtruere: quia partim in penarijs diſpenſarent dapes; partim verò vt puellæ, ac matronæ, quæ inter epulandum circà penetrales aras in medijs edibus ſacra facerent. Supplicationes ponit Homerus, libare dijs, & bene precari Titus Liuius, quem & Ouidius morem celebrat in Faſtis lib. v. Mos erat & menſæ credere adeſſe deos, & Athenæus libro 11. Veteres in deorum gratiam conſueuiſſe agitare conuiuia: vt ſic potarent liberalius, ſeſeq; inuitantes amicitias inter ſe componerent ſacras. CVRA penum ſtruere, non puellis ſolùm data, ſed & qui intus ſerui coquinarij δαιτροι, ſeu τραπεζοκόμοι, Plutarc. in Sympoſ. qui pararent dapes, & hos ordine, vt propoſuit, longo, videlicet, B

Centum aliæ, totidemq; pares ætate miniſtri,
Qui dapibus menſas onerent, & pocula ponant.

Seruitia famularum. *Mēſa eſcaria.* *Dapiferi.* *Structores* *Præguſtatores.* *Menſa vinaria.* *Moderator vinorum.* *Pincernæ* *Cyathizare.* *Miſcere.* *Miniſtrorum ornatus.* *Dapum, et vinorū genera.* *Inſtrumenta menſæ.*

Quibus verbis & communia explicat ſeruitia, duo præcipua, altera dapum, altera poculorum. quare ſeorſum à Triclinio duæ commemorātur menſæ à Varrone, Menſa eſcaria, & Menſa vinaria: quibus proprij addicti erant miniſtri. Eſcariæ erant Dapiferi, qui dapes inferrent, Structores carnium, qui inciderent pulmenta carnium, & item piſcium, quorum in Suburra meminit Iuuenalis in 11. Satyr. extitiſſe proprios doctores, qui leni artificio tùm inciderent, tùm in medias menſas carnium onuſtas iactarent lances. quod tetigit Martialis lib. XIII. Tranſcurrunt gabatæ, volantq; lances. Erant & Præguſtatores, vt apud Suetonium in Claudio, qui appoſitas coram Principe dapes præguſtarent, commemorantur & Diuiſores epularum. Vinariæ autem menſæ præfuerat primùm vini moderator, οἰνοπτης apud Pollucem, & Varronem. Deinde Pincernæ varij: ſingularis, qui principi adſtaret, qui ad cyathum ſtare propriè dicebatur, vel à vaſe potorio, vt in multis legitur marmoribus: alij plures ſimul in Abaco vinaria inferebant cyathos, ſextantes, vel trientes duarum circiter vel trium vnciarum vini. hos & cyathizzare luſit Plautus, & miſcere item Græcis μύσγειν, qui & pro arbitrio cōuiuæ attemperatum aqua vinum, vel niue propinabant. Ad quæ munia, tam epularum, quàm poculorum ſingularis fiebat delectus, præſertim pincernarum. quod innuit Poeta ---- totidemq; pares ætate miniſtri, qui ætate, veſtitu, & omni cultu ſplendidi, ac ſuccincti leuibus tænijs ad genua, capillis cincinnati, vel calamiſtrati (vt verbo vtar M. Tullij) vel intōſi, præfectis tantùm à fronte capillis, ſic ornati (inquit Philo) adſtabant obſeruando ad nutum, quod quiſquè vellet. Porrò quæ eſſent dapum, aut vinorum genera, ſcitè à poeta non exprimitur, quaſi ſupponens in ſplendido apparatu ſingula extitiſſe optima & ea ſumptuoſa, ſed pro honeſtiſſimæ reginæ moribus, non luxuoſa. Sicut & quæ inſtrumenta eſſent menſalia, vel ipſo vſu patet, & cultellos extitiſſe incidendis panibus, & edulijs, & gladios maiores ad vſum Structorum, fuſcillas pro pulmentis, & coclearia pro iurulentis, argentea, aurea, vel ornatu C D E

A natu eburnea crateras, & pateras inferiùs explicabit aureas. & Salinum in media menſa frequenter auctores commemorant. Hinc & obſequia exprimit.

Necnon & Tyrij per limina læta frequenter
Conuenère toris iuſſi diſcumbere pictis.
Mirantur dona Aeneæ, mirantur Iùlum,

Omnia figurantur à poeta plena lætitiæ, & maieſtatis: ſplendidæ reginæ in ſummo ſolio gloria, benignitas animi, frequens nobilium Tyriorum conuentus. qui & ipſi iuſſi fauore regio diſcumbere toris, pictis cognominat, hoc eſt magnifico ac textili opere, & ſine acu elaboratis, Cicero. & qui grata viciſſim in Aeneadas præſtarent obſequia. honeſta inſuper admiratione nouitatis, & tantorum hoſpitum, commendationeq; regalium Aeneæ munerum. *Obſequia.*

B *Munera.*

Mirantur dona Aeneæ (quæ iuſſerat) Iliacis erepta ruinis,
Pallamq; & pictam croceo velamen achanto.
Ornatum Argiuæ Helenæ, colloq; monile.
Et ſceptrum. Et reliqua.

Pallam, honeſtæ mulieris indumentum, latum, ac ad talum vſque demiſſum, palla dictum, ſicut & Pallium virile, quòd palàm forinſecùs reliquas contegeret veſtes. eoq; non ſimplex, ſed circumtextum croceo velamen achantho, aureo, ſcilicet croci fulgore, & folijs achanthi modo circumtextum ſignis, colloq; Monile, aureum, vel margaritis ornatum. *Pallia, & Pallium.* *Monile.*

——— *Mirantur Iùlum.*
Flagrantesq; Dei vultus, ſimulataq; verba.

C Iam dictum eſt, conſilio, & arte Veneris, *Cupido pro Aſcanio.*

——— *Vt faciem mutatus, & ora Cupido*

Pro Aſcanio ad Didonem iret. quare nunc mirantur Tyrij credentes Iùlum, flagrantemq; Dei vultum, ſimulataq; ſub forma Aſcanij verba. Mirantes verò eximiam pueri gratiam, atque indolem ponit ingenioſus poeta, quaſi præſagiens in eo Iulij Cæſaris, ac ventura nepotum imperia. de quo ex decreto Iouis iam prædixerat,

Naſcetur pulchra Troianus origine Cæſar *Cæſarea ab Aſcanio proles.*
Iulius à magno deductum nomen Iùlo.

Verùm, qui primus videtur fuiſſe in hoc poemate ſcopus: nullis melius epiſodijs, aut notis potuiſſet poeta ſurgentis iam Carthaginis potentiam inaugurari,

D & quæ in æmulationem poſtremis annis cum Aeneadum vrbe ventura, foret Romanis armis debellanda; niſi inſitum iam animo Didonis conditricis, furentemq; inſtinctu cupidinis in eam, amorem exprimeret, dum ſubiungit.

Præcipuè infelix peſti deuota (hoc eſt deſtinata) *futuræ,* *Didonis amoris initium.*
Expleri mentem nequit, ardeſcitq; tuendo
Phœniſſa, & puero pariter, donisq; mouetur.

Formæ, ac pulchritudinis mirabilem vim eſſe, nobili declarauit exemplo Xenophon in ſuo conuiuio, vbi ſub Socratis perſona inquit: Quemadmodū lux aliqua ſi noctù effulſerit, in omnium oculos incurrit, ſic venuſtæ perſonæ aſpectus, vt Aſcanij hoc loco indicat poeta pulcherrimam formam, ac penè cæleſtem gratiam, cunctorum Tyriorum oculos in ſe conuertiſſe, ac totum præcipuè reginæ animum ſibi comparaſſe, mentemq; in Troianos benignam. quapropter inexplebilem in eam impreſſam cordi exprimit Amoris Cupidinei vim. *A grata indole Iùli.*

E *Ille* (ſcilicet Iùlus) *vbi complexu Aeneæ, colloq; pependit,*

Patris, in quem reciprocam in reginæ amorem infundit cupidinem, ſubdit:

Et magnum falſi impleuit genitoris amorem: *Affectus amoris.*
Reginam petit (Cupido ſcilicet Iulum fingens) *hæc oculis, hæc pectore toto*
Hæret, & interdum gremio fouet, inſcia Dido
Inſideat quantus miſeræ Deus. at memor ille

Adhuc

Adhuc fortiùs in eam imprimit Aeneæ amorem, quòd memor ille, hoc eſt conſilijs percitus matris Acidaliæ, ideſt, veneris, ſic dictæ ab Acidalio fonte in Bæotia. A

Sichei oblitio.

——— *Paulatim abolere Sichæum.*
Incipit, & viuo (ſcilicet Aeneæ) *tentat præuertere amore*
Iampridem reſides animos, deſuetaq; corda.

Aeneæ nouus amor.

Hoc eſt, iam incipit deſuetos vtriuſque à priſtino amore animos præuertere in nouam amicitiam: Reginæ quidem vix reſidem in Sicheum abolet amorem: Aeneam verò iam ſeptem annis errantem, ac oblitum Creuſæ vxoris memoriam, facilè fuiſſe perſuadet poëta, inſtinctu dei mutuam inter ipſos conciliare beneuolentiam. Quam idcirco confirmat ritu conuiuali coronandi, ac libandi vina, qui (vt anteà diximus) in nuptijs celebrandis, ac amicitijs conciliandis, erat antiquis mos præcipuus, vt his planè carminibus declaratur. B

Coronandi vini initiũ.

Poſtquam prima quies epulis, menſæq; remotæ.

Mẽſa pro epulis.

Intelligendum hìc non propriè menſas fuiſſe remotas: nam paulo poſt ſic habet, Dixit, & in menſa laticum libauit honorem: remanſerant ergo menſæ, ſed menſas remotas intelligas dapes, & in quibus dapes apponebantur, diſcos, abacos, repoſitoria, qui communis eſt loquendi modus, apponere, & remouere menſas, pro ipſis dapibus remotis, atque hinc eius ritus initium fit.

Ceronãdi vina, & libãdi ritus ex Pluta. de 7. Sap.

Crateras magnos ſtatuunt, & vina coronant.

Mos erat in magnis conuiuijs, ex Homero, & apud Plutarchum, conuiuantes certo aliquo celebrare encomio, vel etiam aliquo munere gratificari, quemadmodum apud Martialem multa in Xenijs, & in Apophoretis commemorantur. C quo nomine munificentiſſima regina Dido, pro ſymbolo initæ cùm Aenea amicitiæ, primùm coronare vina inſtituit, mox in orbem conuiuis propinare, ac libare dijs ſuis. Qui ritus, vt erat antiquis communiſſimus, ac poſteris ſæculis religione introducta, ob luxum, qui remanſerat, exoleuit; non modicam ſimul reliquit ambiguitatem de modo, & tempore, & loco coronandi, & quæ eſſent coronæ, & quid demum libare: quam aliqua ex parte declarauimus. Nunc ex poetæ dictis notatur, poſt remotas à menſa epulas, id munus coronandi inſtitutum; iuxtà ordinem à Plutarcho explicatum in Sympoſio ſeptem Sapientum. Statuunt ergo crateras in media corona conuiuarum, nec capita quidem poeta meminit coronaſſe, nec floridis coronis, ſicut erat mos antiquorum; ſed vt honeſtiſſimam decebat matronam, circà menſas, & conuiuas pocula, ac vina propinanda, eaque de more libanda exhibuiſſe, vt dicetur. D

Strepitus ex magno conuentu.

Fit ſtrepidus tectis, vocemq; per ampla volutant. Atria.

Strepitum fieri repræſentat, non modo ob multam frequentiam miniſtrorum, & conuiuarum, verumetiam ob conuentum popularem quaſi in communi lætitia, & ob maiora in principẽ reginam obſequia, ex quorum vario vocum concentu alta conclauia reſonarent: nec ſine ſtrepitu, mutandis videlicet menſis, vel remouendis epulis, ac ſtatuendis demum ad tantum munus obeundum crateris. In quibus obſequijs producta vſque ad noctè cœna, nocturnos concernit motus, ac ſplendida luminaria, dum ait.

Luminar. & Lychni

——— *Dependent Lychni laquearibus altis,*
Incenſi, & noctem flammis funalia vincunt. E

Cãdelabra

Candelabra repræſentatur, quæ in ſollemni cœna tenebras ſuperent nocturnas, quibus precipuè in regijs cœnis ad noctem vſque vtebantur, incenſis Lychnis, dymixis (vt Græci vocant) trimixis, polymixis, duorum, trium, & multorum luminum, quæ ab altis laquearibus ædium in amplo tridinio, meridianam diſcumbantibus redderent claritatẽ. Septem luminibus Cãdelabrum in communi vſu fuiſſe legimus, & in ſcriptura ſacra pro ſeptem luminum cæleſtium

Funalu.

numero. FVNALIA. Intelligit cæreas candelas, cæreos quoque dictos, & facu-

A & faculas, funalia à funibus, ſeu lychnis bombicinis, quibus conficiuntur, ac clariſſimam redunt lucem. Ipſum verò coronandi munus inducit poèta ad maiorem rei dignitatem, ſicut & libandi, pro quodam initæ amicitiæ vinculo, vt ipſa manu regia haberet exordium. Vt ex Athenæo, & Suida dictum eſt.

Hic Regina grauem gammis, auroq; popoſcit,
Impleuitq; mero pateram. Quam ſcilicet coram omnibus,

Reginæ coronandi munus.

Vel in menſa reponi iuſſit: nam vtrumque modum legimus, & à pincerna propinari pocula, vt Plautus, Da puere ad ſummum, & apponi in menſa calices. Pateram dictã, quòd patula ſit, eamq; manibus reginæ dignam, auro, & gemmis ornatam poſuit, quod genus ornamenti menſæ regiæ commemorauit primùm Cicero in Verrè act. IIII. qui inuitatus ab Antiocho Syriæ rege ad cœnam, va-

Patera.

B ſa inter alia multa aurea, quæ, vt mos erat regius in Syria, gemmis erant diſtincta clariſſimis, abſtulerit: quarum deliciarum, & in Phœnicia vsũ fuiſſe veriſimile ſit, quæ Syrie finitima, ac eiuſmodi non dubiè precioſa vaſa ex Auguſti tunc menſa æmulatus videtur Virgilius. grauem verò dixit gemmis, quales etiam hodie videmus calices, & pateras in ſacris ex auro, & gemmis graues, quo ſint vſui firmiores. IMPLEVITQ. mero, puro, & optimo vino, quod ἀκρήτον vocat Homerus in conuiuio II. Iliados, vnde, & meracæ dictæ ſunt propinationes. Et Mulſum promere, ex muſto, & melle miſtum, ex Plin. & Plauto, quod initio cœnæ apone ſolitum.

Patera gẽmis ornata.

Vinũ merum.

Impleuitq; mero pateram, quam Belus, & omnes *A Belo geniti.*

Vas ſignificans gentile ſuum, quod hiſce munificentiæ ritibus à Belo patre, ac

Vas gentile.

C maioribus fuerit ſeruatum, quo & nũc Aeneam honoraret: quare ad hos faſtus, ac pompas addit, & ſolemnes cerimonias, tumq; nutu regio, quaſi captans attentionem, arcana non mirum dictura, figuratur à poeta in ſummo obſequio ſilentium.

—— tunc facta ſilentia tectis.

Silentium

Inclytæ ſupplicationis ante libamẽ exordium, in qua addit, & vota dijs, primùm Ioui hoſpitali in fauorem hoſpitum, deinde patrijs numinibus, Iunoni tutelari, & Baccho conuiuali, captat, & applauſum à cunctis conuiuantibus.

Iupiter (hoſpitibus nam te dare iura loquuntur)
Hanc lætum Tyrijſq; diem, Troiaq; præfectis
Eſſe velis noſtroſq; huius meminiſſe minores,
D *Adſit lætitiæ Bacchus dator, & bona Iuno,*
Et vos ò cœtum Tyrij celebrante frequentes.

Supplicationes, & vota.

Quo voto in augurium ſperatarum cùm Aenea nuptiarum, & futuræ (ni fata obſtiterint) felicitatis, nihil potuit implorare dignius, nec in maiorem Aeneadũ fauorem. Hinc ritum perficit, & propinando libandi addit modum:

Dixit, & in menſa laticum libauit honorem,
Primaq; libato ſummo tenus attigit ore.

Libamen vini.

Vt in ipſa ſcilicet menſa vinum, quaſi ſacrum libamen, ſummo tenus ore attingeret, quod eſt propriè libare, tùm alijs ſimiliter libandum propinaret.

Libare quid.

Tùm Bitiæ dedit increpitans.

Secundo loco cur non dederit Aenææ, vt ordo erat conuiuij, ac recta ratio ſa-

Dubiũ in Vergil. cõuiuio.

E cri libaminis, id altiùs hæret in mente vatis poſterius conſiderandum, ſed Bitiæ dedit, familieri ſcilicet (vt conijcere licet) inſtitori. Dedit INCREPITANS hoc ſcilicet geſtu libando compreſſis labijs increpitans, delectabile indicans libamen, quod Poſt alijs protereæ libarent, & in cumulum gaudij

—— Ille (ſcilicet Bitias) *impiger hauſit*
Spumantem pateram, & pleno ſe proluit auro.

Nunc quam Craterem dixit, Pateram vocat pro amplitudine, & quia latè pateret, vt Varro, inquit, Spumantem verò, ideſt, generoſo vino plenam ad ſummum

Propinatio.

coronę, quod videtur Seruius coronare interpretatus. A

Poſt alij proceres Cythara crinitus Iopas.

Oblectamẽta, & cantus ad Cytharam. Poſt libamen inter omnes, tranſit ad vltimam conuiuij partem, & oblectamenta communia: quæ erat (vt Plutarchus meminit in conuiuio ſeptem Sap.) vt pro communi lætitia in media conuiuij corona Symphonias audirent: Muſicæ, ac Pſaltriæ cantus, & Tibicines, qui interdum ad Liram, & Cytharam magnorum heroum cantantes intermiſcerent geſta. Teſte quoque M. Tullio Tuſcul. quæſt. lib. IIII. In originibus ſolitos fuiſſe canere conuiuas ad tibicinem de clarorum virorum virtutibus. qui mos ceù communiter laudabilis, & in ſacris ſcripturis, de filij prodigi conuiuio legitur, vbi de Symphonia, & choro mentio fit. Homeri quoque auctoritate ſcribit Plutarchus, qui in II. Iliados facit Achillem dum

Achiles cũ Cythara. renueret ad Troianum bellum accedere, inuentum Cythara ſonantem, & canentem heroica facta maiorum. Quam dignitatem, & in regali conuiuio Didonis ſeruatam ipſa indicat altæ cantionis materia, in qua ſummus poèta in æmulationem (vti reor) regiæ maieſtatis Auguſti Cæſaris, qui (vt Suetonius teſtatur) digna acroamata, ac ludicras modulationes in gratiam conuiuarum adhibebat; Iopam introducit poètam Tyrium. Qui crinitus, ac florida Apollinis iuuenta, ſummo cultu, ac omni decore ornatus (vt reginæ præſentiam decebat) alto exorſus carmine, de primodijs caneret mundi, ac naturę, de hominum, animantiumq; origines, lationes percurrens orbium, ac planetarum, Solis, ac Lunæ curſum, cæterarumq; ſtellarum cùm cœlo harmoniam configurans. & cùm his temporum aſſignans mutationes, reliquorumq; ſuper cæleſtium luminum vireis, ac theorias, effectionesq; repetens in gratiam reginæ, quas Phœnicius Atlas docuerit. C

Iopas Cytharedus.

Materia cantus.

Atlas Afer Aſtrologiæ inuentor.

—— *Cithara crinitus Iopas*
Perſonat aurata, docuit quæ maximus Atlas.

Quem in adulationem inquam nominat reginæ, in Mauritania Africæ parte altiſſima oriundum, vnde is ſtellarum, atque orbium motus obſeruans, primus antiquis Aſtrologiæ doctrinæ auctor habitus eſt, quam mira perſtringit breuitate, & in communi applauſu concludit conuiuium.

Cantus.

Hic canit errantem Lunam, Soliſq; labores
Vnde hominum genus, & pecudes, vnde imber, & ignes,
Arcturum, pluuiaſq; Hyadas, geminoſq; Triones.

Hyadas, Pleyades. Hyades ſtellæ appellantur, inquit, Gellius lib. XIII. cap. III. Græcis enim ὕειν pluere eſt: quæ & Pleyades noſtris dicuntur, ac pluuioſæ in fine veris oriuntur. D

Quid tantùm Oceano properent ſe tingere ſoles
Hyberni, vel quæ tardis mora noctibus obſtet,

Applauſus, & finis coruij.

Ingeminant plauſum Tyrij, Troeſq; ſequuntur.

In conuiuio comparatio Virgilij cum Homero.

IN hoc ergo inclyti conuiuij poèmate, cùm viſus ſit Virgilius Homerum in varijs, quos is refert in Iliade, & in odyſſea eiuſmodi ritibus imitari; auſim tamen dicere hunc eximium poetam, & altitudine carminum, & exquiſito iudicio

Homeri, & virgilij comparatio. ipſum etiam ſuperaſſe Homerum. Habet enim ille non dubiè, ius quodammodo acquiſitũ perennis laudis, præſertim à Græcis, & qui hiſce applaudunt latinis noſtris: ac in eo admiramur omnes cũ Plutarcho innatã pangẽdis carminibus, facilitatẽ, vt ex luto, minimis quibuſcumque rebus, ac quiſquilijs, canora ſtatim viſus ſit promere poèmata. Quemadmodum innumera hoc argumento idem Plutarchus adducit Homeri loca, in quibus non modò res magnas digniſſimis amplificauit dilemmatis: vbi videlicet de Dijs, & de Heroicis conſilijs, ac geſtis, & vbi naturæ aliqua occurrunt ercana referri; ſed rerum inquam minimarum mo-

A menta quęq; proprijs circumscribit verbis, ac exprimit notis. Vel planè eius ingenij vim conijcere licet in rebus iam enarratis conuiualibus, quarum phrasim Virgilius æmulatus est. Cum in 1. Odysseæ libro, exceptam describens cōuiuio Mineruam, Triclinium proponit splendidum, ac varia ornatum suppellectile, sedentem facit in toro, extensum subter tapetem, pulchrum appingit, & varium scabellum, θρῆνυν suppositum pedibus, iuxtà extensam politam mensam, τραπεζαν, panes promam, ταμίην apponere, & varia edulia. Tùm structores adesse δαίτρους, qui carnes ad mensam inciderent varias, & qui πίνακας, lances, ac scyphos per mensas attollerent, ac aureis appositis poculis vinum pueros pincernas propinare. Hinc ingressos facit ex ordine procos consedisse, qui manus similiter lauant, infusa per gutturnium προχόον aureum, & lebete subter argento suscepta aqua, & pueros, qui crateras coronarent potu. Hinc solemnes addit cantus, saltatorumq; spectacula, ludicra ἀναθήματα oblectamenta, & Cytharędum Phęmium, qui sumpta in manibus Cythara caneret. Eadem in III. Odyss. in conuiuio Nestoris: vbi addit, & vota, & supplicationes, & libamina: item in IIII. in filiæ Menelai nuptijs, in quo θεῖος ἀοιδὸς φορμίζων, diuinus Cantor cytharizans, & duo saltatores inter ipsos, qui ad modulamen Cytharæ saltantes, se se in gyrum verterēt, & in medio Triclinij (ne locum desideres) nullas huiusmodi omittit minutias. Quos inquam ritus imitatus Virgilius in nobili Reginæ Didonis conuiuio, tribus potissimùm prærogatiuis videtur commendādus: primùm quia præclaram habuit laudatissimi poètæ imitationem, scientijs præsertim à posteris, & Virgilij sæculo vndecumque excultis: deinde quia & is ex natura, eximiam natus est ingenij felicitatem: & præter hæc, quia exactissimam cum his adhibuit artē. Adde, & sub amplissima illo sæculo Romana maiestate tunc Augusto præsertim imperante: in cuius splendore cùm in vrbem vniuersi terrarum orbis fuerit conuentus, omni ex parte decebat summum poètam, & vrbis, & sæculi seruare decorem, vt cuncta in elimatissimo poèmate illam referrēt maiestatem. Quod plenissimè ab eo factum esse, relinquo candorem verborum, luculentum historię ordinem, ornatissimam dicendi phrasim: vt in Bucholicis humilem stylum seruauerit, sed non neglectum, & plurimarum rerum eruditione refertum: in Georgicis elaboratissimis, quòd summam terrarum, cœli, & syderum, & ventorum, & fluminum naturam mirificè dimensus sit, eximijsq; interim iudicijs susceptam de re agraria ornauerit materiam: & super his, quoniam altitudinem Heroicam ad summam gloriam euexerit in libris Aeneidos. In quo miror equidem Plutarchum, tantæ peritiæ virum, ac multarum rerum commentarijs, ac historijs illustrem, & qui iam homo Romanus à Traiano summis honoribus ornatus, ac consulari potestate in Illyrium missus, Suida teste; Thessalica tamen fide, nec sine inuidentię nota ingrati animi, cum minimas vsq; nænias Homeri admiratus sit, transeo quòd maledictis tam acriter in Herodotum inuectus esset; ne vno quidem verbo dignatus sit commemorare Virgilium, quem nempe agnouisset elimatissimo super omnes poèmate, grauitate Romana, ac Romanorum gesta miro compendio amplexum, meritò cunctis poètis ab omni ęuo fuisse præferendum. Relinquo innumera passim iudicia, vnde post emendicata tot Homeri encomia hic inclytus vates non fuisset à Plutarcho posthabendus. Nam in hanc sententiam, qui pręferant Virgilium Homero, grauissimos inuenio, ac summa eloquentia præditos nostra ætate scriptores; Marcum Antonium Sabellicum, Iacobum Sadoletum, Hadrianum Cardinalem, Bembum, Andreā Nauagerium. Maior ille ingenio, inquit, Sabellicus, hic diligentia: ille copia, hic venustate: plus ille carnis habet, hic neruorum: Succenturiatur illi Antimachi grauitas, Hesiodi copia, Theocriti proprietas, Apollonij diligentia, Pisandri ferocia; Huic nostro Macri elegantia, Silij maiestas, Papinij robur, Lucani vigor, Flacci indoles, Ouidij copia, & vrbanitas. Equidem verò hoc vno tan-

Homeri exquisita conuiuia.

Virgilij tres prærogatiua.

Excellentia à maiestate vrbis

In Bucholicis.

In Georgicis.

In Aene.

Plutarchi æmulatio in Virgil.

Mirū Virgilij notatur iudicium.

Græcorum poètarum, & Latinorum censura.

Mirũ Virgilij notatur iudicium.

tùm loco ſublime Virgilij iudicium auſim conferre, vel etiam præferre cæteris Græcorum ingenijs: quippe arcanum quendam ſenſum in calce tam lauti conuiuij eum comprehendiſſe putandum eſt. Cur hìc poèta vini libamen à Regina Didone celebratum, non ſimiliter poſt Reginam Aeneam, poſuerit libaſſe? quæ erat ritus illius inſtitutio, vt quemadmodum regina id dederit ſymbolum initę cum Aenea amicitiæ, mutuam & ipſe redderet gratiam, reciprocumq; eodem libamine ſignificaret amorem. Hac ergo in parte magnum videtur ingeniuoſiſſimus poeta ſubticuiſſe arcanum: nempè quoniam id libamen pro illorum temporum ſuperſtitione, quoddam veluti ſacramentum erat habitum; nephas idcirco poèta exiſtimaſſet, & Aeneam ſimiliter libaſſe, qui ſic adſtrictus ſacro libamine, deorum, & præſtitæ fidei incurriſſet odium: ſtantibus præſertim illorum fatis, vt ventura nepotum, arma ſurgenti iam tum Cartagini illatura eſſent exci dium. Quapropter poèta in gratiam potiùs, & applauſum Auguſti Cæſaris, æmulatus videtur in Didone miſerabilem reginæ Cleopatræ fortunam, quæ cum M. Antonio ſimul Auguſti armis fuerit tunc infeliciter debellata. Ne id ergo in probrum veniſſet Aenææ, non modò diſſimulauit in eius perſona libamen celebrare, ſed quaſi in contemptum finxit dediſſe Bitiæ (vt videtur) vernę bibulo, qui loco libaminis exãtlauit totum, in augurium fortaſſe, quod Romani ſimiliter Carthaginis imperium tunc temporis exantlauerint totum.

Occulti odij diſſimulatio.

A

B

LIBRI QVARTI FINIS.



HISTORIAE

DE VINIS ITALIAE.

Et de his, quæ Romam conuehuntur.

ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI,
ATQVE PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI.

LIBER QVINTVS.

PRAEFATIO.

A ITALIAM meminit Aristoteles ex traditionibus antiquorum, in Politicis VII. dictam fuisse olim Oinotriam, ab Oinotro rege, qui primùm inquit, agrorum, ac vinearum culturam illos populos docuerit, ac multò prius quàm Cretẽses comessationum instituta illis dederit. Ex quibus certum argumentum habetur, quòd quanquam antiquissimæ famæ legantur apud Græcos auctores tot in illis regionibus vinorum genera, quæ toties commemorauimus Cretensia, Chia, & alia in Aegei maris Insulis generosa, Maronea in Chersoneso Thraciæ apud Homerum grandiora, Męonia iuxtà Tmolum montem in prima fronte Asiæ, Pramnia celeberrima, & innumera alia. Nihilominus non dubia coniectura fit, quòd B Arcades aduenæ illis sæculis, & qui primi Oenotrij coluerunt Italiam (quod tempus computatur ex Berosi historia, ex Catone de antiquitatibus, & ex Dionysio Alicarnasseo de primis Aborigenum temporibus, ducentis quinquaginta post diluuium annis, multò ante Troianum bellum) hinc planè coniectari licet, quòd hanc præ cęteris suis regionibus inuenerint terram in natura vini fœcundiorem. Quoniam verò longo vsu constat apud Sapientes, quòd Nihil simul inuentum, & perfectum: circà illa prima vinorum instituta, videntur prisci Latini, à Saturni vsque, ac Iani temporibus, vel frugali contenti fuisse agrorum; ac vinearum cultu, vel cùm postea Romani ad imperium propagandum intenderent; omnem hanc illis Insulanis, & Græcis reliquisse industriam. Verumtamen quam maiorem quærimus præ illis externis vinorum famam, quàm generosi Falerni antiquissimi nominis in Italia, etiam apud ipsos Græcos, Aminæi, & Mamertini in Sicilia, Pucini in ora Istriæ, & Prætutiani in Picenis? & quæ postremis his temporibus & copia, & generositate, vel antecellunt, vel certè

Vinorum primus cultus in Italia.

Generosa vina in Italia.

certè illis non videntur posthabenda, Græca cognominata, Latina, Lachrymæ, Ischiæ succosa vina, suauia Trebulana, innumera alia. Ad quorum omnium nunc accingimur historias: vnde hæc particularis exercitatio, tùm ad notitiam singularium proprietatum, & causarum, quas diximus penes regiones, & tempora adeo variabiles: cùm etiam ad vsum videri poterit necessaria, atque altera doctrina. Quod sæpè ex Galeni decreto protestati sumus. Vt, cùm quæque regio sua habeat vinorum genera, facilè sit, circà hæc præsertim communia instituta versatis, ad vnius singularis vini exemplum, quæ quisque inuenerit in sua regione similia in magnitudine, colore, & sapore, & in reliquis qualitatibus sub eadem classe reponere, ac decernere. Quocirca dum superuacaneum existimamus antiquata illa, ac nulli vsui genera perquirere, & ea quasi in vmbratili scœna hìc repræsentare; in his quidem historijs conscribendis hac vtemur moderatione, vt non longè discedendum sit ab Italiæ vinis. tùm quia in his maximè Italicis quæritur generositas, præsertim ad vsum; tum etiam quia vetustissima illa cum externis, quasi exoleta, ac nostro vsui superuacanea, venient tamen frequenter in exemplis recensenda: & non minus Rhetia aliqua, Gallica, & Hispanica, necnon Cretica, erunt opportunè suis locis interserenda. Quinimmò & quis dubitet, quod nec audebimus in cunctis? quandoquidem nullam inuenimus Italiæ partem, dum licuit cùm iunior essem, fœcundissimas eius, per Apennini vtrinque iuga à supero ad hoc inferum mare perlustrare regiones vsque ad Alpes; nullam penè inueni terram, quæ non sua aliqua haberent vina laudabilia, & prorata parte ad olygophora etiam illa antiquorum, ac Pramnia referenda. In Vrbem Romam, quoniam est ferè cunctarum nationum conuentus, ac in commune veluti selectarum rerum, ac vinorum Oinonopolium, conuehi videmus vndecunque magnam eorum copiam; de his omnibus præcipuè breues, ac luculentas ad vsum conscribemus historias. In quibus aliquem quidem sectabimur ordinem regionum, ac generum: plerunque tamen permiscuas habebimus narrationes, ac communem vnicuique dabimus locum. Vicinitatem interdum sectantes, & similitudinem: quorum empyricam magna ex parte faciemus descriptionem, ac leni stylo interdum, vt decet gratam communiter materiam tractare, non ab re videri poterit ad topographicas historias, ac particulares quorundam locorũ circumscriptiones descendisse, nec non delectabili aliquo eas adornare poemate. Nec singularium vinorũ in cunctis præstandam velim fidem gustui proprio, quàm curialibus potius vinorum institoribus, ac cauponum certis locis testimonio vtemur, adhibito tamen iuxtà præscripta à nobis præcepta aliquo nostro iudicio. Immò ob temporariã, quam videmus cunctarum rerum mutationem, necnon cõsuetudinum, ac tam varium indies vinorum, ac vinearum cultum; relinquam etiam multa aliorum iudicio in posterum perpendenda. Verùm ad vberiorem historiarum explicationem: cùm ex omni censu vinorum alia grandia decernenda sint vina, alia verò ex diametro opposita, & perexigua, quæ olygophora ob id appellauit Hippocrates, & tertium genus his affine mediocris roboris; propterea iuxtà demonstrationem propositam secundo libro de communibus harum differentiarum causas, à generosis Italiæ vinis faciendum videtur initium. Ac primùm breui quodam excursu communem Italiæ proponemus dispositionem, vnde gignendis vinis penes illas causas sit maximè idonea, quæ norma esse poterit de iudicijs & causis in quorumcunque historijs assignandis.

Ordo tractandi.

De externis.

Ordo, ac stylus historiarũ.

Tria communia vinorum genera.

A B C D E

A

De naturali fœcunditate Italiæ producendis vinis.

DE fœcunditate terrarum, ac vinearum, quas cauſas in primis comentarijs meditati ſumus, tam naturales, quàm à cultu; eædem cauſæ in hiſtorijs, quas hinc deſcripturi ſumus de vinis Italiæ, deq; eorum natura fient ſenſibus ipſis perſpicuæ. Quas pertingere, nec hiſtoriæ abhorret ſtylus, Ariſtotelis, ac Theophraſti imitatione, qui cùm de natura animalium, & de plantis profiterentur hiſtorias, eaſdem præterea de generatione, & de cauſis tractantes videntur illuſtraſſe, ac amplificaſſe demonſtratione. Quapropter, & Strabo, qui cum & noſter hìc ſtylus communis eſſe debebit, quamquam ſe ſimpliciter exhibeat

B Geographum, & terrarum deſcriptorem, viſus eſt tamen in hoc æmulari, ſi non ſuperare Ptolemæi Coſmographiam, quia & naturam locorum perſcrutatus, apertè ſe philoſophum nominat, ac naturalem philoſophiæ partem deſcribere profeſſus eſt. Cauſas verò omnes hac in parte conſiderandas alias quidem naturales eſſe propoſuimus, à proprio genere, ac genimine, vitis, agentes, formales, materiales, finales: alias verò circà cultum verſari, quem profitetur nobiliſſimus Agricola in Georgicis lib. 11.

Quare agite, ò proprios generatim diſcite cultus
Agricolæ, fructuſq; feros mollite colendo.

Hiſtoriæ naturalis ſtylus.

Quo nomine cultus, obſeruandas docet & regiones, & loca, & tempora, terræ ſitumm ontes, & plana, & qualitates, vẽtorum afflatus, fluminum incurſus, & im-

C bres, & maris, & aëris auras. quas & nos ſectabimur cauſas in deſcriptionibus locorum partilaribus. Nũc verò in cõmunibus iudicijs duas prẽcipuas cauſas proponemus conſiderandas de totius Italię fœcunditate: Vna quidem verſatur circà naturalem Italiæ diſpoſitionem, ac vegetalem fomitem terris inſitum, qui propriã frugibus, ac conſitis vitibus prębeat alimoniam: & altera eſt à circũflui maris affiatu, ac benigna, quæ à marinis aſpirat aura ad fœcunditatem. Nempe quę longo excurſu ſeptingentorum milliariorum ſub mediocri cœli temperie, à trigeſimo octauo in quadrageſimum quintum gradum conſtituta, poſt ampliſſimas Alpes à Liguſtica ora, per Rhetios montes, & Heluetios vſq; in extremam Iſtriam patens, ſubinde duplici mari, ſupero, & infero circunflua, ac peninſula ſicut apertis intimè meatibus ab vtroque mari tota peruia conijcitur aquis, ac

D fluctibus, qui terram attemperant; ita & perenni fomite intimi caloris, vegetaliq; ſpiritu fouetur. Cuius naturalis fomitis, ac concluſi calori manifeſta paſſim in tota Italia apparent veſtigia, quæ non mirum, nec perfunctoriè dicta, fuſè nos in 1. & in 1111. de Thernuis libro innumeris exemplis atteſtat ſumus. Cùm ab Aetnæ æſtuarijs in Sicilia, omni ſæculo admirandis, diſſeminati huius caloris in adiacentes Siciliæ inſulas Aeolias, & hinc per Tyrrheni maris oram, in Calabriam, in Campaniam ſub Veſuuio ſe ſe exhibent, in Puteolano, in Cumani antris, in Aenaria, & Prochita, ſupernè in Campania bullientes ad lacum Sabatis aquas feruentes ſub Viterbio, lacunæ volaterranę, ignes ad Petram Malam in Apenninis, in Mutinæ collibus, in Euganeis Patauij, in extremis Iſtris. In omni denique Italia cùm ſubſiſtentis naturaliter caloris vbi clarius, vbi obſcu-

E rius appareant veſtigia, præclarum habemus Beroſi Chaldæi hiſtorici antiquiſſimi teſtimonium, Italiam olim arſiſſe totam, à quo perenni veluti Seminario caloris, ac vegetalis fomitis ad hanc terræ ſuperficiem diſſeminati, planè arguitur, quòd fruges, ac vites tantam acquirant fœcunditatem, ac robur producendis vinis incomparabile. Percurrantur hoc ſitu meridionali in orientem, quæ terræ generoſis vinis ſint illuſtres, quales poſt igniferam Siciliam ſunt Creta, Rhodos, Thaſos, Lesbos, Chio, Cypros, Achaia, Pelopõneſos, aurea Cherſoneſos Thracię, inferioris Aſię vſque in terram ſanctam feliciſſimę olim prouincię, omnes

Cultus quæ ſint partes

Italiæ ſitus, ac diſpoſitio.

Calidi fomitis veſtigia in tota Italia.

Terræ vbique viniferæ.

nes hæ, aut Insulæ sunt generosæ, & quæ præcipuè subsistentis eiusmodi caloris aliquam contineant naturam: aut litterales, ac maritimæ sunt terræ, quæ beneficio gaudeant vegetali, ac purissimæ auræ, quæ à marinis aspirare solet omni naturæ fœcundissima quæ verò ratio sit de vinis Hispaniæ, quæ & longinqua à marinis adeo producat generosa, vel alio loco à nobis, vel a peritis Hispanis erit explicanda. Magna quidem opinio est inter omnes sapientes, quod Mare ad salubritatem aëris, ac terrarum, & ad communem frugum vbertatem optimam conferat partem, quod æquabile cùm sit vbique (vnde æquor rectè cognominatur, & vniuersum Oceanus) quaque versum immensis spatijs super terram pãditur, nec obice impeditur montium, perenni, ac libere gaudet aspectu cœli, ac syderum, præcipuoq; solis splendore fouetur: quare cum cœlo mutat colorem, ac turbinibus ventorum, & ipsum turbatur (vt Aristoteles in problematibus demonstrat). Ex his non videtur dubitandum, quin mare vniuerso sui ambitu terras, vel admodum, vel remissè pro varietate situs foueat, puritatemq; auræ aspiret, & vt mediocrem impertit calorem, sic & frigidas aëris auras suo attemperet tepore. Proximè verò cùm ab australi, ac orientali simul fauore aspiret in Italiam, concludendum videtur, quoscumque celebrauerit antiquitas Alcinoi, aut Phęacum hortos apud Homerũ decantatos; nũquã vberiores extitisse quàm in Italię campis, ac vineris, viridarijsq; omni genere frugũ, si non mole, mediocritate, ac bonitate ornatissimus, Omnem causarum efficaciam, quas diximus ad fœcunditatem necessarias obtinet Italia, ac vina ob id producit generosa, si non illa hodie Falerna, quæ vigorem maiori ex parte aquirebant cultu, & vetustate (vt dicemus) at non admodum illis inferiora habet, Gręcum, Lachrymam, Aminеum, Clarellum, innumeraq; quæ narrabimus alia genera. In hoc quidem iudicium incomparabilis fœcunditatis Italiæ, inuenio ex antiquis venisse primùm M. Varronem in 1. de re Rust. cap. 11. etiam à cultu. Quam inquit, & benignitate cœli, & situ, & temperamento caloris, & frigoris, & omni sui parte fœcundissimam, nullam cultiorem Italia videri terram. Vt non modo cuncta necessaria producat ad vitam, sed etiam egregia. Quod Far, inquit, conferam Campano? quod triticum Appulo? quod vinum Falerno? quod oleum Venafro? In quo agri iugerum denos, & quinos culleos fert vini mensura, quæ ad nostri temporis vsum ducentos superat cados. Causa verò tantæ fœcunditatis terrarum, ac Italiæ quam ex ipsa locorum obstruatione proposuimus insignem à maritima aura; inuenio eandem, & à Plinio explicatam lib. XIIII. cap. IIII. qui de Pucini vini fœcunditate in Istria, hanc præcipuam, inquit, habet causam, Quòd Pucinus ille ager, saxeo colle, maritimo afflatu fœcundetur. Cuius miro iudicio concludimus eam fuisse vinorum in Italia fęcunditatem, vt ex innumeris, quæ in toto orbe terrarum commemorantur generibus, duæ partes, inquit, inueniantur esse Italiæ, quam longe maiorẽ esse nostro tempore fœcunditatem (vt nonnullus alias non defraudem hac laude regiones) iam ex ipsis præcipuis (quæ minima tamen erit pars) constare poterit historijs.

A marina aura fœcũditas.

Italiæ fœcunditas à cultu.

Ex Plin.

Cap. vlt.

Falernum vinum antiquis generosum in agro Campano.

FALERNVM vinum cùm in illa claritate rerum, ex Italia apud Gręcos, & alias nationes venerit in tantam gratiam, fueritq; ad vsum in Antidotis communiter electissimum; præclarum nobis præbet argumentum, quanta sit temporis, ac rerum cunctarum vicissitudo. Vnde cùm à multis iam sæculis ad hanc vsque ætatem vix nomen, nec genus retinuerit, non defuerunt ex posteris scriptoribus, qui secuti nominum etymologiam, alij à Phaleris in Picenis dictum putauerint, cuius hodie peruetustæ vrbis manent in Firmano vestigia, ac Faleronum vocant. alij verò à Falisцis deductum in Hetruria populis, qui suo adhuc

De regione, & loco

A adhuc Muſcatello nobili vino, apud externas etiam nationes gloriantur. quæ genera non ab re fuerit hactenus commemoraſſe. Cæterùm excultis melius ad hoc tempus hiſtorijs, ac nouis excitatis coſmographis, non dubium eſt agrum Falernum in Campania eſſe. Sed cùm elapſis iam multis ſæculis, non ille extiterit in ea generoſi vini prouentus, nec ſatis explicatè id ab antiquis, nec à Plinio eius locus, tanquam rei ſuo tempore notiſſimæ aſſignetur; id aliquam feciſſe videtur ambiguitatem, quam nunc diſſoluemus. Adhibitis ad maiorem fidem clariſſimi viri iudicio Aloyſij Carrafæ Falerni agri D. ac Stilliani Principis titulo in Lucanis ornatiſſ. qui eius familiæ in tota Italia, & ex Illuſtrium Columnenſium ſobole ſplendidiſſimus, ac in hiſtorijs, & coſmographicis ſtudijs præclarè verſatus, iam heroico ſtudet animo illam Falerni agri, ac ſuorum vino-
B rum gloriam ad antiquum illum cultum reuocare. De Falerno ergo agro apud Plinium libro XIIII. cap. v. hæc legitur deſcriptio. Totus hìc Campaniæ tractus, qui à ponte Campano incipit, læua petentibus vrbanam Coloniam Syllanam, vitiferos habet colles, generoſiſſimo vino nobiles, quod à regionis nomine etiam Falernum appellatur. quæ verba iam mutatis rebus ſubobſcura, ſic videntur elucidanda. Pontem intellexiſſe ſuper Lirim fluuium via Appia, qui etiamnum extat, ac vulgò Gariglianum appellatur: à cuius læua ſcilicet Liris amnis, petentibus antiquam Sinueſſam ad mare, in quam deducta olim legitur à Sylla in ſua proſcriptione Colonia, incipit ager Falernus, ac vitiferi in proſpectu ad Sinueſſam ſpectantur colles. Quos inter tres erant hac præcipuè fœcunditate celebres, Maſſicus, Gaurus, & Fauſtianus, ac ex eis totidem erat co-
C gnomenta, ac differentiæ ipſorum vinorum. dicente item Plinio. A ponte læua petenti Falernus ager incipit, Fauſtianus autem circiter quattuor millia paſſuum à vico propè Cedias, qui vicus à Sinueſſa ſex millibus abeſt. Nec vlli vino maior auctoritas. Solo vinorum flamma accenditur. tria eius genera, auſterũ, dulce, tenue, quæ quidem ita diſtinguit, ſummis collibus Gauranum gigni, medijs Fauſtianum, imis Falernum. Nulla alia clarior eſt hac Plinij hiſtoria: nam & cæteri auctores illi conſentiunt, & quanquam in aliquibus dictis perplexa ſit, planè tamen conſideranti, tùm naturam explicat talium vinorum, ac differentias; tùm præcipuè, quia manifeſtam continet cauſam, vnde tanta vini celebritas exoleuerit. Maſſicum plerique cognominãt, digniori quaſi nota, bis, & ter repetit Virgilius, ſed planiſſimè in VII. Aeneid. illis verſibus.

D ——— *vertunt felicia Baccho*
Maſſica qui raſtris, & quos de collibus altis
Aurunci misère patres. Et reliqua.

Quo loco Seruius interpretatur Maſſicum in ora Campaniæ montem, qui optimo vitium genere, & vinis Maſſicis celeberrimus eſſet, quod & Horatius commendat in primo.

Eſt qui nec veteris pocula Maſſici.

Quod & à ſuo die natali ſeruatum teſtaceo vaſe ad ſenectam vſq; meminit, illiq; applaudens languidum vetuſtatè factum nominat ode XXI. lib. III:

O nata mecum conſule Manlio; Et inferiùs.
Quocunque lectum nomine Maſſicum
E *Deſcendi, Promere languidiora vina.*

Sillius quoque Italicus pluribus locis, ſed notatù digna habet in VI.

Viniferis latè florebat Maſſicus aruis
Miratur nemora, & rorantes ſole racemos. Et item.
Maſſicus vitiferis ardebat nomine glebis.

Forte, acre, vetuſtum, indomitum poètæ cognominant Falernum. Fumoſum Tibullus libro II. eleg. I. quòd diù ſub fumario eſſet exiccatum, & fumo imbibitum, ex Horat. in III. carm. ode IX. vt ſuo loco docuimus. Ex quorum au-

Ex Plin.

Genera, et differẽtiæ.

Maſsicum vinum, & eius mons.

Falerni qualitates

ctorum dictis non obscurè eliciuntur eius vini proprietates, & de loco, vbi gigneretur, & quod ex natura soli rorantibus racemis, nobiles ad id vinum producendum conciperet prærogatiuas. Primùm satis aperiunt, quòd in Campania felici, & monte Massico, seu Gauro, qui est apud Sinuessam, & Lirim fluuiũ gigneretur, qui hodie mutatis locorum nominibus, Monte dragone à posteris Italis fuit nuncupatus, fluuius verò Liris Garigliano. Notatur & situs ipsorum collium, qui in prospectu maris erga Sinuessam, vbi solùm, ac balnea æstuant sulphurea, & vsque à vicinis Baijs, ac Puteolis tepentes concipiunt auras, quæ illos iugiter fœcundant, vnde tam generosa gignere potuerint vina. Quam naturam & Plinius notauit sæpè Massicum montem sulphur exudasse, eandemq; & vigoris eius in vinis ponit causſam, illis verbis: Solo vinorum flamma accenditur, & Sillius similiter, Rorantes sole racemos: & item, Vuiferis ardebat Massicus vuis: significans hunc certum cultum seruari solitum, vt vitibus pumilis vuæ sole, ac soli ipsius ardore aliquandiu passæ fierẽt. Qui apparatus vuarum erat antiquis, & etiamnum seruatur in vinis Creticis in Candia, contortis quoque pediculorum racemulis, vnde quasi passum fieret vinum, ac diù admodum durabile, quod Cæcubum propriè hoc loco videntur dixisse veteres, quemadmodum in prioribus commentarijs diximus, ac dicemus amplius in sequẽtibus. Id vini robur ob vetustatem tetigit Horatius, veteris commendans pocula Massici. Notatù verò dignum occurrit Ciceronis dictum, teste Macrobio libro 11. Saturnal. cap. 111. qui cùm apud Damasippum cœnaret, ac is diceret, bibite hoc Falernum, annorum qua draginta est: respondit Cicero, Benè ætatem fert, significans quanquam longa esset ætate adhuc robustissimum. Cæterùm noua hic quæstionis suboritur occasio, An hæc loca, & Campanus ager hæc nunc producant vina, vel quæ causa fuerit cur defecerint? Non defuère hactenus ex bonis scriptoribus, qui primo aspectu existimauerint vinum græcum vulgò nũcupatum, cuius hodie tam celebris vsus est, Falernum esse. Sed hæc explodenda opinio est, pro diuersitate locorum; quoniam mons Massicus & Falernus circà Lirim amnem, & Sinuessam descriptus sit, xxx. mill. pass. à Neapoli: at nostrate Græcum inter Neapolim gignitur; & Surrentum, vbi mons de Summa, & de Turre ad eius radices nobili oppido cognominatur, vt mox dicemus. Cur defecerit Falernum, iam indicauit morali dicto Plinius: vt quoniam temporis, sicut cæterarum rerum quidam prouentus est, & occasus, culpa colonum suo etiam tempore deficere inceperit. qui magis copiæ inquit, studuissent, quàm bonitati, neglecto scilicet vinearum cultu, & apparatu simul vini illius ad solem, quemadmodum diximus: Immò cùm Falernum Galeno teste, esset in Antidotis, & in Theriacis celebre, eius defectu, Collegia Medicorum Italiæ, non Græcum vt minus validum, sed Maluasiam, quod dictum est Creticum vinũ, è Candia insula communiter substituendum decernunt.

Mons Falernus Mõ dragone.

Cæcubũ in Falernis.

Ciceronis dictum.

Celius notatur.

Falernum cur defecerit.

De Cæcubo olim vino, & Sinuessano in Campania.

EX antiquis multi quoque exempli est Cæcubum vinum, quod aut idem erat cum Falerno inueteratum, aut ab eo parum differens. Nam eodem breui tractu sub ponte Campano, qui extat super Liri celebri amne, à sinistra petentibus ad proxima vsque littora descensus fit, vbi olim Sinuessa, & Cæcubum. Vbi præter Falerni colles, quos dicebat Plinius vinis generosis fuisse vberrimos, vt in summis Gaurano prima esset laus, in medijs Faustianum gigneretur, in imis Falernum, ac trium propterea saporum, austerum, dulce, tenue; ad alteram partem in ora maritima, vbi Sinuessa, inuenimus Cæcubum vinum, quod videtur quidem cum eisdem Falernis comprehensum, hac tamen prærogatiua vetustatis distinctum, vt, siue à loci situ sub marina aura, siue à certo cultu,

A tu,id maximè perenne exiſteret,ac vetuſtiſſimum ſeruaretur, ita vt vetuſta quæque vina hoc Cæcubi nomine interdum dicta legamus. Locum,& genus diſtinctum compendiaria illorum dictorum deſcriptione explicuit Strabo libro v. A Circæo inquit promontorio vſque in Campaniam, cùm fertiliſſima ſint loca, *Ex Strab.*
præter littoralia non pauca, quæ paluſtria, ac inſalubris aeris vſque Pometiam, »
& Setina quædam, quanquam petroſa, ac montana. ipſa tamen non inculta, »
neque infructuoſa ſunt,ſed læta præbent pabula. Cæcubum quidem licet palu- »
dibus adiaceat, vineta tamen vini feraciſſima præcipuè enutrit arboribus. Ad- »
huc verò planè magis & loca,& ipſa genera inſinuat, dum ſubiungit: Sinui Cai- »
etano contiguum eſt Cecubum (ſcilicet littus) cui ſupernè adiacet vrbs Fundi »
in Appia via. Tota hæc ora præcipua adeo vina generat: Verùm Cæcubum, & »
B Fundanum, & Setinum, ſicuti & Falernum, & Albanum, & Sataganum inter »
nobilia numerantur. Sinueſſa in Setino ſita eſt ſinu, à quo nomen ſibi vendica- »
uit,cui proximè balneæ calidæ celebres. Ex quibus Strabonis verbis, per Seti- »
num,& Cæcubum cum antiquis idem vini genus intelligendum eſt, in Setano
agro genitum,qui Cæcubo littori eſt affinis,vbi olim Sinueſſa colonia cum bal-
neis,nunc diruta. quamobrem validiſſimum cùm eſſet vinum, multa aqua, vel
cum niue temperandum admonet Martialis. *Martial.*

Setinos moneo multa niue frange trientes. ideſt breues cyathos.

Conſentit Plinius, Cæcubum inquit, in Amiclano ſinu, quod iam intercidit & *Plin.*
incuria coloni,& loci anguſtia,vinum propterea Cæcubi nomine vetuſtiſſimum »
intelligitur, & quaſi ad delicias, & in magnis faſtis ſeruari ſolitum diutiſſimè,
C quod & Horatius indicat, primo carminum pro Auguſti victoria,ode XXXVII. *Horat.*

Nunc eſt bibendum, nunc ſaliendum,
Antehac nephas depromere Cæcubum, Cellis auitis ſeruatum?

Et in II. libro ode XIIII. centum annos indicans ſeruatum cœnis pontificijs.

Abſumet Hæres Cæcuba dignior
Seruata centum clauibus, & mero
Tinget pauimenta ſuperbo.
Pontificùm potiore cœnis,

Planè in libro de vinis Galeno adſcripto legitur, Romani inueteratum diu vi- *Galeni.*
num Cæcubum vocabant, & in libro Galeni proprio de cibis bo. & mali ſucci
quaſi commune id nomen inueteratis vinis indicat, vinum Cæcubum, inquit, »
D cuiuſnam fuerit generis haud planè cognoſcas.

Fundana, & Amiclea olim vina.

SAEPE etiam inter hæc generoſa,& cum Cæcubis clara mentio fit Fundani,& Amiclei vini, vbi vineta locis paludoſis, ac populneis & robuſtis propterea conſita,meminit Plinius libro XIIII. cap. VI. Planè verò Martialis eundem indicans Fundanum,& Amiclanum ſinum,eumq; paludoſum,ait:

Cæcuba Fundanis generoſa coquentur Amyclis
Vicis, & in media nata palude viuent. Et alio loco inuitans amicum.
Hæc Fundana tulit felix, quæ & ipſe bibes.

E Porrò noſtro tempore hæc loca, quæ littori præſertim adiacent,à Neptuno,Taracina,& in ora paludis Fundi, vſque ad Caietanum ſinum, vbi Formiæ non procul erat vrbs amœniſſima, rure quoque M. Tullij percelebris; poſt illam Romanorum claritatem, omnia vix aliqua illius amœnitatis ſeruant veſtigia. Vnde minus frugifera arua, ac crebris pyratarum excurſionibus deſerta incolis,& *Campaniæ loca cur minus fœcunda.*
minus cultà, ex ſoli tamen natura vberrima, adhuc multis locis, præſertim circà Caietam, & vbi olim Sinueſſa, virentia paſſim ſpectantur nemora olearum, myrti ac lauri, & citrorum naturalis fœcunditas. Atque hinc manifeſtum fit,

vnde deficiat interdum natura, ac terræ inertes quodammodo conſeneſcant, quia deficiente incola, ac ſtudijs hominum in alias curas diſtentis; ſimul & ipſa natura terræ exoleſcit, ac in deterius lapſa nec Falerna illa gignit. A

Sueſſæ Pometiæ agri amœnitas, ac vineta.

AVetuſta Sinueſſa, quæ priſcis temporibus deducta fuit à Sylla Colonia, littorali ſitu inter Vrbem Romam, & Neapolim, agri Falerni, & ſuorum collium antiquum obtinuit dominium; ea quidem poſtea crebris bellis diſiecta, tradunt hiſtoriæ alteram Sueſſam Pometiam dictam. VIII. mill. paſſ. interuallo, per eadem fermè tempora & nomen, & dignitatem recepiſſe. Optima præſertim ratione vrbe in hunc locum tranſlata, quòd hæc inter Lirim ſupradictum, & Vulturnum permagnos amnes, in medijs Stellatis campis edita, pro ſingulari amœnitate meruit vel hoc vno verbo celebrari à Cicerone de l. Agraria contrà Rullum Tribu. plebis, qui hæc loca, & Stellatis, antiqui nominis campos appellat totius orbis terræ pulcherrimos. Quam & noſtro tempore inter cęteras Campaniæ felicis terras obtinet laudem: ita, vt dum quis conſideret ampliſſimam agri eius ab Appennini cliuis, & inter amnem vtrunque planiciem, quæ pinguibus pateat aruis, lætis paſcuis, ac pratis, necnon crebris oleęarum, ac citriorum nemoribus, populoſiſq; multis exculta ſit villis, ac vinetis, auſint nobili iudicio quidam aſſerere, hanc & amplitudine agri, & frugum cunctarum fœcunditate, & ſalubris maris aura, (præter portus opportunitatem) ſi non ſuperare, alere dixerim ipſam Neapolim. Ornamentis præſertim nouiſſimè adhibitis ad omnem cultum, Excellentiſſimi Sueſſæ, & eius dominij Ducis Antonij de Cardona celeberrima familia, qui Orator hodie adſiſtit pro Philippo Rege Catholico apud ſummum Pontif. prudentiſſimus. Certum eſt, quod eius vineta, ſi vllo vnquam loco, cum vinis Falernis, & Maſſicis communicant gloria, Martialis periucunda hyperbole, dum vetuſtum ex ea Maſſicum ſuper omnem memoriam conſulum viſus eſt eo carmine commendare. B

Stellates campi.

De Sueſſanis venerunt Maſſica prælis,
Condita quo quæris conſule? nullus erat.

Cæterùm ſint alij ſcriptores, qui vinorum eius agri fœcunditatem & gratiam ampliori ſtylo proſequantur. In quo nempè, præter genera vinorum, pro hac noſtri temporis mediocri cultura ſummæ laudis, ob maritimæ auræ afflatum, frugales arbores, & citriæ omni tempore anni, quæ & flores ſimul fragrantiſſimos habent, & maturos fructus, quos magnitudine, & forma producunt conſpicuos, & præcoces primo vere alias fruges, quæ tam Romæ, quàm Neapoli plateas toto anno abundanter adornant. Vel hac ſaltem à me non eſt fraudanda celebritate, quòd noſtrorum patrum ætate, Auguſtini Niphi Sueſſani Philoſophi clariſſimi fuit patria, cuius veneror adhuc incomparabilem doctrinam, ac famam, præceptorem non habui, niſi ampliſſima eius à primis meis annis in Ariſtotelem commentaria, & in omnem inſuper philoſophiam. C D

Galenum in Campano agro vinum.

E

EADEM fœcunditate vinorum, quam in Falerni collibus recenſuimus ad maritimam vſque Sinueſſam, Calenum quoque agrum celebrant hiſtoriæ, & auctoritate in primis iam prædicta M. Tullij Ciceronis. Qui contrà Rullum contendens non promulgari debere ſub lege Agraria Campanum agrum, nec Stellatis campos pulcherrimos, inter hos Calenum nominat municipium, Atellam, Theanum Sidicinũ, vicinoſq; alios vicos vſque ad Vulturnium amnem, & Cumas. In quo tractu comprehenduntur noui nominis Arx Mondragone, Ca-

Cicero.

les,

A les,quæ Calui,Caianellum, Garrum à Gauri colle, Caſcanum, & alia oppida, ac caſtra, quæ hodie ſub ornatiſſimi à Stilliano Principis dominio celebrantur. Caleni verò nominatim vina ob vicinitatem, ac conformitatem, quam ſemper habuit cum Falernis, ſæpè cum eis promerentur ab auctoribus commemorari. Vt à Virgilio in VII. qui in apparatu bellico contrà Aeneam, multas in his finibus commemorat vrbes,hac præcipuè agrorum, ac vinearum cultura inſignes, quæ à nobis in hanc ſententiam venient repetendæ. *Virgil.*

Mille rapit populos. vertunt felicia Baccho
Maſsica qui raſtris, & quos de collibus altis
Aurunci misère patres, Sidicinaq; iuxtà,
Aequora, quiq; Cales linquunt, amnisq; vadoſi
B *Aecolæ Vulturni, pariterq; Saticulus aſper,*
Oſcorumq; manus. Et infra: *atque arua Celenne.*

Vbi Auruncos intelligit Sinueſſanos patres, quos poſtea colonia dignos, & ſupra viam Appiam Theanum Sidicinum,proximè Calenum, quem & arua Celenne dixit, quod Caianellum, & Cales pro Calui oppido, quæ ambo vinis celebrantur. Clarioris verò nominis Calenũ: de quo Plinius abundè lib. XIII. cap. VI. & Horatius in I. carm. ode XX.

Vile potabis modicis, Sabinum. Cantharis. Et inferius.
Cæcubum, & prelo domitum Caleno
Tu bibes vinum,mea nec Falernæ
Temperant Vites, neque Formiani Pocula colles.

C Qui & molle Calenum alio loco cognominat,quaſi non adeo craſſum, ſicut Cęcubum antea dixerat. Locum nunc diminuto cum oppido nomine Carinulam vocant, ſub Capuano agro compræhenſum, ſed Stilliani Principis dominio. *Carinula.*

In Caietano præcox frugalitas.

AB Anxure quidem vetuſta vrbe in eodem Campaniæ littore, quà curuus ille ſinus centum ſtadiorum ſpatio ad Caietanum promontorium pertingit, vnde & ipſi ſinui nomen; adhuc viget antiquitate, ac robore ſitus Caieta vrbs. Cuius æmulatus Virgilius perennem famam, digniſſimo eam celebrat carmine in VII.

D *Tu quoque littoribus noſtris Aeneia nutrix*
Aeternam moriens famam Caieta dediſti.

Quæ ſitu ſcilicet promontorij altiſſimi, portuq; Antonini Pij opere ampliſſ. & amœnitate agri vſque ad Lirim amnem decem milliariorum amplitudine, vbi in latas ſeſe aperit planicies, vbi collibus leniter citrà, & vltra Appiam viam eminet, optimarum frugum copia,ac vinorum omnis generis,præcoquaùe ſplẽdet fœcunditate. Incurrentibus præſertim circà lenes conualles blandiſſimis fontibus; vt non mirum toto anno, Neapolim, ac vrbis Romæ plateas quaſi è cornucopiæ adornent. Quare cùm è proximis Falernis, nullo hic ager careat vuarum quantumcunque prouentu, peculiaris tamen hæc in eo cura habetur, vt pro ſoli natura,ac auræ maritimæ benignitate, quæ fruges menſe Maio, vel Iunio,in ipſa etiam Campania felici proueniunt, hic ante menſem Martium, ac à brumalibus vſque algoribus prouentam anticipent,ac fœcunditatem. E

In Capuano vina.

CAPVANVM verò agrum videtur Virgilius ſub Vulturni fluuij nomine ſignificaſſe, qui eum excurrit, ac à dextris vrbem Capuam alluit,poſteris Caſilinus. Vadoſum autem cognominaſſe,ideſt, accolis dum inundat perniciоſum:

fum : Vt aliàs idem poëta Georgicorum II. de agrorum fœcunditate Glanium amnem, qui in eundem influit tractum, ab Acerris vsque & Nolanis, eandem notat inferre perniciem d.

Talem dives arat Capua, & vicina Vesevo
Ora iugo, & vacuis Glanio non æquus Acerris,

Diuitem dixit Capuam, quod olim inter tres maximas vrbes, Romam, atque Carthaginem numeraretur, vt L. Florus est testis. Quibus hodie Campanie locis, & Capuanis agris communia parantur vina, & alba, & fulua validiora, ac nonnulla cum Muscatelli condimento suauia, quandoquidem Græca nunc, & alia ex finitimis, de Summa generosa vina, omnem anteuertunt communium vinorum laudem, atque vsum. Porrò iuxtà Capuam Plinius Trebulana inter generosa commemorat; de quibus opportunè magis cum Trebulano Sancti Ioannis in Hetruscis dicendum erit.

Trebulana.

Formiani vina.

CVM antiquorum generosis vinis connumeranda sunt, Fundana, ac Formiani vini, & cum his Caietani agri fœcunditas, & quæ littorales similiter, ac Romanis, spectabiles vrbes, pinguibus aruis, ac delicioſis olim vinetis ab auctoribus celebrantur, Horatio (vt dictum est) Strabone, & Plinio testibus: præcipuè ob diuortia, quæ in illis assidua commemorant Romanæ nobilitatis. Satis verò naturalem indicant cunctarum frugum fœcunditatem, quòd sponte naturæ secus illa littora, conspicuo adhuc patent spectaculo arborum perpetui viroris genimina, Citriorum, Pinearum, Lauriq; nemora, intermedijs passim myrtetis, ac irriguis fontium aquis, quæ & prata, & arbores ipsas irrigant ad perennitatem. Vinetis (vt Plinius indicat) in populneis prò locorum humilitate confitis, lib. XIIII. cap. VI. d. Iuncta Falernis præponi solebant Caleni vina, & quæ in vineis, arbustisq; nascuntur Fundana. Forniani verò cùm circà ipsum sinum mira adhuc appareant vestigia, non procul à Via Appia Mola extat vicus, qui inter antiquas scilicet moles vulgo obtinuit nomen, non à molis (vt quidam scribunt) farinarijs. Sua verò cùm sint quibusq; terris tempora, sicut & cunctarum rerum prouentus, occasusque, vineas nunc obtinet, ac vina cõmunis cultus, Ex ipsa verò celebri fama, ac locorum adhuc amœnitate, inter viuarum passim aquarum riuos, hortosq; ac antiquitatis monumenta, fuisse hìc M. Tullij amænissimam in Formiano Villam omnes geographi consentiunt. Idem verò Martialis cùm ludibundus inter alias celebriora Italiæ loca id commemoret littus, excitat & nobis stylum, vt de illius hanc vino historiam suo nunc lepido epigrammate concludamus, dum proponit lib. X.

Plin.
Formiæ.
Moles.

O temperate dulce Formiæ littus,

Cuius delicias cæteris suo tempere Italiæ locis anteponit, Tusculanis, Tyburtinis, Gabijs, Prænestinis, & amœnissimis Baijs: à temperie aëris, à lenitate æquoris, à iucundissima piscatione. Vbi pisces esca porrecta, vel sibilo accedant capiendi, illudantq; inquit, nomenculatori Rhombus, Muræna, Mullus.

Frui, sed istis quando Roma permittes?
Quot Formianos imputat dies annus, & inuidus exclamat,
O vinitores, villiciq; felices,
Dominis parantur ista, seruiunt vobis.

A

Neapolis, & Campaniæ Felicis amœnitas circà agrorum cultum, ac vinearum.

VNIVERSAE quidem regionis Campaniæ præstantiam breui sententia excurrit L. Florus, quæ non Italia modò inquit, sed toto terrarum orbe pulcherrima, vnde certamen in ea dicitur Liberi, & Cereris, nihil eius solo vberius, quòd bis solibus vernet, nobiles & amictos vitibus habeat montes, quos meminimus, Falernum, Gaurum, Massicum. Et præterea hinc Pausilipum Aminæo clarum, infrà autem Vesuuium, olim igniferum: posteris autem sæculis vinis fœcundum adeò generosis: & quæ partitas penes situm montis videntur obtinuisse dotes, vt à summis collibus robustum græcum habeat, ad imum de Turre gratiosum, & ad latera crassum Mangiauerram, mediocre Nolanum, syncerum Lachrymam, validum Latinum, blandum Surrentinum, & Massetanum, & alia, quæ narrabimus nobilium vinorum genera. Vt summum videamus in hanc terram cæleſtes gratias habuisse consensum, & quales cognominant, benignum Iouem, solem cuncta producentem, & almam Venerem; adde cum arte & Bacchi, & Sirenum blandicias. Vt si qua in parte Natura decãtatos illos antiquitati habuerit hortos, aut campos Elisios, eos egregiè in hoc breui tractu felicissimæ Parthenopes constituisse fateamur. Præter eximiam in eam cœli benignitatem, & maris, & terræ amœnitatem; vel ipsa Neapolitanæ gentilitatis nobilitas excitat stylum ad historiam, & quas ab omni æua celebres dotes, atque hoc potissimùm tempore communiter omnes admirantur, inueteratas diuitias, ac dominia, PHILIPPO AVSTRIO Rege Catholico potentiss. heroicas tam domi, quàm in armis, & militiæ res gestas, ingenitam animis humanitatem, liberalitatem incomparabilem, mores in omni vitæ cultu laudabiles, integram super cætera religionem, fidemq; seruatam, ac munificentiam etiam in antiquos Romanos suos constantissimam. Ex his omnibus argumentis, ac altioribus à cœlo, & stellis maturæ gratijs concludimus, totũ hunc Italiæ tractum cunctarũ frugum, ac vinorum in primis generosorũ, quæ calore potissimùm vegetantur, miram obtinuisse fœcunditatem. At quoniam circà Neapolis blandissimos colles nõ tam vineas nobiles incolæ colunt ad copiã, quàm vt omni cultu ad delicias pomiferos habeãt hortos, quos topiarijs, ac virẽtibusq; citrijs, lauretis, ac myrthetis perpetuò adornent; nobilissima verò genera vinorũ tanquam in sinu naturæ sibi reseruent, & quæ è suburbanis abundè proueniunt, non modò in alimenta suppeditent suæ generosissimæ sobolis; verumetiam cum his, quæ ex toto regni dominio, ab hoc infero ad superũ vsq; mare Adriaticum colliguntur; nemini dubium quòd sola copia vniuersam alerent Italiam. Hæ quidem optimæ omnes sunt causæ de tanta vinorum Neapoleorum fœcunditate: sed his accedit & altera saltem concausa potissima (quæ vna satis videri potuisset Romanis nostris, præ tot Neapolitanorum gratijs compensatio) annua expeditio, ac magna pretiorum emolumenta, quæ illorum copiosa vina capiunt ex vrbe Roma. Quorum computet qui volet, quanti sint hi census, ac vinorum ingens distributio, ex annuis publicanorum hic Romæ pensionibus. Nam vectigalium vinorum ad Hostiam, ac Ripam Romanam, à tribus hinc annis 1593. quibus hæc scribimus, quinquaginta mill. ducatorum pendent census. ex vectura iumentorum de Campaniæ vinis: viginti quinque mill. ducatorum: ex aduectis per Tyberim ad Ripam minorem septem mill. ducatorum, præter annua Cardinalium, & Prælatorum almæ curiæ priuilegia: quorum subducto censu doliorum centesimis, & millesimis, quæ habent eius ordinis Prælati ius integrum extrahendi singulis annis ex regnicolarum vinis; ad decem alia pertingit

B *Genera, et nobilitas.*

C

Vinearum deliciæ.

D *Copia vinorum.*

Emolumẽta ac prouentus vinorũ in urbe Roma.

E

git mill. ducat. æstimatio. Tanta fit in Vrbe Roma regnicolarum, ac aduectitiorum vinorum distributio: quapropter acrius excitatur illorum vinicolarum industria ob ingens lucrum, ad exactum vinearum suarum cultum, vt sua vina carissimo venundent pretio. Quorum omnium vinorum primaria saltem genera percurrere his breuibus historijs intentio est. De singularibus vero locis, vel ipsa primo aspectu circà Neapolim maiestas, quæ inter duo leuia promontoria, à Pausilippo molli circuitu vsque ad Surrenti sinistrum cornu, virentibus collibus sinum maris, ac suam feliciſſimam ambiunt Vrbem; pulcherrimum instar magni theatri præbent spectaculum. Quorum qui ausit elegantiori vtrunq; stylo plenè, ac exquisitè fœcundas exprimere gratias, laudabit is quidem dignè, cæterùm pro dignitate rerum, vix minimam quidem attingere partem fatebimur. An sumptuosas ipsas dixerim Villas, magnificentiam ædium, fontes, viuaria, piscinas, blanda puriſſimarum aquarum nymphæa, irriguos hortos contemplemur? an potius ornamenta regalia; longa ambulacra rosetis, ac myrthetis cincta in diuersum xista, ac sublimia basilicæ instar topiaria, conuestitas ex ordine arbores vitibus prosequar? Vel spirantem vndecunque florum, ac fructuum odorem, quorum afflatus non modò secus vias, & ipsam Vrbem leni afficiunt aura; sed longè quoque ad nauigantibus, in tanta maris, ac portus, ac magnæ molis amœnitate, miram vndecunque aspirant fragrantiam. De varietate, ac genere singularium fructuum, quos pro cæli benignitate, ac soli simul fœcunditate, & pro adhibita industria, ac cultu, producunt innumerabilem copiam, quæ omnes toto coronant frugales plateas: deq. vinearum fœcunditate, quid dixerit Plinius Visam olim Romæ vnam vitem, quæ subdiales ambiebat deambulationes, ac duodenas musti præbebat amphoras? Narrant fidedigni, ac scribunt quidam haberi in toto hoc Neapolitano tractu arboreas vites, quæ plures coniugatas simul complectantur arbores, ac singulæ duodenos cados, vel etiam ampliores vini proferant mensuras. Quocirca laudabili, ac honesta æmulatione videntur nobiles ciues, ac principes cõtendere, vt omni cultu tam frugales Villas adornent, vtq; cunctis naturæ gratijs eas reddant amœniſſimas. Itaque iam vetustæ famæ, enarratis Falernis, Cœcubis, & Masſicis, eiusq; censurę alijs vinis; hinc circà vineas, ac amœnos colles, qui vrbem suam videntur coronare, à Græcis quidem de Summa incipiemus, in Pausilipo à dextris Aminæum vinum, in sinistro autem promontorio maris Surrentinum describemus, ac vicinis cum his comprehensis, secus idem sinistrum littus, regiones persequemur littorales, ac à Lucania ad Basilicatam ad Daunos, ac Brutios, & in Calabriam progrediemur, præcipuisq; in eis naturæ gratias in vinis enarrabimus.

Vinearum amœnitas, & cultus.

Lib. 14. cap. 1.

Græcum de Summa vinum.

GRAECVM adscititio nomine vinum, cùm exoletis iamdiu Falernis, obtinuerit in Italia, & in Vrbe Roma principem locum; non defuerunt quorundam bonorum iudicia, vt si id non idem cum Falerno, ex eisdem saltem vitibus, de Falerno agro translatis fuerit propagatum. Quæ non absurda fuisset opinio: nisi decretum esset ex causis libro 11. iam inuestigatis de different. vinorum, & vnde fruges, ac vina degenerent, hanc esse præcipuam, quòd ratione diuersarum qualitatum in proprio, vel alieno solo manifestè degenerent. quod expressè notauit Galenus 111. de Sympto. caus. cap. 11. Translatæ, inquit, vites in aliud solum, diuersum producunt vini genus: communem verò hãc esse labem certarum frugum, protestatus est Virgilius 11. Georg.

Virgilij locus.

Nec verò terræ ferre omnes omnia possunt. Et inferiùs.
Salsa autem tellus, & quæ perhibetur amara.
Nec Baccho genus, nec pomis sua nomina seruat.

Enim-

A Enimuerò ſi nominis ſequamur etymologiam, ex Græcia Græcum, vel potius ex Creta Creticum, deflexa parùm in vulgus voce videretur deriuatum. Sed quicquid ſit, neq; hæc deductio acceptanda nobis eſt, ob diuerſitatem (vti reor) regionum, cùm illa Græciæ pars, & Creta inſula auſtralior ſit, & ſolis calori-
bus ſtatim expoſita; vnde Creticum vinum ferè nigrum, & paſſum, & craſſæ ſubſtantiæ. hæc autem quanquam auerſa citrà Apennini dorſum borealibus flatibus, & auſtralior ſit, ad æſtiuum tamen ſolis occaſum inclinans, apertiſſimè perampla Tyrrheni maris latitudine à ſeptentrionali plaga, quaque à Pyre-
næis montibus patet Gallia, frigidis ſubiacet aſpirationibus, quæ ipſam attem-
perant, ſalubrioremq; reddunt, ac vini ſubſtantiam, ſynceram quidem efficiunt, ſed tenuem, ac auri ſplendore perſpicuam, ac decoram. Naturales ergo cauſæ *Naturales cauſæ.*
B de vini huius nobilitate, à ſolis libero aſpectu attẽdendæ ſunt, & quas in Ther-
marum cauſis adduximus, à ſoli ipſius intimo fomite, qui vites ipſas, ac vina fœ-
cundant. Quam cauſam fœcunditatis inuenio tetigiſſe Strabonem in Sicilia, circà Catanam agros ob aſſiduum cinerem ex Aetnæ incendijs manantem pin-
gueſcere, ac vites, cæterasq; fruges illo fomite caloris vegetari ad maiorem vbertatem. Quippe & hic mons vnicus, ad conſpectum maris, ac Neapolitanæ vrbis, cùm ex ſui natura, ac perpetuò intus ingenito fomite per tempora con-
flagrare ſit ſolitus; ad ſummum verticem confragoſus aſpicitur, & arido cinere ſterilis, à medio verò infrà nemoroſus, quęcunque protendit latera, ac radi-
ces, hinc ad Tabias, & Neapolim octo mill. paſſ. inde ad Surrentum XII. & à tergo Apenninum verſus; Vinetis eiuſmodi paſſim gaudet excultiſſimis, ac ſu-
C per omnem Italiæ terram hoc generoſo vino fœcundiſſimis. Nempe quæ loca ex ſoli qualitate, ſi non arida, omni exuta excrementicia humiditate, & pro aprico aſſiduè ſolis aſpectu, ſuccum gignunt, vt Vitruuius quoque ſentit produ-
cendis vinis ſynceriſſimum. Differentias verò habet aliquas, pro qualitate ſi- *Differẽtiæ*
tuum montis eius, ac Vinearum, necnon pro vario vinitorum apparatu, & pro variabili quotannis temporum viciſſitudine, quas annatas idcirco vocant, aut pluuioſas, aut ſiccas, & vinorum fœcundas, vel ſteriles. Præfertur quod à *Electio.*
Summa cognominatur: ſecundi meriti eſt, quod inferius ex vinetis maritimis prodit: minus verò probabile exactis ad boream vallibus, & circà Nolam pro-
uenire. Ex varijs autẽ condimentis, quæ diximus in antiquorum vinis adhiberi *Lib. 1. ca.*
ſolita, in noſtrate Græco hæc hodie communis ferè habetur ars, vt gaudeant *21.*
D per albumina oui immiſta, ac agitata inclareſcere. quod præcipuum argumen-
tum eſt, non in colore tantùm clarificari, ac mundari; ſed edomita ſic contu-
macia ſubſtantiæ, ac repreſſis in eo fumoſis vaporibus, & durabile diu, & mi-
nus capiti noxium reddi, addunt alij ad maiorem claritatem, vel ſulphuris pol-
linem (vt Plinius meminit) vel ſalis, vel aluminis. Quas condituras quicquid *Conditurę vinis an damnãdæ.*
nonnulli damnent, ac ceù mangonizata, vel factitia vina cum vulgo reſpuant; nos quidem ſatis has arbitramur tolerãdas, quantum vſus ipſe docuit eſſe inno-
xias. Hoc potiſſimùm exemplo, quòd quemadmodum antiquis, & picata erant vina, & gypto condita, & marinis nonnulla aquis conſperſa, vel alijs hodie exoletis miſturis exculta; exæquo dum tales miſturæ in hoc, & quocunque alio vini genere non mutent ſubſtantiam, nec colorem, ſed genuinam augeant, vel
E ſeruent talium vinorum ſynceritatem; laudabiles, nequaquam damnandæ vi-
dentur. Quàle nunc prò ſingulari exemplo proponitur de Summa Græcum, ſic *Græcũ de Sũmaoltem. Põpeianũ*
dictum à ſummo conſpectu, quem habet ille mons ab Neapoli Vrbe, ac eius nominis oppido ad ſuas radices, vbi olim Pompeij erant vrbs, incendio Veſu-
uij montis conſumpta, Plinij tempore, ac ſuo interitu memorabilis à quo & Põ-
peianum hoc in genere vinum commendatur electiſſimum: dicente eodem Pli- *Communis olim vino conditura.*
nio de generoſis vinis lib. xiiij. Pompeianis ſummum decem annorum incremẽ-
tum eſt, nec ſenecta quicquam mutant. Vnam verò præcipuam in huiuſmodi

adnauigatis vinis animaduertendam conſulimus artem, ne dicam fraudem Vinitorum, quod in ipſo vinorum apparatu, vel certè cum primùm ea defæcant, ac mutant, commiſtis ſimul diuerſis vinorum generibus, ſtudent certa portione vnumquodque dolium attemperare: vt pro ſuo quiſque arbitrio forment vina, varientque non in colore ſolùm, ac ſapore, & odore; ſed in tota quoque ſubſtantia mangonizant genera, ac ad placitum nominant. Atque hinc varia illa adhibent condimenta, ex ſale, ſulphure, alumine, ac aromatis, conquaſſatiſque oui albuminibus, vel ad colorem ſcilicet præbendum, vel ad ſubſtantiam mutandam, vel ad ſaporem vini certum concinnandum. Vnde inſtitores ipſi vinorum, qui ad ſeligenda ex locis, ac dolijs ipſis vina mittuntur à principibus, vix vlla auſint aſſerere, vel inueniri ſyncera, quin aliqua ſaltem miſtura alterius vini ſint concinnata. Et quo maiora ſunt vina, eo facilius condimenta eiuſmodi tolerare, vt cocta plerumque uina ſub Græci nomine væneant. Vnde plerique tandem ea habent electiora, quæ ſynceriora, ac guſtui maximè ablandiantur. De ſynceri ergo Græci natura, ac temperamento, à prædominantibus in eo qualitatibus, calidum, & ſiccum ſtatuitur; cùm ex aduerſo complura deſcripturi ſimul uinorum genera, minus calida, & minus ſicca, & alia admodum frigidia, & aquoſa, tanta eſt vinorum in temperamentis ſuis latitudo. Calidum inquam, ac ſiccum toto genere eſt, ac valdè potens, colore ſplẽdido auri, tenuis ſubſtantiæ, nec tam odore, quàm tota ipſa ſubſtantia, ac ſapore validum, ſtatim deſcendens ad vrinæ vias, nec inflans, ſed maximè nutriens, ac replens ſpiritu venas, & caput. Vnde quemadmodum narrant Græci auctores de ſuis Pramnijs, & Maronæis, & Plinius lib. xiiij. de potentibus id genus vinis, ſingulas potiones dari ſolitum iu prima menſa; perraro ſolent morigerati, ac bonæ frugi noſtri principes vinum Græcum tota menſura bibere, vel propinare in conuiuijs ſuis. Nam quamquam in ſtomacho, ac palato ſit primo guſtu gratum, excitat alioquì à ſtomacho, mediocris præſertim virtutis, & ociosis incendium, exęſtuatque in hepar, ac renibus, & caput impetens, capitalibus diſpoſitionibus omnifariam noxijs reddit idoneum. Peſſimè verò agit in exuſtos, ac malè conciliatos nonnullos, qui robur perſuaſi, & ſanam degere vitam primo mane ad cauponas perreptant, ac plenos Græco exantlant crateras, dumque ſyrupos hos iactant contrà medicos, læthales ſibi conciliant viſcerum, atque humorum intemperantias, omnium morborum acutorum cauſas. Admodum verò, vſu etiam moderato nocet podagricis, & artheticis: pro exacta non mirum ſui tenuitate, penetrans à viſceribus, & à capite ad extremas vſque partes, ac pedum, ac manuum vnguiculas. Vnde Paulus III. Pont. tam exemplaris, ac longæ vitæ ſenex, vix ſemel in prima menſa, vinum Græcum guſtaſſet: quem morem, & nos conſulimus ſeruandum; vel certè minus negocioſis concedendum, ac ſedentariam vitam agentibus penitus abſtinendum, cùm exaduerſo nouerim aliquos, ordinatæ alioqui vitæ qui vino Græco ob ſynceritatem ſubſtantiæ, ac frugalis (vt dicebant) impenſæ toto anno domeſticè vtentes, manifeſtè ſibi, ac omni familiæ abbreuiarunt vitam. Et ne per omnia tam generoſi vini facultates detrectare videar, en pro lege dyſticon.

Procuratorum vini cura.

Temperamentum, ac facultates.

Vſus moderandus.

Nocumẽta.

Podagricis noxiũ.

Vina nocent igitur, ſi non moderata bibantur,
Et contra ſemper hæc moderata iuuant.

Cæterùm vt hoc vinum naribus adhibitum, vel perfuſis de more pulſibus, ſolo afflatu reficit ſpiritus, & animam ſic & in lotionibus mirificè debilia corroborat membra: ne principes hic quoſdam commemorem ſenes, qui calenti ex vino fotu irroratis virilibus, & extremis, ſe iuuari admodum, ac promptiores ad negocia effici affirmarent. Medicamenti vſu, an Græcum vinum ſit in Theriacis admiſcendum: decretum fuit hic Romæ in Collegijs noſtris, dum ſemel, & iterum conficeremus Theriacam, id minus eſſe idoneum. Nam quamque id

Vſus extrinſecus.

In medicamentis.

Cæcubum

A Cæcubum fiat, ideſt quod in multos ſyncerum perduret annos, vetuſtate tamen (vt in multis experiri licuit) mutatur in aqueam ſubſtantiam, ſaporem non tam acri, nec amaro, quam alieno à natura vini, ac Maluaſiam Creticam propterea melius admiſcendum decreuimus. Porrò quàm aſſerunt experti quidam vinitores rationem, adnauigata vina acquirere ex natura maris robur, ac leni illa agitatione citius maturari, ea non carer auctoritate. expreſsè dicente Plinio, omnium dignarum rerum obſeruatore: Thalaſſite appellant vinum (quaſi marinos fluctus expertum) quòd vaſis muſti dejectis in mare, vt quodam loco etiam Homerus atteſtatur, præcox fiat, & vetuſtius. quod vini Græci manifeſto exemplo confirmant, adnauigatum poſt primos menſes, maturum Romæ experiri, & perfectius, quàm Neapoli, & in cellis Vinarijs diutiùs ſeruari. quod iu-
B dicium in cæteris forſan vinis erit habendum.

Vina adnauigata robuſtiora

Thaleſsite Vinum.

Græcum Pauſilypum, quod erat Aminæum antiquis.

A PRAEDICTO vini Græci exẽplo, ſicut ab vno genere variæ in differentijs ſuis deriuant ſpecies, hinc diſce omnes. Quas inter primum locum Pauſilypo (parcant qui aliter ſenſerint) poſt Græcum meritò videor tribuiſſe: quoniam id inter cætera antiquorum generoſa vina, ſi quod aliud probatum inuenimus, remanſit meo iudicio integrum, Aminæum olim nomine. De quo dignum id primum habeo argumentum. Pauliſpium παυσ λυπὴν dictum ἀπὸ τοῦ παυσίωσ τῆς λύπης, hoc eſt à pauſa, ac curarũ ceſſatione; Vnde & παυσιλυπὴν erat
C antiquis in conuiuijs poculum Ioui dicatum, quod curas abigeret. Quã etymologiam reuocauit mihi in lucem Reueren. D. Hieronimus Prouenzalis, Neapolitanus, qui amænam hic habet Villã, Theologus, & artium Doc. dignè à Clemente VIII. Pont. Max. in ſuæ valetudinis curam eſt cooptatus. Addit & Cæſaris Calligulæ (vt reor) celebratum fuiſſe memoria, qui ad quietem, ac graues tollendas curas, hic grata haberet diuortia, his verſibus ex exculto, & antiquo marmore hic reſtitutis.

Pauſilypus noſter qui nunc dat nomina Monti,
Sic dicta à Magno Cæſare Villa fuit,
Quod foret inſanis requies fidiſsima curis,
Et portum feßæ redderet ille rati.

Pauſilypi nomen.

D De propria autem hic Aminæi natura, tres habeo præcipuas auctoritates, Virgilij, Plinij, & Galeni. Apud Virgilium II. Georg. Amineæ Vites inter generoſas ponuntur, ac duplex habetur lectio: in Vaticani vetuſtiſſimo codice ſic.

Sunt etiam Amineæ Vites firmiſsima Vina.

Quam videtur ſecutus Alciatus in Scholijs Virgilianis ex Ariſtotele in Politicis Amineos fuiſſe Theſſaliæ populos, qui ſuæ regionis vites in Italiam tranſtulerunt, atque ex illis inditum fuiſſe nomen. In Vulgatis verò codicibus legitur. Sunt & Aminææ Vites: penultima longa, quæ conſona magis propriæ, et hymologiæ eſt: nam ἄμπαλον vocem apud Græcos communẽ fuiſſe legimus diuerſis rebus. Vt Diſcor. ἄμπαλα cognominatur Myrrhæ ſpecies, & itẽ ἄμπαλος σταφυλὴ Aminæa vitis, ex qua fit omphacium li. v. c VII. Cui de loco cõſenſit Plinij
E hiſtoria lib. XIV. fuiſſe ſuo tempore in Albano Vites Aminæi generis, ita fertiles in iugo, vt ſingulæ ternas vini vrnas præberent, libras ſcilicet centum viginti, in pergulis autem ſingulæ denas amphoras, quod ſi amphora duas capiebat Vrnas (vt Columella eſt teſtis lib. ij) dolium Romanum noſtri temporis impleuiſſet. Quapropter apud Galenum primo de Antido. legimus ἄμπαλον οἶνον non vnum fuiſſe vini genus, ſed triplex reperiri. Poſt vina inquit, Gauri montis, qua parte Puteolos vrbem ſpectat, vinum quidem in collibus Neapoli vicinis oritur, Aminæum nuncupatum, ſed tenue (ſubdit) & aquoſum, nec tale, qua-

Aminæi natura.

Aminæi genera.

„

„

le in Sicilia, & in Bithynia naſcitur Aminæum. Quibus verbis, ſi poſt Puteolos in collibus naſceretur Neapoli vicinis, quos alios intelligas colles, niſi Pauſilipi hodie Vinetis eiuſmodi, ac pomarijs ameniſſimos? adde & a vini ipſius qualitatibus argumentum, iuxta prædictas Galeni notas certiſſimum. quod videlicet album extiterit, tenue, aquoſumque (firmiſſimum tamen Virgilij teſtimonio, & cum Falerno cõparandum. Quapropter, & quis non omnẽ gratiam hodie in Græco vino Pauſilypo commendet, ſyncero colore aureo, ſubſtantia perſpicua, bibenti verò adeò ſuaui, vt nec Maronæis Homeri, nec vanis deorum conuiuijs cedat? Minus quidem vehemens Græco, eſt ſyncerum, odoratumque atque hoc habet ſuæ bonitatis inditium, vt cùm mediocris ſubſtantiæ ſit, nec facile maris patiatur labores, ſi adnauigatum firmum perſiſtat, non acerbum, nec alienum quempiam conceperit ſaporem. Alterabile eſt, & ſub magnis caloribus, ſtomacho gratum, facile deſcendens, vrinas promouens, nec hepati, nec renibus infeſtum, nec caput feriens. In vſu idcirco apud Romanos principes, ſi quandiu ſeruetur tota æſtate, nec conualeſcentibus interdicendum.

