

GOED BOEREN

Cato

Goed boeren

Vertaald en toegelicht door Vincent Hunink



Athenaeum—Polak & Van Gennepe
Amsterdam 2018

Eerste druk (Baskerville Serie), 1996; tweede (herziene) druk, 2018

Oorspronkelijke titel *De agricultura*

Copyright inleiding, vertaling en toelichting © 1996/2018

Vincent Hunink / Athenaeum—Polak & Van Gennep,

Weteringschans 259, 1017 XJ Amsterdam

Omslag Alexandra de Vries, Studio 100%

Binnenwerk Perfect Service

ISBN 978 90 253 0924 4 / NUR 683

www.uitgeverijathenaeum.nl

www.vincenthunink.nl

Inhoud

Inleiding 7

Goed boeren 19

Aantekeningen 135

Romeinse maten en eenheden 150

Verantwoording 152

Register 153

Inleiding

Wie voor het eerst bladert in *Goed boeren* zal vermoedelijk even met de ogen knippen: het werk lijkt een soort kruising van een agrarisch leerboek en de *Enkhuizer Almanak*. De thema's lopen uiteen van de aankoop van een boerderij tot het pekelen van ham. Gedetailleerde technische aanwijzingen voor het kweken van gewassen en bomen worden gevolgd door oeroude reinigingsgebeden. Bij vlagen is de tekst kort of ronduit duister, dan weer lijkt het of het om doublures en herhalingen gaat. En regelmatig richt de schrijver zich ineens tot een ander soort lezer. Wat is de rode draad in dit vreemde geschrift?

Om deze vraag te beantwoorden is het van belang om eerst te kijken naar de tijd waarin het ontstaan is en naar de persoon van Cato. *Goed boeren* is een voorbeeld van vroeg Latijns proza. Cicero, Caesar, Livius, Tacitus – al deze klinkende klassieke namen zijn er eenvoudigweg nog niet. Het Latijnse proza is ten tijde van Marcus Porcius Cato (234-149 v.Chr.) vrijwel onontgonnen gebied, anders dan de Latijnse poëzie. Deze beleeft in de vorm van vertalingen en echt Romeinse tragedies, komedies en epische gedichten dan al een eerste hoogtepunt. Maar de oudste prozaschrijvers van Rome zochten aansluiting bij de dominante Griekse cultuur, en schreven in het Grieks.

Cato heeft met deze gewoonte gebroken en voor het Latijn gekozen. Nu past 'vernieuwingsdrang' niet direct in het gangbare beeld van Cato. Veel mensen kennen hem als een spreekvoor-

delijke nationalist en voorvechter van oorlog tegen de Puniërs. Berucht is zijn gevleugelde uitspraak ‘overigens ben ik van mening dat Carthago verwoest moet worden’ (*ceterum censeo Carthaginem esse delendam*). Ook staat hij bekend als een Grieken-hater, strenge zedenmeester en aartsconservatief, die van alle ‘nieuwigheid’ in zijn tijd niets moest hebben, in tegenstelling tot meer vooruitstrevende figuren als Publius Cornelius Scipio.

De historische Cato is echter beduidend meer dan deze simpele karikatuur. Zijn leven en werk laten zelfs opvallende tegenstrijdigheden en paradoxen zien. Cato verzette zich zijn leven lang tegen luxe en uitbuiting, maar droeg als militair veel bij aan de veroveringsoorlogen in het mediterrane gebied tot 150 v.Chr., waardoor in Rome een geweldige economische bloei op gang kwam. Hij sprak zich inderdaad uit voor de verwoesting van Carthago, maar wilde Macedonië juist sparen. Hij veroordeelde de Griekse cultuur, maar tegelijkertijd stonden zijn geschriften sterk onder invloed daarvan. Hij gold als man van ouderwetse degelijkheid, maar ging tegen alle conventies in door een soort bv op te richten om handel te drijven, en door op tachtigjarige leeftijd voor de tweede keer te trouwen. En als behoudende figuur gaf hij de Romeinse literatuur toch een beslissende impuls tot vernieuwing door zijn activiteiten als redenaar en prozaschrijver.

Naar zijn eigen opvattingen was Cato in de eerste plaats een goed veldheer en staatsman. Hij werd geboren in 234 v.Chr. in Midden-Italië uit een rijke familie van ridders, en maakte snel carrière. Zo rond 200 was de Romeinse politiek eigenlijk nog een zaak van een klein aantal groepjes families van de hoog-

ste stand, die van de adel. Maar de ridderstand was in de loop van de derde en tweede eeuw zo machtig geworden, vooral op economisch vlak, dat ‘nieuwkomers’ (*homines novi*) zoals Cato meer kansen kregen, als ze tenminste voldoende steun van adellijke beschermers hadden. Cato kreeg deze steun vooral door zijn energiek en rechtvaardig optreden tijdens verschillende militaire expedities. Het hoogtepunt van zijn carrière kwam in 184, toen hij het ambt van *ensor* kreeg. In die functie bracht hij de nationale financiën op orde en startte hij een groots bouwprogramma. Ook nam hij maatregelen om de publieke moraal en privé-moraal op een hoger niveau te brengen. Vooral hieraan dankt hij zijn reputatie als moralistische *diehard*.

Cato's literaire productie is een weerslag van zijn maatschappelijke carrière. Niet minder dan honderd vijftig redevoeringen moeten er van hem geweest zijn, zoals uit opmerkingen van Cicero valt te begrijpen. Vele ervan vloeiden voort uit zijn optreden als militair en bestuurder. Zo nam hij het in een beroemde redevoering op voor een groep Grieken op Rhodos die beschuldigd werden van gebrek aan steun voor Rome. In tientallen redevoeringen verdedigde hij zijn eigen optreden en beleid. Helaas is er van dit retorische werk weinig meer bewaard dan een beperkt aantal fragmentjes (zie daarvoor: Cato, *Tegen het moreel verval, verzamelde prozafragmenten*, ingeleid, bezorgd en vertaald door Vincent Hunink), Voltaire, 's-Hertogenbosch 2010; gratis online via www.vincenthunink.nl > vertalingen).

Op het gebied van de historiografie zette hij een belangrijke stap met zijn *Oorsprongen*, een systematisch werk in het Latijn over de vroegste geschiedenis van steden in Italië. Hier laste hij ook

eigen redevoeringen en beschouwingen over politiek in, waarmee hij nog verder afweek van de tot dan toe gangbare simpele vorm van ‘jaarboeken’ over gebeurtenissen in Rome. Een merkwaardig werk was de *Boeken aan zijn zoon Marcus*, waarmee hij aan zijn zoon een soort beknopte encyclopedie gaf, met het accent op praktische vaardigheden als kennis van medicijnen, recht en retorica. Verder maken de antieke bronnen nog melding van een werk over krijgskunde, een *Gedicht over zeden* en van *Brieven*. Van al deze werken zijn slechts kleine fragmenten of getuigenissen bij latere schrijvers bewaard gebleven. Toch blijkt er al uit hoe origineel en veelzijdig Cato als schrijver is geweest.

Gelukkig is er één werk van Cato wel overgeleverd: zijn boek over de landbouw, *Goed boeren*. Dat vormt daarmee het oudste bewaarde Latijnse prozawerk. Het stamt uit de laatste jaren van Cato’s leven, dus ongeveer tussen 160 en 150. Ook dit werk is in zekere zin een spiegel van de werkelijkheid, met name van de sociaaleconomische ontwikkelingen.

