

STIRPIVM HISTORIÆ  
PEMPTADIS QVINTAE  
LIBER SECVNDVS,  
DE CVCVMERARIIS ET ALIQVOT  
ALIIS HERBACEIS FRVCTIBVS.

PRÆFATIO.

**M**ULTI sunt edules fructus arborum & fruticum, herbarum verò & nonnulli; & præter frumenta quidem & legumina: hæc siquidem & fructus sunt, frequentius tam. n. ἀρίστα, id est semina, quàm κάρποι siue fructus nominantur. Qui autem κάρποι siue fructus dicuntur, herbarum haud multi sunt, & exceptis paucis, non alij quàm ad Cucumerum naturam accedentes, atque idcirco Cucumerarios etiam appellatos, quos cum paucis alijs hoc libro prosequi presentis est instituti.

DE VVLGO DICTIS CVCVMERIBVS.

CAPVT PRIMVM.

Cucumis vulgaris.



Cucumis oblongus.



**L**ONGIS, sarmentosis, ramosis, & asperis caulibus Cucumeres isti per terram huc illuc reptant: circa quos folia angulosa, ampla, aspera, ambitu ferrata; & subinde clauiculæ quædam e sinu foliorum flosculi erumpunt dilute lutei; deinde fructus crassi, semipedem longi, quandoque sed rarò dodrantaes, angulosi, tuberculis quibusdam exasperati, per maturitatem lutei, in quibus transparens solidior medulla, quæ vnà cum seminibus editur, paulò antequam ad integram maturitatem peruenerint: semina autem oblonga & plana subcandicant.

Seritur in hortis Cucumis, pinguis & africa amat loca.

Iulio

Julio & Augusto mense fructus edules, sed Septembri demum ad perfectam maturitatem perueniunt.

Passim Cucumis, & in Officinis Cucumer appellatur, & pro eo habetur qui Græcis σίκυς ήμερος, id est, Cucumis sativus dicitur.

Galeno autem non Cucumis aut σίκυς, sed μηλοπέπων est. Nullius enim fructus Cucumerarij medulla siue caro interior editur, sed omnis abiicitur, excepta huius carne, quæ cum seminibus, ut diximus, estur. quod de Melopeponibus fieri Galenus scribit lib. 2. De alimentorum facultatibus: Homines, inquit, à carne intima Peponum abstinent, Melopeponum autem mandunt.

Germani Cucumern: Itali Insubres Concomero: Hispani Cogombro: Galli Concombre: Belgæ Concommeren vocant: Bohemi Wofurfa. In Hetruria, inquit Matthiolus, Citrulum appellant, à Citrij lutei colore, qui in maturo fructu evidens est. Sunt verò & qui Anguriam dici velint, sed omnino alius fructus Anguria.

Sunt verò huius generis & oblongi quidam Cucumeres, quos ars & cultura primùm (ut fertur) produxit, natura deinde conseruauit: primo enim fructus rudimento in fistulam aut tubum imposito, oblongus nascitur Cucumis, cavitata siquidena angustiore impleta, in longitudinem incrementum capit: & huiuscemodi Cucumerum semen satum, non quales antea erant, sed quales cultura mangonium genuit, profert, qui cum suo pte ductu, longi quidem, sed crebrò recurui reperiuntur: quos & Anguinos inde vocant.

Omnium autem Cucumerum frigida ac humida ordine secundo temperies est: horum autem minùs quàm reliquorum humida, atque ideirò quando eduntur, minùs citò in ventriculo corrumpuntur: succi verò etiam minùs prauis sunt. Alimentum verò corpori conferunt frigidum quidem nec non humidum, ac omnino exiguum, & succi haud probi.

Eligi debèt virides, nondù maturi, maturi siquidè & ià Citrini facti, esui haud sunt idonei.

Semen frigidum quidem, sed multò minùs quàm fructus: aperiendi vim atque extergendi præterea obtinet: vrinam mouet, iocinoris obstructions aperit, pectori ac pulmone inflammatione laborantibus prodest, contusum forisq; absterforij loco adhibitum, cutim splendidam reddit.