Qualitates.

Græcum Iſchiæ.

NVLLI ſecundum, vel tertio loco reponemus Iſchiæ Græcum gratioſiſſimum: de cuius inſulæ fœcunditate iam plenæ leguntur antiquorum hiſtoriæ. Quando præter feliciſſimam celi, ac maris vndique auram, (vt à Strabone deſcribitur) pro inſito naturaliter in ea fomite ignis (vnde paſſim exeſtuat cinere, ac magnis ſæpe conflagraſſe incendijs legitur) ſoli naturam obtinuit, vt gignendis intus metallis, & auro diuitem, ſic & inclyto ſucco vbique præditam (vt paulò ante in cauſam de fœcunditate Veſuuij diximus) abundè frugibus, ac vinis præſertim generoſis producendis aptiſſimã. Quæ quanquã cũ Græco Principe non contendant robore, varietate ſaltem & gratia cõmendantur: quapropter aliud Græcum cognominãt, aliud Latinũ cõmuni nomine, quod præter illud dulce habetur gratiſſimũ. aliud prẽterea ſubaſtringẽs & quod ſorbignũ vocant, leui punctione demulcens palatum, & id quidem album, ac ſubſtantia vini noui inſtar muſtea: aliud verò colore vermiculum, & aliud tenue. Primi verò meriti album habetur non aquoſum quidem, ſed in ſubſtantia illa craſſiucula, dulci, & delectabili ſuctu quodam, os, palatum, ac linguam contrahens iucundo odore, & cum ingenito in ea craſſicie pertenui ſpiritu, in quo tota huius vini conſiſtit virtus. Vndè cum inter Pramnia vina, & olygophora antiquorum id rectè dixerim obtinere mediocrem laudem; gratum naturæ, ac ſtomacho eſt, corroborans, & tamen citò deſcendens, ac nutriens, nec æſtuat in hypocrondijs, nec tentat caput, ſed citò tranſit ad veſicam, & renes, & vrinam prouocat. Toto anno, ſi bonam nactum fuerit temporum conſtitutionem, vtile. Miror autem quorundam medicorum facilitatem (vt audiui) Paulo III. Pontifice, qui in eius gratiam, vt diutius ſub magnis etiam caloribus id vinum ſeruaretur, imputantes illam craſſiciem, ſegmentis ex corylo, vt moris eſt, clarificandum, decreuiſſent. Planè ignorantes quod vini robur totum in ea matrice conſiſtit, χρατὴν καὶ σωμα idcirco dictã (vt Galeno quoque teſte, in primis commentarijs fuit à nobis demonſtratum) ac ea exempta, ex mediocribus præſertim vinis, vt in Romanis experimur, exoleſcere eiuſmodi vini ſubſtantiam, vt non perduret ad totam hiemem, vnde in nullis videmus ex Iſchia aduectis id mangonium adhiberi, quod in Græco admittitur, ſubſtantia robuſtiſſimo.

Genera, ac nomina.

Electio.

Non eſſe clarificãdum.

Cap. 21.

Græcum

A

Græcum de Turre.

QVOD ſub Veſuuio à Turre, quæ Tabia antiquis nobile euaſit oppidum, Græcum cognominatur ad mare, minus validum in omnibus, quàm quod de Summa dictum eſt. Vinetis minus editis, & quæ in humiliore ſolo luxuriant, quamquam pro variabili annorum conſtitutione, non eundem quotannis, habent prouentum; nam ſicca præcedente æſtate, ſyncerum magis gignunt vinum, gratum ſtomacho, facile penetrans, nec adeo caput tentans. Pluuioſis verò vindemijs, quaſi excrementicia imbutum humiditate, facile permutatur, ac craſſeſcit. Quo admoniti longo vſu vinitores, varios adhibent in vin-
B demia ipſa, vt in cæteris vinis apparatus. Vel incoquunt partem muſti, vel deſpumant, itaque de more craſſioribus fęcibus purgant, concinnantque nonnulli, vel ſotis ſulphure dolijs, vel aluminis polline, vel etiam ſegmentis ex tenui corylo in dolium immerſis. quam defæcationẽ pro robore ſubſtantiæ facilius id vinum ſuſtinet, quàm Iſchiæ prædictum, ſicque vtilius eſt, vt viderim hic Romæ de Turre vinum ex Nolano agro, ac alijs finitimis locis, quæ pro adhibitis ſuo tempore certis artificijs, adeo eſſent ſyncera, vt in magnis conuiuijs non inuiderent optimo Græco. Atque hinc iactant regnicolæ, quos ſæpè audiui ad Ripam Tyberis (vt communem ſibi conciliarent opinionem) nulla conuehi ex regniculis vina, quæ non aliquam obtineant condituram. Vnde, & hoc multi nutrimenti inuenitur, ac operarijs valde vtile.

Condimẽta, & coctura.

C

Græcum de Nola.

SVPERATIS verò à Veſuuij tergo vallibus, Nolanus occurrit ager octo millia pars, à Neapoli cum Vinetis ſuis. Quæ quamquam ex eiſdem propaginata ſint vitibus, inualida plerunq; gignunt ſua vina: ob lacunoſam (vt reor) circà Nolam humiditatem, ac nebuloſam quæ exinde exhalat auram, non frugibus ſolùm noxiã, ſed quæ certis annis populares etiam excitat morbos, vt per autumnum anni huius 1594. ad duo millia hominum interemerit. Quare eius vina non niſi multa adhibita, arte, vel coctione ſeruantur, & non modò colorem mutant, ſi adnauigentur, ſed exoleſcunt quoque ſubſtantia, ſaporemque
D concipiunt, vel pinguem, vel acidulum. Quod verò ex finitimis inter Neapolim, & Nolam agris aduehitur, à forma prætenſa racemulorum caudæ inſtar, Coda cauallo vulgò cognominatum, non mediocris eſt gratiæ in menſis principum, pro admiſta cum dulcore ſuauitate mordente, ac fugente linguam. Improbatur pingue in auſterum tendens; & quod mutatur colore: quod vitium eſt hiſce vinis commune. Vnde cum per ratò Romam inuehantur, pro ficciore tamen annĩ tempeſtate, maius acquirunt robur, ſaltem coctione: operarijs, ac robuſto ventre hominibus non inutilia.

Coda cauallo.

Auerſæ vina.

E

EODEM tractu Liris amnis, ac Falerni agri, nec longius à Nola, ſunt Auerſæ antiquæ ciuitatis colles. qui aperto magis afflatu calidæ auræ à Puteolis, ac Baijs, vina gignunt poſt prædicta admodum probata, quæ in rubrum ſplendida ſunt, vel aureo nitore, & odorata. Matura quidem eligere oportet, id eſt minus cruda, præſertim ſi recentia in vſum ventura ſint: ad ætatem verò ſeruanda minus matura eligentur, donec in cella vinaria, bene condita proprio calore perficiantur. quod prærogatiuum eſt in his vinis ſingulare, vt quanta cedant robore prædictis multis, & Clarellis, & huiuſmodi Calabriæ

vinis

vinis, cum illis tamen contendant synceritate substantiæ. cùm superatis magnis caloribus, ad alterum permaneant vel tertium annum. A

Vinum Mangiauerra, & eius vernacia.

Nominis ratio.

IN his circa Vesuuium vallibus, & Castellum ad mare cognominatum, quædam vites inter alias propagantur sui generis, syluestrem labruscam æmulantes, vinis nigris crassissimis, ac nigro item, crassoque succo prægnantibus. quas quoniam apri (Veries vulgò appellant) è vicinis syluis auidè appetunt, ac depascuntur; hinc & vulgare sortitæ sunt nomen, vt & vinum quoque ipsum Mangiauerra sit nuncupatum. Gaudet & opacis in Calabria, potius quàm apricis collibus: quapropter durum vuæ genus, cum serotinæ sit maturationis, B statutum audio municipali iure, solemnem vindemiam vltrà sancti Francisci festum, & à reformato hinc anno, ad dimidium octobris mensis ineundam. Vinũ exprimitur vuis saturo colore, ac substantia nigerrimum, idemque lactis, vel sanguinis instar crassissimum præter omnia vinorum genera. Habet autem in suis differentijs, pro locorum ipsorum, ac vuarum maiori, vel minori crassitie aliquam latitudinem, plus, & minus crassum. Ac inter alia est crassissimum genus, ac densa plus quàm lacte substantia, quod speciali nomine appellant Vernaciam, vel melius ab eadem cum Mangiauerra etymologia, quòd à verris expetatur, Verracia vua, ac ipsum pariter vinum Verracia, quod leniori postea voce visi sunt caupones appellasse Vernacia. nascens non solùm hic cum Mangiauerris, sed alijs etiam locis secus Tyrrheni valles, in Salentinis, in Brutijs, & C in Calabria, vt in eorum historijs dicemus. Crassum substantia, pleno, ac nigerrimo colore, & pro ipsius pulpæ lentore, ac dulcore, gratum palato, ac suctu quodam demulcens linguam; nec vaporat, nec caput tentat. Stomacho tamen graue est, ac satiat, & nonnisi robustis tardiusculè descendens, fluitans in hypocondijs, nec facile per angustas penetrans venas, totum in uentre, & ad intestina delabitur. & quantocyus non transit ad vrinæ vias, tanto nutrit magis quò penetrat, ac sanguinem gignit crassum, & oppilatiuum venarum. Quibus notis, aut vitijs, non adeo videntur hæc genera à medicis commendari, sed permittendam potius, præsertim crassa vernacia cauponibus, & vinolentis. *Notæ vini & noxæ.* *Differẽtiæ Vernacia, seu verracia.* *Vsus regula.*

Verùm clementior habetur Mangiauerra propriè dicta quapropter Paulus IV. Pont. noſtro tempore sanitatis tuendæ senex studiosissimus, dum fœnum catarrho per eam crassiciem inferri putaret, libenter hoc vino vtebatur, attemperato plerumque cum Græci vini portione, qua & minus grauaret, & melius enutriret. Celebrant & ex illis vinaceis secùndaria vina, Aquetta vocant, rubini colore perspicua, si præsertim cum aliqua parte optimi alicuius vini ebullire, ac perfici sinerentur. Vnde cùm in conuiuijs hoc vinum, pro varietate saltem, honoratum obtinuerit locum, digniorem meruisse videtur nomen, saturam à nouo quodam poeta vini forsam huius furore percito; vt Magniauerra, vel hoc iure vocitetur, quòd superans suauitate decantata pocula Massici, omnes in compotationibus dirimere faceret lites, ac incognitis etiam conuiuantibus, dum hæc coronarent vina, conciliaret hospitalitatem, ac bonam frontem. Heroico sanè poemate, quod legi perfunctoriè his annis, eamque nunc desidero copiam, quam si nactus ero, ausim illud cum Maroniano carmine hoc loco comparare. D *Mangiauerra secundaria.* *Alia nominatio.* E

Lachryma vinum.

A Summa prædicto monte, vt repit ille fomes intimus circùm radices ad fœcundas vicinas terras, ac vineta vsque ad Surrentum, ad Salernum, &

Amalfitanam

A Amalfitanam coſtam amœniſſimam, frequens eſt vuarum nigrarum, & Vermiculi ex eis vini prouentus. Nobilioris verò generis, quàm prædictum craſſum, propagatio vuarum nigrarum eſt, ex quibus vinum Lachrima vocitatum elicitur. Acquirit verò laudem ex apparatu præcipuè, vt nomen dictat Lachrima, qui & in alijs terris, vbi vinorum ſit cultus haberi poteſt. Nempè quemadmodum parari vinum diximus, quod appellant Virgineum, vt ſelectis vuis in ſuo genere optimis, quicquid ſponte primi liquoris eiuſmodi emanauerit è tina, antequam piſtentur Vuæ; is ceù Lachrima diſtillans recondatur mundis, ac benè comparatis ad hunc vſum dolijs, vnde ſynceriſſimum ſuo tempore hoc genus vini hauriatur. Optimum quidem quod circum vineas montis Summæ ſit, præſertim ſi poſt vnam, aut alteram à tenuibus, quæ deponit ſedimentis, defæcationem; nullum ſenſerit arte mangonium. Colore non plenè nigro, ſed exactè commiſto modice aqueo, cum rubro perſpicuo. quem à vermiculo Pinpinellæ in tinctoris Chermeſi, non malè vulgus appellat Vermilium, & nos aliquando in vinis dicemus Vermiculum. Sapore mediocriter vinoſo, ſubdulci, ac mordente, implens, non ſatians guſtum, odoriferum. Adulteratur facile, commiſtis alijs generibus, albo, & nigro, itaque medium ex vtroque concinnant, venundantque Lachrimam quod dignoſcere eſt, num plena aliquandiu amphora, firmum perſiſtat, vel mutetur colore, aut deficiat vigore. Multæ communiter gratiæ in potibus, non grauans ſtomachum, nec caput, mediocriter nutriēs, nec remoratur vrinas. confortat, & lætificat cor hominis. Vt non immeritò in prouerbium venerit Vltramontanis, ò Lachrima cur non lachrimaſti in partibus noſtris.

Nominis ratio ars.

Vermiculus color.

Aglianicum vinum.

HVIC ſecundum, ſeu medium inter Mangiauerram, & Lachrimam, eſt Aglianicum vinum. Sic dictum tùm ad differentiam lachrimæ, cui proximè adnaſcitur, in accliuibus ſcilicet Summæ collibus; tùm ab vuarum genere non adeo nigrarum. ſed quæ ſucco implentur rubicundo, & craſſiculo (vt dixi) mediocris ſubſtantiæ. Validum robore, vindemijs præſertim ſiccis, non humidis comparatum, ac ſeruatum optimis vaſis. Nam odoratum, ac ſuccoſum fit; gratum guſtui, prædulce, ac firmum, multi idcirco nutrimenti, confortans magis ſtomachum, & alia membra, quàm aperiens.

Fiſtignianum vinum.

IN his circà Summam finibus, vt ſenſim natura viſa eſt tranſijſſe, ex vno in alterum genus; non mediocri laude inter Lachrymam, & Aglianum prædicta, habetur ſub Vico Fiſtigniani vinum. Vbi longa ſerie arborum ſuper vlmos, ac populos maritantur vites, vuis valde nigris, ſucculentis, ac dulcibus. Quæ & vina ſimiliter producunt ex rubro in nigrum ſaturo colore: quamquam & minus ſaturum probatur, odore præter cætera, ac ſubſtantia ſyncerum, & cùm vinoſum ſit, & maturum, non in pinguem exoleuerit vappam. Rarum verò cum ſit, ac primæ notæ habeatur in diuitum menſis, ac Viceregum Neapoli, quod olim ſpecimen guſtauimus, dono miſſum noſtris principibus, ab octauo circiter anno (vt aiebant, validum; non leue arbitrati ſumus argumentum, poſſe id, ſi ritè paratum ſit, cum lachrima & cum Græco proximè comparari.

Latinum vinum.

Genera ac differẽtiæ.

LATINIENSIA inter probata ſuo tempore vina meminit Plinius, quæ & hodie non minus Latini nomine multis in locis habentur, etenim quãquam hoc vini genus propriè circa Veſuuium prouenirat, ad Turrim inſi à maritimam, & in Calabriæ littorali parte, in Iſchia Inſula, & in Corſica quædam pararentur, inualuit tamen quodammodo vſus inter nautas ad ripam Romanã, vt deducta vndecunque in Latium vina à Latio ſortita ſint nomen. Aequi verò omnia plus minus temperamenti cenſentur, ac notis ſuis: nam adſimile genus cùm ſit Græco ab Iſchia cognominato, eſt tamen id in omnibus mitius, ac blandum. Guſtu minus adſtringens, ſapore quem dicunt amabili, ac morſu quodam vellicans delectabili linguam, & item odore violarum, ſubſtantiam referens in ſufflauo, ac perſpicuo colore, ſatis validam virtutẽ. Nec rectè vllo patitur inclareſcere condimento, vt quandoque ſit ex oui candido cum ſalis albi portione commiſtis, vel corylaceis ſegmentis inditis: nam ex ea agitatione minus poſtea firmum redditur, vnde facile per æſtatem, vel in vappam tranſeat, vel acorem contrahat. At ſi non adeo in colore mutetur, ſinceritatis habetur indicium. Vnde in totam hiemem, & ſub vere gratiſſimas præbeat potiones. alioqui rarò perſiſtit ſub magnis caloribus, gratum ori, ac ſtomacho, non grauans, citò tranſiens, humectam retinens aluum, ac vrinas extenuans. gonorrheæ, ac fluoribus albis abſtergendis vtile. in hoc verò præcipuum, quòd amabilem facit cum cæteris vinis permiſtionem.

Moſcatellum vinum, quod Græcum antiquorum.

In antiquis incognitum.

AEmulatur Creticum vinum, quod hodie Moſcatellum à ſapore, ac Moſchi fragrantia tam vuarum, quàm vini ex ipſis ſuauiſſima dicitur. de quo admiratos ſæpè audiui apud menſas principum non imperitos viros, cùm id vinum tantæ gratiæ apud poſteritatem, & ad hanc ætatem exiſtat; videatur tamẽ incognitum fuiſſe antiquis, vel non deſcriptum reperiri. At ſi aliquod ex dulcibus, ac odoratis id extiterit, iam primo loco, ac ſub alio forſan nomine deſcriptis, vel ſi ex Græcis Scybellite eſſe potuiſſet, vel Thereum, vel Carinum, aut aliquod eiuſmodi ſuaue, ac dulce; ſtatim huic opinioni repugnat eorundẽ vinorum natura, quæ dulcia quidem deſcripta ſunt, ſed craſſa nihilominus ſapæ inſtar, & nigra. Quin immo, ſi Galeni ſtandum eſt comprobatæ pluribus locis auctoritati, de Cibis bo. & mal. ſucci, de attenuante dieta, & III. de victu acut. Nullum (inquit) album dulce; hinc, quoniam noſtrate Muſcatellum perrarò rubrum, aut nigrum, vbique album reperitur, ac in aureum tendens fulgorem, indubiè ſequitur, id antiquis, vel non extitiſſe, vel diuerſum ab illis eſſe genus. Videtur ergo nobis, & rationi eſſe conſentaneum, quòd ſolum Italicum adeo frugiferum, ac vinis gignendis idoneum, non potuerit vnquam hoc nobili vini carere genere. ſed exoleto potius vetuſto nomine (vt nomentáneæ ſunt nominum mutationes, ac ſtudia exoleſcunt vetera, inſurgunt noua) id vini delicioſi genus non aliud extitiſſe apud veteres, quam quod à dulcedine, & ab apum etymologia, ex Apicia apud Catonem fieret vua, quæ & Apiana Columella, & Plinio, eademque σῦκα à Græcis fuerit nuncupata, ac vinum ipſum Græcum. Cato de re Ruſt. cap. XXIV. Vinum Græcũ hoc modo fieri oportet, vuas Apicias percoctas bene (hoc eſt ſolè maturas) legito. Vbi delegeris, in eius muſti culeum aquæ marinæ veteris quadrantalia bina, vel ſalis puri modium indito. Si Helueolum facere voles, dimidium helueoli, dimidium Apiciæ indito, Defrutiq. veteris partem trigeſimam addito, hæc ille. Hunc verò qui

Nullũ album dulce antiquis.

Vinũ Græcum Latinorum.

Apicia vua.

volueiit

A voluerit modum ſectari, ex iuniorum noſtrorum obſeruatione mẽſuras illas ſic computabit: Culeum viginti amphorarum mẽſuram, Amphoram libras capere octoginta, quaſi cadum noſtri temporis: Quadrantal quartam partem amphoræ. qui modus, & noſtris ferè Muſcatellis conſentit in dolium Romanum decẽ cad.vnico eius muſti cado, vel tantumdem vuæ Muſcatellæ addito. De eodem vuæ, ac vini genere, planè meminit Plinius lib.XIIII.cap. IX. mutato duntaxat parum vuæ nomine ex Apicia in Apianam, à ſapore mellis inſtar dulci, quæ & σίκα, Græcis, eademque Scirpula (quoniam in ſcirpo, hoc eſt pediculo contorto, ſinerẽt eam in vite ſiccari, & poſtea de more tuſam prælo comprimerent. qui Plinij locus quoniam non tantùm nomina continet, & genus, ſed & omnem explicat eius vini confecturam, & artem, meritò hic ad verbum venit recitandus. *Stico vuæ Apiana, Scirpula.*

B De Paſſo. & Cretico. Paſſum (inquit) à Cretico Cilicium probatur, & Africum, & in Italia, Prouincijſq; finitimis. Fieri certum eſt ex vua, quam Græci Sticam vocant, nos Apianam item Scirpulam diutiùs in vite ſole vuis aduſtis, aut feruente oleo. Quidam è quacumque dulci, dum præcocta alba, faciunt ſiccantes ſole, donec paulo amplius dimidium pondus ſuperſit, tuſasque leuiter vuas exprimunt. deinde quantum expreſſere adijciunt Vinaceis aquæ puteanæ, vt & ſecundarium paſſum faciant. Diligentiores eodem modo ſiccantes acinos eximunt, ac ſine ſarmentis madefactos vino excellenti, donec intumeſcant, exprimunt, & hoc genus antè cætera laudant, ac ſimili modo aqua addita ſecundarium faciunt. item, Aſſeruatur eius gratia vua diutius in vite, pediculo intorto, ab alijs ipſe palmes inciditur in medullam: ab alijs vua *Ex Plin.* „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „

C torretur in tegulis. aliqui vuis in Sole ſiccatis loco clauſo per dies ſeptem in cratibus, totidem pedibus à terra altè, noctibus à rore defenſis: octauo die calcant: ita fieri optimi odoris, ſaporiſque. Ex quibus Plinij obſeruationibus hoc primùm adhibemus iudicium, quòd vt quæque regio ſuum ſeruat inſtitutum, & vſum; ex his quiſque adhibebit, & recti inſtituti rationem. Quippe ſiccare vuas, inſolare, intorquere pediculos, ſuſpendere in cratibus, torrere in tegulis; hi quidem modi omnes laudabiles: cæterùm quantum conferunt ad ſuauitatem, tantundẽ adimunt copiæ, quam præcipuò omnes ſtudent. Quapropter nos triplicem in totum colligimus artem: Vel ſimplex fit ex meris Muſcatellis vuis; vel certo condimento ex decoctis Muſcatellis in decocto quocunque optimo muſto adhibitis: vel eiſdem acinis decoctis decima parte in muſtũ crudum, octuplum, vel decuplum immiſtis. Primus, ac ſimplex modus cæteris vinis conficiendis communis eſt, totum ſcilicet vinum ex Muſcatellis vuis calcatis expreſſum, ſicque repoſitum, quo quidem modo Paſſum fit, & Creticum, referente Plin. at apud poſteros tranſiuit in abuſum, nec ſeruatur is modus niſi conficienda ſapa. Alter ac vtilior modus eſt, vt in muſtum crudum fiat talium vuarum decoctarum proiectio; & quaſi condimentum: vt collectæ ſcilicet vuæ Muſcatellæ, ſiue albæ, ſiue nigræ, ſuper crate ac in ſtipula per aliquot dies, donec ſuperficiali abſumpta humiditate, ſemipaſſæ fiant (quem modum olim in Coo vino teſte Plin. & nunc in Cretico Candiæ ſeruari notauimus.) tumque acini exemptis pediculis in electiſſimo muſto coquantur. hocque totum bulliẽs ac vuæ ſimul octaua parte, vel decima, per ſingula dolia crudi muſti coni, ciãtur. Tertius adhuc frugi magis, ac frequens in Muſcatellis Italiæ modus eſt, coctis in totum, vel ad iuſtam deſpumationem muſtis, vt ſingulum dolium adiecta ex decoctis cum muſto Muſcatellis, octaua ſimiliter, vel decima parte condiatur, quod omni exutum humore excrementitio firmum erit, ac ad tertium annum amplius permanens. Cui nec perperam quidam adijciunt in ipſa coctura aquæ puræ tantundem, bulliendo ad ipſius aquæ conſumptionem, vnde minus ſubſtãtiæ exhalat, ac ipſum vinum longiori coctura purius fit, ac dulcius. Cæterùm his ſuppoſitis modis, omne Muſcatelli genus experimur vſu, plus vel *Iudicium in Plinij inſtitutis.* *Parandi triplex modus.* II. III. *Vſus iuuamenta ac nocumento.*

minus fumoſum, & vel ipſo odore exhalabile ad caput: cumque diuerſarum partium ſubſtantia compoſitum ſit, facile ab vtroque exceſſu tàm caloris, quàm frigoris permutatur, ac vel acidam, vel amaram concipit qualitatem, quo fit, vt nec ab antiquis, ac minus à poſteris in aliquem medicinæ vſum admittatur. nec ægris conceditur, nec conualeſcentibus. Multi verò cùm reperiatur nutrimenti, & guſtui delectabile, gratum vinolentis, ac cauponibus habetur, poſt primos præſertim menſes. Si optimè verò comparatum ſit, firmumq; per æſtatē habeatur, ob aliquam, quam habere ſolet in ientaculis gratiam, & quandoq; in conuiuijs, in prima duntaxat menſa, vel Vappæ vſu, ſicut alia id genus ſuauia, ac vnico ſemel hauſtu concedendum. In totum moderatæ vitæ hominibus, ac ſtudioſis grauat caput, ac obtenebrat ingenium, obnoxios reddit obſtructionibus, ac morbis calidis, & calculorum vitijs, quorum ſcilicet Vua nata videtur potius pro delectabili inter fruges alimento, quàm vino.

Surrentinum vinum, & Maſſetanum.

IN conſpectu ſtatim Neapolitanæ vrbis, in altero cornu peramæni ſinus VIII. mill. paſſuum ambitu, ſeſe offert nobile oppidum Surrentum. Cuius ſoli vinum Surrentinum antiquæ famæ, ac laudis proditum eſt apud Galenum, & Plinium quod in antidotis cum Falerno contenderet: hoc videlicet prætextu. non quia robuſtum, ſed pro ſynceritate ſubſtantiæ, quod diutiſſimè in ipſis antidotis vigeret virtute. Idque intelligas, ſi id vinum pro illorum temporum cultu condiretur, nempe picatis dolijs, ac diu inſolatis, vnde vigorem, ac conſiſtentiam acquireret firmam. Alioqui noſtro tempore Surrentinum, pro ſimplici cultu, qui ei adhibetur, non vinoſum fit, ſed pro ſui natura aquoſum, ac tenue, quale à Vico Maſſæ non longe à Surrento habetur, quod propterea vulgo Maſſacanum cognominatur, & in ipſis etiam Surrenti collibus lapidoſis prouenit valde ſyncerum. Quod quanquam tenue communiter fit, ac mediocri inter album, ac Vermiculum colore ſplendidum, Ametiſti gemmæ nitore æmulum; profertur tamen impensè odoratum, & aureum, ac guſtui gratum. quòd præcipuè ad æſtatem reponendum, cellis vinarijs benè conſtitutis, ac frigidis, vnde nec æſtu, nec motu externo exagitetur. Vere olygophorum conualeſcentibus, vt ſcribit Plinius, maximè probatum propter tenuitatem, ſalubritatemq. & non minus hodie podagricis idoneum, ac febricitantibus, & delicatis complexionibus. Cæterùm quod ad auſterum inclinat, & qui tunicas ſtomachi habeant exhiles, non adeo iuuat Aſperinum, quod commune eſt alijs eiuſmodi vinis nomen, graciles.

Vſus in antidotis.

Maſſacanum.

Aſperinū

Beneuenti vina.

IN mediterraneis Campaniæ Felicis, & ad confinia Sarmnium eſt Beneuentum, nobilis olim Romanorum Colonia, cum Archiepiſcopatus dignitate, cui nunc optimus antiſtes D. Maximilianus Palumbara, D. meus prælidet, ac vnica in Regno Neapolitano ſub felici S.R.E. ditione, ac regimine conquieſcit. Summo quidem colle edita, cui ſecus mænia adfluit amnis, Sabatum nomine antiquis, peramplo dominio, pinguibusq. agris, ac vinetis gaudet, quibus adhibito ab Vrbanis ciuibus diligenti cultu, omni frugum, ac vinorum generibus abundat. Vina autem non colunt venalia; ſed propagatis vndecunq. à vicinis terris viniferis vitibus, à Summa, à Surrento, à Salerno, profitentur vbique parare optima, potiſſimùm verò ſubiecta vrbi vallis ampliſsima ad multa milliaria, ac vndique aquis ac blandis fluentis irrigua, multis vtrinque oppidis, caſtris, ac vicis ornata, eam cunctis opulentam reddunt gratijs, vinarijs paſſim, pomarijs,

A sim, pomarijs, ac virentibus perpetuò citrijs conſpicuam. Nec deſunt propterea ex optimis ciuibus, qui ſolo ipſius frugalitate, totque naturæ muneribus inuitati, agricolarum adhibita peritia, ac condimentis ſuorum vinorum varijs, finitimarum terrarum generoſa æmulantur parare vina, Græca, Lachrimam, Mangiauerram, ſuauia Vernacia. Et non pauca excolunt cruda ſelectis vuis, ac locis, mediocris ſubſtantiæ, ac leniſſima ad ęgrotantium vſum: ſicut & generoſa aliqua experti ſunt ad multos annos inueterari, eaque haberi in delicijs.

A Salerno vinum.

B AD ripam Silaris, vnde adſcitum videtur Salerno nomen, & ſinus maris Salernitanus, eiuſdem fermè naturæ habentur vina. Probatur in primis odoriferum, colore perlucido, conſiſtentia verò inter plenum, ac tenue mediocri. Vinoſum guſtui ſe diffundens potius ad linguam, quàm dulce. Album melius perenne fit, ac validum hoc in genere vinum, conualeſcentibus, ac imbecillo ſtomacho ſupra olygophori gradus idoneum. Omnino pro mediocri robore, ac multæ gratiæ ſapore, in conuiuijs, ac menſis principum admittitur.

A Valle Doiani, & Capacij vina.

C AB altero capite Salernitani ſinus, vbi olim Peſtum antiqua vrbs, & ad quatuor milliaria Capacium, cuius extat tantùm epiſcopale templum ab ima planicie, conſpicua ſub Appennini iugis apparet Doiani Vallis, quindecim circiter mill. longitudine, ac quatuor latitudine, quo ſpatio confertiſſimis oppidis, ac vicis peramænis exculta, frugiferisq. vtrinque collibus, ac vinetis conſita, omni frugum genere, ac vinorum copia præ cæteris abundat. Ita, vt permulta hinc vina ſub nomine prædictorum Salernitani, ac Surrentini, & vicinarum inferius terrarum Cilenti, & Piſottæ væneant, quæ Doiani vallis ſunt vina, annis præſertim, ac idonea temporis conſtitutione ad eam naturam proficuis. Eorum verò communis prouentus eſt, vt, cùm ſub aſpectu illo ad meridiem, tota vallis, ac colles eam concipiant fœcunditatem, pro ima tameu opacitate vallis, quæ Nigro amne modico, ſed præcipiti, ab ampla crypta, apertis ſub Apennini iugo faucibus interluitur, dum mittit in Silarem; craſſiuſcula vt
D plurimum gignit vina, & quæ vel ebullitione in tinis vinarijs, vel coctione aliqua indigeant. Hinc varia eorum fiunt genera, quæ ex diœceſi Capacij adlata, ſub cuius ditione tota ea vicinia terrarum regitur, deguſtaui. Præter alba, ac nonnulla cruda, ac leuiſſima, alia quidem fulua ſunt, ac robuſta; alia nigra, & rubra, Vernacia dicta, partim Mangiauerræ ad ſimilia, ac earundem vuarum naturæ, partim verò tenuiora, quæ rubini inſtar ſplendida, Lachrimam vinũ generoſum æmulantur, quapropter vel rara in vrbem, vel ſub quopiam alio nomine conuehuntur.

A Piſotta, & Cilento vina.

E QVOD à Piſotta, Piſſunto antiquis, & apud Strabonem promontorio, & alternm à Cilento in ſuperioribus collibus oppido deuehuntur vina, cum Salerno admodum vino conueniunt. Et cùm à Cilento pro edito magis in aprico ſitu ſint tenuiora, in ſubiecta tamen planicie vinoſam paulo magis induũt ſubſtantiam, vt etiam ſaporem, & colorem admodum ſaturum quapropter id paulo poſt è dolio hauſtum exoleſcit colore in liuidum, multum alioqui nutriens, ac à menſis ciuilibus ad triclinia familiæ, & ad operarios vtiliter delegatur. Vernaciæ tamen in locis ipſis, nec agitatæ longiùs vectura, laudabiles.

Centula vinum.

AD Laum amnem, vbi Lucanis terminus est, in Appennini cliuo ad decem mill. pass. extat noui nominis Centula oppidum, in cuius apricis collibus vinum gignitur, quod in vrbe præsertim Roma, & in communibus mensis, etiam principum, fama, atque vsu cum Clarello contendit. Minoris quidem roboris, ac vigoris, nec adeo ad perfectam maturitatem accedens, nisi cùm primo vere adhuc immaturum, ac succulento gustù, si benè strato ac frigido reeondatur cellario, per æstatis calorem melius digeratur. Quo potissimùm tempore in delicijs etiam habetur, ac blandissimi potus sub magnis caloribus, & in sequentem annum potabile, quod planè argumentum est, vt quanquam id mediocrem à natura soli habuerit vigorem, substantia tamen admodum syncerum, ac æqualium sit partium. Eligendum idcirco à Vinopolijs, quod minus inclinet in dulcem, quàm crudum saporem, & quod suaui non etiam gustatum sit odore.

Calabria, & in primis Scalea vinum.

IN altera Pai ripa, vbi magnus polycastri sinus, Calabriam à prædictis Lucanis disterminat, ac Scalam nautis in ipsa fauce amnis habet, vnde oppido nomen; optima ratio est quòd præcipua ac diuersi generis producantur vina. Vt quoniam ille sinus maris ad vsq. ferè Apennini radices se insinuat, coangustatq. eo excurse illum Italiæ situm; afflatus ipse maris vtrinque concurrit cum terræ proprietate, ac sole assiduo, vt succo vites toto illo tractu vegetentur inclyto, vnde generosa illa gignantur vina, Scalea, quæ in intimo ferè apice sinus extat, deinde Cirillum, à quo Clarellum vinum, Sancti Lucidi, Niceti, Beluidere, Paula. Quæ sincera cùm sint omnia, ac plus minusue inter se varient, Scaleæ in primis non mediocre robur adiungitur, quoniam condituram plerunque admittit, quam conseruam vocant, ex decocto eodem vino ad decimam partem. Ex qua & robur acquirit, & perennitatem, vnde pro Clarello aliquando fit, vel Clarellum Vinipolæ cognominant gentile. Communiter pro ipso condimento, benè maturum, ac solidum fit, alioqui si Asperinum gustetur, ac tenue magis substantia, id ipso primo vere ad maturitatem accedit. tumque optimum habetur conualescentibus, corroborans stomachum, nec inflans ventrem, nec vllo modo tentans caput. Vix tamen durabile sub magnis caloribus.

Scalea.

Asperinũ

Clarellum, à Cerillo vinum.

CERILLVM oppidum prope Laum amnem commemorat Strabo libro VI. à quo duplex habetur vini genus, & vtrumque suo nomine insigne, clarũ, & rutilum. primum cùm à Cerillo cognominetur, à nitore quidem, ac substantia, & quasi æmulum claritate auri, propriè Clarellum obtinuit nomẽ. Ad vsum verò tam celebre, vt, cùm secundarium vinum post Græcum, virtute ac fragrantia Romæ, & in mensis principum habeatur, meritò ipsorum institutores, ac Vinupolæ Clarellum Regem cognominant vinorum. de quo propterea rectè Gabriel Francicanus in sua Calabria, In Cerillensi inquit, agro vinum bonitate mirificum nascitur, quòd Romæ multum habetur in precio, cum olei prouentu electissimi, & sacchari. Mediocre enim cùm sit robore, ac synceræ substantiæ purgatissimum, hoc habet inter cætera vina prærogatiuum, quòd ad alterum, ac tertium seruatur annum, exemplarque vnicum dici meretur electissimi cuiuscũque vini, quapropter familiare in communibus etiam mensis, ac cauponibus habetur,

Vsus, & facultates.

habetur, gratiſſimum ori, ac ſtomacho, citò deſcendens ad primas venas, ac renes, valde nutriens, bonum ac tenuem gignens ſanguinem, humorum excrementa ad naturales eorundem vias perducens, ſudorem, ac vrinas prouocans, detrudens arenules. Nec tentat caput, immò ſenſus omnes vegetat, & (vt Gardanus ipſum proprio vſu celebrare ſolebat) ingenium ſenibus, ac etiam torpidis mirificè excitat ad altas ſpeculationes. Cor & animum lætificat. Quare pro hoc communis laudis encomio, ſciendum præterea quòd & ex vicinis nõ pauca conuehuntur vina à S. Marco, Scalea, Caſtro nouo, Bonifacio, & alijs, quæ Clarelli vſurpant nomen, cùm perraro tamen cunctis reſpondeant notis, ac non niſi verſatis circà ipſa loca inſtitoribus dignoſcantur. In quo verò legitimũ Clarellum non mediocrem cum Græco vino videtur habere affinitatem, purioris omnino fit ſubſtantiæ, ac diutius permanens, ſi de more per albumina oui condiatur. Cellarium omnino amat æſtate frigidum, & quod ſemotum à ſtrepitu viarum exiſtat, quo minus aut æſtu, aut commotione agitetur, ſeruetúrq. poſt alterum annum incolume. Sanis communiter vtile, æquè ac conualeſcentibus, & à frigida cauſa morbis.

Adſeititia vina.

Conditura

A Cerillo Ceraſium Vinum.

ALTERVM in Cerillo agro vinum rutilum, cùm patrium ſeruet nomen, & ad diſtinctionem à generoſo Clarello, pro Ceraſij rubore Ceraſiolum, vt vulgus, dici debuiſſet; obtinuit tamen illorum vinicolarum iactantia, ne vulgari, ac diminutiuo vileſceret nomine, vt Ceraſium, non Ceraſiolum diceretur. Hodie inter rubicunda vina, & pro loci claritate non modicæ laudis. Ex vuis paratur rutilis & nigris, quod vt communis eiuſmodi artis eſt, in magnis tinis cum ſuis Vinaceis ebulliens per aliquot dies, ſicque defæcatum inclaruerit ſubſtantia. Quo ſtudio dum curarent vt Lachrimam, vel Mangiauerram vinum æmularetur, quodcunque tamen interceſſerit diſcrimen, aut ſoli, vt vſu euenit conditione, aut aſpectu cæli vario; translatis etiam ex illis terris vitibus, medium obtinuit locum. Sapore quidem vinoſo, ac ſaturo in rubrum colore potius, quàm ſplendido, ac inſigni valde odore præditum. Quod verò audiui inſtitores quoſdam principum referre, id vinum cur perrarò ad ripam Romanam deferatur, quia nobile cùm ſit, neq; multæ copiæ, à principibus Neapolitanis, & ad menſas regias intercipiatur; id facile exiſtimo perſuaſum ab eiſdem regnicolis, vt hoc prætextu raritatis magnifacerent ſuorum vinorum cenſum. Quin potius veriſimile eſt, vt, ſi vina omnia venalia Romæ, & hoc venale aduehereturquantiuis precij: ſed non mirum perrarò aduehi non quia intercipiatur, ſed quia minus frugi, aut penſi vinitoribus inuentum ſit, ac eneruatum per ebullitionem illam in tinis ſuo robore, non adeo longam ſuſtinere ſoleat nauigationem, vt congeneum ſibi Clarellum, ſicq. relinquatur vt mutabile, & minus permanens. Niſi quando pro adhibita forſan maiori induſtria, firmiorem nactum conſiſtentiam, deferatur (vt aiunt) muneris vice pontificibus, ac paruis dolijs vt minus durabile, ac propediem propinandum. Quo vſu æſtate, & Trebulana vina ex Hetruria, ac Claretta ex Prouincia Narbonenſi, & nonnulla ex ora Liguſtica ſynceriora, modicis amphoris, ac citò bibenda deferri ſolent Romã.

Qualitates hc notæ.

Cur Romã non aduehitur.

Tempſenſe vinum olim nuuc ſub Beluidere oppido.

TEMESAM, ſiue Tempſam vetuſtam vrbem in hoc tractu Auſonij maris ponunt Ptolomæus, & Strabo libro VI. cuius vinum inter digniora alia commemorat Plinius lib. XIIII. cap. VI. idque valde generoſum extitiſſe ſatis argumento eſt, quod deducta videtur ex eo vox Temetum, & Temulentia, quaſi

Temeſa vnde Temetum, & Temulentia.

tia, quasi à potenti, & egregio vino. Eius verò vrbis vestigia ad oram maritimam hodiè quidam ostendunt, verisimileque fit prænarratas terras vino celebres sub eius ditione tunc temporis extitisse, quorum amænitatem planè indicant nomina, quanquam mutatis rebus diuersa ab antiquis, Citranum, Castrũ nouum, Beluidere, Belmonte, aliæque terræ inferius vsque ad Terinum scopulum, quæ & Therina, Strabone, posteris verò deriuata parum voce Terra noua nuncupatur. Nempe quę loca ad hodiernum vsque diem omni frugum genere exculta, citrijs, pomarijs, ac Vinetis peramæna, ac deliciarum plena habentur. Hoc ergo vini genus, quod à Beluidere oppido cognominatur, proximè accedit bonitate ad Clarellum, in omnibus tamen mitius, ac delicioſum vinũ, etiam apud principes: colore aureo, limpidum, odore periucundo violæ luteæ, non tamen famoso, sapore syncero in dulcorem inclinante, tenui substantia. Penetrabile nec euaporans, descendens statim ad Vrinæ vias conualescentibus apprimè conueniens, quod præsertim maturitatem ad primum annum acquisierit. Cùm minus enim vinosum sit, rarò ad alterum seruatur annum.

Qualitates

A

B

A Paula vinum, vernacium, & Falsamicum.

A Paula non longè à prædictis celebri oppido, vinum defertur in Vrbẽ Romam, quod robore, ac bonitate paulo minus cum Clarello contendit. Variæ naturæ (vt Francicanus de rebus Calabriæ scribit) nam clara in eo agro fiũt vina, & austera, & quoddã insuper genus dulce, ac succosum, Vernacium propterea dictum, quod nisi Vernali tempore vtile quibus cum vuis plerumque admiscetur, ac grande fit vinum, ac fumosum. Vnde & colore etiam videtur, & substantia permistum, ex crassicie mustea in nigredinẽ tendens, & vt plurimum dulci Græco Ischiæ iam prænarrato adsimile. Probatur verò quod minus densum, & ad Clarellũ inclinat, vinosum, ac frugi vsu admodũ in triclinijs principum, tota persæpe æstate syncerum permanens. Potissimùm verò, quod Falsamicum appellant parcè bibendum, quod amicabile gustui non etiam sitientes allicit ad potum, quapropter copiosè ebibitum, qui non robusto admodum sunt capite, facile eo potu offenduntur. Cæterùm principes agnoui in vrbe, eosq; senes, qui vt multi nutrimenti eo frequenter vterentur, & quibus non grauat caput, incrassat catarrhum: assiduo tamen vsu non adeo probandum.

Falsamicum.

C

D

A Sancto Niceto vina, & à Sancto Lucido Vernacia.

IN ipso continenti antiquæ Temesæ, Vinis gignendis adeo celebri: quæ hodie gignuntur vina, eodem solo, & eadem substantia deberent esse egregia: Variant forsan pro cultu nunc vario, vt sæpè dictum est, ab antiquis. Quapropter dĩuersa hodie sunt genera, tùm alba, ac fulua potentiora, tùm, quæ præcipua nigra, & dulcia, & quæ non legimus, in antiquis, Vernacia suauissima. Præsertim apud Castrum Sancti Niceti, quod quatuor circiter mill. pass. à Paula, edito loco incumbens, vnde Niceti nomen, apricis gaudet collibus huic vinorum naturæ apprimè idoneis. Proximè extat Sancti Lucidi alterum, à quo cùm eximia multa sint vina, quæ sub nobili aliquo ex prædictis nomine væneũt, vel Centulæ, vel Scaleæ, vel Paulæ (nam quis hanc diligentiam & locorum ad ripam Romanam animaduertat proprietatẽ? hoc sibi hæ duæ terræ videntur reseruasse prærogatiuum, Vt in Vernaceis vinis sint apprimè laudabiles. Quæ, vt in superioribus historijs diximus, de genere sunt Mangiauerræ dictæ, crassarum scilicet vuarum nigrarum, quòd apri, verres vulgò dicti eo auidè delectãtur, ac impinguantur pastu. diuersum admodum genus à Vernacijs, ac vinaciolis, quæ in Vinetis vltrà, & circà Padum abundant, tenuis substantiæ, ac primis statim,

Vernacia.

E

A ſtatim, aut vernalibus menſibus vtiles. Immo hæc craſſæ pulpæ cùm ſint, ac grauia ſtomacho vina, pro grato illo guſtu, ac dulcore in prima menſa, ac vappæ vſu admitti ſolent. alioqui inimica renibus, & qui arenulis gignendis ſunt obnoxij inimiciſſima.

Treuianum vinum.

TOTAM illam oram maritimam, & quà proximè ſe porrigunt Appenini radices, infrà Rhegium, & vltimum Scyllacij ſinus, conſitam in aſperis etiam ſcopulis paſſim frugiferis, arboribus, Citrijs, ac vinetis comperimus, quæ quanquam pauca, eò ſinceriora pro ſoli natura arida proueniunt, quam ob rem
B Plinius, & Rheginum vinum inter generoſa commemorat. Vltrà autem Amatum fluuium, inter hæc in agro Treuij oppidi, multæ famæ eſt, ac defertur aliquando ad vrbem vinum, æmulum à Beluidere iam prædicto, tenui ſubſtantia, ac colore aureo, ſapore quem vulgo dicunt amabili. Vix tamen perenne experimur, vt reliqua eiuſmodi ſimplicia vina, nam ſub æſtu inualeſcente, exoleſcit. Ac facile venio in ſententiam, vt Trebulana vina, quæ multis alijs in terris Italiæ celebri ſunt nomine, hinc adſcitum habuerint genus, ac nomen. Sub Capua olim Plinio, & noſtro tempore in Hetruriæ montanus electiſſima, alibi, quæ ſuis locis venient recenſenda.

Coſentia vina.

C EX omni genere vinorum in mediterraneis Calabriæ, nobilium quorundã in agro Coſentino (quanquam perrarò hæc ad Vrbẽ Romam conuehantur) breuem ſubnectemus cenſuram. Ciuitas in corde, penè dixerim Calabriæ, Veteuſtiſſimæ ob Oenotrijs vſque memoriæ (vt Srabo meminit) ſeptem collibus cõpræhenſa, diuitijs pollens, ædificijs delicijs, & omni cultu ornatiſſima. agri verò ampliſſimi, à Tyrrheno mari XII. mill. paſs. ab oriente verò, vbi mare inter Scyllæaceum promontorium, & Iapigium, quaſi in viſcera Italiæ ſe inſinuat, in duaſque diſſecat Italiam longas peninſulas, quadraginta mill. paſs. Caſtellis, ac vicis circunſecta confertiſſimis, fluminibus, præmagno à dextera Crathi, à ſiniſtrisque Buxento, quæ ipſam ambiunt vrbem, diuerſisque alijs fluentis, ac
D fontibus quaquauerſum irriguis. tellus vbique & in montibus, & in planis cultiſſima, amæniſſimi colles, frugiferæ valles, altiſſimarum arborum nemora ad contignationes, & inſtituendas naues aptiſſima, & in ſeceſſu vltra Crathim iugum, vbi Sal fofficium eruitur. alibi metallorum fodinæ, & auri, Plumbi in monte, cui nomen Niger. & alio loco Bolus armenta; quam nos in libris terreſtrium Coſentinam cognominauimus, & luteolam. Frugum inſuper, ac electiſſimarum herbarum, tam in eſculentis vtiliũ, quam ad rei medicamentariæ vſum fœcundiſſima. Equæ ſummam in ea arguunt & aeris temperiem, & cæli in primis benignitatem, præter amæniſſima citriorum, olæarum amigdalarumque nemora, & vinearum vndique ornatam ſeriem, ac ſericearum arborum ſyluas, mel producit ſynceriſſimum, Saccharum, & Manna ſuper omnem terram ele-
E ctiſſima. Pomiferarum verò arborum tanta fœcunditas (vt Varro meminit in I. de re Ruſt.) vt biferæ quotannis producant poma, vel etiam triferæ vt Plinius libro XV. De vinis porrò lib. XIV. cap. VI. poſt Falerni, & Surrentini laudes, ſubdit, Verùm & longinquiora Italiæ ab Auſoniæ mari vina non carent ſua gloria, Tarentina, Seberiniana, & Coſentiæ genita, & Tempſæ, & Balbiæ, Lucanaque ante cedentibus Thurijs, & Lagatana, & reliqua inferius dicenda. Cæterùm pro inſtabili rerum mortalium varietate, cum plura in toto ambitu Calabriæ loca, ac vrbes olim celeberrimas, Sybarim, Thurios, Sybarenam, Tempſam, Lupias, Aulonem,

Sitius.

Fœcunditas.

Fruges.

Vina. Plin.

Mutatio rerum.

Aulonem, innumeras alias legamus aut interijſſe in totum, aut degeneraſſe, vel mutaſſe non ſolùm faciem, & cultum, ſed & nomina induiſſe exotica, ſaracenica, gothica, Normannica, Macedonica, vix hodie Italicis auribus conſona; cumq; his exoleta induſtria, & illarum terrarum, ac vinorum obſcurata ſit gloria; In Coſentino alioqui agro cuncta hoc noſtro tempore ſunt florentiſſima. *Vinorum loca.* Præcipuè verò is cultus vinearum in tot vicis, ac caſtris vbique ita diſtribuitur; vt ſeruata locorum, ac cœli ad quenque locum, ac vinorum ipſorum diſpoſitione, nùm cliuos ament colles, an plana, nùm pingue ſolum, an aridum; ſimulq. ſelectis vndecumque terrarum generoſis vitibus, ijsq. opportunè in ſolum Cõſentinum translatis, ac cultis; nullo gloriantur carere vinorum genere. *Genera.* Immò non pauça (vt ab optimæ fidei colonis, ac cultoribus illis accepimus) in Coſentino agro propagata euaſiſſe meliora. Certis locis Græca, ac Falerna antiquorum æmulantur, Aminæa, Latinum, Lachrimam referunt rutilo nitore blandiſſima. Alibi ſaturo potu, ac colore Vernacia proueniunt, pingui ſcilicet, & apricо ſolo, alibi Olygophora in ſabuloſis, & aridis; alibi ſuauia Trebulana, alibi potentiora, & Muſcatella, & Maluaſiæ Candiotæ æmula. quorum in genere audiui nonnulla à trigeſimo hinc anno adhuc integra permanere.

In extremo Calabriæ, Terræ nouæ, Opedi, Rhegij.

POST nobilem ſinum Hiponacteum, quem poſteri à Vibona deducta voce, & à clari nominis oppido S. Euphemiæ cognominant; anguſtior illa Calabriæ pars vſque ad fretum Siculum, non minoribus ditatur gratijs. Paſſim littora delectabile præbent ſpectaculum quadraginta milliariorum excurſu, tùm arboribus nemoroſis, frugiferiſque conſpicua, Lauris, Cedris, Fagis, Amigdalis, moris; cùm etiam compluribus quæ illam oram adornant, vrbibus, oppidis, ac caſtris; Vetuſta Vibona, Tropæa, Nicodrum, Philicaſtrum, Sancta Agatha, Rhegium, & Leucopetra in ipſo freto promontorium, nauigantibus infeſtum. Et quod apprimè facit ad fœcunditatem, claris fontibus, fluentis, ac magnis nonnullis fluminibus irrigua, & calidarum etiam Scatebris ſcatet, immò excauatis alicubi in ipſo littore ſcrobibus, dulces exiliunt aquę blandiſſimæ. Vnde tellus omni elemento, & auſtrali halitu foueatur, & quà longius à littore ad Appennini cliuos extollitur, lætiſſima patent arua, pinguia paſcua, valles ameniſſimæ, & inter ipſa iuga magnarum arborum nemora, quæ tàm ædium contignationibus, tam nauigijs etiam ſtruendis ampliſſimam præbent materiam. *Terre nouæ.* Vinorum autem inter hæc prouentus vberrimus omnis generis, quæ adnauigata quanquam proprium non retinent nomen; vt plurimum a vinetoribus ſub prædictorum generoſorum venundantur cenſu, Clarelli, Paulæ, Beluidere. Duorum porrò locorum non omittenda hiſtoria eſt, quam partim ex Francicani commentarijs de rebus Calabriæ compilauimus, partim verò ex fidedignis incolarum relatis ſupplebimus. Extat vlterius in edito colle, quà ſe Apennini cliuus attolli incipit, Terra noua à littore ſex millia paſs. quam *Cammunia.* Marnus fluuius blandiſſimis aquis adlabitur. Vbi emporium ſingulis annis percelebre, Sericeis præſertim ſtaminibus habet ditiſſimum: quà verò ampla patet verſus mare planicie, tritici, reliquorumque ceralium, ac vinorum quæ dixi *Opedi.* ingeus copia fit. Eſt & Opedum non longe ad radices item Apennini, ſalubri, editoque colle ſita ciuitas, Epiſcopali dignitate ornata, cui hodie D. Andreas Canutus ex Elpidianis noſtris digniſſimus præeſt Epiſcopus: ſic dicta quaſi opulenta, & quod ob ſalubritatem, ac fœcunditatem opem ferat incolis, & vitam. Peramænas autem circum vndique cùm habeat valles, à dextris quidem Tricotio magno amne in omnẽ planiciem incurrente, minore verò à ſiniſtris fluento, & ex natura fœcundi agri, ac cœli, fœcundiſſima omnium rerum ſit, & cerealium

A realium, & fructuum, pinguissimis verò pascuis, vt alendis equorum armentis regijs, nulla sint vberiora. Olea præterea, ac vina gignit electissima, & immensa copia, vt simplici cultu condita, ac vili pretio, in finitimas quoque Siciliæ terras, & Messanam, & in Aeolias deuehantur cum multa laude. Inferius vero in Italiæ humero, vt ait Plinius, Rhegium extat olim totius Calabriæ metropolis, non mirum, quia & maris opportunitate, ac cœli, ac naturæ soli omnibus splendet gratijs, salubritate aëris, amplitudine, ac bonitate agri, irrigationibus passim aquarum, pascuis ac vinetis eximiè gaudet. Nisi quoniam nihil ex omni parte beatum, frequentissimis exponitur Pyratarum incursionibus, qui eam per se, & incolæ spoliant, & curatis bonis: quemadmodum hoc præcipuè anno, quo hæc scribimus M. D. XCIIII. miserè deuastatam audiuimus, vina
B autem inter generosa connumerant, tùm Plinius lib. xiiij. cap. v. tùm Athenæus lib. 1. Rheginum, inquit, vinum Siculo pinguius fit, vt vsque ad annum quintumdecimum vtile permaneat.

Rhegij.

Calabrense vinum in communi.

CAETERVM Calabrensis vini nomine, cùm singula prænarrata à Picentinis, Lucanis, ac Brutijs vina, à communi regione dici possint; inter specialia tamen illa, generosa, mediocria, paucifera: Calabrense ad Ripam Romanam intelligimus communi censu, quod certam condituram (quam conseruam vulgo vocari diximus) ex eiusdem vini decocti portione admiserit. Quapro-
C pter consistentia fit plenum præ antedictis generibus, corpore scilicet, ac colore saturo vini cocti in fuluum tendente: multi roboris, ac nutrimenti, ac in bonis lagenis Romæ, perrarò non tota æstate seruatur, & in autumnum incolume, & solidum. Non simplex ergo vini genus est: immo quoniam ex collectione plerumque exprimitur plurium simul generum vuarum, crassarum præsertim, & quæ potius frugi auido colono sint quã ad delicias, ob hanc non dubiè partium diuersitatem coctioni subijcitur, quominus vere aduentante, & calore resolui; ac conturbari suspicio sit: quapropter eligendum in Ripæ Thermopolijs consulimus quod adhuc minus maturum, & quod calore aduentante matureſcere sperandum, nec conturbari suspicandum sit. Aduehitur id genus nonnumquam ex vicinis sub Neapoli terris, ex Salernitanis pinguioribus, & proximè ex
D Capacio, ac Doiani valle decoctis. Frequenter verò ex Cast. Abbatio, Vrso Martio, Acciarolo; Sancto Ioanne, Polycastro, & interdum ex Scalea, & Paulà oppidis, Sancto Marco, Sancto Blasio, Citrano, ac vicinius alijs. Vbi scilicet succulentæ magis quibusdam annis gignuntur Vuæ, ac locis planis, quæ adhibitam amant ex coctione, vel despumatione saltem condituram; vnde exiccata, ac absumpta calore illa crassicie, vnitaq; magis ipsarum partium diuersitate, seruentur melius vina, ac firmiùs tolerent nauigationis incommoda. In totum potens id, ac valde nutriens experimur, magnis triclinijs, & in familiam distribuendum, Vtile & operarijs.

Subſtãtia partium varia.

Coctionis modus.

Qualitates & vſus.

Sicilia vina.

E SVB antiqua olim apud Siculos superstitione, tribus maximè numinibus, ac gratijs illa insula gloriabatur, vt Diodorus item antiquus eius gentis auctor memoriæ prodidit. Cerere, pro incomparabili messium, ac rei frumentariæ fœcunditate, vnde Siciliam Romæ horreum, vt Strabo meminit, vocauère. Baccho quod optimis vinis esset frugifera, & Apolline Thermite cognominato, ob salubres, quibus passim scatet aquis ad valetudinem, ac multas profligandas ægritudines. Ad aliquem verò historiarum de vinis eius ordinem, tripertitam

Siciliæ Tres valles.

inuenimus hanc insulam in treis amplas regiones, quas accolæ Valles appellãt, tribus maximis promontorijs, quæ totam in angulis muniunt insulam, terminatas. Duæ primæ à Demona nuncupatæ, & à Noto valles vniuersæ Insulæ basim, quæ à Peloro promontorio ad Pachinum interest, diuidunt, ac rectà per mediam lineà ad Salsum vsque montem terminant, tertia hinc de Mazzara, vbi hæc insula ad Lilybeum vsque promontorium, nunc Caput ferreum, coangustatur, reliquam partem comprehendit, tyrrheno superius mari, Africo inferiùs ambiente totam. In Regione Demona, quæcumque nominis fuerit significatio, prima statim se se offert Messana vrbs nobilissima, tùm portu amplissimo, cùm etiam agro, qui longè secus fretum, & infra terram ad radices vsque montis Aetnæ extenditur. Ac tria in eo memorantur vinorum genera, que antiquis erant præcipua, auctore quoque Plinio; Aminæum, quod Galenus in primo de Antidotis, tenue decernit, & album, ac Aminæo apud Neapolim celebri præferendum, deinde Mamertinum, & tertium Taurominium; quæ singula in collibus, qui iuxtà fretum, & in Calabriæ fronte gignuntur. Mamertinum, quòd item Messinense veteres Insulani dixerunt, antiquo quodam Martis nomine apud Siculos dictum est, ac præstantissima æmulatione (vt idem ait Strabo) cùm Calabriæ vinis contendit. Taurominium verò, vbi nunc Sauoca, & Nasson oppida, quæ eodem tractu viginti mill. passuum à Messina distant. In quo propterea littore permulta extant vinorum emporia, quæ Baccheria etiamnum vulgo à Baccho appellant, ex quibus per commoda nauigatione, magnis inuecta dolijs vina ad proximos Messanæ portus delata, in Italiã, ac Romam transfretantur, & in alias terras. Verùm nostro tempore, amplificatis vbique vineis, ac cultu aucto, illis omissis diferentijs, complura, ac maiori copia ex vniuersa insula adnehuntur, alia robusta, ac generosa, quæ Calabrensibus, vt dictum est, non cedunt: flaua, aut fuluo colore igneo; alia mediocris roboris, austera aliqua, admodum tenuia, & alba, perrarò rubra. Certum est, quòd ex crebris Aetnæ incendijs, vbicumque pingues ex eis defluunt cineres, inpinguant agros, ac vineas mira fœcunditate, vt ex Cataniæ potissimùm agris, ac vinetis planè patet.

In Regione Demona,

Amin. vj.

Mamertinum.

Taurominium.

Baccheria & oinopoliam.

In Catanię agro vina.

Cinere Aetnæ fertiles.

CIRCA Cataniam autem colles cùm vinis abundent, tam robore pariter quàm copia probatissimis, hoc alterum argumentum (inquit Strabo) præbent nobis in causa bonitatis, quoniam assiduo cinere, qui iugiter ex Aetnæ incendijs in subiectas proximè terras, & circà Cataniæ agros præsertim defluit; ipsi agri, ac colles ex imbrium postea madore impinguantur, ac à solis calore vim concipiunt magis frugiferam, ac vegetali succo implent vites, gignendis optimis vinis idoneo. Quam similiter causam de magnis circà Vesuuium vinis, ac Græcis tam generosis dedimus: ex subiecto illis collibus naturali igne, ac fomite sulphuris, vegetari vites succo inclyto, vt grandia eiusmodi gignant vina. Sub Catania autem ad fretum, quo per ampla se se aperit planicies ad occidentem, portu, ac frugiferis vndique collibus conspicua; ex multis vicis, ac vinetis maior habetur vinorũ prouentus, eaque magna ex parte Calabrensium more cõdita, fulua, ac robusta, pro ipsa commoda nauigatione permagnos prębet vniuersæ illi viciniæ quæstus. Tauromini autem, ac Mamertini, quæ generosa diximus vina, æmulari tradunt laudem, quæ in eodem littore sub Sauoca, & Nasso gignuntur, & quæ ad Scalettæ oppidum, & circà frugiferos Cenobij Sancti Placidi colles leguntur.

In val-

A

In Valle de Noto vina in Sicilia.

A Noto autem cognominata est hæc altera regio, ab eius nominis oppido ad Pachini promontorij radices, quod mutato à posteris nomine Caput Passarum est dictũ, à facili exinde transitu: sicut & Notum mutato item nomine videtur antiquis fuisse Netum. De quorum nominum ambiguitate, & de quorundam cum his aliorum locorum varietate mirandum non est. ob situm enim huius Insulæ percommodum exteris nationibus, à fœcunditate agri simul atque cœli benignitate; vix vllam reperies terram, quæ tot alias sustinuerit excursiones gentium, tot tyrrannides, tot alienigenarum imperia, à Cretensibus
B prima hominum memoria occupata, quam Minoidam propterea vocauere; expetita antiquis Græcis, subacta barbaris, & Cartaginensibus, mox à Romanis exculta, & demum à Saracenis deuastata, à Normannisq; oppressa; vix vllum vnquam seruauit decorem, aut proprium locorum nomen, quin aliquam adhuc suboleant barbariem. Idem sensisse visus est Medicus Siculus Iacobus Præfectus cognomento Netinus, qui Paulo IIII. Pontif. lepido inter amicos dialogo varia intertexuit vinorum genera, ac de Netino, inquit. Vinum Netinum à Neto vrbe antiqua Siciliæ, valde generosum est, & fuluo colore, quod producitur in agris vitiferis, Granerijs, Lorferijs, nec non in valle Vassellia. *Vinum Netinum.*

Syracusani olim agri felicitas.

C

INFRA Cataniam, eodem tractu, & in ipsa freti latitudine, vbi olim Syracusa florentissima vrbs, sapientia olim, dominatu, & omni cultu humano; satis attestantur historiæ insignem agri fœcunditatem, vt quæ monitu quodam oraculi ædificata, futura esset opulentissima. Factumq; est, vt, cùm Syracusanæ diuitiæ in prouerbijs iactarentur incomparabiles non modò regiam diu obtinuerit Siciliæ potestatem; verum etiam ob ampliſſimi portus, ac maris opportunitatem, in Italiam, & in Græciam suum propagauerit imperium, donec tandem memorabili exemplo, in ipso belli Punici discrimine debellata, meminit. Plutarchus M. Marcellum Imperat. ex edito loco tantam magnificentiam conspicatum illachrimasse, quæ in arbitrium paulo postea militum submittenda,
D foret paruo momento diripienda, ac incendio absumenda. Quæ ferme communis est mortalium rerum, ac terrarum labes: vt non mirum postea in complures vicos dissecta, quanquam nunc defectũ incolæ defecerit simul & ille frequens cultus; adhuc tamen in pinguibus illis aruis vetusta repullulat fœcunditas, & cura, vt vini, ac olei, ac cæterarum frugum præbeant etiam in externas terras magnam copiam. Sed vinum præ cæteris Syracusanum nomine, obtinet apud Melitenses equites principatum.

In valle de Mazzara vinorum fœcunditas.

E A Media Insula, vbi mons eminet exactè Salsus, ac fodinæ Salis habentur vberrimæ; duo inter varios aquarum riguos defluunt flumina. quibus pulchra naturæ partitione, altero in Tyrrhenum mare, altero ex aduersum in Africum mittente, hæc tertia regio distinguitur, quæ ad Lilybeum vsque vtroque mari clausa, à Mazzara vetustra in australi littore vrbe obtinet nomen. Tota aprica, ac præter Ennam montem, qui præaltus in media insula tanquã primaria Arx, æquis ferè spatijs tria illa angularia respicit promontoria; ampliſſimis longè, lateq; patet aruis, nullo nemore, sed frugiferis passim arboribus, ac viniferis est conspicua, quare & nonnullis splendet vrbibus, oppidis, ac castris innumeris *Salinæ.*

innumeris. Quibus cùm communia ſint naturæ beneficia, quòd frugiferæ ſint, ac cerealibus cunctis abundent; quæque tamen peculiaribus ſuis celebrantur gratijs. Thermæ vrbs, quòd ab Himeræ reliquijs blandiſſimis foueatur Thermalibus aquis, & vbi longe ſecus littus vinorum Baccherias, ditiſſimaſq; exercent Sacchari officinas; Panhormum, quòd regali ſede, & omni cultu ſplendeat nobilitatis: Segeſta, & Sacca quòd calidis ſimiliter foueantur aquis, vbi & ſpecus altiſſimus exeſtuat ſalubrium vaporum. Drepanum, & iuxta Ericis mons fœcundiſſimus, ad cuius radices ſcribunt Siculi, vineta haberi vberrima, quorum vinis Melitenſes, & aliæ claſſes quotannis muniri ſoleant. inter quæ vina tùm flaua, cùm fulua, generoſa haberi, quæ Boccaſia illo idiomate appellant. In Meditarraneis Camerina antiqua vrbs, & Camerata vltrà Agrigentum frugaliſſimæ, quarum in vinis eximiam conſcribemus fœcunditatem. A B

Sub Thermis.

Ad Drepanum.

Boccaſia vina.

Panhormi, & Montis Regalis vina.

PANHORMI Ciuitas cùm dignitate, ac magnificentia ædium, & magnitudine agri ſplendeat, & firmiſſima ſtatione portus, vnde illi nomen; & non minus arte, ac induſtria ciuium polleat, inter hæc ſtudia vinetis prædita eſt Vbertimis, ac delicioſiſſimis. Ant. Franciſco cognomento à Napoli patricio Panhormitano narrante, mihi olim amiciſſimo. Præſertim ab ea parte mira præditus eſt amænitate, quà molli cliuo ad Montis Regalis colles protenditur, ſub quo ſpatioſa patet planicies, in eaq; cultiſſimæ, & à dextris, & à ſiniſtris extant vineæ, delicioſaq; paſſim pomaria, quæ virentibus conſita citrijs, ac frugiferis alijs arboribus, ſcænico opere, ac topiarijs ornata, intercurrentibusq; viuarum aquarum fontibus irrigua, eximiam omnia præſeferunt amænitatem. Quapropter vina quidem nobiles ciues nõ profitentur venalia ad alias terras, ſed vltrà communem vſum, cùm abundè habeant flaua, rubicunda, Muſcatella, ac translatis ex Candia Vitibus Maluaſias conficiant amabiles; non pauca, vt audio, vinorum ſupplementa ad Melitenſes proximè tranſmittunt equites, ac validiſſima non minus ad inſtruendas militum claſſes opportuna. Breui elencho Iacobus Præfectus Siculus de his vinis hæc habet: Vinum Panhormitanum clariſſimum, album, leucq; ac guſtui gratum, Pictano ſimillimum. Feliciſſimæ porrò auræ Mons Regalis, qui Panhormo ab auſtrali conſpectu ad quatuor millia paſſ. ſupereminet, nobili cœnobio, & Archiepiſcopatus dignitate, opulentaq; diœceſi celeberrimus, cui nunc Ludouicus de Torres Rom. Archiepiſcopus digniſſimè præeſt. Quæ illi ſubiacet planicies, ac lenes colliculi, nemoroſis vndequaque Oliuetis, ac vineis diuites; vel hinc optimum præbent argumentum de ſuorum vinorum bonitate, deq; cæterarùm frugum copia, & quæ pinguiſſimis paſcuis prædita ſint; quòd hæc diu loca, ceù grata poſteris Siciliæ regibus diuortia, fuerint omni ſolertia, ac magnificis ædificijs exculta, quorum mira adhuc in illa planicie extant veſtigia, lata ambulacra viarum, longa porticum ſeries, ac excurrentes paſſim rigui, fonteſq; quæ maiorem inter vineas, ac viuaria præſtant gratiam. C D

Mons Regalis.

Sub Camerata generoſæ vites optimis vinis. E

RECTA hinc in mediterranea, inter Panhormum, & Agrigentum Camerata extat ciuitas, comitatus dignitate, & ſub ditione Herculis Brancifortis Ducis titulo Sancti Ioannis decorata. In cuius agris, ac peramæna planicie, quam Lutomarranum Vulgarì illo idiomate appellant, collibus hinc, atque hinc editis, miram narrant vinearum fœcunditatem, in quibus vites ſint robuſtæ, ac toto caudice arboris inſtar, quas centum numero commune dolium impleant

A impleant Romanum, decem cadorum. Amplius ad confinia Cameratæ, vbi Sparasia Vicus, propagatas asserunt vites inauditæ fœcunditatis, quæ ad complexum vnius hominis magnitudine, tanti essent prouentus, vt decem singulæ dolium identidem musti redderent; ac vili precio singulum scutato vno cum dimidio venundaretur. Vino potentissimo, colore pluri ex parte rubro, gustu, atque odore periucundo: & quod ad multos annos benè ferret vetustatem.

Terræ Nouæ vina.

TERRAM Nouam ad mediam Insulam, situ australi nobile oppidum, cùm sint qui scribant antiquam fuisse Heracleam, delubro olim Herculis
C claram; id quidem haud perperam negat Fazelus Siculus, quia Heraclea à *Heraclea.* Ptolomæo vltrà Himeram hìc amnem, quem Salsam hodie vocant, appingitur; hæc autem ad Vallem de Noto potius attinet, & vt nouiter accepi à Reuerendiss. Minorata, & Theologo Frat. Matthæo hinc oriundo, à prima vsque memoria (vt dictum est) cùm Cretenses has obtinuerint sedes, hoc loco Minoiam vrbem à Minoe Rege æditam fuisse, quod mira arguunt *Minoia.* antiquitatis vestigia, sepulchra subterranea vetustissima, in quibus vasa cinerum, Lithostrata Græca, Turrium lapide quadrato fundamenta, caracteres ac signa incognita, Aenea numismata longo æuo consumpta. Terræ nouæ autem expulsis hinc Sarracenis cùm subierit nomen, ac ducali dignitate à Regibus Siciliæ ornata fuerit, nostra potissimùm ætate, ex eadem Ducum sobole Simeo-
D ne Tuttauilia S. R. E. Cardinali splendet illustrior. Cùm portuosa verò sit in ipso mari Africo, amplissimam erga mediterraneas terras habet planiciem, quæ mollibus hinc inde cincta collibus, ac amne per medium, influentibusq; riguis irrorata, & agri amænitate, & vbertate, cerealium cunctarum, ac tritici præsertim copia, vinetisq; ac vinis generosis valde abundat.

In Aeolijs, Insulis vina.

SOLI naturam, si non eam fœcunditatem, sequuntur Aeoliæ Insulæ finitimæ Siciliæ. Quæ septem olim numero, vel nouem nostro tempore, omnes aut plus aut minus igniferæ, & assiduis sub terra flatibus, ac mugitibus re-
E sonant, vndique cauernosæ, atque asperæ, quare in eis Aeoli ventorum regis finxit Homerus, & tota antiquitas regiam, quod & Virgilius cecinit in pri. Aeneid.

Aeoliam venit, hìc vasto rex Aeolus antro, &c. *Liparæ.*

Inter has præstantior, ac maior Lipara, vnde & Lipareæ omnes cognominatæ, decem milliariorum ambitu, & cùm craterem habeat ingentem à situ insulæ Australi, qui cum incendijs magni Aetnæ consentit, ac frequenter ignem similiter, & flammam, ac perpetuò fumum emittit; cæterùm fœcundis admodum collibus, ac vinetis abundat, ex quibus vinum gignitur, pro subiecto soli calore syncerum, quod cum Mamertinis Siciliæ comparandum, adnauigatur in varias Italiæ partes cum multa laude, ac cum Siculis obtinet precium. Scatent &
F aliquibus locis aquæ calidæ saluberrimæ. Atquoniam nihil omni ex parte beatum, cùm veterum attestẽtur historiæ ab intimis barathris excitatos ignes exarsisse hanc insulam horrendis modis cum ipso mari, (vt Strabo meminit) ex grauissimo olim eiusmodi incendio perterriti insulani accolæ, ac extremum timentes exterminium; voto fœminarum restinctum tradunt, eaq; propter eorum mulieres perpetuò vitam suscepisse abstemiam, ac nephas putant bibere vinum. Strongile à rotunditatè sic dicta, secundæ laudis habetur, & mediocriter fœ- *Strõgile.* cunda, proq; mediocri passim calore, & pro salubri temperie, antiquis propria regis

Dindimæ Vulcani Vstica.

pria regis ſedes habita, Strabonis item, ac Plinij auctoritate Dindimæ, quaſi geminæ, duæ aliæ. Vulcanus inter primas perpetuis exuſta ignibus, & Vſtica, vt ſonat nomen, quæ confragoſis propterea ſcopulis, ac pluri ex parte ob crebras Piratarum excurſiones, qui ſub his antris habent latibula, incultæ, ac deſertæ ferè incolæ apparent. A

Melitæ Inſulæ vina in mari Siculo.

Cala. San. Pauli.

CELEBRIS ſemper nominis extitit Melite Inſula, quæ modici ambitus, nec ſexaginta excedens millia paſs. tantundemq; a Sicilia diſtans, ab Italiæ autem extremo octoginta mill. paſſ. commemorata ſæpè in hiſtorijs, & in ſacris litteris, B. Pauli miraculo ſemper venerabilis, quo primùm loco è graui naufragio ſcalam habuit, eius adhuc nomine celebratur. Arido ſolo tota ad meridiem expoſita, cæterùm irrigua paſſim fontibus, ac fœcunda agris, tritico, omni genere cerealium, & goſſipio abundans, & vinis. Caniculis, ac puſillis Canibus gignendis natura idonea, quos vbique propterea Meliteos cognominat Cicero, & Plinius, & alij. Fertilem appellat Ouidius in Faſtis. B

Melitei Canes.

Fertilis eſt Melites, ſterilis vicina Coſyre
Inſula, quam Lybici verberat vnda mavis.

Fœcundiſſima verò facta eſt noſtro temporè, cùm dicata Sacris Sancti Ioannis militibus, ac regia ſedes venerandæ huius religionis conſtituta; munitiſſimam contrà prædones maris tenet claſſem, ac extructa in ea nouiter vrbe cum pugnatiſſima arce, inexpugnabile facta eſt Reipub. Chriſtianæ propugnaculum, vt cùm eam Solimanus Turca anno Salutis M.D.LXV. cum ingenti claſſe trecentarum nauium obſederit, eam feliciſſimè fugauerit, ac ferè opprẽſſerit totam, ad perennem Saluatoris noſtri gloriam. Nec mirum, pro aſſidua nobilium militum ex omni cætu chriſticolarum ſtatione, quin iam ſuperauerit antiquam Rhodon, tam robore; quàm fœcunditate cunctarum rerum, vinetis opportunè, ac viridarijs exculta, vt iam magnæ non inuideat Siciliæ. C

Sardiniæ Inſulæ vina.

SARDINIAM nominat Strabo omnibus in rebus felicem, præſertim ob tritici, ac cerealium fœcunditatem, nec minus hodie ſcriptores agris vbertimam tradunt, & quaſi alteram Siciliam, & quæ optimis ex natura ſoli abundet vinis, vt plurimum albis, & crudis. Niſi duo ex aduerſo repugnarent; tùm quia inſula in terris, quæ maximè eſſent vberes, morboſa reperitur (vt idem Strabo meminit) æſtiuis præcipuè caloribus. tùm (quòd parcant boni incolæ) ob communem illius gẽtis ingnauiam, qui ociari ſecum permittunt ſeminarios agros, & ad hoc etiam tempus incultos plurima ex parte relinquunt: cùm ſint vt plurimum ad venationes dediti, ſyluas generoſarum arborum feraces frequentant, ac ad naues extruendas, & contignationes ædium colunt, magnasq; ipſarum rates ad Vrbem Romam, ac ad alias partes tranſmittunt. Immo cùm vinis ex educatione non adeo vtantur (quanquam hodie non parum ciuiles amplectantur mores) ſed contenti communiter aquæ potu ſint; non mirum nec vineas plantant, nec ferè vllum tenent vinearum cultum, ac præter arboreas certis locis vites; ruſtica potius ex labruſcis exprimunt vina, antiquitùs autem cùm ob aſſiduam Romanorum militiam, ciuilia nonnunquam ſtudia ſectarentur, & non paucas haberent ciuitates, quas Ptolemæus, ac Plinius commemorant; præcipuæ inter has ſunt hodie Calaris, felicior aura, & in fronte Italiæ, cu ſinu Calaritano, ac portu ſatis commodo: exinde Oriſtanæ regio, cum Roſano caſtro, ſuperius in ora Sacri amnis Piſanum cum portu; Biuoſa, & ab D. E.

Eccleſia

A Ecclesia cognomine oppidum. Situ porrò boreali Sassaris, natura, & cultu etiam frugifera, Aligherium, Castrum sanctæ Reparatæ ad Tenium flu. Longheria, Caput Sardum, Villa Noua, ad orientem Olbia, Giuliola, & mediterranea magis Lissa, Valeria, & Gelas. Quæ terræ propterea non mediocri gaudent fæcunditate, tam cerealium frugum, quàm olei, & vinorum copia. Quæ frequenter alba colunt, vt suapte natura proueniunt, ac cruda, nec non rubra habent nonnulla, quæ ex simplici in torcularibus ebullitione, vel mediocris, vel admodum leuis substantiæ redeunt. Iusulanis relinquenda, nec vlla, quod sciam aduehi in Italiam audio.

Corsicæ Insulæ vina.

B ALTERAM Tyrrheni ex adiacentibus Italiæ insulam, quam κύρνον Græci, ac postea Latini Corsicam dixère; geographi scriptores ferè per totum describunt asperam, ac nemorosam. Vt vel saltus certis locis difficiles occurrant, qui non nisi per manufactas, ac scalpellis vias, inaccessi sint; vel altis nemoribus obsiti montes, fagis, pinis, Ilicibus, quercubus, abietibus, suberibus, castaneis, idq; genus arboribus vmbrosi, ac sylvestrium animalium latibula appareant, & quæ copiosam præbeant materiam ad ædium, ac nauium extructionem. Communis verò cùm sit naturæ dispositio cunctis rebus, ac locis, vt cœlum natura, & terram, & mare, & locum ipsum disponat vbique mortalibus ad benè viuendum, & ad frugalitatem; quanquam hæc insula tam
C aspera montibus, ac nemore sit; amænas tamen passim habeat planicies, magnisq; irrigua sit fluminibus, vallibusq; interfecta, vnde felicem vndiq; à marinis captat auram; concludendum erit, quòd vbi requisito non careat cultu, & vinis, & cæteris frugibus producendis aptissima sit. Quapropter vbi ex incultis, hæc tellus sese aperit in apertam planiciē, confertissimis oppidis conspicua fit, ac pinguibus vbique campis, vinetisq; ornatur. Cum lacu in medio ferè insulæ, qui præter salubrem auram, & ad vbertatem maximè confert: ab eius præsertim dextera parte, quæ perampla regione, ac comitatus dignitate ornata, a Nebio hodiæ, quod Cirsum Ptolemæo, principali sede nuncupatur optimis inter cæteras fruges vinis abundans, præsertim iuxtà Vicum Farinulam, & non longè, vbi postea Sancti Florentij oppidum, ad cuius sinum compluD ra quotannis conuehuntur vina, ad nauigationem opportuna. In conspectu verò insulæ occidentali, vbi nunc Calui nobile oppidum, ac agro non vinis modo, verumetiam omni frugum genere, ac pascuis præditum est pinguissimis, Et non minus illi conterminus Bolagnæ ager, in quo & natura soli, & cultu abūdè admodum, & vini, & olei, & aliarum frugum prouentus fit, quas magno quæstu ad Genuam, & ad vicinam oram Ligusticam transmittunt. A sinistra verò eodem tractu, vbi promontorij Caput longè in Ligusticum mare protenditur, Sacrum propterea Ptolomæo nuncupatum, ac posteris nautis Caput corsum, quanquam loca situ sint aspera, pro assiduis tamen Ianuensium comertijs, aliquo adhibito cultu, quas gignunt fruges, & vini, & olei si non copia, bonitate quidem cum Ligusticæ oræ vinis comparari possunt. Qualia præcipuè à
E Brando vico Romam conuehuntur, & cum his nonnulla, quæ à delectabili sapore Corsum Pilosum cognominatur, quoniam (sicut læui quodam palpo animalibus dicitur, allisciare il pelo (quæ dictio vix alia Latina voce exprimitur) sic id vinum leni gustu applaudit linguæ. In vsu idcirco sub dulcium censu, quadrageſimali præsertim tempore admodum frequenti. Alia quædam vina à Petra nigra dicuntur, à portu, ac scopulis littorum, quæ in occursu boreali nigra apparent. Verum nulla exactè dulcia, quin immo pungenti, succosoq; gustu, quem Cydonite dicunt, odore, pro adstrictionis gradu sunt non admodum fumoso.

Nebij comitatus.
Farinulæ, S. Florētij Calui.
Bolagnæ.
A cap. corso.
A Brando.
A Petra Nigra.

moſo. Per æſtatem idcirco minus vtilia quandoquidem vſu comportum eſt, quòd nouellis vuis ex acreſta matureſcere incipientibus, in fine Caniculæ, annua ex his vina manifeſtè alterantur, acumen contrahunt, Stomacho per illud tempus grata, conualeſcentibus extenuatis concedenda, & his qui cauponum delectantur lenocinijs. Adiacium hodie ſitu inſulæ meridionali, celebris ciuitas, mœnijs, ac portu munitiſſima, ac pinguibus culta agris ad mediterraneas vſque terras, nobili incola ornatur, nullis caret naturæ gratijs. Et cùm vinis abundet & fuluis, aç validis, neçnon rubicundis, ac nigris cultu Italico, permulta ex eius portu quotannis ſoluunt nauigia onuſta vinis, quæ Corſi, ac Petræ nigræ nomine in ripa Romana obtinent principatum. Celebres autem cùm eſſent olim coloniæ, Alleria poſt caput Corſum regionem, & infrà mediterraneas terras Mariana, quanquam hodie dirutæ, ac Epiſcopatus retineant dignitatem; vtrobique ampliſſimæ diœceſes, confertiſſimis oppidis, ac vicis excultæ, frugiferis admodum lætantur agris. Et has inter Caſaca, quæ agro, & incola celebris, nullis inſulæ terris, neç vinorum copia cedit. Et non minus ſub Saganæ diœceſi, epiſcopali ſimiliter dignitate prædita, caſtris, ac vinis, & omni frugum genere, vinetiſq; præcipuè, & mellis, & paſſulis ſub ſole vuis multa gaudet fœcunditate.

Adiacij.

Alleriæ, Marianæ

Caſacæ, et Saganæ.

De vinis ab extremo Italiæ ad mare Superum.

OBSERVAVIMVS de commuui natura, ac prouentu vinorum in varijs Italiæ partibus, vt quæ in ortum hybernum, ac meridiem porrecta, ab Alpibus incipiens perpetuis Apennini iugis vſque in fretum Siculum dirimitur; ſicut expoſitas ac ſitu ipſo à mari hoc infero tota apertè ſubijcitur ſolis aſpectui, & aprica dicitur; ſic à ſiniſtro Appennini iugo ad ſuperum mare opaca, ac frigidis Boreæ flatibus expoſita, neceſſariò diuerſam ſortita eſt diſpoſitionem gignendis vinis. Bacchus enim amat colles, & apricos ſoles, minus in planis, ac vmbroſis proficit. Quapropter ad hanc oram Tyrrheni maris apricam, cùm generoſa paſſim inuenerimus generari vina; è conuerſo conſentanea ratio fit, quòd mitiora vltrà Apenninum, ac naturaliter minus matura gignantur. Generoſa quidem Falerna, ac Græca ſolum ad hanc oram meridionalem genita habemus: at vltra Apenninum, quà defluit per amplam, ac imam planiciem Eridanus, ſubinde in Flaminia Prouincia, in Picenis, Vmbria, Aprutinis, Apulia, & in reliqua hac Calabriæ parte, quæ Hadriatico mari alluitur; mediocria progigni vina, ac craſſioris ſubſtantiæ, ratione ſoli, ac ſub frigida cœli aura experimur. Specialem nihilominus, & à cœlo, & à ſitu quorundam locorum gratiam fateri oportet, in quibus certas fruges videmus, ac vina produci generoſa, quemadmodum in hac extrema Calabriæ ora videre eſt: quæ ſiue à cœlo, ſiue à Vegetali maris aura fœcundetur, vbi ad meridianum aſpectum bifurcata ampliſſimos ab Scyllaceo promontorio ad Iapigium in fines Hadriatici, ac Ionij maris initium pandit ſinus, ac tellus ipſa pariter dirempta, ac circunſecta firmiſſimis montibus, nemoroſis, ac lapidoſis viſitur; non minus frugifera, ac vinis abundans naturaliter habetur. Verùm, vt tractu temporum mutari cuncta videmus, & terras, ac loca ipſa aliam induiſſe faciem, vnde defecit in eis ille cultus terrarum, nec ea eſt illorum locorum, nec ſcriptorum quæ olim erat celebritas; ſatis tamen præclaras de eorundem fœcunditate habemus ex antiquis auctoritates, Horatij in primis, qui circa Aulonem, & Tarentum in Calabria, loca ſaluberrima, ac melle, oleo, & vino frugaliſſima; ſe vltimam deſiderare ſenectam agere meminit II. Carminum ode VI. inquiens.

Vinorum genera a partium, ac ſoli diuerſitate.

Adriatico mari.

Horatij locus.

Ille

A *Ille terrarum mihi præter omnes*
Angulos ridet: vbi non Hymetto
Mella decedunt, viridiq; certant
Baccha Venafro.
Ver vbi longum, tepidaſque præbet
Iuppiter brumas: & amicus Aulon.
Fertili Baccho minimùm Falernis
Inuidet vuis.

Et in eandem ſententiam Martialis libro Epigrammatum XIII. Picentinum comendans vinum, ait.

Nobilis, & lenis, & felix vitibus Aulon.
B *Det pretioſa tibi vellera, vina mibi.*

Sed tamen quæ Aulon? ex recentioribus Antonius Galatheus cùm de Iapigia ſolo patrio, à centeſſimo hinc anno conquiſitè ſcripſerit hiſtoriam, ingenuè fatetur ſe haud certam de Aulone iam deleta funditùs, nactum eſſe interpretationem. Francicanus in tota Calabriæ deſcriptione, ne verbum quidem. At ille coniectura forſan inquit, circà Tarentum intelligenda ſunt loca, quæ pinguibus campis, vinetis, oliuetisq; & lætis etiamnum paſcuis à Virgilio celebratur, II. Georg.

Aulon, et ſua Vina.

Tarenti vbertas.

Saltus, & ſaturi petito longinqua Tarenti.

Patet & eiuſdem Horatij circunſcriptione, dum proponit, Regnata petam Rura Phalanto: à ducis ſcilicet nomine Cretenſis regis, qui Tarentum occupauit, & inſtaurauit. Vel idem Caulonem, & Aulonem intelligendum, C, addita, vel dempta Littera, de qua in III. Aeneidos idem Virgilius, qui hæc vidit, & circunſcribit loca, d.

„

C *Caulonis.*

Cauloniſque arces, & naufragum, Scyllaceum.

Loca vinis gignendis etiamnum vberrima. Vel, vt idem Galatheus putat, Aulonem, quæ & Lupias ad oram Hadriatici maris Ptolemæo teſte, XXIV. mill. paſſ. à Brunduſio. Vbi quanquam ſaxoſus ager, olæas tamen, & fruges habet vberrimas ac vina tam fulua, quàm aureo colore, quæ cum Cretenſi vino certare poſſent. Cæterùm ex Strabonis hiſtoria Aletium, ſeu Lictium antiquis intelligendum, quas & Lupias intellexiſſe videtur is libro VI. quod noſtra florens hac ætate oppidū, pinguibus agris, frugibuſq; ac generoſiſſimis vinis abundat.

Lupiæ vrbs.

Aletium, ſiue Lictiū an Lupiæ.

D Verumtamen circà locum & nomen haud ſatis concordes inuenimus auctores. Ptolemæus vt dixi, Lupias in ora maris: Strabo in mediterraneis ponit, vbi nunc Aletium: Galathæus eandem intelligit Aletium, & Lupias vrbem, cùm vtrobique eaſdem aſſignent oriri fruges, ac vinorum multam gratiam. In ſumma tandem de terris in Calabria, quæ vinorum antiquam habuerint laudem, repetenda Plinij auctoritas eſt, quam paulo antè propoſuimus, ex lib. XIV. cap. VI. eamq; deprauatis codicibus reſtituemus; cùm celebratis Falernis, Rhetijs, Lunenſibus, Latinis, alijſq; generoſis, ſubdit. Verùm & longinquiora Italiæ ab Auſonio mari non carent gloria, Tarentina, & Seruitiana (hic locus non dubiè corruptus, ac Siberiniana reponendum) quæ vt Francicanus, vetuſta, ac nobilis hodie vrbs, Archiepiſcopali ſede ornata, ab Oenotrijs condita auctore Stephano, quam meptè Vulgus Sanctam Seuerinam appellant, in ſaxeis quidem rupibus, cæterùm in vinis, præter omnem aliarum frugum copiam, vberrima eſt, vt meritò à Plinio inter generoſa ſint adnumerata. qui ſubdit, & Coſentiæ genita, & Tempſæ, qualia in Coſentino recenſuimus, & Babiæ (reponunt correctores Balbiæ, exoletæ tamen apud eoſdem memoriæ) Lucanaq; antecedentibus Thurinis (Therijs ſcilicet vinis) qui populi atque vrbs inter duos amnes Plin. ait lib. v. Crathim, & Sybarim, agro, ac omni vinorum genere Vberrima, ac poſt direptionem inſtaurata, Terra noua propriè

Plinij locus reſtitutus.

„

Seberinia na vina.

E *Sancta Seuerina.*

Balbiæ.