De landbouw in Italië was van oudsher sterk gericht op graanbouw en werd bedreven in kleine bedrijfjes van vrije burgers. Aanvankelijk waren deze vooral gericht op voorziening in de eigen behoeften (*subsistence economy*), maar geleidelijk ontwikkelde zich ook een klasse van middelgrote boeren die voor de thuismarkt produceerde. Deze tamelijk statische situatie veranderde ingrijpend als gevolg van de militaire veroveringen van Rome in de derde en tweede eeuw. Vooral vanaf ongeveer 200 kwamen de ontwikkelingen in een stroomversnelling. De landerijen werden groter en er werden vooral wijn- en olijfgaar-

den op ingericht. Uit de veroverde gebieden, zoals Sicilië en Noord-Afrika, werden grote hoeveelheden goedkoop graan naar Italië gevoerd. Hiermee konden veel Italische boeren niet meer concurreren, en hun kleine en middelgrote bedrijfjes verdwenen. Zijzelf namen dienst in het leger of trokken naar Rome, waar al snel een arme onderklasse van proletariërs ontstond; hun land ging deel uitmaken van *latifundia*. Dat waren uitgestrekte landbouwbedrijven van soms vele honderden hectaren, in eigendom van grootgrondbezitters uit de hoogste klassen. Ook veel voormalige staatsgrond kwam in handen van die bezittende klasse. De productie op die bedrijven werd geheel gericht op de markt. De enorme toestroom van krijgsgevangenen uit de veroverde gebieden maakte inzet van slaven als goedkope arbeidskrachten mogelijk. Ter aanvulling werden vrije seizoenarbeiders en onderaannemers ingehuurd voor specifieke taken, zoals het oogsten.

Deze ingrijpende ontwikkelingen werden deels ook bewust gestuurd. Uit Noord-Afrika en Griekenland werden nieuwe, efficiënte productiemethoden overgenomen. De Romeinse senaat liet zelfs een omvangrijk werk over de landbouw van de Puniër Mago in het Latijn vertalen, kort na de verwoesting van Carthago (146 v.Chr.) en na de dood van Cato. Kennelijk meende men op agrarisch vlak nog het nodige van de gezworen vijand Carthago te kunnen leren. Helaas is van deze vertaling niets bewaard.

Ook bij de keuze van geteelde gewassen vond een deels bewuste verschuiving plaats. De graanbouw verdween niet helemaal, maar de aandacht werd nadrukkelijk gericht op de nieuwe, meer winstgevende producten, zoals druiven en olijven. Aldus werd

de landbouw in Italië binnen vrij korte tijd tot grootschalige, op winst gerichte teelt van speciale agrarische producten met slaven als werkkrachten.

Cato's boek getuigt volop van deze ontwikkelingen. De oorspronkelijke Latijnse titel *De agricultura*, 'Over de landbouw', is hierbij enigszins misleidend. Inderdaad wekt het hier en daar de indruk van een handleiding voor het eenvoudige, autonome boerenbedrijf. Vaak lijkt het voorzien in eigen behoeften voorop te staan. Maar een moderne hang naar kleinschaligheid en 'terugkeer naar de natuur' is Cato volkomen vreemd. Hij geeft juist adviezen over de manier waarop een middelgroot landgoed zo winstgevend mogelijk kan worden geëxploiteerd. Autonomie en onafhankelijkheid blijken dan minder belangrijk dan efficiency, groei en winst. Economisch nut staat in alle opzichten voorop.

Deze algemene bedoeling bepaalt de inhoud tot in details. Wijnbouw en olijventeelt krijgen bij Cato veel aandacht, terwijl de traditionele graanbouw nauwelijks aan bod komt. Nieuwe, vaak Griekse recepten en productiewijzen worden uitvoerig beschreven. Typisch Romeins is de aandacht voor regels en afspraken, juridische formules en contracten. Taken die uitbesteed kunnen worden aan seizoenarbeiders, planning van werk, en in het algemeen de organisatie van een middelgroot landgoed met slaven en ander personeel: dat zijn de zaken waarover Cato het geregeld heeft. Het ligt ook voor de hand dat het vooral *het nieuwe* is waarover hij wil schrijven. Het te boek stellen van gangbare werkwijzen en ingeburgerde patronen zou in zijn ogen weinig zin hebben.

Waar dat desondanks lijkt te gebeuren, zoals bij de opgenomen rituele reinigingsgebeden, is er feitelijk sprake van een doelbewust herstel van oude waarden. Over bepaalde gebruiken en normen was in de loop van de tijd kennelijk verwarring en verschil van inzicht ontstaan. Cato probeert de nieuwe ontwikkelingen weer te verbinden met oud-Romeinse waarden. Heel mooi is dat te zien in zijn 'Voorwoord', waarin het door de tijd volledig achterhaalde beeld van landbouw als 'nobel werk voor de vrije' nog geheel overeind lijkt te staan. Het wordt zelfs bewust voorop gezet. *Goed boeren* lijkt daarmee een poging om al het nieuwe te verwerken en te integreren binnen oude Romeinse tradities. Dat is een bevredigende verklaring voor het feit dat Cato het werk schreef.

Maar voor wie is het bedoeld? Uit de tekst zelf wordt het niet steeds even duidelijk tot wie hij zich richt. Meestal wordt de eigenaar en landheer aangesproken, maar vaak verschuift het perspectief en is het ineens de *vilicus* (beheerder) of een onderaannemer. Maar dat hangt vooral samen met Cato's archaïsche denk- en schrijfwijze (zie hieronder). Uit het geheel rijst toch een redelijk duidelijk beeld op, dat door de historische achtergrond nog versterkt wordt. Cato's werk is bestemd voor mensen die hun nieuw verworven rijkdom in grond belegden, het enige waarin men in zijn tijd verantwoord kon investeren. Hij spreekt dus de vermogende grondbezitters in Italië aan, oftewel zijn gelijken in stand en welstand. Daarmee is ook een politieke dimensie in Cato's motieven aangegeven. Hij verdedigt de economische belangen en daarmee de heerschappij van de bezittende klasse.

Dit harde kapitalisme kan in details soms schokkend op de lezer werken. Zo lijken Cato's voorschriften voor de omgang met slaven bepaald hardvochtig, zoals ook al in de oudheid werd opgemerkt. Welbeschouwd ziet Cato ze binnen het kader van dit werk niet als mensen, maar als bezielde instrumenten. Maar of hij hiernaar ook echt in alle omstandigheden handelde, is een vraag waarop *Goed boeren* geen antwoord biedt. Cato's boek beoogt niet een compleet beeld te geven van het middelgrote Romeinse boerenbedrijf uit zijn tijd, alleen van de utilitaire, functionele kanten ervan. Sterker nog: juist door zijn restauratieve tendensen moest het een zeker tegenwicht bieden tegen een al te radicaal kapitalisme.

Anders dan bijvoorbeeld Vergilius' *Het boerenbedrijf*, een gedicht uit later tijd (29 v.Chr.) met een uitgesproken literair karakter, is Cato's boek dus bestemd geweest om in de praktijk van alledag te gebruiken.

Cato's opvattingen over stijl worden soms samengevat in zijn bondige uitspraak 'houd het thema vast, dan volgen de woorden vanzelf' (*rem tene, verba sequentur*). In dit voorschrift blijkt nog weinig besef van literaire vormgeving.

Dat beantwoordt aan de eerste indruk die een lezer van *Goed boeren* krijgt: de zinnen zijn compact, boers en lapidair, de woordkeus lijkt weinig variatie te vertonen, en de opbouw en structuur van langere passages ogen uitgesproken los en rommelig. Voortdurend zijn er bijvoorbeeld wisselingen van onderwerp en vage verwijzingen met voornaamwoorden, en niet zelden lopen tweede en derde persoon vloeiend in elkaar over. Als

geheel roept het werk de vraag op of er überhaupt een samenhangend plan aan ten grondslag ligt: het lijkt soms of we een serie los aaneengeregen raadgevingen te lezen krijgen.