De Melone siue Melopepone.

Melo siue Melopepo vulgò, Cucumis Galeni.

CAP. II.

Cucumis siluestris.



KK 2

QVEM

QVEM recentior ætas Melonem nuncupat caulibus humi procumbentibus, longis, farmentosis, atque asperis, vulgari Cucumeri similis: folia satis respondent, minora tamen, rotundiora, minusque angulosa: flosculi similiter lutei: fructus crassiores, initio nonnihil pilosi, qui modò oblongam, alias contractiorem rotundam figuram obtinent; subinde verò & maiores, quandoque minores reperiuntur; cortex horum vt plurimùm exterius viret, subdita pulpa siue caro, quæ editur, è luteo languescit, medulla lutea, muscilaginosa, humida, defluens, in qua semen veluti superioris Cucumeris.

Seritur locis cultis: tumulos amat Soli vel maximè expositos, terram verò mediocrem, non nimis pinguem aut stercoreatam.

In Germania ac Belgio non nisi serò, & cum ætas calens ac sicca fuerit, ad maturitatem perueniunt.

Vulgò Melones appellant: Itali *Mellone*: Hispani *Melon*: Galli *Melons*: Germani ac Bohemi *Melion*: Belgæ *Melonen*. *μηλον* autem Græcis pomum significat. Proinde rectius *μηλοπέπων* hic Cucumis appellandus, Peponi videlicet Mali odorem referens. Nam huius fructus odoriferis Malis odore sepe numero vicini sunt, subinde verò & obscure moschum redolent; qui idcirco & Moschatellini cognominantur. Galenus tamen non istum, sed superiore capite descriptum Melopeponem facit; hunc verò pro Cucumi habuisse videtur, qui Græcis *σίκυνημαρος*, Latinis Satiuus Cucumis dicitur.

Cucumis Galeni.

Cucumis siluestris.

Huius autem vel etiam superioris siluestre genus est, quem *σίκυνη ἀγρία*, & siluestrem Cucumerem vocant, de quo Pempt. tertiæ lib. 11. cap. xxv.

Frigida portò quoque ac humida Melonum caro est: difficilius quàm reliquorum Cucumeranorum concoquitur: in ventriculo autem si diutiùs hæreat, corrumpitur, & malignis febribus occasionem præbet. Quod & Aëtius testatur Tetrab. primi lib. 1. febres malignas inducere esum Cucumerum scribens; est siquidem & huic Cucumis, qui vulgò Melon. Semen verò huius idem quod alterius ac superioris Cucumeris potest.

De Anguria. CAP. III.

Anguria, Cucumis Citrulus.

Cucumeris Citruli alia icon.



ANGURIA farmentosis, viticulosis, asperis, ac humi repentibus caulibus, tum & clauiculis superiores Cucumeres refert, folia autem maiora sunt, & profundis vtrimque incisuris

Colocynthis.



Pepo maior oblongus.



cifuris dissecta: flos aurei coloris: fructus globosi, striati, colore superius virentes, inferius, qua humi iacent, inalbicantes, quorum exterior cutis lauis, interior caro mediocriter dura, Peponum quam Melonum similiar: medulla fungosa, in qua semen oblongum, planum, maius quam Cucumerum aut Melonum, minus quam Peponum, exterior cuius cortex nigricans aut subrubens ac durus est. Non facile autem istius Cucumerarij fructus computrescunt (veluti vulgaris Cucumeris aut Melonis dicti, qui decerpti facile corrumpuntur) sed diutinè asseruari queunt, praesertim Tritici aceruis, vt Matthiolus ait, impositi.

In calidis regionibus, vt, Apulia, Calabria, Sicilia, ac similibus facile prouenit: in Germania raro seritur, rarius verò etiam maturefcit.

Anguriam recentior atas appellat: Officinis Cucumis Citrulus dicitur: inter semina siquidem frigida, Officinis nuncupata maiora, huius semen admittitur nomine feminis Citruli. Si autem Cucumis Citrulus à Citri luteo colore nomen habet, vulgaris Cucumis proprie Cucumis Citrulus est.