Thurij, ſen Terra noua.

nuncupata eſt, agro campeſtri, ſed admodum fertili ſubdit. Omnium verò eorum Lagarina (Lagariana) maximè illuſtrata Meſſallæ potu, ac ſalute (quam horum vinorum potui referret acceptum, Lagariana non procul Cruento, à Lagaria olim vrbe (Francicano) propè Ciſtarnum fluuium: à quo & vrbs antiqua corruptum obtinet nomen, nã Cirniſtaſum hodie vocant, à mari ſupero mill. paſs. ſex. à Thurijs decem. de cuius vini prętantia & Strabo meminit libro v 1. Poſt Thurios (inquit) Lagaria eſt oppidum; vnde Lagaritanum vinum, nobile, dulce, & molle, mirifice à medicis commendatur. Et Athenæus, Lagaritanum vinum tenue, & optimum eſt, validum, & denſum. At vbi inquam tanta vini gratia, & vrbis, quę olim inter maiora Calabriæ propugnacula celebris? nec mirum, nam, & incolis hodie deſtituta nullum (vt audio) ſeruant agrorum cultum, nec vinearum vllũ etiam remanſit veſtigium, donec admoneantur eius loci principes, vt tantam rerum frugalitatem curent inſtaurare.

Lagaritanum vinũ

A

B

In Apuliæ terris communia vina.

IN reliquo Calabriæ tractu, ab Hydrunto, ac inclyto Brunduſij portu ad Garganum mentem per L X. millia paſſ. quà præſertim Appenninus latè magis ſe ſe aperit in Apuliam planam, permultæ extant ciuitates, ac terræ nobiles, quæ quanquã omni frugum genere fœcundiſſimæ ſint, certos tamen de eis non habemus ſcriptores. Niſi quæ ſaltem fama celebres, Barium, Aqua viua, Noia, Bitontum, Malfeta, Canuſium, Andria, Barleta, Sypontum in ſiniſtro Gargani ſinu diruta, vbi nunc Manfredonia: omnes ceralium prouentu, præſertim tritico frugaliſſimæ commemorantur, paſcua habere pinguiſſima, ac lanarum exinde, Sericarumq; arborum immenſos quæſtus, Olearum verò, ac amigdalarũ ſyluas ampliſſimas, quæ & bonitate, & copia totam ſatiant Italiam. Nec minus vineta habent vberrima, quæ vbi præſertim incolarum non deeſt induſtria, vinorum cõplura producunt optima genera, quæ cùm mediocris ſint vſus in proprijs terris, in tranſmarinas, ac Venetias vbique, cum alijs frugibus, oleis, atque amigdalis conuehuntur immenſa copia. Olearum verò mira vetuſtas, ac magnitudo quercuum inſtar procerrima, & quod earum fœcunditatis eſt argumentũ (quod in Tyburtinis non video, nec in Sabinis olæis) ob aſſiduos (vt reor) in Apulia calores, Gummi hic oleæ exudant optimum genus, quod Chirurgi Gummi Elemi appellant, Gleba pinguis, ac myrhæ inſtar fragranti odore: vt non ſolùm in vnguentis probandam exiſtimem, vtq; applicata ſimpliciter cerati inſtar tumores diſcutiat, emundet ſordida vlcera, ac carnem inducat ad cicatricem; verumetiam & in prunis conſperſa, ſuffimentum balſami in cameris edit gratioſum, ſuperans Thuris, & ex Stacte Myrrhæ fragrantiam. quod Reuerendiſs. Andriæ Epiſcopo Lucæ Antonio Reſti Barolitano acceptum refero.

Gummico learũ Gumeleni.

C

D

Circa Montem S. Angeli, Garganum antiquis fœcunditas.

GARGANVS mons, qui poſteris à Sancti Michaelis Archangeli apparitione, ad fines Apuliæ, & Aprutij, à ſiniſtro Appennini humero xx. millia paſſ. in mare protenditur, ac ingens facit promontoriũ, vt ipſum vocant Plinius, ambitu ad centum triginta mill. paſs. ſpatium occupat magnæ prouinciæ, ac præclaris multis dotibus celebris eſt. Nam quanquã prærupta alicubi iugis ſalebroſus eminet, vbi denſis occupatur ſyluis, vbi inacceſſas habet rupes, & vbi in amplas ſe dilatat planicies, humanioreſq; attolit colles paſſim irriguis fontibus, qui ad radices nonnullos pariunt lacus. ac Varrani inter alios Lacum triginta mill. ambitu piſcoſiſſimus. Caſtris opportunis locis ac magnis oppidis excultus, ac Caſtello Sancti Angeli conſpicuus, pro benignitate cœli, ac Vegetali

Garganũ promontorium lib. 3 cap. 2.

E

A tali vbique rore, vt locis præcipuè incultis innumera producit ſalubrium plantarum genera, quorum in myropolijs Italiæ tanta eſt laus. Non minus vbi terræ humano gaudent cultu, cerealium cunctarum, ac optimarum frugum generibus abundant. Vina autem producunt vbique tam copia, quàm bonitate ſuauia, rubra vt plurimùm, ac robore mediocria, ſynceræ autem ſubſtantiæ, vt ſine alio condimento, ad tertium annum, vel vbi laudabilem ſortita fuerint temporis conſtitutionẽ ad multos perdurent annos. quam famam præcipuè obtinẽt Manfredoniæ viteta, quæ ſaxeis collibus ad ſeptentrionem fæcunda admodum à mari gaudet aura, vbi Syponto diruta, Archiepiſcopalis conſtituta eſt ſedes. *Manfredoniæ.* Supernè autem, vbi mons ſe in amplum recuruat ſinum, munitiſſimum habet portum, cum vrbe Vria, quæ Vreum Strabone teſte, poſteris Rodium, vel à *Rodij.*

B Vegetali potiùs rore cœli quidam incolæ dictum putant, qui in hunc tractum præcipuè influit, frugeſq; ipſas, ac vineas reddit quotannis fœcundiſſimas.

In Tremite Inſulis in Adriatico, fruges, ac vina.

IN fronte verò Gargani promontorij, & à portu Rodio ad triginta ſcilicet illo tractu maris milliaria, Diomedeæ à Græcis cognominatæ Inſulæ apparent. Tres quidem ſcopuloſæ, ac breues: vnde Tremite forſan dictæ poſteris, vel quia adnauigantibus colliſæ fluctibus tremere viſæ ſint. Primaria verò quattuor circiter mill. ambitu, vbi D. Mariæ ſublime extat templum cum arce munitiſſima ob Pyratarum excurſus, regularibus hodie Sancti Auguſtini canonicis dicata, diuino cultu, ac grata hoſpitalitate eſt admodum celebris. Nec non

C cultu agrorum, ac vinearum, cùm pro ſolo arido, & vbique ſcopuloſo, mediocrem habeat tam frugum, quam vinorum copiam; hæc quidem gignit pauca, ac ſine vllo condimento ſyncæra, præſertim rubra, ac Clareta ad proprios vſus: pro operarijs verò, ac aduenis omnem à littoralibus terris ſupplent commeatum. Nec omittendum, quòd fabuloſæ cùm fuerint hæ inſulæ, ad quas Diomedes è proprio regno Aetoliæ profugus appulerit, ac ſocios fabulentur conuerſos in aues; hanc miram cauſam non omiſit Plinius, aues in his ſolùm ſcopulis gigni, alibi nuſquam viſas in toto orbe, fulicarum ſimiles, in foueis proprio inſtinctu excauatis nidificare, roſtrum habere dentatum, oculos igneo colore, aduenis clangore infeſtas, ac Græcis tantùm, miro diſcrimine pro Diomedis me- *Diomedis aues. Lib. 10. cap. 44.*

D moria adulantes, qui & Fulicas atteſtatur libro XVIII. cap. VI. matutino clangore tempeſtatis eſſe prænuncias. Paluſtres appellat Ouid. in VIII. Metamor. *Fulices aues.* quas videmus plerunq; mutationibus temporum, à mari, & circa Tyberim aduolantes. At Diomedis aues diuerſum genus inſulani aſſeuerant, Artenas vocari, nec maiores palumbis, pennis albicantibus: nec in foueis nidificare (vt Plinius ſcripſit) ſed in præruptis ſaxorum ſalebris, interdiu deliteſcere, noctù ſtridulas vndique vagari, veſci non dubiè piſcibus, ac admodum impinguari: ipſamque aruinam, ſalſam (vti reor) ac exiccante pro qualitate marinæ alimoniæ, diſcuſſoriam valde, in arteticis doloribus experiuntur. quod pro re noua, hoc loco meminiſſe non erit inutile. *Artenæ aues.*

E

In Agro Aquilano vina.

AQVILA noua vrbs in Veſtinis, ac Brutijs, ex Amiterni (vt opinantur) magnæ, ac ſpectatæ olim vrbis relliquijs edita, à Peſcara amne ad Truẽti vſque fauces, complura comprehendit oppida, ac celebres vicos. Quæ quanquam ad borealem ſitum obuerſa, non adeo vulgarem in vinorum cultu obtineant famam; à multis tamen hinc annis, cum populoſa ciuitate auctis ſimul humanioribus ſtudijs, nullam omittunt bonarum frugum induſtriam. Nam ſe-

lectis vndecunque ex omni genere vitibus, vina comparant in tantam copiam, præmagnis dolijs condita centum & amplius cadorum capacibus. Vt experti sint coloni ad multos annos synceriſſima conſeruari, ac fieri perennitate robuſtiora. Flaua, fulua, odorata, & quæ ipſo halitu tentant caput, præſertim quæ exactè efferbuerint. Inter quæ electiſſima cum muſcatellis vuis attemperata, ac leuiora nonnulla per ſimplicem ebullitionem in ſuis vinaceis repurgata, & alba, & rubra ad alterum etiam annum valida ſeruantur. Agris ſuper cæteras fruges Croci immenſo prouentu vberrimis, ac ditiſſimis. Vt aſſerant in Aquilano duntaxat Cenſum ſeptuaginta mill. ducatorum ſuperare. adhuc verò maiori dignum laude, quòd hoc anno vt aliàs conficiendis Romæ Theriacis, Aquilanum Crocum fuerit à nobis cum communi collegio medicorum comprobatum, nec Coryceo Croco, adeo antiquis celebri poſt habendum putauimus. A B

Croci magnus prouentus.

In Aprutinis ſub Adria vinum, & Ciuit. Ducali Muſcatellum.

IN Precutinis, qui populi ponuntur inter Aternum amnem Strabo, nunc Peſcaram, & Truentum, quidam Præcutinum legunt vinum in Plinio lib. XIV. cap. VI. inter generoſa, alios tamen codices putamus correctiores, qui Pretutiana habent vina atque Anconæ naſcentia. Antiquior verò in his Adria Vrbs, Colonia olim deducta, & Adriani Cæſ. patria, cuius nomine celebris eſt. Nec non & pro benignitate cœli, quanquam inter montes, atque agri fœcunditate, cunctarum frugum, ac vinorum prouentu laudabilis. quæ gignit partim quidem ſuccoſa, & alba, quæ ob nimiam humiditatem condimento aliquo parantur & coctione, fiuntq; ad aliquos omnes ſynceriora, quæ præſertim muſcatellis condiuntur: partim verò cruda, & tam alba, quam nigra, quæ in apricis proueniunt colliculis, vel conſitis ſuper altas Vlmos vitibus. Altiùs verò in corde Apennini montis Ciuitas Ducalis cognominata, quæ patulis tamen læta campis, ac apricis collibus valde frugiferis, palmæ quidem præconium obtinet in Muſcatellis ſuis. Circà quorum bonitatem, poſt naturam loci, ac vuarum ſpecies apprimè idoneas; non dubiè coloni ſingularem in his cendiendis adhibent cultum, ita vt Aquilam, & Sulmonem, & Neapolim vſque in Vitratis guttis tranſmitti ſoleant cum multa laude. C D

In Apenninis, & Aprutijs vina communia.

INTER alios, qui commemorantur montes, aſperi, nemoroſi, inacceſſi, immenſæ magnitudinis, ferarum ſylueſtrium latibula; Appenninus mons, vt vbique ſe præbet æquabilem, à medio quidem Italiæ, vbi Nurſiæ incipiunt extolli iuga, longo tractu per Aprutinos, ad fines vſque Sannitum, quaſi dorſum eminet Italiæ. Vbi ſalebroſus, vbi perpetuò niuoſus, & vbi totus horridis ambitur ſyluis, vnde Aprutium, quaſi Aſprutium dictum volunt. Ob quam aſparitatem erga mare ſuperum, Maiellam hodie appellant montem, quòd ob vaſtas cautes perpetuò niuoſas, non niſi à menſe Maij præbet acceſſum. Et circà fines Samnitum, vbi Furcas vocant Caudinas, Romanis infauſtas, in quibus anguſtijs oppreſſi conſules cum toto exercitu paſſi ſunt deditionem facere, ac ſubhaſtari Sannitibus. Cæterùm pro ſummi illius Archetypi, ac naturæ beneficio, vt hic mons irriguus paſſim ſit multis fluminibus, videntur eadem flumina certis locis à ſummo exorta cacumine aperа ſcindiſſe iuga, aperuiſſeq; monitium fauces in campeſtria, vnde haberent tranſitum, E

Appenninus vbi aſper.

Maiellæ iuga aſpera.

A situm, humanioresq; redderent illas terras. Eiusmodi permulta recensuimus in prædictis loca, terrarumque etiam in medijs montibus frugalitatem, in Hernicis, in Aequicolis, in Marsis, quas inter extant Sora, Sulmone, Talequitium, quæ ducali dignitate prædità, & ciuili incola, si qua in parte natura, aut loci angustia negauit copiam, supplerit industria, vt non facile vllis cedant frugalioribus terris, immo ex natura soli circà montes plerunque aridi, ac sabulosi, & qui minus resident sustinent humiditatem, & quæ loca in apricis præsertim aperta magis gaudent aura; quascunque fruges, vina, ac cerealia gignunt synceriora, & (vt testis est philosophus in problematibus) vegetali magis succo alunt herbas, ac lacticinia, suaque alimonia, robusta reddunt corpora, longæuamque præbent vitam hominibus. Quales gustaui

B fruges electissimas ex mensa excellentis. Soræ Ducis Iacobi Boncompagni, Gregorio XIII. Pont. nec non vina generosa; validiora ex Arpino, collibus magis editis, & rubea, & fulua nonnulla vetustissima. Eadem summo gradu, & Trutas ex Isolæ oppidi lacu non longè, qui ex saxea rupe aquis passim irriguis, & lenissima omni tempore, aura, vinetis, ac virentibus pomarijs, ac viuarijs, amœniora quæque æmulatur Italiæ loca. Hinc haud procul Balsoranum oppidum saxea similiter eminet rupe, vnde illi vulgare nomen, cùm vina gignat communia, & cruda quidem ex arido solo syncera, ac nonnulla selectis vuis ex coctione validiora, ex his quod gustandum accepi ab Illustri eius ditionis domino Cæsare Syluerio de Piccolomineis, fidem mihi fecit D. Vespasianus Syluerius, iam id paruo dolio circulis ferreis cincto, centum triginta an-

C nos seruatum. quod ad vsum ægrotantium toto anno modicè haustum, tantundem nouis vindemijs refusum eiusdem generis vini solenniter decocti perse uerat syncerum, gustu & odore fumoso, quale describunt veteres Massiliense vinum, colore, ac substantia cocti mellis.

Soræ amœnitas.
Arpini.
Isolæ.
Bolsorani

In Casilino, & Aquinati vina.

SVB Casilino, & Aquinati agro, quæ olim nobiles Coloniæ, hæc quidem Sancti Thomæ Aquinatis ortu, ac doctrinis illustrata, illa verò S. Benedicti institutis, ac ditissimo cœnobio percelebris, aquis irriguo, benignitateque aeris locis frugalissimis, quod attestatus Sillius Italicus libro XII. ait.

D ——*nymphisque habitata Casini rura,* & templo olim,

Apollinis, quasi altera Delphos: quod proximè in S. Germani nomen translatum, diuiti oppido, emporio, ac industria populi agris, frugiferis, ac optimis vinis, quæ Romæ interdum adornant mensas. Furnellum quoque noui nominis in Aprutinis, ponũt hodie Chorographi castrum nobili agro splendidum, & non minus collibus viniferis ornatissimum. Addunt, & laudabilem cultum in comitatu Triuenti, Episcopali quoque dignitate Illustris. Nec longè Sergnia, Thelesium, & Bouianum inter Samnitum vrbes multæ laudis, & Sangrum cum amne, quod hodiæ Castellum de Sanguine.

Furnellũ.
Triuenti.
Sergoniæ.
Thelesii
Bouiani
Cast. de Sanguine.

Sulmonæ in Pelignis vina.

E SVLMONIS in Pelignis Ouidius amœnitatem simul, ac suæ patriæ nomen breui dysticho celebrat, in Fastis libro XIV.

Sulmo mihi patria est, gelidis vberrimus vndis,
Millia qui nouies distat ab vrbe decem. xc. scilicet mill.

In cuius nempe agro nobile naturæ spectaculum, vt quanquam inter aspera vtrinque Appennini iuga extet; planicie tamen patet ad duodecim millia pass. quæ tota passim irrigua fontibus, ac gelidis fluentibus aquis, apertaque vndique aspectu

que aſpectu ſolis, vel meridianis non inuidet terris cum agri fæcunditate in paſcuis, ac vinetis, cunctarumq; frugum generibus incomparabili. Pro incolarum præſertim nobilitate, qui tantum naturæ munus locupletantes, quaſi Theſſala Tempe, eam paſſim viridarijs, hortis, ac piſcinis pulchrè adornant, ac vinetis partim ſuper apricos colles excultis, partim verò in populneas arbores ſublatis vitibus, omni vinorum optimo genere abundant. eaq; pro ingenti copia, & quæ non colunt venalia, minimo pretio, & alba, & rubra, & muſcatella, quæ ad multos annos inueterantur. A

In Aequicolis aliqua, & Talliacotij oppidi vina.

AEQVICOLAE olim Romanis infeſtæ nationes, cum Hernicis, & Marſis confines, ac montana regio, quæ à Sabinis, ac Reatinis ſecus Apennini dexteram in Campaniam, & à ſiniſtra in Aprutium vſque, aſpera Apennini compræhendit iuga. Vnde Virgilius in VII. horridam appellat gentem. B

—— & quæ multo aſſueta venatu
Contrectare iuuat prædas, & viuere rapto.

Quæ tamen aſperitas certis locis in campeſtria ſe dilatat, ac humaniora facta ſunt loca, eaq; magnis oppidis, ac caſtris in ipſis etiam montanis ex culta. Inter quæ primatũm noſtro tempore obtiner Talequitium oppidum, ſic neſcio qua deductione à Sabellico nuncupatum: nec mirum quod tota etiam vicinia Vrbanam præſeferat amœnitatem, magnitudine oppidi, ſitu, ac mœnijs, vtq; campi, ac vineta vndiq; cultiſſima ſint, quoniam Ducali dignitate ornatur, eſtq; in omni ſtatu Dominorum Columnenſium metropolis, à M. Antonio Columna Duce, tot iam noſtra ætate patratis bellis ac victorijs clariſs. magnificata, ac nouiſſimè ſub Aſcanij filij Cardinalis ampliſſ. protectione feliciſſima. Tellus agris vndiq; peramplis frugifera, ac tam collibus, quam planis, ac vallibus irriguis omni frugum genere abundat, ac vinetis cultiſſimis, vt in medijs Appeninis vnicum habeatur cunctis vicinis terris emporium. C

De locis, ac vinis circà Fucinum lacum.

MAGNAM omni ſeculo præbuit hiſtoriæ materiam Fucinus lacus in Marſis, & qui Lacum ipſum continuis vndique montibus ambiunt colles. Lacus in primis magnitudo ad triginta mill. paſs. amplitudinem: & qui mira varietate (vt Strabo meminit, conſtatq; ad hanc ætatẽ) pelago interdum adſimilis ad collium vſque iuga increſcit, mox nullo manifeſto exitu, per occultos non dubiè receſſus ſponte ſubſidet, ac ingentem reddit colonis piſcationem. Mirum verò quod hìc mihi narrauit Matthæus à Colle Epiſcopus Marſicanus, ac optimi iudicij in hiſtorijs, obſeruatum ab Archiepiſcopo Columnenſi ſuo tempore, quòd proiectis furfuraceis glebis, ac alijs ſignaculis in ſubterlabẽtem meatum, vbi hic lacus ſubſidet, eadem reddita vidiſſe in Scatebram quandam Sublacenſis lacus, quod interſtitium tamen eſt ad minus quidecim mill. paſs. De hinc commendatur & pro blandiſſimarum aquarum qualitate, quas vitreas cognominat Virgilius, vnde piſcoſiſſimus ingentes quotannis vectigalium quæſtus reddit ſuis principibus. Et cum his tantæ ſalubritatis, vt decreto S. P. Q. R. Et ſexageſimo vſque milliario (vt Strabo, & Plinius teſtantur) Aquæ Martię nomine ab etymo regionis, aquarum cæterarùm præconio ad vrbem vſque Romam perduci meruerit, emiſſario Cl. Neronis admirando opere, ad hanc vſque ætatem nuncupato, Agri denique in tanto ambitu amœnitate, qui partim collibus, partim lata planicie, circà, & vltrà Lacum diſtinctas, multisq; ceù corona magnis oppidis, ac caſtris conſpicuus, & ſalubritate perennis auræ, & D E

A ræ, & fœcunditate tam cerealium, quàm cunctarum frugum, ac vinearum multos alit populos. Quos inter antiquæ nobilitatis legimus Albenſes iuxtà Campos Palentinos, qui perampla planicie ab occidentali ſub Alba ſitu, vſque ad lacum frugiferi, ſub Ducum Columnenſium ditione coluntur, eis verò dextrorſum extat Alba olim Colonia, quam pomis abunde, ac frugibus, minus verò frumentaceis fœcundam notauit Sillius lib. VIII. *Albacolonia.*

Alba ſedet campos pomis rependet Ariſtas. (penes ſcilicet Palentinos)

quæ quanquam paruus remanſit vicus, aliqua tamen ſeruat nobilitatis veſtigia, ac mœniorum inter alia fortiſſimam ſtructuram, opere vt creditur longobardico, quod teſſellatis lapidibus, quadrangulis, exagonis, pentagonis tenaciſſimo cæmento coniunctis, vt non mirum à multis hinc ſeculis perdurent illæſa.

B Niſi quantum certis locis ſemidiruta veriſimilem faciunt coniecturam, quòd peruetuſtum cænobium in conſpectu Palentinis ipſis à Carolo Siciliæ rege, pro inſigni in his campis obtenta victoria, ex his, vt viſitur lapidibus fuiſſe, iam trecentis annis extructes. Cultus verò, qui remanſit & agri, & vinearum præcipuus, videtur in vicinum oppidum tranſijſſe, quod gentilitio ſimiliter Romano nomine Manlianum appellant, ac ſub Illuſtrium Columnenſium dominio ſatis nobile, quanquam, & ciuili vita, & agrorum gaudeat cultura; ſitu tamen *Menliani vina.* inter iuga vndique montium algido cerealia omnino, ac vina producit mediocria. Galenus Marſum vinum inter recentia, ſimul cum Tyburtino, & Signino commendat pro ſenibus XII. Methodi. adſtringens vehementer, i. Simplic. 1. de Antido. & IV. de compoſ. ſecundum genera. Sub Albis porrò extat noui

C nominis Paternum oppidum, nec longe in capite lacus, quod ad meridiem aſpicit, Celanum eminet nobile caſtrum, & Piſcina Epiſcopi Marſicani ſedes, Cæſa à cæſo nemore, Caſtrum veneris nuncupatum, & eo longo tractu ſiniſtro trans lacum vici alij complures, communis, & agri, & vineum culturæ. Albates vinum diuerſum ab Albanis nominat Galenus XII. Metho. & III. de ractione vict. auſterum ſuo tempore. *Aliorum locorum.*

Auezani vina ad Lacum Fucinum.

PRIMARIVM verò, & culturæ, & dignitatis locum poſteris temporibus obtinuit Auezanum nobile oppidum, quod orientali ab ipſo lacu gaudet

D aura: antiquis (vt putant) à Templo Iani, vel quopiam à Iano ſuſceptum auſpicio ſic nominatum. amænitate quidem ipſa lacus, diuiti agro, ac vinearum cultu, & quòd primaria in eo ſedes pro commoditate eius dominij toto ferè anno habetur, vnde tam ædibus, quàm ciuili incola præditum, iam ſplendidæ vndecunque ciuitatis inſtar prębet ſpectaculum. Cùm præſertim non multis ab hinc amnis adhibita cura Aſcanij Columnæ Ducis, & aliorum principum, præter magnificas ædes, & vias ſtratas, & mœnia à M. Antonio eius filio reſtituta, viridaria, ac vineta addita ſunt cultiſſima. Quæ perductis vndecunque frugiferarum vitium propaginibus, ijſdemq; in vineta ciuium propagatis, nullo in totum Auezani vineæ carent vuarum, nec vinorum genere laudabili, & ea vbertate, ac copia, vt iam non inuideant oinopolijs vrbanis, & albis, & rubris

E electiſſimis, & Muſcatellis nonnullè vineæ, & Trebulanis, ſimplici cultu paratis abundant. Mœnijs verò nouiſſimè inſtauratis, qua via ab vſque lacu amplificata milliarij vnius ſpatio, viridantibus vndique populis, ac alijs arboribus conſita ad portam vſque principem, & in palatium pertingit, additum legitur ornamentum in frõtiſpicio, quod marmore, ac magnis exculpta litteris memorabilem continet victoriam, quæ pro diuina ope PIO V. PONT. ac fœdere inito inter Principes Chriſtianos, M. ANT. COLVMNA DVCTORI contra Turcas, nauali bello poſt hominum memoriam obtenta eſt. Quæ non

parergon

parergon hìc, immo dignum videri debebit, ad immortalem DEI gloriam cunctis historijs ornamentum: eaque ab Illustri viro Mattheo Colle digniss. Marsicanæ diœcesis Episcopo in monumentis suis relata, ac maioribus his inculpta litteris, sic habet. A

MARCVS ANTONIVS COLVMNA PALEANI DVX *Pontificiæ Classis Præfectus: Maximis laboribus superatis, inter Pium V. Pont. Max. Philippum Hispaniarum Regem, & Senatum Venetum Sanctissimum conciliauit fœdus. & Pontifex Principem Romanum, Rex Magnum Sciciliæ Comestabulum, Respublica auito Iure filium vnanimes delegere, vt Sereniss imo Ioanne ab Austria Præfecto: Maximo absente, pari titulo & imperio terra mariq; potiretur. Parta inde glorioſa Ambraciæ Victoria, terq; hostiũ classe fugata, placidæ quieti viam, portam, hortos, fontesq; dicauit.* B

Adde quæ tunc temporis voti causa in monumentis meis ego retuli, quam & hoc loco dignam reputaui tantæ rei memoriam,

EX OMNI CLASSE TVRCARVM CCLXX. NAVES CAPTAE *Triremes CXL. aliquibus submersis, multis incensis. Occisi Turcarum XXXV. mill. Ex Ducibus Præfectis, qui Bassa, & Rhais XXXIX. cæsis: Signis abductis Fanalium, vno ex omni numero superstite, Septem mill. in captiuitatem ductis Christianis XII. mill. à seruitute liberatis. In manubijs Regijs ingens Thesaurus, Machinis Aeneis maioribus DCCCC. multis præterea minoribus cum præda particulari, rebusq; partis ad monimenta bellica, & Annonæ apparatum pertinentibus sine fine. Sub Christiano fœdere coniugatorum* IIII. *mill. strenuè in bello vitâ functi, & cum primis Prouisor Venetus Augustinus Barbaricus, simulq; Præfecti Nauium Patritij XVII. Naues in ipso conflictu VII. ex omni numero amissæ, ac vno Equitum Sancti Ioan. Vexillo. cæterum nullo ex Ducibus, ac Insignibus nõ seruato, & superstite victoriæ saucijs per singulas sine num.* C

IIS NOBIS RESTITVTA QVIES ET SECVRITAS DEO SALVATORI SEMPER LAVS, GLORIA, ET IMPERIVM. Die felicis. VII. Octob. Dominica ANNO SAL. M.D. LXXI. D

In Comitatu Celani vina ad Lacum Fucinum.

AVGET quidem & locorum, & lacus dignitatem Celanum oppidum, quod in capite Lacus meridianum, hybernum aspiciens orientem, videtur meritò cæteris eius dominij terris prædominari. Mœnijs satis munitum ædibus curialibus, ac vijs nobile, diues piscatu, & agro non minus, ac vinetis & à dextris collibus, & à sinistris frugifero, ac in Appennini vsque iuga nemoroso, laudabiliq; in cunctis prouentu. Nisi quia mutatis nostra ætate sæpè dominijs, non adeo coloni curauerunt agrorum, nec vinorum culturam, cum vincas nihilominus habeant, omni vinorum genere feraces, quæ sub fœcunda ipsius lacus aura, ac libero vndique solis aspectu syncera gignunt, partim cruda, per simplicem in tinis vinarijs ebullitionem, quæ præcipuè ad vsum parant principum; partim verò leni adhibita coctione robustiora, flaua, alba, & rubra, & Muscatellis nonnulla immistis vuis suauiora. Cui demum curæ, si vnquam, sub felici nunc comitatus eius dominio Michaelis Peretti intenditur, qui Sixti V. Pontif. pronepos, ac adolescens adhuc optimæ spei princeps, antiquam locorum amœnitatem, agrorum culturam, ac Vinearum, in pristinam restitui curat fœcunditatem. E

Alio-

A

Aliorum locorum circa Fucinum, & Trans lacum vina.

QVAE antiquam verò confirmant oppidi Aueiani iam prædicti nobilitatem, argumento sunt multæ aliæ contra, & circà lacũ ipsum loca, & in primis Transaccum magnum oppidum, quod ex aduerso situ contra Aueianum, trans aquam, vel potius (vt mihi arridet) trans lacum videtur dictum. Agro quidem à tergo per amplo, & à dextera montibus non asperis: à sinistra verò longa secus lacum lataq; planicie, quæ cùm aspirante ab ipso lacu aura, tùm lenitate collium, & aprico ab occidente aspectu solis; cerealium cunctorum est frugifera, & vinetis vndiq; virens, vina producit, si qua in parte toto eo ambitu electissima, vt nec flaua inuideant Clarellis, nec rubra Vernacijs nonnulla Neapolitanis. Post amplam verò eadem sinistra planiciem extat Lucus Vicus, vetusto sic dictum nomine, ab amæno olim hic nemore, vbi antiqua vrbs Agnitià iam deleta, meruit à Virgilio commemorari cum Marrhubijs, & Marsis populis, qui incantamentis serpentum essent celebres, illo carmine in VII.

Trãsacco.

B

Sub lucu.

Te nemus Agnitiæ, vitrea te Fucinus vnda Fleuit.

Vicus hodie piscatu, ac magnis ex eo vectigalibus diues, ac vinetis communi laude abundans. Vitream autem hanc Fucini aquam videtur Virgilius cognominasse, ob frigidos, quos recipit fontes Aquæ Martiæ, frigoris, ac salubritatis (vt Plinius de ea scribit) in summo vrbis preconio celebris. Vel quia is lacus visus est conglaciasse totus, quemadmodum hoc anno M. D. XCV. ob constitutionem supra memoriam nostrorum seniorum extremè frigidam, & niuosam Romæ iam mense Maij, insolitis modis conglaciauit, vt vecturas, ac currus transitu sustinuerit. quem casum, & in alijs Italiæ lacubus audiuimus hoc anno fuisse portentosum.

Fucinũ lacum conglaciasse.

C

A Piscina, & Castro veneris ad Fucinum lacum.

A DEXTRIS oppidi iam dicti Trans lacum, conspicuum quoque extat oppidum Piscina cognomento à piscatu, quod pro amæno situ præeminens lacui, & pro salubri aëre, Marsicanæ totius dioeceseos est caput, pingui agro, ac vinetis præditum. Hinc verò non longè, quà leni cliuo se iuga Appennini Marsicana extollunt, Castrũ cognomento Veneris hac etiam ætate dicitur, agro similiter, ac vineis communis cultus. Eius verò nominis antiqua memoria est, teste Plinio libro XV. cap. XXIX. à bello Marsico, quando pacificatis (vt videtur) Marsis cum Romanis, voti posuerunt signum Veneris Myrteæ, quam Martiam regionis nomine dixere, & coniugalem antiquiore instituto: quoniam post raptas virgines, conciliatis earum coniugio Sabinis cum Romanis, in eum locum Phanum Veneris Cluacinæ habuère. Quo nomine ad eundem Veneris ritum, multa alia apud Ptolemæum, & Strabonem leguntur, quæ extrà mœnia, & ad portum extruenda essent (inquit Vitruuius libro I. in fine) ne adolescentia ludis Venereis assuesceret: quale in Picenis in ora maris adhuc Cluacinæ Veneris extat fama. Simili auspicio Hetruscorum (eodem Plinio teste) in Liguriæ littore Portus Veneris, Templum Veneris item in littore Pyrenæorum, alterum in Sicilia litture Ionio, & alijs locis. Sed celebre præ cæteris templum Veneris à Strabone commemoratur, libro V. infrà Hostiam, & Tyberinam faucem, inter Lauinium, & Laurentum, vbi prima Aeneadum sedes. Quæ pro ritu inexplicato alijs Cosmographis, haud superuacanea videri debebit in his nostris historijs annotatio.

Veneris ad portum dicatio.

D

E

Vina in Sublacenſis agro.

A

IN Sublacenſi autem, ſic à tribus hìc lacunis cognominato agro, ac perenni fama heremi Sancti Benedicti, vbi eius ordinis primordia, non paucis natura aſperitatem locorum compenſauit dotibus. Quæ in medijs Appenninis quamquam non adeo pateant amplitudine, partim tamen collibus apricis, partim pinguibus agris, ac paſcuis, nec nõ paſſim excurrẽtibus aquis irriguas, nullo vnquã caruerunt cultu, mediocribus verò conſita vineis, non modica Romam tranſmittunt vina: præſertim quæ communibus parata condimentis, ac mediocri coctione, robuſta manent, ſed pauca ciuilibus menſis dignantur. Cùm & crudis ſimpliciter abundent, tùm flauis, nonnullisq; dulcibus, tùm rubris non minus exuceis, atque auſteris, & Muſcatellis ex leui conditura ſuauibus. Nam ſub vetuſta illa ampliſſima, ac opulenta cœnobij celebritate, ob prælatorumq; Romanæ curiæ aſſidua in eo diuortia, & pro adhibita iugiter illuſtrium Columnenſium cura circà vinearum, atque agrorum cultum; planè conſtat nullam dimiſſam fuiſſe diligentiam, & ad copiam frugum, & ad delicias. B

IN PICENIS.

Quæ enarranda ſint communia.

PICENI regio præclaras habet antiqui nominis apud auctores prærogatiuas, nobilitatem antiquiſſimæ originis, à Saturno, & Pico, vbertatem agrorum copioſiſſimam, fidem, & confœderationem cum Romanis ſuis perpetuam, inſignia vrbium in ea, ac nobilium oppidorum memoriam. Equidem verò, quod pertinet ad particulares harum terrarum, ac vinorum in eis deſcriptiones; propter varias ipſarum mutationes, etiam nominum, ac mutatum agrorum cultum; auctorem præcipuum profitebor egregium virum f. m. Medicum, ac Philoſophum, ac in hiſtoriarum iudicijs verſatiſſimum Modeſtinum Caſſinum Elpidianum, tota Italia famigeratiſs. à Pio V. Summo Pontif. in & Cæſaream etiam aulam à Maximiliano Imper. in curam propriam cooptatum, & dignum præceptorem meum: Ex cuius interpretatione, iure quoque patrio, abſtruſarum adhuc hiſtoriarum, nobilia multa, ac noua ſuis locis interponam iudicia. C D

Picenũ populoſiſſimum.

Primum verò præclarum illud ſupponimus opulentiſſimæ, ac populoſiſſimæ regionis monumẽtis, cùm propagata iam in omnes Italiæ regiones Romanorum auctoritate, non coacti bello videntur Piceni, ſed libera fide, ac ſociali ad imperium confœderatione, CCCLX. millia Picentum (ſcribit Plinius lib. III. cap. XIII.) in fidem Romanorum venère. Perpetuam verò hanc ſeruatam eorum fidem, præter nobiliſſimas in Piceno Colonias, Firmum, & Aſculum eodem Plinio, ac Iul. Frontino teſtibus, ſatis indicant adhuc illuſtria in eis Romanorum, & oppidorum nomina, alioquì parum hactenus, vel à paucis perpenſa, quæ hinc aliquam habere poterunt lucem. Aemilianum, Manlianum, Hortenſianum, Marianum, Papirianum, Seruilianum, Pontianum, Potria Colonia. De cæterarum autem eiuſmodi terrarum, ac locorum nominibus, mirandum eſt quantam in eis inuenerimus varietatem: nam præter communes illas cauſas, à bellorum interuentu, peſte, & fame, & à populorum tranſmigratione, vnde vel dictù mirum, videmus breui tractu temporis cuncta mutari, & non modo variabiles fieri hominum mores, & loquelam, & victum, & veſtitum, alios ritus aboleri, alios ſuboriri nouos; Verum etiam, & maximas interire vrbes, & imperia, leges immutari, exoleſcere bonas artes, ſicque neglecta agrorum cura, & omni vitæ cultu, inhoſpitas relinqui terras, & incultas, vt nec etiam nomi- E

Rom. in Piceni Coloniæ.

Mutationes rerum ac nominũ

A nominum, nec locorum remaneant veſtigia. In Picenis ergo terris, tres omnino animaduertendas eſſe monemur mutationum, ac variorum nominum inductiones. vna quidem eſt ab eorundem nominum etymologia, quæ aut Græcorum, aut Sabinorum prima referunt inſtituta: Ancona, Septempeda, Cupra alia montaxa, alia maritima, Mathilica, Nobana, Camarinon, Phalaris, quarum tamen vix deducta, aut detorta remanſerunt nomina, & non minus aliquà Sabinordm, aut Aboriginum, referunt antiquitatem. Numana, quaſi Numæ ſacra, Cluana ceù ſitu pugnax, Truentum cum amne, Tollantinum, Polentinum, Sunium, Heluium, Auximum, Cingunum, Recinium, Plin. lib. III. cap. XIII. Quæ ſubrogata verò his fuerint poſteris temporibus nomina, ſi percurrantur inſignia, quæ extant in Picenis oppida, & caſtra, ſingula inueniuntur aut Gallica, aut mutata à Sanctis nomina, quando declinante iam Imperij Romani maieſtate, Italiaq; tot incurſibus barbararum gentium occupata, quarum odio, ac ferocitate per centeſimas annorum, perq; tot clades, ac ſtrages populorum, cunctis ferè locis ferro, & incendio deuaſtatas, non mirum tota Italia mutaſſe faciem viſa eſt, ac in peius ruere. Vſque ad Caroli Magni Imperium, circà humanæ Salutis annum octingenteſimum: quando is Chriſtianiſſimus Imper. pro ſumma, qua tenebatur charitate, ac deuotione in Chriſtianam reſtiduendam, ac propagandam religionem, non dubium eſt in hiſtorijs, vt per quattuor ſupra quadraginta annos ſui feliciſs. Imperij, bis, & ter in Italiam, magnis patratis contrà barbaros bellis, & obtentis victorijs profectus, non Tranſalpinam modò regionem, Hetruriam, & Campaniam perluſtrauerit, ac ad limina Sancti
C Petri acceſſerit, digneq; Hadrianum Pontif. mox Leonem adorauerit, ac in ſedē Romanam reſtitueret. Verum etiam (cuius rei gratiā hæc recenſere voluimus in ſupplementum recentiorum hiſtoriarum) in Picenis contrà Sarracenos, qui Anconem occupauerant, ac in Romanam diripiendam ſedem inhiabant, in Aſculana Colonia pro eo tempore Cameram habuiſſe Imperialem, id planè conſtat in eius Archiuijs proprio Caroli Magni chirographo, quod legitur, cum Palatinorum ſuorū ſubſcriptionibus, ac indultis illi rurſus coloniæ conceſſis. Quo tēpore cùm in Cluana tunc pugnaciſſimā vrbe appāratum contra illos habuerit bellicum, pugnaq; inita in ampliſſima Cluenti planicie, ad perpetuam obtentę victoriæ memoriā, ſub feliciſſ. vexillo Crucis HOC SIGNO VINCES, & ſanctæ Chriſtianorum Cruciatæ, templum in ea conſtituit, ſanctæ
D Crucis titulo, quod extat Lombardico opere magnificum, nec longè propugnaculi bellici veſtigium, quod in hanc vſque diem Cluanis noſtris per traditiones Caroli Regis palatium nuncupatur. Hinc reſtituta ſancta Sede Apoſtolica ſub Imperij tutela, ac aſſerta nobili prouincia in fidem ſanctiſſimæ Religionis, cuius ergo pugnauerant, ad propulſandam, & extinguendam penitus, quæ diu inuaſerat barbariem, conſtituti fuēre ſingulis terris Præſides, quorum nomine; deletis exoticis vocibus illæ terræ nuncuparentur. quarum idcirco partim Gallica ſunt nomina, Mons Gallus, Mons Georgius, Franca villa, Mons Milonis, Mons Caſſianus, Mons Albodius, Mons Nouus, Mons Luponius; Mons Filitranius; Coll. Rinaldi, Mons Elparus, Mons Vlmi, Mons Altus hodie Pontificius: partim verò præſidis Eccleſiaſtici ſubierunt nomen; qui reliquias Chriſtianorum
E ad ſacram inſtruiſſent doctrinam. Cluana vetus, quomodocumque prius ſub illa corruptela diceretur, Sancti Elpidij Chriſtiani præſidis ſubijt nomen, nec longè oppidum Sancti Iuſti tunc Epiſcopi Lugdunenſis, Sancti Seuerini Septēpedæ Epiſcopi, Sancti Geneſij, Sancti Caſſiani, Sancti Petri, Montis Sancti, Mons Monaci, Sancti Martini, Sancta Victoria. Quæ omnia iam certas exta-bunt monumentis, vt quæcumque in Picenis deſcribenda ſint vinorum genera eorum locorum aut Gallica erunt nomina, aut à tutelaribus terrarum Sanctis mutuata, aut Aborigenum, vel etiam coloniarum Romanarum veſtigia. Vt

In Picenis antiqua.

Inſtauratio.

Poſteriora Pic. terrarum nomina.

Vuarũ, ac vinorũ genera in Picenis

Natura vinorũ in Picenis cõmunis.

Maranas dicemus vuas, à Mariano oppido dictas electissimas: & Manlianum vinum à Manlij Cons. nomine, erunt cum his, & Palmesiæ vuæ, Plinio teste, in Picenis, & Prætutianum vinum sub Ancone generosum. Notatù verò dignum videtur, quo ad communem vinorum naturam regionis huius, & aliarum terrarum, quæ Adriatico similiter adiacent littori: vt, cùm hæc plaga à sinistra Appennini Aquilonijs flatibus sit obuersa, ac solo à cliuis vsque montis vbiq; pingui, & humido, non adeo robusta producit vina, sed pinguia, & quæ aliqua scatent humiditate. Quapropter ab Asculo, citrà, & vltram Truentum amnem, in ageo Firmano, Tinnio, Tollentino, Septempeda, Auximo, Camerino, & in planis maximè, quæ omnes antiquæ vrbes: vina maiori ex parte cùm humidiora sint, aliqua condiri solent coctione. Fulua, ac flaua, & quæ iucundo non pauca nitore, atque odore, admistis in fine vuis nigris, eracematis, aut muscatellis, laudabili concinnantur gratia, ac patrias solemniter adornant mensas. Sub ipsis verò Appennini iugis, vnde Piceni tellus, à Truento vsque ad Pisaurum centum ferè millia pass. æqualibus ferè spatijs, ac magnis dissecta fluminibus, tota ceù hortus irriguus maritimæ auræ gaudet afflatu, vberiores colit vineas, eisq; vallis, vel arundine coniugatas, perraras Vlmis, aut populneis subleuatas, nec minus arua, ac prata disdem attemperata riguis fiunt pinguissima: quare opima hæc regio (Strabo inquit libro v.) omni frugum genere exculta, ac vinis semper abundauit. Ijsq; synceris, & quæ non alio communiter indigent condimento, nisi leui tantùm despumatione, ac admistis nonnumquam generosis vuis, aut nigris, coloreq; ac sapore electissima fiunt, ac saluberrimi potus. Inter generosa à Plinio Piceni vina commemorantur, libro XIIII. & à Sancto Ambrosio super Tobia cap. XIIII. ceù preciosum habetur. quæ exactè magis in singularibus eorum historijs venient explicanda.

In Asculano agro.

POTENTISSIMA in Asculano agro gignuntur vina, circà, & vltra Truentum amnem, ac ea potissimùm partè, quà apertis à mari præmagni amnis faucibus, marinam captant auram, digerentem (vt iam alio loco dictum est, ac perficientem vini substantiam. Collibus præterea apricis, vt qui circà Aquæ Sanctæ Thermas solo sulphureo scatent, vnde attemperata felici aura naturali eius regionis humiditate, synceriſsimæ proueniunt vuæ, quas non tam ad copiam industrij coloni, quàm ad perfectionem selectas colunt. Sicut & vina simili industria parant, nam pluri ex parte ipso vsu edocti, & pro locorum, quam agnouerint laudabili dispositione, vel mediocriter despumant tantùm, vel humidiora multa exactissimè decoquunt, feruida ex magnis adhuc cortinis in maxima refundunt dolia, quæ habent firmissima, ac centum nonnulla annerum hæreditaria. Quare vel sola dolijs impacta, conuitrataq; resinę matrix, infusum vinum concipit, atque concinnat, ac multò efficacius, quia vinosa virtus in tanta copia fortiùs corroborata, ac vnitis viribus, synceram vini substantiam diutissimè conseruant, ad decem non solùm annos, verùm in quibusdam benè ordinatis cellarijs, ac maximis dolijs, dum copiosas annuatim habent vindemias, nec vina curant venalia, in delicijs ea seruant ad trigesimum, vel amplius annos. Atque hinc transeo generosa alia vinorum, quæ parant genera abundè, & rubra, & cruda nonnulla; & Muscatellis vuis, nec non Maluasijs condita, nam haud dubiè, industria cultus superat, vel cogit interdum loci naturam minus idoneam ad fœcunditatem.

Tartari matrix.

Ripa Transonis, & ausidæ oppidi vina.

A POST Asculum eodem siniſtro tractu Truenti amnis Ausidia occurrit noui nominis oppidum (nam Ausidium Ptolomæo, & Strabone teſte, insignis amnis eſt, Lofantum vulgo, qui totam dirimit Apuliam, & sub Gargano monte in Adriaticum influit) ſitu munitiſſimum, pinguibus agris, oleis, ac vinetis abundè præditum. Et non longè, maritima magis Ripa Tranſonis ciuitas, quæ à Pio V. Pontif. Epiſcopali dignitate ornata, antiquum Tranſonis (vt reor) obtinuit nomen, à præſide quodam eius nominis Gallo, qui à Carolo Magno reſtituta in fidem Imperij prouincia, ac domitis Saracenis, dum is Aſculi Imperialem habuit cameram, illi loco munitiſſimo, ac præſidio fuerit conſtitutus,
B quod in multis alijs Piceni terris feciſſe conſtat. Vel, vt nobili iudicio audiui aliquos, non Tranſonis, ſed à prælto ſitu Ripa, reperto hic etiam antiquo lapide, Rupilij nomine inciſo, qui his agris præſideret, & ab Aſone amne decem mill. paſſ. à Truento, recta via, quà ad Ripam itur, Trans Aſonem videtur rectè fuiſſe nuncupatà. Amplitudo, ac amœnitas eius agri planè arguit hunc locum numquam caruiſſe incola: &, vt nobiles quidam Ripenſes opinantur, vetuſtiſſimam hic extitiſſe Cupram (vt putant) Montanam: equidem verò, vix horum nominum ſuperſtite vmbra, apud Ptolemæum, à vicinitate maris Maritimam potius crederem: cui præſertim conſonat Iul. Frontini teſtimonium de Colonijs, Ager Cuprenſis, Truentinus, Caſtracanus Auguſta lege fuit aſſignatus. Confirmat, & vallis hic amœniſſimæ nomen, quæ vſque ad mare quinque
C mill. paſſ. & antiquo delubro, & fonte vberrimo à Cupretta adhuc cognomen habet. Vberi agro, peramœnisq; vallibus, ac collibus interſtincta, oleis, ac vinetis abundans, nullis cedit Picenis terris vbertate. Vſque ad maritimas Criptas, vbi Aſo mittit in mare, ac latiſſima fœcundi littoris ſpectatur planicies, cedris longa ſerie, olæarum nemore, ac pomarijs conſita, ijsq; ſi pro naturæ munere melior cultus adhiberetur delicioſiſſimis.

Cupra mõtana, & Cupra maritima in Picenis.

Cryptæ oppidum.

In Firmano agro vina.

IN Picenis, quod diximus terrarum, ac vinearum cultum, à Pico Saturni prole ad hanc terram amencipato fuiſſe inſtitutum, eius nomine Picenam Vrbem conditam legimus, in leni cliuo prealti collis, vbi poſtea Firmum (Strabone teſte libro v.) & emporium, inquit, Catellum, κατελλὸν reponerem, vt multa alia is vſurpat latina nomina, atteſtante quoque Plinio, qui Caſtellum ponit Firmanorum in v. Italiæ regione. Adhæc teſtimonium, ac rem memoria dignam narrauit mihi Hieronimus Cordella Firmanus, egregius his annis Clementis VIII. Medicus: quà via ad portum Firmanum itur, vbi olim Picenum, inuentum repaſtinandis vineis ſe vidiſſe Scutulum æneum, parmæ inſtar Palladiæ iam ærugine obſitum, forma rotunda, palmi magnitudine, in cuius facie Ianus bifrons exculptus, à tergo roſtrata nauis, Saturni, ac Pici inſignia. Quare id antiquis fuſſe Picenis inſtituum, de cultuq; vinearum ſtudia ſatis indicant
E quas commemorauimus in Firmano, quæ adhuc extant Coloniæ, in primisq; Firmani ciues, qui præter militię, quam profeſſi ſunt more maiorum induſtriam, nullum profitentur eſſe vincarum, nec vinorum genus, nec vllæ frugum deliciæ in reliqua Italia, quas ipſi non egregiè æmulati ſint, ac multas perfecerint melius. Tranſeo quibus delicijs, ac frugalibus pomarijs iam ſuas adornent vineas, virentia vbique viridaria, hortos citriorum ſecus littora maris longa ſerie, & in proprijs atrijs conſitos. Vinearum, ac vinorum genera tam varia, Muſcatella, flaua, & robuſta, rubra, & aliqua in populneis culta leuiora, & ſorbigna, ac Vernacula.

Macera-

Macerata, Recineti, & antiqua Cluana vina.

A

MACERATAM nouam vrbem, & Recinetum, quod in altero ad prospectum Piceni colle eminet, constat post Gothorum illuuiem in Italiam ex Aeliæ Reciniæ ruinis exædificatam. Hanc verò Aelij Pertinacis nomine, ac Coloniæ dignitate illustratam marmorea indicat Maceratæ tabula, & Heluia, hinc (in fallor) vua apud Plinium in Picenis commemorata, puniceo inter album, & nigrum nitore, cùm has, ac plures alias hodie Piceni terræ colant vuarum species. Magnos verò hæ duæ ciuitates nostro tempore in omni cultu habuère progressus: hæc quidem emporio, ac sacra domo beatiss. Mariæ Virginis intoto orbe terrarum celeberrima, illa verò amplificata sedis Apostolice tribunali, diuitijs, ac studijs bonarum artium, ac cultu agrorum, vinearũq; precipuè locupletata, vt iam nullis cedat Piceni terris. Quorum incensu haud subticenda, sunt quę in ora Piceni in Cluanæ agro gignuntur, quod mihi solum patrium, ac posteris à Sancto Elpidio tutelari numine nuncupatum, Cluento amne, ac portu Veneris olim cum templo clarum, vnde prisci Romulides (vt meminit Plinius) conciliatis post raptum virginum Sabinis, Cluacinæ Veneris hinc susceperũt numen, ac eam Municipij propterea nomine in communi lætitia acclamarunt. Agro quantum à Tinnio amne, & vltrà Cluentum latè protenditur; admodum frugifero; qui partim continuis eminens collibus vsque ad oram maris: partim verò amænis vallibus intersectus, ac fontibus, viuarijsq; irriguus, vndique circum syluosis oliuetis, pomarijs citriorum, pinguibus campis, ac frugalibus vinetis cunspicuus, vina gignit, & copia, & genere laudatissima. Solo præsertim collium vsq; ad maris oram arenoso, ac sicco, cuius agri qualitates in vinis commendat Virgilius, & item Columella in libro de vitibus, & arbor. Nonnulla præter hæc concinunt vina Muscatellis immistis vuis præcipua, quæ didicerunt periti vinitores non ex totis Muscatellis conficienda, quæ saturo nimis dulcore redundent; sed selectis ex optimo genere vuis, & albis, & nigris, ijsq; super cratem, ac leui subdita stipula extensis, perq; octo saltem dies emaceratis, ac aliqua portione, vel etiam decima parte cum syncero musto ebullitis, vinum eliciunt post primam, vel alteram mutationem, & in æstatem magis maturum, ac suauissimum. Substantia mediocre, colore in fuluum aureo, odore muscato, subsilientibus è Cyatho stillis iucundissimuo, semel tantùm, vel in prima mensa haustum, nam in totam mensam compluribus non assuetis tentat caput.

Heluia vua.

Cluana vina.

Muscatelli condiatura.

B

C

D

Sub oppido Monte Grani vina; ac Tritici electiss. genus cum Montis Granarij horreis.

HORREVM quoddam Romanorum fuisse olim Picenum, planè constat, tùm antiquo fœdere Picenæ gentis, quam à Pico, ac Saturno duxisse genus, & agrorum cultum cæpisse attestantur historiæ: tùm multis in ipso Piceno colonijs, & claris Municipijs, quæ diximus adhuc Romanorum nominibus ornari, Aemilianum, Manlianum, Marianum, Hortensianum, Papirianum, nedicam alia. Inter quæ Horreum sanè permagnum adhuc extat in oppido Montis Granarij, vnde illi nomen: quod oblongæ Cryptoporticus instar, forti structura, ac duplici ordine alterum super alterum erat fornicato opere extructum, ducentorum pedùm longitudine, ac capacitate immensum, vt plures ex eo apparatu bellico onerari possent rei frumentariæ naues. In quo superextructo posteris temporibus Sancti Philippi, & Iacobi templo; verisimile fit, quòd per id tempus mense Maij frequens in ipsum haberetur colonorum conuentus,

Horreum Montis Granari.

E

A uentus, ad proximas meſſes parandas, ac verrendis propterea granarijs vacarent, Cerealiaq; interim in eo celebrarent feſta: donec ſuperſtitione illa ſublata, in illorum Sanctorum honorem tùm Calendis Maijs conuerſum eſt. Immò cùm in quandam æmulationem affectaſſent inter ſe Picentes aliquo inſigni nomine vetuſtam illam cum Romanis præferre affinitatem, alterum in conſpectu Montis Granarij oppidum, Montis Grani, quaſi maioris prærogatiuæ ſibi adſciuit nomen optima ratione: quoniam non granario, ſed cerealium, & omni frugum genere, ac vinis præberetur feraciſſimum. Situ enim cum prælto exiſtat, æquis ferè ſpatijs hinc à Cluana, & hinc à Firmana colonia conſpicuum, ac libero vndique ab oriente, ac occidente foueatur aſpectu, ager quanquam anguſto ſolo, gleboſo, ac frugifero, tritici potiſſimùm genere abundat optimo, B quod Caluiſiam Romano non dubiè nomine Piceni appellant, quaſi calua, & ſine ariſtis ſpica, quod Siliginem dixère antiqui agricolę, eamq; deſcribit Plinius libro XVIII. cap. IX. Candore probatiſſimum, ac panis candidiſſimi, ac lautiſſimi feracem, quod & tetigit Iuuenalis, luxum increpans ſuorum temporum Satyra V.

M. Grani frugalitas

Caluiſia, ſeu Siligo triticum.

Sed tener, & niueus molliq; Siligine factus
Seruatur Domino. (ſcilicet electus panis.)

Et poſtea Martialis in Xenijs lib. XIII.

Picentina Ceres niueo ſic nectare creſcit
Vt leuis accepta ſpongia turget aqua.

Quare quamquam minus accuratè ſcripſerunt quidam, Mirùm, id precioſi tri- C tici genus non reperiri hodie in Italia: quinimmo in his Piceni terris habetur electiſſimum, ac conficiendis panibus in menſis diuitum, & ad vſum Principum, candore, ſapore, & pro leuitate ſtomachis imbecillis ſaluberrimum. Nec minus, in Montis Grani agro vina colliguntur electiſſima: nam mollibus vndique ſuarum vinearum cliuis, ab oriente præcipuè, ac in meridiem inclinans, vites alit, & vuas non tam ſuccoſas, quàm ſynceras. Nigellas quidem, quas rutilo colore inter album, & rubrum dixerunt Piceni (vt meminit Plinius) Helueolas, & Heluium vinum, ſplendidum, & hilare, ac Claretis Franciæ æmulum guſtu admodum ſuaue. Et præterea albidas, Maranas, & Viſſanas dulces, dixerim has, & Prætutianas, ſub Ancone, eodem Plinio teſte celebres. quarum & eiuſdem vini id notabile anima duertunt longo vſu boni vinitores, ex vine- D tis præſertim vetuſtis, ac benè conditis vinis, quod ſelectum, ac repoſitũ in ſuis dolijs muſtum, vix vlla, vel pauca conſerua adhibita, dum validiora futura ſunt vina, perſeuerant hyeme craſſa, ac immatura in ſuis dolijs, nempe quia tunc cõcentrato in ſe genuino calore, adhuc ſubbulliũt, ac maturantur, quouſq; calore æſtatis ſuperueniente, in admirationem vſque, niſi expertis vinitoribus, hauriuntur repurgata, & quæ aureo irrorant è cyathis ſpiritu, ac nitore, vt non inuideant Clarellis, nec Centulis in ripa Romana pretioſis: perdurantq; ea ſynceritate ad tertium annum, & amplius. quapropter ad delicioſas potiſſimùm menſas, perſæpe ad metropolim Firmanam, vicinamq; Cluanam, ac Maceratã deferuntur in Truffis, figulis ſcilicet vitratis vaſis, cum multa laude.

Mathiolus notatur.

Vina M. Grani.

Heluium vinum.

Albũ, & Prætutianum.

E *Palmeſia vina in Picenis.*

PRAEDICTA in Picenis generoſa vina cõmemorat Plinius lib. XIIII. cap. III. vbi ſcribit. Ex reliquis vinis à ſupero mari, Prætutiana ſunt, & Ancone. Vbi de loco (vt ego ex ipſo Palmæ nomine conijcio) intelligendum videtur in agro Firmanum caſtellum ad oram maritimam, quod ab antiquo (ni fallor) nomine Turris de Palma cognominatur, ab vuæ ſcilicet huius genere, cui vetuſta ſub illo iugo eſſet origo, de quo haud leuis hæc alia coniectura fit, non

A Turre de Palma

non aliud extitiſſe, mutatis alioquì nominibus, quàm quod hodie à Picenis Maranum appellatur, à Mariano non procul à Palma oppido, in cuius vinetis frequens propagatur id vitis genus, iamq; cæteris Piceni vinetis factum eſt pro ſuauitate communiſſimum. Niſi quia lapſu temporum, ſicut & ipſarum frugum quidam eſt prouentus, & nominum varietas, Palma cum iam paruus ſit Vicus, à vicino Marano induit nomen, & genus Maranæ vuæ, quod ſuccoſum, & gratum guſtui, colore albicans, & cùm maturuerit luteolo, tenuiſſimo cortice, ac dulce. Hodie verò cùm non adeo in vinis habeat vſum, ſed in eſcarijs omnem obtineat gratiam; perſuaſos velim colonos, vt copioſè magis Maranas vites repaſtinent, ſicq; Palmeſium tantæ gratiæ vinum inſtaurabunt.

Marana vua.

A

Ad oppidum S. Geneſij, Amandolæ oppidi, & M. Fortini.

B

Duæ Cupræ.

EX vetuſtis in Piceno vrbibus, iam ab vſque Aborigenum ſæculo duas Cupras obſcuri nominis legimus. alteram maritimam, quam Ptolemæus inter Aſonem, & Truentum amnes appingit, nos Ripam Tranſonis inde non procul putauimus. alij verò longè hinc viginti millibus paſs. ſed parallelam terram eodem littore cùm Ripa, Montis Sancti cognomẽto oppidum Cupram maritimam volunt. Alteram montanam, ſimiliter ambigui ſitus, ſunt qui putent eſſe Amandolam oppidum, quod inter Appenninos ſic dictum videtur, quaſi locus amabilis, ac peramœno ſitu, ſicut & in mõtanis magis Amatrices extat oppidũ. Cupram verò hanc fuiſſe antiquam veriſimili hac mihi perſuadeo coniectura, à natura ſoli cupreæ, quoniam inter Amandolam, & Montem Fortinum, nobile item oppidum, mons eminet Mainardus nomine, qui ad ſuperficiem multis ſcatet glebis, Marcheſitisq; cupreis, atque aureis. Ex eius autem viſceribus Ambrum oritur fluentum, quod micas ducit aureas; piſcesq; gignit Trutas aureas, quæ illis (vt aiunt) glebis aluntur: quare & ipſi colles, qui citrà, & vltrà Tinnium rapidum amnem declinant, paſſim frugibus, ac vinis abundant ad vſum communem multa copia, ac laude. Vel certè affirmare auſim, Montanam olim Cupram fuiſſe ſancti Geneſij præmagnum oppidum (definiant quiſque ſuam cauſam) quòd iam Gothorum, & Saracenorum tempore afflictis Italiæ rebus, & his locis vaſtatis, ex deſertis Fallaris, ac Vrbis Saluiæ ruinis in id iugum reliqui incolæ quaſi naturali ſitu pugnaciſſimum ſe receperint. Quod indies auctum induſtria, & opibus, ex toto Piceno, & ab Adriatico mari vſque ad Dalmatiæ montes conſpicuum, expulſis tandem ex Italia à Carolo Magno Imper. Longobardis, & Sarracenis; is Picenorum terras in fidem Imperij aſſertas, in ſignum acquiſitæ ſanctiſſimæ religionis, nouis Sanctorum nominibus voluit ornari: Vt dictum eſt; Sancti Geneſij, Sancti Elpidij, Sancti Iuſti, Montis Sancti. hoc verò Sancti Geneſij oppidum, & eius ciues Magnus Imper. pro rebus militaribus (vt par eſt) ab ipſis præclarè geſtis aduerſus barbaros, muneris ergo nobili hoc titulo honorauit, vt Defenſores Imperij acclamarentur. Quam hiſtoriam perinde rerum vetuſtate obſcurarum, dignarum tamen memoria, cum cenſura venerandi Theologi Auguſtiniani F. Andreæ Montis Regalis hìc oriundi, volui opportunè hoc loco retexere. Additq; optima argumenta, vnde hic locus nullo vnquam tempore fuerit incola deſtitutus: quòd ſitu eminenti, ac amplis collibus editus, & naturali robore, & amplitudine agri ad octo mill. paſſ. ab Appenninis, & in ſubiectam Piceni planiciem lõgè, lateq; extenſus, cerealibus, vinis, & oleis, & omni frugum genere fœcundus, annonam quoque, ac commeatum in montanas vſque terras abundè ſuppeditat. Aẽre purgatiſſimo, ſanæ, ac longeuæ vitæ hominibus: & cùm in toto oppido, ac foris blandiſſimos in omnes plateas, & per ſingulas ferè domos habeat fontes, qui & conualles vndequaque, & agros reddunt opimos; vina gignit

Cupra mõtana.

C

Ambrus fluuius.

Sancti Geneſij.

D

Genera.

E

A gnit omni ſui genere electiſſima. Cruda nonnulla, & ſyncera, cocta verò, vel deſpumata maiori copia, & alba, & rubra, ac violaceo nitore Helueola. quæ ad biennium, & amplius permanent, & quo vetuſtiora, eo præſtantiora, vt nec Græco cedant, nec Lachrymis rubricunda. & quę Candiæ Maluaſijs depurata audent comparari.

In agro Montis Sancti communia.

B NON deſunt ex Picenis, qui non minus ingenio pollent, quam agrorum cultu atque bonis artibus; qui de Cupra maritima iam relata, non extantibus certis veſtigijs, eam inter Potentiam, & Humanam vetuſtiſſimas vrbes extitiſſe velint, vbi poſteris temporibus Montis Sancti oppidum. quando hæc tota regio occupata diù à barbbaris, ac Sarracenis, illisq; à Carolo Magno debellatis (vt de multis alijs Piceni terris diximus) id illi nouum nomen inditum fuerit. Quod à ſitu aguitur ampliſſimo, ac in edito vndique conſpectu magnæ ciuitatis inſtar, antiquis ſimiliter, ac munitis admodum mœnijs. Nec ſubticendum, quod in ea nunc memorabile accidit: Vt à Pliuio in prodigijs olim relatum eſt, Mulam peperiſſe; id ipſum, & hoc anno Romæ, & in omni Piceno proditum habetur, quod in M. Sancti oppido Mula pepererit. Agris pariter, ac vinetis, oleisq; ac omni frugum genere vberrimum, ac nobile incola præditum, & portu maritimo, vbi olim Potentia præmunitum, ex cuius non dubiè reliquijs in amœniorem hunc locum redactis, veriſimile fit, & ipſum oppidum fuiſſe amplificatum.

li. 9. c. 44.

Mulã peperiſſe.

Murri Vallium amœnitas.

D POST Maceratam ad aſpectum orientalem peramœnus patet collis, qui inter Cluentum & Potentiam amnes, per xv. millia paſſ. ad mare protenditur, ac tribus inclytis oppidis, frugaliſſimisq; agris ornatur, Murro Vallium; M. Cauſario, & Ciuitate noua. Noui non dubiè nominis; Murrum quidem (vt puto) ſic dictum, regij videlicet præſidis Galli nomine, tunc à Carolo Magno in eius cuſtodiam conſtituti, ac Vallium cognomento, quæ amplitudine, ac frugiferis florentes arboribus, ac vinetis, hinc in Cluentum, hinc in Potentiam vſque excurrunt, blandiſſimis intercurrentibus aquis, ac olearum ſyluis excultæ, oppidum ipſum ambiunt. Conſentanea quoque interpretatio eſt, quòd Murri Vallum fuerit cognominatum: quam ex Archiuijs antiquis diligenter collegit egregius vir, ac ſpectatæ hìc Romæ peritiæ Iſidorus Robertus ex primarijs in toto Piceno familijs hinc oriundus. Præſidijs hìc ab Imp. Carolo contrà Sarracenorum excurſiones conſtitutis, ac forti Vallo antemurali præmunitis: quod à poſteris deriuato inde nomine, Murus, & Murri Vallum videtur dictum: & Murus miraculorum, quando beati Maſſei de Marignano prædicatione, qui ſocius fuit Sancti Franciſci, atque hunc locum ceù ſemotum

Murus, et Murri Vallum.

E à communi commercio elegit, in heremoque eius ordinis cœnobio ornauit, multis, ac ſanctæ vitæ religioſis, ac miraculis fuit in communi deuotione percelebris. Quos inter in hiſtorijs Io. Villani, ac Platinæ F. Ioannes de Murro commemoratur, qui eius ordinis Generalis, & poſtea ſub Bonifacio VIII. Pontif. Cardinalis, ac Legatus de latere ad Philippum Galliæ Regem cooptatus, illumq; rebellantem in fidem Apoſtolicæ ſedis reconciliauit. Quibus præclaris dotibus, ac exemplis excitati indies Murri boni ciues, & diuitijs, & agrorum cultu, vinearumq; amœnitate in omni Piceno ſplendent, ac tria præcipua

vinorum colunt genera: alba, ac dulcia ex Viſſanis vuis, quæ in vſum tota hieme non inuident Trebulanis, quæ & Muſcatellis condiunt. Fulua, & cum modica deſpumatione, quæ in totam æſtatem, & in tertium quoque annum ſeruantur; præter aliarum frugum, ac electiſſimi olei copiam, quibus Venetiarum quoque adornant emporia. A

Itriola vua Meuaniæ, & in Picenis.

Ex Plin. AD Muſcatellum accedit, vel adſimile ſapore, ac delicioſum genus Itriola vua eſt, quam meminit Plinius lib. XIIII. cap. III. Itriolam vuã inquit Vmbriæ, Meuanatiq; agro, & in Picenis peculiarem. dictio quidem Italicis auribus aliena, atque obſcura, cæterùm pro rei proprietate, ac ipſa vocis etymologia, facile videbitur pro noſtratibus Paſſulis recipienda. Legitur apud Athenæum libro XIIII. ex Ariſtophane, *ἰτριὸν* dulciarij genus ex melle, & quemadmodum noſtro tempore ſuauiora paramus ex ſacchoro placentæ forma; cui Galenus videtur adſcribere I. de alim. facult. *ἰτριὸν* duplex, *ξυμμα, καὶ λαγάνα*, fluidum, ſeu molle libum, & extenſum, vt lagana, & artolaganum, Cicerone teſte, in oleo, ac melle aſſari ſolitum, & quale noſtratibus ſuauius eſt libum Maſſapane nuncupatum. Atque hinc non dubium reor deriuatum fuiſſe antiquis Itriolæ vuæ nomen, & poſteris Paſſulæ, & Paſſerinæ vuæ, quæ nulli rei videntur potuiſſe melius comparari, aut pro ſuauitate denominari, quam à dulci Græcis libo, ac diminutiua ab Itrio vocem Itriolam. quæ præſertim comparatio eo magis aptè quadrat, quòd paſſulæ haud conficiendis coluntur vinis, ſed ceù naturale quoddam libi genus, in eſcarijs, & addelicias hortorum ſubleuantur in pergulas. Quo delicato vuæ genere non Meuania ſolum, & Picenum, verum etiam tota hodie abundat Italia. Peculiarem verò originem habet in apricis Appennini, ac temperatis humore terris, quale in his Vmbriæ locis Meuaniæ, & altius Ameriæ coluntur: multa verò copia in Narnienſi, ac Interamnienſi agro gignuntur, vdis, & apricis locis, ad delicias in cibarijs, & ad ægrotantium vſum expetitæ. B

Et Athenæo. Libum. Lagana, & Maſſa panis. Paſſalæ vuæ. C

Montis Cauſarij, ac Ciuitatis nouæ amœnitas. D

EODEM tempore, ſubq; eadem reformatione nobilis Prouinciæ expulſis, ac deletis Sarracenis, poſt præclara Caroli Magni Imper. geſta, floruère in his collibus Mons Cauſarius, & proximè ad quinque milliaria Ciuitas Noua cognomento nobile oppidum. Cùm enim adhuc non tanta extaret Macerata, à cauſarum tribunali conſtituto in ipſo oppido, ceù in totum Picenũ opportuno, id illuſtre obtinuit nomen. Cuius celebritatem inſuper Templum Deiparæ Mariæ Virgini Annunciatæ ſacrum amplificauit, ac indulgentijs Pontificijs poſt obtentam ibi tantam victoriam locupletatum. ac frequenti propterea vndique Picenorum conuentu, nobiliq; incola indies auctum; agrorum cultu, olearum ſyluis, ac vinetis ſplendet. Sub Ducis verò Illuſtriſſi. Iuliani Cæſarini ex Patritijs Romanis ditione, ſi vllo vnquam tempore nunc opibus, ac ſumma gaudet tranquillitate. Simul cum Ciuitate Noua, quæ Ducalis dignitatis, ſub tam benigno Duce obtinet titulum. quæ propterea ædificijs, ornamento ciuium ſplendida, agris frugiferis, oleis ampliſſimis, ac vinetis opulenta, portu inſuper vſque ab Ancona in omnem illam oram Adriatici maris munitiſſimo prædita; præclari hodie nominis eſt inter nobilia Piceni oppida, ac ciuitates. Siligine præter cætera, quam Caluiſiam diximus tritici genus

M. Cauſarij. Ciuitatis Nouæ. E

Picenis

A Picenis proprium, ac nobile, electiſſimi olei copia, & cunctarum frugum bonitate diues. quæ cum vinis ſuis quotannis Venetias, & in conſpectu maris littoralem locupletat Dalmatiam.

Laureti amœnitas.

ORNAMENTVM Picenæ regionis, & gentis eſt, in his vinearum hiſtorijs Laureti dignitas. quod in miraculis Deiparæ Virginis conſtitutum, ob frequentem cunctarum nationum à trecentis iam annis conuentum, verè diuinis ſplendet gratijs. Vt cùm ex omnibus Piceni agris, ac vinetis perennem recipiat commeatum cerealium omnium, ac vinorum, ex Anconæ
B præſertim, & Recineti ſuæ metropolis emporijs, & ex Sirolo in tanta copia, & laude vinearum, adhuc tranſmarinæ quoque regiones ei peramplam ſuppeditant annonam. Ex quibus aucta in agris, & ipſarum vinearum induſtria, cùm à primis vſque annis ex imis conuallibus maritimis nebuloſum aëris conciperet halitum; ſucciſis noſtro tempore vndique ſyluis, non agri ſolùm, ac vineta ſummo nitent ſtudio, ſed ſalubriori quoque gaudet aura, & cunctarum rerum vbertate. Sed quam maiorem quærimus ſalubritatis cauſam, quam ex incolarum frequentia? Vbi enim præteritis ſæculis hæc loca ab ima vſque planicie ſquallida eſſent, & ex graui nebularum hælitu craſſi, ac noxij halitus, & in hoſpita; ex concurſu poſtea, quem habuit, habetq; indies maiorem diuerſarum ex toto terrarum orbe nationum ad venerabilem illam domum, nulla prorſus
C caret amœnitate, & gratia. Merito verò mihi venerandæ ſemper erit memoriæ; quòd hinc primam fermè proſapiam ſuſceperim, ac genus, cùm ſub Paulo II. Pontif. accitus auus meus Andreas ex nobili familia Baſia Mediolanen. qui præeſſet tantæ ædis ſtructuræ, cum Baccio Florentino Architectus, & cum eo Antonius pater, ex Baſio dedit mihi nomen, & genti Bacciæ hæreditarium. Cum gratiarum verò actione ipſi reginæ cœli, quòd ſemel, atque iterum eius ope fuerim à ſuffocationis periculo in aquis liberatus: a prima vſque mea adoleſcentia, cùm pro ſancta hebdomada ad viſitandam ſacratam eius ædem profectus, ac rediens in tranſitu Potentiæ amnis, dum ſupra modum magnis imbribus exundaſſet, confiſus imbecilli equi ductu, ac rapidis ſubmerſus vndis, ſenſi me ſola diuina ope, ac Deiparæ aduocatæ manu fuiſſe ſeruatum. quæ &
D in his ſcriptis ſit benedicta omnibus ſæculis.

Laureti ex toto orbe frequẽtia.

Voti ſolutio.

Prætutianum Plinio, & nunc Siroli vinum.

PRAETVTIANVM, & Anconæ naſcentia vina, quæ inter generoſa commemorat Plinius libro XIIII. cap. VI. ſatis claram in communi vetuſtatis obſcuritate mihi præbent coniecturam, citrà Anconæ promontorium, & Humanam, iam totam illo mari abſorptam vrbem, & vbi nunc ad radices promontorijs Sirolum oppidum nouo nomine, Prætutianum Plinio, & Ptolæmeo fuiſſe agrum, ſuo vino celebrem. Tùm à ſitu eius agri aprico, & qui perpetuò ab radicibus illius promontorij meridianum aſpicit; tùm etiam ex eiuſdem Pli-
E nij deſcriptione Piceni in v. Italiæ regione lib. III. cap. XIII. vbi commemoratis mediterraneis terris, ſubdit in ora Cluana, Potentia, Numana, Ancona: & item flumina, Albulatem, Suinum (Sentinum) Heluium, quo inquit, finitur Prætutiana regio. Heluium ergo amnẽ videtur intelligere, vbi olim Heluia Ricinia, ex cuius ruinis, ac macerie Recinetum, ac Macerata (vt diximus) extructas conſtat, amnis nomine, qui olim ab vrbe Heluia, permutato à Potentia, quæ & in littore maris, vbi nunc Recineti portus; Potentiam etiamnum dicitur, à promontorio Anconitano, vbi Numanæ veſtigia, & Sirolum decem mill. paſs. vinis,

Heluius annis vbi Potentia.

Siroli.

si quòd aliud in tota illa regione habetur, percelebre, & quæ non mediocrem hodie in Oenopolijs Venetiarum obtinent laudem. Fulua, ac flaua præcipua, & cum Muſcatelli condimento nonnulla, & omnino validæ ſubſtantiæ, vnde nauigationem, ſicut Campaniæ vina tolerant, & ad multum temporis permanent ſyncera. Vltrà autem ipſum promontorium, à quo reliquus Anconæ ager in mediterraneas terras protenditur, in orientem declinans, communia quidem, ſed non eius meriti, quo Siroli habentur vina, quibus propterea menſas adornant ciuium, & ſolennes Anconitanis nuptias, cum Maluaſijs, & alijs nobilibus Piceni vinis, quæ tamen loca, ob ſuorum vinorum copiam, ac adhibitum cultum, vix aliena dignantur admittere. A

Anconæ.

Auximi, Senogallia, & Fani vina. B

AVXIMVM in medijs Picenis antiquiſſima ciuitas, cum amplitudine agri, & copia vinearum, patrium ſeruat potius cultum, quam induſtriam. Tùm quia locus extrà commeatum, ad Aquilonem, & Anconem verſus, quà ſe extendit, ſitu eſt depreſſo; tùm quia pro reſide humore Muſionis amnis, qui lento curſu illam ambit planiciem, nebuloſam concipit auram. Fœcundiores verò erga Recinetum ad orientem, & meridiem colles ſynceriora gignunt vina, alba, ac rubra, quæ vbi melior adhibetur cura fiunt electiſſima, & nonnulla vſu ciuium Muſcatella. Hinc verò extrema Piceni littora, vbi Senogallia, antiqui item nominis, & Fanum decimo exinde milliario vetuſta ciuitas, optimis inter alias fruges abundant vinis. Sed non vulgare oritur dubium, cur ſimiliter C in hac Adriatici maris ora non generoſa oriantur, ac grandia, ſicut in Tyrrheni maris littoribus, quæ pari affiatu gaudent maritimæ auræ. Verumtamen multa ratio diuerſitatis eſt, à vario aſpectu ſolis, qui ab oriente, ac meridie ſtatim in fronte Appennini, illa Tyrrheni maris illuſtrat, ac fouet littora fœcunda aura. A ſiniſtro autem hoc Appennini humero iuga ipſa vmbroſa, ac littora borealibus ventis expoſita, minus fœcunda vegetantur aura. qua de re & hoc certum argumentum eſt, quia minus piſcoſa hæc littora Adriatici ob eandem cauſam reperiuntur, quàm Tyrrheni. Et, vbi in hoc littore Mullos piſces, ſeu Triglias, Cephalos, Mugiles, Sardas, Raias, Polypos experimur vegetiores ac grandes piſces; eiuſdem tamen generis in Adriatico minus habemus corpulentos, & minori copia. Turmatim pingues, ac generoſi piſces tranant ad littora Dalmatiæ, quæ ſimiliter ſolem, ac meridianum apprimè habent in fronte, & ſcopuloſa præter hæc habent littora, in quibus piſces omnis generis, liberaliùs degunt. Eadem ratio in frugibus, & in vinis proculdubio militat, quæ minus generoſa, & minori copia in his gignuntur. Fani tamen ager, vt ipſa ciuitas delicioſus eſt, ac omne frugum genus, & pomaria, & vina electiſſima: etiam ab externis tranſlatis vitibus, & Trebulanis, & Maluaſijs, vinisq; ipſis tam albis, quàm rubris ſynceris, & crudis abundans. perſeueratq; eadem fœcunditas, & in Piſaurenſem agrum, vt dicemus. D

Adriatici ac Tyrrheni littorũ varia fœcunditas.

Piſcium vtrobique varia ſoboles.

Fani.

A Piſauro in terris Viæ Flaminiæ vina. E

SECVS Viam Flaminiam ab vrbe celeberrimam (quæ argumentum non minimum eſt Romanæ magnificentiæ) Piſaurum, & quæ deinceps ſequuntur ciuitates, Ariminum, Ceſena, Forum Liuij, Fauentia, Imola, vſque Bononiam: ob frequentiam viæ, & agri planiſſimi amplitudinem, & hominum vbique multæ induſtriæ, communiter nullis carent optimis vinis. Præſertim qua parte à ſiniſtris, ad Appenninum pertingunt colles. In ipſa verò latiſſima planicie, quæ æquabili ſitu expoſita ſoli, nec vllis occupatur, vel exiguis vallibus,

A libus, ſupplemẽtum habet à marina aura, ventisq; perpetuò ſalubribus, ex quibus vineæ ſi non exuberant copia, ac generoſitate, excultæ tamen habentur, & laudabiles mediocritate, ac ſynceritate vinorum. In Piſaurenſi verò agro cùm omnes concurrant ad fœcunditatem cauſæ, & naturæ, & induſtriæ hominum; adhæc pro ſumma Vrbini Ducum, & hodie Franciſci Mariæ II. Ducis tutela, in quo floret hæt Vrbs dominio, & pro frequenti vndique commeatu, vbi portus poſt Anconam omni Italiæ, & ab oriente celeberrimus, quaſi in contentione naturæ, & artis omni frugum genere etiam ad delicias, ac vinorum præcipuè nullis vicinis cedit terris. & quæ finitima circum ſunt oppida, ac vici celebres, vt Collis Imperialis nomine Vicus, vbi Ducum deliciæ, Nouilara pro nobilitate aeris ſic dicta, & Gradarium caſtrum quaſi gratum diuortium, ne dicam alia. Quæ terræ cùm vineas colant, ac amœnis paſſim floreant viridarijs, ac pomarijs, optimo præter cætera ficuum genere abundant, quæ nõ vicinarum modò ciuitatum, verumetiam in delicijs adornant Venetiarum menſas, & in Vrbe Roma primarias curias. Sicut & vinorum, quanquam non copia, ſynceritate in Oinopolijs quoq; Venetis, ac bono cultu communem obtinent gratiam.

Piſauri.

B

In Vmbris, Eugubij, & Vrbini vina, & in medijs Appenninis.

C IN cauſis fertilitatis Italiæ (vt aliàs diximus) magnam ſanè vim obtinet Appenninus mons, ſic naturæ conſilio in medio conſtitutus, vt eam in longum dirimat totam. Quo ſitu cùm eminenti pateat dorſo in vtrumque mare, ac latitudine à viginti certis locis in triginta, & etiam quadraginta mill. paſſ. ſe dilatat; præter innumeras quas præſtat commoditates, Vbi conſpicuus ſit rupibus, nel nemoroſis, vel cultis: vbi fluuios mittit ad irrigandas terras, ſi non vbique ingentes, quantum expedit ad vitam mediocres; & vbi intermedias ſuis collibus coronat planicies, ex reflexu ipſo caloris ſolis, excultas reddit eas ad omnem fœcunditatem. Pulchro hoc inſuper ſpectaculo, & naturæ induſtria: vt ex eodem monte in vnam, & in aliam partem, duo, tria, vel etiam quattuor mittat flumina. Talis in Eugubino & Vrbinate agro locorum conſtitutio, immò eadem partitio in multis Appennini terris ſpectatur, quæ eiuſmodi gaudent naturæ prærogatiuis: ſitu montium aprico, fluminum, ac faucium à mari afflatu, quæ intermedia fœcundant arua, ac vineas. Præſertim ſi cultus accedat induſtria, quæ maximè habetur vbi celebres ſunt curiæ, vt Vrbini: vel quà via pertingit Romana, vbi coloni ex frequenti commeatu, ac hoſpitalitate, & commertia habent, & quæſtuoſos exercent agrorum, ac vinearum cultus, vnde optimis abundent vinis. Crudis pluri ex parte, albis, ac rubris, quæ & Eugubini didicerunt in torcularia dum efferbuerunt refundere, itaque clara, ac potui idonea haurire, colunt & muſcatellis vina ad delicioſas menſas. Vnde quotannis hinc vina Vrbini, ac Illuſtriſſimi Ducis adornant cellas.

D

Appennini montis beneficia.

Ceſenatica vina.

E CESENATICA vina ex antiquis commemorauit Cato, & ex eo M. Varro in I. de re Ruſt. vberrimi prouentus, & inter generoſa Plinius libro XIII. cap. VI. quæ noſtris temporibus tam copia, quàm gratia ſuperant facilè illam antiquam laudem. ac duplex à ſitu agri eorum prouentus eſt. A ſiniſtris, vnde ſecus Appennini radices præceps excurrit Iſapis eius fluuius, duobus circiter miliarijs peramœna extat Vallis, ſeu potius continui vndique concurrunt

Vina vallis electiſſ.

currunt montes, qui conuallem ad ſex mill. paſſ. efficiunt, quam mediam excurrente Iſapi in orientem, ac molli flexu in meridiem, lenes vtrinq; ambiunt colliculi viniferi. Vt ſi Bacchus vnquam amat colles, hìc tam pro natura ſoli vinis gignendis propria, quàm pro felici aura, quam apricis ab oriente, ac meridie faucibus recipit, ſummam in his obtinet fœcunditatem: vnde nomen, ac genus Ceſenatij vini numquam ſit interiturum. Accedit, quòd vſu compertum eſt, hos colles vites amare pumilas, breuibus vallis coniugatas: quo fit, vt calore ſolis, aſſiduoq; eiuſdem reflexu coctura vites, ac vuæ concipiant in comparabilem, ex quibus qui primus exilit liquor, quod πρωτότοκον Græcis vinum, primarium, ac Virgineum noſtrates vocant; id genus nec Falernis, nec Nectareis fabulosis poculis inuidet Ioui. Lene, album, ſapore, & odore, & omni ſui parte ſyncerum, vt poſt primam à fœcum ſedimento mutationem, benè concinnatis dolijs repoſitum, non alia indigeat, cultura, quin ad plures annos ſeruetur incolume. quamquam ſeruari diutius exiſtimant Ceſenates ſuperuacaneum, nouis per ſingulos annos ſubeuntibus vinis potui ſalubrioribus. Quod verò eiſdem calcatis vuis, vt moris eſt, vinum exprimitur, id ſuccoſum magis, ac pleniori emanans conſiſtentia, ſimplici ſimiliter cultu euadit robuſtius, & quod vigore cum Clarello contendit: flaua fiunt, & fulua ſaturo magis colore nonnulla, quæ pro ſui bonitate, & copia ingentem quotannis afferunt quæſtum. Ex altera verò parte, quà amœniſſimus ager ad Hadriatici vſque tendit littora, & hinc inde eodem nobili fluuio alluitur per decem mill. paſſ. qui Ceſenaticus etiamnum vulgo nuncupatur; prouentus habetur optimarum frugum, & tritici, & olei, & vinearum ingentes ſyluæ. vnde quotannis præmagnæ ex eius portu ſoluunt naues, vinorum præſertim, atque olei, & aliarum frugum, quæ in Oenopolijs Venetiarum ſummam obtinent laudem, & prima præcia. Quapropter non pauca ex conuicinis terris, ac locis, Ariminenſi agro, Ceruiæ, & ſuperius à caſtro Sanctæ Mariæ in Balneo, Sarſina, Brixillo, & à Rauennati, ſub nomine Ceſenatici vini mittuntur, quo prætextu, & laudem acquirant, ac maiori væneant precio. Pulchro, ac frugi tam amplæ planiciei ſpectaculo, quæ breuibus interſecta colliculis, & oliuetis, & pomarijs, ſelectiſſimisq; ficubus abundare conſpicitur, & vinetis potiſſimùm conſita. in quibus ob ſitus planiciem, & quę crebras ſuſtinet irruentis amnis inundationes, reſidemq; ſæpè retinet limum; rectè conſueuerunt coloni vites in altas Vlmos, populneasq; arbores ſubleuare, quas longa, lataq; ſerie quincunciali ordine (vt Columella monet) diſpoſitas, partim coronas ſpectare licet circà expanſos arboris ramos pulchrè efficere; partim verò coniugatos ex vna arbore in alteram palmites, exinde pendere vuarum racemulos innumerabili copia contemplari, id planè ſuperare dixeris cunctas rurales delicias. quæ ex relatis optimi viri Antiſtitis, Adouardi Gualandi Epiſcopi Ceſenatici compilauimus.

vinũ virgineum.

vina in Ceſenatico.

Delectabilis cultus.

Vina apud Forum Liuij, Fauentiæ, & Imolæ.

DE harum terrarum fœcunditate in vinis, ſatis clarum habemus ex antiquis teſtimonium apud Varronem libro 1. de re Ruſtica cap. 11. Marcus Cato (inquit) ſcribit in libro originum ſic. Ager Gallicus Romanus vocatur, qui viritim Ceſennatibus datus eſt, vltrà agrum Picenum. In eo agro aliquot fariam in ſingula iugera deni cullei vini fiunt. item in agro Fauentino, à quo ibi Triconariæ appellantur, quòd iugerum tricenas amphoras reddat. Certè L. Martius in fundo ſuo Fauentiæ hanc multitudinem ſuas dicebat reddere vites. Quæ tamen menſuræ propter varietatem temporum, & conſuetudinum habentur à noſtræ ætatis auctoribus etiam Budęo, perobſcuræ interpretationis. Quòd ſi culleus erat menſura viginti amphorarũ, & amphora eſſet capax duarum vrnarum,

narum, seu librarum octoginta, quæ esset ferè cadi Romani mensura; singula ergo iugera ducentas reddebat amphoras in Cesennatico agro, Fauentiæ verò adhuc magis tricẽtos cados, quæ essent nostri temporis viginti, vel etiam in Fauentino, Romana dolia triginta. Quę laus in tanta vbertate vinearum, satis esse debebit ad harum terrarum historiam. quæ vina hodie habent communia, ebullita in tinis, & alba, & pluri ex parte nigra, sicut & vicinæ terræ Forum Liuij, Forum Cornelij, quæ Imola, & vltra has Rauenna, & Bononia, præter nobilium vineas, qui adhibita suarum villarum exacta cura electissima colunt vina, cæterùm cùm non curent venalia, nisi perpauca Rauennates, si cultum adhiberent antiquum, non dubiè, & illa copia abundarent, & bonitate.

Bononiæ vina.

DVAS ad hanc vinorum materiam Bononiẽsis ager habet prærogatiuas. Vna quidem est ratione situs, qui vt leniter sub Appennini radicibus extollitur, inter orientem, ac meridiem apricis collibus inclinans; & è contrà ad occidentem, & aquilonem in ampliſſimam panditur planiciem; ac passim aquarum incurrunt rigui; & pro exacta vbique agrorum ipsorum, ac vinearum cultura; vinis vbique abundat, ac reliquis frugibus bonitate, ac copia incomparabili. Altera adhuc maior eius prærogatiua est, quòd pro cumulo multarum aliarum gratiarum tam naturæ, quàm fortunæ amplitudine in primis tantæ vrbis, sub cœli laudabili temperie, ornatu ædium, ac viarum, magnificis templis, communi opulentia, antiquatis nobilium ciuium diuitijs, ingenijsq; quasi hæreditario quodam studio, tam armis, quam militia, & omni cultu sapientiæ egregijs. & Gymnasio propterea doctrinarum in toto terrarum orbe famosissimo, vnde merito pro excellentiæ titulo Bononia MATER STVDIORVM insignita est, vt nullæ forsan antiquæ Athenarum Scholæ Stoicorum, Moralium, Peripatheticorum potuissent eius doctoribus egregijs, quorum hìc dignè veneror memoriam comparari; in tanto inquam, ac maiorum rerum splendore, vinorum cultus in ea dignam quidem, sed vix minimam obtinet partem laudis. Neque hæc parerga velim, dum præsagus hinc iunior transiens, ac delectabili genio, quasi olim hæc loca descripturus, hanc amœnissimi agri in frugibus, ac vinis naturæ, & artis dispensationem contemplatus fui pulcherrimam, nempè à Flaminia via, & quà hinc excurrit longissimè amœnissima contrà Padi cursum Aemilia, aprici iugiter qua reclinant Appennini colles, præsertim vbi in meridiem vertuntur, excultæ Bononiensium villæ, vinis apprimè generosis ornantur. Muscatellis, inquit Leander Albertus, & Trebulanis validioribus flauis, ac fuluis, austeris mitioribus subrubris, & Heluijs violaceo splendore, & albicantibus leuissimis. In planis non minus, incomparabile præbent vineta spectaculum, quæ passim in Vlmis, vel altis suspensas populetis ostentant vites, ac rutilas suo tempore vuas pinguissimas: si quidem subtercurrentibus viuarum aquarum riguis, & frumenta producunt, & cerealium varia genera. vt pecuaria interim prata, ac pinguissima pascua taceam, & innatam ciuium vrbanitatem, qui dum propria amant commoda, nec vlla curant ob quæstum habere venalia, merito illi opulentia tribuitur, vt hæc inter opimas Italiæ terras habeatur vberrima.