Maar we moeten niet vergeten dat Cato helemaal aan het begin van het Latijnse proza staat. Het is dus beter niet uit te gaan van de latere, klassieke normen. Iets als een literaire prozastijl bestaat in deze tijd voor het Latijn nog niet. Sterker nog, Cato's werk is juist een eerste aanzet in die richting. Hoewel Cato niet veel literaire pretenties heeft, probeert hij wel degelijk te stileren, hoe onbeholpen dat soms ook nog lijkt. Zo is te zien hoe hij streeft naar het aanbrengen van enige variatie in zinsbouw en woordkeus. Ook probeert hij zinnen meer te stroomlijnen door het onderwerp gelijk te houden, ook al lukt dat niet overal. Hij vermijdt echte spreektaal en zoekt juist naar enigszins ouderwetse, gedragen woorden. Zelfs klank- en stijlfiguren ontbreken niet.

Er zijn dus in Cato's stijl wel degelijk elementen van literaire vormgeving aanwezig. Veel opvallender echter zijn de typische kenmerken van 'archaisch denken' die erin naar voren komen, zoals het associatief ordenen. Steeds leidt het ene onderwerp gemakkelijk naar het andere en blijkt er ruimte voor uitweidingen en aanvullingen. Ook binnen een thema is de volgorde soms associatief, bijvoorbeeld in de inventarislijsten, waar de schrijver van hot naar her lijkt te springen. Verder lijkt het grootste deel van het boek uit te gaan van een min of meer chronologische volgorde, zeg maar een 'boerenkalender'. Uiteenlopende werkwijzen en thema's kunnen daardoor via associatie bij elkaar komen te staan. Illustratief is de vermelding van de zorg

voor honden midden in een gedeelte met recepten van medicinale wijnen. Het element “s ochtends een drankje innemen” brengt Cato kennelijk op de gedachte “s ochtends de hond in huis opsluiten”.

Als tweede archaïsche element zou een dwingend streven naar ‘compleetheid’ kunnen gelden. Lange, soms uitputtende opsommingen geven hiervan blijk: geen enkel element mag worden overgeslagen, alle mogelijkheden moet worden ‘afgedekt’. Vooral in het slotgedeelte met gebeden, formules en contracten is dit in de kern magische element te zien. De grens tussen magie en gewone voorschriften is bij Cato nog helemaal niet te trekken. Op een wat hoger plan is het streven naar compleetheid te zien in schijnbare herhalingen, die vaak als nodeloze dubblures zijn bekritiseerd of zelfs als onecht zijn verklaard. Bij de behandeling van een thema komt eenvoudig telkens al het relevante aan bod, ook al is het al eerder beschreven als uitweiding bij een ander thema. Adviezen over bijvoorbeeld mesten, enten en zaaien komen aldus op verschillende plaatsen, in verschillende contexten voor.

Misschien het meest typisch archaïsch is de volkomen object-gebondenheid van het denken. In *Goed boeren* komt na het *Voorwoord* geen enkele emotie of abstract idee voor. Nergens nemen de gedachten een hoge vlucht, Cato blijft steeds met beide benen stevig op de grond. Deze extreme concreetheid verleent aan *Goed boeren* een door en door aards karakter, zeker in combinatie met de boerse stof.

Het zijn juist deze archaïsche elementen die van Cato's werk behalve een belangrijke historische bron ook bijzondere literatuur maken. Ook al is het door Cato niet zo bedoeld, een moderne lezer mag gerust genieten van de stugge taal van de Romeinse herenboer, van het beknopte en concrete van de woorden, die aan het werk een bij uitstek beeldend karakter geven.

Goed boeren

Voorwoord

Soms is het beter om door handel kapitaal te verwerven, als het niet zo gevaarlijk was. Evenzo om geld uit te zetten, als het even eerbaar was. Onze voorouders hebben er als volgt over gedacht en het zo in de wet vastgelegd: een dief wordt veroordeeld voor het tweevoudige, een geldschietter voor het viervoudige. Hoezeer ze een geldschietter een slechtere burger achtten dan een dief, kan men daaruit opmaken.

En als ze een goed man prezen, dan prezen ze hem zo: goede boer, goede landman. Het werd de hoogste lofprijzing geacht wanneer iemand zo geprezen werd. Een handelaar nu acht ik een flinke kerel die zich inzet om kapitaal te verwerven, maar zoals ik eerder zei, het is gevaarlijk en vol problemen. Maar uit boeren komen de dapperste mannen, de flinkste soldaten voort. Het leidt ook tot de meest fatsoenlijke winst, de duurzaamste en minst benijde. Degenen die zich met dit werk bezighouden hebben de minst slechte gedachten.

Om nu weer ter zake te komen, tot de raadgevingen die ik be-
loofd heb: hier begint het.

Aanschaf van een boerderij

Wanneer je van plan bent een boerderij aan te schaffen, houd dan dit in gedachten: koop niet te gretig, spaar je niet de moeite haar te gaan bekijken en beschouw het niet voldoende er eenmaal omheen te lopen. Hoeveel keer je er ook omheen loopt, elke keer zal zij als ze goed is je meer bevallen. Let er goed op hoe de burens gedijen. In een goede streek moet men goed gedijen. Loop er eens binnen en kijk rond, op zo'n manier dat je weer weg kunt gaan.* Het klimaat moet er goed zijn, er mogen geen problemen mee zijn: door goede grond en eigen deugdelijkheid moet zij haar waarde hebben.

Als je kunt, laat haar dan aan de voet van een berg liggen en uitkijken op het zuiden, op een gezonde plek. Er moeten voldoende werkkrachten zijn, een goede watervoorziening, en een sterke stad in de buurt; zo mogelijk ook zee of een rivier waarop schepen varen, of een goede, drukke weg.

Zij moet in landerijen liggen die niet vaak van eigenaar wisselen. Wie op deze landerijen boerderijen verkocht heeft moet spijt hebben dat hij verkocht heeft. Zij moet goede gebouwen hebben. Oppassen dat je werkwijzen die je vreemd zijn niet zomaar afwijst. Het is beter kopen van een eigenaar die een goed landman en een goed bouwheer is.

Als je op de hof komt, kijk dan of er veel persuistrustingen en vaten staan. Als er niet veel staan, besef dan dat de opbrengst navenant is.

Zij moet niet veel toebehoren vergen, en op een goede plaats liggen. Let erop dat de akker zo min mogelijk toebehoren vergt en geen verdere kosten. Besef dat een akker net is als een mens: hoeveel hij ook opbrengt, als hij veel kosten vergt, blijft er weinig over.

Wat de beste boerderij is, als je mij dat vraagt zeg ik: honderd iugerum* land van alle soorten, met de gunstigste ligging. Een wijngaard is het beste, vooral als die veel wijn opbrengt. Op plaats twee een bevroede moestuin, drie een wilgenbosje, vier een olijfgaard, vijf een weiland, zes een graanveld, zeven een bos met hakhout, acht een boomgaard, negen een eikenbos.

2

Taken van de landheer

Zodra de landheer op de hof is aangekomen, en zodra hij de huisgod heeft gegroet, moet hij het landgoed nog diezelfde dag, als hij kan, rondlopen; zo niet diezelfde dag, dan toch de dag daarna. Zodra hij heeft bekeken hoe het landgoed erbij staat, en welke werkzaamheden gedaan of niet gedaan zijn, moet hij daags na die dag de beheerder roepen, en hem vragen welk werk gedaan is en wat er nog rest; of de werkzaamheden ruim op tijd afgemaakt zijn; of hij wat nog overblijft kan afmaken; en wat er aan wijn, graan en alle andere dingen gemaakt is.

