

Decimus quintus

anni damno. Quippe oliuantibus lex antiquissima fuit. Olea ne fringito: ne ue nerberato. Qui cautissi me agunt harundine leui ictu: nec aduersos percutiunt ramos. Sic quoq; alternare fructus cogitur decul sis germinibus. Nec minus si expetatur ut cadat. Hærendo enim ultra suum tempus absument uenien tibus alimentum: & detinent locum. Argumentu est q; nisi ante fauonium collecta: nouas uires nõ re sumunt: & difficilius cadunt. Primu ergo ab autu colligitur initio opere nõ natura posia: cui plurimũ carnis: mox orchites: quibus olei: post radios. Has enim ocissime occupat æstas: q; sunt tenerrimæ: & amurca cogit decidere. Differunt uero etiam in martium mensem: callosa cõtra humorem pugnaces ob idq; minimæ: licinia: cominia. Contra sergia: quã sabinu regia uocant: non ante fauonii flatum ni grescetes: hoc est ad .vi. idus febr. Tũc arbitratur eas maturescere: & quoniam pbatissimũ fiat ex iis oleũ ac cedere etiã ratio prauitati uidetur. Feruntq; frigore sterilitate fieri: sicut copiã maturitate: cum sit illa bo nitas nõ temporis: sed generis tarde putrescētis in amurcam. Similis error collectam seruadi in tabula tis: nec priusq; sudet premendi: cum omni hora oleum decrescat: amurca augeatur. Itaq; uulgo nõ am plius senas libras singulis modis exprimi dicunt. Amurcæ mēsurã nemo agit quãto eo copiosior repe riatur in eodẽ genere diebus adiectis. Omnino in uita error publicus. Tumore oliuæ crescere oleũ exi stimantiũ: præsertim cum magnitudine copiam olei non constare indicio sint quæ regie uocantur: ab aliis maiorinæ: & ab aliis bangiæ grãdissimæ: alioquin minimo succo. Et i ægypto carnosissimis olei exiguũ. Decapoli uero syriæ perquã parua: nec capparui maiores: carne tamen comendatur. Quam ob causam italicis transmarinæ pferuntur in cibis cum oleo uincant. Et in ipsa italia cæteris picenæ: & sidi cinæ. Sale ille priuati condiuntur: & ut reliquæ amurca sapaue. Nec nõ aliqua oleo suo sine accersita cõ mēdatione puræ innatãt. Colimbades frãguntur: eademq; hærbarum uiridium sapore condiuntur. Fiant & pcoces fermenti aqua persusa: quilibet imatura. Miræq; dulcem succum oliuas bibere: & alie no sapore infici. purpureæ sunt & iis ut i unis in nigrum colorem transeuntibus posia: Sunt & superba præter iã dicta genera. Sũt & prædulces per se tantum siccata: uisq; passis dulciores. Admodũ rare in africa: & circa emeritam lusitaniæ. Oleum ipsum sale uindicitur: a pinguitudinis uitio. Cortice oleæ cõ ciso odorem accipit medicati: alias ut uino palati gratia nulla est. Nec tam numerosa differētia. Tribus ut plurimum bonitatis distat. Odor in tena argutior: & is tamen etiam in optima breuis.

De natura olei.

Cap. iiii.

Oleo natura tepescere corpus: & cõtra algores munire. Eidem feruores capitis refrigerare. Vsum eius ad luxuriam uetere græci uitiorum omnium genitores i gymnasiis publicando Notum est magistratus honoris eius octegenis sestertis strigmēta olei uēdidisse. Oleæ ho norẽ Romana maiestas magnũ p̄buit. Turmas equitum idibus iuliis ex ea coronando. Itẽ minoribus triumphis ouantes. Athenæ quoq; uictores olea coronant: græci uero oleastro olympiæ.

De cultura oliuarum.

Cap. v.

Unc dicemus Catonis placita de oliuis. In calido & pingui solo radium maiorem salenti nam orchitem: posiam: sergianam: cominianam: albicerã feri iubet. Adicitq; singulati pru dentia quam earum in iis locis optimam esse dicant. In frigido autem & macro liciniã pin gni enim & olenti uitari eius oleum: arboremq; ipsam fertilitate consumi. Musco præterea & rubro in festati. Spectare oliueta in fauonium loco exposita solibus censet.

De seruandis oliuis: & quomodo faciendum oleum.

Cap. vi.

Ec alio ullo modo laudat cõdi oliuas optiæ orchites & posias q; uel uirides i muria: uel fra ctas in lentisco. Oleum q; acerbissima diu optimum fieri. Cætero q; primum e terra colligen dam. Si inquinata sit lanandam. Siccari triduo satis esse. Si gellent frigora: quarto die pre mendam. Hanc & sale aspergi. Oleum i tabulato minui: deteriusq; fieri. Item i amurcam & fracibus. Eæ sunt carnes & inde feces. Quare sæpius die decapulandum. Præterea concas & plumbeas cortinas aere uitari: Feruētibus omnia ea fieri clausisq; torcularibus: & q; minime uētilatis. Ideo nec li gna ibi cædi oportere. Qua de causa e nucleis ipsarum ignis aptissimus: & e cortinis i labra fundendũ ut fraces & amurca liquentur. Ob id crebrius uasa mundada. Piscinas spongia tergendas: ut q; maxime pura sinceritas constet. postea inuentum ut lauarentur utiq; feruenti aqua. protinus prælo subiicerent solidæ. Ita enim amurca exprimitur. Mox trapetis fractæ præmerentur. Iterũ premi plusq; cētenos mo dios non probant factus uocatur. Quod uero post molam primũ est flos: factus Tres geminosue a qua ternis hominibus nocte ac die premi iustum est.

De oleo factitio.

Cap. vii.

Ou erat tũ factitium oleum. Ideoq; arbitror nihil a catone dictum. Nunc eius genera plura primũq; persequemur ea quæ ex arboribus fiunt: & inter illas æte oēs ex oleastro. Tenuẽ id multoq; amariũ q; oleæ: tantũ ad medicamētũ utile. Similimũ huic inest ex chamelea fru tice saxoso. nõ altiore palmo: foliis oleastro: baccisq; proximũ sit & e cyci arbore i ægypto copioser. Alii crotonẽ: alii thibin: alii sisamũ siluestre appellat. Ibiq; non pridẽ: & hispania repente pro

phauliz
Theoph.

zifloria

zifloria

ostum: uel
ortum

Tergemi
nos ferũt