Ferrariæ vina, & amœnitas.

EXTREMA hæc regio citrà, & vltra Padum, vnde vinis careat generosis, à Mantuæ vsque finibus, & circà Ferrariam, ad Rauenna, & eius littoris oram, ob depressi situs humilitatem, tota ferè paludosa, ac vliginosa occurrit.

currit. Immo ob rapidum magni amnis confluxum, & --- quo non alius per pinguia culta (vt cecinit Virgilius) A

In mare purpureum violentior influit amnis.

Totq; simul confluentium in ipsum aliorum fluminum, & Athesis proximè à Veronensi, & paludosi Mincij suprà, & citrà Mantuam; iam tot centenis annorum, nisi celeberrimarum ciuitatum assidua cura iugiter per diuerticula, ac altissimas fossas esset tanta colluuies aquarum deriuata; iam Hadriatici maris fluctus occupassent totam: ac versa vice mare, vel ipsa colluuie vadosum, ac quotidianis maximæ vrbis Venetiarum recrementis, suffunderetur. Alioquì Ferrariæ, noua ciuitas tanto digna magis videri debet admiratione, ac laude, quòd loca ipsa magalia quondam, cùm essent inter Padi areas dumetis, & graui vligine occupata, ac post Totilæ flagellum fuerint à profugis colonis tamquam ad refugium salutis suscepta; tantos postea, & à ducentis hinc annis pro exactissima Illustrium Estensium cura habuit progressus, tàm circà ornatum ciuitatis, quàm dilatati amplissimè citrà, & vltrà Padum dominij cultum, diuitijs immensis aucta, summo ædium, ac curiarum ornamento, splendidis templis, ac delicioſis circà patrium amnem villis, ac diuortijs vbique amœnissimis, vinetisq; cultu optimo consitis; vt in cunctis gratijs iam æmula sit, ac ceù altera Bononia nobilissima. nam vbi minus fœcunda esset tellus, prænaluit naturæ artis conatus, vt nullis careant frugibus, adnectitijsq; vndecunque vinis, à transpadanis præsertim vberioribus terris abundantissima sit. B

Rauennæ vina. C

ANTIQVISSIMAE verò memoriæ cùm fuerit Rauenna, & olim harum terrarum, & Venetiæ, & vltrà, & citrà Padum metropolis; non admodum pariter in vinis commendatam legimus. Antiquiorem de his habemus memoriam in Plinio, libro XIIII. cap. II. Aestum fert Spinea vua, quam quidam Spineam vocant, autumnoq; & imbribus pingueſcit. quinimmo nebulis alitur: ob id Rauennati agro peculiaris. Postea quasi odio quodam Martialis, vt erat in epigrammatis suis licentiosus, illa detrectat, ac simul aquæ salubris penuriam, illo carmine.

Spinea vua. Plin.

Martial.

Sit cisterna mihi, quàm vinea malo Rauennæ,
Cum possim multo vendere pluris aquam. D

Alij paludosam cognominant, humilem, vluosam, æquoream, & quod in vulgus iactatur. Mare per Rauennam, quia frequenter fluctuosum mare per eam excurrit, ob situs erga littus maris humilitatem. Satis verò ad hanc naturæ labem suppleuit nostra ætate industria, & quem adeo natura, & vbiq; tellus requirit cultum, vt sæpè diximus. Nam elapsis antea hac temporibus, cùm pro situ ipso palustri; Vnde tenebricosæ, & crassæ exhalant auræ, quæ fruges subnascentes, ac vites vitioso implent succo; non mirum vina haud poterant esse syncera, nec ad illud robur perduci, quin exolescerent, sicut nec synceras habuissent aquas, nisi cisternas, & paucas. At postea à patrum hinc memoria, & ad hoc maximè tempus; exiccatis plure ex parte paludibus, quæ resides continebant aquas, ac contaminabant fruges, & aërem; iam superarunt Rauennates situs incommoditatem, colentesq; melius agris, ac vineis adhibito Studio, vina condunt laudabilia, & in quoque genere copiosa, subeuntis præsertim in arbores vitibus, quod præcipuum in locis humilibus circà vites propagandas studium est. E

A

Camerini in Picenis antiqua frugalitas, ac vina.

EX antiquis Vrbibus inter Picenos, & Vmbros, Camerinum frequenter in hiſtorijs celebre eſt. Vrbs ante Romanorum tempora armis, ac militiæ bellicoſa, Virgilij auctoritate lib. x. & xii. Vbi Camertem Turni Ducem contra Aeneam, ſtrenuum commemorat militem.

Virgil.

——— *Iuturna formam imitata Camerti,*
Cui genus à proauis magnum, clarumq; paternæ
Nomen erat virtutis, & ipſe acerrimus armis.

Liuius.

B Et non minus Romanis poſtea confœderatos, ac fideliſſimos meminit Liuius prima Decad. lib. ix. & in iii. lib. xxix. In expeditionem maritimam bello punico, Scipioni ſocialem cohortem ſexcentorum militum ex ſelectis ciuibus dediſſe, ac duas etiam cohortes C. Mario in bello Cimbrico miſiſſe, obq; res præclarè geſtas ciuitate donatos. Quapropter & Cicero pro Corn. Balbo, Camertinum fœdus ſanctiſſimum, atque æquiſſimum vocat, dignosq; ſubdit, quibus à Pop. Romano præmia virtutis tribuerentur. Sita eſt hæc ciuitas in medijs Appennini iugis, ſeptem millibus paſſ. à Septempeda, & à Mathilica, ac duobus haud ita magnis amnibus, Cluento quidem à conualle dextrorſum, Potentia verò à ſiniſtra influentibus; quanquam aſperis ſit vndiq; ac nemoroſis obſita iugis, hinc operoſos magis, ac induſtrios habet incolas, litteris præter arma, lanificijs, ac ſericeis operibus deditos. In quo verò dignas meretur laudes, præ-

Cicero.

C ter ſexaginta, vel amplius caſtra, atque oppida, quæ in Fulginatem vſque agrum habet infrà, & vltrà Appenninum variæ induſtriæ; ſub Pioraco oppidulo limpidiſſimis ex alto fontibus irriguo, officinas habet cartaceas iam multis ſæculis ditiſſimas, quarum exemplo Fabriani poſtea, & in cæteris Italiæ terris, hæc tam proficua ars videtur fuiſſe inſtituta. A ſuburbijs autem ciuitatis, vbi circum vndique humaniores extant colles, fontibus paſſim intercurrentibus, ijdemq; frugiferi, & amplis vinetis conſiti, vina cõmuniter gignunt probatiſſima, alba vtplurimum, rutilo fulgore conſpicua, & ſuauia Trebulana, quæ ex apricis collecta validiora. Præcipua verò, quæ ad perennitatem parant, fulua, ac aureo nitore generoſa, breui delpumatione condiunt, vetuſtisq; recondita dolijs, firmiora, ac potui grata per æſtatem euadunt. Satis olim clara ciuitas ad

Pioraci officinæ cartaceæ.

Vineta.

D ætatem vſque noſtram, Ducum ex Varana familia illuſtri nomine, & Rodulphutio Cardinali, qui apud Vrbanum VI. Pontif. de reducenda ex Auenione Romam ſede Apoſtolica præcipuus fuit auctor. & non minus hodie Marianus Perbenedictus S. R. E. Cardinalis ſua virtute eandem decorat, illuſtratque. Qui primùm à Sixto V. Piceno Pontif. Martorani Epiſcopus cooptatus, quod Mamertum legitur antiquis vetuſtiſſima vrbs in Calabria, hanc dignam præterea mihi aperuit hiſtoriam, Mamertinum vinum, quod tanto veterum preconio celebrauimus in Sicilia, hinc non dubiè primam habuiſſe originem. Vbi nempè ante Romanorum maieſtatem inſignem demonſtrant nobilitatem, tùm Martis delubrum, ſignataq; Martis galeati Numiſmata; tùm præclara quoque Plutarchi hiſtoria, de Pyrrho Epirotarum Rege, cuius Mamertini primùm repreſſiſſent impetum, ac Tarentum vſque fugaſſent. Agro adhuc, ac nobili incola

Mamertinum vinũ

E felix, vbi vinum gignitur generoſum (vt Frãcicanus nouiſſimè tradit) Mel optimum, & Sericum abundat, cùm fodinis precioſis Cyanei, chalcanthi, Rubricæ Armeniæ, ac Phrygij lapidis cognomento nobilis.

In Aesinati agro vina, ac fœcunditas.

PRAECLARVM est argumentum antiquitatis vrbium in Picenis, quod idem plerunque nomen sortita sunt flumina, quod & suæ vrbi fuerat inditum, & obscuræ propterea habentur etymologiæ, vsque ab Aborigenum temporibus. Vt à Cluana dictum est Cluentum amnis, quod prominens influat, est enim Cluere antiquis pugnare, à Tinnia Tinnium, quasi turbulentum, & à Truento, hoc est violento amne Truentum vrbs, vbi postea Asculum, & Aesis pariter vrbs, & fluuius. Quare & cultus similiter agrorum in eis arguitur antiquus: & quòd ipsa prouincia olim cognominata fuerit Aesinaria. Situ quidem Aesinus ager peramplo, qui cum ipso amne per medium excurrente XII. mill. pass. ad mare vsque protenditur: à dextris Anconitano agro, à sinistris autem Senogalliæ finitimus: quo spatio decem, vel amplius castris munitur, quæ patentibus hincinde campis, pascuisque, ac apricis collibus, cunctis abundant cerealibus, & vino, & oleo. Sed frumenti potissimùm prouentu opulentissimam reddunt suam metropolim, vt longinquæ etiam terræ à montanis vsq; Apenninis, amplissimum quotannis ex horreis Aesinis comparare soleant commeatum. Circà vinorum autem cultum, cùm non minorem nobiles coloni adhibeant curam, propaginatis vndecunque optimis vuarum generibus, Vinetis præsertim, ac amœnis viridarijs circa suburbia excultis; æmulantur præcipuè Trebulana generosa. Solo tamen cùm sint passim pinguissimo, non adeò syncera gignunt, sicut Muscatella colunt, & dulcia, necnon rubra, quæ integrum annum, vel in alterum abundè ornant ciuium mensas. Verùm Abbatia hic à Claraualle nuncupata, quæ & ipsi Adriatico per quattuor milliaria dominatur, ac annuum meret censum xv. millium ducat. & Cerealium, & cunctarum rerum copia, vel magnam quamque aleret ciuitatem.

Fœcunditas.

Abbatia Clareuall.

Septempedæ, Mathelica, & Tollentini vina.

ASYRACVSANIS Siciliæ populis, vt Strabo meminit libro v. complures constat ædificatas in Picenis vrbes (quæ necessaria est quarundam terrarum, ac regionum descriptio, quæ illarum mores, & cultus etiam declarat) ab his, inquit, Dionysij tyrannidem fugitantibus Ancone condita circà octogesimam in nonagesimam olympiadem, Romana tunc Republica à tricentis annis adolescente, & has inter (vt videtur) Septempedam, & Mathelicam ædificatas, nominibus Græcis, vt illis præcipuè temporibus Græcas Siculi tractabant scientias. Ancone dicta à curuo cubiti situ, vbi portus: Septempeda à Septem circùm collibus, quæ posteris Sancti Seuerini ciuitas, & Mathelica à disciplinarum gymnasijs, quas ibi videntur instituisse: est enim μάθησις καὶ μάθημα disciplina, & cum his cultum terrarum, ac vinearum docuisse. Hæc situ in medijs Appenninis, & sub sinistra Cinguli collis altissimi parte, agro sanè accliui atque amplo, cerealibus abundat, ac vinis, Fabriani, ac Cerreti, (ut mox dicemus æmulis. Inter quæ, dum primas ibi equidem ediscerē litteras, præceptore vsus Ioanne Paulo Perruberti, à quo mihi omne bonū; memini in cellarijs Cæsaris Ottoni Domini Clariss. vinum quinquaginta annorum gustasse, modico dolio circulis ferreis cincto seruatum, ac ita perenne, ac pleno vase, vt quantum amphora semel hauriisset, tantundem vini optimi, ac generosi refunderent: quod, si illi simile vnquam gustauerim suaue, Maluasiæ veteris Candiæ æmulum, sub amarum, & in vitreo calyce candicans. Septempedæ communia, & quæ vt aprico magis in Piceni planicie gaudent situ, collibus, ac Potentiæ ripis frugiferis interseptam, vberiora habentur, ac varij generis. Dul-

Mathelica.

Septempedæ.

cia

A cia ſuo tempore, & quæ non inuident Trebulanis, Rubra item ſuauia, ac grato guſtu ſorbigna, & cruda, & aquoſa aliqua ægris idonea. Tollentini ſimilia, & adhuc maiori copia, cocta præcipua, vel leni deſpumatione repurgata, ac diu valida. Rubra ex vinaceis colata, & cruda pauca. *Tollētini.*

Cinguli, & Roccha Contratæ vina.

AD alterum inquam Appennini iugum, quod orientem hybernum, & meridianum aſpicit, ad ſiniſtram acuminati iugi, quod Cingunum vocat Strabo, nunc Sancti Vicini montem, eremis etiam celebrem, ad eius radices, prælto tamen ſitu Cingunum eminet, clarum nomine oppidum, ac ſyncerisB ſimis vinis. Quorum ſimilia eodem tractu collium, decem, & amplius mill. paſſuum, ſub Roccha Contrata nobili oppido gignuntur, apricis ſimiliter, ac lapidioſis collibus. In Rubris verò præcipuè vinis obtinet laudem, & in optimis Trebulanis, quæ nec Latinis cederent, nec Lachrymis: quare frequenter æſtate figlinis lagenis, quas Truffas appellant à coanguſtando vini exitu, Anconam, Maceratamq; ac in primarias alias Piceni terras, adornant conuiuia, ac ciuiles nuptias: audio, & Venetias vſque electiſſima conuehi. Eodem nomine inueni, & in Vrbinate agro, Fani, ac Piſauri ſua Trebulana. & quæ guſtaui ſæpius in oppidis Mondulphi, ac Sancti Conſtantij peramœnis: minus tamen valida, cum dulcoris ſenſu primo anno delectabili, ac ſine alio cultu ad alterum, & tertium annum ſynceræ ſubſtantiæ. *Roccha Contratæ.* *In Vrbinate.*

C

Fabriani, & Trebulana Serræ S. Quirici in Picenis.

SVAVIVM quorundam vinorum affinia aliqua eiuſmodi inuenio nomina, ac forſan genera. Trebulanum apud Plinium lib. XIIII. cap. VII. à Treuio oppido, quod deſcripſimus in Calabria; Trebianum ſecus Arnum Florentiæ, & illi æmula (quoniam ſua cuique placent, vt verbis Plinij vtar) ex propaginatis in alias terras Trebiani vitibus, alia genera: quæ tamen à ſoli proprietate variant qualitates, & etiam genus. Quemadmodum nobile gignitur in Picenis, in apricis Appennini collibus, vbi in nudo ſaxo, oppidum à Serra Sancti Quirici nuncupatum, ſaxoſis ſimiliter agris, ac vinetis, quod Trebianum nomD minant. Suauitate quidem alijs Trebianis affine, fragranti odore, colore aureo, guſtu vinoſo, ac delectabili, cæterum robore, ac nutriendi facultate, ac perenni ſubſtantia validum, vel in hoc ſuperat Clarellum, & Centulam, quòd citrà vllam condituram crudum, ac purum muſtum repoſitum bonis dolijs, poſt primam, vel alteram mutationem ante brumam, ſyncerum, ac merum permanet ad alterum, ad tertium, & ad plures annos. Porrò ex altero Appenino iugo, quà Sentinum, & Aeſinus deſcendit fluuius, in agro Fabriani eſt Cerretum caſtrum, & Cerretanum ex eo vinum per celebre, ac tanti roboris, vt quibus annis Fabriani diuerſarer cum Franciſco Picolomineo Archiepiſcopo Senenſi; Trebianum guſtauerim centum viginti annorum, adhuc incolume ſubſtantiæ, malbeſcens aliquantū, ac ſubamarum. medicamentis potius dixeris ſeruatum, E quàm potui. Cum his & Epirum proximè nobile oppidum omni gaudet frugalitate Epiri. *Trebulana vbi.* *Fabriani, & Cerreti.*

Nuceriæ, & Fulginei vina.

EX prædictis iugis, ac continuis collibus, qui à Cluenti fonte & à Seraualle, per triginta millia paſs. in Peruſinum vſq; agrum protenduntur; conſpicui quidem colles, à Nucerio, Iſpello, & Aſiſio communia gignunt vina. Varia, ac maiori copia in Fulginati agro. Qui amœniſſima, ſi quà alia Italiæ

pars longè lateq; patet planicie, quæ à Nucerij Cliuo quinque millia paſſ. per mediam vrbem Topinum recipit, vſque in proximum Tyberim: ac in occidentem Peruſiam verſus xx. mill. paſſ. & ad Spoletum ex aduerſo xii. mill. protenditur. Confertiſſimis oliuetis, floridis campis, ac paſcuis, vinetisq; ſuper arbores conſita; quæ electiſſima præbent vina, non tam robuſta, quàm ſyncera, alba, & cruda, & rubra, & Muſcatella nonnulla. Cocta non pauca ad conſeruationem, nempè quæ ex vicinis vineis longo tractu Tyberis colliguntur humidiora. A

In Peruſino agro vinorum, ac cunctarum frugum vbertas.

PERVSII, ſicut & complurium Italiæ locorum, ac ciuitatum, non adeo curiosè proſequor hiſtoriam; quoniam ipſarum coloni vinorum non tam profitentur oultum ad quæſtum, nec ad delicias, quàm vt abundè ſuppeditentur. Quapropter Peruſium quamquam in extremo Appennini Cliuo ad orientem, ac meridiem ſita ſit iugis ampliſſimis; longè lateq; hinc in Hetruriam vltrà Tranſimenum lacum piſcoſiſſimum, & hinc in Vmbriam latiſſima planicie extendit fines. In quibus confertiſſimis comitata oppidis, ac vicis, ex primarijs Italiæ ciuitatibus, omni tempore ſingularibus ſplenduit, ſplenderq; gratijs, ampliſſimo, ac diuiti dominio, cultiſſimis agris omni frugum genere, cùm vineis paſſim, ac vbertate aliarum rerum incomparabili. Cunctas ſpectare licet eius agri fœcunditatis cauſas: & cùm in corde Italiæ, & in medijs Appenninis, ac longiùs à mari ſit, locis tamen vbique editis, ac vndique apertis purgatiſſima iugiter diffiatur aura. Et vbi hanc curam alioqui laudabilem aliqui ſuſcipiunt nobiles, vt hac vinorum fœcunditate locupletentur; naturalis quidem ſuarum terrarum fœcunditatis, hoc certum præbent argumentum tantæ ciuitatis plateæ, quæ cunctarum frugum copia, ac vili præcio, nec non vinorum tam varietate, quàm bonitate, nullis facile cedunt Italiæ emporijs. niſi quia ob locorum receſſu à communi commeatu, & qui vitam agunt procul à negotijs, ſatis ſuo quiſque prouentu contentus; nec cerealia, nec vina, nec vllas fruges colunt venales, aut quæſtuoſas. Atque hinc (parcant de ſtudijs benemerentes, & amici) ſeditioſi frequenter in hiſtorijs leguntur fuiſſe ciues, parùm hoſpitales, ac facile ſuis infenſi principibus, contentiones in ſe conciliant graues. B C D

Vina ex Ameria.

AMERINAE vites laudatæ leguntur antiquis, & Plinio, ex natura agri amœniſſima, quæ in ſiniſtro Appennini humero ſolem ab oriente, ac meridionalem recipit auram, fœcũdandis vitibus, ac maturandis earum humiditatibus apprimè idoneam. Præter communes, & albas, vuis ex omni genere, & nigris ſubinde, & Muſcatellis abundat, & Paſſulis, quas mittit in totam Italiam electiſſimas. Peculiares, & nonnullas habet Maluaſiæ propagines ex Candia ad latas, vuarum acino mediocrium, albarum, ac dulcium. Atque harum omnium ſua vina ſunt propria: multi quidem roboris flaua aliqua, & aurea, vt ſelectis vaſis, ac in cellarijs benè ordinatis repoſita, vetuſtatem recipiant vltrà decennium. quæ minus tamen poſt primum biennium potui grata, quàm illa, quæ pro adibita conuenienti temperatura Romam quandoque pro ſuaui munere mittuntur, Iuſtis vaſis, quæ vocant Oenophoris ex figlino opere firmiſſimis. Veniunt & Muſcatella, & Rubra. Pro domeſtica verò vſu habentur, vel cocta, vel condita, vt ſeruentur & paucifera, alba, & aquoſa, ægrotis ſuis, ac vernis vtilia. E

A

Spoleti vina.

SPOLETVM quamquam inter valles ſub algidis Appenninis ſitum ſit, pro amplitudine tamen agri, & valleculas habet, & plana, & colles frugiferos. quæ apertis ab oriente, ac aquilone faucibus, ſalubres concipiunt auras, easq; Solis radijs ad occidentem vſq; fœcundas. Quam ſitus, & agri fœcunditatem arguit vrbis antiquitas, & quæ ob nobilem culturam facta fuerit Colonia Romanorum, ac clarum in hiſtorijs hominum genus, tàm militiæ laboribus egregium, quàm colendis agris multæ induſtriæ. Vinis iam admodum generoſis, & quæ Falernis ſint comparanda, indicat eo epigrammate inter cætera
B vina Martialis.

De Spoletinis quæ ſunt curioſa lagenis (legerem carioſa ex Plin.)
Malueris, quàm ſi muſta Falerna bibas.

Nec minus hodie non mediocris laudis producit vinà. quæ tamen ob naturalem pluri ex parte locorum ab ima valle, ac flumine intercurrente humiditate, cocta ad defruti ſubſtantiam, validiſſima fiunt, & nonnulla Falernis comparanda tentant caput. Electiſſima verò hoc in genere Muſcatella ſunt, quà parte ex eminentibus colliculis leguntur ſuauiora. quæ leui potiſſimùm coctione, vuis eracematis, ac in eo excoctis condita, ſaporem acquirunt delectabilem. à dextera aſcenſu qua colles ſe in amplam dilatant, planiciem, ſyncera gignuntur, & quæ in communibus vinis habentur innumera.

C

Meuania, Nurſia, & vicinarum terrarum vina.

CONTINVA eſt eadem amplitudo collium erga montes, vſque in Meuanium agrum. de qua Sillius Italicus libro VIII.

— *& latis Meuania pratis,* (paſcuis ſcilicet pinguibus.) Et Lucanus.
— *& qui tauriferis Meuania campis.*

Porrò Itriolam vuam pro delicioſo vuæ genere ex Plinio pauloante meminimus in Picenis, & Meuaniæ agro. qui non minus hodie, vt apud antiquos, his vuis, ac vinis abundat. In editis verò montanis, quà vetuſta ſedet Nurſia, & paucis inde milliarijs Caſcia, quod Carſulum Plinio, & Viſſum noui nominis,
D terræ notantur admodum frugiferæ, vt Virgilius in VII.

Itriola vua paſſula

Et te misère montoſæ in prælia Nurſæ.
Horrida præcipuè cui gens, aſſuetaq; multo
Venatu nemorum, &c.

Quapropter duplicem accepimus in his vineis, quamquam montoſis, & niue perpetuò horridis conditionem. Vnam collibus maxime apricis minus humida colligi vina, nec adeo coquenda: alba plerumque, ac flaua, ſi non grandia, ſyncera. deinde quibuſdam locis minus algidis, ac petroſis, pauca, ſed tenuiſſima gignuntur, & quæ in Oiygophoris vix alia inueneris ſimilia. & rubra ex ſimplici in tinis ebullitione ſubauſtera.

E

Inter amnes, & Narniæ vina.

EX Nurſinis montibus, & conuallibus Spoletinis, vbi Vallis Strictura dicitur, qui concurrunt riui, in apertam poſtea, ac latam planiciem, ſecus Appennini radices, ciuitatem in medio concipiunt, quæ à confluxu in propinquum Narem amnem, rectè Interamnes antiquis cognominatur. quorum beneficio irriguæ paſſim terræ frugaliſſimæ fiunt, ac vinetis complurimis fœcundantur. Quapropter vites, vt moris eſt, in humilibus locis, ab frigidæ auræ,

pluri

pluri ex parte ab imo ſolo ſuper arbores ſuſpenſas habent, cum vuis magno prouentu ſuo tempore, albis, nigris, paſſulis, Muſcatellis. Ex quibus vina colliguntur ſimiliter diuerſa, quæ in omnem ſuppeditant viciniam: hoc tamen condimento, vt propter nimiam, qua naturaliter ſcatent, humiditatem, vel in totum, vel ex parte aliqua coctione indigeant. Rubra verò ſyncerioris ſubſtantiæ ſunt, mediocriter nutrientia, ac vinoſo ſapore. Ex inde amnis ad decem circiter miliaria, tot auctus riuis Nar, ac deflexa parum à vulgo voce Nera, & ipſi ciuitati Narniæ nomen dedit. cùm re vera, Suphurea Nar albus aqua à poëta dictus ſit, à ſalebroſis fortè vtrinque ripis altiſſimis, ac Suphureo liuore exuſtis, quæ & auram reddunt illi Viciniæ calidiorem, & pro fauce amnis, quà incurrit in meridiem fœcundandis apprimè agris, ac vineis idoneam. Quare in ima planicie communia, cùm Interamnienſibus, ac copioſa colligunt vina: à dextera verò quà Appennini ſubeunt colles, in apricis vineæ puriora producunt vina, quæ eodem cultu minus humida, ac diuturniora habentur, alba, & rubra, & Muſcatella. Eodem verò continuo colle, qui in conſpectu vndique, apparet, ac à Scipione, antiquo, forſan colono cognominatur, & à vicino Miranda oppido, eadem colliguntur vina, & olei in tanta Interamnienſis olei copia, electiſſimi; non etiam obſtante, quòd hæc loca poſt montana Reatina obuerſo ad borealē flatum ſitu, crudiora ſoleant producere vina. ſana alioquì corporibus, & Olygophora complura. verùm hactenus, quoniam Nigra amnis non adeo nauigabilis eſt in Tyberim, perrara ex his locis ad vrbem vina cenuehuntur, quemadmodum perfectiſſimi olei immenſa copia.

In Narſienſi.

Collis Scipij, & Mirandæ.

Caſanium, ſub Caſis oppido vinum.

SVNT Cæſis hodie loca peramœna, cùm illuſtri oppido eius nominis, quæ latiſſimo à montanis vſque Vmbriæ, ac molli Cliuo vſque ad præcipites Narniæ ripas, cùm nemoroſa diu extitiſſent, ſyluis antè noſtram ætatē ſubciſis, & oppido ſimul, & ipſi ditioni à Cæſis ramanſit nomen. Quæ aëris in primis ſaluberrimi, ſub ipſis appendicibus Appennini ab oriente in meridiem latè patent. & non minus lenibus irrigantur aquis, cryptasq; certis locis ex naturali in Tophis cauitate obtinent, tepentes hieme, æſtate verò frigidas, ac vbi minus matura fuerint, perficiuntur. Quo fit, vt pro qualitate ſoli, ac libero aſpectu ſolis, adhibitoq; cùm his diligenti cultu, nullis cedant ex vicinis terris fœcunditate. Perampla verò cùm in eis vineta ſint, ac conſitæ in arboribus generoſæ vites, vina potiſſimùm ex eis probantur rubra, valida, & quæ æſtate in ſubterraneis illis cryptis ſeruata frigidiſſimæ fiunt qualitatis, ac diu conſiſtentia. Iucunda guſtui, multum nutrientia, & nec ſtomacho, nec capiti noxia.

In agro Reatino vina.

FRVGALITATEM cunctarum rerum incomparabilem in agro Reatino, ac vinorum primas in eo fuiſſe propagines; vel hoc ſatis argumento eſt, quòd nulla conſtat tellus in tota Italia, eius habitatione antiquior. Quando in hac primis Aborigenum temporibus, docuiſſe Ianū, ac Saturnum agrorum ſatus, ac vinearum cultum, in antiquis hiſtorijs traditum ſit. nempe quia terram inueniſſent natura, ac cœli benignitate fœcundiſſimam, in ampliſſima inter Apennini iuga planicie patentem, perflatam vndique benignis ventis, irrigatam aquis, ac lacubus, cum Velino amne: qui per eam terram ex tanta cadit altitudine, irroratq; longè omnem viciniam, vt in admirandis, ac deliciarum terris cōmemoretur. Vmbilicus Italiæ à Varrone, amœniſſima Tempe à Cicerone cognominatur, Saturnia tellus à Dionyſio, ac templum antiquis

A quis in ea Saturno ſacrum. mitto alias dignitates. Sed de frugibus, ac vinis, quibus noſtra tempeſtate abundat; ſi qua in parte Italiæ, in agro Reatino multifariam natura in vinis luxuriat: ijsq; pro ſitu vario, & pro genere vuarum, atque etiam cultu varijs. Longo excurſu, quà Velinus incurrit, humectatq; illam planiciem, vineta ſunt humida, ita vt quamquam vites in arboribus ſubleuatæ teneantur, humidiora, ac craſſa reddant vina: quæ exacta idcirco indigent coctione, fiuntq; fuluo colore ſatura, vinoſa ſubſtantia, ac ſapore, validaq; in tertium annum, & vlterius. Subeuntibus autem qui occurrunt colles, ſolo quamquam minus humido, vina mediocri deſpumata coctione, ac bonis condita cellarijs, ob ſingularem naturæ vigorem, ad alterum annum depoſita illa ignis fumoſitate, puriora euadunt, ac ſynceram acquirunt ſubſtantiam, B colore aureo ſplendida, grato odore, & eo robore, vt optimo vinitorum iudicio non etiam Græci vini cedant potentiæ. Primi verò meriti habentur ex albis, ac rubris, quæ in ſummis collibus proueniunt, tàm cõiugatis vitibus, quàm arboreis etiam non paucis, quæ partim adhibita leui coctione, Clarellis vinis, ac Centulis comparantur generoſis; partim verò ſelectis vuis cruda, & aquoſa, vel aliqua guſtu amabili, Albanum æmulantur vinum, ac ad ægrotantium vſum toto anno ſeruantur. Fiunt & ex his rubra, alia ex ſimplici ebullitione, refuſis in amplas tinas muſtis in ſua vinacia; alia verò modica ex prædicta cocti vini conditura adhibita, quæ Lachrymæ vini ſynceritatem, ac robur aſſequuntur, ſeruanturq; diu ad alterum, vel etiam tertium annum firma. Cocta, ac vinetis antiquis genuina diutiſſimè permanent, ac vetuſtate expertum eſt effici puriora, ac maiora: recenti Senis Reatini exemplo longæuiſſimi, cui iam fermè morienti, inuentum eſt domi dolium vini vetuſtiſſimum; notabili euentu, quando ex vetuſtate conſumptis dolij circulis, ferè nudum remanſerat: nam tantam intus compoſuerat reſinam tartari, vt ſuapte firmitate, & cum potenti illo vino perſtiterit ad multos annos. per ſingulas vindemias (quod ex fidedignis accepi) certa refuſa ſuper idem dolium vini cocti portione, quantam veteris per vices exhauſerunt. Parant & Muſcatella vina valde ſuauia.

Genera.

Vernacia.

C

Nomentana vina.

D NOMENTVM, & Gabios, vrbemq; Fidenem, has tres Vrbes ante maieſtatem Romanam indicat in Latio Virgilius libro VI. quarum Nomentum ſeruat adhuc nomen, voce parum mutata, vulgò Lementanum. Fidene autem quamquam obſcurior, non alia videtur quàm poſteris Fianum, quæ à Nomento, & ab Vrbe Roma ad alteram ripam Tyberis ſaxeo colle apparet, vinis communibus, & non adeò cultis abundans. Gabios à dextera Prænestinæ viæ, vbi Latomiæ inquit Strabo, lapidicinarum cauitates, quod nunc Gallicanum vocant. Percelebre autem in vinis legitur antiquis fuiſſe Nomentum, Senecæ præſertim ætate, quem ampliſſimam in eo habuiſſe vi-
„ neam commemorat Columella libro IIII. His inquit temporibus & Nomen-
„ tana regio celeberrima fama eſt, in vinea præſertim, quam poſſedit Seneca, cuius in prædijs vinearum iugera ſingula culleos octonos reddidiſſe compertum
E eſt. quæ menſura eodem teſte lib. III. cap. V. & Plinio lib. XXIIII. cap. IIII. Viginti amphorarum capax eſt. quæ paulo minor noſtris cadis menſura, octoginta circiter librarum. Sub Domitiano poſtea, & in Nomentano ſuam commemorat vineam Martialis vt libro XII.

Senecæ vinea vberrima.

Nomentana meum tibi dat vindemia Bacchum.

Celebrem autem copia potius extitiſſe, quàm auctoritate præſtantiæ indicat Plin. lib. XIIII. cap. IIII. vt in tanta copia Cæcubis, Setinisq; præficeretur. Noſtro tempore ſub familiæ Vrſinæ dominio eſt, Camillo, & Latino iampridem militiæ

militiæ clariſſimis,& nunc Fabio filio optimæ ſpei viro inclyto. Loca verò cùm breuibus colliculis, & opacis circumſita ſint vallibus, & in ampla planicie pingui ſcateant ſolo (vbi vt ego reor) opulenta illa Senecæ eſſent vineta; quicumque fuerit illorum temporum cultus, vel quæ præaltis vites colerentur pergulis,ac populis; hodie duplici horum vina indigent, vt conſeruentur condimento: vel vt certa addita muſti optimi deſpumati portione condiantur: vel purius fit, ſi conculcatis vuis, preloq; expreſſis, idem muſtum in eaſdem vinacias refundatur. quod appellant, vt de multis id genus vinis diximus, Retornatum. Rubrum, vt plurimùm, album verò, quod plerumque natura valde humidum exprimitur, deſpumatione adhibita, ac coctione flauum, ac fuluum intenſiori calore fit, ambo generoſa, ac diuturniora. Eadem conditura in vineis antiqui Ereti fit, ad decem hinc ſtadia, & in Turris oppidi præaltis in conſpectu collibus, & in terris citrà, & vltra Fabarim in oram vſque Tyberinam. Vnde frequenter ad Ripam minorem deferuntur, quorum deſcribemus aliqua.

M. Erutunni.

A

B

Communia vina in Sabinis, & à ſitu, & cultu diuerſitas.

NOTABILE verò hodie eſt in terris Sabinis, cùm mediocria communiter ſint vina, non paucam in eis reperiri diuerſitatem. Ob ſoli primùm, ac totius regionis inæqualitatem, quæ à lacu Reatino præter amplam planiciem, quam Fabaris amnis vſque in Tyberim, rectà ab oriente in occidentem ad quadraginta mill. excurrit; cæterùm in cliuis Appennini paſſim montuoſa, valleculis depreſſa, ac dumetis, vel lapidoſo certis loci ſolo apparet. Vnde Aſperam antiqui auctores eam cognominant, ac horridas quæ eam inhabitent gentes, teſte quoque Virgil. in VII. Aeneid.

C

Aſpera oppidũ.

Qui tetricæ horrentes rupes, montemq; Seuerum,
Caſperulamq; colunt, Forulos, & flumen Himellæ.

Caſperulam dixit, quæ Aſperam hodie retinent nomen, Forulos Foranum, Seuerumque Soracte. Cuius vtrinque à Fabari colles aprici, vbi Podium Myrteti, Podium Sancti Laurentij, Montaſula, Cotanellum, Tofia. & quæ media ipſa planicie opulenta extat Abbatia Sancti Benedicti, amœniſſimis vndique agris, ac vinetis cultiſſima: nec longe Montopoli, & à dextera amnis Nerula nobile oppidum, Scandrillia, omnes ſub illo orientis ſolis aſpectu frugiferæ. Vlterius Turres, ac vicinæ Silices vini electiſſimi feraces, non longe tamen ab his Gauignanum obuerſa cùm habeat ab aſpectu ſolis vineta, ac frigidam à vicino Tyberi recipiat auram, minus valida gignit vina. Immò ſuperiùs ad Apenninum Rocca, Caſtellum Sancti Poli, Taranum, ac alia eo tractu caſtra, quamquam montuoſa, ſeu quia à ſubiectis vallibus frigidas, ac nebuloſas concipiant auras, ſeu quia vliginoſa ad imum habeant loca; vina gignunt inualida, vnde æſtiuo ſuperueniente calore exoleſcunt in vappam, vel acida fiunt. Vlterioribus autem collibus ad occidentem, quà Himella fluuius, nunc Vaia in Tyberim influit, Collis vetus, Calui, Stimillianum, M. Boni caſtellum, Manlianum, ſyncera producunt, & mediocris ſubſtantiæ. Qua parte verò Sabina regio vltrà dexteram Tyberinam oram computatur, eadem notantur diſcrimina: Turrita quæ obuerſa à Tyberi colit vineta ſub occidente ſole optima gignit vina, inferius mediocria Nazanum,& Felicianum. inualida prorſus in ipſa Tyberis ora Pontianum. Ad omnes verò has differentias facit cultus, vel adhibitus, vel neglectus: quem alij coctione perficiunt, vel breui ſaltem deſpumatione, vbi loca minus aprica produxerint vina, ac ſemel mutant: alij verò ſimplicem in tinis adhibent ebullitionem, nec mutant, experti quòd ex illa agitatione eneruantur virtute: immo vel plena ipſa dolia, vbi commodè fieri poteſt conuehunt ad portum, vnde per Tyberim adnauigentur. Quæ lo-

Abbatiæ de Farfara.

D

E

ca

A ca Leonardus Ghiſilenius alumnus meus, ac optimæ ſpei Medicus, meo intuitu in totum annum peruidit, & ad has retulit deſcriptiones. Cæterùm ſingularia quædam exactè magis per ſuas hiſtorias deſcribemus.

Vina in Sabinis circà Fabarim amnem.

PORRO in Sabinis tellus antiquiſſima (vt Strabo meminit) ex apertis Apennini faucibus ſecundum Fabarim amnem, à quo poſteris Farfara dicta eſt, ab oriente in occidentem, nullis cedit ex decliuibus ad hanc oram locis, Pro temperie aëris, pro frugalitate ac mollicie collium, mediæq; conuallis cum ipſo amne amœnitate: quæ vt perpetuis conſitarum vtrinq; arborum vm-
B braculis cingitur; ita ab vtroque margine collium, crebris magni theatri inſtar oppidis, vinetis vtplurimùm arboreis, olæisq; ornatur. Vnde vinis, olæisque Sabinis multa eſt apud auctores laus. Quam ſatis claram legimus Horatij carmine de ſua Villa in his locis, ad Quintium, Continui montes, & reliqua. cæterùm de eius vini qualitatibus, expedit breuem eiuſdem Odem adducere ad Mecœnatem libro 1. vbi ſic habet: *Lib. 1. Horatij villa.*

Vile potabis modicis Sabinum
Cantharis, Græca quod ego ipſe teſta
Conditum, leui datus in theatro
Cùm tibi plauſus.

Quæ verba obſcura ſuis interpretibus, aliqua merentur explicatione adnotari,
C quæ breui poëmatis encyclio, & muneris genus continent, & antiquum vino ũ illius temporis apparatum, & applauſum popularem in fauorem magni Mecœnatis. Vile potabis, extenuans modicum munus, exiguum, ſcilicet vinum, non Falernum, non Cæcubum: locis vtpote frigidis enatum, quod & notauit Ouid. *Ode Horatij explicatur.*

——— *amœnæ Fabaris vmbræ.*

Modicis conditum cantharis, quæ figlina erant vaſa vinaria, Græca inquit teſta, Græco conflata opere. quod ego ipſe leui, manu propria illiniui, ſcilicet pice, & gypſo ſupernè indito, vt tunc moris erat ſeruari. datum in theatro cùm tibi plauſus: in fine ſcilicet publici ſpectaculi potui datum, dum ſcenici, & agitatores ludorum, captabant illo applauſu ingentia præmia. idemq; vinum illi promittit ſe in cœna daturum. Qua auctoritate planè fit, in Sabinis ratione
D ſoli humidi, ſaxoſi verò in collibus, non grandia fuiſſe vina, ſed mediocria, & qualia nunc aquoſa, ac nonnulla rubra: quare & Galenus olygophora plerunque in Sabinis meminit, tenuia, & aquoſa. alba verò non pauca in planis, ac fabuloſis genita, vinoſa magis, ac flaua non ſine aliqua conditura, per plures ſeruantur annos.

Vina ſub Turre oppido in Sabinis.

IN proſpectu, ac prærato Apennini iugo, quod à dextris Tyberim, & Vrbem Romam ad quadraginta millia paſſ. reſpicit. ad ſiniſtram autem Fabarim habet, & antiquam Vallem Sabinam; eminens conſpicitur Turres oppi-
E dum, quod mutata parum voce Curis erat vrbs antiquiſsima, ac nobiliſſima, T. Tatij, & Numæ Pompilij ortu (vt Strabo meminit) vnde Quirites, quaſi ex Curetum priſca illa ſobole dictos putant. Tellus montana quidem, ſed in fronte, ac primo aſpectu ad meridiem expoſita, colles perpetuò vinetis atque oleis habet frugiferos. In quibus non abhorreo equidem Iubilij Mauri peregregij Medici iudicium, qui à Curetis oriundus Coſmographicam totius Sabinæ deſcribens Tabulam, accuratè ſingularium locorum naturam obſeruauit; Olygophora quidem ſæpe à Galeno in Sabinis commendata, non alia eſſe, quàm *Olygophora Cal. in Sabinis.*

hæc quæ in his collibus gignuntur. Quæ ex solo quidem fabuloso collibus in apriço exutis humiditate, vitibusq; super altis arbores consitis (qui cultus in Vinetis Sabinis præcipuus est) vix igniculum vina concipiunt caloris, substantia, ac colore aquea. qualia potissimùm inquit, omnibus notis Oiygophora in vinetis Cotanelli Castri, & Montasulæ non longè à Turris colliguntur. Quę in planis verò, ac pingui solo proueniunt, pro imbibita humiditate cùm aliqua saltem portione decoqui soleant, calidiora quidem euadunt, ac validiora, & quæ facile propterea sustinent nauigationem, seruanturq; perducta Romam tota æstate: Quæ autem vina in vicinis terris communia sunt, Tarani; Cantalupi, Fabricæ, Sancti Poli, ac vinorum à Turris nomine Romam sæpè conuehuntur; hæc cùm à primis mensibus vtilia habeantur, alba, nigra, helueola, mediocris saporis, raro dulcia; æstiuo aduentante calore, non adeo permanent syncera. quare nulla ferè ægris ministrantur, sed ad popularem duntaxat vsum suppeditant.

Vicinarũ terrarum.

A

B

Ad oram Tyberinam, & Malliani vina.

SECVNDVM Tyberis oram, quæ continua planicie post Appennini Cliuum, & à finibus Vmbriæ ad vrbem protenditur; Malliatum occurrit ciuitas. quæ cùm terrarum hinc multarum metropolis sit, de Sabinis caput nominatur, vinorum copia, ac diuersitate communis laudis. vtiliora verò quæ à sinistra molli cliuo sub Appennino gignuntur, diuersæ substantiæ, & in suo genere commendanda. Sed vt plurimum cùm venalia Romam conuehantur; non adeo sustinent calorem æstiuum, nisi quamprimùm aducta, & ãnte æstum biberida sint. Cum his veniunt ex vicinis quoque terris communia, à Stimilliano, Follia, Podio Summauillæ, & à Colle veteri, de quo ex relatu nobilium Vrsinorum, qui his locis dominantur, compertum ipso vsu est, quòd ad naturalem fœcunditatem cùm aliquod adhiberetur studium, iuuasse admodum naturæ vireis, ac meliora reddidisse sua vina, atque alias fruges, quapropter aducta tradunt Romam cum communi laude, & rubra, & flaua syncerissima, & præter leuem condituram, rara in totum cocta. Priuatim verò ad ægrotantium vsum, cruda haberi, & aquosa, seruariq; in totam æstatem vtilia.

C

Vicinas terrarum.

Sub Calui oppido in Sabinis.

D

A Calui autem nobili oppido, quod à Malliano non longe in Narnienſem extenditur, præaltis, ac Caluis extat collibus, vnde illi putant adeptum nomen, solo nimirum lapidoso, ac longo aspectu albicante. Vnde syncera admodum, quamquam pauca ac valida gignit vina, & alias fruges. Plurima quidem alba, & cruda, vel modica adhibita defruti, hoc est despumati, & benè decocti vini conditura: nam post vnicam à fæcibus mutationem vinosa fiunt, ac perennis substantiæ ad plures annos. Parant verò & nonnulla Rubra, quæ Retornara de more appellant, ac aducta nonnumquam Romam, cum optimis vinis obtinent locum. nec mirum, quia à conspectu collium illustrali, ijsq; in borealem extensis, ager in totum purissima attemperatur aura, vt longeuæ etiam admodum vitæ suos reddat incolas. quæ ex relatu egregij medici Gabrielis Perlæ de Caluis accepimus.

E

Ex Silice oppido iuxtà Himellam fluuium.

IN collibus, quã sub Tarano, ac Turre Himella in occidentem currit, Silicès extat cognominatum oppidum, cuius agris ob soli situm in viuo Silice,

ac

A ac prælatum, vina colliguntur ſiqua alia ex hac ora veniant, ſyncera, ac pura. Vermicula nonnulla, & etiam ſaturo colore, flaua autem plurima, ac firma ſubſtantia, & quæ nullo communiter opus habeant condimento. Vnde in eius meriti æmulationem, non pauca alia ex finitimis terris adripam venalia ſub hoc nomine conuehuntur, precioq; eodem æſtimantur: vt à Stimiliano vinum, quod proximum illi eſt, valde ſyncerum deinde à Forano, à Cantalupo, & alijs vicinis locis. quæ vel hoc maximè experimento dignoſcenda, ac recipienda erunt, ſi hauſta in amphoris non permutentur colore.

Reliqua ex eadem Tyberina.

B TYBERINAM abſolutè hanc vulgus à ſiniſtra Tyberis Romano agro contermina appellat planiciem, ex Vmbriæ finibus à Diruta vſque oppido figlinis vaſis celebri, & ſecundum amnis curſum ad Galleſium, & Otriculum. quarum tellus oleis potius vegetandis idonea eſt ex natura quàm vinis, quæ tamen communia, & laudabilia. Maſſa oppidum, & item Ameria proximum, vt ſatis apertos ſub ſole habent colliculos, ita & eandem imitantur naturam, ac ſtudium condendis vineis, & earum vinis optimis. Quæ quamquam non multum habeant prouentum, ac rarò ad ripam Tyberinam mittantur; ſyncera quidem diu manent, alba, ac flaua, & nonnulla rubra, quæ non niſi coctione conſeruantur. nam facile agitata cadis, ac nauigata, vix ad æſtatem aduecta perdurant, niſi ſtatim bibenda ſint. Præcipua nonnulla alia vina ex hac Tyberis parte, C ob commodam nauigationem tranſuehuntur Romam, à Feliciano ſcilicet Caſtro mediocria, à Vignanello ſic dicto ob proprium cultum, à Turrita, & Nantiano, Ex Fiano autem pauca. in cuius agro quamquam pro natura ſoli aſpero, ac lapidoſo in Tyberinam cliuo, valida eſſent gignenda, & ſtudio aliquo feciſſent meliora; deficit tamen induſtria. Quæ verò ſecus Tyberinam extant terræ venalia plerumque curant, eaq; ſimplici parant cultu, alba pleraque, vel vermiculo rubore ſplendida, ac cocta non pauca, ſingula poſt nauigationem non admodum duratura. Immo earum vinitores & hoc eſſent vtili conſilio admonendi, quod tranſmiſſis ſurſum rurſum per Tyberinam ripam dolijs, iam vacuis, ac humida fluctuatione mucidis; difficile vina illa non eadem concipiunt vitia ſicq; quod natura præſtitiſſet, culpæ artis, vel inertiæ imputari debebit. D

Maſſæ, & Ameriæ.

Oræ Tyberinæ vicinæ.

Vinum & Manliana villa Portuenſi via.

MANLIANI nomine legimus Horatij carmine conſulem, de ſuo Maſſico vino, libro III.

O nata meum conſule Manliano.

A quo forſan hæc uilla celebris, uel aliquo alio ex illuſtri ordine ciuium. Quæ iuxtà ripam Tyberis, ubi Hetruriæ fines, ad Portuenſem Viam, Pontificia & noſtro tempore uilla amœniſſima, magnificis ornata ædibus, uiuis quaqua uerſus irrigata fontibus, ac uiuarijs piſcoſiſſimis, ſuauiſſimarum frugum hortis, &, ut nulla careret gratia, à Leone X. Pontif. ampliſſimis uineis exculta. E In quam tranſlatis ex uniuerſa Italia generoſis uitibus, nullis pro tempore caruit optimis uinis, albis, rubris, mediocris roboris. quibus Paulus III. & qui eò diuertere conſueuerunt alij principes, libenter uterentur. præſertim hueme, & in totum Vernum æquinoctium, pro æquabili ſub bruma etiam à marina aurea temperie. Cæterùm à multis hinc annis, cùm non eius meriti hæc uina habeantur, ut neglectu non mirum res etiam quæque optimæ exoleſcere ſolent, degeneraſſe & hæc ob cultus negligentiam uidentur. quæ non dubiè hoc maximè tempore adhibendum conſulo, quando ex natura ſolide-

preſſi ſitu, quod & aquis paſſim irrigatur, ſuccis admodum uites implentur humidis. quare & uina alioquì generoſa ſubeunte calore æſtatis, humectisq; perpetuo cellarijs, facile uel uappam concipiunt, uel acorem. Cæterum dimidiam hucuſque Italiam peruagati iam aliquam huic parti faciemus pauſam: deinceps verò vinorum reliquarum partium deſcripturi hiſtoriam, nouo rurſus exordio à Romanenſibus incipiemus, ſuburbaniſq; ſuis vinis eorum tractationem adornabimus, Albanis, Tuſculanis, Marinis, & ab Ariciæ quæ olim Laurenti vinis, ad reliqua Italiæ progrediemur. A

LIBRI QVINTI FINIS.

HISTORIAE

DE VINIS ITALIAE,

Quæ præsertim Romam conuehuntur.

ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI,
ATQVE PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI.

LIBER SEXTVS.

Romanensia, & communia in latio vina.

A ROMANENSIVM Vinorum non adeo frequentem à primordio Vrbis fuisse curam; colligitur apud Plinium hoc documento ex antiquis historijs, quòd Romulus, & Numa non vino, sed lacte litandum instituissent. Immò quòd nec frequens de Albanis, & de vicinis alijs vinorum generibus occurrat lectio, nec id mirum videri debebit his, qui in historijs sint versati. Nempè quoniam obseruauerint, per ea tempora procul admodum ab vrbe vineta fuisse eliminata, ac diu Romanum solum vel parcè cultum, vel nonnisi delicijs increscente vrbe, aut publicis ædificijs fuisse destinatum. In quo videlicet delicioſos duntaxat hortos excoluerint, aut amœna viridaria, perpetui inquam viroris arbores (vt Strabo B meminit) pomaria, lucos, fontes, ambulacra habuerint, adiecerintq; nonnullis nemora, viuaria, ac in media quoque vrbe varias constituerint exercitationum palæstras, campos Martios, & agonales ludos, Hippodromos, templa, & ampliſſimas Thermas. Cæterùm quantum ad vsum generoſæ, ac florentis ciuitatis, præter crebras, quas legimus villas in Tuſculano, in Sabinis, in Tyburtino, & Nomentano agro; in longinquis etiam terris, & vſque Neapolim, & vlterius amœniſſima erant rura, ac ſuburbana Romæ. ex quibus præter deliciarum omne genus, frugum cunctarum, ac vinorum capiebant innumerabilem copiam. Palàm tantæ celebriratis adhuc extant monumenta, aut veſtigia: qui ſecùs villas, ac in longiſſimas vias, Flaminiam ſecus, Valeriam, Prænestinam, præcipuè verò in totam Appiam viam in Formiano, Caietano, Sinueſſano, Cumano, & in Baianis agris, crebra adhuc, & turrium inſtar videmus illorum ſepulcra

Soli Romani antiquus cultus.

Suburbana ampliſſima.

Antiqua monumenta.

pulcra, magnificis insculpta titulis, ac inscriptionibus, nec non signis, ac simulacris, quorum adhuc apparent ædiculæ ornatissima, & Theatrum in Formiano nobilissimè excultum. Rem verò notatù dignam proponimus consideratis iudicijs, Cur non similia in Hetruscis, nec circà viam Aureliam, vel ad illam maritimam oram occurrant vestigia? Nisi quia Romana illa seueritas, ob auitam, innatamq; pœnè dixerim cum Hetruscis æmulationem: à quibus tamen (vt Valerius de Institutis antiquis attestatur) maiori ex parte & superstitiosæ illius religionis ritus, & ciuiles mutuati erant cæremonias; non admodum illorum admittebant consuetudinem: quam familiarem habuère cum Campanis, ac Sabinis ab vsque Aborigenum temporibus, necnon cum Picenis, quibuscum ex Saturno, Pico, ac Fauno tutelaria seruabant numina. quam præcipuè memoriam Virgilius, descripturus, quasi ab incunabulis Romanorum gesta, alto carmine exorsus est, libro VII.

Romanorum cum Hetruscis æmulatio.

Maius opus moueo, Rex arua Latinus, & Vrbes. Regebat.
Hunc Fauno, & Nympha genitum Laurente Marica
Accepimus, Fauno Picus pater, isque parentem
Te Saturne refert.

Cum Campanis, ac Picenis affinitas.

Et infrà Latini regiam describens, & imagines ex ordine auorum, Picum facit Saturni simulacro assidentem,

— Leuaq; ancile gerebat.

Hoc est Scutum de cœlo missum, ceù perpetui signum imperij. Has ergo terras semper Romani habuère sociales, & partim colonias, partim municipij dignitate ornatas, ex quibus hinc quidem ex Picenis horreum quasi domesticum: hinc verò ab vrbe in Latium, & in Campaniam, sicut in reliquum hunc Italiæ tractum, & infrà Neapolim, amœnissimas coluerunt villas, omnium frugum, ac vinorum diuites. Quinimmo M. Varro II. de re Rust. damnauit conciuium suorum, qui iam inuaserat luxum, vt relictis falce, & aratro, non in segetibus se exercerent, ac vinetis; sed rem frumentariam ex Africa, & Sardinia perarent, vindemiaq; nauibus ex insula Coa, & Chia condirent. Quapropter, nec alia legimus Vrbana vina, nisi quæ ex vicinis suburbijs afferebantur: vel qualia recensuimus generosa, Cecubum, Falernum, Massicum, Setinum. Sed quanta vbertate hæc Latij pars, circà agrum Romanum antiquis temporibus abundauerit; præclarum exemplum ex Plinij monumentis habemus libro XIIII. cap. IIII. L. Opimij consulatu, eam fulsisse cœli temperiem solis opere producendis vinis, generosis, vt repositum tunc temporis vinum, post ducentos annos (testatur ipse sua ætate) in fastu magni conuiuij fuisse repræsentatum, in speciem redactum mellis asperi. ac subdit, & in tanta fuisse dignitate, vt rex Hetruriæ auxilium Rutulis contrà Latinos tulerit vini mercede proposita, quod tunc in Latino agro fuisset. Post longa verò temporum interualla, mutatis paulatim cùm ipso imperio rebus, cessataq; illa deliciarum, ac villarum amplitudine, nouisq; paulatim cunctarum rerum introductis ritibus; Vineta circà vrbem nō modò in immensum aucta; sed tota etiam hæc Latij pars mutasse faciem visa est - quin immo id profectò mirum, vt cùm in agro Romano iam videamus vinearum ad infinitum accreuisse numerum, ac tantam Romanensium vinorum habeamus copiam; ab externis tamen, ac aduectitijs vndecumque vinis, tanto hæc alma vrbs indigeat supplemento. Quorum si ex censu publico vectigalium; qui habetur quotannis vinorum à quinquaginta in sexaginta vsque millia ducatorum, vno, vel duobus argenteis numnis pro singulo cado soluendis: si computentur insuper vina, qui ex vniuersa vinearum serie tam in vrbe, quam ex suburbanis vineis colliguntur; facile æstimabimus, plus vini hodie in vrbe Roma potari, quàm aquæ. Huius verò copiæ vinorum, ac aucti in immensum prouentus, cùm præcipuè in causa sit frequentia hominum, quæ assiduè fit ex omni nationum concursu

Vinorum gratia.

Aduectitiorum vinorum copia.

A cursu ad vrbem; adhuc optimæ sunt causæ cur meliora multa, quam ex vicinis terris in Romanis vineis parentur vina, nec adeo compluribus alijs videantur esse comparanda. Vna est, ex delectu, qui hodie habetur locorum, ac vinearum propagationi idoneo: altera in apparatu congruo vinis conficiendis versatur: & tertia ex conditura pendet vinis ritè perficiendis, ac concinnandis. quam experientia docuit, pro locorum, ac vinearum dispositione variam, & vbi vnam, vbi aliam adhiberi curam oportere. Quod spectat ad locorum electionem, ac dispositionem, communiter in suburbanis Romæ, ac locis planis secus Tiberinam oram, cùm multa solum scateat humiditate; quamquam vbique sabulosum; vina similiter progignuntur valde humida, ac pinguis substantiæ. Ad quam emendandam vinorum labem, duo B experientia docuit remediorum genera. Nempe vt vineę locis editis, apertisq; sub sole collibus exponerentur: quemadmodum frugales satis, & amplæ habentur in collibus extrà portam Sancti Pancratij, vbi ab extremo Ianiculi iugo, lenibus colliculis in meridiem obuersis, solo iugiter arido, ac sabuloso (vnde Sancti Petri in monte Aureo, à fuluo Sabuli colore illud supercilium cognominatur) vina gignuntur naturaliter syncera, ac primæ laudis in Romanis. Præsertim si ex veteri vinea, ac benè exculta colligantur, & quæ idoneam subinde habuerint condituram: vnde quibus annis bonam seruant tempora constitutionem, cùm Clarellis contendunt vinis: colore aureo, in fuluum aliqua, mediocris substantiæ, sapore vinoso, atque odore, & quæ vltrà secundum annum cruda in suo permanent vigore. Secundi meriti postea habentur, ex eadem co- C rona collium, quæ in conspectu vrbis occidentali ad montem Malum progignuntur: quamquam non adeo syncera. & ex aduersis extrà vrbem colliculis ad portam Pincianam, qui ab orientali aspectu in meridiem amplissimis fine fine ambiunt vrbem vinetis. Nostri ciues, quorum hodie non pauci illam æmulantur antiquorum industriam rerum rusticarum, & vinearum, hanc primam ducunt esse curam, vt dolia comparent non solùm robusta, nec tenuibus costis, sed querna materia, ac trium digitorum crassitudine: & quo vetustiora, eo duriora, & meliora, dum aliquam ob neglectum non conceperint mucorem, vel extraneam siccitatem. hac scilicet experientia edocti, quòd ingeniti omni vino spiritus, vndecumq; tam qui per exiguos ligni poros exhalarent; quam qui ab ambienti aëre insensibiliter penetrant; hæ duæ præcipuæ causæ alterant post D primos menses, vel ad æstatem vinorum substantiam, redduntq; ea diuersis vitijs obnoxia. Quapropter bonæ frugi quidam, ac experti vinitores paratis, ac bene constitutis sic valis, mediocris etiam magnitudinis, eisq; oppletis optimo musto ad duas tertias, reliquum implent exacinatis vuis, vel nigris, vel Trebulanis, vel Muscatellis, firmatisq; vtrinque fundis; ac circulis cogunt vinum genuino suo calore concoqui, neque tantillum quidem dum ebulliunt expirare. sicq; Acinatium æmulantur antiquorum, & quòd in ora Ligustica appellant Razzesium; quod ex racemalis scilicet, & acinis cùm musto ebullitis, acquirunt maiorem gratiam, iucundam gustui punctionem; aureum, vel gemmeum nitorem, & syncéritatem substantiæ, vt incorrupta diu maneant. Quin immo diligenti quidam apparatu, & Dulcia quoque vina, & Trebulana ex Ro- E manis mistis conficiunt, Trebulanis omnino Sancti Ioannis æmula, vt non pretiosa modò audeant caupones cùm Clarellis, & Trebulanis comparare, sed & in cœnis delicioſis idem obtinent meritum, & eandem gratiam. quemadmodum in primo libro de omni cultu, vinorum docuimus. Neque longiùs de hoc nobili apparatu vinorum Romanensium exempla quærenda sunt: Nam Guilelmus San Gallectus nobilis Florentinus, ac spectatæ in hac alma curia apud principes fidei, ex vineis suis, quas habet extrà Vaticani colles cultissimas, ex omni vua alba, aliquo tamen delectu adhibito, Trebulana conficit electis-

Vina Romanè. cur meliora.

A delectu situs.

S. Pancratij.

In Monte Malo.

Doliorum electio.

Acinatij, & Razzese.

Trebulana Romanensia.

electissima, & non minus ex nigris vuis selectis Lachrymæ instar rubicunda, ac omni exempl⁹ generosa. Immo sua Trebulana vel hoc nomine superant Trebulana S. Ioannis, tùm quia odore, ac sapore omnem illius obtinet gratiam: tum etiam quia ex maiori vuarum in agro Romano robore, maius acquirũt robur, ac synceritatem, vt immutata ad tertium quoq; perdurent annis. Cæterùm de electione vuarum, ac Musti, communiter cùm in vsu fuerint uuæ albæ, & quæ uina similiter alba gignerent, perarò rubra parẽtur, aut Muscatella; laudabilis hactenus diligentia adhiberi solet, ut ex selecti generis fierent uuis, benè maturis sub sole, & quæ non adhuc calcatis, sponte ceù Lachryma uini emanauerint: sic enim crassis remanentibus, ac fœculentis partibus adnexis in tina cùm suis racemulis, leuiores duntaxat, ac benè digestæ effunduntur, extemptumq; purum uinum mundis, ac nitidis dolijs, genuinas, ac suaues apprimè seruat qualitates. Alioquin omnia communiter Romana pinguem contrahunt substantiam. præsertim in planis, & quæ uineæ secus oram Tyberinam crebris Inundationibus obnoxiæ humidiorem præbent uitibus succum: quæ in urbanis uerò consitæ sunt collibus, ut multæ habentur in Hortulis, in Esquilijs, in Quirinali, in Celio, in Auentino, quæ in rudi, atque alta (dictù mirum) xv. ac xx. pedum ruinarum macerie propaginatæ, siccam potius, ac bonam concipiunt ex ipso rudere qualitatem. Cui rei sententiam alludit Columellæ lib. de Arbor. & vitibus cap. 111. locis aridis, & macris, & siccis uitem feres feracem, & ualidam crebrisq; acinis, in pingui autem, & humido pampinis luxuriabuntur. Alioquì uina communi cultu, non semel tantùm antè brumam, sed bis, & ter transfundi in alia mundiora uasa, uel in eadem benè repurgata reponi oportet. Quapropter rectè primis mensibus consuetum est, haudquamquam nouella uina in subterraneis cellis reponere: Vbi uidelicet compertum usu est, quòd ob concentrati per hiemem caloris situm, uina facile subbulliunt, ac crassescunt: sed dolia ex ordine in apertis sub dio atrijs exponuntur, euentanturq; donec proprio non alieno calore digerantur, ac firmentur, quando scilicet per initia ueris cessata naturali ebullitione, non desiderant ulteriorem mutationem, ac tutò in subterraneis cellarijs reponuntur. Conditura uerò, & quam conseruam uocant, trifariam in vsu est. In totum nulla usu ipso comperta est melior, neque utilior, quam mustum decoquere: plus aut minus, aut saltem ad despumationem. Altera est, ut siccis, ac odoratis suffumigijs uegetes benè emundatæ suffiantur: ut moris est, ex sulphure subcenso, aut cupressi nucibus, aut caryophyllis, aut ex cinnamomo frustulis subcensis. quam non uideo cur quidam, nimium in scirpo diligentes damnare præsumant. quando non substantiam talium rerum, utcumque uinis, ac naturæ amicarum in eis relinquendam supponimus, sed nudam potius earum qualitatem; quæ exiccat, dolium uendicat à putredine, ac mucorem tollit: atque interim bonum imprimit etiam vinis odorem. Tertia est, vt post primam vini mutationem, iam depositis scilicet è dolio ipso crassioribus ad imum fœcibus (vel etiam antè omnem mutationem) vt paucos post dies inclarescat, vsuiq; in potu esse queat; per segmenta tenuia coryli dedolata, & immersa dolijs vinum defœcaretur. Qui modus quidem facilis est: nam dispersæ eiusmodi ligneæ bracteolæ in totam mùsti substantiam, susceptas in se quæ innatant vini fæces, pro illarum grauitate paulatim, ac sensim deferũt secum ad imum dolij, relinquuntq; supernè vinum clarum & tenue, quantocyus potabile. Sed illud eneruatum & castratum (vt aliàs dixi) viribus: Vnde cùm inter primos menses id vinum perfectè olygophorum, & aquosum dici possit; in sequentes tamen menses, vel æquinoctio subeunte in acorẽ trãsit, aut rabescit in vappam. potissimùm verò debilitantur, quibus statim robur illud terrestrium partiũ. quod in fæcibus consistit, deponitur. quapropter refugium id potius dixerim, ac minori fœnore quàm verũ condimentũ, Salitũ vel alumen

Dulciũ vinorum cultus.

Ex macerie bonitas & locis siccis.

Mutatio, ac cellariũ delectus.

Condituræ & Conseruæ vinorũ

Suffitus.

Ex Coryli bracteis, seu Tachijs

contrà

A contra hanc labem quidam inspergunt dolijs, pugilli instar tenui polline: quod perperam quidā alij damnant, cùm siccam dumtaxat hæc inducāt qualitatem, & firmitatem mustis, alioqui innoxia habita antiquis, qui aerior ex vinis suis infundebant misturas, & gypsum, & cinerem, & in simili aquam marinam. Nam ingenitus in omni vino calor digestiuæ facultatis, omnem sequestrat bulliendo eterogeneam misturam, & alienam qualitatem, ac vini substantia relinquitur purissima. In vniuersum ex Romanensibus vineis mediocris substantiæ fiunt vina: nam quòd primis mensibus tentent nonnulla caput, is non roboris excessus est, sed quia non remisso adhuc feruore, nec benè depurata, dum fumosa, ac suaui gustu potantur, implent sensim caput. Verùm benè condita, & matura, & ex veteri vinea in apricis (vt dictum est) propagata, ad vinosam accedunt B substantiam, ac firma in alterum, & ad tertium annum seruantur. De vulgari autem calumnia, duplex in cauponas animaduertendum est flagitium: vnum, quia quæcunque ij ex Romanis generosa nacti fuerint vina, vt ex collibus sancti Pancratij synceriora, ea ementito ex externis aliquo nomine, vt cariùs venditent, aut Latinum appellant, aut Centulam, aut etiam Clarellum mite. Contrà verò, transuasata ex pluribus generibus vina, & ex Campania aduectis minus valida, ac residuis commista; falsò ea pro Romanis inuulgant, sicq; perperam imponunt & vinis, & hominibus. Hoc ergo proposito procemij vice ad reliqua Italiæ vina procedemus quæ in suburbanis suis ad duodecim circiter mill. vrbem suam vndiq; coronant, primumq; Laurenti vino antiquis, Aricino, Albano, Marino, Tusculano, Tyburtino, Nomentano hanc historiam adornabimus.

Vires Romanensiū.

Cauponū calumnia in Roma. vina.

C

Laurenti vina & vinaceola in Latio.

EX antiquis quoque, ac multi exempli vinis; Vinaciolæ nomine inuenio primùm vsum fuisse Plinium libro XIIII. cap. III. ac vitiùm generibus: Vinaciolam inquit, soli nominauerunt Sabini, & Laurenti. Vbi Laurentum intellexisse videtur extremam aliam Latij oram; quæ ab Hostia Tyberina vetustam compræhendit Ardeam in littore; & superiùs Ciuitatem Lauiniæ, Albanum, & Ariciam. Quò primùm appulisse Aeneam cum sua Classe (vt Strabo meminit libro V. (fama est, ac Laurentum iuxtà cum templo Veneris; quasi genialis Aeneadum numinis, inter Myrteta, & Lauros fuisse editum, quas ceu D fatales inuenissent in eo littore arbores, Veneri Aeneadum genitrici præcipuè dicatas. Vt Statius in prima Sylu.

Maluit, & nostra Laurum subtexère Myrto.

Vbi & Vinaciola eiusmodi, quæ subleuatæ in altis arboribus vites, tenuia, ac aqueæ fermè substantiæ producerent vina; minus scilicet calida, & austera. Genimine tamen vitis fœcundissimæ, vt memorabili exemplo meminit idem Plinius, Admiratum Cyneam quendam Pyrrhi Regis Legatum, Ariciæ vitis altitudinem super Vlmo, ac pro vini eius austeritatem lusisse: Meritò mater pendet in tam alta cruce. Quam similiter austeritatem cùm nostro tempore pluri ex parte ferunt Ariciæ vina, quoniam in eo sapore præcipua eorum laus est, dedicerunt coloni, bullientibus in tina vinaria mustis, ex vuis præsertim E nigris, aquæ puræ certam mensuram superinfundere, sicq; retuso feruore delectabilem illam austeritatem, ac maiorem vino gratiam comparare: quemadmodum parantur hodie Raspata vulgo; vnde Asperinum illum imbuant saporem. Et præterea, quoniam subterraneas excauatis ibi tophis habent cellas vinarias frigidas, quæ frigidum toto anno, ac debile conseruant vinum. At rursus dignissima hic se se offert quæstionis occasio, vnde illa naturalis tenuitas, ac frigidæ qualitatis substantia illis vinis comparetur? in vitibus præsertim littore tā frugifero, & quæ sub meridiano aspectu Solis vidētur pręcipuas ob

Laurētū.

Vinaciola qualitates

Conditura ex aqua.

Dubitatio.

Solutio.

tinere causas firmitatis, quas proposuimus, ac roboris. Cuius inquam debilitatis, ac diuersitatis, & hanc rationem ex prædictis licet colligere, ac ceù normam in reliquis historijs animaduertere est operæprecium. Ex natura soli, ac defectu non mirum caloris, & vegetalis illius spiritus, quem diximus generosis gignendis vinis necessarium. Subiecti enim hinc soli materia in totam hanc maritimam Latij partem, cùm tophacea reperiatur, ac subterraneis cauernis per totum anfractuosa, ac nebulosis oppleta vaporibus; frigidum ex natura sui subgerit frugibus, & ipsis vitibus pabulum. Immo è Catecumbis vsque sancti Sebastiani, ad primum lapidem extrà vrbem via Appia, quas cum frequenti deuotione Christicolæ subeunt, Calysti, & infinitorum martyrum cœmeterio celebres, obseruatum est certis in locis cauernas illas profundissimas, ac frigidas, ad mare vsque penetrabiles. Quare dum scribit Plutarchus inundasse olim hinc lacum Albanum portentosis modis, & sine imbribus; nos in 1. de Thermis lib. & in 111. de Tyberi hanc præcipuam huius portenti assignauimus causam, quòd per occultas à mari cauernas, vi fluctuum, ac ventorum impetu aquæ penetrauerint subter lacus illius uenas, sicq; mirificè inundauerint. Vnde in extrema Cãpanię parte sub Cumis, cùm Cimmerię spelũcæ inuentæ fuerint impenetrabiles, hinc poètæ speluncas Sibyllæ fabulati sunt, vsque in infernum peruias. Cæterùm stante illius soli infœcunda dispositione, quæritur rursus, & quomodo in eodem dictum est, admirabilis altitudinis increuisse vites? & hæc inquam exceptio confirmat amplius allegatas fœcunditatis causas: nam, vt pro defectu spirituosæ alimonię, exili, ac austero vuæ implentur succo; ex aduerso copiosa illa humiditas, vt minus frugifera tota abit in molem, ac amplificat stirpem, sarmentisq; ac folijs conuestit suas vites. Quæ & de minus frugiferis communis esse poterit ratio.

Plut. fœq: natural.

Altera dubitatio.

Aricia vina.

ARICIAE affinis terra est, sicut & natura vini cum Albanis, antiquæ in toto Latio memoriæ, Laurenti nomine, vbi prima Aeneadum soboles, vrbem, ac Aricinæ Veneris templum inter lauros, ac myrteta, (quæ Veneri sacra) condidisse paulo ante proposuimus. Vinis semper celebrem, & prò naturali erga littus maris humilitate, vites in altis pergulis subleuari solitas diximus. Ex quo significatum videtur, quòd coloni consueuerint vites in cacumina arborum, ac depampinatas ex instituto sub sole diu sinere maturandis vuis, vnde vinum minus crudum, nec asperum exprimerent. Et vuarum nigrarum, pro delectabili magis in tam alta arbore spectaculo: Quo genere nostro quoque tempore Ariciæ vineta vt plurimùm conseruntur, nam in tanta copia, quæ accreuit vbique vinearum sine numero, ad humiles vites alligatas fudibus, ac palis refugium habitum est. easq; nigris vuis, & quas Helueolas subrubras significauit Plinius fœcundas, subausteris. Quæ & cum vicinis Albanis contendunt, in his albis, Ariciæ verò rubeis, & tanta copia, ac laude, vt soliti sint quotannis Sabelli horum locorum principes, aduectis Romam centesimis horum vinorum dolijs, lagenas Pontificias munire, ac electissimis Ariciæ vinis adornare mensas. Quæ similiter, vt de Albanis dicemus, non tam robore commendantur, quàm gratia, & quæ suctu delectabili modicè adstringunt, demulcentq; gustum. Aegrotantibus & conualescentibus vtilissima, & in censu oÿgophori vini nullis omittenda, à tertio mense ad ineuntem ætatem syncera, per quam raris annis ad alteram seruantur vindemiam, Quando nouella, ac simplici apparatu magis delectant, quàm vetusta, ac minus tot veneficijs mangonizata veterum, quæ carere non potuerint aliquo vitio.

Vites cur subleuantur arboribus.

Helueolæ vuæ.

Albanum vinum.

EX omnibus circà vrbem vinis, Albanum ſemper obtinuit principatū laudis, ex agro Albano, vbi prima Romæ primordia, xv. circiter mill. paſſ. ſitu ad meridiem, ac Tyrrhenum mare ſpectante. Commemoratum in hiſtorijs, decantatum à poëtis, & pro exemplari ad cõſeruandam ſanitatem vino à Medicis comprobatum. Immò quibuſcunq; terris Italiæ propagatæ ſint Albanæ vites, vinis illis cõmunicant gratiam. præcipuè verò circà finitimas Campanię terras, Ariciæ, Caſtri Candolphij, Marini, & quę ſub ciuitate Lauiniæ propagãtur: prę-
rogatiuo tamen ipſis Albani rerris ſeruato eius bonitatis & gratiæ, quod ſpecialiter illis tributum videtur à cælo, & ſtellis, vt tranſlatæ etiam in eas peregrinæ
B vites vberiores euadãt. quod pulchra cõfirmamus Plin. auctoritate lib. XIIII. *Ex Plin. Albani fertilitas.*
In Albano agro vites Aminæi generis (quæ erant in collibus Puteolanis celebres) numero quidem habuimus perpaucas; verùm ita fertiles, vt in iugo (ideſt pedamentis ſuis coniugatæ) ſingulæ ternas vrnas præberent: in pergulis autem ſingulæ denas amphoras peragerent. capit autem vrna Congios quatuor, ſeu libras xl. Amphora verò duas vrnas, ſeu libras lxxx. Columellæ cenſura, cadum ferè Romanum noſtri temporis. Qui cultus vinearũ, & noſtra ætate in Albano ſeruatur: pluri enim ex parte ſubleuatæ in populis, atq; vlmis vites, afflatu magis libero marinæ auræ perficiuntur, ac vina ducunt ſubſtantia tenuiora, pumilæ autem, ac vallis coniugatæ ex reflexu caloris à ſolo arido, grandiora gignunt. *Facultates, & vſus.*
In communi verò cenſu Albanũ vinum, & alia illi congenea probãtur, non quia
C grãdia ſint, ſed pro ſui potius mediocritate. quia videlicet ad vſum humanum cõmodiſſima reperiantur, & tam ſanis, quàm ægris, & omni ætate innoxia. Siue alba ſint, ſiuè rubicunda, quæ pulchrè ſpectentur in cyathis ſplendido nitore, & aureis ampullulis exultare. Qui cùm ſpiritus ſint ipſius vini vegetiores, perperã nouiſſimi quidã ſcriptores ex accidenti id illi tribuunt, vtpote quoniã vi occluſum, in dolio vinum conſtipatos in ſe coercet fumos, ſic eo perfuſo in craterem, ijdem agitati geſtiant, ſubſiliantq; ad ſuperficiẽ. Quinimmo (vt ego reor) ij ſpiritus vinis generoſis ingeniti vel ſunt de eſſentia ipſa, & forma vini; vel certè proximæ ſunt formæ differentiæ, in quibus cõſiſtit haud dubiè tota virtus, ac potentia vini. Non fumi, inquam ſunt accidentales, ſed viuaces in omni vino congeniti ſpiritus, in hoc quidẽ magis perſpicui, in illo autẽ minus, pro varia tempe-
D rie, ac diſpoſitione ſubiectæ materiæ vini. nam magis, & minus non variant eſſentiam, ſegnes, ac tardi motus in craſſa ſubſtantia, qui idcirco nõ exiliunt; agiles verò, ac vegeti in tenui ſubſtantia: albis præſertim vinis, ac aureo nitentes ſplendore, minus in rubris, ac denſæ ſubſtantiæ. Quæ ſpirituoſa idcirco, ac electiſſima ſunt vina, cruda, & ſtomacho grata mediocris roboris; ac boni nutrimenti, ſudorem, & vrinas prouocãt, nec noxia capiti, niſi admodum imbecillis. *Qualitates.*
Optimum in Albano prouenit vineis vetuſtis: in nouiter verò repaſtinatis minus probatur, vitibus adhuc inualidis. Sapore non pingui, nec aſpero, cruditatis indicio. ſed quem vocant cotogninum, cùm delectabili ſuctu linguæ. colore vel in aurum inclinante, vel ex helueolis, quas Plinius vocat vuis, rubicũdo, vel purpuræ ſplendido, blandis illis ex cyatho exiliens bullis. Nam defœcatum (vt
E moris eſt) ſemel & bis ante brumam, in frigidaq; cella vinaria repoſitum, facile in alteram perennat hyemem. Inter quæ paucifera reperies nonnulla, vix cùm vllo caloris veſtigio, febricitantibus, dum non exoleſcant commodiſſima.

Marini vina, & alia in Columnenſi dominio.

MARINVM in conſpectu Romanæ vrbis, vt æquis ferè ſpatijs quatuor, aut quinq; milliariorum Albano ſupereminet, Ariciæ, Tuſculano, ac vi-

cinis alijs,quas viniferas diximus terras; ſic tanquã in theatro totius Latij conſtitutum,ſub dominio illuſtrium Columnẽſium,oppidum extat delicioſum,nominis etiam,vt ex varijs hiſtorijs colligitur, ſatis antiqui, nec mediocris laudis in vinis ſuis. Partitas autem horum illuſtrium Dominorum terræ videntur ſibi diſtribuiſſe gratias: nam à vicino mari ad ſuperum vſq; per mediã excurrit Italiam: hinc à Marino Panlianum arce, ac ſitu munitiſſimum, quod in edito colle quaſi palàm omni Latio,& Vrbi ſe pandens videtur nuncupatum. In Carſeolis peramplum habent ducatũ, vbi Auianum nobile oppidum, quod eius caput, ac Ducalis ſedes cum Taliequitio diximus, & reliquis terris circà Fucinũ lacum piſcatu ditiſſimum. In Prænestino agro vina electiſſima,in vicinis Gabijs,Zagaroli,Cauis,Ginecianis,& hinc ſuperatis montibus in Sublacenſi, cum cœnobio ditiſſimo ſub Columnẽſium tutela: ne dicã nunc alia, & quàm frugiferos vbiq; agros, & quàm exculta habeant vineta, quæ ſuam quæq; merentur hiſtoriam.

Panlianũ

Marini ager.

Marini ergo agrũ pro vicinitate vrbis, quà ampla ſiniſtrorſum patet via Appia ad x II. lapidem,rectè videntur hi principes excoluiſſe ad delicias,ac commoda in ea habuiſſe ab vrbanis negotijs diuerſoria,vinetis additis,hortis,ac lympidiſſimis aquarum Nymphæis,quæ vt æſtate grata præbent refrigeria, haud minus hyeme in aprico,ac perenni ſolis aſpectu aſſidui veris repræſentant benignitatẽ. Cui nunc potiſſimùm eximios addit honores Illuſtriſſ. Dominus meus Cardin. ASCANIVS, tùm ob frequentes quos heroicè in eo habet principum commeatus,atq; obſequia: quos inter & doctiſſimas ſæpè,magni Luculli imitatione in Tuſculano ſuo,litteratorum virorum admittit Academias; tùm ob præcipuũ inter maiora ſtudia, quem in ea loca ornanda adhibet cultum, vt cuncta frugũ, ac vinearum ſplendeant ornamento. Quanquam enim Marini ager, quaque ſe latè extendit, ab orientali aſpectu Tuſculanum præeminentem habet collem, nemoroſum,venationi,& contignationibus ædium opportunum: cæterùm leni vndiq; cliuo, hinc maritima perpetuò gaudet aura, hinc verò occidentali erga vrbẽ fouetur aſpectu ſolis, vnde vina, ac cæteras fruges gignit validiora, quàm Albanum,& tam alba,quàm nigra. Primi verò meriti eſt ſubſtãtia plenũ,quod Græci ὀινωδὲς dixerunt,hoc eſt vinoſum,ſuccoſum guſtu, quẽ ſorbignũ vulgò dicunt ſapore,ſtomacho roborãdo perutile,quod ſerò propterea,nec vſq; ad ęſtatem maturitatem acquirit, niſi adhibita per vindemiã conditura aliqua, quam diximus ad deſpumationẽ,vt citò magis inclareſcat. Vel,quàm faciſe hæc vina patiuntur clarificationem per corylacea ſegmenta, quas Tachias vulgò dicunt, plenis dolijs immiſſas,ex frugali præſertim vuarũ illi ſolo proprietate, quas vſu ipſo Marini vinitores didicerunt viniferas,& quos vernaculis appellãt vocibus quinq; ſpecies. Alias à Velitrano genuinas,vberes: alias, quæ ſuauitate potus bonos concilient amicos: alias, quod copioſa vindemia omne tollat æris alieni debitũ: alias pumilas,ac dulces Trebulanas: alias venuſtis racemis à Rocca Papæ repaſtinatas. In quibus tamen dignum obſeruatione habent cultũ, quòd à ſimplici quocunq; harũ genere vuarum, minus generoſum exprimant vinũ; ex omni verò genere cõmiſtarum,& conculcatis vno torculari vuis,quaſi contẽperatis ad inuicem qualitatibus,vina exprimi ſubſtantia,odore,ac ſapore inclyta; Hæcq; digna menſis Principum,hoc ſatis argumento aſſeuerant,quòd in menſa Caroli V. Imp. cùm is Romam aduentaſſet, Anno M. D. XXXVI. ab Aſcanio Columna ſummo Comeſtabili illi dono datum,inter generoſa vina,tam fulua, & aurea,quàm gemmarum rubore emicantia,ſummam obtinuerit gratiam.

Marini ſitus.

Vinorum genera.

Vuarum quinque ſpecies.

In Tuſculano, ac Fraſcati vina.

TVSCVLANI amœnitatem, quod Fraſcati à poſteris, ob acceptam à Romanis cladem, ſub frondoſis per aliquod tempus iacuit tugurijs, omnes fermè

A fermè auctores in ſummam referunt gloriam. Marcus Cato de antiquitatibus, deq; rebus ruſticis, Titus Liuius, Strabo, Plinius, Cicero ac Plutarchus, qui in vita Luculli, deq; villa, quam is habuit hìc ampliſſimam, ac memorabilẽ ſuper omnes ruris delicias; Tuſculanum in eam ponit laudem, vt latiſſimus eius in edito colle ager, xii. ab vrbe Roma milliario conſpicuus, pro aëris benignitate ſitu inter occidentem, ac boream ſaluberrimo, & qui declinantem ſubter mare aſpicit ſolem, multisq; paſſim aquis irriguus, virenti nemore, ac viuarijs amœnus, confertiſſimisq; paſſim ædificijs excultus, ceù pulcherrimam, ac præmagnã ſcęnam ſe maximæ ſuæ vrbi repræſentat. Quamobrem pleriq; hodie inſignes in hac alma Vrbe viri, ac ſummi Principes, Tuſculanũ agrum excultis ſimiliter fundis, ac magnis exornant ædificijs. Quos inter Gregorius XIII. in cuius gra-
B tiam Marcus Siticus Cardinalis ab Altaemps elegantẽ villam in excelſo colle ædificauit, ac Mondragonem ab illius inſignibus appellauit; non eſt quòd cæteros, & qui ſatis ſunt ſua virtute illuſtres hic recenſeam. Vnum verò nõ omittam ſilentio, qui ob ſingularem peritiã, & amicitiæ vſu mihi coniunctiſſimus eſt, Marcellum Veſtrium Barbianum, Secretarium Apoſt. ipſiusq; Clemẽtis VIII. domeſticum, eloquentia præcipuè, ac omnium bonarum artium doctrina clarũ, & qui beneficentia in bonos omnes propenſus, deq; me omni officio ac pietate optime meritus eſt. Is eandem loci ſecutus ſalubritatem, Pulchripodiũ, villam ſuam in conſpicuo colle ædificauit (vbi equidẽ elapſis annis mira Lucullei Hypocauſti eruta vidi veſtigia) vinetaq; lætis vitibus ornauit, villam ædibus, & cũctis rebus, tàm ad ruſticationis cõmoditatem, quàm ad delectũ, ac bonitatẽ vi-
C norũ cumulatè muniuit, vt hæc digna mihi vila ſint & amicitiæ iure, & digniſſimis optimi viri prærogatiuis, quæ hunc locũ, ac meam adornare debeant hiſtoriam. Atq; hoc addam laudabile, quod pro exacto iam cultu his agris, ac vinetis adhibito, in tanta vinearum amplitudine, totq; vuarum, ac frugũ variarum generibus, nullis videtur ſuburbanis, quæ multę ſunt circa vrbem villis cedere. Nec deſunt ex induſtrijs oppidi colonis, qui propaginatis iam ex his vineis ab vniuerſa Italia ſelectis vitibus, Muſcatellis, & rubris, & albis, & Trebulanis, non paucam quotannis vinorum copiam ad vrbem Romã tranſmittunt, quæ Principum conuiuia, ac ciuiles adornant menſas.

Mondragone Gregor. XIII.

Ex Caſt. Candolfo, Sabellis vina.

D HAEC noui nominis ſunt loca, quæ tamen omnia olim ſub Albanis veniebant comprehendenda, quanquam non eadem producant vina, nec tantę laudis. Hodie in his cùm leuia ſint ex natura, nec Albanis vtcunq; diſſimilia; quoniam frugi tamen coloni ſtudent magis, quàm ſimplicitati vinorũ, quæ non diu permanerent; & quia humidiore aliqua producuntur ſolo, condituram ex coctione plus, vel minus adhibent, ſicq; robuſtiora fiunt, vel ſaltem mediocria. Alba vtplurimum in fuluum colorem, & plenæ ſubſtantię multum nutrientia, & nigrá aliqua. Cùm ſint quæ ex veteri vinea, & pro cõſtitutione bonæ vindemiæ non inuideant Clarellis. Sapore vinoſo, bono odore, & laudabilis ſubſtantiæ, præſertim ſi & doliorum diligentia acceſſerit, & boni cellarij. Indicium verò ha
E bent bonæ conſiſtentię, ac roboris, dũ hauſta in vitreis crateris non cõmutentur colore, quæ loca hodie hęreditario iure adornat D. Siluius Card. Sabellus optimæ ſpei Princeps, & Dominus colendiſſimus.

De Grotta Ferrata vinum.

SVB Albani quoque ditione, ac nomine, fuerat olim Grotta Ferrata Vicus. Vbi quoniam ſoli materia paſſim tenax, ac tophus eſt, naturales hiant cryptæ ingentes, ac nonnullæ impenetrabiles, vnde illi nomen. Has verò inter Ma-

rianæ

rianæ aquæ influit riguus, tantæ copiæ, vt molendinis deseruiat, ac officinis subinde condiendi ferrum, quæ extant valde celebres. Cœnobio præterea illustris ex primarijs sancti Basilij Abbatijs, quod diuiti agro dotatum, ac amplissimis vinetis, omni frugum genere, ac vinorum prouentu præ cæteris abundat. quæ nec Albanis cedunt bonitate, superant verò illa robore, ac varietate qualitatũ. Alba, flaua, rubra, cruda, & non sine conditura aliqua, ac leui saltem coctione, quæ aureo nitore, grato odore, ac sapore, non inuident Clarellis, nec rubra Lachrymis. Sub tutela autem hodie cùm sit Cardinalium Romanæ curiæ, ad decimum lapidem via Appia: consueuerat Cardinalis Farnesius his vinis, non modò cellas suas vinarias Romæ communire; verumetiam inter alia electissima vinorum genera, eadem ad Caprarolę diuortia transuehi iubebat, & ad Palum in ora maris vicum amœnissimum, cùm eò transisset Pontifex ad inuisendas nauales classes, curiales ornare mensas his vinis electissimis. Quæ pro soli natura sabulosi, ac molli cliuo in meridiem extenso, ac aprico, syncera experimur, ac Albanis firmiora. in tertium & quartum annum conseruari solita.

Genera.

Sub Terracina, & Neptuno vina.

A Formiano sinu ad Circeum promontorium, quod saluberrimis à Circe fama est abundare medicinalibus herbis, proximè sub Anxure, quæ & Terracina, & hinc Neptuni portus, humaniore agro, & cum aliquo cultu habentur. Immò ad vsque Tyberinam Hostiam, xv. vel amplius milliariorum excursu, littora, & totam hanc oram nemorosam, & agros non minus tritico, ac vino, cæterisq; frugibus natura vberrimos esse constat. Sub Terracina vinum album, clarum, crudum, Signino æmulum, ac eo magis laudabile, quòd collibus ad marinam propinquis, libera magis, ac vegetali fouetur aura. Substantia, ac colore vtplurimùm aquosa: vndè æstate, quando maximè ad iustam perueniũt maturitatem; non vulgarem Romæ in curialibus ac mediocri substantia vinis obtinent laudem. Aureo commendantur nitore, sub astringenti sapore, non fumosa. & quæ tamen dum in crateris fundũtur, pulchrè ob tenues spiritus scintillant, nec tentat caput. Ob quas (vt reor) qualitates minus noxia podagricis inueniuntur. Neptuno oppido, & sub Circellis, quæ sunt adhuc loca magis maritima, eadem, sed crassiora: rubra verò simpliciter salubriora habentur.