Zodra hij dat gezien heeft, moet hij een overzicht maken van de werkkrachten en dagen. Als het werk hem dan onvoldoen-

de lijkt, en de beheerder zegt dat hij hard zijn best heeft gedaan, maar dat de slaven niet fit zijn geweest, dat het slecht weer is geweest, dat er slaven zijn weggelopen, dat er werk voor de gemeenschap is gedaan – wanneer de beheerder deze en vele andere redenen noemt, roep hem dan terug voor een overzicht van werkzaamheden en werkkrachten.

Als er veel regenweer is geweest, zeg dan welke werkzaamheden bij regen hadden kunnen worden verricht: vaten* wassen en teren, de hof reinigen, graan omscheppen, mest weghalen, een mesthoop maken, zaaigoed reinigen, touwen herstellen en nieuwe maken – het personeel* had de eigen lappenjassen en mutsen moeten herstellen. Op feestdagen had men oude greppels kunnen opschonen, aan de openbare weg kunnen werken, doornhagen snoeien, de moestuin omspitten, het weiland reinigen, takkenbossen maken, distels wieden, tweekoren vermalen, algehele schoonmaak houden. Als de slaven ziek waren, hadden ze niet zoveel te eten moeten krijgen.

Zodra dit geduldig bekeken is, zorgen dat de rest van de werkzaamheden afkomt. De boeken nazien van geld en graan, wat is opzijgezet voor voer, de boeken van wijn en olijven: wat er verkocht is, wat er ingevorderd is, wat nog openstaat, wat nog verkocht kan worden. Als ergens borg voor aangenomen kan worden, laat dan borg aannemen.

De voorraden moeten nagegaan worden. Als er iets voor het lopende jaar ontbreekt, laat het dan aanschaffen. Wat overschiet, laat dat verkopen. Wat aanbesteding vergt, laat dat aanbesteden. Welke werkzaamheden de landheer wil laten doen en wat

hij wil aanbesteden, dat moet hij aangeven en op schrift achterlaten. Het vee bezichtigen.

3

Een veiling houden

Hij moet een veiling houden. Olie verkopen als de prijs goed is. Het overschot aan wijn en graan verkopen. Oudere runderen, gebrekkig vee, gebrekkige schapen, wol, dierenhuiden, een oude kar, oude gereedschappen, een slaaf op leeftijd, een slaaf die ziekelijk is en wat verder overschiet, verkopen. Een landheer moet verkoopgraag, niet koopgraag zijn.

4

In de jonge jaren de akker beplanten

Al in zijn jonge jaren moet de landheer zich toeleggen op het beplanten van de akker. Bouwen moet hij lang overdenken, inzaaien moet hij niet overdenken maar doen. Wanneer de leeftijd van zesendertig jaar bereikt is, *dán* moet je bouwen, als je akker ingezaaid is. Bouw zodanig dat het de hof niet aan land ontbreekt.*

5

Beschikken over een goed gebouwde hoeve

Het brengt voordeel als de landheer een goed gebouwde boerenhoeve heeft, een voorraadkamer voor olijfolie en voor wijn

en veel vaten, zodat hij rustig de tijd van hoge prijzen kan afwachten. Dat dient zijn zaak, zijn waarde en zijn aanzien.

Hij moet goede olijvenpersen hebben, zodat het werk goed kan gebeuren. Zodra de olijven ingezameld zijn moet er meteen olijfolie gemaakt worden, anders bederven ze. Bedenk dat er ieder jaar hevige stormen komen die olijven op de grond werpen. Als je ze snel oppakt en de persuitrustingen klaarstaan, leidt een storm niet tot schade en wordt de olijfolie groener en beter. Als de olijven te lang op de grond of op de plankenvloer blijven liggen, gaan ze rotten en wordt de olijfolie ranzig. Uit elke olijfsoort kun je groenere, goede olijfolie maken als je het bijtijds doet.

Per honderd twintig iugerum olijfgaard moeten er twee persuitrustingen zijn, als de olijfgaard goed is, met de bomen goed dicht opeen en verzorgd. De olijfmolens moeten goed, losstaand en van ongelijke grootte zijn, zodat je de stenen kunt wisselen als ze versleten zijn. Voor elke molen afzonderlijk kabels van leer, zes hefbomen, twaalf klemmen en afzonderlijke riemen van leer. Griekse katrollen moet men met telkens twee touwen van spart laten lopen. Met acht rollen bovenin en zes onderin laat je ze sneller lopen. Wil je wielen maken, dan lopen ze langzamer, maar kost het minder inspanning.

Goede runderstallen, goede Faliscische ruiven met spijlen: daarvoor moeten de spijlen een voet van elkaar te liggen. Als je het zo doet, gooien de runderen het voer er niet uit.

Het woonhuis al naar gelang je mogelijkheden bouwen. Heb je op een goed landgoed goed gebouwd en op een goede plaats, en woon je op het platteland prettig, dan kom je er liever en vaker, gaat het je land beter, loopt er minder verkeer en krijg je een hogere opbrengst. Beter met je oog erop dan met je rug eraartoe.

Goed zijn voor je burenen: laat je personeel niets verkeernd doen. Als de buurt je graag ziet, kun je makkelijker je spullen verkoopen, makkelijker werkzaamheden aanbesteden, makkelijker werkkrachten inhuren. Als je gaat bouwen, helpen ze met werk, lui, beesten en bouw hout. Als er onverhoopt iets mocht gebeuren staan ze je bereidwillig ter zijde.

De taken van de beheerder zijn de volgende: goed orde houden, feestdagen in acht nemen, zijn handen afhouden van andermans eigendom, en zorgvuldig op het zijne passen. Het personeel moet geruzie achterwege laten. Als iemand iets misdoet, moet hij al naar gelang de schuld in redelijkheid straffen.

Het personeel mag het niet slecht hebben, geen kou lijden en geen honger. Hij moet het goed aan het werk houden, dan houdt hij het makkelijker af van kwade dingen en van andermans zaken. Als de beheerder niet wil dat het kwaad doet, zal het dat niet doen; als hij het wel toestaat, moet de meester dat niet ongestraft laten. Goed gedrag moet hij belonen, zodat ook anderen er wat in zien om zich juist te gedragen.

De beheerder moet geen uithuizig man zijn, altijd nuchter zijn, en niet ergens buiten de deur gaan eten. Hij moet het personeel aan het werk houden en erop toezien dat wat de meester heeft opgedragen ook gebeurt. Niet denken dat hij meer verstand heeft dan zijn meester. Vrienden van zijn meester, die moet hij als eigen vrienden beschouwen. Gehoorzamen aan wie men hem aanwijst. Geen offers brengen, behalve met het Kruiswegefeest* op een kruisweg of bij de haard. Zonder opdracht van de meester mag hij niemand krediet geven. Wat de meester aan krediet gegeven heeft moet hij terugvorderen. Zaaizaden, etenswaren, tweekoren, wijn of olijfolie mag hij aan niemand uitlenen. Er mogen maar twee of drie huishoudens zijn waar hij dingen te leen vraagt of geeft, verder aan niemand. Geregeld moet hij met zijn meester de boeken nagaan.

Een en dezelfde loonarbeider mag hij niet langer dan een dag als wieder nemen. Niets moet hij willen kopen buiten weten van zijn meester, en niets voor zijn meester willen verbergen. Geen uitvreter erop na houden. Geen offerziener, vogelschouwer, waarzegger of sterrenwichelaar willen raadplegen. Geen zaai-goed achterhouden, want dat brengt ongeluk.