Cucumis Citrulus.

Siluestre autem huiusgenus est *κολοκύνθης* siue Colochyntis dicta, de qua cap. xxvi. lib. ii. Pempt. 111.

Colocynthis.

Ceterum Anguriae caro, quae cortici subest, cruda, sed frequentius cocta comeditur, alimentum autem confert exiguum, idque frigidum ac humidum, sanguinemque ingenerat aquosum, qui internarum partium inflammationes mitigat, & bilis acrimoniam ac feruorem contemperat. Cruda in ore commansa linguae in febribus asperitatem lenit, & sitim sedat.

Semen facultate Cucumerum simile est.

De Pepone. CAP. IIIII.

PEPONVM aliquot reperiuntur species vel magnitudine vel forma differentes.

Maior Pepon crassos, asperos, spinisque nonnullis obfitos caules promit praelongos, qui clauiculis siue capreolis suis vicina comprehendentes, perticas, scenas, ac sepimenta conscendunt, quae nisi iuxta posita fuerint, humi repunt: folia ampla sunt, valde aspera, aliquot profundis incisuris diuisa, marginibus ferratis: flores admodum magni sunt, calathi forma, auri colore lutei, per ora quinque prominentibus angulis denticulati: fructus magni, crassi, rotundi, oblongi, crassioribus striis veluti angulosi, quorum pulpa cortici subiacens candida mediocriterque dura est, interior medulla fungosa: semen magnum, latum, planum, subalbidum, multo quam Cucumeris maius, forma alioqui haud differens: color corticis quandoque obscure virens, alias albidus: virentis autem Peponis cortex durior est, ac veluti lignosus; albidus verò mollior ac tenerior.

Alterum Peponum genus caulibus ac foliis, utrisque asperis, tum & clauiculis priori simile

K K 3

est;

Pepo rotundus maior.



Pepo rotundus minor.



Pepo latus.



est, sed foliorum fissuræ minùs profundæ, caulesq; teneriores: flores similiter lutei, patentes & anteriùs angulosi veluti prioris: fructus autem globosi, rotundiores, modò maiores, frequenter minores; & quandoque virentes, duriorisque corticis: subinde cute molliore ac albicante, caro quibus subest veluti prioris: semina quoque eiusdè formæ, sed aliquantò minora.

3. Huius generis & tertius est Pepon, asperis caulibus, foliisque fissis ac ferratis priorem referens: flos magnus quoque ac luteus veluti aliorum: fructus mediæ magnitudinis, cuius cortex tuberculis nonnullis exasperatur veluti Mali Citrij cutis, qui per maturitatem similiter luteus est, proinde & Citrium Malum cum colore tum asperitate referens.

4. Quarti generis Pepon forma ab aliis plurimùm differt: caules quidem, folia, floresque aliorum similes sunt; fructus autem haud longus aut globosus, verùm omnino latus, & quodammodò planus, scuto alicui prope modum similis; in medio quidem crassior, per circumferentiam verò tenuior, & quibusdam locis reflexus crispiorum instar: cortex huius molli-

lis,

Peponis latioris fructus.



lis, tenuis, ac candidus est; caro interior satis dura ac durabilis: semen quàm Cucumeris maius, forma & colore conueniens.

Omnes Pepones hortenses sunt: lætum solum, pinguemque mediocriter terram postulant.

In calidis regionibus citius maturescunt, apud Belgas omnes ferotini sunt, & nisi ætas calida siccaque fuerit, vix ad perfectionem perueniunt.

Græcis *πέπων*, Latinis similiter *Pepo*. *πέπωνες* autem omnes fructus perfecti ac maturi communi nomine dicuntur: vnde Medici quidam, inquit Galenus, fructum hunc *σικυοπέ-σικυοπέ-πινα*, id est Peponem Cucumeralem nominari oportere contenderunt. Plin. lib. ix. cap. v. *πινα*. Cucumeres, inquit, cum magnitudine excessere, Pepones vocantur. Germanis *Plußer*: Bohemis *Dijne*: Gallis *Ponpons*: Belgis *Peponen* vocantur. Maiores à nonnullis Turcici cognominantur, Secundi verò Marini, Tertij Hispanici, Quarti autem Latorum Peponum nomen obtinuerunt.