Neptuni, & M. Circei.

Ex Setia vina, & in Priuernati.

DE Setino vino aliquàm inuenio ambiguitatem; non interpretum modò, sed & apud primos auctores: an hinc à Setia propriè Setinum vinum intelligendum sit, an potius à Suessa; quæ ex præallegatis in Strabone verbis, in Setino situ vltrà Falernum agrum (inquit) sita est, & vbi Cæcubum ponunt, quod idem repetit in Satagano, & Satano, & in vno Virgilius.

An à Suessa.

Aceola Vulturni, pariterque Saticulus asper. (Vulturno. s. finitimus.)

Idem videtur in Plinio, eo capite VI. lib. XIIII. Diuum Augustum prætulisse Setinum cunctis vinis, cùm antea, inquit, Cæcubo, & Amiclano esset generositas. Cæterùm hanc vocem Setinum plerunque de Setia legimus, quæ in extrema Latij parte, & supra Forum Appij ab vrbe triginta mil. pass. vel paulo amplius distat, Vicina Velitrano, & Priuernati, à Pontinæ verò paludis initio, & hinc à Sermoneta quinque mill. pass. de qua Sillius Italicus lib. VIII.

Setinum à Setia.

At quos ipsius mensis reposta Liei
Setia, & in celebri miserunt valle Velitræ, Et Martialis in Apophor.
Setinos moneo multa niue solue trientes, (Vini scilicet cyathos.)
Pendula Pontinos quà spectat Setia campos,

Exigua

A *Exigua Vetulos misit ab vrbe cados.*

Planè verò de his Strabo lib.v. Ex Latinę viæ vtroq; latere Setia, & Signia sunt, vini feraces; altera quidē .s. Setia pretiosissimi, Signinū verò quod vocāt; aluū adstringit. nec alienū videtur hoc pręcipuè à Setia vino delectatū fuisse Augustū, qđ meminit Plin. ex hac voce Setinū, quæ à Setia propriè deducta est, sita (vt ipse inquit) suprà Forū Appij, qđ hic ponitur in Itinerario Antonini, à tribus Taber. xviii mil. pas. distās, atq; hunc vsū Augusti ferè sequuti alij principes, quasi nouo generi maiorē illi cōceperīt laudē. vnde & Strabo pretiossisimū hoc prę Signino decreuit.

Signina, & Priuernatia vina.

SVNT Plin. verba eodē cap. vi. lib. xiiii. vicina vrbi sunt Veliternina vina;
B Priuernatiaq;, nā quod Signis nascitur, austeritate nimia cōtinendæ aluo vtile, inter medicamenta numeratur. Cui dicto cōsensit postea Gal. lib. xii. metho. & in v. de Sanit. tuen. Signina inquit, & Tyburtina vina ambo vetera probantur, minus verò nouella vtilia, quia tardè digerūtur. Quas Signini qualitates, & nostro tēpore confirmamus: sunt enim non admodum valida, nec coctionē adeo patiuntur, vt Velitrana, sed vt plurimùm cruda Romam iumētis aduecta, pro synceritate substantiæ vecturam sustinent, & non minus ætatem superant, vsq; ad nouam vindemiam, quæ non ægrotantibus modò, sed & sanis in communi vsu vtilia experimur. alba ad aureum colorem, nō adeo sapore dulcia, quàm subaspera, & quæ vetustate, vt dicebat Galenus, vtiliora: confirmant stomachum, nec tam grauant, sed potius quamcitò ad vrinæ vias transeunt. Sunt & rubra aliqua adstrictiora. Se-
C tinis verò, & Signinis in tanta laude; haud quidem maior tamen dignitas vicinis agris, ac vinetis Priuernatùm extitit, de quibus (vt dixi) meminit Plin. lib. xiiii. cap. v. inter generosa, & Athenæus lib. i. cap. iiii. Priuernū, inquit, vinū vtile est, vt Surrētinū ab anno xv. magis tenue, & huic simile Formianū. Egregiū verò fuisse cōsideramus ex veteri Priuernatū amicitia cùm Rom. à quibus & ciuitate Rom. donati sunt, vt Liuius est testis. & præterea à situ ipso loci peramœno, quà media pertransit via Appia, ac eminenti loco protensus ager in orientē, ac occidentē, cultui, ac vbertati vinearū videtur apprimè idoneus. vnde Priuernū videtur dictū, quasi primo vernās, & ꝙ in aprico ꝓpetuo quasi vere gaudeat. Verū hac ætate à Priu. sicut nec à Setinis vina nō admodū, nisi ꝓrarò in vrbē. Ro. aduehūtur: quia breuiori vectura iumentorum, ac maiori copia à Velitris ac alijs vicinis terris veniūt. sed
D potissimū qa adnauigata vina, potiora in curijs pricipū omnē aliorū occupāt locū.

Sub Iuliano Castro in Campania.

IVLIANVM Castrū, quod in Campania ad sinistrā viæ Appiæ leni eminet colle, non obscura coniectura est, à Iulio Cęs. deductū nomen. Nam Iuliæ, ac Cæsarū familię in his finibus diuersoria fuisse rura, satis indicat Suetonij testimonium, qui Octauiū Augustum Velitris, decimo ab hinc milliario natū cōmemorat, & Vlubris non procul educatum, ignobili vico. Horat. teste i. epist. Indicant, & aliqua antiquitatū vestigia: nam cùm tractu temporum paruus remansisset Vicus, ac multis ab hinc annis sub Saluiatorū inclytæ familiæ ditione cœperit inclarescere, demū Card. Ant. Maria Saluiatus, vt in hoc ordine Cardinaliū omni splendet
E virtute, ac dignissimis operibus, amplisq; extruēdis tēplis, collegijs, hospit. ad pietatē deditus est; sic misertus cōmunē Cāpaniæ, & illorū populorū calamitatē, qui assiduè latronū excursionibus infestabātur; Iuliani collē, mœnijs cinxit, ac munitissima in eo extructa arce ita muniuit, vt confertim vndiq; adcurrētibus nouis incolis, iam spectabile euaserit oppidū, Cāpis vndiq; ac amplissimis vinetis ditatum, ijsq; optimarū vitiū, ac vinorū generibus excultū, quæ cùm pingui natura soli gigneret olim crassuscula, & quæ in æstiuis facile exolescerēt; ꝓpriā is nobilis Agricola adhibuit curā, vt propaginatis simul solidioris naturæ vuis nigellis, quas Calinas

Vlubræ Augusti.

Genera.

Calinæ vites.

linas vocant firmiora hoc iam condimento reddidit vina, ac tantæ gratiæ, vt non inuideant Setinis vinis, opulentasq; adornent mensas. A

Anagniæ, & alia in Hernicis vina.

IN Hernicis celebri admodum nomine leguntur in antiquis Ananiæ agri, Verulani, Alatrenses, & Frusinones: sic dicti volsco Idiomate, à regionis illius asperitate, est enim & Græcis ἡρνιη Herniæ durities. Cuius olim metropolis Anania, quod & notauit Virgilius in VII.

Hernici saxa colunt, quos diues Anania pascit.

Quam & frugiferis celebrat collibus lib. XII. Nec minus ergà Pontinam paludem, tam soli, quàm maritimæ auræ amœnitate, agris amplissimis, ac feracissimis tritico potissimùm, reliquisq; cerealibus, ac optimis sui generis vinis. Quæ maiori ex parte, ob succosam substantiã aliqua perficiuntur despumatione, flaua, vel etiã fuluo nitore robustiora, & quæ in multos propterea annos seruantur. Alatrina propingui vbiq; solo crassiora. Verulis, & Frusinone mediocria, & quæ sui copia potiùs, quàm vlla vini qualitate vilescũt. Paucis verò abundant crudis, ex apricis magis collibus, ac ex vinaceis propriè repurgatis, quæ sanitati, præsertim conualescẽtibus sunt magis idonea. In via autem Labicana, vbi Labicum antiqua vrbs, nunc Valmontone, & Algidum nemus celebre, Succosa magis habentur vina, & quæ coctionem sustinent, cùm mediocri laude. B

Alatri Frusinona

Sermonetæ vina.

DE littorali Campaniæ amœnitate Sermoneta oppidum, quamquam noui nominis sit, ex antiqua tamen Anania nobilissima Colonia est, non situ modò, ac frugiferis collibus ornata; verumetiam à trecentis hinc annis post Bonifacij Octaui Pontificatum, sub dominio, ac cultu eius illustris in tota Italia familiæ Caietanorum magnificata, cùm Romanorum temporibus vicus esset in via Appia ad tres Tabernas nuncupatus, ac conuentu Diui Pauli, cùm primùm Romam veniret sit in scriptura sacra honoratior, agris vndiq; passim, vinis, ac omni frugum genere excultissima est. Quæ quamquam vina non producat multa, nec venalia; quæ in his tamen proueniunt, & Cisternæ vina, vbi diuortium satis amœnum, ac salubris aẽris, pro varietate naturæ, ac boni cultus, rubra, dulcia, Muscatella, ac nonnulla grandia aureo colore, nullis cedunt ex omni vicinia vinis. Augẽt & his locis amœnitatem, quòd non procul, à Sermoneta quatuor mill. pass. paulò amplius à Cisterna, in tertio cùm his angulo riguus emanat aquæ blandissimæ, quam Nymphã propterea, & pagum ipsum nobiles Caietani dixère, quæ ex declui cursu lacunam facit amœnam, suauibus piscibus, ac Trutis optimis abundantẽ. Cùm deliciosis propterea circùm ædibus, ad quas solent in æstiuis percommodè diuertere: Vbi & Stationem olim constitutam fuisse S. Lazari equitibus, ac S. Laurentij titulo, exculpta indicant eius religionis insignia, ac ædiculæ, quæ septem sacras repræsentant Romanæ Vrbis Ecclesias. ambulacris secus vndiq; Lauretisq; ac vinetis ornatam. Preterea & rem notatù dignam in gratiam dixerim Henrici Cardinalis amplissimi Caietani, argumentumq; erit de egregia eius agri fœcunditate, ab ingenti in eo Melopeponum prouentu, qui adornant Romæ tota æstate mensas principũ, tùm bonitate, tùm copia incomparabili: vt, si in Campania prima Melopeponũ inuentio extiterit (vt scribit Plinius) hæc potissimùm gloria Sermonetæ agro sit meritò tribuenda. Nempe veterum temporibus, cùm non eam legamus fuisse tã suauium frugum fœcunditatem; immo quod Græcis συκίον, & Latinis Cucumer indistinctum esset genus, vt communi nomine Dioscorides, & Galenus, & Cucumerẽ compræhenderent, & Citrullum crudum, & Melopeponas, sic à maturitate cognominato; mirum est, vt cùm hanc minus accuratè admiserint confusionẽ, non eam animaduerterint Melopeponũ fragrantium, tam gratumq; saporẽ nõ gustauerint. C D E

Nympha vicus.

Sermonetæ fœcũditas, & Melonum proprietas.

Sed

A Sed dicente Plinio libro xix. cap.v. Fortè vnum inuentum in Campania, mali cotonei similitudine, & ex illo genus factum, facile inquam videtur, hanc naturalem fœcunditatem nonnisi in agro Sermonetæ inuentam, quam videmus nostro tempore illi esse peculiarem, cum tanta vinorum, ac cæterarum frugum vbertate. *Peponum prima inuentio.*

A Velitris vina.

VELITRAE antiqua Latij vrbs, ac eius vina hodie pro exemplari quadam specie proponi merentur multis Italiæ vinis. ob naturalem soli eius qualitatem, atque vuarum genus vberrimum, & ob cultum ipsum etiam dolio-
B rum, vt non conseruent modò diutissimè vina, sed maximum etiam illis addant robur. Multæ laudis in antiquis: nam Veliternina, & Priuernatia, quæ diximus,
» à Piperno uicino oppido vina, inter valida meminit Plinius. Fundana, inquit, *Plin.*
» in vineis, & arbustis propagari. Cęcubo verò generositas erat in paluſtribus populetis celeberrima, quod iam suo tẽpore subdit, intercidisse, fossa Neronis in illis locis incepta. Hodie cur tanta hinc è Velitris redeant vbertate; hæc soli eius in primis natura propria est, quod inuentũ pingue, ac uuarum genere maximè frugiferum, hoc præcipuum à colonis meruit studium; ut cùm paucas alias colant fruges, ampliſſimas longè, lateq; habeant uineas, ex quibus uinum abundanter dimidiam ferè alit urbem Romam. Inter innumeras omnis generis uuas bonitatis, & coloris, commune uitiminis colunt genus, quod nescio an dictum,
C an potius incognitum antiquis, Pantasticon uulgò dicunt, quod forsan super *Pantasticõ uue genus* omnia succo abundet uinoso: hac (ut reor) etymologia, quòd Panton, omne, totum, & Stica uuæ genus, Plinio teste, libro xiiii. cap. ix. uino præditum sit suauissimo, quasi uua tota succosa, & prægnans musto. eoq; ualde humido, ac tantæ copiæ; ut nisi pro coctione, quam communiter adhibent mustis ad tertiam partem diminueretur; oporteret lagenarum loco cisternas fabricasse, quæ reponendis uinis tanta copia, uix etiam essent capaces. quare id communiter iactant in uulgus, Vineas colere fantasticas, qui non colant pantasticas. Id fermè *De copia in uitibus.* asserunt patrum memoria, consueuisse ueteres arboreas colere uineas; à centum uerò iam annis, quasi ipso usu instructi didicerunt humiliores tenere uites, ob duas præcipuas causas; tùm quia sic minus infestantur à tineolis, ac bru-
D chis, medicamine in ipsarum pedamentis agglutinato, quod minus commodè in arboribus adhiberi poterat; tùm quia experti sunt in pumilis humi uitibus, uuas ab ipso soli calore, ac breui repercussu solis uuas facilè excoqui, ac melius maturari; sicq; maiorem quàm in arboribus reddere fructum, uinaq; syncerio-
ra, ac minus ulli alterationi idonea. In uniuersum omnem decoquunt uinde- *Conditura ex sapa.* miam, plus ac minus, pro genuina, quam nouerint natura uitium, ac situ ubi nascuntur collium solarium, uel in planis consitarum. Pluri ex parte sapa condiunt musta, decima parte, uel paulominus cocto uino ad tertias, ac eam adhuc *Coctio.* feruentem per stanneam fitulam benè concinnatis dolijs infundunt. Dolijs ue- *Dolia.* rò utuntur præmagnis ob domesticam uinorum copiam, supra triginta cadorum capacitatem, ad quinquaginta, & etiam ampliorem. Habent autem & cum me- *Genera.*
E diocri condimento mitiora, & inter hæc rubra, quæ de more conficiunt, ex refuso in tinas uinarias musto, & colata mediocris substantiæ, ac roboris, & nonnulla ex selectis albis vuis cruda, & quas Albanas, ac vinum pariter Albani æmulum vocant. aliqua item dulcia, vel etiam exactè aquosa, quæ seruantur ad ægrotãtium vsum tota æstate, & Muscatella nonnulla robusta. Dignum verò imitatione vinum crudum parant, ac defæcant in hunc modum. Iam ex- *Crudi genus Vinaciolum.* colato è torculari musto, vinaceas recenter calcatas, non tamen prælo expressas, exemptis singulatim ipsarum racemulis, simpliciter præmittunt in medio-

cre dolium, pro decima circiter musti parte; mox dolium musto adimplent, sinuntq; (vt moris est) suapte spontè coctione feruère, cessatoq; feruore obturant. Idq; ad æstatem vsque repositum vinum inueniunt clarum, depositа nimirùm omni crassicie in subiectas illas vinaceas, quæ vino prægnantes illud seruant tanquam in matrice propria, ac robustum magis suo ingenito calore efficiunt. quare & Vinaciolum nonnulli id vini genus appellant. Cæterùm in dolijs non vulgare ponunt studium, ea quidem parant ex solido robore, costis singulis quatuor digitorum crassitudine, amplissimis circulis quernis comprehensa, ac solidissimis eadem materia fundis, cui fundo fenestram intersecant mediam, quam sportulam vocant, ex qua ceù vsus est hostioli, parastates, & amouentur quandocunque opus est, aut parandis ad vindemiam vasis, aut verrendis ferrea rudicula sordibus, & ijdem admittuntur concluso exactè hostiolo. Relicta dum sic verrunt resina: quæ in toto ambitu magni dolij, ex multo, ac robusto vino tam altè increscit annorum spatio, duorum etiam digitorum altitudine, vt quasi vitrata reddantur illa vasa, nempe substantia illa tartari (sic enim resinam illam vitrificatam vocant) vitri instar pellucida, ac syncera, sapore acri, ac modicè vinoso. Quapropter ab Vltramontanis hodie expetita pro nobili immiscent condimento suis Ceruisijs, ac Birrhis, vinis inquam ipsorum factitijs: optima ratione, vt quemadmodum hæc ex synceriſſima vini parte, ac spiritu suum diutissimè conseruat, ac robustius reddit vinum, non minus & his factitijs in pollinem adhibita aliquam imprimat illis vini formam, ad conseruationem, ac robur. Ad quem propterea vsum quotannis ex Velitrensibus duntaxat dolijs onerarias tartari huius transuehunt naues. Nec minor ex fæcibus vinarijs prouentus habetur, quas mutandis simpliciter vinis, ante, & post solstitium hyemale secernunt, ac magnis panibus conformatas, & mox siccatas, in fornacula assas, ac incineratas, ad varias coemunt, perficiuntq; artes, vitrarias, pictorias, ac plasticas, concinnandisq; aquis stillatitijs, olæisq; medicatas, nobilissimarũ, quas hic taceo, operationum. Cæterùm videtur & alia vicina loca hos imitari cœpisse ritus, Priuernum, Anagnia, Cauæ, adhuc tamen Velitrensia non assequuntur. Vnde nec mirum fit, quod ex maximis illis dolijs benè concinnatis, vina tam robusta euadant, ac substantia adeò generosa, vt aliqua non inuideant Græcis, & alia Clarellis æmula sint. Quo loco non est omittenda attestatio Antonij Mancinelli Veliterni, qui nostrorum patrum ætate, inter alia poèmata, res patrias describens, Velitrensia vina non veritus est cum generosis comparare, ac græcula nuncupare, pereleganti sic modulatus carmine.

Doliorum ars.

Resina pretiosa.

Tartarum in factitijs vinis.

Tartari, ac fæcum copia.

Aqua, & oleum de Tartaro.

Mancinelli censura.

Sunt fontes agro passim, sunt arua, gregesque,
Vineta, arbustum, pascua, rura, nemus.
Græcula vina, quibus Gnosi mitissima cedunt,
Gargara vix segetes, &c.

Græcula Velitrarũ.

In quorum fidem præclarum in Archiuio publico legitur testimonium, vt, cùm Velitrensium vinorum annuus fieret ad muniendam arcem Sancti Angeli commeatus; indultum est, vt nullis subiacerent publicanorum vectigalibus. Cui fortè derogatum est, ob ingentem ipsorum in vrbem prouentum: vt non modò ad popularem sufficiant vsum, & curiarum, verumetiam in longinquas partes, ac Genuam adnauigantur cum ingenti quæstu.

Prænestina vina.

AEQVE Romæ in conspectu sunt (inquit Strabo) Prænestе, Tybur, & Tusculum, ac æquis ferè spatijs, sed altiore situ extat Prænestе, vnde quòd vrbi præstet, sic dictum putant. ad xx. lapidem. Collibus idcirco vndequaque apertissimis, ac saxo confragosis, vineta pendent in decliuem agrum ad meridiem,

A meridiem, in quibus vt vina, cæteręq; fruges minori proueniunt copia, ſic minus imbibunt humoris, fiuntq; ex natura ſynceriora. Flaua communiter, & nonnulla rubra, & etiam lenia. & cùm multa eſſent pauciſera, & cruda, vt robuſtiora tamen fiant ad alterum, vel tertium annum, aliqua coctione ad deſpumationem ſaltem condiuntur. Vnde ſubſtantia fiunt ualida, ſapore uinoſa, & cum aliquo odore multum nutrientia, ac familijs potius utilia, quàm ciuilibus menſis. Ex induſtria uerò à principibus Prænestinis adhibita, & rubra, & alba, ex ſimplici duntaxat in tinis ebullitione repurgata multo ſuperant bonitate uicinorum terrarum uina.

A *Panliano, & Gineciano vina.*

B PANLIANVM à conſpicua ſimiliter altitudine, ac ſaxeo colle dictum uidetur, propugnaculum idcirco ſub Illuſtrium hodie Columnenſium DD. ditione fortiſſimum, uina gignit ex naturali ſitu ſynceriſſima, & fulua, & nigra, quæ oppidanis duntaxat ad uſum ſeruantur: ac nonnulla in uinetis principum Muſcatella electiſſima. In ima autem ualle, quæ inter Panlianum, & Præneste intereſt, Ginecianus ager uinorum à Cauis æmulatur naturam, præ nimia tamen humiditate eius vina minus ſeruantur.

Vina ſub Cauis, à Sancto Vito, ac vicinis terris.

C SVB Prænestis olim ditione complura erant vſque in Hernicos iuga, in quibus noui nominis complura extant oppida, ac duo præcipuè in vrbem Romam mittunt vina, à Cauis, & à Sancto Vito. Cauæ ſic à Cauis tophis, ac cryptis nuncupatum, loca cum ſint ſub Prænestinis collibus humiliora, ac plana, vina quidem abundè, ac pinguia gignunt. Quare nulla ex his vina noſtro tempore ſine coctione ſeruantur; flaua alioquì, valida, ac ad vſum curiarum commendantur, per totam æſtatem valde vtilia. Non diſſimilia his à Sancto Vito ſublimes mittunt colles, & ea pro aprico magis ſitu validiora, ac magis ſalubria. Sunt & à Valle Monteonis proximo oppido, quod Labicanum putatur antiquis, ſyncera, ſed fulua, ac plena ſubſtantia, ob aliquam coctionem, pauca rubra, ac ſuauia, ſed quæ non facile longam ſuſtinent vecturam. Com-
D mendantur ex vicinis oppidis Ciuitellæ vina, nec non Oleuani, quod ob oleis videtur obtinuiſſe nomen, vtrobique copioſæ naturæ. quæ quamquam pauca, Sabinis tamen oleis, ac vicinioribus Tyburtinis videntur comparanda.

A Valle Mõteonis.

Ciuitellæ, & Oleuani.

In Gabijs, & Zagaroli vina, & à Rocca Papæ.

PERAMOENA adhuc in Gabijs, quo nomine tota ſub Prænesteilla planicies in Anienis vſque ripam pertingebat, omni frugum genere, & vinis vberrima, vbi nunc Gallicanum oppidum, & Paſſerani vicus. Altius verò à ſiniſtra Prænestinæ viæ Zagarolum eminet, Columnenſium dominio illuſtre, ac excultis propterea vinis celebre. Vnde Romam aduehuntur præſertim flaua,
E ac leui condita coctione valde ſalubria. Inter quæ & rubra nonnulla, & cruda ad vſum principum habentur. Alicuius poſt hæc nominis in his finibus ſunt Romæ vina à Rocca de Papa nuncupata, vbi & Columna paruus Vicus. Quod perperam Blondus, & qui eum ſequuntur, genuinum putant Columnenſium ſolum. non mirum ad pauca reſpicientes: quando id nullo auctore Blondus ſomniauerit, ac nouum cùm ſit nomen, Columnenſium autem principum à mille annis celebre (vt ex annalibus alio loco notauimus) cùm tractu temporum in multas propagati eſſent familias, hunc hæreditarium quiſpiam obtinuiſſe

Columnæ locus.

Algidum selua dell' Aglio.

locus verisimile est, ac gentis propterea nomine sic fuisse nuncupatum. Frugalis alioquì locus, nec adeo cultus, immo cùm syluosis in Appenninum sit collibus, ac longa fauce vallium admodum frigidis: (quapropter Algidum antiquis nemus vsque in Ananiæ fauces hìc nominatum legimus.) Vina similiter gignit frigidæ naturæ, & aquosa, febricitantibus vtilia, nisi colonis loca nunc illa carerent, & cultu. A

Vina Tyburtina.

TYBVRTINVS ager multis à natura dotibus celebratur, & primùm salubri, ac fœcunda aura: nam continuis montibus, à dextra quidem vsq; in Sabinam: à sinistra autem longè in Campaniam Latij, ac parcè in meridiem excurrit. In quorum medio vetustum Tybur occidentem respiciens, quasi ex conspicua scęna in conspectum totius Latij supereminet Vrbi Romæ ad quindecim millia pass. Perq; ipsum collem Anienis amnis à montanis vsque Aprutinis ex amœnissima valle descendens, plurimis in descensu cadentibus riguis (quem locum propterea Strabo ad imitationem Nili, Cataractam, vulgus Infernum appellat) ciuitatem ipsam irrigat, seq; ad opportunos vsus dispergit in totum collem, ac exinde in hortos, ac Vineta in subiectam planiciem, & vsque in Tyberim propè Romam influit, promouetq; perenni humore frugiferas longa serie arbores, ac pomaria ad fœcunditatem incomparabilem. Situ solum ex utroque latere eminet in occidentem accliui, quod saxo, pinguiq; topho permistum, omnigenis gignendis frugibus fertilissimum sit, præsertim oleo, quod fundit is ager in tantam copiam, ac venale mittit Romam, ut annuo censu, dum cœli temperies respondeat, vltrà sexaginta mill. ducatorum prouentum reddat. Ob hanc naturæ fœcunditatem cessat non dubiè Tyburtinorum hominum industria: vt nec ornatum ædium admodum curent, nec cultum vinearum, quasi natura abundè ipsam copiam suppeditante, eamq; albis vuis, non tam selecta propagine, quàm eius soli genuinis, ac permistis generibus. Vnde cùm Tyburtes vuæ (ut meminit Plinius) humidiores, ac oleagineæ inuentæ sint, condituram amant, quam hodie adhibent, coctis saltem mustis ad despumationem. alioquì vina non seruantur, & quæ in totum cocta sint, ad alterum annum siccam contrahunt, & amaram qualitatem. In antiquis Tyburtini uini mentio fit apud Galenum XII. metho. cap. IIII. quod duplex, nobile inquit, hoc est vtilius in syncope, alterum imbecillum: & in v. de Sanit. tuen. cap. v. Tyburtinum, & Signinum uinum ambo uetera probantur. nouella enim tardè digeruntur, ac in uentre fluctuant. Athenæus Tyburtinum ad decem annos ponit utile. & adhuc uetustius fieri legitur in libris Spurijs Galeno adscriptis: quod credibile est illis temporibus, pro illo scilicet insolandi, ac picandi ritu magis exiccari solitum: nam nostris omnino oppositum, nonnisi ad primum annum utile, altero, uel tertio amarum fit, & acre. Præcipuam hodie industriam adhibent circà Duracinas uuas, quas idem Plinius meminit Escarias, in pergulis conseri solitas, albas inquit & nigras, sine palis ipsæ se sustinentes, contrà frigora & æstus, & tempestatem firmas: ac tales hodie colunt magno quæstu, quas pergulesias idcirco appellant, perpetuò immaturas, ac durissimas, seruatasque tota hyeme in suis pergulis, ac depampinatas unde solis radij peruij sint, ac pedamentis suis suffultas, nigro splendentes nitore, nil pulchriùs in Vinetis olim Bacchi Indicis putabis spectaculum. In bellarijs gratas, quanquam & duras stomacho experimur.

Anienis fœcũditas.

Olei mira copia.

Vuarũ genus & cultus.

Antiqua laus ex Gal.

Duracinæ & Escariæ vuæ.

Pergulesiæ.

B C D E

A

Vinum de Capranica, & Sutrio.

EANDEM neglecti cultus cauſam exiſtimo, cur ex editis hinc terris longè à planicie Monterani, & Cereueteris prædicta, ſub Capranica inquam, quæ dicta fuit à Cupro Capranica, & ſub apertis Sutrij vicini oppidi collibus, non ita valida gignantur vina. In quibus cùm rubra fiant, candicantia, & aliqua dulcia, omnia mediocria; nulla ſunt robuſta, & quæ poſt annum durent. Vnde cruda hæc & noua poſt primam mutationem, veniunt communiter vtilia: aliqua verò præſertim rubra, poſt ſimplicem ebullitionem dum inclareſcant in tinis vinarijs, firmiora habentur, vel ſi decocta ad deſpumationem, aut conſerua ex eodem de more adhibita condiantur. Vt ſatius in poſterum addiſcant meliorem adhibendum cultum.

B

Vina à Caprarola, ac Nepe.

SICVT de Capranica diximds, ita & Caprarola à Cupri natura antiquis deductum habuit nomen. Terra paſſim fabuloſa, & arida in editis vndiq; à Cimino Viterbij monte collibus, & pro diligenti vinearum cultu, optimis vinis fœcunda. Rubris præcipuè & crudis, de more ex ebullitione dumtaxat in tinis vinarijs repurgata, quæ quanquam minoris veniant fructus; ſynceriora tamen, & in menſis principum expetita habentur, in alterum etiam annum firma. Quæ ex albis verò vuis proueniunt, ſecundo loco cenſentur: ſed pro humidiore natura, longo vſu comparatum apud illos colonos eſt, vt in totum decoquantur ad deſpumationem, vnde ſynceriora hæc fiunt, nec mediocris dumtaxat virtutis, ſed aliqua inſuper aquoſa magis, febrientibus etiam ſalubria inuenimus. Qualia ex omni genere electiſſima guſtauimus Caprarolæ in frugaliſſimo penuario vinorum, quod in ea inter alias delicias conſtruxit Alexander Farneſius Cardinalis. In vſu apud principes probatiſſima, multis etiam ex Romana ripa, & ex vicinis terris, & à Nepe collatis, vbi maiori prouentu eiuſmodi gignuntur vina. Valleranum tamen his potentiùs habetur.

C

Vina à Monte Roſulo, Canapino, & Roncilione.

D

RHODI oppidum id videtur, quod ſic vocandum Deſiderij Regis inſtituto legitur in vetuſto Viterbij marmore, fortè quòd locus ceù Roſis redolens multam præ ſe ferat amœnitatem. nunc diminutiuo nomine Mons Roſulus, vini quoque genere inter mediocria valde celebris, quoniam in editis, ac fabuloſis collibus, fœcundiſſimo ſolis, ac liberæ auræ fouetur aſpectu. Sed modici agri pauca habet vineta, ac præter rubra multæ laudis, communia habet vina, quæ nec conuenienti adhibito cultu, niſi decocta aliqua, aut ſuis conſeruis defæcata, vix ad æſtatem ſeruantur. Quæ verò rubicunda ex ebullitione in tinis parantur, pro mediocri quidem ſubſtantia, vtiliora habentur: ſi idoneis præſertim æſtate cellarijs frigidis recondantur, & mundis vaſis. His ferè ſimile vinum Canapinum à Capeno vico apud Virgil. qui in Cimini montis ſupercilio à ſiniſtrâ Viterbienſi via eminet, atque id gignit vinum, tam album, quàm rubrum laudabile. A Monte Roſulo non differt, quod ſub Roncilione vicino oppido gignitur, è Vinetis præſertim Farneſijs, quæ æquè cum Nepeſinis Caprarolæ adornant cellaria. His accedunt non procul Soriani oppidi item delicioſi vina: quæ alba quidem communiter: verùm ſi diutius ſeruanda ſint, coctione vel in totum, vel pro portione conſeruam recipiunt. Inferius autem ſecundum ripam Tyberinam, Galeſij ager antiquiſſimi nominis, ac vbertatis, fœcundior eſt, &

E

Capenus lucus.
Roncilione.
Soriani.
Galeſij.

est, & cum aliquo cultu in suis vinis. quæ similiter præparant ad conseruationem. Iam in communem verò vsum venit ille cultus apud omnes, vt qui nõ tam copiæ student vinorũ, quàm salubritati, vt per simplicem in magnis tinis vinarijs ebullitionem ea comparent, quæ si minus robusta, saltem mediocria sunt, præsertim rubra, & subaustera, ac nonnulla alba, ac cruda. Galesij tamen ager olæis ex natura gignendis magis idoneus, A

Bracciani vina.

BRACCIANI quidem sub dignitate Ducali, ac Principum Vrsinorum ditione illustris oppidi, ex natura agri admodum fœcundi, colliculisq; ad australem situm peramœnis, ac propagationi vinorum aptissimum, non vulgaris est laus. Quorum alba præcipua, eaq; ex Vico Picciarelli cognominato electissima, gustu scilicet piccante, quem dicunt potui admodum delectabili, & aquosæ vtplurimùm substantiæ, vt cùm facilis sint concoctionis, ac transitus ad vrinæ vias, ægris præcipuè habeantur innoxia. Sunt & mediocria nonnulla, partim colore in flauum plenioris consistentiæ: partim rubra, & lachrymæ ex benè cultis vineis æmula. Romam rarò conuehuntur: nisi forsan primo vere, & in vitratis dumtaxat oenophoris, statim bibenda. Nec dubium est bonorum iudicio, quin hæc loca, si melior cultus adhibeatur & in Vinetis, & ipsis conficiendis vinis, peridonea sint optimis gignendis, qui nunc solerti cura ac studio Virginij Vrsini Ducis Illustrissimi, vt militiæ, & in cunctis alijs bene gerendæ reipub. rebus est studiosissimus, haberi cœpit. Quemadmodum celebrant, à Bracciano via Romana duo circiter mill. pass. ex amplissima vinea produci vina, quã à Valle nuncupant, generosa, præsertim Muscatellis condita, & expetita magnis conuiuijs. B *Piccia-velli.* C *A Valle.*

Sub Cereueteri vina.

CONVICINA pariter, & affinis naturæ cum prædictis sunt Cereueteris vina, castri eius nominis prope oram Tyrrheni maritimam. Vbi tellus ex descriptis à nobis Thermarum historijs, non dubiè mineris æneis, ac sulphureis luxuriat, & non procul Stigiani scatent sulphuratæ aquæ, quæ locum indicant subterraneo fomite, ac calore foueri. Quarum rerum, & qualitatum in vina quoque ipsa impressio fit, vnde exiccantis substantiæ gigniuntur, multi vigoris, atque odoris: ex mediocri autem terrearum partium mistura, sapore nonnihil adstringenti sapiunt, ac imbibita ex subditis mineris siccitate. Quare nec ingrata potui habentur, auctoritate Principum, ac Pauli III. Pontif. qui eò transiens horum vinorum non abhorrebat conditiones. quoniam verò in vasis hausta mutari consueuerint colore, alba præsertim, ac leuia; id vitium cùm aliquam ostendat partium inæqualitatem non benè digestarum, imputandum non dubiè vulgari cultui potius videtur, quàm naturæ vini, quod perrarò genuinam seruet synceritatem. D

Monterani vinum.

MONTERANO nomen antiquum est, ab ære, ac vitrioli olim Romani metallis, quibus tota illa (vt dictum est) Romanæ Campaniæ pars trans Tyberinam ripam fœcunda habetur, ac multi nominis. Vnde vetustarum Vitrioli condiendi officinarum vasta adhuc apparent vestigia, ac tellus ipsa longe lateq; sulphuream spirat auram. cum Eri similiter propinquo riuo, sic dicto quòd eius metalli ducerent arenulas, siccæ, ac abstergentis qualitatis. E *Vitriolum Romanum*

Quapro-

A Quapropter optima ratione inter prædicta finitimarum terrarum vina, à Tolfa vique ad oram Tyberinam, Monterani vinum obtinet primam laudem, vt sint ex optimis hodie vinorum cultoribus, qui nullis hæc alijs postponant Italiæ vinis. Rubrum præcipuè, & Albicans in aureum tendens colorem. Idq; primùm, siue subdulce, siue amabile, quod dicunt sentiatur, pro mediocri substantia, & pro suauitate odoris, ac delectabili sapore, inter dulcem, & blandientem palato gustum, parem non videtur habere potionem. A primis præsertim mensibus vtile, ac pro festis Sancti Martini, vsque ad natalitia Domini, per totam hyemem tantæ gratiæ habetur; vt pleriq; principes, & Paulus III. exquisiti simul iudicij, ac gustus, admodum huius vini laudes euexerint. Si cum debita præsertim diligentia exculta in selectis pro tempore cellarijs contineatur: nam vt per hyemem grato gaudet in subterraneis cryptis tepore, ac fatu, quibus tota illa scatet Campania; ita per æstatem ijsdem concentrato hyemis algore refrigeratis, quamquam aliquando pro calore subbulliat, non facile tamen (quod firmioris substantiæ inditium est) acorem concipit, minimè verò quæ exicca, ac sicci gustus sentiuntur, vllam sentiunt labem. Cum Rubris uerò Monterani nulla est aliorum similium comparatio, nisi cum rubinis gemmis colore, ac odore iucundissimo uiolarum, ac sapore, cui totus ita applaudet sensus gustus, ut subsiliens dum miscetur in calycem rorido spiritu, ac suctione ipsa bibentibus excitet lachrymas. Eo magis, quòd pro synceritate substantię, ac firmitate non tentat caput: immò gratum stomacho ad uias urinę facile descendit, confortat cor hominis, exhilarat spiritus, ac mentes. Pro mediocri verò consistentia, non longe post annum hæc uina inueterantur, quare bonis, ut dictum est, cellis uinarijs, ac mundis uasis custodiri debent.

Album.

Rubrum.

Vina ex Tolfe monte Aluminoso.

TVLFAE iugus in Appennino, cui à dextera ad Tyrrhenum mare, & ad Ciuitatem Vetulam porrigitur, Vetulonium (ut putant) deflexa parum ab Hetrusco uoce; totum salebra est, ac tophum albicans lapidosum, unde posteris uidetur dictum, ex quo coquitur alumen. Quapropter & fruges quidem paucas, ac uina gignit pro eodem lapideo succo duræ qualitatis, ac synceræ admodum substantiæ. Tùm Rubra, quæ adlata Romam primum obtinent locum splendore uermiculo, ac substantia perspicua, odoratum subadstringenti, ac grato sapore. Tùm aurea, nec minus splendida, ac uinosa, quæ cruda primùm, ac tardæ maturationis, ad æstatem perficiuntur, usuiq; in tota mensa delectabiles fiunt gustus. Vtraque si permanentia desiderentur; ex uinetis antiquis præferuntur, minus ex nouellis, multum nutriunt, nec adeo caput infestant.

Vinum ex Annilaro Castro.

CASTELLVM Anguillare, comitatus titulo insigne, ab Amne Laro sic dictum, qui ibi lacum facit; campis gaudet valde apertis, ac pascuis, ad rem frumentariam fœcundissimis. Vina quidem, ac fruges, pro aquæ affluentia circum gignit pingues, succosasq; & quæ facile alterantur. adde, & quia Cellæ vinariæ perpetuò similiter humentes, vina subeunte calore reddunt mollia. Suppleuit autem huic loci, ac naturæ defectui hæc laudabilis colonum industria, qui vites sustinent proceras, atque maritant arboribus, in Vlmis præsertim eas, ac populis longa serie sustollentes. Vnde quantum vites à soli humore secedunt, eo magis libero cœli, ac maritimo afflatu euentilatæ, ac exuccæ vina gignunt synceriora. Rubra, alba, virtute mediocria. In Rubris summa eorum laus est: si præsertim conuenienti adhibito cultu, ex veteri sobole vitium

collecta

collecta sint. & cùm non facilè repetitas sustineant mutationes, per autumnum adhuc immatura, post primam defæcationem in vrbem deferantur, ac benè concinnatis vasis, frigidisq; per æstatem cellarijs condantur. Sic digna potu Principum perficiuntur hæc vina: quæ scilicet ad æstatem seruata, firma inueniantur permansisse, etiam in alterum annum: colore perspicuo, bono odore, & eum tenuibus in cratere micantibus scintillis aureis, quod benè digestæ substantiæ indicium est. Ex alijs verò generibus, quæ hinc colliguntur, & aquosis, rara ante æstatem non in acorem, vel in vappam transeunt.

Ex Terris Farnesijs vina.

FARNESII Principes, post Pauli III. Pontificatum, vt eorum natale solum ac status in extrema hac Hetruriæ parte, quæ mari, ac Romanæ Cãpaniæ contermina est, nullo careret prouentu rerum, ac frugum ad vitam necessariarum; multa illustrarunt loca, ac vinetis cultissimis ornare curauerunt. Castrum, Farnesium, Valentanum, Istiam, Gradulum, Cryptas, Sanctum Laurentium, Martham, & Vulsinium cum lacu, muscatellis celebre, Caput montis, & Valeranum. Scribit Plinius terram circà lacum Vulsinium esse natura fœcundissimum, vt satæ in ea olearum taleæ primo anno fructum reddant. quã fœcunditatem nos hac adstruimus ratione, à vegetalis auræ spiritu, qui ex hoc lacu, vt è cæteris lacubus, ac marinis aspirat. in apricos præsertim, quà subeunt ibi colles, quos sol assiduè inter occidentem, ac meridiem aspicit: solo quod maius est, per totum arenoso, ac exucco. Quamobrem Muscatella in his generantur suauissima: aliaq; genera, si non adeo robusta, ac firma, syncera, tam flaua, quàm rubra, fulua mediocria, & tenuia nonnulla, ac cruda, & brientibus vtilia. Singularia gignunt sub castro Istia colles, fabuloso similiter, & aprico solo: ex ampla præsertim vinca, quam Paulus III. dum adhuc esset in minoribus, plantari curauit, selectis ex omni parte vitium generibus optimis: ex qua vina colliguntur rubra, quæ præcipua; deinde flaua, verè aurea, ac firma in alterum, & tertium annum. Hinc haud longè à Gradulo æmulam tradunt his vineam, iussu principis adlatis vitibus ex Monterani vinetis consitam, ac vberrimam. Sub vico autem sancti Laurentij; nec procul sub Grotta altero, sic dicto à loci cauitate, pari situ, ac solo itidem fabuloso, frugiferæ pariter extant vineæ, quæ albis, & nigris vinis abundant sinceris, & Muscatellis. quæ sicut & prædicta alia hoc habent indicium bonæ substantiæ, ac firmitatis, quoniam trãsuecta vecturam sustinent, ac vix mutantur colore. Quæ verò sub Castro, & ad Caput Montis gignuntur, cùm suas habeãt laudabiles qualitates, cruda præsertim & alba, & rubra; primis tamen mensibus sunt potissimùm vtilia, vel ad æstatem in suis cryptis vinarijs seruantur, alioqui per vecturam exolescunt. Valerani autem oppidi vina, & Iuliani, quæ & conuehuntur aliquando Romam, cùm ex editis magis legantur collibus, maioris roboris ac firmiora iudicantur.

Vulsinij lacus fœcunditas.

Istiæ vina.

Graduli.

S. Laurentij, et Grottæ.

Valerani, & Iuliani.

Vina in Viterbiensi agro, & Balnearia vico.

VITERBII ager, quanquam antiquis (vt vndique spectatur) nemorosus, donec sub Desiderij Regis dominio aliquam lucem habere cœpit, sicut in celebri eius memoriæ tabula Viterbij legitur; situ quidem, ac natura soli videtur fœcunditati vinorum satis respondere. Qui partim lata ad occidentem patet planicie, & partim collibus à tergo Cimini montes in eundem cœli aspectum apertis, ac decliuibus; ob naturalem quoque causam sulphurosæ passim materiæ, qua scatet, & calidarum aquarum salubri tepore, admirandiq; præcipuè in media eius planicie Bullicani feruore, perenni afflatu gaudet temperatę

auræ,

A auræ, vnde fruges omnes, ac vites laudabili admodum fouet fœcunditate. Auget & induſtria bonitatem: nam in ipſa via Romana, cùm frequentes vndique habeat commeatus, egregiam coloni adhibent curam conficiendis vinis, vt nulla careant gratia. Alba & cruda colunt pauca, necnon flaua; & Muſcatella admodum ſuauia. Pertinet ad Viterbienſem agrum, & vicina Balnearia, *Balnearia*
quæ deſcenſu à Caprarola in amplam Viterbij planiciem, quatuor millia paſſ. ſic dicta eſt, quaſi aquoſiſſima, ac lymphis exuberans villa, cum oppido eius nominis valde celebri; vbi ex perenni, ac larga vena aquarum à Cimini collibus, irrigui circumquaque, ac ſalientes limpidiſſimi fontes, viridaria paſſim irrorant, ac iucundiſſima faciunt per æſtiuos menſes principibus ſuis diuortia. In quorum gratiam, & in amœniſſimæ Caprarolæ Farneſiæ æmulationem, à
B Rodulpho Cardinali ſub Clemente VII, frugaliſſima conſita fuere circùm eos colliculos vineta: quæ vinorum frugalitate, ac genere nullis cedunt vicinis terris. potiſſimùm verò pro certa anni cõſtitutione probantur, plus aut minus pluuioſa, vel humida: nam ob ſitus planiciem, & aquarum, quam dixi copiam, ſiccam amant anni temperiem: cæterùm eodem cultu, quo vinorum Caprarolæ parantur, ac eodem cenſu bonitatis habentur.

In Faliſcis vinum, & Muſcatellum.

IN Faliſcis non inuenio apud antiquos id vini genus hodie tam generoſum alicuius nominis extitiſſe, vt apud poſteros nomen obtineat, & principa-
C tum: ſicut & oppidi, quod à Faliſco detorta parum voce à barbaris, ac Longobardis, qui diù Viterbium, & hæc loca tenuère, ac delectati (vt videtur) tam vinifero potu, Muſcatellum, & Montis Flaſconis moſcatellum reddidère celeberrimum. Nos hanc Vuam σίκαν Græcis dictam putauimus libro ſuperiore, *Vua Stica*
apud Plinium libro XIIII. cap. IX. quam Sticam Græci, Apianam Latinos di- *Apiana.*
xiſſe, aut Scirpulam, quod Scirpo, ſeu racemulo intorto, diutiùs vuæ in ſole, *Scirpula.*
aut in tegulis, aut feruenti oleo ſiccarentur, ficq; quaſi paſſum fieret vinum, ac *Muſcatel-*
dulce, quemadmodum eo loco notauimus. Noſtro tempore, quando non ita *la.*
mangonizatis vtimur vinis, haud perperam vinitores, tam in Italia, quàm in Hiſpania ſimplicem adhibent culturam: nec eandem vbique, ſed idoneam natu- *Ars & co-*
ræ ac locis ipſis, & conſuetudini. Inſolandi modus non eſſet omittendus, *ctura modi.*
D contortis prius in vite pediculis cùm Plin. certis diebus, ne abſumantur vuæ à veſpis, collectæ, ac in viminea crate repoſitæ, per aliquot inſolantur dies. alij eximunt calcandis vuis racemulos, ab alijs torquetur vua in tegulis, alij vniuerſum decoquunt muſtum, ac aquæ puræ decimam partem bulliente cortina infundunt, ſic experti fieri dulciùs, ac ſynceriùs omni exhalante aqua vinum remanere. In Faliſcis verò eo maiorem (vt reor) obtinet ex alto loci ſitu, ac natura ſoli laudem: quoniam is ager ampliſſimus, ac à planicie Viterbiẽſi ad quatuor, vel amplius (ſi rectè memini) milliaria ſubleuatur. Solo vbique arido, & qui dum afflatu iugiter tot ſalubrium balnearum fouetur, vites, ac vuas mediocri coctura fœcundat, vnde vel pauca adhibita alia conditura, vel ſola diligentia, vina illam acquirunt perfectionem incomparabilem. Quapropter hæc in
E Faliſcis enata minus cocta laudauerim, nec paſſis in tegulis vuis, quæ quamquam dulciora vina minus frugi, ac aduſtam inducrent ſubſtantiam viſceribus noxiam. Reliqua in ſuo genere laudabilia. Rubra præſertim, ex ſimplici vuarum in tinis ebullitione: & albis, & crudis ſimiliter vuis, ac vinis. ad ægrotantium vſum percommodis.

Balneoregij vina in Faliſcis.

BALNEOREGIVM in Faliſcis, ſic enim lego, ac vetuſtæ apud me ex amicorum olim benignitate memoriæ, Ciuitas S. Bonauenturæ, doctrina, & ſanctitate illuſtris, & non minus agri cultu, ac ciuium vrbanitate ſpectabilis. Tellus agri quidem bonitate, ac ſitu ipſo multis alijs naturæ ſplendet gratijs: nam inter montes Faliſcos, eosq; non aſperos, ac æquis ferè circùm ſpatijs quatuor, aut quinque milliarijs, à boreali quidem algore vſque ab Vrbeueteri defenſa iugis, ab auſtrali autem flatu præalto à tribus mill. paſſ. obſita nemore, peramplam ab oriente in occidentem ſtatim ſub mœnijs habet vallẽ, quatuor milliariorum longitudine, quæ mollibus vtrinque iugis omni frugum genere, olæis, ac vinetis cultiſſima, riguo viuarum aquarum ſatis magno per mediam intercurrente, apertisq; vſque à Vulſinio lacu faucibus; ex his omnibus æquabilem acquirit aëris temperiem, ad ſalubrem hominum vitam, & ad fœcunditatem valde idoneam. Vt facilè in ſententiam venerim quorundam Balneoregij ciuium relatis, ac colendiſſimi Domini mei Cardinalis de Monte Elparo, qui dignam municipij huius habet protectionẽ, ac ex veterum Ciuium traditionibus, hanc Vallem Regiam, ac ipſi ciuitati nomen à Valle Regia fuiſſe antiquis adſcitum, hincq; deducta lapſu temporum voce, poſt Deſiderij Regis dominatum, in Balneoregium, pro amœnitate loci fuiſſe mutatum. noſtro etiam teſtimonio, quoniam ex omni balnearum cenſu Italiæ in libris de Thermis, ne vllum quidem in his bainei veſtigium inuenimus. Vt etiam planè credam, quos Nouem Pagos in Faliſcis apud Plinium legimus, non alios quàm in hæc frugifera valle extitiſſe, quæ multis etiamnum pagis, ac vineis exculta viſitur. Quæ loca quantum ad vinorum præſtantiam, ac copiam, nullis cedunt vicinis terris: tùm quoniam Muſcatellis abundant, quæ tantæ gratiæ eſſe diximus, nec ſecunda vllis meritis Faliſcis: cùm etiam quia aureo nitore ſplendentibus, quæ è ſuburbanis præſertim collibus, ac ſimplici cultu parantur, blandiora quædam habentur Vrbeuetanis vinis, ſinceraq; adeo ſubſtantia etiam rubra, ac iucunda violaceo colore helueola, vt perdurent etiam ad plures annos, nec vſu ipſo pro mediocri robore etiam in pomeridianis potibus æſtate vllatenus tentant caput: quin paulo poſtea deſcendunt ad renes, ac egregiè abſtergunt vrinæ vias, vt nec meliora febrientibus opus ſint olygophora.

Vallis regia.

Nouem Pagi. Plin.

Vina in Tudertino agro.

EX Vmbriæ parte, quæ Patrimonio, ac Viterbienſi agro contermina eſt, de communibus in Appennino vinis, ſingularia commemorantur aliqua, quæ cum naturali agrorum fœcunditate, cultu quoque adhibito euadunt egregia. Vt in Tudertino præcipuè agro antiqui nominis, qui editis pinguibusq; campis, colliculisq; lapidoſis, omni frugum genere fœcundatur, ac vitibus præſertim, quæ in eo propagantur, nigræ, albæ, muſcatellæ. & prout ſitus docet, ſuper altas arbores pluri ex parte ſubleuatæ, vina producunt omnis generis ſinceriſſima: alia quidem valida Græcis noſtratibus (vt aiunt) æmula, & quæ in decimas annorum inueterantur, alia mediocris roboris, cum delectabili dulcore, vel olygophora, & aquoſa: alia verò non pauca Muſcatellis vuis condita, & alba, & nigra, ac ſuauiora aliqua Trebulanis. Cruda, & aquoſa ex vinetis nouis, ac ſolo arido, quæ ſtatim primis menſibus conſiſtunt, ægris, ac febricitantibus dicata. & quod ſignum naturalis firmitatis eſt, ſine alia coctione, aut mangonio perficientur: vel ſi condituram recipiant, ex muſcatellis vuis, ac maluaſijs nobiliora euadunt, ac ſinceriſſima vltra annum ſeruantur. Trebulana ſimplici

Genera.

Maluaſia. Trebulana Vernacia.

cultu

A cultu nullis aliarum terrarum cedunt Trebulanis: nec Vernacia vllis vernacijs, quibus vt cum ſuctu delectabili dulcorem adijciant, ſuperinfuſa vinaceis, ac muſtis aqua, decima duntaxat portione in decem muſti cados, poſtquam efferbuerint Vernacia hauriuntur ex eodem torculari clara, ac ſplendido vermiculi nitore ſuauiſſima. Ex generoſis autem vinis, alba, ac flaua, vinoſa, ac minus dulcia, bono cultu comparata ad ſeptimum frequenter ſeruantur annum. Sunt & rubra ex ſynceris vuis nigris partim mediocria, partim grandia, ac perennia ad tertiam vſque vindemiam. Quas dotes non dubiè & diligenti cultui tribuendas diximus, vinearum, vinorum, ac ipſis dolijs, nec non cellarijs, quæ benè extructa ſint, æſtate frigida, minus humida. Cæterum nullam adhibent coctu-
B ram, neque aliud condituræ genus.

Generoſa.

Rubra.

Vina ex Caſtello Todino.

ET Nomine, & vini genere Tuderto æmulus eſt Todinus ager, & qui ſe-
cus viam occurrit ad vrbem vicus à SS. Geminis nuncupatus. Frugiferis paſſim colliculis, ac vinetis, tam prædictis, quàm quæ cultu ſuper Vlmis, ac populis excepta, ſoli, ac felici auræ expoſitas, ſyncero magis fœcundantur ſucco. Vt non pauca in his locis habeantur, quæ ſimpliciter, ac præter omnem condituram, Trebulana æmulantur ſuauiſſima, illis tamen firmiora, ac vinoſæ ſubſtantiæ. Quare hinc præcipuè conſueuerunt muneris vice coloni, vel nuptijs celebrandis ſua vina eligere. Paſſulis præterea, ac Muſcatellis natura
C idonea: quamquam magna olim direptione deuaſtatis his locis, vix adhuc priſtina frugalitas recuperata ſit.

Vina ex agro Vrbeuetano.

ARS vt imitari ſtudet naturam, resq; eius reddit perfectiores; ſic non dubiè circà fruges, vbi naturali fœcunditati aliquam adiungit cultus induſtriam, illas, & ſpecialiter vina ad ſummam perducit perfectionem. Quales ſeruatas animaduertimus conditiones multis locis, & circà vinearum; ac vinorum cultum à colonis, ac nobilibus Vrbeuetanis. Vbi ſitus collium in apricis aptiſſimus, fauces extant vndique montium fœcundæ auræ, nec diligentia de-
D ficit culturæ, vnde in ſuo quæque genere vina perficiantur. Flaua, & aurea, rubra quædam, & rutilo ſplendore, nec pauca aquoſa, & exigua, prouocandis vrinis, ac febricitatibus maximè idonea. Robuſtiora quædam ſunt vinis à Portu Herculis ſimilia, & quæ cum Græcis contendunt, ſapore vinoſo, colore, & odore eximio. ex vinetis hæc obſeruant antiquis optima, quæ ſcilicet non de recenti paſtinatæ ſint, & quæ Razzeſias, quas vocant vuas generoſas plurimas obtineant, & Trebulanas dulces. Quæ cùm validi ſint pro ſui natura caloris, ex veteri præſertim vinea, firmum quidem gignunt vinum, & crudæ ſubſtantiæ in totum vernale æquinoctium permanens. quando ſuperueniente calore æſta-
E tis, in cellarijs condita frigidis, quibus hæc abundat ciuitas, ſuopte vigore perficitur, ac roboratur. Vnde Romam aduecta hæc vina phialis vtplurimum fiſcellatis, experimur valida, grata bonis ſtomachis, facile deſcendere ad renes, ac vrinæ vias, multũ nutriræ, & non ſine aliqua ad caput exhalatione. ob quam, & ſomnum conciliant, imbecillis præſertim ſtomacho, & qui parcè eo vtantur. Sunt rubra corroborando ventri magis idonea, & nonnulla tàm rubra, quàm flaua ex nouellis vineis, ſapore quem dicunt amabili, quæ quamquam minus vecturæ reſiſtant incommodis, poſt primos tamen menſes vſque ad caniculam opiparè bibuntur. cum mediocri virtute valetudinarijs, & conualeſcentibus reficiendis.

Vina è Sucano Castro, & Carniola, sub Vrbeueteri.

PRAECIPVAS, ac nobiles conditiones in Sucano vino comperimus; quod castellum duo circiter millia pass. ab Vrbeueteri distat: longiùs Carniola castrum ad nouem mill. quæ loca vinetis vndequaque apricis, ac vuarum generibus ex omni Hetruria conquisitis, ac electissimis vinis, industria quoq; colonum adhibita, celebrantur. Razzesio, Muscatellis, rubentibus, ac blandis Trebulanis, & omnino validis gignendis vinis idonea. Vbi hæc trita potissimùm habetur experientia, quòd xe veteri vinea robustiora gignuntur, ac perennia, vt in lagenis illust. viri Paridis Carniolæ Dom. iam decem annorum vina permaneant synceriſſima. Rubra verò, ac puniceo splendida colore communiter primi meriti habentur, odorata, vinosa, gratâ stomacho, & tam per hyemem, quàm per aduentantem æstatem, & ad alterum annum vtilia. Habentur & flaua nitore auri non minus valida, quæ pro optimo cultu adhibito, asserunt vltra vigesimum annum seruata, synceræ adhuc perdurare substantiæ, sed iam subamaræ ad gustum, medicamenti vice, ac refouendis suo odore, ac illitu spiritibus mirifica. Mitiora præter hæc, & vernacia subdulcia, Albanis similia, succosa, ac pungenti modice gustu, in primis poculis ex parte, ac vippa delectabili: Vt pro adhibita in singulis diligentia, vix quisquam desideret meliora cùm non desint & generosa aliqua, quæ in æmulationem veniunt cum Maluasijs, & Græcis.

Sub Ciuitate Castelli vina.

AD sinistram Appennini montis, quà Tyberis ab Auernis iam amplam incurrens planiciem nauigabilis esse incipit, Tifernum reperitur Tusco olim vocabulo sic dictum, nunc Ciuitas à Castello noui hominis. quæ quamquam antiquis non alicuius famæ extiterit in vinis, amplificata posteris seculis, & religione illustrata, pro amplitudine, ac amœnitate agrorum, omni cultu optimarum frugum, & vinorum etiam generosorum abundat. Vtrinque à Tyberinis ripis læta patent arua, ac pinguia secus oram pascua, ex quibus lenes sc se attollunt colles, quos partim oleæarum longa series conuestit, partim vineta adornant cultissima, in quibus vina pluri ex parte non dissimili cultu à vinis Hetruriæ, in vinarijs vasis purificant, præsertim rubra, ac robore satis valida. Alba verò vtplurimum colunt, nonnulla quidem ex vinetis nouis cruda, ac aqueæ substantia, quæ & per æstatem ad ægrotantium vsum seruantur: inter quę & Trebulana parant ex cultioribus vuis, excolatis de more mustis, validioraq; quàm Sancti Ioannis Trebulana efficiunt. Robusta verò non sine aliqua despumatione conficiunt, quæ & vetusta seruantur in bonis cellarijs, inueterantuq; ad multos annos. & quædam admistis, dum ebulliunt Muscatelli vuis certa portione, condiunt suauiora, ad alterum etiam annum vtilia.

Cortona vina.

CORTONAE ager ad mediam Hetruriam, tùm ex aperta erga meridiem planicie, fœcundaq; qua perpetuò fouetur Transimeni lacus aura, cùm ex collibus situ eleuatis, ac apricis, fœcundus admodum fit oliuis, ac vinetis. Vnde & flaua, aureaq; & rubicunda apprimè gignit vina, eaq; mediocris laudis. Alba ob quandam gratiæ æmulationem Trebiana appellant, cùm reuera minus suauia sint: sed vt suctu quodam pungenti, quem cydonitem vocant, gratissima gustui; ita firmioris æstimantur substantiæ, ac maioris vigoris.

A Immò quoniam & vecturæ, & agitata vasis resistunt; in censu mediocrium nullis cedunt Hetruriæ vinis. Sanis, & conualescentibus vtilia, & non pauca olygophora febrientibus concedenda.

Vina M. Politiani.

EODEM quasi tractu collium, sed aprica magis cœli temperie, expositа videntur Montis Politiani nobilis oppidi vincta cum vinis electissimis. Immò vel hac præcipuè pugnant gratia, ac varietate cum Trebulanis non longinquis ab inuicem terris; quoniam vt illud aureum, & suaue, hoc verò iucunde rubens, ac validum, perrarò Romam nobiles, aut ad principes suos, qui
B hanc seruant munificentiam, non vnum simul atque alterum dono mittunt in fiscellatis Oenophoris. Sapore hoc in totum vinoso, firmæ substantiæ, odoratum, ac maioris valde roboris, ac nutrimenti. Tota æstate, atque hyeme, & in sequentem plerumque annum permanens. Est & hoc in genere suauiùs, ac dulcibus vuis paratum, succosumq; quod vernacias æmulatur: non adeo firmum, nec vecturam substinens. Flauum præterea, syncerum, & aliqua olygophora.

Vina in Comitatu Sanctæ Floræ, ac vicinis terris.

C CASTELLVM Sanctæ Floræmoui nominis, sed comitatus dignitate à centum hinc annis ornatum, & non minus sub dominio Sforziadum illustre, qui Pauli III. Pontificatu, vt magnificis ædificijs, ita omni cultu & terras, ipsas, & totum statum illustrarunt. Agri, qui in corde Hetruriæ multis gratijs præditus hinc à radicibus Ambiati montis boreali exponitur auræ, hinc verò in meridiem extensus australi quoque afflatu fouetur, & fœcundis ventis. Mineris item Syluanis, seu Siluenæ cognomento abundans, ferri, aeris, atque chalcanthi, & omni frugum genere, ac vinis optimis. præsertim rubris, ac synceris, ex simplici duntaxat, in tinis ebullitione clarificatis, & albis nonnullis, dulcibusq; Muscatellis admistis, quæ tamen post primos menses non subsistunt. Cruda verò & aquosa, quamquam pauca diutius manent, quæ Olygophori vice, & ad ægrotantium vsum seruantur. Porrò vicina huic oppida, tùm Proceni, tùm Aquæpendentis valde nobile, pro editis, ac opricis collibus, validiora obtinent vina, quæ modica adhibita coctione, Vulsinij, ac Sancti Laurentij prædicta æmulantur vina. Rhodicophani verò, quod munitissimum his vicinum Castellum, colles cùm pauca gignunt, nec multæ industriæ vina, ea satis syncera lapidosis locis, & apricis enata, & rubra, & alba.

Proceni, & Aquæ Penden. Rodicophani.

Vina in Senensi agro.

IN Senensi agro, cùm in medijs ferè Appenninis, Lenibus collibus, ac latissima vndique se extendat planicie, vnde aperto cœlo, sub borealibus plurimum ventis fruitur aura, vina communiter gignuntur mediocris roboris.
E Pleraque verò rubra, ac sana corporibus, quæ simplici ebullitione in grandibus tinis vinarijs expurgata, ac clara, cum rubore delectabili, post primos menses habentur potui vtilia. Alba perpauca, ac similiter mediocria, ac rarò dulcia. Sunt tamen loca aprica magis, ac obuersa illis flatibus, quæ vinosa, optimaq; in suo genere producunt vina. Vt secundum Arbiæ ripam leniissimi colles, quos inte Pontignani, Vignani, ac Vitignani idcirco cognominati, electissima gignunt: in quibus Lutiorum familiæ nobilissimæ, pro grata studiorum meorum memoria, multam agroui, ac merito hic recolo munificentiam.

Sicut

Sicut & Toiani colles ad Vicum Rosiæ, quæ in maritimam tendit, vina gignit alba, aureoq; fulgore insignia, ac expetita conuiuijs. relinquo cum his multa, quæ eodem in censu bonitatis habentur. A

Vinum Portus Herculis.

FAMOSISSIMVM in vrbibus Hetruriæ, & in Romana Curia est vinum Portus Herculis, qui sub Senarum ditione, à dextris habet Telamonium portum, & Orbitellum, à sinistris autem Argentarium editissimum promontorium, firma in ipsa ora maris totius Hetruriæ propugnacula. cum vberrimis rei frumentariæ campis, ac pascuis, frugiferisq; secus vndique collibus, qui & pro calore ab australi flatu perpetuo, & pro terreni eius intimo fomite, mineris, & argento, & ære, & chalcantho præditis; sicca, aureoq; fulgore generosa hæc gignunt vina. Quæ substantia, ac valido tùm odore, ac sapore; cùm non facilè magnis alijs cedant vinis, nec Græcis, vel in hoc potissimùm cum illis contendunt, quòd sine vllo condimento, nec apparatu, aut coctione; ex proprio naturæ robore sincera permanent, ac serò admodum sub magnis caloribus maturantur. Aliqua validiora, ac fumosa, & quæ facile tentant caput; alia sapore aliquantum amabili, quæ videlicet non paucas admistas habent muscatellas vuas: nonnulla autem, quæ non adeo probãtur; subacerba sentiuntur, ac nebuloso calore, quamobrem delata longiùs in acorem transeunt. Optimi álioquì potus, nisi his forsan, qui sunt stomacho debiles, aut cõualescentes, non ita facilis inueniantur digestionis. B C

Ex Igilio Insula vinum.

PROXIMA Iluæ, & continenti maritimo Senensis agri; vbi vetusta olim memoratur Ansidonia, Igilium adhuc breuior insula est. Ex qua vinum mittitur quod emendicato interdùm cognomine Corsicum dicunt: rubra tamen potiora gignit, quàm candida, minus aurea, sed substantia, & colore crassiuscula. Quæ cum vinis à Portu Herculis interim congesta paruis dolijs; aliquem inter munera incolarum inuenerunt locum. D

Ex Ilua Insula vina.

HINC breui tractu maris, in conspectu ab Argentario monte extat Ilua insula exigua quidem, sed ab omni æuo celebris, ob inexhaustam metallis ferri, ac magnetis naturam, quo fotu, ac afflatum simul maritimo fœcunda est, vini genus inter alias fruges producit, quod in æmulationem vicinæ Corsicæ, Corsicum pariter cognominant. Minoris tamen roboris est, albicans colore in liuorem quendam, & cùm primis mensibus potui vtile sit, facile postea permutatur, & acrimoniam induit. Dignum cui melior cultura adhibeatur, vt pro fomite caloris, ac soli ipsius siccitate dubitandum non sit, fore sinceriùs.

Vina in Pisano, & ad fines Ligurum.

IN agro Pisano vina non admodum probantur, siue ex soli natura pingui, seu quia ex afflatu quopiam ab austro nebuloso, ac lacunosis secus Arnum, & sub Ligurno portu campis, auram fruges non concipiant laudabilem; siue ob neglectum circà hanc curam studium. Quanquam ea parte, quàm ad Lucenses pertingit colles, temperatæ magis auræ, non pauca gignuntur mediocria: alba vtplurimùm in planis, crassæ substantiæ, & quæ inflant ventrem, ac vrinas retardant. E

A retardant. Rubra, & vermicula ſincera magis; ùm pro ſitu, refractis ex aduerſo illis nebuloſis flatibus; tùm etiam ex ebullitione in tinis ſimplici, vnde tenuantur, carentq; illa craſſicie. At quæ fines attingunt Ligurum, meliora: infra terram præſertim, ad Petram ſanctam, & ad Serazzanam, vbi ſub Maleſpinarum cultu, ac dominio, vina qualia in Lucenſi, commemorantur electiſſima habentur.

Vina in Lucenſi agro.

VARIA, ac probanda ſatis in Lucenſi agro naſcuntur vina: quæ breui interſtitio à Piſanis, vel etiam confinio, non vnam animaduertimus habere diſcriminis cauſam. Tùm ob laudabilem agri ſitum: qui quāquam in medijs Appenninis coanguſtetur; apertis tamen vndique faucibus, ſalubres, ac fœcundas concipit auras, & quaſi partitis vicibus, vbi planicies habet apertas, vbi apricos colles, conuallesq; viciſſim cultas, ac feraces. Tùm etiam ob ſoli naturam non admodum pinguis, ſed ſiccæ magis, quàm humidæ qualitatis, quod paſſim intimo fouetur terreſtri calore. ac venis non minus intepeſcit ſubtercurrentium calidarum aquarum, qui fouet intimè non parum ipſarum terrarum ſuccos, vnde multas alit fruges, vinaq; gignit ſinceriora. His adde adhibiti cultus induſtriam, vitibus quandoque ex omni parte Italiæ quæſitis optimis, ac repaſtinatis. Ex quibus varia pro vinearum poſitura, ac genere comparant vina: alia in accliuibus agris, alia in planis, alia in apricis collibus. aurea, rubra, aquoſa, dulcia, ſubauſtero, ac ſpirituoſo ſapore, atque odore: & ex generibus cùm pleraque à ſingularibus ſuis locis habeant nomina, quæ breuiter deſcribemus, alia ſpecialiter ſunt Trebulana, alia Græca, alia Muſcatella. Quorum in cenſu haud vllà in Lucenſibus intelligimus generoſa, nec magnis vinis comparanda, niſi bonitate: quandoquidem ad vſum humanum, non adeo robuſta, ac fumoſa probari ſoleant vina, quàm mediocris potius ſubſtantiæ, & quæ diu ſincera in ſuo genere maneant, vt hæc, ac ſimilia habentur in tota Italia quamplurima. Immo eo magis hæc probanda arbitramur, quòd ſine vllo adhibito artificio, ac ſine coctura, ſimplici communiter in tinis vinarijs ebullitione parantur, ac repoſita in dolijs ſinuntur maturari ad condecentiam. Nobile, ac frugi admodum Burianum, ex genere vuarum ſic dictum ſincero, ac illis locis peculiari, album, tenue, ſapore interim ſubdulci, vel grato ſuctu amabili, & bono odore, gratum ſtomacho. Habent & ſua Trebulana in multa copia, in hoc autem præferenda, vel diuerſi generis à vicinarum terrarum Trebulanis, quòd validiori ſubſtantia, vltrà ſecundum, & tertium annum perdurant: alba in aureum nitorem ſplendentia, & cum grata dulcedine, vel blando guſtu ſubauſtera. Clarellum æmulatur, etiam nomine patrio Biancorello, à Iammari pago, vbi naſcitur: hac ſingulari præditum qualitate, quòd primis menſibus craſſiuſculæ ſubſtantiæ eſt, & cum dulcoris, ac gratæ punctionis veſtigio per totam hyemem bibitur. ineunte verò æſtate, dum matureſcit, hanc maiorem acquirit gratiam, quod inclareſcit, tenuaturq; ſubſtantia, ac dulcorem interim remittit, leni illa acutie remanente. Vnde in communi vſu, ac medicorum iudicio; cùm veterum, & Galeni olygophoris meretur comparari, febricitantibus valde idoneum. Copioſum alterum genus, ac pro pingui vindemia gratum colonis eſt, quod ex vuis albis, magnis, ac multo ſucco prægnantibus, anguſtans potu fauces, ac ventrem paratur. album, aquoſum, ſubacre, robuſtioris quàm prædictum Clarellum ſubſtantiæ: quanquam vt abundat copia magis, quàm cultu, rarò perfectam acquirit maturitarem, tumq; valde probatur, maximè operarijs. Ex rubicundis porrò varia ſunt genera, plus minus, & ſubſtantia craſſa, & intenſo in nigrum colore: alia auſtera, alia ſubdulcia, &

Genera.

Burianū.

Trebulanum.

Biancorello.

Strozzapretti.

Nigra.

quæ

quæ Mangiauerras Neapolitanas æmulantur, cauponarijs relinquenda. Inter hæc Farinello cuidam cognomen est, à rorido in vuis nigris candore, nigro item vino, satis vtili, quamquam ad æstatem non durabili. Et item Seppulinum probatur, nigris etiam vuis, mediocris inter alba prædicta, ac rubra substantiæ: sed cùm benè maturum fit, syncerum, ac stomacho vtile. Habentur & Græca nonnulla optima in apricis collibus, & item Muscatella, quamquam hæc minori copia. A

Vinæ Sancti Geminiani.

SVB Appennini iuga in apricis collibus inter Pistorium, Lucam, & Florentiam, conspicuum est Sancti Geminiani nobile oppidum, ac suis vinis valde celebre, quæ in aliquam generosi vini æmulationem Græca ab incolis cognominantur. Substantia quidem valida, colore aureo, grato odore, ac sapore vinoso. Probatur quod cum aliqua suauitate Trebiani Sancti Ioannis in his finibus valde celebri, gratissimum gustui sit, & quam Cotogninum leui adstrictione appellat. non acerbum, nec immaturum sentiatur. cum Latinis potiùs, aut Beluidere vinis, item aureis, ac suauibus comparandum. Eximiæ in totum perfectionis, ac principum mensis dignum fit, nedum Hetruriæ, sed etiam Romam persæpè in vitratis oenophoris defertur, grati muneris vice, in tanta copia generosorum. Habet & vinaciola cognomento vina, hoc in censu multæ laudis, pro suo genere vitium, quæ natura crudiores in arboribus consitæ, suopte calore, ac ebullitione in magnis tinis vinarijs maturantur, ac post primos menses veniunt in vsum. B C

In agro Florentino vina.

IAM in communibus fœcunditatis rationibus demonstrauimus, ac singularibus multis confirmauimus exemplis, quòd à mari, & à fluminum faucibus. quæ apertam plerumque habere solent planiciem, situs quicumque terrarum optimam præbeat fœcunditatis causam. adde & adhibitam industriam. Quo nomine cùm Florentinus ager, districtu proprio vrbis inter algidos Appenninos sit, ac borealibus longiùs exponatur flatibus, solo & planis, & in collibus tophaceo, & arido, beneficio apertæ auræ, quam à faucibus Arni fluminis ab vsque mari quadraginta mill. pass. & industria præter hæc super cæteras Florentini potuli incomparabili; amœnissima hæc Arni Vallis, quam ita cognominant, nullis secunda est Italiæ terris. Immò quà via Bononiæ per medios transuersim montes in conspectù venit ad quinque milliaria tanta ciuitas; ex confertissimis, quæ apparent Villis, ac cultissimis vineis cum editis passim in amplis collibus ædificijs, quæ vrbem, & ipsam longissimè coronant vallem, visus sum mihi alterum Cairum, quod aiunt vastissimum, sed longè hoc amœnissimum præ oculis repræsentari. Quam magnificentiam ceù spectatù dignissimam & Dantes, suus ciuis, ac poëta Tuscus peritissimus, in sui Paradisi cantu xv. visus est dignissimè modulari, Florentiæ, ex eo colle spectaculum Romanarum antiquitatum maiestatem, quæ à monte Malo admiranda apparet, superare. Relinquo singularium locorum amœnitatem, quæ secus Arni vtrinque ripas, vbi præsertim situs inclinat ad meridiem, & penes colles Fesulanos frugiferos per viginti milliaria, digna sua quæque essent historia, & in quibus potissimùm curam adhibuerunt magni Principes Medicei, & exactissimam nunc adhibet Magnus Dux III. Ferdinandus Dominus meus, cuius nominis inclyti velim hunc adornare locum. Cuncta passim loca agrorum cultu, vineis, ac virentium hortorum industria cùm magnificè splendeant: nullum est frugum D E

genus

genus, nec vuarum, quæ non hic, cogatur etiam natura abundè producere, & omni genere vinorum exculta. Immò in pomerijs ipſis, & intrà mœnia integræ Muſcatellis virent vineæ. Ex municipalibus verò terris quamquam innumera conuehatur vinorum copia, delicioſa à Sancti Ioannis valle Trebulana, generoſa, à Sancto Gemiſiano, rubicunda ex altis collibus Sancti Caſſiani, ac firmiora eadem Montis Politiani; cum iſtorum fama celebri, è ſuburbanis inſuper Florentiæ vineis, & è vicinis præſertim Feſulanis collecta, tam bonitate quàm copia nullis cedunt generibus. Rubra fermè omnia, & ſimplici cultu in tinis vinarijs parata, ebullita quadantenus Muſcatella, cruda, & aquoſa, aliqua, febrientibus etiam vtilia. quorum omnium longa, nec vnquam ſatis eſſet cenſura.

Piſtorij vina, & Igni Villa in eo amœnitas.

DE Piſtorij agro, ac vinetis; deque Igno Villa in eo amœniſſima dū hanc ſcriberem hiſtoriam, præclaram accepi ſententiam Reuerendiſsimi Epiſcopi Piſtorienſis D. Octauij Abioſi, nobilis Rauennatis. Qui diu in bonarum artium ſtudijs verſatus, vnde pro rebus digniſſimè geſtis, nutu Magni Ducis Franciſci Medicei meruit in huius Eccleſiæ Epiſcopatum aſſumi; Sola aiebat bonorum Principum præſentia, ac animi propenſio bonis artibus foucendis; præbere ſolet locis etiam inculcis, ac ſtudioſorum inuentis dignitatem, ac lucem. Quo argumento, relictis quæ paſſim in hiſtorijs occurrunt exemplis locorum, atque artium, quæ ab exiguis initijs laudabiles nutu Principum habuère progreſſus; Vel hoc recenti de Igno Villa comprobare libet exemplo. Quæ cùm paruus eſſet vicus in agro Piſtorij, vbi ſuperato ad borealem ſitum amplo ſuper Vmbronem ponte, à dimidio circiter ab Vrbe milliario, ſe pulchro præbet ſpectaculo nemoroſus, præaltis eminens arboribus, fagis, cupreſsis, quercubus, caſtaneis, ac lauris conſpicuus, & admodum cultis, necnon vinetis colliculis; cùm natura ſoli & aſpectu cœli peramœna hæc eſſet villa; prò breui incolatu, quē in ea habuit Paulus III. Pontif. cùm anno M. D. XXXVI. conuentū Niceæ in Prouincia habiturus de pacandis ſummis Reipublicæ Chriſtianæ Principibus, Carolo Quinto Imperatore, & Franciſco Galliarum Rege potentiſsimo, ac in votum Cardinalis Puccij tunc Piſtorij Epiſcopi, paucis hìc menſibus cum multis Cardinalibus commoratus eſſet; ad ſummam in eius gratiam euecta eſt amœnitatem. De qua iam taceant auctores Græci de ſua Theſſala Tempe præconia, cùm amœniora multa ſint à nobis in Italia commemorata loca, ac pro cunctis id vnicum ſit de Igni Villa exemplum: quæ quāquam in medijs extet Appennini iugis, latiſsima tamen planicie, vel lenibus collibus interſepta, trium, vel quattuor circùm milliariorum ambitu, decem magnis, frugiferisq; pagis, ac vinetis ornatur. Qui regalibus in media planicie ædibus ſpectabilem faciunt magnificas ædes coronam, ac ſecus virentes horti, longa, vndique lataq; ambulacra, conueſtitaque roſetis, ac myrthis topia via, ac præditæ generoſis vitibus baſylicæ, fontes excurrentes, ac piſcinæ, cuncta ſummam præbent amœnitatem, & gratiam. Quas delicias & ipſa fontium præ ſe ferunt nomina, Fanciullæ à blandis venis, Lagena à copia, Infernus ab imo vnde emanant gurgite, Satyrum à ludicris circùm nymphis, & mare, quod in communem excurrentes piſcinam magnam concipiet aquarum copiam. Adde, quæ & piſcibus abundant pretioſis, Trutis, Lampetris, Anguillis, Cancellis, ac alijs eiuſmodi generibus. & denique exculti vndique vinetis colles, vitibusque vndecunque propaginatis generoſis, quæ vel Græca

æmulatur, vel Maluaſias, in alijs Trebulana, in alijs nigro, ac purpureo nitore vina. Quorum generibus & copia, iam & ipſa communia vineta participant. A

Trebulana Sancti Ioannis in valle Arni.

A Superiore Arni valle, antequam is feliciſſimus amnis ad ſuam pertingat vrbem per viginti mill. paſſ. ſecus rádices Appennini collium, qui leniter à boreali aſpectu in occidentem vergunt, ac meridiem; Trebulana producuntur vina, famæ inclytæ non modo in Italia, ad quas conuehuntur partes, Romam, Neapolim, Genuam, Bononiam; verumetiam Lugdunum, & in Gallia Regum etiam magnificant menſas. Eius nominis ſignificationem non inuenio in locis ipſis, vbi hæc gignuntur propriam: cùm Trebulana ex antiquis recenſita habeamus in Plinij monumentis libro XIIII. cap. VI. inter generoſa iuxtà Capuam, & Trebellica eodem Plin. ad quartum Lap. à Neapoli: ex quibus facile adſcitum videtur, ac alijs etiam terris impertitum genus, ac nomen, & huic præcipuè, vt ſimiliter Trebulanũ dictum ſit. Cognomento Sancti Ioannis, Caſtelli vicini nomine: vel conuerſa melius interpretatione; quòd oppidũ ipſum hac vini celebritate euaſerit famoſum, quãdo per illius Sancti feſtum ſub canicularibus diebus, & in totam æſtatem id vinum perfectum, & celebre ſit in diuitum, & etiam principum menſis. ac Romam idcirco, in aliasq; nobiles (vt dixi) vrbes Italiæ, pro his feſtis delicioſi muneris vice in amphoris vitratis mitti conſuetum ſit. Aureo, & fragranti fulgore, vt non ſitientem niuitet etiam ad potum, ſuaui non faſtuoſa dulcedine, ſuctu quodam abblandiens guſtui, capiti & Stomacho blandiſſimum, & hilare. Niſi in hoc moderandum, quòd pro nimio, ad quem ſe exhibet potu, opplet longo vſu vrinæ vias, obeſis præſertim corporibus: alioqui parcè epotum gracilibus vtile, & impinguans macros. In morbis verò quibuſdam curandis olygophorum eſt. Aemulantur & aliæ terræ in hac opima valle Sancti Ioannis laudem: à Monte Varchio vina, Fighinæ, Inciſa, & longius à Sancto Geminiano, quæ validiora diximus, & hinc Aretium, quæ vetuſta ciuitas vt æmula fuit olim ſua potentia primarijs Tuſciæ Vrbibus; inter generoſa quæ producit in omni genere vina, & his carere non valuit delicioſis, nec Muſcatellis, nec ſuis Græcis. Quinimmo ex ipſo celebri Trebulani nomine, præter has vicinas, complures aliæ in Italia ciuitates, tranſlatis (vt veriſimile ſit) per occaſionem ex hac valle vitibus, ſua non minus iactant Trebulana. quarum tamen, vt diuiſæ arboribus patriæ ſunt, ac ſuas quæque habent fruges proprias, ſic variant vtrumque genera, quorum alia in Picenis meminimus, alia in Vmbris, in Tuſcis, in Tranſalpinis, ac ſingularibus terris, quæ re vera hæc magis, illa minus valida, vel opinione ſaltem variantur. Omnino id à Valle Sancti Ioannis hoc in genere delicioſi vini obtinet vbique palmam. Porrò ad fines vallis huius inter Aretium, & Florentiam, attinet & altera haud ſecus amœna, quæ vulgo val di Chianti nuncupatur. cuius breues colliculi apertius ad meridiem vergunt, ac fontibus paſſim irrigui, fonteq; Arbiæ fluminis, vnde in Senenſem incurrit agrum, vinis eius generis abundant, quæ in contentionem vſque adhibita induſtria, audent meliora aſſerere, & aurea ſimiliter firmiora, & rubra. Aſſerit Chriſtophorus Landinus in Inferni commentarijs hanc à Chianti vallem, ſemper optimis vinis fuiſſe fœcundiſſimam.

Trebulana, & Trebellica. Plin.

Alia Tre.

Aretij.

Val di Chianti.

B C D E

A

In Caſentino vina, & in Montanis Hetruriæ.

IN hac extrema Hetruriæ parte, quà Appenninus ad Alpes pertingit, Auernia dicta poſteris, vbi ab oriente Tyberis, ab occidente Arnus ſuis oriuntur fontibus; non ſatis explicatam inuenio antiquis locorum, nec nominum proprietatem. quemadmodum noſtris temporibus à Caſentino loca, quæ tùm vinis, tùm alijs prærogatiuis ſunt notiſſima. Alludit ad id nomen Plinij auctoritas libro III. cap. v. Vbi Cluſini noui ponuntur, & Fluentini cum fluento Arno, & Feſulæ. Et planiùs apud Antonini Itinerarium Cluſentini, vnde forſan deducta poſteris Caſentini vox. Clarum ſitu, vbi à Camaldoli eminentiſ-

B ſimo Appennini iugo, æquè & ſuperum, & inferum mare ſpectare licet: Clarum & heremo, oraculiq; Sancti Franciſci celebritate, quæ quamquam loca ſint nemoroſa, pro ſublimi tamen altitudine, ex lata planicie, intercurrentibusq; circùm fontibus irrigua, diffiata vndique ventis, & apricis collibus; vina producunt, prætes cæteras fruges, etiam agreſtes, in multam copiam Subſtantiæ ſynceriſſimæ, rubore ſplendida, ſubauſtera, ac firma. & nonnulla ſaturo magis colore vinoſiora, quæ Romam idcirco non rarò in gratiam principum vitreis oenophoris, à Camaldulenſi heremo mittuntur ſanis vtilia, ac inter mediocria vina, valetudinarijs etiam ſalubria. A Caſentino autem, longo tractu montium à boreali ſitu ad Lunenſem vſque portum, quamquam montoſę *In Mon-*
C occurrant terræ; ſuperant tamen earum aſperitatem induſtria. quam oſten- *tanis.*
dunt confertiſſima in eis oppida, ac præclaræ noſtro tempore noui nominis terræ, Barga, Peſcia, Pontremoli, Petra Sancta, vſque ad Maſſam, quæ littoralis in ora liguſtica cùm ſit, agro, ac vinetis ſecus amœnos colles magis frugifera eſt. Aliæ verò, quæ inter illos montes ſunt terræ, cùm amplas contineant conualles, apertasq; habeãt fluminum fauces verſus mare, & ex ipſo inter ſalebras montium repercuſſu ſolis, optimæ fœcundantur; lætis propterea gaudent aruis, ac paſcuis, nemoroſis in ſeceſſu ſiluis, ac viniferis collibus. quorum tamen non habeo nunc ſingularia genera.

Lunenſe vinum, hodie in Lunigiana.

D LVNAM Vrbem Hetruriæ terminum cum Macra amne, miris Strabo ſuo tempore celebrat laudibus, & Lunenſe vinum Plinius. Portu maximo, ac profundiſſimo excelſis vndique montibus, lignorum materia ad laquearia, ac ſubſtructiones nauium procera; & pretioſo marmore, vario, ac lucidiſſimo, quo Romana potiſſimùm opera, ob commoditatem nauigationis adornarentur. adde his & phyſicam rationem: ad quorum terreſtrium generationem, & marmorum, & metallorum, cùm neceſſariò concurrat fumoſus vapor ſubterraneus (teſte Ariſt.) quem varijs locis in tota hac regione ſcatere conſtat ex ſuis metallis, *Ariſt. 3.*
plumbi præſertim, & argenti, & balneis calidis, in Piſano, in Lucenſi, in Volater- *Metheor.*
rano amplius, & in ipſis montanis; & his certum habemus argumentum ſubterraneum paſſim exhalare fomitem, fœcundandis frugibus, ac vinis idoneum.
E Inter generoſa vina (inquit Plinius) Hetruriæ Luna habet palmam, & Liguriæ *Plin.*
Genua. Et non minus generoſæ fruges, quæ ad oram vſq; Genuenſem illa adornant littora, Citriorum ceù condenſa nemora, oleæ, pomaria, ac vites, quæ in ipſis ſaxis conſitæ, pro exacta induſtria, & ſub illa meridionali aura, nobiles fructus, ac optima producunt vina, quæ & in Romanis interdum menſis, cum citrijs, ficubus, & prunis, incomparabilem habent gratiam.

In ora Liguſtica, ac Genuæ vina.

PROXIME, à Macra amne rapido, & ab Ericis ſinu celebri, Liguſtica regio habet initium. In qua, cùm altiſſima ſecus mare iuga, uſq; ad Genuam eius metropolim promineant, confragoſa, atq; aſpera, ac certis locis inacceſſa; certamen quidem viſa eſt humana induſtria habuiſſe cum natura, vt in ipſis lapidum ſalebris conſitæ omnium generum adoleſcant fruges, nam ſuſpenſi funibus coloni ſubſtrato pauco limo conſerunt vitiùm propagines, ſicq; eas cogunt in ſaxis vegetari. Quæ eo maiorem obtinent laudem, vt, cùm non multam, pro locorum aſperitate producant illarum copiam, exutæq; ſint omni excrementitia humiditate; vegetalem tamen ex ipſo ſilice conceperint fomitem, ac felici ſimul eius maris aſpectu inter orientem, & auſtrum, adde, & repercuſſu ſolis ex ipſis ſaxis, ſynceriſſimos gignant fructus, ac vina puriſſima. Tranſeo vernales, ac fugaces fructus, delicioſaſq; id genus plantas; pruna præcipuè citria, ac ficus progignunt adeo ſuaues, adeo vitæ ſalubres, vt ex eis venales, ac pretioſæ, non paucæ muneris vice mittantur Romam, ac in alias nobiles terras Italiæ, atque Galliæ, quæ adornent Principum menſas. Hanc fœcunditatem viſus eſt Plinius commeminiſſe in generoſis vinis, in Hetruria quidem Lunæ vina obtinere palmam, in Liguria Genuæ. In cuius quidem ora gignuntur & noſtro tempore electiſſima, pulchro quædam ac ſplendido rubore, & quædam meliora ſubalba, & aurea, ſapore, ac leni odore periucunda, mediocris roboris.

Plin.

Ex Quinque Terris vina cognominata in Genuenſi electiſſima.

EX ora Genuenſi vina cùm pluri ex parte ob tenuitatem non ſuſtineant maris labores; primi quidem meriti ad Ripam Romanam habentur, quæ è Quinque terris pro horum vinorum fama cognominantur. quas à Louanto antiqui nominis, hodie M. Roſſeum appellant, Varnaciam, Corniliam, Manarolam, Riuum maiorem. Quorum locorum vina audent cum Centulis comparare: nempe quæ ſi non robore, ſuauitate quidem, ac ſalubritate eadem, ac ſimilia ex Neapolitano tractu adlata æmulentur. Et illa præcipuè, quæ hauſta in vaſis firma conſiſtunt ſubſtantia, nec mutantur colore. Vnde non modò in Italiam conuehuntur, ac Romam, ſed & in Galliam, & per Rhodanum ad Belgas, & vſque in Angliam, mediocribus dolijs, ac circulis ferratis mittuntur. In ſumma verò laude habetur quod Amabile appellant, ac primi meriti in menſis Principum.

Razzeſe, & à M. Roſeo in Liguria.

HOC vulgari nomine, veriſimilis mihi coniectura fit, id vini genus Roſeum primò à ſolo patrio, & Roſæ ſeu à vernis illis colonis cognominatum. Vel ſi cultus rationem ſequamur, quaſi racemoſum videntur ijdem incolæ idipſum vinum, ac ipſorum pariter vites ſignificaſſe, quibus præcipuè vineta ſub prædicto Monte Roſeo, ac alijs Quinque terris abundant. Hoc enim vuarum genus ex vehementi ſole, ac repercuſſu aſſiduo caloris ſuper illis lapidum ſalebris, cùm vehementer excoquantur; à primis ferè diebus menſis Iulij incipit matureſcere, ac tractu dierum ad Auguſtum vſque dulceſcit, vitibus præſertim pumilis, vuisq; propterea per aliquot dies antè vindemiam ſemipaſſis, ac ſimpliciter conculcatis, ac expreſſis, ſynceriſſimum vini liquorem fundit.