Hij moet ervoor zorgen dat hij elk soort boerenwerk kan doen en dat ook vaak doen, maar niet tot vermoeiens toe. Heeft hij dat gedaan, dan weet hij wat er in het personeel omgaat en doen zij hun werk geduldiger. Doet hij dit zo, dan zoekt hij het minder graag buitenshuis, blijft hij gezonder en slaapt hij makkelijker. Hij moet als eerste op, als laatste naar bed. Want eerst moet hij kijken of de deur dicht is, of ieder op zijn plaats ligt en of de lastdieren te eten hebben.

De runderen met alle aandacht laten verzorgen. Een beetje soepel zijn voor de koeijongens, zodat ze de runderen met meer plezier verzorgen. Zorg dat je goede ploegen en ploegscharen hebt. Pas op dat je geen drassig land ploegt en breng er ploeg noch kleinvee op. Pas je hiervoor niet op, dan raak je overal waar je ze erop hebt gebracht de opbrengst van drie jaar kwijt. Kleinvee en runderen moeten zorgvuldig gestrooid worden en hun hoeven verzorgd. Oppassen voor schurft bij kleinvee en lastdieren; dat treedt meestal op door slechte voeding en als het inregent. Zorg dat je alle werkzaamheden op tijd afrondt. Want zo is het boerenbedrijf: doe je één ding te laat, dan doe je alle werk te laat. Ontbreekt er stro, dan eikenloof laten verzamelen. Daarmee schapen en runderen strooien.

Let erop dat je een grote mesthoop hebt. Bewaar de mest zorgvuldig. Wanneer je hem uit de stal brengt, schoon en klein maken. In de herfst uitrijden. Rond olijfbomen in de herfsttijd de wortels blootleggen en er mest bij doen. Loof van populieren, olmen en eiken op tijd snoeien; sla het op als het nog niet uitgedroogd is, als voer voor de schapen. Insgelijks voor nagras en de

tweede snede van het weiland: sla dat droog op. Na de herfstrengens rapen, voedergewas en lupinen zaaien.

8

Op welke grond een veld inzaaien

Op welke plek je een veld moet inzaaien, dat moet je als volgt bekijken. Waar de grond vet, vruchtbaar en zonder bomen is, dat moet graanveld worden. Hangt er boven die grond vaak nevel, dan moeten vooral knollen, radijs, gierst en pluimgierst ingezaaid worden. Op vette, warme grond: olijven voor de inmaak, de grote lange olijf, de Sallentijnse, de langwerpige, de Posea, de Sergiaanse, de Colminiaanse en de witgele olijf.* Vooral diegene planten die in de streek als het beste geldt. Dit soort olijfbomen planten om de vijftientwintig of dertig voet.

Voor het aanplanten van een olijfgaard: een veld dat op het westen ligt en veel zon vangt. Geen ander is goed. Een veld dat koeler en magerder is, daar moet de Liciniaanse olijf geplant worden. Want heb je die geplant op een vette of warme plaats, dan is de opbrengst van de persing niets waard, sterft de boom bij het dragen en krijg je last van rood mos.

Plant rond de begrenzingen van het land en rond de wegen olmen en deels populieren, zodat je loof hebt voor schapen en runderen en er, indien nodig, hout voorhanden is. Als ergens ter plekke oevers zijn, of een vochtige plek, plant daar dan scheuten van populieren en een rietkraag. Plant ze op de volgende manier. Met de dubbele spade* omspitten. Daar ogen van riet plan-

ten, steeds op drie voet van elkaar. Daar wilde asperge planten, waaruit asperges kunnen groeien. Want een rietkraag past bij wilde asperge, omdat hij omgegraven en afgebrand wordt en op tijd schaduw geeft. Griekse bindwilg planten rond de rietkraag, zodat je de wijnstok ergens aan kunt binden.

Op wat voor bodem je de wijnstok moet planten als volgt bekijken. De plek die als beste geldt voor wijnbouw en veel zon vangt, daar de kleine en de dubbele Aminnische druif, de edel-druif en de kleine gelige druif aanplanten. Als de plek vet is of vaker nevel vasthoudt, daar de grote Aminnische of de Murgentinische druif, de Apicische en de Lucanische planten. De andere wijnstokken, de mengsoorten vooral, passen op elk bodemtype.

9

Een landgoed bij de stad

Bij een landgoed bij de stad past vooral een boomgaard: hout en takken kunnen worden verkocht, en de meester heeft dan ook voor eigen gebruik. Op datzelfde landgoed moet worden aan geplant wat hij nodig heeft: verschillende soorten druiven, de kleine Aminnische voor wijn, de grote en de Apicische. Ze worden in potten ingemaakt op schillen en pitten. Ook kunnen ze goed worden ingemaakt op moststroop, most of nawijn. Diegene die je ophangt, de grote Aminnische met harde schil, die kunnen ook naar behoren in een smidse worden bewaard als rozijnen.

Fruitbomen: kleine kweeappels, Cotonische, Scantinische en Quirinianse kweeën, en andere om in te maken, most- en granaatappels (hiervoor moet je varkenspis of -mest bij de wortels te doen om de appels te voeden), grote peren, Aniciaanse en zaaiperen (ingemaakt op moststroop blijven die goed), Tarentijnse, most- en pompoenperen. Tevens zoveel mogelijk andere soorten aanplanten of enten.

Van olijven de langwerpige en de Posea. Die kunnen het beste worden ingemaakt ofwel groen op pekels, ofwel geplet op mas-tiek. De langwerpige eventueel, zodra ze zwart en droog zijn, met zout inwrijven, vijf dagen lang. Daarna het zout eraf schud-den en twee dagen in de zon zetten of zonder zout inmaken op druivenstroop. Lijsterbessen moet je inmaken op moststroop of drogen. Ontdoe ze van sap. Doe evenzo met de peren.

10

Waar vijgen inzaaien

Mariscische vijgen op leemhoudende, open grond planten. Vijgen uit Afrika, Herculaneum en Saguntum, wintervijgen en zwarte Tellanische met lange steel: die planten op vette of be-meste grond.

Laat een weiland groeien, indien mogelijk bevoeid, anders droog. Dan ontbreekt het je niet aan hooi.

Aan de rand van de stad een moestuin voor van alles: allerlei soorten bloemen voor kransen; Megarische uien; bruilofts-

mirte en witte en zwarte; Delfische, Cyprische en wilde laurier; gladde noten, Abellaanse, Prenestaanse en Griekse: zorg dat dit allemaal wordt geplant. Een landgoed bij de stad, zeker wie dat als enig landgoed heeft moet het zo inrichten en beplanten dat hij er het meeste aan heeft.

II

Wilgenbosjes op waterrijk terrein

Wilgenbosjes: op waterrijk, vochtig, schaduwrijk terrein, bij rivieren, daar aanplanten, en erop toezien dat de meester er iets aan heeft of ze verkopen kan. Bevloaide weilanden: heb je water, dan vooral die aanleggen; heb je geen water, dan zoveel mogelijk droge aanleggen. Dit is een boerderij die je waar je maar wilt met voordeel kunt aanleggen.