Est autem omnium Peponum natura frigida cum copiosa humiditate: habent autem vim quamdam abstergendi, cuius beneficio vrinam ciunt, & deorsum expeditius quàm Cucurbitæ aut Melopepones permeant, vt Galenus scriptum reliquit.

Editur autem caro Peponum haudquaquam cruda, sed cocta. Descendit autem sic omnino faciliter, aluum facilem & quodam modò lubricam reddens. Alimentum autem confert exiguum, tenue, humidum frigidumque, (vitiosum, inquit Galenus) idque potissimum cum probè concocta non fuerit. quo casu cholerae morbo obnoxios efficere solet.

Durior caro Latorum est, qui & idcirco diutius quàm reliqui incorrupti asseruari queunt: eduntur autem hi non modò elixi, sed & in pingui aliquo fricti. Descendunt verò & per aluum haud segniter, alimentum verò adferunt quale aliorum.

Semen magis quàm caro extergit, vrinas promouet, renibus ex calculo infestatis vtile est.

*De Pepone siluestri.*

CAP. V.

**V**ELVTI Cucumeribus & Anguriæ siluestres suæ sunt species, ita quoque & Pepones quidam agrestes & tota natura siluestres. Proferunt hi caules asperos spinis obstitos, folia aspera, flores luteos veluti fatiui; sed minora singula: fructus crassos, oblongos, striatos, durioris corticis ac colore virentes, sed minores multò; quorum pulpa & interior medulla vnà cum semine, veluti fatiuorum, sed admodum amara; semen quoque paulò minus.

Alicubi locis incultis spontè huiuscemodi Pepones gigni dubio procul est: verùm in Germania ac Belgio non nisi fati proueniunt.

Tamet si veteres horum non meminerint, res ipsa tamen ostendit *πέπωνες ἀγροίς*, & Pepones siluestres hos dici oportere.

Siluestres autem Pepones vti tota sua natura valdè amari, ita quoque temperamento calidi sicci que, & secundo quidem ordine intenso: expurgandi quoque non minorem vim,

KK 4

quàm

Pepo siluestris.



Cucurbita prior.



quàm siluestris Cucumeres, obtinent.

Vinum quod calyci, exempta cum semine medulla, infusum, tantisper in eo hælerit, donec amaritudinem plenè contraxerit, per aluum purgat, ac pituitosos biliososque educit humores. In summa, huius succus idem quod Cucumeris agrestis præstat: reticcatus verò, Elaterij loco succedere potest.

## De Cucurbita. CAP. VI.

**CUCURBITA** oblongos, viticulosos, & angulosos caules in alas nonnullas distributos profert, qui adnatis capreolis vicina propeq; affitentia, adminicula comprehendentes, sursum scandunt, & in altum tolluntur: folia admodum magna, lata, & nonnihil acuminata, Bardanæ fere magnitudine similia, sed mollia, alboque veluti tomento vnà cum caulibus ac foliorum pediculis candicantia, instar Althææ: flores foliorum è sinu albidi exeunt: fructus subsequuntur non vnus formæ: quandoque enim lagenarum formam quasi exprimens, in ventris modum turgescit, supereminente collo, quod, qua parte ventri adhæret, frequenter angustius: subinde verò & ventricosa ac crassa, sed absque collo, & inferiore sede latior, pyri turbinatam figuram quodammodò referens: aliàs verò in longitudinem producitur. Crescit, inquit Plinius lib. XIX. cap. V. Cucurbita qua cogitur forma, plerumque & intorti draconis figura. Libertate pensili concessa visa est nouem pedum longitudinis. Omnibus autem cortex per maturitatem durus, ligneus, ac flauis coloris: caro autem siue pulpa interior candida; semina oblonga, plana, compressa, anteriore parte acuminata, posteriore lata, duobus eminentibus angulis quasi cornuta; cortex quorum durus & candidus, medulla similiter albida ac dulcis.

Cucurbitæ in hortis coluntur ac feruntur.

