

A R O M A T V M,
E T
S I M P L I C I V M A L I Q V O T
M E D I C A M E N T O R V M A P V D
I N D O S N A S C E N T I V M
H I S T O R I A :

Primùm quidem Lusitanica lingua per Dialogos
conscripta, à D. GARCIA AB HORTO,
Proregis Indiæ Medico :

Deinde Latino sermone in Epitomen contracta, & iconi-
bus ad vinum expressis, locupletioribusq; annotatiun-
culis illustrata à CAROLO CLVSIO Atrebat.

TERTIA EDITIO.



ANTVERPIÆ,
Ex officinâ Christophori Plantini,
Architypographi Regij.
cdo. Io. LXXIX.

Piper.

Toto Continentis tractu in quo Nata, Carthago,
& etiam in Nouo regno, magnus est vsus Piperis cuiusdam
oblongi, quod maiore acrimonia præditum est Orientali,
magisque aromaticum, & iucundiore odore spirat, quam

e. 2.

Axi seu

Axi.
Capsicum.

Forma.

Piper long.

Piper longum. Linnæi Class. 2.



Capsici hi-
storia.

Axi seu Capsicum; quin etiam præfertur *Piperi nigro*, cum saporis tum suavitatis causa.

ALTÆ cuiusdam planta fructus est oblongus, crassitie quidem funiculi, at dimidij pedis longitudine, constans veluti multis granulis, circa pediculum oblongum continuo & coniuncto ordine dispositis, seminis plantaginis modo. quibus ademptis, pediculus nudus conspicitur. Recens viridis est, sole maturescit & nigrescit. Calidum est tertio gradu.

NEC prætermittendum est *Piper* ex Indiis nostris missum, quando quidem non modo in medicum usum receptum est, sed planta est excellentissima, & toti Hispaniæ notissima: nam nullus est hortus, in quo non seratur ob fructus pulchritudinem. Vidi aliquando in hac vrbe plantam ad arboris altitudinem excrecentem.

FOLIO est viridi, ocymo latifolio simili, flore albo, ex quo pullulat fructus diuersæ formæ, oblongus, rotundus, *Melopeponis* formæ, aut *cerastorum*, sed immaturus viridis est, maturus verò colore rubro gratissimo.

PARTICVLATIM concisum & iusculo maceratum, meliorem saporem eduliis conciliat, quam *Piper* vulgare, ideoq; eius vsus est in omnibus in quibus aromata ex *Maluccis* insulis & *Calecutio* delata cõmendantur, in eo solum differens, quòd illa multis aureis emuntur, hoc sola satione acquiritur: nam in vna planta colliguntur aromata in totius anni vsus, minore dispendio, & maiore commodo.

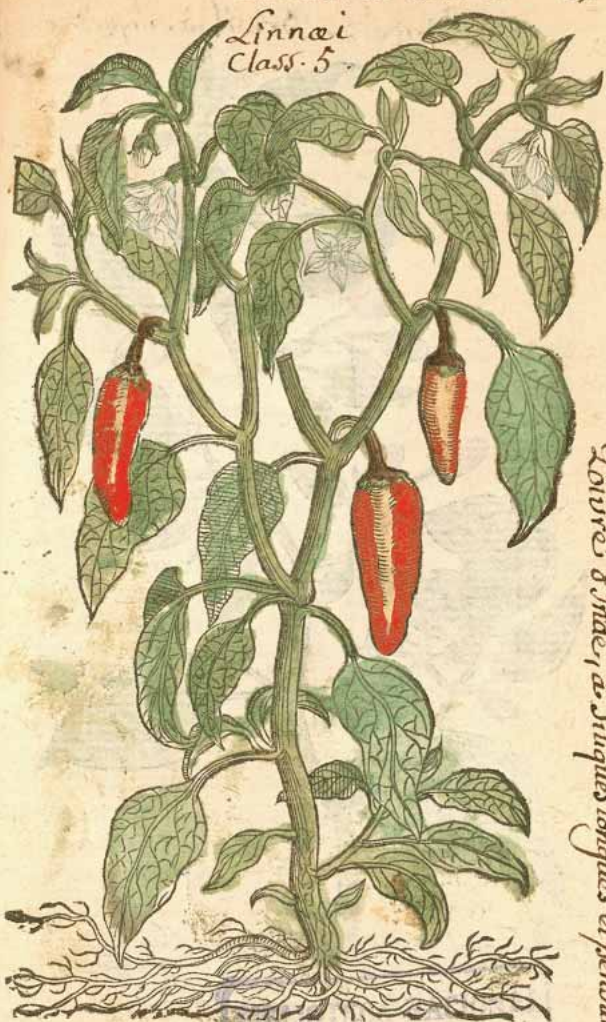
Facultates.

FLATVS discutit, vtile pectori & perfrictionibus, calefacitq; & roborat partes internas. Caliditatis & siccitatis in quarto ferè gradu particeps.

Capsicum hoc, seu *Piper Indicum* (*Americanum* potius) diligentissime colitur tota *Castella* cum ab hortulanis, tum à mulieribus in fenestris ædium suarum. Etenim eo vtuntur per totum annum cum vigente tum

CAPSIUM. annuum 69

Linnaei
Class. 5.



Poivre d'Espagne ou des Portugals Poivron, Poivre des Cayennes,
Poivre d'Inde, Poivre de Guinée, Piment, Corail de jardin en gousses
Piment de Guinée & Fouti, par les Chinois.
Poivre d'Inde, à Siliques longues et pendantes.

BIBLIOTECA A. S. PASCANA
"JOSÉ TORIBIO MEDINA"

Poivre du Bresil, à siliques courtes



Capsicum frutescens Linnæi Clas 5.

gente tum sicco, pro condimento & pipere. Spectatur varia (ut noster auctor ait) forma: sed & hæc omnia genera aliquando vidi colore flavescente, in Lusitania, monasterio quodam circa Olysiponem.

Aliud Capsici genus observavi in nonnullis Lusitaniæ locis, fruticosum, cubitalibus ramis, ~~per~~ ^{per} ramis, foliis hortensis Solani ferè, aliquantulum angustioribus: flore candido exiguo, ut Solani hortensis, fructu in longis pediculis parvo, per initia viridi; deinde nigricante, ubi maturuit, rubro, continente multa semina latiuscula alterius Capsici modo, tam feruidi gustus, ut fauces aliquot dies incendat gustatum. Floret, & fructum profert toto Autumno, & in calidioribus regionibus etiam hieme. Illi vocant Pimienta de Bresil, hoc est, Piper Brasilianum, in qua prouincia abundantè nasci, multipliciq; in usu esse intelligo.