12

Een olijfgaard van tweehonderd veertig iugerum

Een olijfgaard van tweehonderd veertig iugerum land* moet je als volgt uitrusten: een beheerder, een beheester, vijf werklui, drie koeijenongens, een ezeldrijver, een varkenshoeder, een schaapherder, tezamen dertien mensen. Drie paar runderen, drie ezels met uitrusting en pakzadel om mest te vervoeren, een ezel voor de molen, en honderd schapen. Vijf aaneengesloten olijvenpersuitrustingen met toebehoren voor olijven, een bronzen ketel van dertig quadrant, een deksel bij de ketel, drie ijzeren haken, drie waterkruiken, twee trechters, een ketel van vijf

quadrantal, drie haken, een klein kuipje, twee olieamforen, een urn van vijftig hemina, drie scheplepels, een wateremmer, een wasschotel, een pot, een bekken, een kleine schaal, een nachtpot, een waterkan, een scheplepel, een kandelaar en een maatkoper van een sextarius. Drie grote karren, zes ploegen met ploegscharen, drie jukken met bijbehorende riemen, zes stuks uitrusting voor runderen. Een eg, vier horden om mest te dragen, drie mestkorven, drie pakzadels en drie dekkleden voor de ezels.

IJzerwaren: acht harken, acht hakken, vier spaden, vijf schoppen, twee viertandige rieken, acht sikkels voor hooi, vijf voor stro, vijf voor bomen, drie bijlen, drie wiggen, een smalle vijzel voor tweekoren, twee tangen, een pook, twee stoven. Honderd olievaten, twaalf kuipen, tien vaten om schillen en pitten in te bewaren, tien voor olieschuim, tien voor wijn, twintig voor graan, een voor lupinen, tien potten, een wasbak, een waskuip, twee waterbakken, deksels voor vaten en tonnen afzonderlijk. Een tredmolen voor ezels, een handmolen, een Spaanse molen, drie standaards voor molens, een aanrecht, twee bronzen schijven. Twee tafels, drie grote banken, een bank in de slaapkamer, drie bankjes, vier krukken, twee stoelen, een bed in de slaapkamer, vier bedden onderspannen met riemen, drie gewone bedden. Een vijzel van hout, een voor het vollen, een weefgetouw met juk,^{*} twee vijzels, een stamper voor bonen, een voor tweekoren, een zeef voor zaaigoed, een om olijpitten uit te zeven, maatvaten van een schepel en een halve schepel. Acht matrassen, acht dekens, zestien kussens, tien spreien, drie servetten, zes lappenjassen voor knechten.

Een wijngaard van honderd iugerum moet je als volgt inrichten: een beheerder, een beheerster, tien werklui, een koeienjongen, een ezeldrijver, een tuinman voor de wilgen, een varkenshoeder, tezamen zestien mensen. Twee runderen, twee ezels voor de kar, een ezel voor de molen. Drie wijnpersuitrustingen met toebehoren, vaten waar vijf wijnoogsten in kunnen, van achthonderd culleus, twintig vaten om schillen en pitten in te bewaren, twintig voor graan, deksels en afsluitingen voor de vaten afzonderlijk, zes urnen bedekt met spart, vier amforen bedekt met spart, twee trechters, drie gevlochten zeven, drie zeven om het schuim* weg te halen, tien mostkruiken. Twee karren, twee ploegen, een juk voor de kar, een juk voor wijnvervoer, een juk voor de ezel. Een bronzen schijf, een standaard voor de molen, een bronzen ketel van een culleus, een deksel voor de ketel, drie ijzeren haken, een bronzen kookpot van een culleus, twee waterkruiken, een waterkan, een wasschotel, een pot, een bekken, een wateremmer, een kleine schaal, een scheplepel, een kandelaar, een nachtpot. Vier bedden, een bank, twee tafels, een aanrecht, een kleerkist, een voorraadkast, zes lange banken, een waterrad, een met ijzer beslagen maatvat van een schepel, een van een halve schepel, een wasbak, een waskuip, een bak voor lupinen, tien tonnen. Uitrusting voor de runderen, uitrusting voor de ezels, drie dekkleden, drie pakzadels, drie korven voor bezinksel. Drie tredmolens voor ezels en een handmolen.

IJzerwaren: vijf sikkels voor biezen, zes werkmessen voor de wijnstok, drie voor bomen, vijf bijlen, vier wiggen, ploegij-

zers, tien harken, zes spaden, vier schoppen, twee viertandige rieken, vier horden om mest te dragen, een mestkorf, veertig snoeimessen voor wijnranken, tien snoeimessen voor de muisdoorn. Twee stoven, twee tangen, een pook. Twintig Amerinische mandjes, veertig manden of bakken voor zaaigoed, veertig houten schoppen, twee troggen. Vier matrassen, vier dekens, zes kussens, zes spreien, drie servetten, zes lappenjassen voor knechten.

14

Een persruimte met vijf persuitrustingen

Voor een persruimte met vijf persuitrustingen is nodig: vijf juist afgestelde persbalken, drie in reserve, vijf windassen, een in reserve, vijf leren kabels, vijf hijskabels, vijf riemen, tien katrollen, vijf drijfriemen, vijf steunen waar de persbalken op liggen, drie potten, veertig hefbomen, veertig stevige houten klemmen om de standaards bijeen te houden als ze gaan scheuren, zes wiggen, vijf olijfmolens, tien kleine vaten, tien bakken, tien houten schoppen, vijf ijzeren spaden.

15

Een persruimte in bedrijf

Wat voor een persruimte in bedrijf nodig is: een kruik, een bronzen ketel van vijf quadrantal, drie ijzeren haken, een bronzen schijf, molens, een zeef, een zijgbak, een bijl, een bank, een wijnpot, een sleutel van de persruimte, een bed met bedden-

goed waar twee opzichters, vrije mannen, kunnen slapen (de derde, een slaaf, moet bij de werkkrachten slapen), nieuwe zakken, oude, een koord, een kussen, lampen, een stuk leer, twee kleine horden, een vleesrek* en een ladder.

16

Een voorraadkamer voor olijfolie

Voor een voorraadkamer voor olijfolie is het volgende nodig. Olivaten, deksels, veertien oliebakken, twee grote en twee kleine schalen, drie bronzen scheplepels, twee olieamforen, een waterkruik, een kruik van vijftig, een olie-maatbeker van een sextarius, een kuipje, twee trechters, twee sponzen, twee aarden kruikjes, twee met een urna inhoud, twee houten scheplepels, twee sleutels met sloten voor de voorraadkamers, een weegschaal, een ongedeeld gewicht van honderd libra en andere gewichten.

17

Een hoeve laten bouwen

Als je een hoeve van de grond af nieuw laat bouwen, moet de uitvoerder het volgende maken. Alle wanden volgens opdracht uit kalk en breuksteen, steunpilaren uit steenblokken, alle balken die nodig zijn, drempels, deurposten, bovendorpels, spanten, stutten, Faliscische winter- en zomerruiven voor de runderen, een paardenstal, kamers voor het personeel, drie vleeshaken, een ronde schijf, twee bronzen ketels, tien hokken voor dieren,

een haard, een heel grote deur en een andere deur naar wens van de meester, ramen, spijlen voor de grotere ramen, zes lichtvensters, tien vensters van twee voet, drie banken, vijf krukken, twee weefgetouwen met juk, zes lichtopeningen, een kleine vijzel waarin men tarwe fijnmaalt, een voor het vollen, deur- en raamlijsten en twee persuitrustingen.

Hiervoor levert de meester bouwhout en andere benodigdheden: een zaag, een richtsnoer – de aannemer hoeft het hout alleen maar te kappen, in blokken te hakken, te zagen en te bewerken –, stenen, kalk, zand, water, kaf, aarde om specie van te maken. Als de hoeve door de bliksem getroffen wordt,^{*} moet worden gehandeld volgens het oordeel van een man van goede naam.

De prijs van dit werk is voor een goede meester, die de benodigdheden goed levert en te goeder trouw betaalt, twee sestertiën per dakpan. Het dak wordt hierbij zo berekend: de hele dakpannen; onvolledige pannen (waar een kwart van af is); twee voor een; krimppannen tellen voor twee; bij onderpannen geldt: een voor vier.