Sub Autumnii tempus ad maturitatem demum perueniunt: in calidis tamen regionibus citius, maximè præcoces. Præcoces autem Cucurbitæ, tum & Cucumeres sic redduntur, vt Quintilij tradunt: In cophinos aut fictilia inutilia terra cribrata mittenda stercore admixto liquidior facta, & anticipato consueto tempore, Vere videlicet inchoante, semina implantanda, & cum Sol fuerit, & calor, & moderata pluuia, cophinos sub dio expones, circaque Solis occasus in domum contactam inferendi: atque hoc assidue faciendum, aqua irrorata quando vsus postulauerit: postquam verò perfectè cessabunt frigora & glacies, cophini siue dolia in locum subactum & excultum defodiendi, ita vt labra æqualia sint terræ, deinde reliqua cura adhibenda. Sic ille.

Græcis κολόκυνθα, & κολόκυνθα ἐδάδιμος: item κολόκυνθα ἡμεσος dicitur: Latinis Cucurbita, Cucurbita edulis, Cucurbita satiuæ: à nonnullis

Cucurbita latior.

Cucurbita longior.



nullus verò *κολόκωτα* per τ ultima syllaba: ab aliis *σιυώρια*: à Plinio Cucurbita Cameraria, quòd cameras, testudines, pergulas, topiarias hortorum scenas scandat ac operiat. Huic verò & altera, quæ nullis propè assistentibus fulta hu mi repit, Plebeia cognominatur. Italis autem Cucurbita *Zucca* dicitur: Hispanis *Calabazza*: Gallis *Courge*: Germanis *Kürbis*: Belgis *Cauwouden*: Bohemis *Čiřew*.

Cucurbitæ autem caro siue interior pulpa frigida ac humida temperamento est, vtraque qualitate secundi ordinis. Succus ad aurium cum phlegmone dolores, addito rosaceo, infusus prodest: tumores etiam omnes calidos pulpa imposita mitigat, capitis dolores puerorum & oculorum inflammationes hoc modo sedat. Si infanti dormienti paris longitudinis Cucurbita vel etiam Cucumis in lectulo adiungatur, & febricitauerit, mox à febre liber erit.

Editur verò & hæc pulpa cocta, sed quia succum habet aqueum ac tenuem, exiguum corpori præbet alimentum, atque frigidum ac humidum: facile autem subsidet, præcipuè elixa, quæ & propter substantiæ suæ lubricitatem, tum & humiditatem, aluum emollit.

Asa autem vel frixa in sartagine, quàm plurimum de propria humiditate deponit, atque idcirco minùs facile descendit, nec aluum adeò citò emollit.

Semen vrinæ acrimoniam contemperat, & eandem mediocriter prouocat.

*De Cucurbita siluestri.*      CAP. VII.

**S**ILVESTRIS autem Cucurbita & quædam præter superiores est: hæc autem viticulosis caulibus, capreolis, ac foliis mollibus, ac veluti lanuginosis satiuam æmulatur, omnibus ac singulis multò minoribus. Scandit verò & hæc scenas, vmbracula, ac testudines hortenses: fructus Cucurbitis ventricosus ac lagenulas referentibus forma quidam similis, sed magnitudine longè inferior, omnino videlicet paruulus, nec vulgari pyro maior, vtpote qui & manu concludi ac comprehendi queat. cortex huius exterior initio viret, postea durus factus ligni quoque colorem assumit. interior medulla humida & admodum succulenta est, in qua semen latet. amara autem hæc est, veluti siluestrium Peponum.

In calidis regionibus spontè alicubi gignitur, sed in Germania ac Belgio non nisi sata reperitur, vbi & tardè ac rarè perficitur.

Græcis



Cucurbita filuestris.

Σόμφορ.



Græcis κολώνδα ἀγρία: Latinis Cucurbita filuestris. Plinius lib. xx. cap. iiii. Cucurbitam filuestris Græcis σόμφορ dici affirmat, quæ inanis est, digitali crassitudine, non nisi in saxosis nascens, cuius commanducata succus stomacho admodum prodest. Sed huiuscemodi hæc Cucurbita filuestris non est, quæ crassitudine digitum excedit, nec inanis, sed succi plena, ac stomachum nimia amaritudine offendit.