Quod

A Quod ſubinde refundunt in eaſdem vinacias, ac poſt condecentem ebullitionem, vnde & muſtum clarificetur, ac ſuccoſam ex racemis, tanquam à matrice concipiat qualitatem, poſt quatuor, vel quinque dierum ſpatium, id ipſum purificatum vinum exhauriunt, ac magnis dolijs benè conſitis recondunt, & vbi aliquandiu quieuerit in nauigium minoribus vaſis collocant, ac mari committunt, efficiq; aiunt eo motu perfectiùs. Vnde ſynceriſſimæ ſubſtantiæ eiuſmodi vina hic Romæ experimur, grandia potius quàm ſuauia, cum inſigni odore, ac aureo nitore limpida, blandeq; in cyathis ſcintillare. Gratiſſimi potus, ac multi nutrimenti, maximè ſenibus. Pauli III. auctoritate, atque vſu, qui autumno præſertim atque hyeme ſub Boreæ algoribus eo potu vtebatur, & ex eis præſertim vinis, quæ dulcoris ſenſum ſuctu grato præſeferrent guſtui. Sanis
B vtiliſſimum, & valetudinarijs. Cæterum ad portum Genuenſem, tam ex patrijs collibus, quàm aliunde omnis generis aduehuntur vina, ex Gallia, & ex Italia validiora, necnon ſuauiſſima ex Creticis Maluaſia, immo & ex Hiſpanijs glorioſa.

Vina Muſcatella in Tabijs Liguriæ.

IN confinibus Prouinciæ Narbonenſis, inter Nicæam Ptolæmeo, & Sauonam, celebres in ora maris Liguſtici Vrbes, nobile primùm occurrit oppidum Sancti Remi, quod agri in ipſo littore fœcundiſſimi, conſitis longa ſerie pomarijs, olæis, aç nemoroſis citrijs, miro affiatu florum, ac fructuum, ac ſuauitate
C odoris, ad medios etiam fluctus maris adnauigantes ipſos delectant. Proximè verò Tabia oppidum frugaliſſimis gaudet vinetis. ex quibus, præter delicioſas fruges, cùm varia colligantur vinorùm genera, Muſcatellis præcipuè gignendis videntur à natura obtinuiſſe prærogatiuum, tanta ſuauitate, ac ſynceritate, vt nec cedant Creticis vinis, ac facile multa eius generis vina Italica ſuperent. Quæ quanquam Romam perrarò conuehùntur, quòd forſan nauigationis incommoda minus ſuſtineant; digna tamen videri debent, quæ inter generoſa connumerentur. *S. Remi fragrãtia.*

Maſſiliæ vina, & alia in Prouincia Narbonenſi.

D EX his, quæ in Vrbem Romam conuehuntur, vltra Nicæam, ac Varum amnem Italiæ terminum, ſunt in ora Narbonenſis Prouinciæ communia cum Genuenſibus prædictis vina, ac præcipua tam laude, quàm copia circà Maſſiliã, portu, atque agri fœcunditate omni ſæculo celeberrimam. De quibus ita Plinius libro XIIII. cap. VI. Inter Pyrenęum, Alpesq; ſunt Maſſiliæ vina genuino ſapore: quando & condiendis alijs vinis pinguiùs gignit, quod vocant ſuccoſum. Ceretano item in Gallia (Celtano forſan legendum) conſiſtit auctoritas. Pinguia id genus Maſſiliæ, & condiendis alijs aptiſſima videtur indicaſſe Martialis ad Munnam quendam Maſſilienſem; cuius tamen improbat munus, qui exiccata ſuper fumo vina, & ceù toxica longo mari tranſmitteret ad amicos. libro X. *Plin.* „ „ „

E *Improba Maſſiliæ quidquid fumaria cogunt,*
Accipit ætatem quiſquis ab igne cadus.
A te Munna venit. *Mart.*

Idem in Xenijs fumęa appellat Maſſiliana vina. Et in Apophoretis. ob nimiam ſuper fumo craſſiciem vix multa affuſa aqua poſſe temperari.

Maſſiliæ fumos miſcere nivalibus vndis
Parcè puer conſtet ne tibi pluris aqua.

In quo id notabile eſt: ſicut inſolare dù vina in communi erat cultu, ita quædam

dam veteres & in fumario ſiccare conſueuiſſe, quo eſſent firmiora; quem cultum, atque artem condiendi vina in primis commentarijs explicuimus. Melius *Athen.* Athenæus ea celebrat in cenſu vinorum ſua ætate libro XI. Maſſilienſe inquit vinum, denſum, corpulentumque: idem quod pinguis dixerat Plinius, ſed exiguum reperitur. Quæ cocta inueterantur in Italia, omnia experti vltrà triginta ad quadraginta annos, fumoſa, vt Maſſiliæ dicta ſunt, & medicamentoſa. Cæterùm Maſſilienſes hodie, ac tota ferè Gallia (tantam vetuſtas ſubire ſolet varietatem) ſimplici cultu ſua condiunt vina: & quæ hic Romæ ſæpe guſtamus *Clareta vina.* Clareta electiſſima, & iuxtà Plinij verbum ſuccoſa, linctu quodam quæ demulcens linguam ſuauia, vermiculo colore, & quæ dixerunt antiqui Heluiola: alba nonnulla item clara, ac ſyncera, quanquam annicula. quæ magis ſalubria corpori, quàm vetuſtiora, ac fumo confecta, quæ rectè videntur à bibulo Martiali repudiata. Talium hodie ſimplicium vinorum vſus eſt in tota Prouincia, & trãs *Narbonæ* Maſſiliam in Narbonæ agris, ex qua Prouinciæ illi cognomen, ſub Arelate, & Crau oppido, altiùs quo tendunt Rodani ripæ, ſub Auinione præcipuè Pontificia Vrbe. Tota hæc maritima ora vltrà Maſſilienſe pelagus, & in Aquitania fœcundiſſimam obtinet auram frugibus, ac optimis gignendis vinis, & altiùs non minus in totam Galliam. quorum relinquemus alijs conſiderationem, ac opportuno magis loco deſcribenda remittimus præcipua. nunc ad reliqua Italica redibimus.

Vina Salutij, & alia ad Pedes montium.

SVPERATIS Genuæ montanis ad Septentrionem, vbi citrà Alpes Appium occurrit caſtrum, à quo nomen & initium Appennini montis eſt; in Sutrijs Ptolemæo, & quod nunc Salutium ad pedes montium dicitur, vinis quoque ſuis valde celebre eſt. Quæ per Varum amnem ad Sauonæ portum delata, non rarò inter alia vina ab ora Liguſtica conuehi ſolent. Mediocris vigoris ex albo in aureum colorem, & vel hoc nomine firmæ ſubſtantiæ iudicari poterunt, quòd & vecturæ, & maris ſuſtinent onera. Sub Alpibus verò, quà tota hæc regio continuis circum montibus clauditur, vltrà & circà Padum, quæ Pedemontana rectè à poſteris cognominatur; diuerſa admodum vinorum natura reperitur. Pluri ex parte tenuia, & cum rubore ſplendida, ſubauſtera, ac rarò dulcia: contrà verò alia ſunt flaua, ac igneo ex natura fulgore, quæ ſapore vinoſo cùm mediocria guſtu videantur, mirum tamen in modum bibentibus, niſi capite ſint admodum robuſto, caput grauant. Qua de re ipſe parum admonitus, dum per totam æſtatem eam regionem peragrarem, Anno M. D. LX. non adeò delectatus illis vinis ſubauſteris, ac iucundiora fore ratus Græcis, ac Clarellis noſtris ſimilia, ipſo vſu didici vera hoſpitalium meorum conſilia, vina eiuſmodi *Alba ſub Alpibus cur tẽtent caput.* flaua adhuc admodum immatura eſſe, & grauia capite. Vnde ad Claretta illa tenuiora rediens; expertus ſum hæc ſtomacho leuiora, ac facilis tranſitus. Nec mirum iudicaui, in tota illa planicie longè, lateq; circundata montibus, adumbrataq; paſſim arboribus, Padoq; per medium centum incurrentibus hinc inde riguis, ac fluminibus irrigata; quòd vina alioquì in ea gignerentur adeo valida. ob repercuſſum (vt reor) ſolis aſſiduum à ſalebroſis, aridisq; circumquaque montibus, qui illud genus flauarum vuarum tardè, pro ſui ſubſtantia digeſtionis, per æſtatem exureret, acriq; eas impleret extrinſecus feruore. Vnde in oſtentationem vſque Ciſalpini, ac nobiles, dolia vinorum eiuſmodi oſtendunt in ſuis cellis vinarijs vaſtiſſima, quæ quinquaginta, vel etiam centum caperent cados, in quibus vetuſta ad plures annos ſeruantur vina. quæ vt vetuſtiora ſunt, eo magis grauia ſtomacho ſentiuntur, ac noxia capiti, quod vitium aliàs de Pramnijs, ac Cęcubis vinis demonſtrauimus. Non illum ſuſcipiunt feruorem

nigella

A nigella hic vina, nec rubra, ex ſui natura vuarum nigrarum, ac immaturarum, quæ & Labruſcam imitantur. Vnde & nomen his vinis adſcitum vulgo eſt, vt Bruſca cognominentur. Sunt tamen & ex rubicundis aliqua robuſtiora, quale in agris Iureæ trans Padum colligitur. quæ ciuitas ſitu ſub montanis illis magis edito,& apricis locis, ſicut & Nouaria proximè, & Vercelli; firmiora hoc in genere habent in ſuis Vinetis, item arboreis vina,quæ vt in menſis Sereniſſ. Sabaudiæ Ducis laudabilem obtinent gratiam; ſic ex Sauonæ portu Romam nonnunquam paruis dolijs conuehuntur, in cõparationeq; cum Lachrymis, alijsq; generoſis hoc in cenſu vinis (ita ſua cuique placent) ab indigenis iactantur.

Vina bruſca.

Iureæ.

In Monferrato vina.

B LIGVRIAE iam præſcriptæ ſiniſtra pars,quæ citra Alpes, ac molli cliuo in Appenninum ſubit, ac Ticinum vſque, Tortonamq; extenditur, Monferratum poſteris dicta eſt. Nouo nomine, ſed non leuis coniectura Leandri Alberti eſt, quòd deflexa parum voce à Monteferrato, pro feraci cognominata ſit; auctoritate Georgij Merulæ hinc oriundi, qui hanc regionem aſſerit omniũ rerum,optimarum frugum, ac vinorum feraciſſimam. Quandoquidem nuſquã videtur Appennini mons, vt leni hic altitudine patet, in tam latam, ac longam planiciem amplificari, quæ parum poſt Alpes inclinans, hinc Pado, illinc verò Tanaro,magno item amne incurrente, media hac parte attollitur, ac vberrima eſt. Confertiſſimis idcirco prædita caſtris, atque oppidis, inter quæ Aquenſis, C Alexandria, & Caſale egregiæ ciuitates, excultiſſimis vbique campis, lætis paſcuis, ac vinetis gaudent adeo frugiferis, vt auſit Merula aſſerere, quantum à Veſulo Alpium excurrit Padus,vberiorem non reperiri regionem. Sub Aquenſi inter has ciuitate, celebri eo nomine propter aquarum in balneis ſalubritatem nuncupata, ob vegetalem earum calorem, quo paſſim eius ager citrà, & vltrà amnem Bormiam fouetur; mediocris naturæ, & bene digeſtis abundat vinis. Nec non validioribus albis, quæ in aureum colorem Clarellis proxima, fumoſa capiti,ac flauis,quæ in Ciſpadanis experti ſumus ſimilia.

Mons feraces.

Aquenſis ciuitatis.

In Ciſpadanis collibus, & in via Aemilia vina.

D PERSEVERAT eadem amœnitas in verſuram collium, qui ſuper viam Aemiliam intercurrenti per ampliſſimam planiciem Pado eminent, oppidis idcirco non minus,ac nobilibus ciuitatibus celebres, campis, ac vinetis vbique frugiferis,in Tortonenſi agro,proximè ſub Arcquati oppido, Bobio, Burgo nouo, Burgo ſancti Donini, Florentiola, & quæ ciuitates in planis amœniſſimã adornant viam Aemiliam; digna operum Romanorum memoria, per ducenta milliaria vſque Bononiam, vbi cum via Flaminia Romam vſque coniungitur. Pulchro vtrinq; ampliſſimæ planiciei ſpectaculo, tam clariſſimarum ciuitatum, Papiæ,Placentiæ, Parmæ, Rhegij, Mutinæ, Bononiæ; tùm agris paſſim ceù cultiſſimis hortis excultis,ac irrigatis aquis. In quibus pro ſitus humilitate, ac nimio locorum humore, ſpectare licet vites infinita ſerie, arborumq; potius nemora populnearum, ac Vlmorũ, in quibus ſubleuatæ ab humo arenoſo vites cũ E pendulis racemis,vtplurimùm nigris autumno pendeãt, vt nihil viſu iocundius, nec vberius. Quod vinearum genus apprimè laudant agricolæ, & Columella in libro de Vitibus, & arboribus. cap. IIII. quia vites naturaliter in ſublime procedunt, ac plus aëris recipiunt, vt tellus præterea arari poſſit, eoq; vbertatem maiorem conſequitur. hæc ille. Quapropter ſic ſuſpenſæ arboribus vites copioſam vbique habent vindemiam, ſimul atque ex ſubditis inter ipſas arbores agris,omnium generum cerealia, ac fruges colligunt vberrimas. Vina verò quanquam

Columella

„

„

Vineta arborea vberiora.

quanquam ob has cauſas in planis vinetis non gignantur admodum grandia, niſi ſubauſtera, & cruda, vtplurimum rubra; ea tamen præter bonitatem quam acquirunt ſuſpenſis ſic ad ſolem vitibus in altas arbores; vbi in tinis ebullierint, & percolata aliquandiu in bonis dolijs maturentur, mediocris euadunt ſubſtantiæ, ac ſaluberrimi ad vitam potus. Quanquam & hæ vrbes ſuos quæque erga Appenninum habent colles, & in apricis vineas, vt feliciſſimam agnoſcas regionem, & quæ pro exactiſſimo quem adhibent agrorum cultu, nullis carent gratijs, nec vinorum generibus, quemadmodum de nonnullis dicemus præcipuis.

In Mutinenſi, & Parmenſi vina.

In Aemiliæ via.

EX ſelectis verò generibus, ac validiora parantur in his terris vina, vbi vineta in vicinos ſubeunt Appennini colles: quales à ſiniſtra Aemiliæ ſunt propè Mutinam, vinis propterea celebrem albis, puniceis, & vinaciolis; cum delectabili ad guſtum punctione, ac ſuaui odore, aureis dum miſcentur in cyathum micantibus bullis. Quibus laudibus accedit colonum induſtria colendis vitibus, quarum præcipuè ſunt vuæ nigræ, ſuccoſa, & dulcis, cui Spongiola nomen. Corua item nigra, & ab Orna quædam nuncupata, ex qua vinum craſſum, optimumq; in eo genere fit, quod Mangiauerram æmulatur Neapolitanum. Non diſſimilia his gignuntur in Parmenſi agro, ſed pinguioris ſubſtantiæ, ſicut & in Rhegino, & Carpenſi.

Parma.

Sub Burgo Sancti Donini vina.

Burgi nomen.

BVRGVM dixère exteræ nationes, quæ Italiam occupauerunt, loca munita ſtationibus militaribus, & caſtris idonea. Vnde & caſtrum quaſi frequens caſis, & oppidum quod mœnibus concluſum, ac pugnax. quo Burgi nomine ob aſſiduum commeatum, ac agri opportunitatem, tantos legimus aliqua loca habuiſſe acceſſus, vt in magnas ciuitates accreuerint. Quemadmodum eſt inter multa eius nominis loca in Italia, Burgum Sancti Donini nuncupatum. quod olim Fidentiam videtur poſuiſſe Ptolemæus (quanquam non deſunt qui hanc Florentiolam putent vicinum vicum, quæ tamen à Sancto Florentio potius illi quondam præſule videtur nuncupata.) Fidentinos populos cenſuit Plinius in octaua Italiæ regione, cum Mutina, Parma, & Placentia inquit oppidis. Quorum hodie ſitus Antonini Cæſ. Itinerario reſpondet, à Parma diſtat Fidentia, quod dictũ eſt Burgum Sancti Donini octo millia paſſ. à Florentiola quindecim mill. paſſ. à Placentia decem mill. paſſ. Pado ab occaſu illis excurrente, ac longiùs ab Appennini iugis, ob agri amplitudinem, & quod pugnax natura locus, meruit vt noſtris diebus glorioſus Dux Alexander Farneſius, militiæ, ac Italiæ decus inclytum, fortiſſimis conditum ſit mœnijs, ac ciuitatis dignitate donatum. Taceo in gratiam Illuſtrium Ducum reliquas dignitates, cũ is ager pro ſumma vbertate, nullis inuidet finitimis terris: Cerealibus omnis generis abundans, & pro laudabili omni tempore aura, cùm ad eius amœnitatem ſæpè ſoleant Duces grata in eo habere diuortia, vinetis ſuper cætera, viridarijſq; perpetuò ornatur, vt optimis quoque abundent vinis. Vbi lenibus quidem attollitur collibus ad meridiem apertis, valida admodum gignit, flaua plurima, Muſcatella, ac ſuauia Trebulana, & quas Vernacias vocant ſuccoſo guſtu periucunda. In planis verò agris erga Padum, vina parantur partim mediocria, ſubauſteraque, & modicè dulcia: partim verò olygophora, & aquoſa, vt ad ægrotantium vſum, ſoleant coloni multam eorum copiam ad ſuam metropolim, & ornandæ curiæ gratia tranſmittere.

Florentiolæ.

Fidentiæ.

Caſtri

A

Castri Sancti Ioannis vina.

TOTA hæc regio, vt dictum est, quemadmodum in ipsa Padi planicie, arenosa passim, ac crebris inundationibus obnoxia, vina, ac simul alias fruges cum cerealibus, eodem cultu agri, atque arborum producit in multam copiam; sic quasi partitis gratijs, vbi à lenibus colliculis ad Appenninum, versus meridiem attolitur, vina gignit, si non eadem copia, valida, syncериora, ac multæ laudis. Quorum in censu non sunt silentio prætereunda, quæ sub conspicuo Sancti Ioannis, castro, ac vicinis alijs Placentiæ collibus gignuntur. eo digniora laude, & inter generosa connumeranda, quoniam hæc loca in cura

B cùm sit illustrium Sfortiadum ex Patritijs Romanis, non communes tantùm continent vites, verumetiam translatis ex tota Italia generosis palmitibus, vina gignunt in communi fama electissima, alba, rubra, valida, & quæ fulgore aureo splendida, Græcà audent appellare, alia Muscatella, alia Trebulana: quorum æmulantur quidem nomen & genus, sunt tamen validiora, & quæ facile tentant caput. Nonnulla sunt, & in priuatis locis paucifera, ac tenuis substantiæ, ad ægrotantium, & podagricorum vsum seruari solita.

Sub Burgo Nouo vina.

C VLTRA prædictum Sancti Ioannis castrum, eodem situ in meridiem, Burgum Nouum cognomento nobile oppidum extat sub Ascanij Sfortiæ dominio, ac comitatus dignitate ornatum. In cuius agri, ac frugiferis collibus vina producuntur syncera, rubro, ac flaua colore, nec quicquam fumosa, vt ægrotantibus etiam habeantur innoxia. Sunt & in censu rubeorum validiora, quæ & gratum sapiunt dulcorem, Pineolāq; vina cognominantur in toto etiam Placentino communia, quoniam & sapore atque etiam odore delectant aromatico; & ex ipso etiam vuarum genere, compactis in ipso racemulo Pinearum instar vuis subrubentibus, & nigris, succosis. Quo potissimùm vuæ genere sub Ancarano cognominato Vico, Thebaldorum familiæ illustri colles abundant. *Ancarani*

Est præterea in eiusdem Burgi comitatu Vicus Ziani nomine: in cuius colliculi ad meridiem, & occasum obuersis, vina producuntur præ cæteris vicinis validiora, flaua, ac limpida nitore, atque adeo syncera, vt Mediolani habeantur preciosa, atque eius præsertim generis, quod vinum Gartum, sicut alibi Mattum in Benaco cognominant: quoniam odore valido, ac flauo similiter colore, facile tentat caput. nec etiam Maluaticis cedit vinis. Porrò longo eo tractu collium Appennini, ad occidentem, ac Boream nec minus sub Tortona, ac Bobio ciuitatibus excellunt, præsertim quæ pro eadem saporis, atque dulcoris gratia, quasi Maluatica, ac Cornielata vulgò appellantur, sub oppido Arcquati, & pro edito situ electissima habentur vina. *Ziani.* *Tortonæ* *Bobij.* *Arcquati vina.*

Ticini, seu Papiæ, & in Transpadanis vina.

E TICINVM regia olim ciuitas celeberrima, quæ posteris Papia dicta est, citrà, & trans Padum agris pinguissimis, quà Ticinum magnus item amnis ab Alpibus Rhetijs irruit, ac traiecto Verbano, quem maiorem appellant lacum, clarissimis aquis se ipso Pado commiscet, amboq; flumina editam in prælto iugo suam muniunt vrbem. Conspicuo condita situ, salubri aëre, campisq; pinguibus vndequaque, ac lætis pascuis vberrima, frugiferis ex omni genere vinis abundat. Vt solet verò quæque tellus suas peculiares colere fruges, inter communia, singulare habet vuæ genus, quam Pignolam diximus, à figura race- *Pignola vua.*

ra racemulorum, quæ nigris acinis, ijsq; pineorum similitudine paruis, ac nigris, adeoq; sibi inuicem confertis, vt nec auelli possint, nisi digitis, aut potius morsu dentium dilacerentur. Succosa in sui substantia liquore, ac grato suctu ex austero permixto, ac dulci, vt & vinum reddant, quod simili gustu, ac vulgò piccante dicitur, ac blandulis in cratere subsiliens bullis, colore splendido, sapore, ac odore pineoli, mediocris roboris, vt nec nostratibus cedat Lachrymis. Quapropter rectè hæc ciuitas portus, ac pomarium Mediolani ponitur, optimumq; præbet suæ vbertatis argumentum, dignioribus historijs enarrandum. Verùm cùm vberior hinc trans Padum, quam in prædictis sit agrorum, ac totiùs huius regionis fœcunditas, felicissimaq; post obicem Appennini ab oriente, ac meridie foueatur aura, vegetandæq; vinorum naturæ fauorabili; clariorem hinc ex metropoli ipsa subnectemus historiam.

Vina in Insubribus, ex Mediolano agro, & de totius Galliæ Transpadanæ felicitate.

TRANS Padum regio, quæ Gallia Transpadana ab historicis cognominatur: altissima Italiæ pars, quantum à Mediolani finibus longo tractu ducentorum mill. pass. sub ampliſſimo cliuo ab Alpibus pendet, ac secus Padi ripas in Adriaticum sinum protenditur; situ quidem, benignitate cœli, ac terrarum, & omni sui parte felicissima habetur. Maximis præ reliqua Italia ornatur vrbibus, confertissimis oppidis, plus mille castris munitur, ditissimisq; celeberrima populis, & de agrorum super cætera fœcunditate omnes continet causas. Longè abest, ac caret hæc regio propinquo mari: nihilominus mirabilis in ea clarè patet naturæ, ac diuini opificis dispositio; quoniam vbi cæteræ terræ, vel littora habent longissima, vel apertas à mari optinent fluminum fauces, vnde vegetalem concipiunt auram; nec his vtique caret beneficijs Transpadana regio. Nam à sinu Adriatico quatenus extenditur à montibus Istris per Venetam terram, vsque ad Appennini cliuum vltrà Flaminiam, & Aemiliam Viam, ad octoginta millia pass. vel etiam amplius, ac longitudine quantum excurrit Padus ab occasu in orientem per medium, ac latissimam vtrinque alluit planiciem, montibus quidem à sinistra clauditur Rhetijs vsque ad Alpes, opportunis verò inter montes locis, complures, ac quinque præter paludosa loca, insignes habet lacus amœnissimos. Tres in Mediolanensi agro sub ipsis Rhetijs, Verbanum, quem Maiorem cognominant lacum cum Ticini fonte, Luganum infrà, & inferiùs Gauiranum, & Monatium. subinde à Comi mœnia blandissimum habet lacum Larium, à quo tam fœcundæ perenniter aspirant auræ, ac tot aliæ (vt suo loco dicetur) abundant gratiæ, & cum tanta frugum, etiam deliciosarum, & vinearum fertilitate; vt nullis inuideat littoralibus terris, nec Campaniæ felicis benignitati. Post hunc ad quinquaginta superiùs millia pass. in montanis Idrius iacet lacus, in inferiori verò planicie inter Brixiam, ac Veronam se se exhibet Benacus Lacus in cunctis historijs celeberrimus, qui centum circiter mill. pass. ambitu, amœnissimis Vallatus campis, & oppidis, æstu turbine, & tempestatibus mare ipsum æmulatur, claritate verò aquæ, (qui ab imis vadis totus glarea est) vt nullis cedat fontibus, piscosissimus, ac piscium omnium, tam magnitudine, quàm bonitate ceù mare, vel certè optimorum abundans generibus, ac tantam inspirat in omnem regionem circunquaque cœli, ac naturæ gratiam, vt circà Benacum regio nec hortis Alcinoi, nec fabulosæ laudi cedat Hesperidum. Inter has prærogatiuas, quid dixerim de totius regionis huius dispositione, ac situ conspicuo ad vbertatem cunctarũ rerum, & ad omnem vitæ mortalium salubritatem? quæ per totum apricis ad orien-

Lacus quinq; in Trãspadanis.

Idrius lacus.

Benacus.

A orientem, ad meridiem expoſita collibus, plusq; centum exinde fluminibus irrigua eſt, in ipſum Padum, quorum halitu, atque humore tellus ipſa attemperatur, ac violentiſſimo ille ſimul impulſu in Adriaticum influit, vnde Rex fluminum à poètis, ac Eridanus à Græcis cognominatur, dignusq; hic videtur Maronis memoria, & qui pro eius vbertate ſit recolendus, ex Georgicis libro IIII. *Padi curſus.*

Eridanus, quo non alius per pinguia cultu
In mare purpureum violentior influit amnis.

Caput ergo Inſubrium, atque harum terrarum Mediolanum eſt, auis meis antiquum ſolum. cuius ager quantũ ſub quadrageſimo quarto in XLV. gradum extenditur, pinguibus vbique campis, ac apricis collibus habetur, ac excep-
B tis deliciſis plantis, vt oliuetis & Citrijs, quæ regiones amant calidiores, cæterarum frugum copia, Pomarijs, ac vinis admodum abundat. Copioſis inquã ſi non generoſis, ac mediocris roboris, & pro amplitudine agri varij generis; Nam qua parte in mediterraneas tendit terras, in Ticinenſem, & æquis ferè ſpatijs in Nouarienſem agrum, & inferius Vercellenſem, & non minus ab oriente erga Laudum, & Comum extenditur; communia cum his habet vinorum genera. partim valida, fulua præſertim, ac rubra, ſapore ſubſtringenti, & grato, & nonnulla cum his dulcia, & quæ Vernacias æmulantur ſuauitate: partim verò, quà ſuperiùs ad montana vergunt colles, alba, & nigra, & paucifera proueniunt, ægrotantibus valde ſalubria. Quæ planè vinorum mediocritas continua eſt, quantum ad fines perringit Italiæ, & circà Lacuum ſuorum
C oras. quæ quamquam loca ad Alpes attingunt Rhetias, ac frigidas; ob fœcundum tamen, quem diximus aſpectum, quem habent illa iuga in meridiem, ac repercuſſum ſimul radiorum ſolarium à ſalebris, ac montibus, adhibito præſertim idoneo illorum locorum cultu; ſua non vacant vbertate vinorum, vel ſola à Brigantijs montibus vinorum fœcunditas, quadraginta circiter à Mediolano milliarijs, vrbem ipſam, ac vniuerſam aleret Inſubrium regionem.

Brigantij vina.

D BRIGANTII quamquam montana ſit regio, & in extremo Italiæ, abundanter & vinis, & cunctis alijs naturæ gratijs amœniores æmulantur terras. Nam vinorum generoſitate, ſcintillanti rubore, ac ſaporis dignitate, propè lachrymam nobile vini genus ſuperat, ac tanta copia ex lapidoſis vinetis leguntur, vt lagenas ciſternarum modo excauatas quotannis impleant, quæ ſubinde in vniuerſam regionem, Mediolanum præcipuè, & in mediam vſque Germaniam coriaceis Vtris, curribusq; conuehuntur cum multa laude. Vt mirandum ſit in ipſo Alpium rigore; vbi tamen natura tam vegetales oſtendat vireis ſuas: niſi quia pro diligenti colonorum induſtria ſerendis vinetis vegetiores eliguntur colles, & qui dum repercuſu ſolis incaleſcunt: ſyncero fruges, ac vites ipſas fouent ſucco, vitibus præſertim more Italico coniugatis, quæ vina gignunt puriſſima, ac validiſſima. Infrà verò Brigantij montes, circà Luganum Lacum, ac Ticini, Abduæ, ac Lambri fontes, mediocria multa, ac
E pro humiditate Vallium, vina quoque colunt variæ naturæ, & aquoſiora. Vndique verò in totum; ex felicioribus locis, ac fluminibus innumera, ac generoſa in ſuam metropolim in conuehuntur vina: ita, vt Mediolanum, ſicut cunctarum, ac precioſarum mercium ferrum in omnem Europam emporium opulentiſſimum, in communi prouerbio Italico ſit, vt Alma Roma dicatur, vberrima Bononia, Mediolanum verò antecellat omneis. *Prouerbium Italicum.*

Ad Laudum vina.

A

TRANS Padum, & citra Mediolanum, æqualibus ferè ſpatijs xx. milliariorum à Ticino, & inferiùs à Crema, & Cremona Laudum hodie eſt, Lauda olim Pompeia Plin. ciuitas nobiliſſima, ac tellus quà ampliſſimè patet ad Padi vſque ripas, quanquam arenoſa, ductis tamen longiſſimè per canaliculos aquis, quaque parte irrigua, ac vberrima fit. quapropter pinguiſſimis per totum annum læta paſcuis, lactis, & caſei prouentu ſuper omnem terram regionis huius ditiſſima habetur. Vinetis præterea paſſim conſita, quæ circà Sancti Colombani amœniſſimi cœnobij colles, ſummam obtinent in vinis ſuis generoſis laudem, rubris primùm, helueolis, & nonnullis Vernacijs, & albis optimi B generis. Quæ verò in ſubiectam ſe extendunt planiciem, hunc ſatis obtinent fauorem ad mediocrem fœcunditatem, quòd apertis vndequaque campis à meridie, aſsiduo ſolis fouentur aſpectu: & cum illa aquarum vbertate, refractis ab alia parte borealibus ſubter alpes flatibus, frugali per omne ſolum tepore gaudent, alendis plantis, & præſertim vitibus idoneo. Pulchra certis locis varietate, ac ſpectaculo: nam vites partim inter rigua ſublatæ pergulis; partim verò, vbi ſe ſitu paulatim extollunt coniugatæ vineis ampliſſimis, vina producunt, ſi non magni roboris, admodum culta, ac ſyncera. Pro communi verò apparatu, quo vina circà Padum conficiuntur, nempe quæ ſimplici ebullitione in tinis vinarijs purgari ſolent: rutilo vtplurimùm colore probantur, ſubſtantia, tenuiq; ſpiritu odorifera, aureis lancinantibus iucundè bullis. Sapore primis C menſibus ſubdulci, ac leui ſuctu prædita, pauca dulcia, aut Vernaciola, alba nonnulla, & aquoſa. Siquidem delectabilem in ipſa vindemia præ ſe ferunt dulcorem, qui ante vernum tempus matureſcente magis vini ſubſtantia, ſyncetiorem induit ſaporem. Participat & vuis, & vinis Pineolis, quas Ticinij proprias diximus, & in Placentinis ex aduerſo collibus propagari, & pauca præter hæc habet ex ſelectis vuis albis ſubaduſtera, & clara, quæ olygophora æmulantur, perdurantq; ad vſum ægrotantium in totum æſtatem.

Pineolæ vua.

Cremæ, & Cremonæ vina.

A Laudo viginti mill. paſſ. nec multo longiùs à Cremona, intercurrente poſt Addam amne Serio Crema eſt. quare eiſdem ferè tenentur ſtudijs circà pinguia rura, ac vinearum cultum. Immò non ſine ambitione contendit Crema, pro frugali agro, quanquam anguſto, vt quemadmodum ſe gloriari ſentit, vnum eſſe ex quatuor Italiæ caſtris fama celeberrimis, Barleta in Apulia, Fabrianum in Picenis, Pratum in Tuſcia, & ipſa Crema in Longobardis; ſic & *Cremonæ.* omni cultu agrorum, & vinearum haud facile cedit vicinæ Cremonæ. Quæ amplo, ac prædiuiti agro, non cremata, ſed voce potius Hetruſca (vt incolæ volunt) & quaſi Crema vna dicta videtur, & Hetruſcorum olim, vt Comum, & aliæ complures in his Tranſpadanis terris, colonia. Sita verò cùm ſit in ipſa ſtatim ſiniſtra Padi ripa, ac obuerſa ex altera parte Placentiæ xxv. mill. paſſ. in ſuperiorem regionem extenſa longè, lateq; ampliſſimam colit planiciem, ac præ- E ter vineta in populneis edita, coniugatas maiori ex parte habet vineas. Cæterùm (vt moris eſt totius eius regionis, citrà, & vltrà Padum) ob crebras inundationes, ac continuas in ſuos agros irrigationes aquarum; cerealibus potius, quàm vinis alendis eſt idonea: lætiſſimis propterea paſcuis abundans, ita, vt certis annis ter, & quater demetere fœnum ſoliti ſint. Vnde vites, ac vina, præſertim Cremæ tellus plurima gignit inualida, ideoq; coloni, quaſi inuitam experti naturam, non adeo colendis vitibus adhibent ſtudium, vinaq; communiter

A niter colligunt immatura, nec diu durare ſolita: ad frugales autem menſas, ex Laudo recipiunt electiſſima, ſicut & ex Placentinis ſuccoſa pineola. Habent & alba nonnulla tenuia, quæ olygophora æmulantur antiquorum, ad ægrotantium vſum vtiliſſima, quæ communis in omnem ſuperiorem regionem fœcunditas eſt.

Comi ad Lacum Larium vineta, & amœnitas.

ALTERA verò Tempe amœniſſima, vel ſuperans etiam hortos Heſperios, eſt lacus Larius, Comi in Inſubribus præcipua gloria. Vbi de nomine, Larius dictus eſt voce Hetruſca, quaſi cæterorum lacuum princeps. *Lar, & Larius.*

B Hetruſci enim (vt Cato ex antiquioribus narrat hiſtorijs) dum Romanorum adhuc adoleſceret Reſpublica, diu hanc regionem citrà, & vltrà Padum tenuère, ac nobilem principem ſuo idiomate dixère Larum, ſicut & Aruns, & Larones ſuas colonias, & nobiles homines. in qua & vrbes adhuc illorum reſeruant nomina, Crema, Cremona, Mantua, Brixia, Verona. Comum quaſi ornata vrbs, Vulturena Vallis, vbi & Volturnia olim oppidum, & à Laro lacus Larius, ſicut & in extrema ora Hetruria, Amnem Larum dixère, quaſi Lucumonum nomine, ac dominio honoratum. Nec emendicatas nunc de huius lacus dignitate ſequor hiſtorias, ſola excepta Pauli Iouij perſpicaciſſimi noſtro tempore hiſtorici atteſtatione; qui circà hunc lacum dedita opera nauigio peruagatus, ſingularem horum locorum deſcripſit topographiam. Quem centum, ac viginti mil-

C libus paſſaum circuitu (vt ipſe dimenſus eſt) nullis carere notauit cœli, aut naturæ gratijs: Aeris perenni temperie, cum ſitu locorum adeo diſpoſito, vt inter montium vndique connexus, ſalubres per interualla pateant conuallium fauces, quæ ſe in amplam alicubi aperiunt planiciem, fontibus vndequaque, ac fluentis intercurrentibus, irrigantibuſq; ex opportunis locis totam regionem. Taceo hinc excelſa montium, qui à boreali ſitu eminent cacumina: quorum vicini colles in coronæ ſpeciem ipſum ambiunt lacum, cõpreſſiſq; alicubi à ſummo apicibus, planicies præbent certis locis fœcundiſſimas, quæ crebra, ac ſparſim habet oppida, peramœnas villas, cœnobia, templa, munitas arces, miracula quorundam fontium ſuper omnes terras. Et præter hæc, vt nihil illi deeſſet ad fœcunditatem, marmora in finitimis montibus narrant fodinas, prope

D Rhetias cautes, tam albi, quàm nigri ingentes, ferri alibi metalla, & cryſtalli naturalis ſobolem pulchrè ſexangulis lateribus elaborati. Vineta adhuc in ipſis collibus eminent, ac periucunda nemora, frugales arbores, exculti ad cerealia campi, horti, ac pulchra pomaria. quin iuga quoque ipſa apparent ſponte naturæ vitibus conſita, citreis, medicis malis, olæis, lauris, pinis, cupreſſis, fagis, platanis ampliſſimis conſpicua, immò & ſalebroſa nemora aprorum, ac ceruorum venatui aptiſſima. Quibus vinorum generibus non abundant ſuo cenſu generoſis? Alba recenſentur, fulua, nigra, dulcia, clara, aquoſa, & penè aquæ inſtar diluta: & tamen robuſta aliqua, vel ſynceræ naturæ, quorum ſat erit hoc loco recenſere præcipua. A leua potiſſimùm ora lacus, quam in fronte orien- *Vinorum genera.*

tales, ac meridionales irradiant ſoles, vitiferi aſſurgunt colles, qui vina pro- *Trimetij, & Grianei.*

E ducunt ſatis valida. præſertim ad Trimetium pagum: à quo Grianei vini præſtantia. quo & in planis proximè ager fœcundus eſt, ſicut & olæis, & alijs frugibus. Nec procul Caieta vicus ab edito, accliuiq; in planiciem vſque ſitu, vberibus redimita vinetis, ac pomarijs, optimis celebratur vinis, ac ex vitibus creticis ſubdulci genere, ac ſapore illi valde æmulo. Hinc Aduncum nomine, ac leni flexu in lacum caſtellum, & affines huic viculi, Grabadona, & Damaſium, in quorum æquabili poſt cliuum ſolo exculta habentur vineta. Proximè ſub Leceno condenſis arboribus complura ſunt alia, ex quibus aquoſa vina tenui *Caietæ. Aduncí. Grabadonis. Damaſij. Leceni.*

loræ

loræ proxima, ægris præcipuè expetuntur, ac medicorum consensu podagricis, & ex causa calida æstuosis visceribus concedunt. Quidam verò Lecenianas vuas cum Grianeis prædictis, aut Varentanis permiscent, quo nobili temperamento efferuescente musto in tinis, vinum exprimitur quod delectabiles cum claritate, ac gustu præsefert vires, aureisq; emicans bullis, non etiam sitientes inuitat ad bibendum. Sub Varena autem mediocri oppido, vbi lacus scinditur erga meridiem, vinetis nihil generosius, nec hortis ejus, aut pomarijs citreorum, ac prunorum iocundius. Proximè à Varena vicus, cui Belagio à gratis diuortijs nomen est, vina gignit pretiosissima, alba Clarellis æmula, & Heliuiola purpureo splendore. & inter has Belanum vicus eisdem vinis percelebris. Est & Blenium paulo infrà Plinianum fontem, quem à reciproco fluxu, ac refluxu omnes admirantur, oppidum celebre cultis admodum vineis, ac vini tenuis genere præditis, quod languentibus stomacho adeo gratum perhibetur, ac tantæ in vsum ægrotantium famæ est, vt dilutis aqua vinis à medicis præferri soleat. Sunt & Liernæ, & Cultonij tam colles, quàm in planicie campi vitiferi, ac alijs frugibus diuites, citreis, atque oleis. Et Gessimia non longè pagus vino subaustero similiter mediocris roboris, & multi nominis. Nec omittenda Vulturenæ vallis amœnitas, per quam longè à Rhetiorum montanis Larius ipse influit, quæ armentis potissimùm, & vinis optimis ditissima, nec non pinguibus toto anno pascuis lætissima, cùm sub Imperio Mediolanensi perpetuò extiterit, sæpius ab ipsis Rhetijs occupata in historijs legitur.

Varenj.

Belagij.

Blenij.

Liernæ, et Cultonij.

Vulturenæ amœnitas.

In Bergomensi agro vina.

BERGOMVM, & Comum Orobiorum memoria conditas vrbes meminit Plinius, quòd seu Græca, seu Hetrusca sit voce nomen, gentium notat circa montes, ἀπὸ τοῦ ὄρους, καὶ βίος, degentes vitam; & quæ in montanis, & asperis habuerint diu locum, ac genus. Vnde tam situ, quàm aspectu cœli, cui subiacet tellus erga Rhetios borealibus ventis exposita, quam à natura minus obtinuit fœcunditatem, eam suppleuit exactissima hominum industria, qui adhibito cunctis in rebus studio, non mercimonijs modò, sed nostro potissimùm tempore & excolendis scientijs, & agrorum culturæ, omnium fermè rerum abundant copia, vt nec vinorum generibus vllis vicinis cedant terris. Vbi verò in montanis non adeo pingui gaudet agro, diuites habent ferri mineras, & inter iuga syluestres arbores, ac pascua pinguissima, à quorum tamen fronte conspicui magis ad meridiem colles, frugiferas colunt etiam vineas. Cæterùm qua parte ager in amœnitatem se se extendit Italiæ, à Brembara sic dicta valle amœnissima, quæ à montanis secus dexterum Seris amnis populosa admodum habet castra, agrosq; ac vineta, collesq; fœcundissimos in Addam vsque amnem; optimis omnia hæc loca abundant vinorum generibus, nigris, & albis, quæ ad annum maturantur, & ad decimum syncera perdurant. Supra & infrà Brembatum castrum, Burietum, Caluscum, Cingiola, Solea nouis nominibus. Et non minus à sinistra quà tendit in Brixianum Calepina vallis, vbi Pedengum inter alia celebre est Muscatellis vinis. Trascherium, item vicus calidis balneis etiam celebris, Cenatum, Ganelobium, Grumellum, Cenato Gandobio, & Cesana, vbi optimæ vernaciolæ, & in quibus propaginatis ex electissimo genere vitibus, Muscatella quoque legunt suauissima, & Græca suo genere ex quibus Mediolano, & ex Germania non modicum referunt quæstum.

In Brixianis agris vina.

EA est naturæ generositas in producendis abundè vinis, ac locorum simul quorundam naturalis ad id dispositio; vt Brixiæ ager, ausim dicere, fœcunditate cunctarum frugum, ac vinorum præ cæteris, reliquam superet Transpadanæ huius regionis vbertatem. Naturæ peculiarem indicat fauorem ciuitatis ipsius deductum à fœcunditate nomen (vt nobiles quidam interpretantur historici) Brixia, à βρίθειν, grauari, quod proprium apud Græcos de arboribus est, quæ onustæ, ac pendulis ramis pro grauitate fructuum sint, & βεβριθὼς mensas vino graues dixit Homerus Odyss. xix. Vnde pro celebri vinorum fama carmen adducit Textor in epithetis.

Brixia pampineæ lætissima munere Bacchi.

Adhæc situ, & amplitudine agri tellus vberrima, quam geographi quinquaginta milliaria latitudine, vel etiam centum longitudine erga Rhetios continere metiuntur: centenis confertissima castris, vicis, ac opulentis oppidis, vocibus vtplurimum longobardicis, sicut & montibus, ac magnis multis fluminibus, fluentisq; Mella, & Ollio præsertim irrigata, & lacubus Sebino à dextris, ac Idro à sinistris, quibus ab aqua inditum à Græcis nomen, illorum indicat antiquum dominium, ac gentem. Montibus præterea ad iuga vsque Rhetia frugiferis, ac metallorum fodinis ditissimis, ferri præsertim, atque æris; ac cerealium cum his, frugumq; aliarum, & vinorum tanta, ac tam generosa abundat copia, vt quot castra dixerim, tot ferè genera habeantur. Relinquo communia, & quæ in ciuitatis suburbanis abundant innumera, alba, fulua, ac rubra, Muscatella, & partim robusta, partim mediocris roboris, & domestica vernacia. Occidentali situ, qua Via Bergomum itur, vicus à dextris occurrit Collaticum, seu Callaltum vetus, vbi electissima parantur Vernacia vina, colore, odore, sapore suauissima, & quæ Græcis Romanis æmula confortant cor hominis; quapropter cum magno quæstu Mediolanum, & in Germaniam conuehuntur, ac Romam aliquando cum summa laude. Eodem tractu in Francia curta, sic dicta vicinia, obtentis iam illis locis à Franchis, vsque in amœnissimam oram Idri lacus, Groppellium celebratur vinum, à Greppellis sic vernacula voce dictis vuis, quas cumulatis in vnum grupum dicunt Itali racemulis, rubicunda, ac Pineolis, quas supra diximus similes, quod Albanis & Ariciæ vinis æmulum, potentius, ac gustu admodum grato, in Germaniam similiter magnis curris, ac onustis vtris deuehi solet. Eodem collium tractu Sclaua vulgo appellant precioſa vina, Clarettis Gallicis æmula. exinde descensu ad sinistram in ampliorem planiciem, qua colliculi secus Ollium amnem in aspectum eminent Italiæ ad meridiem, famosa extant castra suis vinis, Padornum, Passaranum, Adornum, & quæ non longè ab Ollij ripis, Palazzolum, & Orbuscum vinis admodum generosis fœcunda, colore ac sapore Lachrymæ. Sunt post has & duæ valles, Camonica amplissima, quæ ad oram Seuini Lacus, ac Rhetios attingit, multis exculta castris, ac collibus viniferis, & vallis à Sole ob amœnitatem cognominata, quæ vinis optimis celebrantur, sum Orbanno præcipuè Castello, ac Bormij collibus, colore similiter rubicundo, ac splendido sapore, ac tota substantia delectabili. Multæ quoque famæ est Gauardum castrum, in vinis, quæ producit generosa, vbi Nauilij amnis fontes, versus Idrium Lacum xx. mil. pas. influũt. In planis verò cùm sint, ac minus solaribus radijs expositа castra, Bircium, Brianum, Malignum, minus gignunt valida, & quæ non longè citrà eundem amnem sub castro Castanedulo, & vltrà amnem sub Monte Claro, latissima Campania mediocria. In suburbanis verò Brixiæ colliculis rubicunda, & grato primis mensibus dulcore, vinaciolis similia, cæterùm sub

Collalti.

In Franc. curta.

Vin Groppellium.

Sclauum.

Podarni.

In valle Camonica Val. à Sole

Gauardi.

M. Clari.

In comitatibus.

sub ineuntis æstatis caloribus inualida, vel quæ permanent, ad vsum ægrotantium habentur valde salubria. Multa reliquo sub dominijs illustrium ciuium, quo um exacta cura adhibita ad fœcundandas vineas, optima sub quocunque genere prædictorum parantur vina, quæ suam singula merentur historiam. A

In Mantuano vina.

B

IN FERIVS in Mantuano agro, per quindecim mill. pass. antequam Mincius amnis Padum incurreret, inuenta eius agri humilitate, quam situs non tulerat fœcunditatem; fecit industria, ac Virgilij simul inclyta gloria, vt Mantua non adeo cederet amœnitate, ac frugalitate vicinis vrbibus. Quasi coacti (vt tradunt historiæ) indigenæ in hæc loca paludosa habuère à prima sui origine tutum perfugium: commonuitq; ipsa Mincij lata effusio, vt resides in humectis locis aquæ, non modò fœcundas præstarent quoquouersum irrigationes in suos agros; verumetiam ex influentibus vndecunque riguis, meditati sunt ex eis miras præbere delicias. Posteris præsertim, ac nostris temporibus: quando lautissimi eius ex Gonzaga familia Principes, ac inclytus hodie Dux Guilelmus, super omnem hominum solertiam, curauerunt, vt non vireta modò, lacus, piscinas, ac fontes miris adornarent artificijs aquarum, ad delicias, ad publicum commodum, & ad omnem vsum, vnde culta, sata, ac vineta fierent vberrima; sed agitatis frequenti motu aquis, sicq; lenibus excitatis auris, ac deriuatis per ampla emissaria illuuijs; aër vbique ambiens, deposita nebulosa qualitate laudabilem indueret temperiem, ac per æstatē refrigeria præstaret valde salubria. C

Marmiroli amœnitas.

Cæterùm solius Marmiroli opus, quod quasi alterum Mausoleum ad diuortia Principum in ipsa Mincij dextera splendet, regales ædes, horti, fontes, viuaria, amœnissima cum vuis, ac pomarijs, generosis viridaria, marmorea antiquitatum simulacra; tacere me potius suadent, quàm vt minimam partem hac perfunctoria narratione perstringens, tantam amœnitatem suis meritis fraudarem. Nisi quia magnifici suburbij huius exemplo, excitati ad similem industriam in amplissimo dominio coloni, exquisitam adhibentes agris suis, ac vinetis culturam, maximo abundant prouentu rerum necessariarum ad vitam, frugùm omni genere, pretiosis inter alia vinis, ac ingenti peculio diuites. Vt mirum sit, quòd ipsa vrbs populosissima cùm sit, ac numerosa in toto eius dominio oppida, castra, atque pagi existant; æquabili tamen pretio tam vinorum, quàm omnis annonæ copia multarum terrarum Italiæ superet fœcunditatem. Vinis præcipuè, præter communia, & Muscatellis gaudent, & Trebulanis, & egregia Vernacia. In quibus parandis & hæc laudabilis industria est: vt cùm solo pluri ex parte humido vincta consita sint, ac vina propterea gignant tenuia, ac aquosa, nec puteales aquæ sint admodum laudabiles, in ora ex communi vsu, vel pauca attemperant aqua, ac syncera bibunt. abundant & externis multis, & ex Benaco generosis. D

Circa Benacum lacum amœnitas, ac vina.

E

CONTRA Mincij cursum, vltrà Mantuanum agrum xxv. circiter mill. pass. sese aperit Benacus lacus, qui à Rhetijs vsque iugis, ipso Mincio incurrente transuehitur, ambitu quinquaginta mill. pass. vel amplius patet, ac à sinistra quidem ora ad Brixianum, à dextera vero ascendenti ad Veronensem attinet agrum, ac supernè à Tridento xx. circiter mill. pass. distat. Tellus, ac regio vndique peramœna, quæ naturali situ à tergo Rhetijs vallata montibus, in fronte verò Italiæ orientali, ac meridionali afflata halitu, & pro salubri simul, quæ perennis ab ipso lacu aspirat aura: ex communi scriptorum consensu inter

amœnis-

amœniſſimas Italiæ partes cenſetur, longæuæ (quod argumentum ſalubritatis, ac fœcunditatis eius eſt) incolumisq; colonis ſuis vitæ. Nempe qui præter benignam cœli inclinationem, pro ſuarum aquarum bonitate, ac claritate nullis cedit fontibus, cumq; per totum alueum nuda lapillorum glarea, ac mundiſſima ſcateat arena, aureis micis ſplendida aqua, piſcium copia nobiliſſimorum, ac ſuauitate abundat incomparabili. Qua materia & circunſtantes ipſi lacui colles, à Rhetijs vſque, & quà præterfluit in Veronenſi agro Mincius, monsque præcipuè Baldus, cuius alluit radices participant: fiuntq; propterea hæ terræ, cultæ, ac paſcuæ, necnon vineta, omnium rerum, ac optimorum vinorum prouentu frugaliſſima. Ac loca idcirco vndique confertiſſimis exculta oppidis, caſtris, ac pagis, omniq; cultu ornata conſpiciuntur, quæ pulchrè ipſum lacum coronant, ac numeroſa viginti, vel plura, vinorum prouentu præcipuè famæ inclytæ vſque in intimam Germaniam, olæis, ac melle, laniſq; egregijs ditiſſima, præclaram præbent hiſtoriæ materiam. Primùm verò à Metropoli Verona, vnum pro cunctis cùm ſatis eſſe deberet exemplum, vinorum in antiquis hiſtorijs celeberrimum; ſubnectenda erunt & noſtri temporis aliqua forſan generoſiora.

Generoſa in agro Veronenſi frugum, ac vinorum natura.

AGRI Veronenſis non in vinis modò, ac frugibus optimis gignendis vetuſta laus eſt, verumetiam tot aliæ ſimul naturæ dotes eius augent nobilitatem, vt quanquam cedat nonnullis Italiæ vrbibus, amplitudine, dignitate, propagato vltrà montes, vel trans marinas imperio; innumerabiles tamen prærogatiuæ reddunt hanc inter cæteras Italiæ vrbes celeberrimam: vetuſtiſſima origine, à Thebanis vſque Græcis, & Hetruſcorum poſtea dominio, Romanorum ſub maieſtate illa fauore, ſanctiſſimæ religionis, totq; eius vrbis ſanctorum cultu, præclaris omni tempore ſuorum ciuium & domi, & militiæ geſtis, egregijs in omni doctrinarum genere ingenijs: in quibus gratijs cùm & noſtro tempore perſeueret illuſtris, ſuperbiſſimum præter hæc Romani inſtar Coloſſei amphitheatrum, ſpectatæ eius dignitatis ab antiquis perennem præbet memoriam. Agri inquam incomparabiles prærogatiuæ, benignitas ſuper cætera aëris, fontium, flominum, & lacuum perpetua amœnitas, montium, agrorum, collium, vinearumq; vberrima fœcunditas. inter quæ lætiſſima paſcua, arborum etiã exoticarum nemora, citriorum, olæarum, plantarum medicinalium prouentus, balnearum, & aquarum medicatarum mira ſalubritas: ciuium inſuper, ac colonorum ſumma induſtria, eaque, vt dixi, antiqua, ac hæreditaria cùm fuerint in agris etiam colendis ſtudia; vel ſola in vinis præclara memoria, vini Rhetij, & Acinatij tantæ olim famæ apud ſcriptores celebritas, certum præbet nobis argumentum, quòd Veronæ tellus generoſis gignendis vinis fuerit omni ſæculo, ſitq; hodie (vt in ſuis dicemus hiſtorijs) vberrima.

De Acinatio antiquorum, & Vernaciolis vinis in Veronenſi agro.

ACINATIVM vinum in Veronenſi agro mirificis ſuo tempore celebrat laudibus Caſſiodorus, variarum lectionum ſcriptor libro XII. cap. IIII. Acinatitium id lego apud Vlpianum Iuriſconſultum. C. de legatis. ex acinis ſcilicet vuarum confectum, & quaſi integris adhuc vuis, illachrymantibusq; pretioſum liquorem. quod vinum vti dignum menſis regalibus (vt idem affectatè deſcribit) non calcibus conculcatum, nec vlla ſordium admiſtione fucatum;

Protropō. sed quale Protropum descripsimus primo libro ex Græcis auctoribus, & Columella, primarium ex vuis spontè defluens vinum. Idq; in Veronensi (inquit) præcipuum. Qua laude hactenus contenta sit hæc ciuitas, & Italia (vt idem subiungit) nam eiusmodi vini naturam, cùm dubium non sit adhuc in agro Veronensi perseuerare, vel mutatum potius nomen, & illum cultum, quemadmodum & res ipsæ mutantur, & vina præ cæteris adeo mutata legimus, ac vario cultu saltem condiri. Propemodum verò alludit id Acinatium nomen ad Vinaciolam nuncupatam nostro tempore, vt ex acinis, scilicet vel vinaceis adhuc integris exciperetur: quale in Veronensi agro præcipuum fit, & circà lacum Benacum, in collibus præsertim, quas circà Salodij vallem descripsimus amœnissimos, vinorumq; hoc in genere ex Groperijs (vt vocant) vuis fœcundissimos, sapore inter austeram, & amabile misto, & cum delectabili ad gustum punctione ex ebullitione cum illis granis acquisita. Quanquam nigra illa describuntur à Cassiodoro, & cum purpuræ gratia, cum dulcedinis ineffabili suauitate, ac violaceo colore nectaris; hæc hodie alba plurima, vel ex nigris vuis, illachrymante tamen liquore albo. Variat & modus, tanta fuit semper in humanis studijs inconstantia, illa ab autumno lectis vuis, resupinisq; & suspensis in pergula domestica, donec sub intempesta hyeme rigerent (quemadmodum deceret tantam vini nobilitatem) deflueretq; cruentus liquor purpura potabili. Hic hodie expresso musto, eoq; per qualum linteum, saccum illi vocant, suspensum excolato, in dolium excipitur liquor purissimus, ad alterum mensem potabilis, gustu, vti diximus, delectabili, ac lancinante linguam gratissimo. quem cultū, notabile est, & in Trebulanis seruari similem. Quod idcirco non tam robore nobile fit, quàm synceritate, vt, quod ritè paratū sit, & tēpestate annua illi idonea, ad tertium annum perseueret cum multa laude, & in alienas etiā terras venale, ac pretiosum.

Vinaciolū

Colata vina.

Vina Rhetia olim in Veronensi.

RHETICAS vites, & ex eis Rhetia vina celebrat Plinius in Veronensi, quo planè patet (vt Strabo meminit) Rhetiam regionem ad hanc Italiæ partem pertinere, quæ Veronam, Vulturenos, & Comum contineret, ex quorum montium radicibus, qui Italicam respiciunt amœnitatem, id nobile vinum legeretur. Fertur autem à Rheto primùm sic dicta Hetruscorum rege antiquissimo, (vt ex Catonis antiquitatibus colligitur) quorum postea dominio à Gallis Boijs expulso, Galliæ Transpadanæ subijt nomen, & demum à Longobardis Lombardia. Extenditur autem eadem nominatio & vltrà Alpes ad Vindelicos, hac distinctione, vt hæc Rhetia superior, illa inferior cognominetur. Rhetias ergo vites in Veronensi hac laude celebrauit Plinius, quòd nobilium domibus fœcundæ essent, & temperatis propagarentur locis, non alibi. de quarum synceritate in vinis, ac robore, (subdit) in Veronensi vina Rhetia Falernis tantùm posthabita Virgilic, eo scilicet carmine in Georgicis.

Lib. 14. cap. 2.

Virgil.

Rhetia, nec cellis ideo contende Falernis.

Quem imitatus Hieronymus Fracastoreus in sua eleganti Syphilide libro 11. vinis, ac rebus patrijs celebrandis, sic cecinit.

Fracaston.

Non fumosa mero spumantia pocula Baccho
Qualia Cyrnei colles, campiq; Falerni,
Et Pucinus ager mittunt: aut qualia nostris
Rhetica dat paruo de collibus vua racemo.

Specie autem (vt conijcere licet) aliqua ex prædictis generosis fuisse videntur, præsertim quę temperatis (dicebat Plinius) locis prouenirent. quemadmodum post

A poſt iuga Rhetia Salodij vallem noſtro tempore ſcimus amœniſſimam, & apricis à capite Benaci collibus egregiam obtinere temperiem, ac vinis propterea optimis eſſe fœcundiſſimam. de quibus iam tempeſtiuè dicendum eſt.

Montis Baldi in Veronenſi amœnitas.

SI Vlla Italiæ regio celebratur, præclarum Natura ſuæ ſolertiæ præbet ſpectaculum in hac, circà Lacum Benacum, & Montis Baldi regione omni ſui parte contemplabili. In qua videtur ſecum quodammodo contendiſſe natura, an maiorem in Lacu amœnitatem, an in Monte Baldo, qui ipſi incumbit, frugalitatem, vel potius vt incomparabiles, vtrinque præſtaret gratias. Pul-
B cherrimum id ſanè ſpectaculum, admirabile verò in hac mundi, ac rerum diſtributione naturæ opus, qui velit, plenè contemplari poterit ex recenti Montis Baldi deſcriptione egregij viri Franciſci Calceolarij Veronenſis ad Campanam auream ſeplaſiarij ſolertiſſimi. Ex cuius ſcriptis, ac monumentis dum contemplor equidem Benaci Lacus, & Montis Baldi ſimul amœnitatem, quem ingenio equidem deſiderio deſideraui diu, ſi per ætatem licuiſſet, ſecum peruagari, ac tot naturæ in eo rerum, ac plantarum patrata miracula perluſtrare; iam compos voti huius videor vtcumque factus, explicatiſſimum eius ad Montem Baldum legens Itinerarium. In quo dum viſus ſum ex ipſius altis ſupercilijs, tamquam de ſpecula cœlum, & ſubiectas terras ſpeculari: immò &
C qui altitudine è ſublimioribus iugis (dictù mirum) ſubiectas ſub ſe relinquat nubes, vt ſæpè ex eis imbres, coruſcationes, tonitrua, ac bombos ex audire contigerit, ſereno alioquì ſuperiùs cœlo: vtque ſerenis ſimiliter diebus delectabili, adeoq; vario ſpectaculo, licet hinc vſque in vrbem Veronam xx. mill. paſſ. ſpatio, hinc verò illabentem ex Rhetijs montibus Atheſim, hinc Mincium Mantuam, Ferrariam, ac Patauium vſque conſpicere, & cum his ampliſſias à dextris, & à ſiniſtris planicies, ſupinos colles, tot oppidis, totq; opulentis caſtris, ac aruis conſpicuos: cum tanta magni Lacus venuſtate, Inſulas, in eo, aut peninſulas, nauigationes, piſcationes, varia colonorum opera ſub oculos ponens, ornamenta admiratus vtrinque littorum, tot conſita paſsim viridaria, citreis, pomarijs, myrtetis, Lauretis: In nemoroſis verò magis condenſas legens ſyluas, venuſtas abietes, altiſſimas Larices platanos fagos, pinus, robuſtas
D quercus: & in feceſſu perampla paſcua, ac prata, quæ fontibus vſquequaque riuisq; limpidiſſimarum aquarum irrigata appareant. Iam quę nam alia inquam potuit eſſe tot adeo decantata encomijs Theſſala Tempe, præ Montis Baldi, & Benaci cum eo Lacus, ac tot aliorum locorum amœnitate; in quibus viſum eſt cœlum, & natura, hoc quaſi elegiſſe totius Italiæ compendium, in quo cunctas ſuas elargita ſit diuitias, ac innumerabiles adeo gratias? Neque hic imputari velim, qui à ſuſcepta materia in tantum pelagus, & in ipſam quaſi Benaci tẽpeſtatem inciderim; quin immò (ingenuè fateor) niſi tanti ſubiecti tuerer digni tate, quæ allicit etiè inuitos ad hęc legendũ, iam videor obſcuraſſe potiùs, quàm proſequutus eſſe tantam naturæ generoſitatem. Nec mons iſte mirabilis genuinis ſuis, inter alias gratias caret vinetis. mitto quæ decliues cum tantis de-
E licijs adornant colles, qui circum radices vndique montis pulcherrimè exultant, totq; receſita taceo littorum, ac conuallium uineta frugaliſſima. Et in ipſius montis receſſu certis locis noluit natura Montem Baldum hoc quoque Bacchi munere deſtitutum: dum uiniferas circà accliues colles produxit uites, easq; ut ſponte naturæ, ſi cultus adhiberetur, uberrimas. atque hinc deſcendens maiora mihi ſupereſſe uideo, quæ iuxtà eandem oram in deſcriptione uinorum Salodij percuram.

In ora Salodij vallis, iuxtà Benacum vina.

ORA Salodij vallis, quæ vulgò à Salò nominatur, vltrà Idrum, quem in Brixiano meminimus Lacum, & ad Benaci vsque superiorem ripam, in aspectu ad orientem Solem, ac meridiem xxv. mill. pass. extenditur: cum ipsa verò Benaci felicissima aura, summam obtinet amœnitatis, ac fœcunditatis laudem. In quam ipse Lacus longo recessu ad quinque circiter millia pass. se insinuat, ac oppositis à Boreali algore altis rupibus, leniſſimam, ac perpetui veris instar, concipit ab vniuersa illa regione temperiem. Quapropter qui ex media conualle ex vtroque latere assurgunt colles, trium milliarium, vel paulo minus interuallo, frugiferis consiti arboribus, ac vinetis, confertimq; passim villis, templis, atque riguis conspicui; ceù virens vtrinque scena pulchrum faciunt adnauigantibus spectaculum. In quibus non mirum cedri, poma aurea, oleæ, ficus, ac vina tam felici prouentu abundant, nigra præcipuè, atque flaua, vel aureo potius nitore splendida, sapore syncero, ac spiritu adeo valida; vt in finitimas vndique terras, Bononiam, Venetias, Patauium, & vsque in Germaniæ fines vtris vinarijs conuehantur. Sub decliuibus statim collibus, qui à capite ipsi Benaco incumbunt, Sclauum, quod iam in Brixianis meminimus, generosum vini genus prouenit: rutilo splendore, ac succoso gustu delectabile, per æstatem etiam syncerum manens. qua parte autem colles resupino cliuo in ipsum declinant lacum, vbi vireta pulchris consita cedris, atque pomarijs longo ordine suauissimum spirant odorem; vinum, quod Greppellium diximus gignitur multæ laudis, saturo magis colore, & quod validi roboris inditium est, sub æstatis calore acquirit maturitatem. Hinc occidentali situ colles, qui & meridianam ab ipso Lacu concipit auram, præcipuè iuxtà castrum Garranum, & Triuiolum quoddam peculiare fit vinum, quod propensum ad ebrietatem, iocosa eius noxæ significatione Albamattum vulgo dicitur: flauum ac aureo substantiæ nitore, suaue quidem gustu, nec fumoso statim potu, nisi cùm paulopost qui potauerint stolidos reddit, ac dementes. eodem cognomento, ac vitio sub castro Portesio oritur, ac Sancti Felicis, in conuicinisq; alijs ad meridiem locis, quæ validiora, & ad alterum transeunt annum. Alba præter hæc vernacia, quæ ex diuersis circà Salodium collibus leguntur, eaque satis valida. sicut & ed Desensanum nobile oppidum, sic forsan dictum, quod eius vinum dementes, vel insensatos reddat bibentes. cum grata, quæ gustum vellicat punctione, ac substantia admodum syncera, vt inter alia, quæ in Germaniam conuehuntur, hoc egregiam obtineat laudem. Sunt & Trebulana electissima in Desensano præcipuè, & Pescheria, vsque ad Gardam oppidum, quod & lacui postea dedit nomen. hæcq; duplici genere vnum quidem Muscatelli æmulum, alterum verò potentius, vel Cretico vino adsimile, aureum substantia, limpidum, exultansq; bullis, ac perenne fit ad tertium annum. His vicina, & omnibus naturæ gratijs ornata Sirmio, ac decantata suo lare Catullo proprio illo epigramate.

Sclauum vinum.

Groppellium.

Albamattum.

Portesii S. Felicis.

Desensani

Trebulana.

In Sirmiõ.

Peninsularum Sirmio, insularumq; O celle.
Salue ò venusta Sirmio, atque hero gaude.

Vinaccola in Patauino, & Vicentino.

EADEM fœcunditas, ac idem genus in Pantauinum vsque pertinet, & Vicentinum egrum. In Patauinis vineis, asseruit mihi Hieronymus Cardanus communem esse prouentum vernaciolæ vini: quod album, & tamen ex vuis nigris, non compressis funditur, ac crudum in vsu est. Hæc tamen subdit

vina,

A vina, in his locis potentiora fiunt, ob idq; viſceribus omnibus, & capiti noxia: mentiuntur enim vinaciolam guſtu, cæterùm virtute plurimùm diſtant. Alio verò apparatu vuarum, quæ in Bononienſi fiunt, ex vuis inquit, non recentibus, ſed tamen integris acinis, hoc eſt repoſitis diu in vimineis cratibus, ac ſubditis paleis, donec rigeant (vbi dictum eſt) iucunda guſtui, dulcia, & clara, & quæ diutiùs ſeruant dulcedinem. Vel aceſcunt potius quàm conturbentur. è diuerſo in Mediolanenſi agro: vbi in cumulos compoſitis vuis, vt ſic occulto calore maturentur, frequenter idcirco vina ob aduentitium, quem conceperint calorem perturbantur, muceſcuntque. Vicentinus autem ager medium obtinet ſitum, ac naturam inter Patauium, & Veronam: nempe qui per totum lenibus ad ſolem exponitur colliculis, in quibus vina gignuntur ſyncera, & eiuſmodi
B Vinaciolæ optimæ. Sicut & in Patauino, quà maximè parte vineta radices ſubeunt Euganeorum collium, nobiliſſimas colligi atteſtatus eſt mihi per litteras Mercurialis. ob ſoli potiſſimùm, vt ego reor naturam, quod ſulphureo fomite, totq; calidarum circà illos montes aquarum halitu perflatur, ac fœcundandis propterea vinis diximus eſſe admodum idoneum.

In Bonon.

In Vicentino.

In Tridentino agro vina, & vltra Montes.

DIVISAE arboribus patriæ (vt poëta inquit) ac ſpeciale non dubiè diſcrimen naturæ eſt, gignendis ſimiliter vitibus, ac alijs frugibus, vt vbertim in alijs terris, parcè in alijs abundent: Verùm ex prædictis hactenus exemplis, ac ſingularibus terrarum, ac vinorum hiſtorijs planè conſtar arbitror, quòd
C hæc duo præcipuè, Sol & ipſe ſitus terrarum optimæ ſint fœcundandis vineis cauſæ. Quare in extremis his finibus, quà ex montibus Rhetijs in Germaniam tranſitur, incipit non mirum vinorum natura exoleſcere. & in agro Tridentino, vbi Matthiolo teſte, montes aſperi, ac nemoroſi, abiete, Larice, pina, ac picea, alijsq; glandiferis arboribus ad contignationes ædium, & ad naues inſtruendas abundant: & Anania Vallis celeberrima medicinalibus plantis, atque herbis habetur. cum his vbi ſupini colles, ac cultæ in fronte Italiæ conſpicuum habent ſolem; & vina quidem producunt communia, & in multa copia. Ex inde ad borealem ſitum cùm labruſca gignantur, & oenanthina ſub acerba proueniant vina: nihilominus, vltrà Tridentum, nec longe ab Atheſis
D fontibus, vbi Sarca rapidus amnis in ipſum incurrit Atheſim, ſub Sirentino oppido amœniſſima occurrit vallis, quæ confertiſſimis ob fœcunditatem exculta caſtris, ac vicis, quamquam ipſo amne incurrente vaſtas ſæpè ſæpius patiatur inundationes; mirum tamen vtrinque à conualle ſpectaculum præbet vinearum longo ordine, vt nec Italiæ inuideant amœnitati, ſynceritate vinorum, & tantæ copiæ: vt vicina Germania, ac Enopontes prima Vindelicorum vrbs, quæ Iſpruc poſteris dicta eſt, non alijs ferè vtantur vinis.

Montium fœcunditas

Ananiæ vallis.

Sirentinæ vallis.

In Cenetenſi agro vina, & in Venetis.

E IN Venetis regione Cenetenſi ciuitas, vbi Accedium ponitur à Ptolemæo, quamquam poſt longas bellorum ſtrages, in varios vicatim reſtituta ſit pagos; pro dignitate tamen epiſcopali, ac ſæculari ſub eadem ſede dominio; adhuc antiquam præſefert Vrbanitatem. In ipſa verò agri amplitudine, quà ſecus Liuenſæ amnis curſum, erga Venetias in orientem, ac meridiem xxxv. mill. paſſ. protenditur; perenni ſolis, ac eius maris gaudet aura, cultas paſſim habet villas, ac vineta, quæ vinis abundant communibus, ac cæterarum frugum mediocri copia. Eadem verò naturæ, ac locorum diſpenſatione, qua in Tridentino notauimus, peramœnas in ſua diœceſi, nec longe habet valles;

vnam

vnam quidem ſub Sacile oppido præcipuam, alteram verò proximam, vulgo Serrauallem; quæ populoſis ambæ oppidis, hanc obtinuerunt à natura gratiam, vt ſitu vario collium, conualliumq; pro intercurrẽtibus fontium, ac Lacunarum claris irrigationibus, & pro ſoli ipſius proprietate, vuas producant generoſas optimasq; alias fruges, & olei copiam. In vinis autem cùm hæc loca vberrimos habeant prouentus Venetijs, & in omnes Taruiſinæ Marchiæ terras, & vſque in Germaniam; hoc maius illis additum prærogatiuum, quòd à Sciuolo hinc oppido ſcimus vina ad vrbem vſque Romam mitti conſueuiſſe ad Paulum III. & alios Summos Pontifices, ab Epiſcopo Cenetenſi della Turre nuncupato. hac præcipuè laude, quod Federicus III. Imp. ſanitatem his maximè vinis referre ſolebat acceptam. Cultum verò in his ſeruant, quam in Patauinis, ac vicinis Taruiſinis communiter habetur: A B

In Taruiſino agro vina.

AMOENITATEM Taruiſini agri, ſimul atque ciuitatis eius cultum, id ſatis arguit: quòd Vniuerſa hæc regio citrà iuga Rhetia, ad ſupremum vſque ſinus Adriatici marginem, quando adhuc non erant, vel in cunabilis eſſent inclytæ Venetiæ, poſt Barbararum Gentium irruptiones, ab ipſa tunc primariæ vrbis dignitate, Marchia Triuiſana fuerit cognominata. Vel non aliæ mihi quærendæ erunt attæſtationes, niſi ex elegãti conuiuio, quod nouiſſimè Bartholomeus Burchelatus hinc oriundus nobilis Medicus, cum multa eruditione conſcripſit, reſq; patrias obiter commemorans, aperuiſſe videtur, & ſibi, & alijs viam ad hiſtoriam. Nempe quæ hodie in illo ſplendore, ac vicinitate ſuæ metropolis Venetiarum, ac ex frequenti per eam commeatu gentium ab Vltramontanis, & ex oriente nationibus in Italiam illuſtrata, nobilibus ornata ciuibus, ſtudioſis in omni genere doctrinarum viris, & ipſo cultu tam ciuitatis, quàm agrorum, ac vinearum fœcunditate ſplendeat. In hac, inquit ille, planicie, noſtra tellus cùm dulcia non proferat vina, ac pingui ſolo prædita ſit, craſſius gignit muſtum: cæterùm Silo incurrente per eam amne, ob aſſiduas circumſecùs aquarum irrigationes, vberrima cunctarum frugum, ac vinorum tam bonitate, quàm copia habetur. Alba vina, ac benè purgata breuibus collibus producit valida: Vernacias autem vniuerſæ illi regioni communes edit rubras, ſubauſteras potius, quàm dulces, ac ſuccoſo guſtu gratas, ſed dulcium à vicino oppido Montis Bellonij frequentem habet prouentum. In ipſa verò planicie, quam propterea Campaniam vocant, ſicut per Terraleum vocatum agrum extrà Altinam portam, lata occurrunt paſcua cum irriguis ſecus fontibus alendis gregibus pinguiſſima, ac ampla ſeorſum aura, cęterealium admodum, ac tritici præcipuè generis frugifera, quam à calua, & ſine ariſtulis ſpica, rectè Caluiſiam in Picenis cognominari diximus, antiquis & Plinio Siliginem, ex qua panis conficitur, candore, ac leuitate ſuauiſſimus.

Genera. C D

Aquileia olim, ac aliarum Terrarum in Foro Iulio frugalitas.

POST Taruiſium, tranſeo reliquas Venetiæ terras, ſimiliter frugales, Vtinum, Feltrium, Concordiam, Tergeſtum, & vltra Timauum amnem, vetuſtam Aquileiam. quam rectè patritij Veneti, vnde primum habuerint locum, ac gentem, Patriam nominant. De cuius nobilitate, ac naturali ſitus vbertate, cùm in fronte ad orientalem ſpectet plagam, ac in meridiem declinet, à tergo autem ad Noricos vſque per iuga Rhetia perpetuis contra borealem ſitum ſe extollat collibus; duo præcipua antiquæ eius opulentiæ, ac vbertatis etiam gignendis vinis præbet exempla. Primùm ab aſſidua in hac prouincia Iulij Cæſaris ſtatione, vnde illi nomen Forum Iulij, quod poſteris deflexa parum voce, Friuoli dicta eſt, vbi forum ſcilicet, ac iura ad expeditio-

Patria Venetorum. E

nes

A nes tunc Germanicas, & Pannonias haberet commodiſſimas. Et poſtea Auguſti, qui per id tempus, Suetonio teſte, Aquileiæ delectatus amœnitate, eam cum vxore Liuia diu incoluit: ac dum delectus in ea habere militares; mirificis ciuitatem, & agrum coluit ornamentis, fontibus, gratis diuortijs, Theatris, ac Paleſtris. De quarum magnificentia non obſcura adhuc manent veſtigia, & nobiliũ inter alia municipiorũ circà eam monumenta (vt Ioannes Candidus de rebus Aquileiæ ſcribit) quæ ciuium illorum Romanorum retinent nomina, Antonianum, Pipirianum, Tyberianum, Horatianum, Iulianum, Manlianum, ac eiuſmodi digita cognomina, quorum & in Picenis multa commemorauimus ſimilia. Alterum argumentum ſumitur ab ipſis illuſtrium olim locorum, ac ciuitatum ruinis: in quam videlicet primam Italiæ oram amœniſſi-

B mam, tumultuariè Barbararum nationum irruerit impetus, tantasq; intulerit ſtrages, vt vix locorum, aut nominum aliqua remaneant veſtigia. Tribus annis Aquileiam, tradunt hiſtoriæ, grauem paſſam obſidionem ab Hunnis, expugnatam tandem, ac dirutam. Cæterùm proprius Aquileiæ vrbis ſitus, ac naturalis agri eius diſpoſitio, quæ Neapolitanæ vrbis ſitum, ac Campaniæ felicis æmulatur amœnitatem: cùm ab oriente ſolis aſpectu, marina autem à meridie foueatur aura, iugiterq; ex ſupinis collibus, perq; eorum conualles incurrentibus irroretur riguis; hæc planè argumenta præbet non vulgaria, hanc Aquileiæ terram cum Campaniæ Neapolitanæ felicitate contendiſſe, & quòd Liuia Auguſta his primum in Aquileiæ agro frugibus, ac vinis, nec non generoſis ſub Pucino oppido vinis delectata, perennem illis in hiſtorijs reliquerit glo-

C riam. quam præſertim fœcunditatem loca illa adhuc ſeruare accepimus, cultis paſſim, ac ſponte natis citrijs, lauris, olęis, ac vineis, vbi præſertim coloni non deſit induſtria valde conſpicua.

Forũ Iulij nunc Friuoli.

In Vineola Marchionatũ vina, ac frugalitas.

DE mira fœcunditate inter edita Appennini iuga, multæ diuerſis locis adducte ſunt cauſæ, à ſitu in apricis, ac collibus, à faucibus apertis conuallium, à fluminum incurſu, & à diligenti præter cætera incolarum cultu. Præcipuas hac cauſas ſpectare licet in frugaliſſima Vineola regione: quæ in medijs Appennini, à ſiniſtris quidem Viæ Aemiliæ, triginta circiter millia paſſ. à Bononienſi agro, paulo minus à Mutinenſi, Panaro in Padum incurrente amne, quin

D immo, & in Mutinenſi connumeratur agro; ampliſſima patet planicie, colliculis opportunè, ac riguis interſepta, vſque ad Ligurum fines extenditur. Quo ſpatio, atque ambitu circiter quadraginta milliariorum, decem, & ſeptem continet munita oppida, ac caſtra, ac ipſam in primis Metropolim. Quam putant antiquiores hiſtorici dictam Neuiolam, & inde deductum poſteris Vineolæ nomen, quapropter vitem pro patrijs inſignibus habet viniferã; Marchionatus noſtro tẽpore dignitate ornata, & ſub Illuſtri Iacobi Boncompagni ditione, quem & Soræ Ducem diximus, omnium rerum gaudet cultu, & pretioſorum potiſſimum vinorum prouentu nobilis; & quæ rara in medijs Appennini frugalitas eſt, olęas inter cæteras frugum, atque arborum ſpecies producit pinguiſſimas: quod nec mirum, quia totus ille tractus montium, à Lunigiana, & Petra mala,

E quà vltra Florentiam tranſitur Bononiam, vſque ad aquas Porrentanas calidas, & Mutinenſes vlteriùs colles; ſubiectam vbique ſolum ſubterranei fomitis continent materiam, ac calidis prægnans vaporibus, nec longe, à Vineola Mõs Gibiùs oleo naturali ſcatet Petroleo, quod ſubiectã paſſim impinguat, terram, fouetq; vegetali humore frugum propagines ad maiorem fœcunditatem. Vbertatem verò præcipuam obtinet in vineis, ac generoſis vinis, quæ gignit tam limpido rubore, per ſimplicem in tinis vinarijs ebullitionẽ, qui cultus in omnem circà Padum regionem eſt communiſſimus; quàm alba plurima, & quod propriè Albanum vocant, vitibus (vt aiunt) ex Albanis Campaniæ huic propagatis.

Neuiola.

Genera vinorum. Albanum Vineolæ.

Alterum,

Tuſcum Trebulan. Alterum,quod Tuſcũ dicunt,ex Tuſcia delatis.Et tertium prę cęteris Trebulanum electiſſimum,quod naturali vigore, ac robore,Trebulanis circà Arnũ præſtantius,conſueuerant vinitores(vt accepi) admiſtæ puræ aquę in tinas portione attemperare(aquę & in Albanis morẽ ſeruari diximus) ſicq; conficiunt ſuauius, quod tamen vltrà æſtate, & toto anno perdurat ſynceriſſimum. A

Pucinum vinum, & alia in Iſtria.

EXTREMAM hanc Italiæ regionem,vltrà Aquileiã,peninſulamq; ponit Plin.Iſtriam lib.III.c.XIX.quæ in Hadriaticum protenſa,ac in Phanaticũ *Arnum.* rediẽs ſinum,CL.mil.paſſ.implet. Præter populoſiſſimas olim in ea vrbes,quarũ adhuc tam vaſta apparent veſtigia: ſatis hodie iuniores geographi atteſtantur, Ioan.Candidus de rebus Aquileiæ,& Leander Albertus de rebus Italiæ,fœcundiſſimã eſſe regionem,benignitate aëris ſaluberrimã,ditiſſimãq; ſuper cętera terram omni genere metallorũ, auri in ea haberi fodinas, argenti, hydrargyri vomicas ad hydriam caſtrum idcirco nuncupatum,& Tulminiũ, ad hæc Ferri atq; Plũbi mineras vltrà Iuliã Primeſio monte,in ſuper & marmorũ lapidicinas varij generis,candidi, nigri,rubri, lazuleis maculis,quæ nõ mirum (vt in libris de terreſtrium natura demonſtrauimus)eorundem metallorum,ac vaporum terreſtriũ ſoboles ſunt,naturalẽq; indicant ex eis frugũ, atq; etiam vinorum fœcunditatẽ. B Quemadmodum celeberrimum Plinio teſte, & noſtris tẽporibus in caſtro Iſtriæ *Plin.* Pucinũ vinũ eſt,quod in primis magno honore, ac Romana dignatũ ciuitate idẽ meminit lib.XIIII.c.VI.de generoſis vinis. Liuię Auguſtæ exemplo,quę octoginta duos annos vitæ Pucino vino tuliſſet acceptos: Gignitur inquit,in ſinu Hadriatici maris,non procul à Timauo fonte,laxeo colle, maritimo afflatu, paucas coquendo(ſeu reddendo) amphoras, ideſt, exiqui prouentus,non aquoſum, nec aliud aptius medicamentis iudicatur. Hoc eſſe crediderim, quod Græcis miris *Pictanon vinum.* laudibus Pictanõ appellauerũt,ex Hadriatico ſinu. hęc ille. Cuius adhuc extat Pucinũ caſtellũ,in lapidię parte Ptolemæo,quæ inter Aquileiã,& Iuſtinopolim, quæ caput Iſtrię apud poſteros,comprehenſa eſt;pręſtat & vini eius genus,vt idẽ Candidus meminit,quod in illiriũ Venetias,& vſq; in Germaniã conuehi ſolet, & precioſum habetur. Recenti etiam inquit, memoria Federici Bauari Cæſaris celebre,qui dum iuxtà Noricos diutinam habens ſtationem, præcipuam retulit huic vino laudem,quòd tam incolumem,ac longæuam dixerit vitam. Inuentũq; eius vini dolium ſub Spelunca quadam centum annorum; pro cæleſti quodã poculo ſeruari iuſſit,ac ſelecta quotannis ex eo amphora ad ægrotantiũ vſum, tantũdem puri muſti ſuperinfundi ſolitũ,ac eadẽ laude diu perſeueraſſe electiſſimũ. C *Qualitates* Equidẽ verò,vt ex indigenis illis accepi,cedit id robore Cretico vino, & noſtrati Græco: cæterũ pro ſua naturali ſynceritate, ac ſpecie cõmendari, fuluo nitens colore,odorum,blandum ſubſtantia,ori,ac ſtomacho gratum. Ex quibus & nutriens admodum eſſe conijcitur,tenuium partium,aperiens obſtructiones,ac vrinæ vias,& in antidotis ex prædicta Plinij auctoritate commendandũ. Cum Clarello potius comparandũ: nam Pucinam vuã,quam idẽ Plinius ca.III.notauit *Pucinæ vua.* omnium nigerrimam,à Pucinis quidem claris diuerſum reor fuiſſe genus. Sicut *Roſacium vinum.* & de alio vini genere tradunt in his finibus ad Roſacium caſtrũ,quod hodie non minus pretioſum in Germaniam defertur,& in Bohemiam, Falerno, vt aiunt,ad ſimile,vnde pro ampliſſimo Sancti Benedicti cęnobio illi vicino admodũ eſſe celebre,& in Imperiali etiam menſa multæ laudis. Cæterùm eandem fœcunditatẽ tam vinorum,quàm reliquarũ frugũ in proximo Illyrio, & in Dalmatia reperiri accepimus,pro ſitu eius littoris ſcopuloſo paſſim,& aprico,nec diſſimile in verſuram vſq; Ionij maris mediterranei littoribus,quę alijs ſcriptoribus relinquemus, ac finem huic parti de Italiæ vinis imponemus. E

LIBRI SEXTI FINIS.

DE

DE NATVRALI VINORVM HISTORIA

ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI, ATQVE PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI.

LIBER SEPTIMVS.

In quo de vinis externis, & de factitijs, deq; Rheni, Gallia, & Hispaniæ vinis compendiaria tractatio fit.

IN præcipuis, quæ hactenus descripsimus vinorum historijs in vniuersa Italia, si consideremus quot alia genera relicta sint, quæ vel incognita, vel indicta nobis; planè concludemus generosissimam fuisse naturam super omnes fruges in producendis vinis, eamq; summam laudem, inter cæteras regiones, obtinuisse in Italicis. Nec mirum in singularibus quoque locis differentias adhuc sublatere innumerabiles. Adhibita præsertim, quam sibi ars adrogat prærogatiua, in exactissimo, ac tam vario cultu: quæ dum imitari studet naturæ progressus, ac multa perficit, vel meliora reddit, si non eam superare dixerim, fermè Ars altera videbitur esse natura. Argumento, quod aggredimur de externis ab Italia vinis, ac nonnullis etiam factitijs, cùm inuentas alicubi terras, pro sui asperitate desertas præteritis sæculis, ac infrugiferas (vt de multis circà Alpium cautes dicemus) coègisse tamen eas quodammodo ars visa est, ac naturam loci, ac regionis excitasse inuitam, vt cultum reciperent, fierentq; humana cura sub inuito etiam cœlo frugiferæ. Quarum in censu iam nemo ignorare arbitror quàm celebres ab omni æuo extiterint orientales, vel Græciæ saltem, ac finitimę Asię regiones; in quibus iam innumeris exemplis demonstrauimus, omnem reperiri causarum naturalium efficaciam ad fœcunditatem vinorum necessariam; occupatis tamen iamdiu illis regionibus à barbaris, terrisq; cultu, vel etiam incola destitutis, vix illarum nomina, nec locorum olim tantæ gloriæ remanserunt vestigia. Transeo Cretam satis hodie sub inclyto Venetiarum dominio celebrem, & vino

Ars, & cultus altera natura.

Græciæ, & orientalium terras fœcunditas.

Insularũ in Archipelago.

Cyclades.

Cretico etiamnum fœcundissimam, diuitem vtcunque metallis, ac omni agrorum fœcunditate Cyprum, claram iamdiu Rhodon cum vino Rhodio, Thasion cum Thasio vino, felicissimam olim Peloponnesum peninsulam, & nunc Passo, & alijs vinis generosam. Copiæcornu omnium rerum visa est natura cumulasse ac impleuisse in Aegeo mari Archipelago rectè cognominato, & in suis Insulis, quas numerosas contemplari licet mare illud habere circunsparsas, vel Cicladas dictas, quòd ceù circularem scenam, vel alterum spectaculo dignum Circum Maximum in conspectu maris repræsentare videtur. Taceo quas quæque insulæ habeat singulares, & quasi partitas inter se naturæ gratias, marmora pretiosissima, metalla omnis generis, auri præsertim, argenti, & cupri mineras, Thermas, & aquas medicatas, terras speciales in antidotis, herbarum, ac aliarum rerum medicinalium electissima genera, ignium multis locis, & aquarum inter se dimicantium spectacula, vt quædam è profundo etiam ardentes mittant flammas. Super cætera verò quòd incomparabiles sint pro aëris, ac cœli benignitate, proq; auræ circunfluentis illius maris amœnitate ad ingenia, ac longæuam hominum vitam producendam. Plenæ harum rerum, & de generosis illarum vinis sunt historiæ, & pretia (nam & hoc ad generositatem attenditur) immensa teste Plinio, & quæ vinorum genera celeberrima sæpè ac

Li. XIII. cap. V.

sæpius à nobis in exemplis sunt repetita, Chium, Coum, Lesbium, Ariusium, Pythium, Metimneum, Mareoticum, Naxium, Ephesium, & super hæc omnia Pramnium vinum, quod & Icarium (dictum legimus) ab Icaro in Aegeo insula, vbi natiuum, & Baccho olim ob excellentiam, ac Cereri sacrum. Sub qua pariter vicissitudine rerum, ac mutato omnino cultu, censenda est in conspectu Thraciæ Asiæ pars: quæ incipiens à mari Cretico, hinc longo excursu Mediterranei maris in orientem, Syriæ, & terræ Sanctæ contermina fit: hinc verò in eiusdem maris versura ad Borealem polum in Pontum ascendit, à trigesimo quinto in quadragesimum tertium vsque gradum. Regio hæc tam maxima, ac amœnissima, quæ vinis olim inter alias naturæ dotes generosis clara,

Asiæ minoris fœcunditas.

totius Magnæ Asiæ instar est, à Turcis idcirco quasi in signum acquisitæ possessionis Turchiæ nomine fertur. Multis contenta, nobilissimisq; olim regionibus, Bitynia à conspectu Constantinopolis secus mare Ponticum, Phrygia,

2. Georg.

magna Mysia, quæ sponte naturæ, ac nullo cultu ferax, Virgil. inferiùs Lydia, Caria, Lycia, & mediterranea magis Mæonia, Pamphilia quasi amabilis, & delicioſa, Lycaonia, Cilicia, & quæ altis edita montibus, Tmolo, Michale, Sipilo, Didimo, vsque ad amplissimum montem Taurum, qui subinde omnem illam partem orientalem excurrit, quæ hodie Natolia. & non minus fluminibus maximis irrigata, Pactolo flumine à Tmolo monte aurifero, Lyco, Meandro, Ermo, Caistro. Terra super omnem Asiæ partem, tam salubritate aëris, quàm agri fœcunditate, & quæ vndique à tribus maribus afflatu gaudet benignissimæ auræ: quamquam minus frugifera arboribus à Strabone ponatur, &

In Phrygia ad Hierapolim.

cinerulenta, agris sulphureis, & calidis aquis maximè in Phrygia abundans; nihilo minus quemadmodũ apud nos Aenaria Insula, & Puteolis, vites alit fœcundissimas: vnde Passas Sybelites vuas pingues, ac dulces aduehunt in Italiã maxima copia, ac vinis propterea eius generis apud Galenum multæ fuit laudis.

Generosa in Asia minori vina.