Een hoeve van stenen en kalk: de fundamenten tot een voet boven de grond; de andere wanden uit baksteen; de benodigde bovendorpels en deur- en raamlijsten moet de aannemer aanbrengen; de rest van de afspraken als bij de hoeve van kalk en breuksteen. Prijs per dakpan: anderhalve sestertie.

Bovenvermelde prijzen gelden voor een gezonde plek en een goede meester. Arbeidsloon hangt af van het contract. Op een

ongezonde plek, waar 's zomers niets gedaan kan worden, komt er voor een goede meester een kwart van de prijs bij.

18

Bouw van ommuringen

Ommuringen van kalk, breuksteen en hardsteen. De meester moet alles voor het werk leveren. Vijf voet hoog, de muurkap een voet, anderhalve voet dik, veertien voet lang. Ook pleisterwerk moet worden aanbesteed.

Als hij muren van de hoeve aanbesteedt* van honderd voet, dat wil zeggen tien voet in elke richting, dan vijf libella per voet, en per tien voet bij een voet dikte tien victoriatus. De meester moet fundamenteën van anderhalve voet leggen en materiaal voor het werk leveren: per strekkende voet is een schepel kalk nodig, en twee schepel zand.

19

Kalk laten branden

Wie kalk door een winstdeler laat branden* moet dat als volgt doen. Hij maakt en brandt de kalk, haalt die uit de oven, en hakt het hout voor de oven. De meester levert de benodigde kalksteen en hout voor de oven.

Wanneer timmerhout kaprijp is

Eikenhout voor gebruik als timmerhout, en tevens als stut voor de wijnstok, is vanaf de zonnewende tot de winter altijd kaprijp. Ander hout dat zaad draagt: als het volgroeid zaad draagt, dan is het kaprijp. Hout dat geen zaad draagt: als het zijn schors verliest, dan is het kaprijp.

Omdat naalddhout groen, volgroeid zaad draagt – dit zaad kun je bij de cipres en de pijnboom in elke tijd van het jaar verzamelen – is dat tevens in elke tijd van het jaar volgroeid en kaprijp. Daaraan zitten ook tweejarige dennenappels – daar valt zaad uit – en eenjarige. Zodra die open beginnen te gaan, dan moet je ze plukken. In de zaaitijd beginnen ze volgroeid te raken, daarna blijven ze dat voortdurend, meer dan acht maanden. Dennenappels van dit jaar zijn groen. De olm is voor de tweede maal kaprijp wanneer zijn bladeren vallen.

Een persruimte bouwen

Als je een persruimte wilt bouwen met vier uitrustingen, zo dat ze met de openingen tegenover elkaar liggen, dan de uitrustingen op de volgende manier in elkaar zetten. Standaards van twee voet dik en negen voet hoog, met tappen; openingen van drie en een halve voet lang en met een uitholling van zes vinger breed; de onderkant van de opening op anderhalve voet vanaf de grond; tussen de standaards en de muren twee voet afstand;

tussen twee standaards één voet afstand; de standaards op zestien voet (recht gemeten) van de binnenkant van de steunpaal (de steunpalen twee voet dik en, met tappen en al, tien voet hoog); de windas negen voet lang, zonder de tappen; de persboom vijfentwintig voet lang; het uitsteeksel daaraan twee en een halve voet.

De vloerruimte voor telkens twee uitrustingen en twee geulen tweeëndertig voet; voor twee olijfmolens* links en rechts twintig voet vloerruimte; tussen twee steunpalen telkens tweeëntwintig voet ruimte voor de hefbomen. Neem voor de andere twee uitrustingen ertegenover twintig voet vanaf de buitenkant van de steunpaal tot de muur achter de standaards. Het geheel voor een persruimte met vier uitrustingen: zesenzestig voet in de breedte, tweeënvijftig voet in de lengte.

Tussen de muren, waar je de standaards neerzet, moet je goede fundamenten leggen van vijf voet diep, met daarin harde stenen. Het hele vlak voor de standaard vijf voet lang, twee en een halve voet breed en anderhalve voet dik. Daarin een opening maken voor twee ankers en daar de standaards met een anker vastzetten in de steen. Wat er tussen twee standaards aan ruimte is opvullen met eikenhout en lood erbij gieten. Zorg dat het bovenste deel van de standaards zes vinger hoog is; een eiken kap erop doen.

Voor een standplaats van de steunpalen fundamenten maken van vijf voet; daarop harde steen leggen, twee en een halve voet lang, twee en een halve voet breed, anderhalve voet dik, met een vlakke bovenkant; daarop de steunpalen neerzetten, zoals de

eerste, zo ook de andere.* Boven de standaards en de steunpalen een vlakke balk zetten, twee voet breed, een voet dik, zevenendertig voet lang (of leg er twee op als je er geen uit een stuk hebt). Onder deze balken, tussen de geulen en de randen van de muren, waar de olijfmolens staan, een balkje zetten van vierentwintig en een halve voet lengte met een oppervlak van anderhalve voet, of twee balkjes in plaats van een. Op die balkjes de balken laten rusten die boven de standaards en palen staan. Op die binten de muren bouwen en die met het hout van het dak verbinden, zodat dit voldoende gewicht krijgt.*

Waar je de verhoging voor de pers maakt, fundamenteën maken van vijf voet diep en zes voet breed. De verhoging en de geul rond maken, vier en een halve voet in doorsnee. Voor de hele rest van de vloer een fundament van twee voet maken. Voor fundamenteën: eerst de grond aanstampen, daarna telkens een laag leggen van anderhalve voet van stukjes breuksteen en met zand vermengde kalk.

Vloeren op de volgende manier maken. Zodra je het waterpas gemaakt hebt, van grind en met zand vermengde kalk een eerste laag leggen en die samendrukken met stampers. Zo ook een tweede laag maken en daarop fijngezeefde kalk aanbrengen, twee duim hoog. Hierop de vloer aanleggen van droog, fijnge-malen aardewerk. Als die gelegd is, platwalsen en vlakschuren, zodat het een goede vloer wordt.

Standaards en palen van eiken- of grenenhout maken. Als je kleinere balken wilt maken, dan gleuven langs de stutten slijpen; als je het zo doet, heb je balken van tweeëntwintig voet lengte

nodig.* De ronde schijf van de olijvenpers vier voet in doorsnee maken, samengesteld op de Punische manier,* zes vinger dik. Eiken zwaluwstaarten erin aanbrengen. Als je die erin gezet hebt, bevestig ze dan met krammen van kornoeljehout. Breng op die ronde schijf drie dwarslijsten aan;* die dwarslijsten evenwijdig vastzetten op de ronde schijf met ijzeren krammen. De ronde schijf maken van hout van de olm of de hazelaar; heb je beide, dan om en om aanbrengen.

22

Steunpalen voor wijnpers-uitrustingen

Voor wijnpersuitrustingen de steunpalen en standaards telkens twee voet hoger maken. Dan boven de openingen in de standaards een opening maken van anderhalve bij anderhalve voet voor een klem, zo dat elke standaard op een voet afstand blijft. In de windas zes openingen aanbrengen. De opening die je het eerst maakt een halve voet van de tap maken; de rest zo gelijkmatig mogelijk verdelen.

Maak in het midden van de windas een haak. Wat het midden is tussen twee standaards, dat laten overeenkomen met het midden van de windas, waar je de haak moet zetten: dan zit de persboom netjes in het midden. Als je het uitsteeksel maakt, dan afmeten aan het midden van de persboom, zodat het goed past tussen de standaards; een duim speling houden. De langste hefbomen zijn achttien voet; de tweede groep zestien voet en de derde vijftien voet. De schuifbomen twaalf voet, de tweede groep tien voet, de derde acht voet.