Sunt verò & quibus legitima hæc Colocynthis videtur, sed à veritate aberrantibus: nam κολώνδα Anguria filuestris est, cuius & tenuis cortex facile adimitur, & pulpa interior fungosa resiccatur; de qua Pempt. tertiæ libri tertij cap. xxvii. Huius autem Cucurbitæ filuestris durum ac lignosum putamen, medulla verò adeò humida, vt resiccari se non aut egrè admodum patiat.

Ceterùm facultate hæc Cucurbita calida & sicca est, nec minus quàm Colocynthis, aut Pepones siluestres, vtriusque videlicet qualitatis ordine secundo: est verò & insigniter amara, quamobrem & obstructos meatus expurgat ac aperit: purgandi quoque vim per inferiorem ventrem æquè ac siluestres Pepones obtinet.

Vinum etiã quod in excauatam hanc Cucurbitulam nocte tota permanserit, valenter quoque purgat, & biliosos ac pituitosos humores educit.

Charantia.



De Charantia. CAP. VIII.

**C**HARANTIA tenuibus aliquot ac gracilibus viticulosis cauliculis vicina quæque conscendit, & capreolis suis, ex alarum sinu prodeuntibus, apprehendit: folia non magna, lata, glabra, ac mollia, in quinque partes dissecta, quarum singulæ ambitu circumrosæ: flosculi ex quinque foliolis mediocris latitudinis ex albedo in luteum elanguescunt: fructus oblongi, aliquantulum turbinati, oui ferè forma, sed minores, veluti spinulis aut aculeis innocentibus exasperati, qui per maturitatem foris intusque rubent, sponteque finduntur, in quibus semen latum, planum, ferè veluti Anguriæ, subnigricans vbi inaruerit.

Non nisi fata prouenit: meliùs ac faciliùs in Italiæ calidisque regionibus proficit, quàm in Germania vtraque, vbi rarè & tardè fructus maturefcit.

Baptista Sardus Momordicam appellat: alij Viticellam, Balsaminam, Charantiam: Italis est *Garanza*: Germanis *Balsam oppfel*: Gallis *Merveille*: Latinis *Pomum mirabile*: nonnullis *Pomum Ierosolymitanum*: Belgis *Balsam appel*. Balsaminæ nomen inde accepisse existimatur, quòd oleum in quo maturum pomum maceratum, ad multa vtile, veluti *Opobalsamum*, habeatur. Est tamè & alia Balsamina, de qua mox.

Obtinent autem fructus huius, tum & folia eximiam

eximiam reficcandi vim cum moderata quadam frigiditate temperiei mediæ proxima.

Vulnera recentia conglutinare folia imposita feruntur, cum vino verò assumpta coli intestinorumque dolores opire & ruptis conuulsisque vtiliter exhiberi.

Oleum in quo fructus, exempto semine, vel insolatus, vel in calentis aquæ balneo decoctus, vel in fumo equino maceratus, vulnerum inflammationes arcet: eadem & facile ac citò vnit ac perfanat: doloribus ac vlcerebus mammillarum auxiliatur: vteri exulcerationes ac inflammationes iniectum curare posse existimatur: punctis ac vulneratis neruis vtiliter adhibetur: aduersus combustionem ex aqua oleo ve feruente, ferro ignito, vel igne multum confert: cicatrices extenuat. ramices quoque huius vnctione sanescunt, si foliorum puluis aliquot diebus interea exhibeatur. steriles quoque hoc foecundas reddi affirmatur, si post balnei conuenientis vsum partes circa pubem ac vterum isto vngantur, ac demum viro mulier misceatur.

*De Balsamina.* CAP. IX.

Balsamina.