De quibus omnibus satis quidẽ in trãscursu, ac in exemplis, sicut & de Pramnijs vinis apud Homerum, & cum celeberrimo Maroneo mẽtionẽ fecimus, & quòd in Meonia vinum, & Smirne natũ, apud Athenẽũ: Tmolite, Clazomeniũ, Colophoniũ, Apamenũ, ne dicã alia. Quã haud incõgruam hisce nostris historijs digressionẽ fore existimo: quinimmo ad institutũ nostrũ, pro varia cunctarum rerũ vicissitudine, occupatis iam nobilissimis his regionibus ab immani Turco (qui nullum seruant cultum) iam cum tyrannide sublatis sanctis legibus, & religione, ac barbaris introductis moribus, fœda omnia, relicta, ac terræ, simul atque

A que gentes incultæ iacent, vel non nisi seruiles habent cultus: Dictù miserabile: in quibus Romanorum temporibus tot nobiles vrbes, totq; floruerunt militiæ, & armis, & in omni scientiarum genere illustres viri, philosophi, ac Medici, in tantaq; luce præ cæteris Sanctorum Patrum; quorum pro vitæ Sanctitate, ac doctrina incomparabili, & omni cultu sanctissimæ Relligionis, Veneranda semper extabit memoria. Sperandumq; est, tot partis, præsertim nostra ætate, contrà has inhumanas bestias maximis Victorijs; vt postliminio redituras iam sit ille candor, cultusq; religionis, ac terrarum, vtq; hæc nostra simul de illarum regionum vinis censura, Latinis mandata litteris, quibus & leges, ac sacræ religionis Christianæ instituta scripta sunt, sub eorundem monumentis permansura sint, & numquam interitura. Horum autem incensu Tres, aut
B quatuor ex illis generosis vinis conscribemus historias, Cretici, Chij, Maronei, addam & ex Monte Libano nonnulla. Quæ quoniam adhuc in aliquo vsu habentur, & eodem fermè cum antiquis cultu parantur, ac ad illorum generosorum accedunt substantiam; cùm sæpè venerint in exemplis; norma quædam esse poterunt, & tamquam Maximæ illarum demonstrationum propositiones. Mox ad montana, quæ ceù maximi argines coronant Italiã accedemus, à Rhetijs & Heluetijs ad singularia quędam circà Rhenum vina descendemus, & quas factitias habent Ceruisias, hinc per Alpes de Galliæ vinis, & vltra Pireneos de generosis Hispaniæ compendiarias concludemus historias.

Quæ tractanda vinorum genera.

Maluasia Candiæ, Creticum vinum antiquis.

C

CRETA insula, nunc Candia, quæ inter Adriaticum, & Ionium mare, tricentis mill. pass. ambitu patet, Plinio, & Strabone testibus, ac centum propterea vrbibus olim clara Homero, vnde ἑκατονπόλις, & item Μέκαρος à temperie aèris dicta est incomparabili, & XIX. Odyss.

Κρητη ἔστι τις μεσῳ πόντῳ —— ἐν ἐνήκοντα πόλησς.

Nonaginta habes ciuitates. Hoc verò nomine in monumentis antiquis gloriosior, quia Saturni primùm regia sedes extiterit, Iouis, Minois, Rhadamanthi: qui primi humanæ vitæ ad benè beateq; viuendum leges instituierint, quos inter Minoem idem Srtabo commemorat solertissimum legislatorem, ac ex eis
D postea Lycurgum Lacedemonijs suis attulisse leges. Agris præterea in tanta cœli benignitate fœcundissimis, Ida monte, & alijs montibus celebris, promontorijsq; ac portibus munita, lætis pascuis, medicinalibus herbis, ac vinetis super cætera ampliss imis diues. Quibus quidem laudibus longæua temporum vetustate obuolutis, ac mutatis rebus; hodie hanc præcipuam hi populi, ac nobiliss imum regnum obtinet gratiam, quoniam sub inclyto Venetiarum dominio felicissimè degant, ac in tanta rerum vbertate hoc potissimùm coloni, ac conuenæ, vndique Candiotæ exercent studium vinearum, ac exquisitum vinorum cultum tanto prouentu, ac copia, vt certum sit ex annuo vectigalium censu Reipub. Venetiarum, centum mill. ducatorum (dictù mirum) ad ducenta millia, vel amplius dolia vini quotannis è Cretæ portibus in diuersas Europæ par-
E tes conuehi: nec in Italiam solùm, ac Venetias, vbi ampliss ima oinopolia videmus perenniter millenis eius vini dolijs, sed & in Hispaniam adnauigata, in Galliam, in extremam Britanniam, & in magnam Germaniam aduecta, regnum Cretæ vel his duntaxat vectigalibus reddunt opulentissimum. De quorum idcirco generositate, ac cultu, decet primùm in communi cunctarum rerum vicissitudine, & vetustorum nominum ad veritatem historiæ aliquam præmittere explicationem. Monobaticum olim dictum hoc vinum meminit Iulius Cæsar. Scaliger, elimatissimi nostra ætate iudicij. quo auctore non dicit, melius vide-

Fœcunditas.

Vini copia.

Nominũ ratio.

tur Athenæus Μονοβασίτην, quasi vnicam basim, ae fundamentum bonitatis omnium vinorum. In Laconica, (inquit Cæluis Rhodiginus) oritur, ex qua videtur adscitum Maluasiæ nomen. quod vix conuenire dixerim vulgari dicto, præsertim si ex Laconia. Sed communiter rectè Creticum a solo patrio dictum legimus, vel Achaicuni à regione, cui affine est, οἶνος ἀνθοσμιάς Athenæo, καὶ ἰυώδης, mirè fragrans odore ex Iul. Polluce. Frequenter Galenus Creticum appellat in 111. de remed. par. facil. & Passum Creticum ibid. primo lib. In censura verò aliorum vinorum, de Cibis bo. & mali suc. Creticum cognominat vinosum. dulce primo de dignoscendis puls. Adnotauimus ex Plinio, vuas in Creticis vinis conficiendis, marmore tuso confici solitum, ac pigmentis vina colorari. Hodie certum habemus ex illustrium virorum relatu, qui diù in Candię præfuère præsidijs, varia adhuc studia adhiberi: obseruantq; delectum fieri vinearum, ac vitium generis, & circà earum cultum haberi, Pumilas contineri vites, vnde solis vigore, ac repercussu matureſcentes passæ fierent vuæ, contortis item leuiter pediculis. Tùm collectas, ac in crate suspensas conspergi gypsi polline ad octauam diem, tùm calcari, ac excolatum simpliciter primum Mustum, deinde cum pulpa expressum, prout vel plus, vel minus syncerum excipitur, in diuersis recondi dolijs. Hactenus parant optimum, ac defæcatum semel ante brumam mutant: in quo videlicet non tam copiæ studeant, quàm bonitati, idq; seruandum custodiunt in principũ mensis. alioquì communi apparatu omne vinum semel à fæce saltem mutari vulgare est. Cæterùm quòd hæc vina toto sui genere summam conceperint perfectionem, duas præcipuas habet causas. Prima est, quòd communi etiam studio paranda, ac tanta copia vnde in omnem terram distribuantur, totq; nihilominus sustineant mutationes, & vecturæ, & maris incommoda; id præcipuum videtur argumentum, quòd hæc insula toto cœlo, ac solis fauore gignendis eiusmodi generosis vinis sit destinata. Situ enim cùm sit ab oriente in occidentem extensa, ab austro autem, felicique; vndique maris aura perpetuò foueatur, temperiem obtinet ad vitam, ac propagandas fruges, ac vites naturalissimam. Alterum argumentum paralogisinon huic est valde probabile: quoniam translatæ ex hac felici insula vites in alias terras, quæ iam vineas adornant Italiæ; hæ quidem delicioſæ, sed quæ ab illo proprio soli robore, ac synceritate vini admodum degenerant. Quare & finitimæ illi insulæ pro portione ea participant gratia; in primis nemorosa Zacynthos validis perpetuò diffiata ventis: parciùs Cephalenia depressior, & Laconia in ora Lelanti sinus tellus, quæ tota in Austrum propensa, minus ea gaudet temperie, amplissima inter has Achaia, & omni frugum genere abundãs, hodie tamen minus exculta vineis, ac Scibeliteis vuis magnis, ac paruis frugalior. ex quibus collecta mediocri prouentu vina, & inferius ex Cypro insula, sub eodem Cretensis vini nomine, & eodem apparatu cõdita, ad has nostras, & alias regiones mittuntur cum mediocri laude. Præcipuę autem illę Cretẽsis vini sunt differentiæ, quas & in antiquis legimus: vinosum odore, ac substantia plenum, passum, melleę consistentiæ, ac dulce. qualis & nostro tempore Maluasia, dulcis, mellea substantia, amabilis mediocris; & Garba cum adstrictionis qualitate, alia genera has sequuntur. Primi verò meriti habetur ex simplici musto, nec calcatis adhuc vuis expressa, colore aureo, mediocri substantia, & boni odoris non fumosa, nec crassa, quæ obstructiones parit, aut viscera intendit, ac tentat caput. Quo vitio potissimùm dãnatur quæ diu firma ad multos annos inueterauerit, gratiosa potu, ac multi nutrimenti, præsertim in ientaculis, ac prima mensa. nam in totum bibentes obstructionibus reddit obnoxios, disponit humores ad febres, ac calculos aut in renibus, aut in vesica progignit. Aduehitur singulis annis Venetias, vnde Romam, & ad principes Italiæ vibes, & trans Alpes in Germaniam transmittitur, ob naturalem vini penuriam, cum communi applausu.

Maluasia

Differẽtiæ

Cultus, & Conditura

Causæ bonitas.

A situ, atque aspectu solis.

II.

Vicinarũ Insularum cultus.

Achaiæ cultus.

Cypri.

Qualitates

Electio.

Vsus, & Nocumẽti.

A

B

C

D

E

A applauſu. Quarum tamen partium circà Rhenum vina non indigna videri poterunt noſtris hiſtorijs, quas poſtea percurremus.

Corcyræ, Cephaleniæ, Zacynthos, & circà Lelantum Sinum vina.

CONFIRMANT, quos proximè ſum allocutus Corcyræi, & Candiatæ, non tam largum eſſe veræ Maluaſiæ prouentum, niſi centenis per ſingulos annos, vel paulo amplius dolijs: ex ſelectis (vt aiunt) vuis, quas ſolemni cultu ante vindemiam curant, muſtumq; primum per ſaccum colant
B puriſſimum. idq; conditum paruis doliolis vinum præfecti Venetorum, ac Primates regnicolæ pro arbitrio diſtribuunt, mittuntq; pluri ex parte ad Senatores clariſſimos. Reliquas innumerabili copia, quas item ſub Maluaſiæ perfectæ cenſu appellant Maluaſias, ex omni genere vuarum, & calcatis de more vuis comparant, proq; certo cultu, ac ebullitione in vaſis vinarijs, admiſtis condimentis variarum vuarum, ac ſaporum, eiſdem inſigniunt nominibus, aliasq; appellant Dulces, alias ſorbigno ſapore Garbas, alias Amabiles, totis muſtis per ſaccum ſimiliter, Trebulani noſtratis inſtar excolatis. Eundem morem ſeruari aiunt in proximis Inſulis Cephalenia, & Zacyntho in Lelanto, & Achaico ſinu, pro obtenta his annis nauali victoria contrà Turcas feliciſſimæ ſemper memoriæ. quas quamquam minore admodum prouentu, ſcopuloſis, ac paruis inſulis, eiſdem venditant nominibus:
C & Corcyra propius in Ionio mari, & Epiri peninſula, munitiſſimumq; hodie in illa ora maritima propugnaculum. Vbi in editis collibus, nobile progigni vuas Creticis æmulas, & etiam Muſcatellas, rubras, & albas; ex quibus vina iactant, quæ & voce Italica Romania vocant. quorum non modicam quotannis Venetias tranſmittunt copiam.

Maluaſiæ legitimæ.

Cõmunes.

Genera.

Cephaleniæ, & Zacyntho.

Corcyræ quæ Corfù

Romania.

Chia olim vina, quæ hodie ex Scio Inſula in Aegeo mari.

CVM tanta laude vinorum antiquorum, apud Græcos, & item Romanos, in ſummo palmæ præconio, vt ait Plinius, extitit vinum Chium, hoc ſolo munere præter alia, omni ſæculo, ac noſtra quoque ætate famoſiſſima à Chio
D inſula in mari Aegeo, quod nobilitate, ac pretio Creticum etiam ſuperaret. Chias vuas aduectas pro nobili genere in Italiam, idem meminit libro XIIII. cap. II. & item Thaſias ex Thaſo inſula, quarum ſumma laus in vinis, & ex Chijs, quod Ariuſium dicebatur. cap. VII. & Coum in Co inſula Hippocratis patria, cuius faciendi modum ex Catone docuit. Venalia hæc fuiſſe Romæ, & pretioſa Falerno etiam reperto. cap. XIIII. qui ſubdit. Cæſar Dictator in Triũphi ſui cœna, vini Falerni amphoras centum, Chij cados centum in conuiuio diſtribuit. Auctam verò illis auctoritatem ob ingens pretium: nec niſi importatis ſingulis teſtis millia nummùm, cap. IIII. Sub ſole, ac vetuſtate pingueſcere: Super cætera, inquit, in ſole quadriennio maturari. Omnia trãſmarina à ſex in ſeptem annos ad vetuſtatem mediam peruenire. cap. VIII. Porrò Horatius
E Chia hoc in cenſu pretioſa Romæ, & quæ ob craſſiciem indigeret aqua concalefacta ignibus diſſolui, indicat lib. III. ode XIX.

Ex Plin.

Chia, & Taſia vuæ Coum vinum.

»
»
»
»
»

Horat.

——*quin narres inquit:*
Quo Chium pretio cadum
Mercemur, quis aquam temperet ignibus.

Oſtendit & vinorum tunc temporis craſſiciem ob vetuſtatem, deprecans piam teſtam à ſuo primo natali die repoſitam, ode XXI. eodem III.

Deſcende

Descende Corvino iubente,
Promere languidiora vina.

Diligentiam hodie moneo ab Insulanis, ac nouis incolis adhibendam, qui loca scrutarentur, vbi maximè generosa illa, & Ariusia gignerentur: & vitium genus reperirent, quas adeo laudabiles in Italiam aduectas, ex Plinio diximus. Optimi verò id argumenti loco habetur, quòd ex Chio insula vinũ, multi adhuc meriti in vinarijs Constantinopoli esse tradunt. Vel si qua in parte mutatum arbitremur cultum, quem & in cæteris Aegæi insulis seruatum legimus, vt in sole, vel fumo in cellarijs illis reposita crassescerent, & vltrà centum annos perdurarent, vt Galeni testimonio probauimus in III. de Alim. facul. non dubium est, quin omisso illo cultu minus valida, nec adeo durabilia habeantur. Testem verò adhibui Nicolaum à Monte Modico cognominatum, medicum hodie Romæ & Chirurgum egregium in Chio insula natiuum: qui vuarum, ac vinearum asserit multum hodie haberi studium, & generum, & culturæ, quam adhibeant variam. Pumilas communitet sustinere vites, quas autumno proximo depampinant, vnde tam sole assiduo, quàm repercussu caloris excoctis vuis, mustum semipassum exprimunt, quod subinde more, quem diximus in Candia, gypsi polline consperssum, & repurgatum, passum fit defruto crassius, vel sapæ instar, quo præsertim genere Turcæ cum pane vtantur pro obsonijs, ac multi propterea pretij in Constantinopolis oinopolijs haberi. Gigniq; id præcipuè in Rifana perampla illius Insulæ regione, montuosa, ac arenosa, quod (ni fallor) Ariusium illud antiquorum est, adeo laudabile, & quod etiamnum ad multos perdurat annos. Sunt & multa alia nobilia, his verò mitiora in Homerana regione, satis tamen valida, ac synceræ substantiæ diu seruantur, suauiq; habentur gustu. Sub Calamiti adhuc blandiora produci, sapore, atq; odore aromatico, ægrotãtibus idcirco grata, editis similiter collibus genita, ac macris terrenis. Leuiora præ cæteris sunt Cardamilæ, mediocri solo genuina, & in planis, ac multis, qui non adeo fumosis delectantur, & conualescentibus pergrata.

Cultus hodie.

In Rifanæ regione Ariusiũ. Homeranæ. Calamiti.

Cardamilæ.

Maroneum vinum in Cherroneso Thraciæ.

POTENTISSIMVM quidem, & in culmine excellentiæ omnium vinorum legitur in antiquis fuisse Maroneum vinum in Thraciæ Chersonneso, quod dono dedisse Maronem Vlixi meminit Homerus lib. IX. quod inquit:

— ὑδάτος ἄνα εἴκοσι μέτρα.

Vigintiplam aquæ caperet mensuram, ac mirum ad ducentos annos durabile. dignum propterea historia, vtq; pro summo archetypo vinorum, ac generositatis cunctis alijs proponendum sit. Quare complures auctores, & nostrates poètæ de eo faciunt mentionem. Præcipua verò eius historia apud Plinium habetur libro XIIII. cap. IIII. Vino antiquissima claritas Maroneo est, in Thraciæ maritima parte genito, cui (vt auctor est Homerus) vicies tantum additur aquæ mensura. Duratq; vis in eadem terra geniti, vigorq; indomitus, vsque in præsens: quippe cum Mutianus nuperrimè prodiderit, sextarios singulos octenis aquæ misceri, in eo tractu ipse comperit. Fuisse colore nigrum (quod intelligo passum, & sapæ instar substantia) quod, subdit, odoratum, & vetustate pinguescens. Concurrisse autem ad tantas vini huius dotes, omnes naturæ, ac cœli causas necesse est, ac soli in primis substantiam viniferam, situm, solisq; aspectum, benignam maris auram, ac exquisitum eius temporis cultum. De natura regionis est. quoniam præter Peloponnesum, hæc maxima est in extremo Thraciæ peninsula, Cheronnesus propterea dicta, quòd in modum Insulæ mari vndique cincta, ac breui tantùm terræ spatio continenti adiuncta, perpetuò vndiq; marina aura gaudet, ac benigno Solis aspectu fouetur ad situm orientalem, ac

Plin.
» maritima parte genito, cui (vt auctor est Homerus) vicies tantum additur aquæ
» mensura. Duratq; vis in eadem terra geniti, vigorq; indomitus, vsque in præ-
» sens: quippe cum Mutianus nuperrimè prodiderit, sextarios singulos octenis
» aquæ misceri, in eo tractu ipse comperit. Fuisse colore nigrum (quod intelli-
» go passum, & sapæ instar substantia) quod, subdit, odoratum, & vetustate pin-
Causæ magnitudinis guescens. Concurrisse autem ad tantas vini huius dotes, omnes naturæ, ac cœli causas necesse est, ac soli in primis substantiam viniferam, situm, solisq; aspectum, benignam maris auram, ac exquisitum eius temporis cultum. De natura regionis est. quoniam præter Peloponnesum, hæc maxima est in extremo Thraciæ peninsula, Cheronnesus propterea dicta, quòd in modum Insulæ mari vndique cincta, ac breui tantùm terræ spatio continenti adiuncta, perpetuò vndiq; marina aura gaudet, ac benigno Solis aspectu fouetur ad situm orientalem, ac

Thraciæ descriptio

meri-

A meridianum, sub quadragesimo primo gradu exposita. Alioquî hæc regio in mediterraneis, & qua Mysiæ superiori contermina est, & ab occidente Macedoniam attingit, vbique montuosa, & aspera ponitur, vnde illi Θρᾴκη nomen, quòd aspera, & parum frugifera. Vini tamen ferax (vt Pomponius Mela est testis) qua præsertim parte Maronea Vrbs vitiferis collibus erga Troadem Asiæ, & Tenedon insulam extensa, breui interstitio Bosspori, ac Hellesponti orientem aspicit. Cæterùm ad summam illam magnitudinem peruenisse hoc vinum, vt Homeri ætate vicies aquæ caperet, Plinij verò posteriori testimonio, vt per singulas amphoras octenas aquæ admiscerent; ob antiquorum non dubiè illum cultum, exiccandi autumno vuas, gypso consperssas, ac expresso musto, creta illitis dolijs inolandi ad quadriennium, ac marinis etiam certa mensura addita aquis; hæc omnia maximi fuisse momenti ad illud exiccandum, ac tantum robur acquirendum, iam demonstratum est. Mox verò mutatum illum cultum (vt ritus omnes, ac consuetudines tractu temporis mutantur) Plinius ipse indicat eodem XIIII. cap. VII. de Trãsmarinis vinis scribens. Post Homerica inquit illa (Maronea, & Pramnia) gratia ante omnia Clazomenio est, postquam parciùs marinis condiunt. Tandem ad hanc nostram ætatem, vix remansit tam nobilis vini nomen: nam occupato illo Christianorum imperio, iam à centum quadraginta annis, à tam barbara illuuie Turcarum gentium: Marogna locus vocatur. Vbi si quis adhuc restat vinearum, ac vinorum cultus, asserunt fide digni hic in vrbe Græci, ac ex nostratibus mercatores, qui assidua ad Constantinopolim gerunt negotia, eandem in eo seruari condituram, quam paulo antè de Creticis diximus. Seruari vites pumilas humi stratas, sicq; vuas diu sub sole passas, ac super cratem gypso exiccatas, mustum exprimi crassum, ac sapæ instar nigrum, quod in obsonijs Turcæ recipiunt, ac multam propterea copiam ad Constantinopolis oinopolia quotannis trahsluehunt. Habent & mitiora more Italico, quæ & incolæ bibunt.

B

C

A cultu variabili.

Plin.

„

„

Libani Montis fœcunditas, & quæ in eo nunc vina.

MAGNAM quidem historiæ materiam præbet Libanus mons, qui adeo fama celebris in scripturis sacris, vltrà terram sanctam, inter Phœniciam & Arabiam sel. in orientem & austrum ad quingenta mill. pass. porrigit radices. Nam vbi plerumque montes inaccessis solent occupari iugis, ac salebris, densis syluis, ac dumetis inhorrescere, & ferarum latibulis: vt nouissimè migi narrauit venerabilis presbyter Ioannes Ceuerius de Vera, qui ab Hispania Mundum adijt nouum, ac reuersus in terram Sanctam profectus, eamq; & Montem Libani Hispanico idiomate conscripsit. Hic mons inquit, cultissimus eo magis spectabilis vbique fit, ac pro illa partium inæqualitate maiorem acquisit vim ad fœcunditatem vbi excelsis attollitur collibus, apertum à cœlo, & à sole concipit fauorem, in decliuibus attemperatur habet calorem, ex vallibus refrigeria captat, quosque recipiuut humores, ac influentes riguos distribuunt, amœniores reddunt, per quas excurrunt planicies. Quare domesticarum arborum pluri ex parte alit nemora, olearum sponte etiam natarum, ac olæi maximum habet prouentum, excelsa pineta, vastas platanos, odorata passim citria, & aurantia varij generis, seorsum verò speciosæ emicans abietes, præaltæ cupressi, ac lætissimæ Palmæ, quæ quasi è copiæ cornu aureos suos promant flores, ac suaues dactilos. Super cæteras verò, quam adeo celebem legimus in scripturis sanctis Cedrum Libani, amplissimas hic mons producit Cedros, magnitudine immensa, ac ad centum quinquaginta pedum altitudinem, ligni verò materia tanti roboris, ac virtutis, vt in contignationibus magnarum ædiũ, ac templorum legamus, ad millenos annos incorruptam ab omni carie, atque integram

D

E

Frugalitas arborũ.

Palmæ.

Cedri.

integram seruari solitum, venenis mederi, solo suffitu fugare serpentes. quas idcirco & alias eius dotes nos pleno volumine, & de Cedro Atlantica prælecta complexi sumus. In tanta cœli illius, ac terrarum fœcunditate, præclaras in eo meminit Plinius fuisse vrbes, atque oppida, ac Iuliam Coloniam libro v. cxx. & quæ ab alijs vsque iugis irriguis passim gaudet fluminibus, & Oronte præcæteris, Lyco, atque Adonio. Cæterùm sub communi, & hæc regio, collapsa cum terra Sancta calamitate, & sub imperij turcarum tyrannide, mutatis moribus, & omni cultu rerum, vel hoc solùm nomine nunc celebris est, quod pluri ex parte à Christicolis, & quos Maronitas vocant, incolitur. qui certa imposita conditione, ac graui tributo, in terris, quas colunt aliquam exercent culturam, pascua, & armenta alunt ad vsum, ac vineta habent pro natura loci frugifera, ex quibus vel mediocri cura adhibita (vt mihi hic Romæ ipsi Maronitæ narrant) vina colligunt syncera, vt nec aliqua cedant Italicis, nec Hispaniæ vinis. Quæ alias forsan erunt melius explicanda, ac ad reliquas vicinliores Italiæ accedemus historias.

Vrbes, ac Flumina.

Vineta.

In Rhetijs, & vltra Alpes fœcunditas.

DIGNAE verò apprimè sunt suis historijs terræ, quæ circùm Alpes, & quæ longiùs ab amœnitate Italiæ recessisse videntur magnæ Germaniæ regiones. In quibus vel maximè contemplari licet, quanta sit almæ naturæ solertia, aut diuina prorsus dispositio quæ vbi visa est pro hac humana æstimatione in locis aliquibus defeciſſe, vel minus efficacem se præbuisse; ipse (vt etiam fatetur Philosophus) Ipse, inquit, Deus compleuit omnia. Addaptasseq; videtur causas ipsas vniuersi effectrices, quibus modis, & vijs, & efficacia, quæ quamquam minus sint explicabiles; satis tamen planas nos reddidisse videbimus penes Cosmographiæ demonstrationes, sub qua cœli, aut splis quæque habeant inclinationem, quas cum marinis habeant communicantias, aut quos fluminum suscipiant incursus, & quibus constituere sint montibus: ex horum topographica demonstratione, multa alioquì admiranda, videri poterunt sub communibus saltem causis manifesta. Excurramus ad hanc sententiam circà Alpes, ad Rhetiam vsque inferiorem, quibus felices statim ab Italia aspirant auræ, & eodem tractu Carinthiam, & Croatiam, & quæ occidentali magis aspectu gaudent circà ampliſſimum Addulam montem iuga; in singulis locis specialem alicuius fœcunditatis causam licebit agnoscere. Primùm ex Addulæ montis humeris, Tria felicissima oriri nouimus flumina, Ticinum, Rodanum, & Rhenum (quis horum nominum requirat etymologias, sub ipso æuo reconditas, & non dubiè significatiuas) quæ quamquam longo interuallo suorum fontium oriantur; ex eodem tamen intimo vasti montis promptuario, diuersam per amplas valles, & quasi delegatam cuique suam excurrunt viam, felicissimasq; reddunt, quas longissimè abluunt regiones. Ticinus quòd forsan ab origine modicis subticeat vndis, ab orientali humero per Heluetios ad tricenta milliaria influit in Italiam, & per Insubres irruens in Padum exoneratur in Hadriaticum. Rodanus, quemadmodum & Rumon Tyberis, quòd quà influit corrodat alueum: vel Rodanus, quòd olidas citrijs, & casia à Narbonensi Gallia in Prouincia excurrat oras. Rhenus à ῥεῖν fluere, quòd obuerso ab his cursu in aquilonalem plagam, à XLVI. gradu in quinquagesimum quartum influens in mare Germanicum, quasi arginem opponit magnæ Germaniæ, ac mirum in modum quas pertransit regiones, fœcundas quoque vinis reddit. Illas verò quamquam mihi non datum est peragrasse terras, merito tamen in hoc laudauerim nostrorum temporum felicitatem, quando pro diuinæ prouidentiæ bonitate, sicut alij extiterunt Typhi, & nouarum terrarum indaga-

A.

B.

C.

2. de Gen. & cort. 58.

D.

A fluminum amœnitate.

E.

A indagatores, & qui innauigabilis Oceani quaqua versum adnauigare ausi sint, ac extrema quæque sub vtrumque polum penetrare. Haud secus & noui Ptolemæi longe gentium maiores extant, qui ad eius Mappam Mundi potius dixerim, quàm Cosmographicas descriptiones, tam præclara amplificauerint additamenta, cum eximia cœlestium lationum, & inclinationum etiam particularium locorum obseruatione, ac peritia; vt iam non dubiè ausit quisque hoc sæculo per nouas ipsorum geographicas Tabulas, loca ipsa affatim, & quasi oculis visas perscribere. Quos inter super cæteros, verè dignos omni veneratione, ac gratia nominauero Abrahamum Hortellium, & qui eum honesta sanè æmulatione nouissimè imitatus est Cornelius de Iudæis, ille in suo Theatro mundi, hic verò in Speculo Terrarum; ex quorum luculentis Tabulis, præter
B relata, quæ curaui ex versatis in Germania, & circà Rheni præsertim regiones viris habere, & secus eius vtrinque ripas, à Constantiensi vsque Lacu in totam illam superioris Germaniæ plagam, appictas, ac acu fermè demonstratas video ipsas vineas, & culta loca. Quapropter hinc à proximis Italiæ Rhetijs, Rheni, ac illius saltem partis altæ Germanię percurram amœnitatem.

Noui nostri temporis Cosmographi.

Circà Rheni ripas à dexteris, & aliorum Germaniæ vinorum censura.

C GERMANIA (vt Tacitus meminit) quondam syluis inhospita, aut aspera cœlo, & paludosa, frugiferarum arborum, & omnis culturæ impatiens, immo & hominum genus durum; excitata diu Romanorum armis, humaniores suscepit mores, & cum his culturam comparauit agrorum, ac posteris temporibus vinearum. Quapropter quicquid hodie quidam ex ea scriptores tanta Romanis beneficia detorquent in ingratitudinem, à quibus tamen ipsi, vt cæterę orbis nationes omnem vitæ modum, artes, scientias, leges, & postmodum religionem acceperint; vbi alia non recognouissent beneficia; agrorum certè cultum, ac vinearum, olim sub illo cœlo inuisum, quibus nam alijs nisi Romanorum, & Italiæ cõmertijs acceptum referant? An non potius in hoc glorientur, qui tot receperint Colonias à Romanis, & omnem nobilitatem, seq; verè iactent Romanorum sobolem? Vel erubescant hi, dum sempiternæ
D nobilitatis legunt Romanas vrbes Augustam, Colonium Agrippinam, Constantiam, Aguisgranum, ne dicam alias, & præclaras familias in Germania, quæ se ab Italica nobilitate, & quædam ab Illustrium Columnensium sobole, quædam verò ab Vrsinis gloriantur esse oriundas. Sed quid attinet hìc vnius ingeniolí, vel duorum paruipensi scriptorum redarguere inuidentiam? cùm tota Germania iam id commune præstet obsequium, & cum veneratione maiestatem Romanam, & Romani iam sibi Imperij vendicent gloriam? quam reuerentiam sperandum propediem est illos, in sanctissimã quoq; religionem catholicam postliminio esse habituros. Non mirum inquam si, inter alia munera, hanc ijdem edocti terrarum industriam (quod & ijdem narrant scriptores) Germaniam nostris temporibus omni cultu ornatam habeant, passimq; aut frumento,
E aut vino, aut vtroque abundare iactent, ne metallorum, nunc referam copiam, & alias gratias. Frugifera autem vinis præcipuè reperitur, quantum ab Alpibus non admodum abhorret à temperamento Italiæ, sub quadragesimo sexto (vt dixi) in quinquagesimum quartum gradum. Primùm quidem quæ longo tractu parallelæ plus minus regiones sunt, Valesia, Rhetia inferior, quæ & Vindelicia, Carinthia, Croatia, & vsque ad montana Austriæ vinearum insignia habent loca, collibus præsertim apricis, ac ad meridianum expositis. Specialis verò cœli gratia, & dono Dei, & naturæ est, riparum toto excursu Rheni

Annalli.

Germaniæ nobilitas, & omnis cultus à Romanis.

Rheni fœcunditas.

fluuij, qui ab Addula monte amplissimo, nec adeo longè à Danubij fontibus ortus, ingentem secus Germaniæ terras, & hinc Galliæ, & Flandriæ habent vinorum prouentum: cum tanta cœli felicitate, simul atque magni fluminis opportunitate, vt Rheni vina in vniuersam ferè Germaniam, vario concurrentium fluminum tractu adlata, vel vtris vinarijs, iumentisq; aduecta, copiosa vbique habeantur, ac multi nominis etiam in Italia. Ex singularibus verò locis, vltra Addulam, vbi Rhenus in amplum amnem crescere incipit, & circà Podamicum Lacum, quem ab insigni secus vrbe Constantiensem nuncupant, & circà superioris Germaniæ amnes, qui vario tractu in Rhenum mittunt, passim magnas vrbes, & cum magna vinearum copia noui Cosmographi appingunt, & cum vinetis more Italiæ, partim humilibus, partim verò quæ in arboribus, ac pergulis sustentatæ vites, synceriora reddunt vina. Scribunt ijdem Cosmographi ad Zoffingam oppidum iuxtà Rhenum, inter illustria fertilitatis argumenta, ingentem esse syluam vsque ad Arolam fluuium, vulgò Bonuualt, in qua tam nobiles, ac proceræ producuntur arbores, Abietes præcipuè, ac Laseres, vt vix aliæ similes, nec tam vastæ magnitudinis in tota Europa reperiantur, vt ad contignationes ædium, ac magnarum nauium munimenta, centum pedum, & amplius magnitudine excedant. Vnde per Rhenum in mare Germanicum aduectæ in Hispaniam, & per Mediterraneum in Italiã, ac Genuã ad naualia instruenda conuehuntur. Parua Insula proditur in capite eiusdem Lacus situ orientali, aspectuq; à vicinis terris peramœna; vbi cœnobium, cum munitissima arce, fœcundusq; patet ager ad domesticos vsus, qui partim nemus habet, ac læta pascua, partim verò ad cliuum montis frugiferas satis colit vineas. Supernè verò à Lacu, quinque circiter millia pass. apricis ad meridiem collibus oppidum extat Vaingardtn. sic dictù quasi vinorum amœnum viridarium, vnde vox à gardtn videtur vsurpata Italiais, Iardino: varijs, ac optimis ab Italia consitum vitibus, ex quibus vinorum optima colligunt genera, Muscatella, ac Trebulana, & item Cretica, quæ in Imperialem curiam conuehuntur. Porrò à Lacu Podamico, vnde Rhenus emersus in alueum redit, à dextro quidem litttore Constantia nobilissima vrbs, campaniæ peramplæ patent amœnissimæ, ac lenes colles omni frugum genere, ac vinis diuites. Nec minus frugiferæ in Franconia valles, quibus magna excurrunt flumina, Mœnus, Sala, Neccarus, quæ vitibus vtrinque consitæ visuntur, vinumq; producunt, quod ad multas alias regiones, ob seù præstantiam perducitur. Ad Herbipolim vrbem in planicie si tam, collibus hinc inde vitiferis, irriguis hortis, ac pratis ornatur. Visimbergæ verò ager vino ferendo valde idoneus: quare id vnicum coloni habent studium, cultumq; profitentur vinearum, sicut & circuniacentes viculi, & castra. Lindoia in ipso Lacu vrbs, deinde Rauenspurg, Soringa, Vborlinga, Brisacum, Sadonia, & propè Neccarum amnem Heildeberga, superiùs Francfort, Maspurg, Siburicum, magnæ vrbes, quæ suis quæque vinis, ac alicubi generosis gloriantur. Præcipuæ tellus circà Heildebergam in Palatinatu metropolim, omnium rerum ferax scribitur, vini boni, frumenti, olæi, fructuum nemoralium, & castanearum abundans. Sturgardia, quà excurrit Neccarus, condensis consita vineis appingitur. Nec longè oppida insignia, Ruttlingen, Eslingen, Halisprun, vineta referta arboreis. Tubinga vlteriùs, vbi & Creticæ, & Muscatellæ vites frugiferæ. Louanium in finibus Brabantiæ nobilissima ciuitas, ac litterarum gymnasijs celebris, vel hac potissimùm digna est laude (vt scribit Ortellius) quòd & de vindemia gloriatur, hortos, vineas, pascua intra mœnia claudit. Francfort, in marchionatu Brandenburgensi, ad Oderam fluuium, fertilitatem agrorum describit nobilis Germanus, ac vineta in eis haberi innumera: ex quibus collecta vina per ipsum deuehuntur in Pomerianam, Daniam, Prussiam, & his vicinas partes, Diceres pro amœnitate locorum

Circa lacũ Cõstãtien.

Bonuualt sylua.

Insula in lacu frugalis.

Iardinum vinorum.

In Franc.

Herbipoli Visimbergæ.

Lindoiæ.

Louanij.

Frãcfort, & Brãdẽburg.

A locorum, in his Bacchum, Cererem, Naiadas, ac Driadas habitare. Quæ magna ſunt de efficacia cultus argumenta: vt, cùm hæ terræ fuiſſent olim ſyluęſtres, vel in aſperis deſertæ, excilis deinde ſyluis cultum ſuſcepere, ac propagatis in eis opportunè vineis, quà præſertim parte meridionalis faueret aſpectus, vina colunt, ſi non qualia colimus in Italia generoſa, nec tantæ copiæ; ea quidem ſyncera, ac vſu communi valde idonea. Quos propterea Incolas moneo (ſi minus hunt morem receperint) vt in ebullitione ſuarum vuarum, Lupulorum germina cum floſculis ſuis intermiſceant: quorum virtute vina purgari melius, ac validiora fieri ſentient. Quemadmodum & certis locis pro inmia vuarum humiditate, ſatiùs erit vina more Italico percoquere: tùm ad perennitatem, tùm etiam vt domita ſic per ebullitionem auſteritate, ſuauiora illa redB derentur. Sed de fœcunditate naturæ in frigidis terris, mira adhuc exempla libet percurrere.

In Valeſiis inter Alpes Rhetias mira fœcunditas, etiam vinorum.

A Montanis Heluetijs, quà iter eſt per Alpes ex Italia in Galliam, & qua parte tradunt hiſtoriæ tranſcendiſſe Annibalem in Italiam occurrit Valeſia, ſic dicta (vt putant) quaſi vallis ampliſſima, quà inter aſperrimas montium ſalebras, Rodanus adhuc paruus amnis deſcendit, ac penès oppidum ſanC cti Mauritij valde celebre currit in Galliam. Quæ vallis præclarum præbet exẽplum de naturæ, ac terrarum certis locis diſpoſitione, vnde acquirant terræ fœcunditatem, ac ſub cœlo etiam inuito producant vinum. Aſſerit nobilis hiſtoricus ex traditionibus, ac oculis proprijs per illa montana profectus ſe vidiſſe; vt, quanquam ſub ardenti etiam canicula frigidiſſima, ac penè inacceſſa ſint, vallem tamen vndique eſſe fœcundiſſimam. Cui equidem diſpoſitioni phyſicam hanc addo rationem: quippe demonſtratum eſt à nobis longa obſeruatione locorum, quòd vbi conualles ex aſperis iugis repercuſſu fouentur ſolarium radiorum, dum vegetali loca non careant humore; maiorem acquirunt fomitem ad fœcunditatem. Qualis hæc tota vallis, quæ ſupra quinquageſimum ab æquinoctio gradum, ab oriente in occidentem accliuis, quanquam cacumiD na vndique extollit niuoſa, & perpetuò algida, ſaxeis vtrinque cincta rupibus, calorem ipſo repercuſſu concipit apprimè vegetalem, tùm in omnem ſubiectam planiciem, cùm etiam in apricos colles viniferos. Vt neſciam (inquit ille) an ſimilis terra inueniatur in toto mundo, quæ tam aſperis, ac faſtigiatis in altum montibus conſurgat, & tamen ad radices, & in ima conualle ſit fœcundiſſima, & cunctarum rerum ferax. Quam idcirco inacceſſam aſperitatem prolixo carmine admiratus eſt Sillius Italicus, de tranſitu Annibalis, vnde & Pœnos adhuc appellant vulgo illos ſaltus. libro III.

Fœcunditatis cauſa in frigidis terris.

Sillius Ita.

A ſupera tellure patet tam longa per auras
Erigitur tellus, & cœlum intercipit vmbra. Et item:
——caligat in altis
Obtutus ſaxis, abeuntq; in nubila montes.

E Regionis huius longitudo incipit ab extremis iugis, vbi dicitur illo idiomate Furc, per quam præceps irruit Rodanus, perq; decliuem vallem tendit ad caſtrũ Sancti Mauritij, cum ponte munitiſſimo, quo vnicus patet tranſitus in omnem illam regionem, extenditurq; itinere quatuor dierum, latitudo autem anguſtior, niſi propè Octodurum, & Sedunum vrbes, vbi perampla patent, ac frugaliſſima arua. Profert hæc circumſepta montibus regio omnia ad vitam neceſſaria, vinum, triticum, cerealia, ac fruges omnis generis, abundat armen-

Valeſiæ ſitus.

Fœcũditas

tis pecudum, piscatu, ac venatu tam ferarum, quàm auium, & pascuis pinguissimis. Incipit verò hæc vinearum propagatio in diœcesi Brigensi, vbi (quam præcipuam dedimus de frugalitate terrarum, ab interno fomite caloris) in maiori illa amœnitate Rodani amnis, aquarum scatebræ surgunt calidissimæ, ac mineræ præterea sulphuris, argenti, ferri, cupri, ac bituminis simul fœcundissimæ. Mirabili naturæ consilio in tanto algore regionis, alioquì desertæ, ac inhospitæ etiam animalibus: cùm perseueret idem fomes ad Leuc alterum oppidum nobile, diffundaturq; non dubiè secus illas mineras plus, aut minus in totam illam regionẽ, aquis mirificè feruentibus, quæ nec tactu tolerantur, Thermasq; pariunt Leucenses nomine patrio ad incurabiles etiam morbos salutares, vt in 1111. de Thermis plenam earum descripsimus historiam. Quare eadem vinearum frugalitas crescit penes Rodani oram ad oppidum vsq; sancti Mauritij, agris, ac vinetis consitum vberrimis. Vinorum autem non vnum est genus: apud Sedunum, & Sideræ colligitur electissimum, & rubrum præstantius quàm album, ac tam densum substantia, vt encausti instar videatur scribendo idoneum. Ad sanctum Mauritium, quod olim Agaunum, nunc nobili cœnobio clarum, & vinis suis; cùm frumenti parum colligatur, ob vallis ibi angustiam, ac præcipitium montis ab austro præeminentis; incolarum studium præcipuum in cultu vinearum est, ac vinis parandis magna copia, quo & omnem parant victum. In terris Gundes, & Martinadit, quod Octodurum iuxta Sedunos, & Veragros nominat Cæsar in Commentarijs, vinum album superat bonitate rubrum. Vix in Germania reperias locum, vbi nobilius quàm in Seduni collibus crescat vinum, quod & in alias propinquas terras deuehitur, in Sanen, Vrraniam, & Siebenthal. Conseruaturq; ad decem, aut viginti etiam annos: eo excepto, quod vulgò Muscatellũ vocant, propaginatis illùc ex nostris regionibus vitibus, quod vltra biennium conseruari nequit. Abundat & circa agrum Leucensem, quem Thermis foueri calidis diximus, & iuxtà Siders, mira adhuc naturæ varietate; vt asserant in omnem ipsam regionem, ob penuriam viuarum aquarum, cùm abundent niualibus, & calidis, magnis admodum impensis quæque vrbes per aquæductus, ac præcipitia montium eas studeant perducere. quare vulgò iactant maiores se facere sumptus deducendis aquis, quàm vineis, ac vinis tanta copia parandis.

Vinorum genera.

S. Maurit.

Gundes, et Martina.

Seduni.

In Montanis Germaniæ, vsque in Vngariam communia.

AMontanis Heluetijs, longo excursu Germaniæ inferioris, quæ austerior est; plures percurremus regiones admodum frugiferas: Rhetiam inferiorem, Vindeliciam, Stiriam, Sueuiam, Croatiam. Quas diximus suprà quadragesimum septimum gradum, vsque in Pannoniam parallelas regiones, scribunt illarum historici, toto hoc tractu, vbi non asperæ admodum sint terræ, nec syluestres, aut paludosæ, non carere aliqua fœcundandis vinis efficacia. Vt in Austria, quam Pannoniam vocant superiorem, Vngariam verò inferiorem. Austriam describunt terram nobilem, aquis irriguam, vitibus consitam, agris fœcundam, ac vino adeo abundantem, vt proximæ Bauariæ, Morauiæ, Sleſiæ, Bohemiæ, & Tiennæ vrbi abundè, & cum magno quæstu sua vina suppeditent. Vinum nobile ponunt in Austria iuxtà Danubium, sub castro Ritzendorff, sicut & Bisembergæ, quod vinum vocatur Bisembergense, ac secus eandem oram ad Rronburg, Potestain, Teben, & Vuirtenberg. Scribitur & sub Calabergh valde præstans. Bauaria, quæ Romanis Baioaria à Boijs, ac Noricis occupata, longe, lateq; Austriam, Stiriam, & Carinthiam in se comprehendit, Strabonis tempore deserta, nostro verò tempore cultissima, magnis vrbibus splendida, frumenti maxima copia, ac cerealibus reliquis præ cæteris Germaniæ ter-

In Austria

In Bauaria.

ris

A ris abundans, & vinorum non minus prouentu, quod cùm gignet auſterum, importatis gaudet ex Alſatia, & Franconia, & per Atheſim etiam ex Italia. Viennam vſque, quæ Imperialis vrbs, ac munitiſſimum inter anguſtias montium, ac vallium propugnaculum, ſimul atque magno Danubio per mediam incurrente; poſt ſuburbia lætiſſimis aruis, ac paſcuis prædita eſt, & cùm vinearum non admittat vſum, pro imperij tamen celebritate, cunctis naturæ, ac induſtriæ gratijs abundat, nec vinorum electiſſimorum caret vndequaque copia. Quin immò ex nauigationibus per ingentem Danubium, à Rheno vſque in totam Germanicam, & in has vlteriores regiones, nullum eſt tam opulentum vbique rerum emporium, quod maximi Danubij Oenopolijs poſſit æquari. *Viennæ.*

B

Bohemiæ, & Sleſiæ fœcunditas.

EX vlterioribus Germaniæ terris, à ſiniſtra Viennæ, & influentis Danubij, occurrit Bohemia, & ſub eadem ferè altitudine à gradu quadrageſimo octauo in quinquageſimum primum, coæquæ, ac finitimæ ſunt Sleſia, in fines vſque Poloniæ Morauia, regiones inclytæ, ac regales. Vbi præcipuè Bohemia pulchro naturæ ſpectaculo, continuisq; vndique amphitheatri inſtar circunſepta montibus, qui eam reddunt munitiſſimam; tota magnis fluminibus irrigua, maximo præ cæteris Albi flumine diluitur, qui ponte apud Pragam regiam viginti quatuor arcuum opere ſpectabilis, longiſſimo tandem excurſu per Saxoniam in mare Germanicum fertur. Quæ quanquam regio longè à marinis,
C mediterranea ſit; non vereor tamen quin in corona vndique montium, aſſiduo reflexu ſolarium radiorum, non mediocrem concipiat caloris fomitem, vnde paſcuis prædita lætiſſimis, ac pinguibus aruis, omni frugum genere, & Cerealium, præcipuè Tritici, atque hordei abundet in magna copia. Cumq; ad Litomeritium oppidum, ſcribant Germani ſcriptores, colles in apricis conſpicuos haberi cum vineis ſuis ac vitibus, ex quibus ſubauſterum colligunt vinum; ſummam præcipuè laudem obtinent optimæ Ceruiſiæ, quæ in Viennam vſque imperialem vrbem vehitur, & exinde per Danubium tùm Rheni vina, tùm Candiæ Maluaſias abundè referunt, addunt & in catalogo, Litomeritium fert optimum vinum. Kaconichium optimam Ceruiſiam. Laum triticum, & alios fructus, Glatauum optimum caſeum. Egra verò nobilis ciuitas promulſide
D celebris eſt in totam Germaniam, quæ potio ſcilicet ex melle coquitur, ac nullibi ſyncerior, neque ſalubrior perhibetur. Sleſiæ verò regio & ipſa aſperis montibus vallatur, ſyluasq; habet condenſas, cumq; à proximis Bohemiæ rigüis abundè irroretur, admodum fœcunda fit, Incolæ bibunt Ceruiſiam ex tritico factam, aut vinum, quod ex Morauia, atque Vngaria aduehitur, apud Croſnam verò oppidum tellus vinifera, vinum per Oderam fluuium vſque in Poloniam, & in Pruſſiam trāſmittit, cum Vatiſlauia, quæ Pręſla hodie dicitur ad Oderæ ripam ampliſſima. *Sleſiæ.*

In Vngaria, quæ Pannonia antiquis communis fœcunditas.

E VNGARIA, quæ antiquis Pannonia, ad quinquageſimum & vltra gradum, quoniam frigidior eſt regio, & frigidiores adhuc vltra Danubium terræ, nec oleo, nec vino gaudent. Verùm cùm ponat Ptolemæus Carpatum montem in Sarmatia Europæ; iuniores geographici Sarmatiæ nomine hic intelligunt Vngariam, montem verò appingunt, qui in orientem protenſus Vngariam diuidat à Dacia, quæ hodie Tranſyluania, Cuius vtrinque iuga, cùm metallis, cupro, argento, atque auro abundet; à ſiniſtro potiſſimùm humero flumina in decliuiorem Daciam his fœcunda diuitijs tranſmittunt: vnde rectè *Carpatus Mōs inter Vngariam & Daciā.*

Tranſyl-

Transyluania, quandiù vnum fuit regnum, Thesaurus Vngariæ dicta est, ex eoq; aurum Vngaricum vulgò æstimatum est probatissimum, quoniam in ipsis montanis natiuum, circà arenas vtplurimùm elicitur fluminum: purum, vt aiunt, syncerumq; uc, nec ignem expertum. Haud secus in Transyluania magna habetur cunctarum frugum, ac vinorum copia: inter præcipua autem habentur *Viennæ.* Viennæ adnauigata per Danubium vina, à Franconia, ab Austria, & Bauaria, quorum plena sint oinopolia, ac publico per vrbem præconio venundari solent. Vltra Danubium autem, quæ propriæ sunt Vngariæ terræ vsque ad montem Carpatum; singularem cultum vinearum commemorant Germani historici, ad *Sirmij.* Sirmium oppidum haberi, ad Budam in conuentu Brauiensi, & Pisilienſi. Sirmium tradunt in via statim, quæ in Italiam contendit, Probi Imper. natale solum, ac vinis clarum. Hinc non longè Brauiensis conuentus, magnæ Vrbis instar vicus multis ornatur vineis, ac Teuce vrbe opulentissima. In Pisilienſi verò conuentu, montana quidem regio tota est vitifera, & ob calidas, quibus abundat aquæ, sulphureum fert vinum, hoc est fumosum, & quod facile temulentiam inducit. *Sub Buda.* Quæ fœcunditas & sub Buda insignis habetur: quam (vt refert Georgius Vernherus) Reges Vngariæ ob loci situm, amœnitatem, & opportunitatem regni pro regali sede habuère. Cuius ager tanta abundat vi calidarum aquarum (quas nos in balneis fusè recensuimus) vt cùm multæ earum sint scatebræ ac temperatæ plus aut minus qualitatis; quædam inter alias sint impensè feruentes, vt nec tactu tolerabiles sint, nisi frigida, quæ eodem vestigio emanat, attemperetur. Ex quibus manifestum rursus habemus argumẽtum, ex vino, quod dictum est sulphureum; quòd terræ, quæ mineris scatent calidis, & sulphurulentis aquis; idoneum præbent fomitem vitibus, vnde vegetalem concipiunt spiritum gignendis vinis etiam generosis, & in regionibus eiusmodi quantumuis frigidis.

In Transyluania, quæ Romanis Dacia, frugalitas.

Fines. INSIGNES verò, ac dignæ videntur historiæ Transyluaniæ dotes. quæ à finibus Vngariæ ab occidente, orientali verò situ Moldauia ad extremam vsque Ponti Euxini littora terminatur. & quanquam primùm aspera montibus, ac syluosa (vnde post Vngariæ fines Transyluania videtur dicta) sub amplissimo postea Danubij excursu, tota campestris, & interscpta magnis fluuijs, *Nobilitas* à quadragesimotertio in quinquagesimum gradum protẽditur. Terra antiqua, ac potens armis, auro ditissima, argento, cupro, atque sulphure cum aquis calidis medicatis, ac salis purissimi montibus; & cùm minus omni genere frugũ, ac cerealium, tritico potissimùm abundans, & non vinorum mediocri prouentu spectabilis. Dacia Romanis dicta, ac diu exercitata bellis in expeditionibus vltra Pontum, & Asiam, præclaris adhuc in ea constat monumentis ac titulis, *Coloniæ vrbes.* Traiani, Antonini, Seueri, ac cõstitutis colonijs legitur, DIVO SEVERO PIO, COLONIA Vlpia Traiana Aug. DACIAE Zarmis, & aliæ similes. Quas nobili historia Georgius Reicherdorff Secretarius Regius, ac multa fide, ac peritia, qui diu totam regionem peruagatus, inuentam populosissimam, præter innumera oppida, septem principales commemorat habere vrbes, Cibinum, quę metropolis est, vulgò Hermenstat, agro diues, ac munitissima, flo- *Mõtes, ac flumina aurifera.* rens. Bistricium, seu Noen quasi noua ciuitas. Segesuuaria, aliàs Schespurg. Megies, Meduuisch, Zabesus Millenbach. Colasuaria Clausenburg, & brassauoia inter primarias, quæ & Cronenstat, seu Corona nuncupatur. Septem præterea tradit in ea esse ingentes montes, quæ munimenta præcipuè præstant regioni fortissima, ac magnos amnes, qui ex eisdem montanis aureas ducunt glebas pretiosas. Quæ breuiter eo diligentiùs recensenda esse putaui, quòd

nostris

A nostris potissimùm diebus excitata in his strenuis populis bellica virtus, iam sub Duce Sigismundo Battorio, Transyluano felicissimo multis abhinc biennium patratis bellis contra finitimos Turcas, ac glorioſis obtentis diuina ope victorijs, in communibus votis est Christianæ Reipublicæ, vt succenturiatis cum eo aliorum principum copijs, immanis tyrannus sit breui ex Europæ finibus, vel inter Scythas suos expellendus. Et præterea, si non obstante aliqua cœli eius asperitate, regionem alioquì referunt geopraphi, & cerealibus, & vino satis vberem; hinc optimum rursus nactus videor argumentum, quòd nullis vbicunque terris diuina dispositio auara, nec parca suis impartiendis gratijs extiterit. Immo si quæ regiones vel sub nimio æstu, vel algore minus idoneæ videantur, in quibus communes alijs influant gratiæ; & id dignum contemplatione est, ac diuina laude, vt, ineffabili quanquam ordine, prouisum illis diuina dispensatione videamus, vnde sibi supplementa quæque elargita sentiant. Id multis iam exemplis prænarratis demonstratum est: planè verò in hac regione constare videtur, quæ quanquam sub V. climate, non paucis parallela sit regionibus frugiferis, circà Rhenum, & extremas Galliæ, & Hispaniæ partes; suæ tamen cuique parti sunt dispositiones ad fœcunditatem. nec vereor asserere, quin præcipuæ in hac nobili regione causæ sint, vt, cùm hæc tellus tot adeo sit generosa metallis, & auro, vt asserant aliquando ijdem præclari auctores ex his montanis glebas auri putissimi, nucis auellanæ magnitudine, vel etiam semunciæ pondere erutas, & arenas passim campestres, ac fluminum inueniri aureas; eo non dubiè naturali ac subterraneo fomite, & calore tot nobilium terB restrium rerum, consentaneum rationi fit, vegetari seminum, ac radicum virtutes, & ipsarum vitium vegetalem spiritum, vnde specialem acquirant fœcunditatem. Præcipuè verò vegetales virtutes fœcundari, vbi humanæ industriæ non careant studio: cuius efficaciam iam multa confirmant vtilissimarum frugum genera, quæ in externis regionibus olim genuinas, adlatas non minus in longinquas terras, auxilio artis adiuta, & quasi coacta natura propagatas videmus, ac perfectissimos præbere fructus. Peculiarem ergo agrorum, ac vinearum in Transyluania fœcunditatem commemorant ijdem auctores, sub Cibino metropoli celeberrima, quæ & Hermexstat, in planicie amœnissima, ac agris, incurrentibusq; riguis frugifera, ciuili incola, ac magistratu regitur prudentiss. Haud longè mons Sancti Michaelis; cum arce, bellorum tempore C munitissima, fertili admodum agro, ac vinetis, diuersarumq; frugum fœcundo. Post Cibiricum Corona, Cronestat, & à præcurrente riuo Pressouia, tellus vberrima frumento, reliquisq; cerealibus, ac vini prouentu dives, quanquam subausterum plerunque gignit. In qua & Vicus Burcia, collibus cincta, ac dirempta à Ciculis amne blandissimo, vt planè spectaculum præbeat amœnissimi viridarij. Sub Megiensi ciuitate, quæ Meduuisch, crescit vinum in magna copia, quamobrem vinifera regio nuncupatur, alijsq; ad vitam rebus abundat necessarijs, cum multo quæstu. In Moldauia regione orientali, vinum quoque gignitur rubeum, ac densum, Mangiauerræ nostrati adsimile, & quod admodũ tentat caput. Bistricia, quæ vulgò Nosen, noua ciuitas, in amplissimæ vallis planicie posita, vitifetos vtrinque habet colles, ac amne per medium dirimitur, qui in Zamosium subinde coniungitur, ac frugiferos admodum reddit agros, ac D vineata. Colosbaria Clausenburg, in molli similiter planicie sita, ac collibus munita viniferis, clara altero Traiani encomio super portam Pontinam inciso marmore, PRO SAL. IMP. ANTONINI. & M. Aurel. Cæsar. municipio. In Kychelleuuar egregia vinearum promontoria, & vinorum optimorum, aliarumq; rerum magna copia. Nec longè à Colosuuaria Chrysus excurrit amnis, sic dictus, Strabone teste lib. xi i. quia præceps intimas valles aureas conducit glebas in multa copia, inhospita verò cùm sint loca, cõmuniter accolæ vsu,

Frugalitatis causæ.

Ex naturali fomite terrestriũ rerum.

Ab humana industria.

Cibini.

S. Michaelis.

Burciæ.

In Megiẽ.

Moldauiæ

Bistriciæ.

Colosuuariæ.

Kachiller.

Chrysus flu.

læ vſu, ac quæſtu pecorum, piſciumq; affluentium victum quæritant. A Colo- A
Thordæ. ſuaria Thordam vſque arduo, ac ſaxoſo colle edita valde opulenta, vt taceam quàm celebrem nominent diuerſis vndique mercibus, pecorumq; ac iumentorum quæſtibus diuitem, & optimorum vinorum feracem prædicant. De Alba
Alba Iulia. Iulia cognominata vrbe vetuſtiſſima, & quæ inter illas Septem vrbes Epiſcopali illuſtris eſt ſede, de ſitu eius munitiſſimo, monumentis antiquis, deq; agri eius fœcunditate ingens eſſet volumen. Concludit tandem idem Georgius Reycherdorffeus nobilis Secretarius. Terra in totum natura ſui, auri, argenti, vini, frumenti, pecorumq; ac fontium, magnorum fluminum, ac omnium denique rerum quæ ad vitæ vſum, atque cultum pertinent ditiſſima, vt non temerè à maioribus Tranſyluania regni Vngariæ theſaurus nuncupata ſit.

B

Poloniæ Regni, Lituaniæ, Pruſſiæ, & vlteriorum regionum communia.

SPLENDET nunc omni virtute, quamquam ſub cœlo cadit boreali, Poloniæ regnum, & quas cum illa comprehenſas legimus vlteriores ad polum regiones, Lithuania, Pomeriana, Dania, Pruſſia, ſuis quæque ſplendent naturæ gratijs. Sub Rege præſertim Sereniſs. Sigiſmundo pacatiſſimis populis, catholica religione ornatis, & militiæ non minus, quàm domi, ac bonarum artium ſtudio claris. Colligitur ex hiſtorijs, ac Strabone, cùm anteà Polonia eſſet Sarmatiæ pars, dictam fuiſſe quaſi planam, quia tota campeſtris, C
ac plana eſt, virentibus ſyluis venatui idoneis diſtincta, ac fœcundis colliculis conſpicua. Mineris ditiſſima, auro cupro, argento, plumbo, ac ſale tam foſſili, quàm ex decoctione è ſalitis puteis, vt nullum in toto regno ſit vberius vectigal. Sub frigido autem cœlo, cùm naturali vino careat, atque oleo; ſatis horum defectum compenſat communis reliquarum frugum, ac cerealium prouentus, tritici atque hordei abundè: has ſuppleut Mella, ac cera, cum ampliſſimis pecorum armentis, aſſiduo aucupio, piſcatu, ex magnis fluminibus, ac Rudyo præſertim amne à montanis vſque Bohemiæ nauigabili, qui totam ambit Craccouiam regiam vrbem, ac omnem ex magna Germania commeatum, ac merces, & vinum à Rheno, ſicut & complura alia flumina abundè conuehunt. Quæ D
regionem reddunt vberrimam. Vrbemq; ipſam magnificè adornant, florentem ſtudijs, & quales fama iactat, ac videmus hic in vrbe Roma Polonos, nobilem nationem, Vrbanis moribus præditam, comitem in hoſpites, & quæ tam ſcientijs, quàm armis ſtrenuam impendent operam. Cùm verò ad culturam agrorum, ac vinearum more Italico excitati ſint, ac vina ex apricis collibus didicerint Clareta conficere, vel aliqua ex parte in defruti ſubſtantiam igne decoquere, vel in æſtuarijs vaſa exponere, vnde minus auſtera, ſuauioraq; reddant; ex communi tamen vſu optimæ Ceruiſiæ, ac ingenti copia è Rheno vinis contenti ſunt. Potiſſimùm verò ex prouentu mellis incomparabili, cùm arbores omnes, ac ſyluæ excultæ apibus vberrima ſponte deſtillant mella, vt non alijs opus ſit aluearijs. Vnde finitimæ quoque regiones Pruſſia ab occidente, E
Lithuania, & Liuonia ab aquilone, Moſcouitæ, ac Sarmatæ, ab vſque Tanai amne, qui cum Mæotide palude eſt Europæ finis; cunctarum fermè rerum ad vitam commeatum, ex vberrimis Poloniæ emporijs abundè petant.

A

Moscouiæ, & Sarmatiæ vsque ad mare boreale, quis vini sit vsus.

ORIENTALIOR, ac inter minus boreales Moscouia est, regio amplissima, sic dicta à Mosca Metropoli, quæ vltrà Transyluaniam in Pontum, & suprà Poloniæ fines ad sexagesimum ferè gradum altitudinis protenditur. Plana vbique ponitur, nec admodum montuosa, sed nemorosa & palustris, & quæ difficiles propterea ab externis nationibus habet accessus. Populosa admodum, ac gens bello ferox, & in religione Græcæ Ecclesiæ seruans cultum, in Venerem prona, ac bibaciſſima, & cùm Ceruisia vtantur in potu,
B vel aduectis à transmarinis regionibus vinis, vulgus aquam potat. Ager enim satis ferax, præter quàm vini, & olei: pœna ex decretis publicis impositа, ne inebrientur, nisi quando bis, aut ter conceditur. Vidimus quidem Moscouitas hic Romæ legatos ad Gregorium XIII. Pontif. qui dum nostratia vina, Græca, ac Lachrymam quasi aspernarentur, Aquæ vitis tamen quotidie exantlabant magnas amphoras. Nec dubium, quin suæ cuique regioni destinatæ sunt gratiæ: nam si danda fides historijs est, Russia, quæ orientali situ ad Moscouiam attinet, & supernè cum Poloniæ regno, & Pruthenia dicta est: terra (vt tradunt fertilis, ac cerealium in primis, Tritici, ac mellis feraciſſima est. Nam agro parum culto, atque ex arato, frumentoq; seminato, tribus annis sponte frumentum germinat, ex decidentibus scilicet per messem granulis.
C Pascuis verò, & alendis armentis, ac pecori pinguiſſimas, vt præfectum fœnum tribus diebus regerminet, cum mellifluis herbis, ac salubrium florum tanta virtute, atque innumerabili apum sobole; vt mellis immensam copiam non modò in aluearijs producant, & in truncis arborum; sed & cellas quoque in rupibas, ac terræ cauernis distendant. Vt cogantur ruricolæ, quod maius est; aduolantia interdum noua apum examina, fustibus, ac ventilabris exterminare, vel submergere in aquas, ne adultos turbent fœtus. Sed vnde tam vegetalis virtus in illis floribus, quam non videmus in terris felicioribus, nec in Italia, nec in Hispania? Ita reor, peculiarem aliquam eius cœli stellam esse in
D causa specialis eius fœcunditatis. quemadmodum & peculiare sydus in Hispania putandum, quæ Mel gignat optimum, si non tanta copia. Et è contra, Nullum eadem tellus producit vinum: sed electiſſimam vicatim conficiunt Ceruisiam; viniq; copiam ex Vngaria, Moldauia, ac Valachia sibi abundè suppeditant, & cùm Moldauia, & Massouia, & item Lithuania inferior suprà quinquagesimum gradum parallelæ sint regiones; nulli tamen eadem fœcunditas, & Lithuania infœcunda.

Russiæ fertilitas.

Mellis admiranda copia.

Speciales syderum virtutes.

Moldauiæ & Lithuania.

Sub extremis secus mare Germanicum Regionibus.

EX tot varijs exemplis, & sub diuerso cœlo regionibus, planè arguitur, quòd Natura, seu maior illa prouidentia nulla in parte defuit suas amplificare gratias, etiam in extremis algoribus. Quicquid antiquis proditum est,
E has partes esse inhabitabiles, & desertas, sicut & non dari Antipodas creditum est, nec extrà Columnas Herculis, sic vocatas fuisse vnquam Oceanum nauigabile. in his quidem iam certi sumus, falsò derogatum fuisse diuinæ potentiæ, quæ altiſſimo consilio perfecit, dispensauitq; cunctis partibus sui admirubilis opificij perfectionem: quibus tamen modis, aut quo concursu suarum reconditarum causarum, non est humanæ facultatis intimè penetrare, nisi cum summo vate de arcanis eiusmodi rerum principijs protestemur,

Tres erroneæ antiq. opin.

Virgil. de Aetria.

——*non est causa docendi,*
Dum stet opus causæ.

Quando compertum eſt vniuerſam terram eſſe habitabilem. nec condecens fuiſſe videtur diuinæ prouidentiæ, nec humanæ coniecturæ conſentaneum fit, Quinq; tenerent cœlum Zonæ, ex quinq; mundi partitionibus, duas tantùm feciſſe habitabiles, tres inanes, ac inhoſpitas reliquiſſe. Inertis id nimium architypi vitium. Quinimmo ſemper manebit id æternæ famæ preconiũ Regis Catholici PLVS VLTRA. quãdo mare extrà Columnas Herculis, & vndiq; adnauigatũ, ac ceù nouus mundus inuentus: & vbi æſtuat tellus ſub Zona Torrida, & vbi alget ſub vtrinq; polis; nulla in parte prouidens natura humanos reſpuit incolas, quãquam plus hic, alibi minus excultis moribus. Immo id magis equidem exiſtimo admirandũ, quòd vbi terræ humana æſtimatione viſæ ſunt minimè ad vitam idoneæ; ille ipſe coegiſſe quodammodo videtur cœlũ, & elemẽta, vt ne communibus ſuis gratijs deſtitutæ eſſent. ac ſuprà humanam coniecturã, miro ordine ægit (quod negauerit felicioribus terris) vt illas peculiari al quo munere, aut theſauro ditauerit. Quodcumque ſit de extremis ſub polo hyperboreis iudicium, quæ pluri ex parte incognitæ ſunt regiones; ſi commenſum obſeruemus inferiorum graduum circà polum (vt noui Coſmographi demonſtrant) alteram facerent Europam. Satis hoc iudicium confirmant, quæ à Sarmatico, & ſuperiùs à Baltico mari, citrà ſeptuageſimum gradum computantur regiones celebres, Dania, Suecia, Noruegia, Gothlandia, Finlandiæ; quarum immenſam magnitudinem videtur Plinius ceù alterum terrarum orbem reputaſſe. Quæ omnes ciuiles ſunt nationes, & quamquam longè hinc abſint à Metropoli omnium Eccleſiarum matre, aliquam tamen ſeruant religionis cultum, ſub certis Regibus viuentes, bello, & armis, & ſtudijs ſcientiarum ſatis deditæ, & cùm aliquam exerceant agrorum culturam, cerealium præſertim, ac frugalium plantarum ad conficiendas ceruiſiam; vinorum quoque ob externis nauigationibus abundant copia. Harum inter primas Cimbrica proditur Cherrenoſus Ptolemæo, quæ inter mare Sarmaticum ſub polo ad ſeptuageſimum vſque ceù altera Italia protenditur gradum, & illi adnexa, aut eius pars Dania: quæ non dubiè apud Plinium dicta fuit Scandinauia, eamq; immenſæ magnitudinis, & quam ceù alterum terrarum orbem, gentes quingentis pagis incoleret, libro IIII. cap. XIII. Poſteris verò dicta fuit Dania, quaſi amœna regio, Laudenſi Archiepiſcopatu; ac innumeris inſulis intercurrentibus vndique marinis fluctibus intercepta. Quas inter alludit ad antiquum nomem Scania, Epiſcopalis quoque Metropolis; quæ & Scandania, & Dainemarch dicta legitur, quaſi princeps Daniæ, & Sconda Marchia: ſed manſit illi Scandriæ matrem à pulchritudine, pro maris, ac terræ benignitate, & quæ multis Eccleſijs, ac vberrimis circundata ſit Inſulis. Noruegia ſub gradu ſexageſimo octauo, quamquam mare Scyllæ, & Carybdis inſtar voraginoſum, & montuoſa, iugis perpetua niue obductis; in ea tamen ciuitates commemorantur nobiles, caſtra, & oppida munitiſſima, Bergenſis Epiſcopalis, & emporia plura ampliſſima. Opulenta præcipuè innumeris armentis, ac piſcationibus. & cùm terra non admodum frugibus fœcunda ſit, nec quæ potibus conficiendis ſufficiant; toſtas mercatores inuehunt fruges ceruiſijs conficiendis idoneas, easq; commutant cum piſcibus aridis, quibus onuſtis nauibus immenſum quotannis faciunt apparatum, diſtribuuntq; opportunis nauigationibus in omnes Europæ terras. Ex Noruegia in Sueciã excelſis, ac aſperrimis montibus perpetuò niuoſis tranſitus fit: regio & ipſa ampliſſima, ac inter Aquilonares fertiliſſima, humanioribus, ac hoſpitalibus, vt ſcribunt, gentibus. In qua Stoccholmia Metropolis ceù altera in paludibus Venetiæ, quo ſitu ſortita eſt nomen, fortiſſimis fulchris acernis fundata, ac ſummo cultu ornata. Et Vpſala eſt Archiepiſcopali dignitate prædita, Olao Magno noſtra hac ætate Archiepiſcopo, quem hic Romæ nouimus Iulio III. Pontif. Latinis litteris, & hiſtoria de rebus Septentrionalium

Terra vbique habitabilis, & frugalis.

Plin. li. 4. cap. 14.

Cimbrica Cherroneſus.

Dania.

Scandaniæ

Noruegiæ

Sueciæ.

Stocchol.

Vpſaliæ.

terra-

A terrarum valde eruditum, ex cuius relatis, ac scriptis multa de his regionibus accepimus. Sueciam florentem esse armis, nec bonarum artium ignaram, agris admodum frugalibus, & melle potissimùm opimis: nec non metallis diuitem, argenti, æris, plumbi, ferri, ac numerosis armentis. Ex piscibus verò, ex fluminibus, lacubus, ac marinis immensos habere prouentus, ac vectigalia ditissima, permutationemq; ex eis exercent mercibus omnis generis, copiosissimùmq; inter alia capiunt vinorum vndecumque, simul atque ceruisiarum commeatum. Ab oriente his est Gothlandia regio, vnde Gothorum dimanauit illuuies in omnem Europam: sic dicta, quasi terra bona, ob frugalitatem, tritico præcipuè, melle, & lacte, quibus victitant, vini alioquì habent non paucum copiam à Rheno, & ab Hispania. Eandem conditionem sequuntur
B vicinæ aliæ Insulæ Finlandia, & Islandia: quæ solo pecorum pastu, ac multa captura piscium victum quæritant, & precioſarum pellium mercatura. Ad has ergo extremas etiam Borealium descriptiones progressi sumus, vnde planè constaret, quòd quicquid antiquitas somniauerit sub Hyperboreis terras esse inhabitabiles (facessat hinc omnis humana ratio ad maiorem Dei gloriam in operibus suis) peculiares narrant obtinere cœli, & naturæ gratias, vnde nec nostris, nec felicioribus alijs inuideant terris. Taceo quòd minimè omnium faerint vnquam bellis, aut direptionibus lacessitæ, vitamq; procul à curis ducant beatam. Nam frumentaceorum vice, vini, & olæi, quibus hæ carere frugibus regiones dictæ sunt; satis amplas, ac maiores adhuc videntur obtinuisse compensationes. Relinquo numerosa iumentorum, ac pecorum armenta, Lacticiniorum, carnium, & Mellis vbertatem, & quòd monstruosa, quæ à nobis in
C illis marinis æstimantur certarum genera, & vastas Balenas, alioquì abundè suppeditent, & saginæ, & olæi incomparabilem copiam, & cum his piscium reliquorum in esculentis infinitam multitudinem, & quos exicant æstu, ac fumo, onerariasq; naues illis onustas videmus in vniuersam transmirtere Europam. Cunctis præter hæc exuberant precioſissimis rebus, quæ à cæteris alijs nationibus in totum terrarum orbem expetuntur, ad ornamenta etiam regum. Metallis omnis generis, & auro, quorum in contemptum refugiunt interdum aratro ingentes moles, quoniam (vt scribit Archiepiscopus Gothus) minus fœcundas cerealium reddant terras. cupro abundant, ferro, & Magnete, quam Calamitam vocant cum attrahendi ferrum virtute admirabili, argẽto, plumbo,
D & Stamno. Sola Prussia, & Suecia piscantur in suis littorribus precioſissimam Electrum, quod cæteris nationibus, ac regibus in comparatione habetur cum auro, & in delicijs reginarum. Immo pellium animalium precioſarum, quarum quis minimum reputabit prouentum, thesaurum congerunt in æstimabilem. quarum præcipuè exercent diuitias Liuonia, Pomeriana, Dania, Lithuania, ingẽtes (vt diximus) regiones, commutãtq; cum suis mercibus nostrates æquo censu cũ auro, ac precio gẽmarum. Nobiliores habent Lynceas, & Lupi ceruarij, Gricias, & orbiculatis distinctas maculis. Martores tres species, nobiliſſimas, Sebellines dilucidas, pilo tenui, ac maioris meriti splendidas, cum pilorum nigritia, & densitate. Hermellinas candore, æstimant, Mustelinas pelliculas fuscas, sub gula candicantes, pulcherrimas verò densis maculis, vniformi ordine, vegeto splendore. Adhuc Venetijs varias exinde adlatas concinnant pelles precioſas, quas
E appellant Dossi, Varij, ac Piroli. Quapropter & quis dubitet has nationes, cùm tantis affluant diuitijs, vt asperitatem illam cœli tolerãt pro consuetudine, ita nec vllis carere debeant delicijs? Immò facile putandum, quòd si auri quoque ponderę importata vndecunque illis vina cõmerent, commutarentq; precioſis rebus, vel minimam tanti thesauri impenderent partem. Habent verò illę gentes præsertim Gothicę (vt ijdem notant scriptores) vinũ in maximis delicijs, consueuisseq; festiuis plerumque diebus, tantam vini in suis sympoſijs exan-

Gothlãdiæ

Finlandiæ & Islãdiæ

In Hyperboreis.

Borealeſ quib. abun dent rebus

Metallis, & auro.

Electri na tura.

Precioſarũ pelliũ mercatura

Pelliũ genera.

Diuitiæ mæſtabiles

tlare copiam, vt nec tantundem moderato quotidie vſu in vnam ſeptimanam abſumerent. A

Saxoniæ in vino, & potu cenſura.

SAXONIAM, quæ in alta Germania littoralis eſt à finibus Daniæ, vſque ad Albis fauces, magni amnis, cum multis adiacentibus Inſulis; Germani hiſtorici regionem ponunt aſperam, gentemq; ferocem, & indomitam, vt vix vllo tempore ſuſcepti domimij ſeruauerint fidem, neque à perfidia religionis, immò idolatriæ auerti potuerint. Quare & terram diu habuiſſe incultam, tritico, atque hordeo fœcundam, ex quibus planè conficiant albiſſimum, ſed vino præcipuè gignendo, vltrà quinquageſimumquintũ gradum infauſtam. Nihilominus ab illo ſummo diſpenſatore rerum, maximis compenſata eſt diuitijs, opulentiſſimos enim habent metallorum fodinas, argenti potiſſimùm atque æris, necnon plumbi nigri, & auri, bituminis, atque ſalinis puteis, ex quibus ſalem coquunt albiſſimum in cortinis plumbeis, quo diſtribuendo finitimis vndique regionibus, quæſtum capiunt inæſtimabilem, commutantq; cum externis mercibus, ac vinis omnis generis. Vnde & ampliſſimas habent vrbes, cum innumeris paſſim oppidis, caſtris, ac paſcuis, magnisq; fluminibus, quare perpetuas inter ſe, & à Vicina Dania, ac Inſulanis populis exercent contentiones. B

Et cùm à Carolo Magno in formam regni, & ad Chriſtianum cultum fuerint redactæ, Eccleſijs Epiſcopalibus, ac ingentibus præbendis fuerint dicatæ, ſtudijs, & armis deditæ; ad hæc vſque tempora, ſub Imperiali poteſtate degunt. C

Saxonum Sympoſia.

Mirùm verò, quod ijdem aſſerunt ſcriptores, vt cùm vini, ac Ceruiſiæ ſint bibaciſſimi, non modò immoderatè bibant phialis, aut crateris appoſitis; ſed & ingentes ſtatuunt in medium mulctras, ac cantharos, coguntq; conuiuas ad bibendum, continuantq; dies, ac noctes in ebrietatem, ac vomitum, propoſitisq; interdum præmijs, qui reliquos bibendo ſuperent, in maiorem victoriæ palmam, hos certatim floribus, ac ſertis in communem applauſum coronant. Quorum arguendis vitijs acerrimi ſunt qui bene ſentiunt Germani ſcriptores, apertèq; condolent hanc morum corruptelam ab eis in vniuerſam Germaniam irrepſiſſe, & qui pro inueterato ipſis vitio, dum ſic libertatem animi iactant, & ex aduerſo ſobrietatem, & modeſtiam, perinde illiberalem damnant, de verbis ad verbera, in gloriam ducunt omnem temeritatem. D

Temeritas in Sympoſijs.

Quos inter (vt proximè accepi) Princeps quidam ex ea gente, quem non nominauerim, exacturus feudi cenſum à ſibi confœderato regulo decem ſcutatorum millia, ijſq; depoſiti loco propoſitis in Sympoſio, ac bibendo ſuperatus, luſit, remiſitq; inclyto bibitori anuum feudum. Quo improperio quid ijdem ingenuo ſubcenſeant ſcriptori, & non potius confundantur, inexcuſabilemq; arguant conſuetudinem? Nec mirum qui & de religione malè ſentiant.

Flandriæ regionis amœnitas, & quis Antuerpiæ vini vſus.

AD humaniores vt redeamus regiones, illuſtris admodum & cœli, & naturæ dotibus, & nobilitate hominum generoſa eſt Flandria, poſteris ſic dicta, poſt Flandeberti Galliæ Regis dominatum: ac à Cæſare primùm Gallia Belgica nuncupata, quæ à finibus Arduennæ ſyluæ à Caleſio maritimo oppido, in Rhenum amnem, & Scaldim circumſcribitur; hoc nomine potius amant Belgæ nuncupari, quàm Flandri. Quam ille de bello Gallico deſcribit ſuo tempore nemoroſam, ſtagnis obſitam, ac incultam, refectisq; eo bello ſyluis, lacunisq; exiccatis, ficq; incolis ad humaniores mores inſtructis, ac paulatim bonis artibus inductis: hodie munitiſſimis, ac magnis exculta vrbibus, popu- E

Belgæ, ſeu Flandri. Lib. v.

loſa

A losa oppidis, castris, ac pagis innumeris, planicie quasi per totum expatiatur amplissima. Fontibus verò, ac fluminibus quaque versus irrigua, virentibus passim, ac floridis splendet campis, cultis, ac pascuis pinguissimis. Ob quam situs humilitatem, cùm ab incumbente supernè mari, ab Olanda in conspectu, ac Frisia frequentibus obnoxia sit inundationibus, quæ maritima persæpè occupant loca; præ nimio terrarum humore, non adeò frumento, nec vino abundare traditur, quàm pascuis, ac numerosis armentis, quorum præcipuum, ac ingens hæc regio habet peculium. Ob commodam verò ab omni regione occidentali nauigationem, & cum excurrente simul longè secus feliciſſimo Rheno, qui eam disterminat à Germania; munimentum vtrinque recipit, & commeatum vinorum, & omnium bonorum, ac tanto prouẽtu, vt in vicinas Galliæ par-
B tes, quæ non satis vino abundant, in Olandam, ac Frisiam, & in totam Angliam, ac Scotiam, vinorum Rhenensium magnam impertiat copiam. Quorum satis quidem à dextera, quà Rhenus longissimè alluit, ac fœcundat Germaniam fecimus compendiariam censuram: nunc verò ad hanc sinistram oram, non minus fœcundam, & quæ ad Galliam pertinet descendemus. Pulchro contemplanti spectaculo, tùm à vario excursu, quem ab eodem monte Addula hinc habet Rodanus per illam inferiorem Galliæ partem in mediterraneum mare; hinc verò è diuerso Rhenus in Germaniam influit; tùm etiam ex nobilium multarũ vrbium splendore, ac viniferorum collium vbertate, quæ ab Alsatia vsque sub quinquagesimo gradu ipsum adornant, Basilea, Argentina, Landoia, Spira, Vormacia, Maguncia, Confluentia, Colonia, cum innumeris passim castris,
C ac pagis viniferis, vsque ad quinquagesimum gradum, vbi felicissimus fluuius amplificatis faucibus mediam, & quasi mari ac terra circumuallatam recipit Antuerpiam, quæ sola vrbs digniſſimam præbet historiæ materiam. Quippe sint Galliæ vrbes splendidæ, & admirabile Parrhisium: sit vnicum Italia cunctarum vrbium, ac nationum theatrum; dum vnius Antuerpiæ mente concipio incomparabiles dotes, situm, ac munimenta naturæ, magnitudinem, & quę innumerabilem habet populum, accessumq; vndecunque terrarum, ac nationum, vbertatem cunctarum rerum, & opulentiam inæstimabilem, scientijs, ac cunctarum bonarum artium florentem; meritò hanc vrbem, si non caput, in capite dixerim, ac totius Europæ coronam. Verùm quæ ad meas pertinent partes, ad hocq; physiologiæ studium, & in quibus summas peritissimis viris ex
D Belgica regione, ac de frugalibus rebus, ac plantis optimè meritis in toto orbe terrarum, debemus gratias; nunquam satis laudabile existimo, quòd in tota Europa non tot adeo excultos hortos habeamus, quot Antuerpiæ accipimus, deq; frugum quarumcunque generibus peritissimos ex eorum schola legimus auctores. Vel vnius Remberti Dodonæi Mechlinienſis Medici eruditissimi (cuius piè recolo dignam memoriam) scripta erunt toto orbe, & in omne æuum illustria: qui ita cumulatè, aptè, distinctè de omni genere stirpium conscripsit commentarios, vt neminem existimem, qui posthac vberiora studia sit desideraturus. Sed quam vinorum, aut aliarum frugum copiam in hac amœnissima regione desideramus, quando ad ipsam Flandriæ metropolim ex omni orbis terrarum parte omnis generis merces, ac vinorum, cunctarumq; rerum neces-
E sariarum ad vitam importari sit notissimum? Immò narrant fidedigni mercatores, & qui me nunc perhumaniter inuiserunt Antuerpienses, maiorem quotannis Antuerpiæ vini copiam absumi, quàm in vrbe Roma, vel maioribus Italiæ vrbibus. ob frequentissimum non mirum, ex omni natione in eam conuentum. præsertim quia assueti vulgò Rhenanis vini pluri ex parte tenuibus, præter Hispanica qnædam, & ex Galliæ terris generosa, vix vlla attemperant aqua, sed mera bibunt. Constat verò, vt cùm adnauigatis vndecunque vinis, non solùm ex Hispania, & Gallia, sed ex Candia vsque Maluasias habeant magna copia,

Antuerpiæ fœcunditas.

De frugibus, & plãtis studia.

Remberti Dodonæi.

Antuerpiæ vinorũ copia.

pia; quæ ex Rheni patrijs collibus vina colunt, non vrbibus tantùm ſuis, ac vicinis populis communicant, Picardis, & vlterius Normannis; ſed in Angliam vſque, & in Hyperboreas abundè ſuppeditant terras. Narrant certis annis tantam fuiſſe circa Rheni curſum vinorum fœcunditatem (quod obſeruatum eſt Anno M. D. LXXXII.) vt cùm non ſufficerent vaſa ordinaria ad tantam recondendam copiam (dictù vix credibile) euerſis in amnem inueteratis, vinis, eadem dolia ſufficerentur ad vſum. Præcipuam autem fœcunditatis, & bonitatis vinorum laudem aſſerunt in Alſatia, quæ quanquam regio à ſiniſtra Rheni ad Galliæ attinet fines, vſque ad Lothoringiam, quam Loreni Ducatum vocant, ſub Germaniæ tamen, ac Imperij ditione compræhenditur. Tellus aprica, ac plana, lenibusq; ad Rhenum vſque colliculis conſpicua, ijsq; cum tanto vinorum prouentu, vt ſuper fumo diu, & in æſtuarijs retenta, eam acquirant vetuſtate craſſiciem, vt potari per ſe non poſſint, niſi diu agitata immiſſis ſcopis, aut virgis diſſoluantur, vel eliquata per aquam calidam fiant potui idonea. Quo vſu craſſa quoque dum legimus, ac languida fuiſſe antiquis vina, quæ ſimiliter per aquam calidam eſſent diſſoluenda; ex hac ignoratione facile quidam debebant recedere, qui pertinaciter perſuadere laborant, quòd veteres biberent calidum: Quo vinorum genere craſſiſſimo abundare teſtantur cunctas in Alſatia, & ſecus Rhenum vrbes, ac tanta copia, quod maius eſt, vt quotannis partim vectura curruum, & partim nauigatione in vicinas regiones conuehantur, in Heluetios, Suecciam, Bauariam, Lothoringiam, & inferiorem Germaniam, & quandoq; etiam in Angliam. Immo aſſerunt ijdem hiſtorici, quòd in tota Germania regio non eſt, quæ frumenti, ac vini copia, necnon paſcuorum, & cunctorum cerealium prouentu Alſatiæ, & ſuarum vrbium fœcunditati poſſit æquari. Quas inter, vbi Rhenus lacum Conſtantienſem elapſus, ac alijs auctus fluminibus, iam nauigabilis magnam incipit expatiari planiciem. Baſilea in ipſo amne occurrit, regia ſcilicet & inclyta ciuitas, aëre, ac ſolo ſaluberrimo, agris verò & eiſdem montanis collibus frumento, ac vino feraciſſimis, nobiliſſimum verò, ac pretioſum, quod è montanis oppidis Baſilienſes Kangenuum appellant. Cum his & Sungoia ciuitas etiam Imperialis fœcundiſsima, ac Mulnhaſen munitiſsimum oppidum, in quo ſtudium præcipuum eſt, circa frumenti, ac vini culturam celeberrimi. In Alſatiæ item finibus Colmaria eſt, quã multi in Rhenum concurrunt rigui, redduntq; agrum ipſum vberiorem, cerealibus, omni frugum copia, ac vinorum generibus, in apricis præſertim locis, ac caſtris, cum multo quæſtu, ac laude. Hinc vicina Vrbs Selenſtadium, quæ Alſatiam diſterminat à Lotharingia, fœcunda admodum frumento, cerealibus, & optimis vinis. Celebri ſitu in ſiniſtra quoque Rheni Argentina eſt, quocunque nomine, & Argentoratum dictum, vbertate, vt cunctis quoque bonis inter omnes Rheni ciuitates opulentiſsima. felici ſolo, oleribus quoque gignendis, vt annuarium ex hortalitijs rebus habeat quæſtum ingentem, quas & venales in vicinas Germaniæ partes aut curru, aut adnauigatas tranſmittunt. Non longè in ora item Rheni Landoia tam agris, quàm vineis, ac paſcuis vberrima, quibus ſtudijs dediti ciues, vinum ſimiliter in vicinas deducunt regiones, vſque in Angliam: quod pro generis excellentia Rhenenſe ipſi aduenæ appellant. Nec minus fœcundus ager, qui inter Spiram ciuitatem & occiduos intereſt montes, vinis præſertim rubris, & frumento diues, & præter hæc innumerabilem producens amygdalarum ſyluas, quæ cunctis Germaniæ ſupplent pharmacopolijs: tùm ob ſoli eius naturam opimam, tùm etiam ex geminato inter illos montes calore, ac reflexu, ſcribit nobilis Germanus auctor. Nec ſubticendum reor, ad hanc ſupplendam hiſtoriam, inauguratum fuiſſe huic vrbe nomen antiquis Nemetum, pro cultu, ac fortuna, quia Nemeſin bonam fortunam dixère: vt Statij carmen indicat libro XIII.

Mira circa Rhenũ vini vbertas.

Alſatiæ regio.

Vinorum craßicies.

Baſileæ vina.

Sungoia.

Colmaria.

Seleſtadij.

Argẽtinæ

Lindoia.

Spiræ, quæ & Nemetes.

Nemeſin bona fortuna.

A

B

C

D

E

Eſt

A *Est Dea, quam Nemesin dicunt, Dea magna, potensque,*
Quæ bona cœlestùm concessu cuncta Deorum Possidet, &c.

Dicta à verbo νεμέω distribuo, & Rhamnusia. Ouid. III. Metamor. & Adrastia, cui primus Adrastus rex templum edidit. Iuxtà quam superstitionem videtur Romanus quispiam (vt notat Cæsar) vbi nunc Spira, expertus bonam fortunam, templum ædificasse, cuius in monte extant vestigia, quod alij nunc Dianæ appellant, alij Veneris, vel Mercurij, atque hinc Nemetum nuncupatam vrbem. Quis vetustæ Vormaciæ in Vangionibus in hac Rheni sinistra prosequatur gratias, cœli, agri, ac fœcunditatis vinorum, & omnium naturæ bonorum? Vel ipse eximius vrbis aspectus, mira ædificia, mœnia, turres, sublimia monasteria religionum, collegia regalia summam præseferunt dignitatem, & quòd B ducentis circundata sit oppidis, ac castris, cum tanto esculentorum, frumenti, ac vinorum prouentu, vt non vrbem modò, sed peramplam alerent prouinciam. Maguntia supperiùs extat amœno situ, vbi Menus fluuius ex Franconia descendens in Rhenum mittit, fœcundo, ac delicioso ab vtraque ripa solo, ponte munita quingentorum passuum ampliss. collibus ad conspectum Rheni viniferis, ac aliarum frugum abundans. artis impressoriæ, ac bombardarum à centum quinquaginta hinc annis inuentrix. Hinc montana magis Treuirorum ciuitas, ac clarum principum Romanorum domicilium, vt Marcellinus scribit, vbi & stationem, & ærarium haberent in expeditiones Germanicas. Natura loci satis ad amœnitatem, & ad delicias exculta, fœcundis agris, blandis riuis, ac fluminibus, & conuestitis Baccho collibus admodum viniferis. Vnde non mirum C ingentes hic olim inuentos thesauros, & monumenta, quorum adhuc extant vestigia antiquissima. Vbi verò Mosella à Lotharingiæ montanis confluit in Rhenum, sub gradu ad polum quinquagesimo secundo, in ipso confluxu Confluentia hinc dicta occurrit nobilissima ciuitas, pinguibus agris, collibusq; vitiferis, ac vinis abundè prædita. Vsque ad Coloniam Agrippinam principum item Romanorum nomine, ac statione ornatissimam, ex electoribusq; Ecclesiasticis Imperij hodie primariæ, ac spectatæ apud Romanos Pontif. fidei. Relinquo cum his, non me latet, multa à scriptoribus ipsis patrijs conscribenda. Sicut & de Angliæ, & Scotiæ, ampliss. imis sub arcto insulis, ac regnis fœcundissimis, quæ quanquam mediocrem frumenti habeant prouentum, præsertim sub extremo vsque ad gradum septuagesimum borealior Scotia; alma tamen illa, D ac indeficiens gratia suppleuit vbique omnia. Nam & vinum selectis sub apricolocis Anglia orientalior producit: cæteris verò rebus opulentissima, metallis, auro, argento, plumbo, cupro, sulphure, & bitumine sunt ditissimæ: ex quorum (vt dictum est) natura, ac calido, non dubiè & sub maximis algoribus fomite terræ fœcundantur: præter cæteræ pinguissimis abundant pascuis, pecorum omnis generis innumerabilibus gregibus, frugum multarum copia, ac adnauigatarum cunctarum rerum necessariarum ad vitam, & vinorum quorumcunque quotannis onerarias habent naues. Vt ex communi consensu, & quas videmus Romæ nobiles omnes nationes, honestissimos viros, bonis moribus, scientijs, ac bonis artibus deditos, & religionis in hoc fluxu, & refluxu rerum obseruantissimos; computatis cum adnauigatis vndecunque vinis, suis patrijs, E & quam exactam habent componendis Ceruisijs industriam, ne Italiæ quidem inuident fœcunditati. quarum propterea iam ipsam artem, differentias, facultates, atque vsus, hic breui compendio subnectemus.

