

cujusque medio flaminulum cum exiguo capitello habentes. Cum primo erumpunt, quod sit potissimum initio Septembris, sunt candidi mox incarnati coloris. Odore fragrantissimo Liliorum convallium amulo integras filvas replent. Flori succedit castanea ex qua excrefcit pomum oblongum confans ex carne spongiosa ac lenta acinis & seminum cellulis distincta, succo dulci acido astringente turgens. Qui ficus adeo maculat linteamina ferrugineo colore, ut nulla arte elui possit antequam arbores de- nuo floreat. Liquor hic recens albicat instar lactis saporis astringentis, cujus color & sapor paulatim pereunt fermentando, manetque fortis & inebrians. Exterior pomi pellicula tenuissima partim flavescens, partim rufescens, ita ut pro vario natura lusu celeberrimus hic fructus, figura, colore & sapore inter se discrepet. Castanea ut & nucleus renis ovilli figuræ sunt, hic tenui pellicula, illa crasso & spongioso cortice cinereo vestitur, in quo oleum acre & admodum mordicans latet, ut si quis illud incaute ore attigerit, labia & linguam ignis modo urat. Vt oleum in cortice absumatur sub cineribus castanea torretur; hinc malleo confusa, nucleus eximitur, qui vel ad annos incorrupte conservatur, vel recens comeditur, adeoque sapit tostus ut castaneas longe antecellat.

Brasilianis vero non minus quam Arcadibus olim Quercus, pomum hoc, tum glans ei adhaerescens & superinnascens, à totjam seculis, vitæ solatio fuerunt. Bella, quæ frequentia inter illos excitari solent, ex parte hujus fructus amore geruntur. Victores enim castris positus loci expugnati possessores tamdiu manent, donec omnem arboris fructum depailli fuerint. Ætatem exinde suo more dimittuntur, nam semel in anno dumtaxat provenit, idque mensibus Decembri, Januario & Februario, tunc enim deficit sub latitudine Parnambucensis Præfecturæ; quia messis tempora pro situ regionis mutari solent. Sole redcunte à Tropico Capricorni, terra iis irrigatur aquis quas pluvias de *Acaci* appellat, quibus si non prorsus destituatur, nec nimium obruatur glandifera & pomifera hæc arbor optime cum Barbarorum messe & vindemia agitur.

Castaneæ autem seu glandes pingues & secundo gradu calidæ. Crude ac recentes, si cum vino & momento salis manducentur, juglandes gustu referunt; sin asatas aut saccharo conditas malueris, multo suaviore, & durabiliores competies; quapropter quoque pro deliciis inter bellaria apponuntur. Oleum quod sub ejus putamine latere dictum est, herpeti medetur. Calidum est à tertio ad quartum gradum, cancris & malignis ulceribus vitiosa carne laborantibus, adhibetur. Lichenes quoque, & pedum vermiculos *Bisbo* dictos, expugnat. Maturefcente autem castanea ipsa cum oleo inerts contento sensim mitescit, ac vim suam maxima ex parte deponit.

Incolæ arboris Gummi redactum in pulverem, ex liquore convenienti propinant mulieribus obstructione menstruorum laborantibus.

C A P. VII. *tabnicaba.*

Est arbor recta procera atque elegans, vastissimis ornata ramis: fructum fert cinerei coloris paræ magnitudine Limonii, succo dulci, tenui pellicula instar uvæ bene maturæ: qualitatis temperatæ atque salubris, febricitantibus jucundissimum. Non fert flores, sed fructus in tubere, qui ab ima radice usque ad summitatem ramorum ita per totam arborem conjunctim catervatimque extuberant, ut continuus potius racemus, quam arbor videatur.

Species quædam hujus arboris invenitur in silvis *Pagi Tabucuriana*, sed fructus fert minime cum aliis comparandos. Ex quibus Incolæ expriment vinum delicatum & dulce, quod nisi statim ebibatur deterius fit, & in acetum convertitur. Vtraque hæc arbor nisi in vastis silvis Mediterraneis, & frequens est in Præfectura S. Vincentii, teste Emanuele de Moraes: Eam enim fateor me nondum vidisse, licet non perfunctorie tam elegantem arborem in silvis mediterraneis quæverim.