**B**ALSAMINA hæc à Charantia, que & Balsamina, non parum differens est: caules promit non tenues aut viticulosos, sed rectos, crassos, ab imo ramosos, glabros, læues, succofos, veluti Portulacæ, inferius nonnihil sæpe rubentes, circa quos folia oblonga, acuminata, Salicis similia, per marginem tenuiter ferrata, e quorum sinu duo aut tres subrubentibus insidentes pediculis flores erumpunt, anteriùs latiores ac patentes, posterius in tenue corniculum, veluti recuruam caudam, desinentes; colore eleganti dilute rubentes: succedunt fructus rotundi, asperi ac hirsuti, sed quam superioris minores, per maturitatem lutei, qui & sponte diffunduntur, semina spargentes, Lentibus satis similia.

Et hæc stirps non nisi hortensis ac peregrina Belgio.

Autumni tempore quandoque fructus maturefcunt: flos antea apparet.

Vulgò Balsaminam nuncupant; & quandoque neutro genere Balsaminum: Gesnerus Balsaminam amygdaloidem: Cordus maluit Balsamelam appellare: alij Balsaminam feminam, quibus prior mas: vnde hæc Germanis Balsam apsel weiblein / & Brabantis Balsam appel wijflien.

De huius autem facultatibus nihil asserendum: plerique priori facultate similem affirmare audent, sed temerè, cum huius experimentum à quoquam factum non constet.

*De Fragis.* CAP. X.

**I**NTER herbaceos fructus Fraga quoque locum obtinent. Horum herba nullis caulibus intitur, sed pediculos tenues & lanuginosos à radicibus promit, quorum nonnulli folia, alij flosculos proferunt: deinde & fibras quasdam proserpentes edit, quibus seipsam multiplicat: folia autem in vno pediculo terna, oblonga, lata, per circumferentias serræ modo incisa, superius virentia, inferius albidiora, quorum singula maiora latioraque quam Pentaphylli: flores quatuor aut quini ab vno pediculo exeunt albidii, quinquefolij: subsequuntur Fraga superficie exasperata, exiguis Moris quodammodo similia, colore rubentia, quandoque sed rarò candida, gustu vinoso suauia, quorum interior pulpa mollis, humida, & albida, in qua semen pusillum: radix diuturna, subnigricans, multis fibris capillata.

Horum verò & alterum genus, quod superiori pediculis, fibris, foliis, flosculis simile est, sed Fraga gustu dulciora: firmiter etiam suis pediculis adhærescunt, nec ita facile decerpi se, vt superiora, patiuntur: radix huius quoque restibilis, & capillis fibrata.

In montibus, non rarò in conuallibus, in siluis ac aliis similiter aliquantulum vmbrosis Fraga gignuntur: proficiunt & in hortis. Priora passim vbique vulgaria sunt, sed altera rariora, nec alibi quam in hortis requirenda.

Viret

I.



Viret toto anno herba : Vere latius fibris suis exspatiatur, ac deinde flores facit : Iunio, vel etiam prius, fructus maturi sunt.

Fraga ipsi fructus Latinè Virgilio ac Ouidio dicuntur, nec aliud nomen vulgò cognitum: Germani *Erdbeeren* / Belgæ *Eertbestien* / Galli *Fraises* appellant. Herbam Fragariam vocant, Iacobus verò Manlius Fragulam, Germani *Erdbeeren fraut* / Brabanti *Eertbestien crupt*.

Hallucinantur autem non parum, qui fructum hunc Rubi Ideæ morum existimant: nec minùs qui Comarum faciunt.

Ceterùm herbæ folia ac radices refrigerant, & cum adstrictione resiccant: Fraga verò frigida sunt & humida.

Vulnerum inflammationem folia imposita arcent. Decoctum eorum gingiuas roborat, dentes firmat, & aduersus incipientes oris & tonsillarum inflammationes vtiliter gargarizatur. Fluxus muliebres eadem sistunt, & dysenterias curant.

Fraga sitim sedant, & ventriculi inflammationes, caloremque reprimunt: alimentum conferunt exiguum, tenue & aquosum; & si in ventriculo ipsa corrumpi contingat, etiam prauum.

Stillatitius horum liquor faciem fertur expurgare, & deletis maculis nitidam ipsam reddere, aduersusque calculum renum vtiliter bibi.