Vormaciæ fœcũditas.

Magũtiæ.

Treuiri.

Confluentiæ.

Coloniæ.

Angliæ, & Scotiæ.

DE FACTITIIS VINORVM GENERIBVS *tam antiquis, quàm nostri temporis, Zitho, Curmi, Ceruisia, Birrha, Hala, & Cedrelea.*

Naturæ solertia distribuēdis terris.

AD vsum humanum, & cunctarum rerum, perpetuò sapientes, & historici, duo hæc sectati videntur instituta: primùm Naturæ est, & alterum humanæ circà ipsam industriæ præcepta sunt. Cuius modi præcipuè studium agricolæ circa rem agrariam, & nos circa vinearum cultum attestati sumus necessarium: dum ars aut multa suggerit, perficitq; ipsa naturæ opera, aut meliora reddit: vel certè aliqua vtiliora. Quapropter non minorem videtur natura adhibuisse sollertiam distribuendis opportunè terrarum locis ad vniuersi perfectionem; quàm in quorumcunq; perfectorum corporum constitutione, vt pars parti, & sibi inuicem omnes inseruirent, conformarenturque. Ita disposuisse cœli, ac stellarum inclinationes, elementorum commistiones, ventorum vndecunque afflatus, terrarumq; simul partitiones fecisse in planicies, & valles, extulisse colles, & montium cacumina, fluminibus certos dedisse cursus, mari terminos constituisse, immania illi firmasse promontoria; vnde cuncta loca essent & fœcunditati opportuna, & incolatui hominum, animaliumque secura.

Artis industria.

Quibus ex æquo naturæ institutis multa artis industria addidit supplementa: quæ indirecta fecit directa, aspera redegit in vias planas, vbi opus fuit æquauit montes, sustulit syluas, impleuit valles, deriuauit flumina in vtiliorem cursum, vel pontibus vallauit. & præter terrarum, quem adhibuit cultū, magnis passim vrbibus adornauit terram, oppidis, ac turribus muniuit, ac stratis vijs fecit vbi peruiam, alioquì inhospitam, dumetis, ac spinis horridam, atq; inhabitabilē.

Artis supplementa.

At vbi regiones aliquæ pro vario cœli tractu, aut longinquo à solis aspectu, certis videntur carere naturæ muneribus, vt Septentrionales narrauimus terras, in quibus non propagantur vites, ac vino carent; iam vidimus quantis hunc terrarum defectum artis industria compensauerit supplementis. Vnde viuunt alioquì felices, nec inuident nostris, quæ se iactant felicissimæ Italiæ, & Hispaniæ terris. Nempe, quoniam præter multa loca, in quibus coactam industria terrā ostendimus, vt vites propagaret, ac produceret (vt in Germania, & iuxta Rhenum) vinorum inæstimabilem copiam: & præter commodam maris, quam natura, & ars aperuit vndecunque nauigationem, ac vberrimos affert inter cætera vinorum pretiosorum apparatus; meditata adhuc eadem industria est, factitias ex varijs naturæ frugibus conficere potiones, ac Ceruisias, tanta suauitate & copia, vt in toto orbe terrarum, (si ritè computemus) minor admodum sit vini vsus, quàm cæteratum, totq; variarum potionum. Quarum nunc artem, & conficiendi modum docere aggredimur. eoq; magis necessariam, nedum consequentem arbitramur fore cōsiderationem cum vinorum historijs; quoniam haud adscititius, nec nouus, aut pro extemporaneo refugio earum vsus est, sed communissimus, & antiquissimus multis regionibus, quibus pro infausta quapiam cœli, aut potius earundem terrarum intemperie vinis gignendis, vt pro nimia ariditate, atque æstu in Aegypti interiori parte, vel pro algore regionis infesto frugibus, vt sub plaga diximus Septentrionali; artificiales in his humana industria excogitauit potiones suas ex varijs naturæ frugibus comparatas. quæ colore, substantia, sapore, ac robore, vinorum contendunt æquiperare naturam. Non est ergo dubitandum has potiones factitias, perinde quæ non inutiles repertæ sunt ad vitam, semper fuisse in vsu, tam apud antiquos, quàm nostro tempore, etiam in illis regionibus, quæ nec vinorum generosorum carent prouentu. Vnde nec mirùm quòd diuersa earum apud quamquam

Factitiarū potionum inuentio.

Vsus antiquissimus, & communis.

Nomina, & genera

A nationem legamus nomina: Zithum, siue Zethum Aegyptijs, & Græcis Curmi apud Dioscoridem. Ceruisia Plinio, Bera, quam & Birram, & Halam posteris, & Cedream nunc etiam apud Hispanos. In Problematibus autem Aristotelis οἶνος κεδρινός legitur. quo nomine & genus indicatur, & materia: vinum scilicet ex hordeo, quod planè magis Theophrastus explicuit, ac Zithon vocari, VI. de caus. plant. cap. XV. Computrefacientes, inquit, fruges, in succos nonnulli conficiunt ad bibendum idoneos, ex hordeo, & tritico, quod in Aegypto Zithon appellant. Zithon vocat & Diodorus Siculus, quod non in Aegypto tantùm, sed & in Galatia quoque parari affirmat. Tanta est, ait, in Galatia aëris frigiditas (ob asperitatem vti reor, montium, nam in Asia minori Galatia parallela est regio Propontidi, à quadragesimo primo in quadragesimum secundum
B gradum) vt neque vinum, neque oleum producat, quare coacti homines potum sibi ex hordeo comparant, quod appellant Zithum, ζῖθον, & Dioscorides lib. II. cap. CIX. & item Zithum Plinius libro XXII. in vltimis verbis dicit: Ex eisdem frugibus sunt & potus: Zithum in Aegypto, Celia, & Ceria in Hispania, nunc Cedrea, Ceruisia, & plura genera in Gallia, alijsq; prouincijs. Hinc rectè Columella Georgicon carmen imitatus libro X. de radice Siseris in Zitho, inquit:

Sectaq; præbetur madido sociata lupino
Vt Pelusiaci proritet pocula Zithi.

Pelusiacum cognominat à Nili hostio vbi parabatur, ac delectabile esse acri punctione addita ex Siseris radicibus, & Lupinis. Vbi facile pro lupino lupu-
C los hunc auctorem reor intellexisse, in his potionibus (vt dicam) vsitatos. Hoc genus planè Athenæus explicuit libro I. cap. XXXId. Ex hordeo factum bibunt Aegyptij, ob penuriam vini, quo adeo sunt oblectati, vt canerent saltantes, & omnia facerent quæ temulenti. Sicera hoc etiam dictum legimus voce Aegyptia, atque Hebraica, vt notauit D. Hieronymus in Isaiam: Omne scilicet potionis genus, acre, ac ebrietatem inducens. οἶνον, καὶ σικερα ἐκ μὴ πιῇ: vinum, & siceram non bibent. Quod porrò nominat Curmi Dioscorides lib. II. cap. CIX. haud diuersum à Zitho existimo, dum scribit, κυρμὶ ἐκ κεδρᾶ ex hordeo fit. quod similiter pro vino bibunt, grauitatem inducens capiti, ac neruis noxium. Hæc ex antiquis. Verùm, vt ritus omnes vtiles ad vitam, meliores vsu habere solent progressus; plura apud posteritatem inuecta sunt factitiorum vinorum, & Cer-
D uisiæ genera. Familiare, ac receptum à nonnullis in Italia est, vinum ex cerasijs acidis exprimere, rubicundum, & gratum, vbi resederit sapore, Stomachis præsertim calidis, & humidis. Hoc differens ab alijs omphacijs, & acresto, quoniam acor in his fructibus est naturalis, non sequitur immaturitatem laborioſam, sicut in acresto, stomacho noxia, donec superetur, & concoquatur. Frequentissimum in Germania secundis mensis; vnde nemora talium arborum videre est euntibus à Carinthia in Bauariam, & Austriam. quæ & sapidissima sunt præ nostris in Italia. Quin Ceruisiæ quoque vtiliores habentur apud illos apparatus. Nam communiter quanquã ex hordeo, vel tritico immaceratis aqua fiant; variant tamen penes frugum qualitatem, quæ illis infunduntur, & quæ in quaque regione vberiores habentur. Ceruisia, quæ nostris temporibus com-
E muniſſima est magnæ Germaniæ, Sueciæ, Bohemiæ, Poloniæ, Lituaniæ, Daniæ, & vlterioribus regionibus, ac Galliæ partibus magis Aquilonalibus, & ex Insulis Olandiæ, & maximæ Angliæ; macerato aliquot diebus hordeo cum lupulorum decocto diligenter præparato, suauis admodum, ac vini æmula potio fit. Quam propterea frugem (scribunt Germani auctores) sicut in Italia nos solemus colere vites, cultis propaginant campis; nec leui reos plectunt pœna, qui diripuerint. Præparatum enim sic decoctum ex hordeo computrefacto cum flore, ac germinibus lupulorum; fructibus etiam varijs incoctis succulentis,

Aristot.
Diodor.
Dioscor.
Columellæ locus restituitur.
Athenæi.
Sicera ex D. Hiero.
Curmi.
Ex Cerasijs acidis.
Ceruisiæ apparatus
Lupulorũ cultus.

vtplurimùm immaturis, ac acerbis, pomis, piris, ſorbis, prunis ſylueſtribus, ac berberis; ex horum omnium in aqua diutina fermentatione, ac ebullitione per tres circiter, aut quatuor horas, acrimoniam ex feruore ipſo concipit guſtui delectabilem, ac potui idoneam. Plus vel minus, pro rerum ipſarum miſtione, & pro aquæ copia, ac coctura modo, calidi temperamenti, & omnino vini æmula: ſapore dulcis, acris: vehemens, diluta: colore aureo, rubicundo, craſſa, vel denſa, vel clara. & quod indicium inſiti caloris eſt, inebrians vt vinum, ſi largiſſimè ſumatur, longeque, ac diù perdurat eius temulentia, quia craſſior ſubſtantia fit, & coctione in ventriculo difficilior quàm vinum: impinguans, ac robuſtas reddens vireis. Vitium eſt, ſi auſtera, vel acida euadat, vel amara: & quo maiores inducit ventris rugitus, eo maius indicium fit, non benè præparatæ, nec ſelectarum frugum. Hinc autem non ſubticenda altera eius proprietas eſt, quam Dioſcorides, & item Plinius notant: Perfuſum Zitho Ebur, obſequioſum in omnem formam reddi, ac operi fieri magis tractabile. Ad hæc omnia operæ precium eſt de Lupulorum natura, & quid valeant in Ceruiſijs determinare temperamentum: nam alij frigidum, alij ex aduerſo calidum ponunt. Io. Meſues lib. 1. de Lenientibus cap. xxiiii. expreſſè determinat eſſe temperatum, vel potius frigidum eſſe in principio primi ordinis, quem ſecuti ſunt eius interpretes, & Syluius, & Mathiolus, Contrà hanc opinionem, Io. Manardus in Caſtigationibus Meſuæ; vires inquit florum, quorum in Ceruiſia vſus eſt, ſatis calidam, & ſiccam oſtendunt, quibus grauitas odoris conſentit: Videant igitur ſubdit Medici, qui tantopere Lupulos cõmendant, cui fundamento nitantur, nec alia. In huius porrò ſententiam venit nouiſſimè Rembertus Dodonæus lib. iii. tertiæ Pemptad. cap. xxi. Calidi, inquit, & ſicci in ii. ordine flores ſunt Lupulorum, & item folia, quæ caput facile implent, & odore ipſum grauiter feriunt. Quibus cum & ego ſentio eſſe calid. à primo in ii. gradum. Nec diffiteri id potuit Meſues, dum Lupulos eſſerit ſanare lcteritiam, remouendo ſcilicet eius obſtructiones, aperiendo, vel temperatè calfaciendo, immò ſi refrigerent ſanguinem, & clarum reddant, bilem flauam purgando, vt ipſe inquit, hanc non dubiè operationem præſtant ſecundaria actione, purgando ſcilicet cauſam doloris. Adde, quia ſi Lupuli in Ceruiſia macerati tentant caput, illum ſimiliter gradum caloris acquirunt ex putredine, & feruore acquiſititij caloris, qui excitet temperatum eorundem calorem. Maiorem verò vim caloris id apud me arguit, quoniam Lupulus inter omnes fruges proceræ admodum eſt naturæ, aſſurgitq; vegetali vigore non tantùm ſaliceta, & dumeta, vnde illi nomen Lupi ſalictarij; quin immo quem videò ſatum iam tribus annis in meo Viridario, & pingui lætamine, pulchro ſpectaculo miramur arboreſcere, altitudine ad xx. palmos, lignoſumq; & craſſum euaſiſſe ad complexum duorum primorum digitorum. & quotannis ſuos bellè germinare per internodia aſparogos ſuauiſſimos. Quæ omnia ſunt caloris ſigna, vnde efficaciter, aperit obſtructiones, præſertim hepatis, ac renum. & ſecundum retinet locum cum Aſparagi facultatibus.

Differẽtiæ

Vitia.

Eboris emollitio.

De lupulorum tepefamento.

Meſues.

Syluius.

Mathiol.

Manardus. „

„

Dodonæus

Meſues.

Lupul. vires eſſe calidas.

Lupul. arboreſcere.

Apparatus, & Genera Ceruiſiæ.

CAETERVM ad explicandam vſitatæ huius potionis varietatem, & genera; cenſuram his adnectemus Remberti Dodonæi Mechlinienſis in Belgijs, cui, vt alijs etiam de rebus patrijs ſcriptoribus, & variarum nationum peritis ſemper conſentiendũ exiſtimo. Is duplicem aſſerit in illis partibus fieri Ceruiſiæ, ſeu Beræ apparatum, Simplicem, & Compoſitum: Simplex fit, quæ ex hordeo præparato, ac Lupi Salictarij floribus, cum dulci aqua proportione quadam commiſtis conficitur, & coquitur. Compoſita verò, quæ & Medicata dicitur,

Ex Dodonæo Bera duplex.

A dicitur, quæ præter has communes fruges, & alias quoque herbas, ac semina, flores, & aromata, aliaq; eiusmodi quæ & odore caput tentant, admittit. Quæ duo communia genera & inter se, & penes diuersitatem regionum quoquo modo aut conueniunt, aut differunt: in hoc quidem conueniunt, quòd æquè ex hordeo, ac frugibus comparantur: differunt autem præparationis modo, ac qualitate, graduùe acquisiti pluris, vel minoris caloris. Nam Zythum Galeno, & Dioscoride, si ex computrefactis aqua frugibus, vel in tenuem liquorem solutis, sicq; excalfactis putredinali calore fiat; acre, maliq; succis efficitur, renes, ac neruos lædens. At Bera simplex haud putrescente fruge fit, nec in liquorem soluta; sed ex hordeo præparato, & sine omni putredine asseruato, quod Belgæ appellant Malton. Id Βύνη (ni fallor) apud Aètium vocatur libro B x. cap. xxix. vnde vulgò Byer videtur dicta, alijs Birra. Hordeum scilicet madefactum, quoad germen emiserit, deinde cum coliculis enatis torretur. quem Malti sui modum, & Dodoneus describit. Synceris inquit Hordei granis simplici aqua maceratis, donec intumuerint, germinaq; emiserint, sicq; vel super cratem æstate, vel exhalante ex fornacula verno tempore, vel autumno vapore resiccata fuerint, ac reposita ad vsum. Qua præparatione (vt conijcere licet) vel nulla intercedit putrefactio, vel certè leuis, ex ipsa scilicet germinatione culmorum hordei, quæ non sine aliqua putredine fit, & tostione præterea, vnde vestigium quoddam concipit caloris, magis quàm Polenta, quæ ex crudo, vel nondum maturo hordeo tantùm aqua macerato fit. Itaque Bera sic coquitur, per se suauis ac dulcis, ac boni omnino succi, parum, vel leuiter admodum C frugibus ipsis putrefactis, ac à natura sua commutatis, nec vllam mali succi qualitatem contrahentibus. Ex quibus patet & temperamenti ratio, ex componentium scilicet partium qualitatibus, frigidis in fundamento, & humidis, cum caloris tamen, & stiptititatis vestigio acquisititio, & ex Lupulorum floribus secundo circiter ordine calfacientibus, ac resiccantibus, vnde caput leuiter tentant, vrinas mouent, mediocriter aperiunt, atque abstergunt, conferuntq; ad saporis diuturnitatem, vt fruges ad dulcedinem faciunt, & consistentiam. In Zelandia, vna ex maioribus Insulis Orcadum, meminit Abramus Ortellius, ex hordei optimi substantia potentissimam fieri Ceruisiam, quam bibacissimi incolæ cùm sint, nemini tamen tentare mentem, neque ebrium reddere quenquam. Ex horum ergo (vti diximus) varia mistione, & qualitates resultant D variæ, & ipsarum Berarum genera. Tenues, potentes, rubicundæ, nigræ, candidæ. ex Zea, & tritico candidæ fiunt, senescentesq; aquosum vinum quodammodo referunt: ex hordeo diu tosto, ac longa coctione: copiosius incocti Lupuli amariorem reddunt. Potentiæ inditium est, si in vase musti modò fluctuet, ac feruescat: minus tamen quàm vinum calida fit: quin immo Beræ calefactio clemens, mitisq; est. Compositæ porrò varias acquirunt qualitates, pro substantia miscibilium rerum, seminum, atque Aromatum. & aliquas etiam concipiunt, noxias facultates, præsertim capiti. Recens, simplex etiam Bera, non secus ac mustum, vitia complura gignit, inflationem parit, aluum cunturbat, obstructiones renum, stillicidium vrinæ, ac non rarò calculum procreat: quamquam calens, recensq; adhibita in fotibus, neruosarum partium dolores compescit, ac discutit. E

Zithũ antiquorum.

Maltum præparatum.

Byer.

Temperamentum.

Zelandiæ Ceruisia.

Qualitates & genera

Compositæ Beræ.

Nocumenta.

Halæ apparatus in Anglia.

COMMVNEM hactenus habemus formam harum factitiarum potianum, Zythi, Curmi, Ceruisiæ, Beræ, & quam mox describemus Halæ. Sub tota verò Septentrionali plaga, quæ sub nostra cernitur consideratione, vbicumque non propagantur vites; dubium non est, quia necessitas excitat in-

duſtriam, & induſtria parit artem, & cultum rerum, quot ferè regiones, tot diuerſæ comparantur potiones. Additis, vel demptis, vel mutatis frugibus, quarum maximè in quaque regione naſcitur copia, Inter alia genera Hieronymus Cardanus quandam deſcribit ſe inueniſſe in Anglia, & Scotia vſitatam, quam appellant Halam: hoc à prædictis differentem, quod non admittit Lupulos, præcipui caloris in hoc potionum genere fomitem; verùm ex hordeo identidem aqua immacerato, cumq; eius repullulatis germinibus (vti dictum eſt) expanſis, ac exiccatis, mollitisq; non modica adhibita diligentia aſſerit fieri. hancq; pro infuſa ſimiliter aquæ copia, proq; multa, vel exigua coctione, plus minusue varium acquirere temperamentum, & pro hordei ſubſtantia aut valida, aut exoleta, validam, gratamq; guſtui. Vbi deferbuerit, transfundi in alterum vas, additaq; alterius Halæ veteris portione, tamquam potionis magiſtra ſic ad multos annos conſeruari. Sapore ſunt qui non diſcernerent à dulci ſapore vini. faciunt nonnulli ex eadem molita fruge, bene præſertim fermentata, nouaq; ſuper infuſa aqua, ſecundariam Halam, vt nos ſecundaria vina parari docuimus. Eam tamen (vt conſentaneum rationi fit) inſipidiorem, grauemq; imbecillo præſertim ſtomacho, ac putrefactioni magis obnoxiam. Concluditq; ſuo iudicio is nobilis auctor, has potiones, quantumuis ex aqua, ac frigidis paretur frugibus, omnes plus minus varij temperamenti, ſed communitei calidi, ac vini æmulas obtinere facultates. Calidæ verò potiſſimùm qualitatis eſſe, quæ lupulorum flores admittunt, qui per ſe calidi ſunt: multo verò magis accedente illis acrimonia ex præuia illa putrefactione. Nec minus hordeum, quod exuta innata ſibi frigiditate, concipit ex aſſatione, ac putredine caliditatem, eamq; in ſubſtantiam potionis imprimit, geminatq; feruore per ignē adhibito. Vnde, quod argumentum ab effectu eſt validiſſimum, hæc Hala æquè inebriat ac vinum. In totum verò hæc potionum genera non admodum laudantur, nec ijs præſertim, qui minus aſſueuerint: nam difficile cōcoquuntur, nec facile diſtribuuntur: quinimmo obſtructiones pariunt, ac inflationes, conuertuntur in prauos humores, ac nō paucos calculorum morbis reddit obnoxios. Acida Bera neruos, ac renes lædit, & ventriculum turbat. Acetum verò quod ex eadem Bera conficitur, vini aceto minus acre fit, minusq; penetrando efficax, nec adeo eſt tenuium partium.

Hala ex Cardano.

Secundaria Hala.

Temperamentum.

Vitia communia.

Acetum ex Bera.

Gallia fœcunditas, ac vinorum copia.

ÆMVLA fœcunditatis Italiæ in cunctis rebus Gallia eſt, antecellit amplitudine, multis, ac maximis irrigata fluminibus, commodis portibus ab vtroque mari, hinc mediterraneo, quod ab auſtro ſepit totam, ſuperiùs verò boreali ſitu Britannico, & Cantabrico terminatur. Plana per totum, non montuoſa, nec aſpera: immo & in montibus peramplos habet lacus, ac læta paſcua, ventis vndique, & ab ipſis marinis perflata ſalubribus, ac vinorum quam gignit copiam in externas etiam regiones, in Angliam, & in Scotiam, & in Germaniā abundè ſuppeditat. De quibus, relicto alijs ſcriptoribus hoc munere ſcribendi pleniores hiſtorias, quorum ſtudijs, vt armis, ac diuitijs fuit Gallia omni ſæculo florentiſſima, & qui regiones ipſas perluſtrauerint; ſat mihi videri poterit, ad concludendam ſummam vinorum fœcunditatem, & horum aliqua cum prædictis Italicis percurrere digniora. Vina quidem omnis generis, ac primæ laudis etiam in vrbe Roma gignit longo tractu Tyrrheni maris primùm in Prouincia, deinde in Vaſconia, in tota Aquitania, ſub Pyrenæis, & ſuperiùs ſecus ripas Garumnæ magni amnis fœcundiſſimas: quę pro commoditate nauigationis in Italiam frequenter, Genuam, ac Romam conuehuntur. Primùm verò, vt habet quæque regio ſuas Vites, & Vuarum genera; quemadmodum innumeras Italiq; cōme-

In Prouincia, Vaſconia, et Aquitania.

A cõmemorauimus,& poſtea de Hiſpanicis dicemus,libet hic ex Agricultura Caroli Stephani lib. v. de his quæ in Gallia habentur breuem ſubnectere cẽſuram. Ex Vuis nigris ſunt Morillon tres ſpecies. Vna cuius ligni materia ex inciſura valde rubeſcit, Vite tamen nigra, rotundiore folio, ac congeſtis admodum in racemulo Vuis. Altera foris quidem cortice eſt admodum rubro, folijs ficus inſtar tripartitis. tertia, quam & Biceanam vocant, ligno item nigro quod ſarmentis admodum luxuriat, ac folijs, caducas autem vindemiæ tempore producit Vuas. Samoyreau, quaſi ex Samo olim repaſtinata, lignoſa vitis, ac breuibus nodulis diſtincta, ac nigris pariter vuis, altera eius nominis,& Broneutum vulgò à frequentibus internodijs, caducis ſimiliter cùm maturuerint granulis, tertia fœcundior, ac primæ affinis. Negrarium, cortice viget rubenti, inciſis mul-
B tùm pampinis, racemulis magnis, ac raris granis, rutilis. Neurat, quæ & Borgugnon nigrum, albo generi affine, folio mediocri,& rotundo. Ruſcella & Bordellais gaudet maximè in altis pergulis ſuſpendi, valido & rubenti ligno. Ex albis vuis, frugale admodum genus eſt Frumentanum dictum, ligno ſubluteo. Moſcatellum rubro. Pinet de Angiu, vireſcit, fructu autem cęræ inſtar aureo. Goueſt folio rotundo, ac frugibus valde vuis; & alterum Goueſt Saluiatum cognomine, guſtu periucundo Saluiæ, Borguignon blanco, quod & le Dozier, inter omnes albas vuis frugaliſſimis, rotundo folio. Foirard, quod Parrhiſini vocant, ligno ſubcęruleo, Vuis gratis, ac præ cæteris infimis meriti. Mellierum alludit ad gratiam mellis, ligno rubenti, rotundis folijs, fructu omnium frugaliſſimum. alterum Vuis craſſioribus & item Vitimine amplo. & tertium domeſticum cognominatum, frugali inter cæteras Vuas prouentu, nec granis adeo
C congeſtis, apertè magis ſolis fouetur aſpectu. Burdellais alterum candidum in pergulis ſimiliter, ac viridaria adornans, granis craſſioribus. Cæterùm de locis, ac Vinis, quæ propriam merentur hiſtoriam, primæ quidẽ laudis, ac copiæ vltrà Niceam, & Varum amnem, qui Italiæ terminus, & in Maſſiliæ agro gignuntur. Vbi pumilas cùm teneant vites pollicis craſſitudine, ac vix duùm dodrantum altitudine, ſine vallis, vel adnatis arbuſculis; videre eſt longè etiam adnauigantibus conueſtita littora, ceù herboſiſſimam ad multa milliaria campaniam. ex quibus, vuis ſimiliter puſillis, albidis, tenui cortice,& humi ferè ſtratis, vel lapidoſo potius ſolo; fit vt ſub æſtu cœli, & repercuſſu ſimul intenſi caloris, vindemiæ tempore ſemipaſſis, vina illa exprimantur Clareta: tanto verò
D ſpiritu prædita, vt à primis menſibus condita dolijs, hauſtaq; ad vſum, pulchrè videantur ſcintillis aureis extra pateram exultare, cum odoris fragrantia, ac ſapore bibentibus adeò delectabili, vt mirificè confortent ſpiritus, ac immodicè tentent caput. Altiùs verò longè ſecus Druenſam amnem, qua ſub Auenione Pontificia vrbe is mittit in Rodanum, ſolo minus arido, & gleboſo, vinetis ſimiliter breuibus ex rubicundis, ac pinguioribus vuis, alterum gignitur Clareti genus rutilum, ſeu potius helueolo, quem Latini dixerunt colore, viſu rubini modo ſplendidum, ſapore, odore, ac ſtomacho gratum ſubſtantia, nec fumoſum, nec tentans caput. Quæ duo genera & hoc ſpecialiter habent diſcrimen, quòd electiſſima, ac verè Claretta illa littoralia, cùm ſpirituoſa ſint ſubſtantia, nequaquam ſuſtinent nauigationem; ſed dictù mirum exoleſcunt vigore, ac ſpeciem
E induunt aqueam. Validiora ſunt, ac robuſtæ ſubſtantiæ altera, quæ (vt in menſis noſtris experti ſumus) adnauigata ex Auenionis vinetis, breuibus doliolis, cinctisq; circulis ferreis, nutrientia magis inuenimus, & quæ ad alterum ſeruãtur annum. Quare quod legitur Benuinum Vinum in eleganti epiſtola Frãciſci Petrarchæ ad Vrbanũ IIII. Pont. dũ Romana Curia Auinione moraretur tãtæ celebritatis hactenus neminem inueni ex verſatis etiam circà illas partes, qui genus id vini, nec locum propriè aſſignare valeat: ſed adſcititium nomen fuiſſe putandũ ex prædictis circa Auinionẽ Vinis. Quæ præcipuè circà vicinos colles gignun-

Vinum, ac vuarũ genera.
Morillone 3. ſpecies.
Samoyreau.
Broneuta
Negrarũ.
Neorat.
Roſcella.
Frumẽta.
Moſcatel.
Pinet.
Goueſt.
Saluiatũ.
Borguign.
Foirard.
Mellierũ.
Burdelaiſ
Clareta vina.
Clareta rubra, & helueola.
Benuinũ vinum.
Maſſiliæ.

gignuntur, ſub Biteritia vico, ad Caſtrum nouum Pontificis, & Frontignani optima. Et item Clareta electiſſima ſub Arelate lapidoſis ſic vocatis campis, & ſub Crau præſertim oppido laudatiſſima, & in Maſſiliæ littore. In quo, vide lubricam rerum conditionem, & cultus humani varietatem: quæ nunc Maſſiliæ, & circà ea littora Clareta commendamus vina, & quæ tenui ſpiritu exhalent ad caput; eadem Martialis carmine lib. x. Improba Maſſiliæ fuiſſe notauimus, & quæ fumoſa, & ceù toxica adlata Romam haberentur: nempè quoniam ſimpliciter experti id vinum nauigatione exoleſcere, diutiſſimè in fumarijs exponebant, ſiccabantq; fumo vſque in amaritudinem: vt de vario cultu antiquis, & noſtris docuimus libro 1. Quæ & Plinius ſuo tempore deteſtatus eſt libro XIIII. cap. VI. De vinis inquit Maſſiliæ, & in Narbonenſi genitis aſſeuerare non eſt: quoniam officinam eius rei infecère tingentes fumo, vtinamq; non & herbis, & medicamentis noxijs, & etiam Aloè; quo ſaporem, coloremq; adulterant. Iuxtà Varum amnem, in agro ſancti Laurentij permagni oppidi, vina naſcuntur alba ſatis generoſa: celeberrima verò quæ in eius apricis collibus vulgò Muſcata cognominantur, in Regali potiſſimùm curia, & hyemali tempore multæ laudis. Apud Allobroges idem Plinius commendat, vbi poſteris Delfinatus, & ad Viuares præſertim vina: & cõtinuò quà Rodanus deſcendit, apricis ab vtraque ripa collibus, & in Lugdunenſi agro præcipua, ac electiſſima Clareta alba, & quæ cum antiquis Heluiola diximus nitore rutilo, ac limpida, ac ſingularis naturæ aliqua, vt cùm limpida, ac aqueæ videantur ſubſtantiæ, robore tamen non cedant Latinis, nec Clarellis Italiæ. Eadem ac rutilo ſplendore laudantur, quà Rodanus ab Heduis auctore Cæſare Ararim amnem recipit, ſub Vereduno, & Borbonij peramœna planicie, & à ſiniſtra influentis amnis ſub Biſontio, ac vicinis oppidis, ſyncera, & tam ori, quàm aſpectui periucunda. Verùm nullis ſecunda Gallicis vinis, quæ circà Lutetiam, vbi Parrhiſij, ac Franciæ nomen, habentur: cum tanta ſecus Sequanam amnem, nunc Sennam, amœnitate collium, aruorumque, ac vinearum amplitudine, ſitu vndequaque ita diſpoſito maximæ alendæ ciuitati, incurrentibus cùm Seguana alijs fluuijs, qui ipſam in Inſulam ambiunt, ac per medium vndique nauigabilem reddunt; vt etiam ſtudioſi ſoleant eam immortalibus panægyricis in cœlum tollere: opulentiſſimam, populoſiſſimam, abundantiſſimam omnium rerum, omnia in ea haberi venalia, ac honeſtis precijs collaudant. Immo an ſint quidam ſummo iudicio in ea verſati aſſerere, quod nulla in parte orbis terrarum Parrhiſium, niſi in hoc Franciæ, ac totius forè Europæ compendio potuiſſet eſſe Parrhiſium. Quę ampliſſima vrbs opportuniſſimi, ac magni (vt dixi) amnis commoditate, temperamento aëris, ac cœli gratia benigniſſima, egregijs ſuper antiquam Athenarum famam ſplendida ingenijs, ac cunctarum bonarum artium, doctrinarumq; parens; quingenta millia hominum perpetuò alit. Cum tanta inſuper ſanctiſſimæ Religionis Chriſtianæ obſeruantia, incomparabiliq; conſtantia; vt in his turbulentiſſimis interregni Franciæ temporibus, nutu fermè DEI Altiſſimi, ac immortali exemplo fidei cunctis alijs populis; fuerit tamen ab omni diſcrimine aſſerta, & conſeruata. Quod verò ſummum hodie argumentum eſt incomparabilis Regni Franciæ fœcunditatis; in admirationem audio cunctarum in hac alma curia nationum, vt poſt tantas terrarum clades, totq; populorum ærumnas, vix vllam tamen Francia, paſſa videatur rerum calamitatem. Et quis non miretur, vnde tanta cerealium, annonę, ac vinorum copia maximæ, populiſſimæq; alendæ vrbi ſuppeditetur? Præter frequentem ergo omnium rerum vndique commeatum, & per Seguanam longè, perq; alios, qui in eam confluunt amnes, à Senonibus, & à Burgundijs; Campaniam non longe à Parrhiſio, orientali ſitu prædicant regionem, quæ Campaniæ felicis inſtar cerealibus omnifariam, ac vinis eam reddunt vberrimam. Vineta verò in ea haberi

pręcipua

Libro 1. cap. 16. Plin. „ „ „

In Allobrogis.

In Delfinatu.

Lugduni.

Vereduni. Borbonij. Biſontij.

Parrhiſini agri felicitas.

Panegyricon.

Galliæ incomparabilis fœcũditas.

Campaniæ felicitas.

A præcipua in collibus circa Aynon blandiſſimum amnem, admodum vini frugiferis, & cultiſſimis vicinarum terrarum agris, ſub Aſpramonte, ſub Pontinoiro, Cailon, & alijs terris per multis. Nec de Parrhiſinis vinis, deq; eorum generoſitate, relinquenda eſt peritiſſimi Budæi Parrhiſienſis cenſura, qui & ipſe in libris de Aſſe, nihil memoria dignum omiſiſſe viſus eſt. Haberi apud eos omnium propè generum vina; ideſt, albi, heluij, rubentis intenſiſſimè, & nigri, quæ nulli importatorum cedunt, quotidiano vſui menſarum. nam quanquam non adeo acuta, & quæ lancinare guſtui linguam ſentiantur; alioquì bonorum iudicio conſtat, ea omnibus numeris præcellere importatis. Quæ ſtrenuiora eſſe creduntur titillandis palatis, nec vertiginem, vt maiora illa, cient. Minoris verò ſubdit, haberi communiter fœcunditatis, cultorum vitio: qui dominis in
B vrbe exiſtentibur, omnia ex ſuo commodo faciunt, vt plerunque nec exactum, nec tempeſtiuum cultum vitibus adhibeant. hæc Budæus. Cæterùm à ſexaginta poſt eius ætatem annis, cùm mutata omnia ſint, præter aliquas tanti belli ſtrages, cunctæ paſſim terræ cultu adhibito, agri, ac vineta mutaſſe faciem videntur, & in quibus præſertim terris cura regia ſtationes frequenter habere ſolet. Supernè verò ad occidentem, ſecus Ligeris, nunc Loiri amnis ripas laudabilis vbertas, ſub Claramont, in Saloniæ agris, in Belloacis, & Ambianis, poſt has verò, vbi regio in Britanniam, & Aquilonem inclinat, Picardiæ pars, à quinquageſimo in quinquageſimum ſecundum gradum, & Normandia, non adeo vinorum obtinent gratiam, vel acerbas colunt vuas. Sed in communi vſu optimas parant Ceruiſias, vel adnauigata vndecunque habent Vina, ac
C multa copia à Rheno, & etiam ab Hiſpania. Infrà verò à Sequanæ ſiniſtris, & quà Ligeris magnus amnis à dimidiæ vſque Galliæ montanis, centum comitatus riguis, ac fluminibus longè admodum amœnis gaudet agris, ac apricis collibus prædita eſt Viniferis, in Aureliano agro, qui nunc Orliens, in Niuernis, in Biturigis, & Auaricis multa copia. Adhuc in prouincia magis meridionali, quam vulgò Languedoc appellant, & in diœceſi Albienſi, ad oppidum Galliacum, Vinis albis, & Claretis ſui nominis abundat: quæ potentiſſima ſunt, & commodam magis, quam quæ circà Maſſiliam diximus patiuntur nauigationem, in variasq; conuehi ſolent partes: præcipuè Burdegalam ex qua in Garumnæ faucibus permulta quotannis ſoluunt nauigia. Immo & adnauigata habentur meliora, quoniam ex aſſidua illa agitatione, Vinoſum illum compeſcunt ſpiritum, ac vigorem, euaduntque vſu ſinceriora, abundeque ſuas alunt Vrbes. Inter quæ multæ laudis, ac copiæ ſub Toloſa ſtudijs florentiſſima habentur, quæ præter Vernacula vina, & Garumna vbi frequentiſſima ſunt & Galliæ, & Hiſpaniæ emporia, & peregrinis multis abundat, etiam Maluaticis. quare hinc ex Pyrenæis in Hiſpaniam deſcendemus.

Ayno fluuius et regio.
Ex Budæo Parrhiſij vina.
Ligeris flu. Loiri.
Picardiæ, & Normandiæ.
In Orliẽs.
In Aquitania.
Burdegalæ.
Toloſæ.

AD

AD AMPLISSIMVM S. R. E. CARDINALEM PETRVM DEZAM A CONSILIIS HISPANIAE REGIIS, *Dominum meum Colendiſsimum.*

EXTREMVM hoc de Hiſpaniæ vinis compendium, quod ad ornandam vniuerſam hanc de vinis tractationem percurram (Cardinalis Ampliſsime) ſatis equidem ſcio ob amplitudinem regionis, ac fœcunditatem, quam collegi ex hiſtorijs; ac relatis tuis in toto orbe terrarum incomparabilem, ſilentio potius eſſe prætereundam, quàm vel minimam partem attingens, eam ſuis meritis laudibus fraudarem, quæ alteram requirerent Iliadem. Obſequendum tamen tuæ auctoritati, atque optimis conſilijs putaui (Vir ſapientiſsime) qui, vt legitur in hiſtorijs Hiſpanicis, antiquiſsimam à Decio Imperat. ducis originem, ac gentis nomen. Vtq; in iſto ampliſsimo ordine Dei gratia, ac Philippi Regis Catholici fauore, religione, ac omni pietatis officio ſplendes illuſtris, honeſtum quidem id noſtrum ſtudium fore reputaſti; quoniam hiſce breuibus cenſuris ſerui tui, excitandi erunt peritiores alij, quibus vel maximè hodie ſub tanto Rege Veſtra regio florentiſsima eſt ſcriptoribus, qui tuum genium imitati Hiſpaniam cunctis naturæ refertam gratijs, & hoc noſtrum pertenue ſtudium ſubleuabunt ad aliquam laudem. Equidem verò hoc præcipuè ſolatium, ac præmij loco in his meis laboribus exiſtimauerim, quòd quicquid illi hac in parte monumentis ſuis de Hiſpaniæ fœcunditate, deq; adeo generoſis in ea Vinis tradiderint; tuæ diligentiæ, ac ſtudio huic digniſsimarum rerum immortali referenda erunt.

A

Hiſpania vina.

HISPANIAM inter omnes Europæ regiones, ac noſtro tempore ſub Philippo Auſtrio Rege feliciſſimam, rectè quidam nobiles hiſtorici finem, ſeu potius in capite terrarum ponunt, & propterea fœcundiſſimam eſſe regionem. Nam quicquid de orientalium terrarum felicitate quidam alij contendunt, quia naſcentem ſtatim habeant ſolem, qui vegetalem in Seminibus, ac frugibus excitet virtutem; nihilominus occidentales & naſcentem habent, & à puncto meridiano infrà validiorem calorem, qui non excitat modò ſeminum fœcunditatem, verumetiam aſſiduè fouet, ac perficit ipſas fruges. Quare in communibus iudicijs hunc fecimus epilogiſmum libro 11. quòd orientales terræ, ſolem habent florentem, occidentem fructiferum. Ad hanc verò communem cauſam, duplex alia accedit validieris caloris efficacia tùm à proprio ſolis curſu in Zodiaco, quo perpetuò Sol ab occidente Hiſpaniam reſpicit in fronte, ac florentem reddit, vt dictum eſt. Tùm à ſitu eius regionis naturali, quæ à Pyrenæorum capite, vbi templum Veneris ponit Ptolemæus, & Barcinonem, à quadrageſimo quarto in trigeſimum vſque ſextum gradum cadit in meridiem, Sub quo cœli fauore, & perenni aura maris, atque humore gaudet: nam à Pyrenæis, qui eam ab aquilone in meridiem (vt Plinius exponit) per centum, & amplius mill. paſſ. à Gallia diſpertiunt (vel minus, nam obſeruaſſe, dicunt iuniores à ſupremo iugo diui Adriani, vtrunque mare, & Cantabricum, & Mediterraneum conſpici.) Cæterùm mare habet ab eodem ſitu occiduo, ac meridiano circunfluens, quod eam reddit vndiq; ſaluberrimæ auræ, ac optimarum frugum, vinorumq; fœcundiſſimam. Maximis verò quaquauerſum alluitur fluminibus: Ibero quidem à Cantabriæ montanis in mediterraneum, Tago, qui à dimidia Hiſpania excurrit totam ſupernè Durio non minus, qui ambo mittunt in Atlanticum Oceanum, Gradiana, & Iſpali per mediam Bæticam ad Gades. qui maximi amnes centum quinquaginta alijs (vt ſcribunt) vario curſu aucti fluminibus, eam paſſim hunectant, ac ſub illo cœli climate non mediocriter calido ſupplent imbrium raritatem, eiusque attemperant calorem, ac reddunt vberrimam. Extremam autem huius ampliſſimæ regionis partem, quæ boreali oceano ad aquilonem ſpectat, cùm Strabo montanam ponat, & aſperam, ac minus propterea fœcundam, neque adeo irriguam aquis; haud tamen ſterilem rectè imputauerit: quando cœli, ac naturæ, & terrarum ſitus, & marium, ac fluminum, quæ dictæ ſunt diſpoſitiones, Hiſpaniam reddant in comparatione cæterarum Europæ regionum fertiliſſimam, & ſi non idem vbiq; rerum prouentus, & vbi alia magis, alia minus abundent, quod (partium diſcrimen in cunctis regionibus commune eſt) illa poſteris temporibus, ac noſtra demum ætate magnis exculta oppidis, ac plena populis, facta eſt opulentior. Verùm à Tago infrà, ſiniſtro latere regiones, Andalogia, Granata, & quam Extrematuram vocant, vltrà Iſpalim amnem ad Gades, miram ex natura, ac cultu, nec vllis terris comparandam obtinent fœcunditatem, nempe quoniam inter omneis fruges, olei, vini, mellis optimi, ſacchari, & cunctarum arborum, ac rerum aliarum neceſſariarum ad vitam producunt immenſam copiam, magnitudine, ac bonitate incomparabili, vt omnem abundè Hiſpaniam, & Italiam, longinquioresque alant regiones. Olæarum nemora, dictù mirum, extant ſecus hæc littora ad triginta leucarum amplitudinem: inter quas oliuas cõuehi videmus Colymbades, ſeu Eſcarias nucis magnitudine, quæ tamen ex tranſlatis in Italiam degenerant. ex frugalibus autem oleum eliciunt in tanta copia, vt cum vinis ſuis, ac melle non modò in Europæ terras, verumetiam & vſque ad Antipodas Perunianos tranſ-

B

C

D

E

Cauſa fœcũditatis.

A ſolis curſu.

A ſitu & aura maris.

A fluminibus.

In Straboneni cenſura.

Andalogiæ.

Olearum nobilitas.

mittunt, cum tanto prouentu diuitiarum, vt noſtro tempore Hiſpaniæ regnum ſit in toto orbe terrarum, ſub potentiſſimo Philippo rege opulentiſſimum. Oleum, & Mel Hiſpanicum, & hinc generoſum Sancti Martini cognomento vinum (ne alia nunc dicam magis gratioſa) nullis poſſunt comparari cæterarum terrarum generibus: quæ vel ipſo aſpectu, ac ſaporis gratia longè ſuperant illam veterum Mellis Attici, vini Maronæi, necnon Falerni Italici gloriam. Tranſeo reliquarum rerum agri eius, ac naturæ fœcunditatem, aquas medicatas, ſalubria balnea, metallorum vberes terras, auri, argenti, argenti viui, ac ferri mineras, nobilium marmorum lapidicinas, gemmantes lapidum pretioſorum montes. Hac in parte Bęticæ, quam Hpalis amnis longo tractu ſexaginta ferè leucarum excurrit, & quæ Cordubam continet, Baiczam, Alcalam, Granatam, magnas vrbes, ſecus mediterranei littora, vſque ad Gades, nuſquam tellus in tota Hiſpania vberior. Quarum prouentum, ſaltem in vinis, vel hoc ſat erit comprobare argumento: quod publicani Hiſpalenſes aſſeuerent, eſſe Hiſpali inter alias portam quandam, per quam niſi quotidie à mediterraneis quattuor mill. ingrediantur vini amphoræ, vectigalium cenſum non ſatisfacere conductori. Quapropter Cordubæ campi ſub plaga illa occidentali, ac libero aſpectu in Auſtrum ob magnam fœcunditatem, ac cœli benignitatem Campi cognominantur Elyſij. quos nobiles quidam interpretes auctoritate magnificant Homeri, qui libro 1111. Odyſſeæ hos videtur appinxiſſe campos illis verſibus:

Ἀλλὰ σ' ἐς ἠλύσιον πεδίον —— ὅθι ξανθὸς ῥαδάμανθυς.
Οὐ νιφετὸς, οὐ τ' ἀρχεμάων πολὺς, οὔτε ποτ' ὄμβρος,
Ἀλλ' αἰεὶ ζεφύροιο λιγυμνείοντας ἀήτας Ὠκεανὸς.

In quibus amo equidem noui hiſtorici dexteritatem, qui veras fœcunditatis Hiſpaniæ ex antiquiſſimo vate aſtruat cauſas. nam plures eius dictis hìc reſpondent notæ: Elyſij nomen, & in fines terræ (καὶ πείρατα γαίης) vbi non nix, neque hyems multa, neque vnquam imber, ſed ſemper Zephyri læta mittant ſpiramenta vitæ, ac lenes ab Oceano exhalent auras. Cæterum ad loci huius elucidationem, nuſquam legimus Homerum feciſſe Hiſpaniæ mentionem: nec Vlyſſem (à quo dictam falsò putant Vlisbonam) ad hos fines terræ adnauigaſſe, ſed Elyſios cum vetuſta fabula intellexit in inferno, vbi (ὅθι ξανθὸς ῥαδάμανθυς) Rhadamanthus inquit rubens, & quaſi in inferni aula. quam libro xi. primis ſtatim verbis fingit idem Homerus apud Cimmerios, & in profundum Oceani adnauigantibus reperiri, quem propterea locum (vt obiter dicam) melius Virgilius in vi. videtur imitatus, qui hos Cimmerios in antris ſibyllæ ad Cumas finxit, in quibus illi perpetua caligine, ac nebula obruti, nec ſolis vnquam lumen aſpicerent. Alludit ergo nomen ad illos quoſcunque Homeri Elyſios, in Bętica Hiſpaniæ campi, quos incomparabili adhuc celebrant fœcunditate, vt ex vno tritici modio coloni plerunque triginta, vel amplius recipiant modios, vinorumque, quæ dicemus, ac reliquarum frugum immenſam copiam. Inter quæ pomaria aiunt, ac citria, ſponte etiam enata mirum præbere ſpectaculum, cum perenni florum, ac fructuum ſimul copia, ac tantæ magnitudinis, vt citria nonnulla ſpectentur capitis humani inſtar, vel quæ pondere triginta æquarent libras. Obſequioſos verò colonum ſtudio conformari fructus in varias formas, vt vel muliebres præbere videantur mammas, vel quinque pertitas digitis manus, angues, ollas, tympanos, variorumq; vtenſilium, atque animalium figuras. His ergo de omni terrarum Hiſpaniæ fœcunditate ſuppoſitis, iam de earum vinis breue compendium habituri; partim quidem recentiores de ipſo ampliſſimo regno habebimus auctores, partim verò peritiorum in Vrbe Roma Hiſpanorum teſtimonio vtemur, & qui præſertim regiones ipſas perluſtrauerint. & in primis Reuerendi P. F. Alphonſi Ciaconi

Communis vbertas.

Bæticæ.

Campi Elyſii.

Ex Homero.

Correctio.

Virgilij imitatio.

Bæticæ vbertas.

Citriorum fœcũditas.

Vinorum cenſui Hiſpaniæ.

P. Alphõſi Ciaconi.

A B C D E

A insignis Theologi, ac in omni doctrinarum genere peritissimi nitemur auctoritate, qui in Collectaneis suis de variarum rerum natura, Sanctum Isydorum Hispalenses imitatus, hac in parte de vinorum natura, ordinem saltem tractandi luculenter aperuit. Primùm de omni vinorum genere compendiariam ex antiquis proponens censuram: mox de Italiæ, & Hispaniæ vinis nostri temporis, facto à vitiùm generibus initio, ex innumeris, has scitù dignas percensuit species. Sunt vites Aluillæ albis vuis, ex Herreri historia. ad similes Torrontes cognominatæ. Muscatellæ Muscì odore, & tam albis vuis, quàm nigris. Cinsuentes Aluillis admodum adsimiles. In Iaennen. agris, albæ, racemulis amplis, ac crassis item acinis. Hebenes vuæ albæ species, pandis in racemulo acinis, hisq; pingui succo, odore, ac sapore dulci. Alarixes, quæ

Vuarũ, ac vitium genera.

B suaui succo admodum ab auiculis imperuntur, vinosa, ad Hebenes vuis æmula. Castellano albicans, breui racemulo, ac rotundis granis, quo in genere, & à Sancti Martini cognomine generosæ vuæ. Maluasia his accedit, quas & Maluales appellant vuas, rotundis, ac congestis vuis. Layrenes albicantes, Castellana altera nigricans. Palombina nigra, Aragones nigra, Tortozon, & Herriales, Longares, Coion de gallo. Ruuiales præterea vocari in Baiezæ vinetis, Magliares in Hispalensi, vuas de parras. Donzellas, aut Passarinas tam albicantes, quàm rubellas. Tinta, & sub Valentia vrbe Plantas, Planta tardera, & Tortosæ. Passas vuas suauissimas præsertim, quæ longo acino,

Passæ.

ac concinno, contortis pediculis sub sole passæ fiunt, in regno Granatensi copiosissimæ, & sub Almugis oppido. & quam Basilicam vuarum regina vocat,

C multo prouentu. Coluben Plinio, & Colubella vulgo, quæ & inter passas venit. Longiores Dactilides, quæ & insolantur. Escariæ item suauissimæ in mensis, quæ & Mollares, & Biaciæ Ruuiales. & quas veteres in magnitudine dixerunt Bumastes, quasi corpulentas. Ex his omnibus, ac alijs patrijs vuis subdit nobilis auctor, permulta in Hispania gignuntur, ac varia vinorum genera alba, nigra, rubra, gilua, fulua, siue aurea. Vina communiter sunt maiori ex parte potentissima, nec nisi validis Stomacho tolerantur, aut assuetis, exteri verò, ac minus assueti eorum non sustinent magnitudinem. Vetusta præsertim, quæ defossis subter terram dolijs fictilibus, quas Tinassas vocant, quadringentorum etiam cadorum capaces, per viginti annos, & triginta, vel etiam ad quinquaginta annos seruãtur. quamquam id rarò fit, nam communi-

Vinorum genera. Magnitudo. In subterraneis vina.

D ter ad biennium, aut triennũ ea condunt, erogantq; annuatim vina in domesticam familiam, gaudentq; reponi aliqua nascentibus filijs, donec adultis ætate, vel pro solemni eorum lætitia, aut dignitatem adeptis aperiunt. quæ frigidis præsertim cellis adseruata euadunt robustiora, corroborandis viribus valde vtilia, etiam ægris, ac imbecillis sapore, & vel solo odore recreantia spiritus. Ad quorum magnitudinẽ alludisse visus est Ouidius, in Lenone, qui largo eiusmodi vini potu consopitus deciperetur. 111. de arte am.

Fallitur & multo custodis cura Lyæo
Illa vel Hispano lecta sit vua iugo.

Ouid.

Meminit & de Hispanicis generosis Syllius Italicus lib. VII. Nostro tempore multæ laudis sunt, vinum Sancti Martini cognomento in regno Toletano, & à

In Toletano.

E Pinto cognominatum, Vallis de Moro, Xetrofes, San Torcar, Talauera reginæ, Guadalazara, Ocagna, sub Ciuitate Regali, Tor de laguna, & alia in Toletano, Alcantara, & Iglianæ rubra, Vera de Placentia, Manca, Campus de Calatraua, Montiel. In Bæticis Guadalcanal, Cazala, Alanis, Manzanigla, Vigla rasa, & alijs oppidis Ispali vicinis. In Axarafes, Xerez, Lebrixa, Baeza, Vbeda, Martos, & denique omnis Bæticæ tractus, simul cum regno Granatensi, & Murciensi, optimis vinis abundat. In diœcesi Valentiæ Moruedræ, & Beni Carlon. In Lusitania Caparica, in Callecia Ribadauia,

In Bæticis.

In Valentino.

In Cantabris, & Castella vet. in Cantabria Guetaria, in Castella itidem, Medina de Campo, Alahecos, Madrigal, Coca, Toro, Cantalpino, Canta la piedra, & Aranda de Duero, vbi magnæ sunt cellæ vinariæ, & venalia in alias terras vina. Rioza, Logronnes, Nauarrete, Nauarræ de ponte reginæ, Fonte maiori, cum omni tractu, qui dicitur à Ribera, vbi vina rubra gignuntur præcipua. Laudant & Serrania de Bezar potentissima. In Aragoniæ etiam regno optima, & in Cataluniæ terris antiqui nominis, præsertim in Tarracona, & eius territorio. & Maluatica Barchinone. Tarraconense nobile vinum ab antiqua eius nominis vrbe primaria, quod à Martiali celebratur libro XIII, à Syllio Italico, vt vix Italicis cederet. libro III.

In Aragoniæ.

Tarracon. Syll. Ital.

Phocaniæ dant emporia, dat Tarraco pubem
Vitifero, & Latio tantùm cessura Lyæo.

In Canariæ Insul. Quæ nobilia erant tunc temporis, si tamen nostri temporis vina Hispaniæ cum illis conferantur, multum illa & bonitate & copia superare inuenientur, vt annuatim ex Caliz Rota, & portu sanctę Mariæ onerarias asserant naues sexaginta millibus vinorum cadis onerari, adnauigariq; in Angliam, & ad boreales regiones, & non minus per Oceanum ad Canarias Insulas, & in Indias asportari. Quinimmo in Bæticis tanta abundant copia vina, & quæ generosa ad Sibiliæ emporia ex Xerez vinis, & aliunde conuehuntur, ac ex portu Caliz sanctæ Mariæ adnauiganda, vt non solùm alijs Europæ regionibus abundè sufficiant, sed & in totum Mundum nouum onerarias naues sexaginta millium cadorum transmittunt. Quapropter narrant publicani Genuenses, Sibiliæ, Hispalēsis scilicet vrbis esse vnam portam inter alias, ex mediterraneis terris tanti prouentus, vt nisi per eam quotidie quatuor mill. amphorę vini conueherentur, census vectigalium non satisfacerent conductori. Porrò ex historicis Lucius Marinæus Siculus de rebus Hispaniæ, quadraginta circiter commemorat genera: quorum nos sat habebimus dignorum aliquorum repetere censuram. Sancti Martini oppidi cognomine, & Madrigali celeberrimum. Item in Guadalcanal oppido Bæticæ, in quo etiam agro rubeum gignitur multæ laudis, & Tarraconense. In Ripadauia apud Callecos, syncerum admodum, & gratum pro sui mediocritate, vnde nauigationis impatiens est. Lucanum item in Bæticis, quod si non primum, secundum certè obtinet locū. Rubrum etiam sub Arena oppido. & quæ sub ditione Toletana, in Salona, in Mantua Carpentana, quā Madrid oppellant. In Satapho. Pinto, Val de moro, Casarruio, Turrilagana, nobilibus oppidis, & cum his Santorquatij oppidi vina, & quæ in Tauro, Cantalpino, & Cantalapetia gignuntur, magni habentur pretij. Salmaticense quoque vinum admodum suaue habetur, in agro præsertim, quem à puteo celebri Amarillum vocant. Non minus autem digna sunt historia, quæ nouissimè fidedignus auctor mihi retulit Andreas de Corduba Illustri familia, & hic in alma Curia Auditor Rotæ, singularis peritiæ, & qui diu apud Regem Catholicum multas peragrauit Hispaniæ regiones. Primùm, quod à Ciuitate regali nomen accepit Nouæ Castellæ, vbi Castulone à Ptolemæo ponitur, inter Guadianam, ac Tagum amnes, ac in diœcesi Toletana gignitur, nō tam robore celebratur, quàm quòd natura synceriſſimum, ac saluberrimum ad vsum regium à Medicis commendatur: mediocris substantiæ, gratum stomacho, citò descendens ad vrinæ vias, nec tentans caput. Vnde nec nauigationem sustinet. In Salamantina diœcesi vina sunt rubea, præcipuè in oppidis de la Ribera, quod ob substantiæ mediocritatem, ac saporis suauitatem valde æstimatur. Sed omnium celeberrimum est Rubeum de Toro diœcesis Zamoren. quod est tantæ in potu suauitatis, vt Rex vinorū soleat cognominari. Item in diœcesi Conchen. rubra multi nominis, & in Gadicensi fulua, quæ lenibus dum miscentur exultant stillis. In veteri autem Castella regione multa habentur celeberrima, in qua

Ex Marinæo.

Ex Illustr. de Corduba.

Castellæ no.

Salamantinæ.

Rex vinorum. Conchen. Cast. vet.

A qua ſub Alahecos robuſtum colore, item ſcintillans guttis. & item vina de Alcala colore aureo in Granatenſi, quæ ad multos annos ſeruantur. Robuſtiora ſub oppido de Gazella, & ſub ciuitate Ierez de la Fruentera nuncupata, quæ idcirco & ad Indos importantur, multa copia. In Hiſpalenſi autem diœceſi cùm multa ſint copia, ac diuerſi generis vina, ſyncera inter alia gignuntur, Clarellis vt dicũt, noſtratibus ſimilia, ſub oppidis de Aſſarafe, & Mãzanilla comitatu in Niebla, ſynceriſſima; vtq; nauigationem tolerare valeant, conſuetum eſt vinitoribus cum certa vini cocti portione illa attemperare, ſicq; fiunt puriora, & ſalubriora, percommodeq; in longinquas vltrà mare regiones conuehũtur. In diœceſi Ieennenſi, ſub oppido de Marcos, quæ tardæ admodum ad maturitatem perueniunt, nec potari ſolent, niſi elapſo quadriennio. Item valida ſub B oppidis de Terraſimeno, & Terræcampis, potui iucundiora. In Luſitania citeriori, ſaluberrimum vinum ſub Robedillo oppido gignitur, & de Scargamaria, album, & odoriferum, ſynceriſſimum ſubſtantia, quod omnes commendant. Sicut & ad oppidum Curiel in epiſcopatu Oxomenſi, vinum rubrum generoſum, quod oppidani in agro ædificatis ſubterraneis cellis diutiſſimè ſeruant frigidum, quæ vinis de Toro bonitate non cedunt. Adhuc in diœceſi Corduben. prouinciæ Bæticæ vina ſunt famoſiſſima, ſub oppido de Lucana, robuſtum, album, & odoriferum. Montilla, Aguilar, Monturche, & ſub Fonte Obeſuna eius nominis oppido. Dehinc alterum eſt vini genus non admodum robuſtum, album, & odoriferum, quod vocatur Peroſimenez, quod gignitur in agris oppidi de Guadalcazar, in pago cognomento Madronales, qui quanquam noui nominis, pro hoc tamen vini genere celebre fit, extenditurq; eadem fœcunditas ad finitimos pagos, vigetq; admodum ſub ciuitate Aſtigiana diœceſis Hiſpalen. De quo dignum memoria exemplum retulit mihi is vir nobiliſſimus. Cùm Rex Catholicus in ea commoraretur ciuitate, isq; fauore, ac officij gratia intereſſet, Anno M. D. LXX. fuit inuẽta in quodam fundo Cella vinaria ſubterranea, & in ea nonnulla dolia fictili opere, vt moris eſt, plenaq; partim vino, partim oleo, ex quibus ipſe (inquit) guſtaui, vinum colore ſubalbo, mediocri ſubſtantia, odore deſtitutum, & ſapore ferè inſipido. ſimiliter & oleum craſſæ ſubſtantiæ album, & inodorum. Qua de re cùm teſtes eſſent coram Rege, qui aſſererent iam ab annis ſeptuaginta non haberi memoriam eo in loco aliqua extitiſſe domicilia, conſentanea ratio viſa eſt, quòd à centum amplius annis D fuerint illa dolia in ſubterranea crypta recondita. Vt moris eſt, inquit Hiſpaniæ: vt à natiuitate cuiuſpiam filij, id genus condant ſubterranea dolia, præſertim vini, benè operculis, ac gypſo ſuperingeſto munita: idq; in gloriam ducũt, vel in nuptijs, vel pro ſolemni quapiam eiuſdem filij dignitate, in communem applauſum conuiuantibus, ac affinibus ſuis apponere. Quem ritum ab antiquis colonis Romanorum, receptum iam ſæpè recenſuimus, ac planè ex illa celebri apud Horatium ode XIX. lib. II.

O nata mecum conſule Manlio.

Vbi is applaudebat ſuo doliolo, ac teſtæ vini, quod à quinquageſimo vel amplius anno natiuitatis ſuæ, fuerit à parente eius repoſitum, ac demùm amicis ſuis in lætitiam conuiuij repræſentatum.

In Hiſpal.

Ieennẽſi.

In Luſita.

In Oxom.

Corduben.

Peroſimenez

Atiquiſs. vini exemplum.

Hiſpaniæ mos.

Ex Horat.

E

Ranſgiues villæ, & in Eſcuriali amœnitas.

SED ne plus vltra tranſiliamus conſtitutam metam ab Italæ viis, tantum pelagus, ac dignitatem vinorum Hiſpaniæ digniſſima adnabimus coronide, ac amœnitate villæ (ſic enim vocatur) regiæ de Ranſgiues, ſimul atque magnificentiæ incomparabili ædium circà ſumptuoſiſſima templa, ac monaſteria, titulo item Regio ſancti Lauẽtij; ſub Eſcuriali vico, iam in toto terrarum orbe

orbe celeberrimo. Circa quorum locorum deſcriptionem, cùm longiſſimæ ſcribendæ eſſent Ilyades, ſat habeo nunc, præter relata nobilium Hiſpanorum, compendiariam de eis compilaſſe hiſtoriam Excellentiſſimi in tota Europa Pictoris, ac Equitis Regij Federici Zuccari Vrbinatis, ac Romani ciuis, qui accerſitus his annis elapſis digniſſimè a Catholico Rege ad ornamenta picturarum perficienda, in primaria templi baſylica amœniſſimam villam, quæ longè ab Eſcuriali decem leucas, prouinciæ inſtar eſt, ac eam cunctas partes ſæpius dimenſus, ex his quæ mihi retulit, appicta quoque regione breuem duntaxat ſingularium partium adponam indicem. In quo nobili rure, quod ceù penuarium eſt vberrimum alendæ per omne tempus Regiæ curiæ, cuncta bona, & quæcunque cœli, & terræ, & quas humana induſtria præſtare potuit gratias contemplari licet. Computet qui volet agri magnitudinem, quæ ad vigintiquinque, vel amplius vndiq; mill. paſſ. patet, latas planicies, lætiſſima prata, fontes vndecunque irriguos ad Tagum vſque magnum amnem, qui à meridie longè in occidentem illi arginem facit, ac è montanis ad borealem ſitum colles, qui partim lapidoſi, partim altiſſimis arboribus nemoroſi, ceù ampliſſimo eandem cingunt, theatro. Collocatum in medio palatium regium ampliſſimum, cui quatuor à quoque cœli ſitu reſpondent latiſſimæ, ac longiſſimæ viæ, eædemq; conſitæ ſecus millenis, ac altiſſimis arboribus, quæ gratas reddunt omni tempore vmbras, & à palatij foribus quaquauerſus quis ingrediatur, amœniſſima contempletur viridaria, æquis ſpatijs, ac latis vijs diſtincta, quibus perpetuas ſepes faciunt conueſtita varijs, ac odoribus frutetis topiaria, vſque ad medias in quadriuijs baſylicas, ceu alto pinaculo acuminatas, ac obſequioſis pariter ab imo ad ſummum viretis, ac floribus varia ſpecie pulcherrimis ſplendida. Qua irrigui fontes lympidiſſimarum aquarum ad refrigeria æſtatis captanda leni exiliunt murmurio, ac longiùs in piſcinas excurrunt, ac viuaria, quæ riuulorum varia vndique collectione amœnos faciunt, ac piſculentos lacus, lenibus etiam cimbis adnauigabiles. ac exinde ad paſcua, pratáq; irrigauda deriuatæ, & armenta ſatiant numeroſiſſimis vaccis, ac vitulis ſagmandis: & in diuerſum gallinaria paſcunt, in quibus non tam cohortes gallinarum ſpectentur amplæ, ac innumerabiles turmæ; quàm earundem varietatem viſu delectabilem, ex Indijs, & vndecunque terrarum orbis quæſitarum, ac effœtarum noua progenie pullorum, pauonum pulcherrimas, Gallinarum Numidicarum ſpecies, necnon phœnicopteros ingentes, quas gallos credimus Indiæ. Hinc quis iucunda narret auicularum aucupia, ficedularum, & attagenarum? quas Itali (vt reor, ac Hiſpani Francolinos vocant) turdorum, ac merularum, poſthæc longa ſerie aduolantium in ſubiecta dumeta, myrthis, ac iuniperis, cedriſq; virentia, ac viſco in eis delibutis virgulis, ad quas incautæ aues ſibiló aucupis deceptæ, ac aduolantes turmatim, aliſque, ac pennis viſco implicatis pendulæ capiantur. Nec minora ſolatia venationum, vel ad oblectamenta ſaltem excurrentium paſſim leporum, cuniculorum, hiſtricum, quæ innumerabili hic adoleſcunt ſobole. Vel quæ in diuerſum grauiores reddunt venationes per condenſa nemorum, perq; varios illorum montium ſaltus, ceruorum, aprorum, capreolorum. quorum pulchrum eſt videre ſpectaculum, cùm ſolatij cauſa laxatis in eorum amplum gregem canibus, vel excurrentibus hinc inde equis, in fugam vertantur; at mox ceſſata perſecutorum impetu, manſuefacta, & ipſa quaſi ludibunda ad manſuetarios ſuos redeunt, faciuntq; & ipſa de ſe nouum ſpectaculum, vt palpum patiantur, ac inter canes verſari gaudeant domeſticos. Sed quid ego conor regale ſtudium, ac tam magnifica opera breuibus dictis perſtringere? In ſumma quas honeſtiores noſtri Principes, Prælati, & Cardinales colunt in Vrbe Roma, vel in ſuburbijs hortos, aut vineas, ac vireta, vbi poſt graues animi curas, aliqua captent

Cum deliciosis antiquorum hortis cõparatio.

Palatij ſitus.

Viridaria.

Topiaria.

Fontes.

Prata, ac paſcua.

Gallinaria

Aucupia Turdorum dumeta.

Venatus.

Venationes umbratiles.

A B C D E

A captent ſolatia; hoc ampliſſimum diuerſorium, in totum, & per ſingulas partes, tali, ac tanta ſplendet maieſtate, & gratia, quantam decet maximum, & opulentiſſimum, & potentiſſimum Regem.

Templum Regium Sancti Laurentij in Eſcuriali.

CVI quidem ampliſſimo ruri in montanis alterũ reſpondet, ac maius opus Regalis tẽpli titulo S. Laurentij ſub Eſcuriali vico, cũ adnexis ædibus, quę quorumcunq; ſuperant noſtro tẽpore ædificiorũ magnificentiam. In cuius agro quanquã non ſint ſingulariũ vinorũ exempla, ſolo arido, ac inter orientẽ, ac boream lapidoſo, ac montuoſo; hinc maior ſplendet tanti auctoris magnificentia, qui coegerit aſperitatẽ quoq; loci ſua induſtria fœcundiorẽ efficere. Viridarijs
B iam in viuo etiã ſaxo propagatis: ac in diuerſum vinetis ad delicias, ne celebris locus hac quoq; careret gratia, excultis, ac ſatis quidẽ vberrimæ hinc nõ longę regiones, ac terræ, quas diximus, famoſiſſima producũt vina: Ad ſex hinc leucas Segouia: VII. ab Auila, Iepes vina, & ſub Ocanna vltra Tagum vina optima, & proximè ad duas leucas Ferfreda, quæ mira fontium, ac influentiũ aquarũ amęnitate propriã mereretur hiſtoriam. Extat ergo Eſcurialis Vicus, in conſpectu à Madril VII. leuc. ſubq; eo ædificiũ nobiliſſimum tanta videtur maieſtate ornatum, vt ex quorundã bonorũ iudicio poſsit cum ſumptuoſiſſ. in ſacris ſcripturis tẽplo Salomonis cõparari. Aſſerunt fidedigni cenſores, & qui præfuerunt operi, quinquagies centies millies ducat. ex regio ærario fuiſſe in eo extruẽdo erogata: vt, niſi materialiũ quorumcunq; ipſo in loco fuiſſet copia, immenſæ marmo-
C rum lapidicinæ, vnde & columnæ præmagnæ erutæ, laterũ & calcis fornaces, ligna, ac vaſtiſsimę ſyluarũ trabes, & influentes vndecunq; aquæ; ad tantum opus perficiendum, ne ipſe quidem regius ſatis fuiſſet cenſus. Vbi in ampliſsima planicie leniſsimæ auræ, inter amplas vndiq; vias, quæ millenis ſeriatim poſitis arboribus conſitæ, quæ gratas capitibus præbent vmbras, conſpicua ſe ſe offert tãti ædificij moles. Quæ vel ipſo icone, ac appicta figura admirabilis, & intus, & foris maximi amphitheatri, vel potius expolitæ ciuitatis inſtar præbet ſpectaculum. nam quadrato conſtat opere, ac quatuor habet ædium ordines, ac vna in quoq; angulo elaboratas turres, quæ primariã in medio eminentem comitãtur templi baſilicam, S Petri baſilicæ in Vaticano æmulã: quæ omnia tã nobilitate materiæ, quàm peritiſsimorum artificum manupretijs, ſummã oſtendunt magnificẽtiam.
D Primus ordo Templi eſt, quaſi in corde conſtituti, cuius non eſt hic locus cuncta enarrare, opulentiam, ornamenta regia pretioſiſsimarũ rerum, incomparabilẽ partium ſacratũ maieſtatem, ac venerandum præter cætera Sanctiſſ. Sacramẽti tabernaculũ. & adnexa ad latera templi percõmoda monaſterij membra, quadringentis diſtincta ſummo artificio domicilijs: & à tergo inter occidentem hybernum & aquilonẽ ædes extructæ regię præ cæteris honeſtiores. A dextris verò, & à ſiniſtris, eodem cõmenſu, ac partium diſtinctione, ſex vtrinq; patent magna atria, quæ altæ porticus, & circumcolumnia ambiunt quadringẽtis in totum vno ſtylo colũnis, cuncta pretioſo marmore, ac dædaleo opere extructa. Ex quibus ad curialium ædes patet aditus, quæ commodiſsimæ, & in maiori principum celebritate, vniuerſam tam eorum, qui aulæ adſiſtunt, quã qui in obſequium co-
E mitantur principes, ac Duces, excipiunt curiã. Tranſeo quæ ad hæc ſingula conſtituta ſunt diuortia, & ad quenquã cœli ſitum percommoda viridaria, frugales hortos, & conueſtitas vtrinque varijs topiarijs, ac obſequioſis fruticibus, ac floribus ſepes, ex quibus lõgas ſpectare licet deambulationes, & faſtigiatas in quadriuijs baſilicas virentibus ſimiliter, ac floridis vmbraculis ornatas: & in diuerſum emanantes fontes, excurrentes quaquauerſum aquarum piſcinas, viuaria, & Nymphæa amœniſsima. In editioribus verò colliculis Vineta, quæ ad maiores delicias quæſitis, vndecunque terrarum, ac propagatis ex tota Hiſpania electiſsimis vitibus abundant. Taceo ditiſsimam, ac innumerabilem in cunctis

Opus ſumptuoſiſſ.

Ædificij moles.

Turres.

Baſilica.

Ordines ædium, & Templi.

Ædes Regiæ.

Partitiones curialium.

Viridaria, & horti.

Baſilicæ.

Fontes.

ctis ædibus ſupellectilem, opera piſtorum, tantum ſtatuarum, & antiquorum ſigna etiam ex vrbe Roma aduectarum. Nec omittendum inter hæc commoda, totq; delicias conſtitutum in ipſo corpore ædium Collegium Sapientiæ, ac ſelectorum ab vnaquaq; regione optimæ indolis ſtudioſorum numeroſas claſſes, ac ceù perpetuum ad fouendas bonas artes, & honeſtos ritus Chriſtianos Seminarium. quod planè opus erit omni ſæculo ab angelicis etiam tubis celebrandum, ac dignum ipſo auctore Philippo Rege, Rege Catholico reputandum. Qui iam mari, ac terra ab ortu ad occaſum potentiſſ. ob religionem ſuo nutu propagatam, ac innumera eiuſmodi, quæ exercet iuſtitiæ, & pietatis opera, Chriſtiano, ac optimo principe digniſſima; merito in communibus votis eſt, vt debellato ſemel atque iterum, ſua manu barbaro Scytha, ad maximam monarchiam ſit diuina ope promouendus.

Collegium

In Luſitanis, & Gallecia vina.

PORTVGALLIAE regnum (quæ antiquis Luſitania) Vt Viſeus ſcribit, cùm nullis cedat Hiſpaniæ, nec in tota Europa terris vbertate omnium rerum; optimi potiſſimùm tritici, ac generoſi vini ferax eſt. Quæ nempe extrema Europæ tellus præcipuas illas obtinet cauſas fœcunditatis aſſiduum ob occidente ſolem, & fœcundiſſimam cum fauore Solis, ac cœli auram, quæ ab effuſiſſima Oceani amplitudine in eam ſpirat, ac fœliciſſimam reddit. Vnde per flotas ſuas (ſic vocant Claſſes nauigationum) in orientales regiones, & nunc Philippi Regis Catholici imperio in Mundum nouum, vinorum, inter alia cærealia, conuehunt innumerabilem copiam. ac ex Indijs aromata, ac pipera reportant, quæſtumq; parant ex eis incomparabilem. Similiter & Hiſpani mercatores, cùm ex adnauigatis in Perù vinis, & in Nouam Hiſpaniam, opulentiſſima quotannis referant regiæ Cameræ vectigalia, inuenerintq; totam illam Mundi noui plagam vinis producendis fœliciſſimam, publico decreto interdictum eſt, vt nonniſi indultu regio in illis terris vineæ propagentur. Cæterùm magnam admodũ (non me præterit) relinquemus materiam de his ampliſſimis regionibus, vnde alij verſati magis circà illas conſcribant de earundem vinis hiſtorias, ac finem hic ſuſcepti operis, cum gratiarum actione ipſi optimo omnium bonorum aucti imponemus.

Cauſæ fœcunditatis

Portugalliæ in orientem vina.

Mira concluditur naturæ ſolertia multiplicandis vinorum generibus ad infinitum.

CAETERVM pro vniuerſali noſtræ huius tractationis epilogiſmo: cùm ex omni claſſe ſcriptorum, tam hiſtoricorum, quàm philoſophãtium, omnes almam contemplati ſint naturam, communem parentem nuncupãtes, principium motus, & cui in cauſis creatarum rerum omnia referantur accepta. Nos adhuc in his de vinorum natura commentarijs, non nouam ſed tacitam ab alijs, ac venerabilem agnouimus naturæ prærogatiuam. Vt non modò intenta ſemper exiſtat ad generationem, ac propagationem ſpecierum perpetuam; verumetiam viſa eſt, ceù piam ſe præbere altricem, vt in frugibus, quas maximè produxerit ad vitam neceſſarias, generoſam, & quaſi inſatiabilem ſe præſtiterit, multiplicando non modò ſpecies, ſed & in cunctis ipſorum differentijs, in ſapore, odore, & colore, vt omni ſui parte gratas redderet, ac varias. &, quod magis miremur, obſequioſam in tantum ſe præbuit humanæ induſtriæ, & culturæ, vt ſata inſitione, tranſlatione de vna regione, aut loco, in alterum

Naturæ prærogatiuæ.

Obſequia naturæ.

A alterum locum, variabilem, ac fœcundiorem multiplicauerit propagationem. Quo argumento, relictis frugibus innumeris, in quibus naturam quisq; agnoscimus, apprimè generosam, in pomorum speciebus gignendis, inq; piris, cerasijs, prunis, ficubus, ac hortensium plantarum generibus, quarum omnium boni agricolæ studio videmus naturam innumeras multiplicasse species. si quis rectè computet, quas tellus vbique gignat ab ortu ad occasum fruges, ac fructuum genera, non dubiè innumerabilia; super cæteras inuenerit, in vuarum, ac vitium propagandis generibus omnem ferè vegetalem effusam fuisse potentiã, vt à prima vsque origine, aut satione tam vites, quàm vuæ reperiantur magnitudiue, forma, ac figura, & sapore, ac fœcunditatem contemplabiles, atq; admodum in singulis differentes. Quas differentias, seu proprij generis sint,
B seu proprietatem sequantur regionum, siue ex adhibita pendeant industria, decet hic ex copiosissimo Plinij, ac totius antiquitatis archiuio depromere, ac aliquo nostro iudicio ex hac posteriore obseruantia comprobare. Genera vua-
» rum (inquit lib. XIIII. primis cap.) innumera, atque infinita esse apud priscos
» proditum est; quippe quæ totidem sunt quot agri: quanquam & culturæ cum
» natura maxima portio est. Magnitudine quædam vites inter arbores numera-
» bantur, vt simulacra, statuas, ac pateras ex vna vite confectas legamus, & Me-
» taponri Iunonis templum vitigineis stetisse columnis. & Dianæ Ephesiæ scalis
» vna vite contectis. nec est ligno vlli æternior natura (dum tamen inquam illi vegetatio non desit.) & altitudine, nullo fine crescunt: vt vna vitis Romæ in
» Liuiæ Augustæ porticibus subdiuales deambulationes adumbrauerit. eademq;
C duodenis musti amphoris (cadis nostro tempore) fœcunda. Aliæ improbo re-
» ptatu, amplo discursu atria media complent. Aliæ tamen breuitate modici ho-
» minis sudibus horrent, vineamq; faciunt. Alibi artus suos in se colligens cras-
» situdinem breuitate pascit, vt in prouincia sine vllo stent pedamento. etiam nostra ætate. & quales in Sicilia descripsimus sub Cameratæ regione, crassitudine ad vnius hominis complexum, & inauditæ fœcunditatis, vt denæ singulæ
» dolium musti reddant. Aliæ eodem Plinio teste, herbarum modò vagantur per
» arua, & succum terræ passim bibunt, semperq; pastinatis similes ad magnitudinem infantis crescunt, vt in interiore Africæ parte. Non minor in ipsarum vuarum diuersitate naturæ lusus reperitur: quæ forma, figura, colore, & sapore, pulchrè ac varijs modis sunt conspicuæ. Crassæ, pusillæ, longæ, digitales, tenui
D cortice, duro callo Duracinæ dictæ, & Escariæ, acinosæ, vel sine acinis, & Columbinæ acinosissimæ. Candidæ, & nigræ ferè vulgares inter has multæ differentiæ, herbaceæ, luteolæ, helueolæ purpurascentes. Quis vuarum in sapore ausit proprias enumerare differentias, dulcem, suauem, austerum, acerbum, vinosum, & super hos in vuis multi sapores inexplicabiles. Nã permultæ fruges æmulantur vinosum: at vuarum sapores sui generis proprios dixeris, non dulcem, non suauem, sed super cæteras fruges suauissimum, & sui proprium habent experimur, & ab alijs generibus diuersissimum. Quæ res in tota frugum natura æquat dulcedinem, seu potius gratiam Muscatellæ vuæ? Videntur idcirco Græci hanc dixisse Apianam, quod ab Apibus non mirum auidè impetatur, vel quia apum, ac mellis dulcedinẽ saperet. Sed quæ Mellis dulcedo, nisi æstuo-
E sa, & quæ statim satiat, non delectat gustum; multo melius Muscatellum à nostris dictum videtur, quia Muscum cum dulcedine, vel nescio quid gratiosius refert gustui, quod vini genus Nectareum, & mictum Deorum vana illa antiquitas forsan æmulata est, quod retulit Athenæus.

Mendæum mingunt cœlestia regna tenentes
Mollibus in stratis.

Cui generi comparabilem dicemus Trebulani vini suauitatem, Græcis Ischiæ dulcorem, Aminæi in Pausilipo gratiam, nisi illis propriam? Nec austeritatem

Genera innumera ex Plin.

A magnitudine.

A breuitate, & crassitudine.

Spõte germinantes.

Ab vuarum diuersitate.

A substãtia & colore.

Sapores in vuis incõparabiles.

In Muscatellis gratia.

Nectarẽ mictus.

Trebulani suauitas, & aliorũ propria.

in Albanis, & Ariciæ imputabimus, quam potius miſtam cum grato ſuctu ſuauitatem, & in rubicundis rutilo nitore ſanguinis, quodnam aliud putamus naturæ conſilium, niſi vt admoneat ſedulo bibentes hoc potiſſimùm potu generari ſanguinem, ac foueri vires? Immo viſa eſi natura vuarum gratia incomparabili abblandiri quoque morſui commanducantis: cortice tenui, & æquabili pulpa dentibus, & linguæ, & quæ ſuauiter per totum gaudeant ſe diffundere ori ac palato. Et vbi cæteræ fruges eſcariæ ſua habent tempora, ac locum in menſa, vt aliæ in prima tentùm menſa ſint gratæ, vt ficus, & complures fugaces propterea vocati fructus: aliæ in fine duntaxat expetantur, vt pomaria, ac mala. Super cæteras vuæ præſertim eſcariæ, blandiſſimæ, & in prima menſa vtiles habentur, in ſecuuda, & in tota menſa non alia pleriq; boni guſtus expetunt eſcarum abblandimenta, nec bellaria. Vtiles pro ientaculis, in prandio, merenda, & cœna, comitantur & comeſſationes nocturnas. & extemporariam etiam laboriosis leniunt ſitim, autumno, hyeme, & vere, & omni tempore, & quid maius eſt aliquibus locis in totam etiam æſtatem, & ſine noxa ſeruantur vtiles. Innumeras eiuſmodi meditor in vinis naturæ prærogatiuas, quas metaphyſicales in cunctis rebus, ac ſcientificas appello ſpeculationes, easq; enarranti in immenſum excreſceret volumen. Quicquid ergo Virgilius, eodem Plinio atteſtante, quindecim vuarum retulerit genera, nimirum dumtaxat externa, tria oleæ, totidem pirorum, malo verò tantùm Aſſyrio, cæteris omnibus neglectis: & quicquid inſuper ipſe Plinius ſcribat ſe ad octoginta collegiſſe ſpecies; Nos quidem, præter Gallica, & Hiſpanica, & Rheni vina, quorum inſigniora recenſuimus, innumeraq; alia relicta ſupponimus; ex ſolis Italicis ducenta compræhendimus genera. Vnde computatis quæ ad noſtram non peruenerunt notitiam, vel etiam tranſegimus; cum eiuſdem Plinij tandem cenſura concludimus ſine numero reperiri vina, totidemq; eſſe genera, quot agri. Vel ſi verum fuit, eodem teſte aſſerere, quòd MVNDVS FINITVS, infinito ſimilis; & naturam præcipuè in producendis vinis fatebimur infinito ſimilem: nec certum eorum, cum ſapientiſſimo agricola haberi numerum.

Vuarum gratia incomparabilis.

Vuarum, & uinorũ numerus ad infinitum.

Mundus, & natura infinito ſimilia.

Quem qui ſcire velit, Libici velit æquoris idem
Diſcere, quàm inultæ Zephyro turbentur arenæ,
Noſſe quot Ionij veniunt ad littora fluctus.

11. *Geor.*

Quæ melius explicabunt qui particularem quorumcunque ſuſceperint conſiderationem, hisq; hactenus contenti ſumus DEO aſpirante finem imponere.

LIBRI SEPTIMI FINIS.

Ego Lælius Peregrinus Doctor Theologus vidi eruditos de naturali vinorum hiſtoria, de vinis Italiæ, & de Conuiuijs antiquorum libros ab Andrea Baccio Medico atque Philoſopho inſigni ſcriptos, in quibus nihil quod religioni bonisue moribus aduerſetur contineri profiteor. in quorum fidem &c. Dat. Romæ Non. Decēb. 1596.

Lælius Peregrinus manu propria.

REGESTVM.
A † †† BCDEFGHIKLMNOPQRSTVXYZ. Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Sſ Tt Vu Xx Yy Zz. Aaa Bbb.
Omnes ſunt duerniones, † †, ternio, Bbb, vnicum folium.

SVPERIORVM PERMISSV.
ROMAE, Ex Typographia Nicolai Mutij. M. D. XCVII.

DE ERRATIS BENIGNO LECTORI.

Sit vestræ prudentiæ benigni Lectores, vt, quoniam impossibile est in his, quæ primùm impressioni dantur, Ex manuscriptis præsertim libris, non aliqua intercidere, aut mutari, quæ sensum, vel latinitatem offendunt, sic suis locis reponere placeat, & auctoris studiũ boni consulere.

Fol. 9. A. veus, lege vetus.
15 B conuiuarum
22 A nigrum
23 E dicetur
28 C æstatem
D insolandi
29 E vinosa.
33 E particeps
34 C dauimus
E naturæ
37 D propos.
39 B inesse
40 A Tuberes
B sermonis
E Iulepis
42 B opitulari
44 B dissipata
C quinquages.
D racemos
45 A tunc contrectare
E vitam
46 B didicerunt
C pręseruãt exiccãtia
D & item
47 A quod
50 A picato
51 B dolijs
54 C parte r.

LIBRO II.

55 C cultu restitue, agit̃
55 C erisipelata qualitate
57 B verecundè
C pugnare oppositam
D egregias.
59 A differentias
E elicitur
60 B intelligas.
62 A substantia
B In omni sub. vinorum, quæ
C ramentis
D ex qua
D cessante ebull.
D conceperint H. excessu
64 C quæ propriæ sunt
D eius vini
65 D cõplexioni prædita
66 B mediocria
E passis
67 C plena
68 B exercitatis
69 C odor
D nacta
E ex eodem
70 A distributo
B confortat
72 D ætatis
75 A περάμαινεῖν
D legitur
80 B frugalibus
E certiss.
81 F faciunt
82 A duracinas
D illi regioni. Opinio
83 E penetrat
85 B ser num
D Ausonius
86 B sinu Cotinthiaco
C tellus
D cinerulentam situ, ac inde
E notatù.

LIBRO III.

88 E mediocres
90 D secundas
91 C erunt
92 A mutato
B facile
94 B rationis demõstratum sit
95 A inseruientia. in fi. vinum
96 D hepatis
103 B nec fumosa
D Ophtal.
104 in fi. lauare
105 A tertianæ continuæ
110 A Synanchi
C indicauerint
113 E colis
117 A pro certa affectione
B baculum
119 C aspectu
120 E caminum
122 C cœnareq;
123 A delectat, l. deletur
124 A quoniam, l. quorum
125 B grauia
126 A Oenophorum.

LIBRO IIII.

127 E appendicem
129 D Eupheme
132 A quod postea
133 A Vulcanus
B agitemus
A Falerni
B albatas
E viui
134 D conuiuis
136 B Acerna. lignũ Sittim
D aurea
143 A infensus
145 D locum
150 in fi. Nec regna
154 B patina
157 A litaret
159 E frumento, & τραγέματα
160 C in qua coquer.
164 E furno excoctam
167 A botulus, optimæ dapis
170 D sulphure
171 B constat
173 B antiquos
174 C depromere
175 A publica
C nondum frigida
181 A constitutum
182 B sumptibus
189 C coloribus
D conciliarent
193 A gratis, & Isidor.
200 D nocte repræsentantur
201 B apponi
D celebrate
B familiari. alij p̃terea
202 B origine
203 B argenteo
C nactus.

LIBRO V.

207 B situm
D de Thermis
208 A libero
A littorales.
B vinetis ornatissimis
C obseruationes.
D nonnullas.
209 E Descende
210 B viniferis
212 E Calenum. Vulturnũ
213 E prouentum
214 B vina
215 C æuo natur.
216 C toto anno
217 B quacunque
D Gypso
218 B simus. in fi quanq̃
221 C mill. pass. in fi. quãquam
125 C præcipuè
126 A Vippæ
C præfertur
D Samnitum
230 B fumoso sapore.
231 D ad instruen.
E reliqua
232 B referunt
D quam nauigijs
233 A cunctis bo.
C repone Oenopol.
239 in fi. Cydonitem
241 A Iuppiter
245 A suppleuit
250 D Portia Col.
251 A gręcorum montana Tollentinum
E certis
252 A agro
253 A Aufidæ
254 C concinnant
257 B arguitur
D constituti
259 D promontorij
264 B præualuit
D antehac
267 E inalbescens
272 B qua

LIBRO VI.

278 D fuisse, l. fuerit
E in fi. quæ ex
280 A annum
B exemptum
282 A oppleta
284 B Carseclis
288 A antiquis
300 B ex pane
301 D apricis
in fi. agnoui
302 in fi quam
304 D populi
305 D circa magnificas topiaria
307 D ex his
311 D tam, l. tùm
313 E ipsi
315 B æmulatur
317 C passuum
D marmoris quam, l. quà
318 A conceduntur
319 E sum, l. sub
323 B ingenuo
D etiam
425 C constare. Pinu. Cenetensis
326 B quem, l. quæ
327 D hac, l. has
328 A aquæ, l. quæ

LIBRO VII.

In titulis repone De vinis externis
335 B emicant. celebrem
337 C videbin ur
E Rhodanus
338 C Italicis
D seu, l. sui
E vinetis
130 A nimium
340 E Viennæ
341 A gignat
342 B aquis
D & cùm, l & non & non, l. & cûm
345 C præsectum
346 A quinque, l. si quin
B aliquem
D matrem, l. nomen
347 B pauca fuerint
C cetarum
148 B planè, l. panem lentissimas
B ditatæ
352 A necessarium
252 C vbique
354 D asparagos.
361 C guadiana.
363 A Hispalensem.
367 C capitibus, l. eũtibus.
366 A pisterum, l. pictorũ.

FINIS.

