

ante fauonij afflatum nigrescentes, hoc est, ad sextum idus Februarij. Tunc arbitrantur eas maturescere, & quoniam probatissimum ex ijs fiat oleum, accedere etiam ratio prauitati uidetur. Feruntq; frigore sterilitatem fieri, sicut copiam maturitate: cum sit illa bonitas non temporis, sed generis tarde putrescētium in amurcam. Similis error collectam seruandi in tabulatis, nec priusquam sudet premendi, cum omni mora oleum decreseat, amurca augeatur. Itaq; uulgo nō amplius senas libras singulis modijs exprimi dicunt. Amurca mensuram nemo agit, quanto ea copiosior reperiatur in eodem genere diebus adiectis. Omnino in uita error est publicus, tumore oliuæ crescere oleū existimantium: præsertim cum magnitudine copiam olei non constare, indicio sint quæ regia uocantur, ab alijs maiorinæ, ab alijs phaulia, grandissimæ, alioquin minimo succo. Et in Aegypto carnosissimis olei exiguum. Decapoli uero Syriæ perquam parua, nec capari maiores, carne tamen commendantur. Quam ob causam Italicis transmarinæ præferuntur in cibis, cū oleo uincantur. Et in ipsa Italia cæteris picenæ, et Sidicinæ. Sale illæ priuatim condiuntur, & ut reliquæ, amurca sapauæ. Nec non aliqua oleo suo sine accersita commendatione puræ immant, colymbades: franguntur eadem herbarumq; uiridium sapore condiuntur. Fiunt & præcoces feruenti aqua perfusæ, quamlibet immaturæ. Mirumq; dulcem succum oliuas bibere, & alieno sapore infici. Purpureæ sunt & in ijs, ut uuis in nigrum colorem transeuntibus, pausia. Sunt & superba, præter iam dicta genera. Sunt & prædulces, per se tātum siccate, uuisq; passis dulciores: admodum rare in Africa, & circa Emeritam Lusitaniam. Oleum ipsum sale uindicatur à pinguitudinis uitio. Corticæ oleæ conciso odorem accipit medicati, alias ut uino palati gratia nulla est. Nec tam numerosa differentia: tribus ut plurimum bonitatibus distat. Odor in tenui argutior, & is tamen etiam in optimo breuis.

De natura olei.

CAP. IIII.

Oleo natura tepefacere corpus, & cōtra algores munire. Eidemq; feruores capitis refrigerare. Vsum eius ad luxuriam uertere Græci, uitiorum omnium genitores, in gymnasijs publicādo. Notum est, magistratus honoris eius octogenis sestertijs strigmenta olei uēdidisse. Oleæ honorem Romana maiestas magnum præbuit, turmas equitum idibus Iulij ex ea coronando: item minoribus triumphis ouantes. Athenæ quoque uictores olea coronant, Græci uero oleastro Olympia.

De cultura oliuarum.

CAP. V.

Nunc dicentur Catonis placita de oliuis. In calido et pingui solo radiū maiorem, salentinā, orchitem, pausiam, sergianam, cominianam, albiceram seri iubet. Adijcitq; singulari prudentia, quam earum in finitimis locis optimam esse dicant. In frigido autem & macro Liciniam. Pingui enim

aut feruenti uitare eius oleū, arboremq; ipsam fertilitate cōsumi. Musco præterea rubro infestari. Spectare oliueta in fauonium loco exposito solibus censet.

De seruadiis oliuis, & quomodo faciendum oleum.

CAP. VI.

Nec alio ullo modo laudat condi oliuas, optime orchites et pausias, q̄ uel uirides in muria, uel fractas in lentisco. Oleum q̄ acerbissima oliua optimum fieri. Cætero q̄ primum è terra colligendā. Si inquinata sit, lauandam. Siccari triduo satis esse. Si gelent frigora, quarto die premendam. Hanc & sale aspergi. Oleum in tabulato minui, deteriusque fieri. Item in amurca & fracibus. hæ sunt carnes & inde feces. Quare sæpius die decapulandum. Præterea in conchas & plumbeas cortinas, ære uitari. Feruentibus omnia ea fieri, clausisq; torcularibus, & q̄ minime uētilatis. Ideo nec ligna ibi cadi oportere. Qua de causa è nucleis ipsarum ignis aptissimus. Et è cortinis in labra fundendum, ut fraces, & amurca liquentur. Ob id crebrius uasa mūdanda, fiscinas spongia tergendas, ut quàm maxime pura synceritas constet. Postea inuentum, ut lauarentur utique feruenti aqua, protinus prælo subijceretur solidæ (ita enim amurca exprimitur) mox trapetis fractæ premerentur. iterum premi plus quàm centenos modios non probant. Factus uocatur. Quod uero post molam primum est, flos. Factus tergeminos fere à quaternis hominibus nocte ac die premi iustum est.

De oleo factitio.

CAP. VII.

Non erat tum factitium oleum: ideoq; arbitror nihil à Catone dictū. Nunc eius genera plura. Primūq; psequemur ea q̄ ex arboribus fiunt, & inter illas ante oēs ex oleastro. Tenue id, multoq; amarius q̄ oleæ, tantum ad medicamentum utile. Similimum huic est ex chamelæa frutice saxoso, non altiore palmo, folijs oleastri, baccisq;. Proximum fit & è cicis arbore in Aegypto copiosa, alij crotonem, alij trixin, alij sesamum syluestre appellant: ibiq; non pridem. Et in Hispania repēte prouenit altitudine oleæ, caule ferulaceo: folio uitium, semine uuarū graciliū, pallidarumq;. Nostri eam ricinum uocant à similitudine seminis. Coquitur id in aqua, innatansq; oleum tollitur. At in Aegypto ubi abundat, sine igne & aqua sale aspersum exprimitur, cibis foedum, lucernis utile. Amygdalinum, quod aliqui metopium uocant, ex amaris nucibus arefactis, et in offam cōtusis, aspersis aqua, iterūq; tusis exprimitur. Fit & è lauro, admixto druparum oleo. Quidamq; è baccis exprimūt tantum: alij folijs modo, aliqui folio & cortice baccarum. Nec non styracem addent, aliosq; odores. Optima laurus ad id latifolia, syluestris, nigra baccis. Simile est è myrto nigra, & hæc latifolia melior. Tonduntur baccæ aspersæ calida aqua, mox decoquuntur. Alij foliorū mollissima decoquant in oleo, & exprimunt. Alij deiecta ea in oleum prius sole maturant. Eadem ratio & in satiuua myrto, sed præfertur syluestris

q̄ iij minore