Hoe je een olijfmolen moet samenstellen. De ijzeren pin die in de centrale steen staat moet in het midden loodrecht omhoog staan en met wiggen van wilgenhout aan alle kanten goed vastgezet worden. Daar moet je lood bij gieten. Men moet oppassen dat de pin niet losraakt. Als hij beweegt, eruit halen en opnieuw doen op dezelfde manier, totdat hij niet meer beweegt.

Bussen maken van olijfhout van de langwerpige olijf. Rondom afdekken met lood. Oppassen dat ze niet loszitten. Aanbrengen op de zwengel. Hulzen maken uit een stuk, een duim breed. Men moet zorgen dat ze aan beide kanten een opstaande rand hebben, die men met dubbele krammen moet vastzetten. Zo vallen ze niet weg.

De zwengel tien voet maken, zo dik als de bussen vereisen, in het midden (dat tussen de maalstenen moet passen) zo dik als de ijzeren pin wordt.* Het midden doorboren, zo dat je het op de pin kunt steken. Daarop een ijzeren buis aanbrengen die op de pin en de zwengel past. Rechts en links een gat boren in de zwengel, vier vingertoppen breed en drie vingertoppen diep. Onder de zwengel een ijzeren blad bevestigen, zo breed als het midden van de zwengel, en zodanig doorboord dat hij op de pin past. Rechts en links van waar je de gaten gemaakt hebt plaat-

jes om de zwengel heen buigen. Alle vier plaatjes naar onderen dicht buigen. Rechts en links, bij de gaten aan beide kanten, dunne kleine plaatjes onder die plaatjes buigen en aan elkaar bevestigen. Zo wordt voorkomen dat de openingen waar de kleine zwengeltjes in gedaan worden zich verwijden.

Waar de zwengel in de bussen steekt, aan beide kanten apart bevestigen met ijzeren afdekplaatjes, vier stuks, zo dat hij zichzelf aan beide kanten vastzet.* De afdekplaatjes in het midden bevestigen met krammetjes. Boven de afdekplaatjes aan de buitenkant een gat door de zwengel boren, waar de kram doorheen kan die de maalsteen verankert. Over de opening heen een ijzeren band aanbrengen van zes vinger breed, aan allebei de kanten apart doorboord, waar de kram doorheen kan. Dit moet allemaal gebeuren om te voorkomen dat de zwengel langs de steen uitslijt. Vier ringen maken om aan beide kanten rond de maalsteen aan te brengen. Zo wordt voorkomen dat zwengel en kram binnenin uitslijten.

Maak de zwengel van olmen- of beukenhout. Het gesmede ijzer dat nodig is, laat dat door dezelfde handwerker vastzetten; hiervoor is zestig sestertiën nodig. Wanneer je lood koopt voor de zwengel: voor vier sestertiën. Degene die de zwengel samenstelt en de bussen erin zet en verloodt, voor wat betreft het handwerk: acht sestertiën. Diezelfde moet ook de olijfmolen afstellen. Totale kosten tweeënzeventig sestertiën, afgezien van helpers.

De olijfmolen moet op de volgende manier worden afgesteld. Zo inrichten* dat hij op gelijke afstand van de molenwanden komt te liggen; de maalsteen moet een pink van de bodem van de kom af liggen. Bij de maalstenen moet men oppassen dat ze niet tegen de kom schuren. Tussen de maalsteen en de centrale steen moet een vinger afstand zitten. Als het meer is en de maalstenen er te ver vanaf komen te liggen, dan de centrale steen met een touw een paar maal strak omwikkelen, om het teveel aan tussenruimte op te vullen. Als de maalstenen te diep liggen en de kom onderaan teveel schuurt, dan doorboorde houten schijfjes onder op de centrale steen zetten op de ijzeren pin; hiermee de hoogte regelen. Op dezelfde manier de breedte regelen met houten schijfjes of ijzeren ringen, totdat het juist is ingeregeld.

Een olijfmolen is gekocht in de streek van Suessa voor vierhonderd sestertiën en vijftig libra olie; montage zestig sestertiën; vervoer met runderen, zes werkdagen, zes man en koeienjongens honderd tweeënzeventig sestertiën; zwengel met toebehoren tweeënzeventig sestertiën; voor olie vijftwintig sestertiën; totaalbedrag zevenhonderd negenentwintig sestertiën. In Pompeii gekocht: met toebehoren voor driehonderd vierentachtig sestertiën; vervoer tweehonderd tachtig sestertiën; samenstellen en afstellen kan het beste thuis: hiervoor zijn uitgaven van zestig sestertiën nodig; totaalbedrag zevenhonderd vierentwintig sestertiën.

Als je maalstenen voor oude olijfmolens aanschaft: midden in een voet en drie vinger dik, een voet hoog, met een gat van een halve bij een halve voet. Zodra je ze hebt aangevoerd, op de olijfmolen inregelen. Die zijn te koop bij de muren van Rufrium* voor honderdtachtig sestertiën, inregelen kost dertig sestertiën. Voor evenveel koop je ze in Pompeii.

26

Voorbereiding voor de wijnoogst

Zorg dat wat voor de wijnoogst nodig is wordt klaargemaakt: de persen moeten gewassen worden, de korfjes gerepareerd en geteerd, de benodigde vaten geteerd. Laat bij regenweer manden klaarmaken en repareren, tweekoren malen, ansjovis kopen en op de grond gevallen olijven inzouten. Mengdruiven* voor jonge wijn die de arbeiders kunnen drinken bijtijds laten plukken.

Het zuivergemaakte sap van elke dag gelijkelijk verdelen over de vaten. Indien nodig bij de ingekookte most wat druivenstroop doen van ongeperste most; een veertigste deel druivenstroop toevoegen of anderhalf libra zout per culleus. Als je marmerpoeder erbij doet, doe dan een libra per culleus; doe dat in een grote urn; meng het met de most; doe dat in een vat. Als je hars erbij doet, per culleus most drie libra goed klein maken, in een zakje* doen en zorgen dat het in het mostvat komt te hangen; dikwijls schudden, zodat de hars geheel oplost. Heb je druivenstroop of marmerpoeder of hars erbij gedaan, dan twintig dagen lang dikwijls mengen en dagelijks persen. Most van de tweede persing* over alle vaten verdelen en gelijkelijk toevoegen.

Griekse wijn moet op de volgende manier gemaakt worden. Volrijpe Apicische druiven met zorg plukken. Wanneer je ze geplukt hebt, bij de most daarvan twee quarantal oud zeewater* doen of een schepel puur zout; dat in een zakje erin hangen en laten oplossen in de most. Wil je gelige wijn maken, dan half gele, half Apicische druiven nemen en een dertigste deel oude druivenstroop toevoegen. Bij elke wijn die je met druivenstroop behandelt een dertigste deel druivenstroop toevoegen.

Als de wijndruiven rijp zijn en geplukt worden, zorg dan dat de eerste apart gehouden worden voor het personeel en de eigen mensen en zorg ook dat je erop let goed volrijpe, droge druiven te plukken, dat de wijn zijn naam niet verliest.

De verse schillen en pitten dagelijks zeven op een met touwen bespannen bed, of een zeef klaarmaken voor dat doel; goed samen stampen in geteerde vaten of een geteerde wijnbak. Dit goed laten afdekken, zodat je het 's winters aan de runderen kunt geven. Daaruit, als je wilt, iets begieten met water, beetje bij beetje. Dat wordt nawijn die het personeel kan drinken.

Als de wijnoogst gedaan is, de hulpstukken van de pers, korfjes, zakjes, kabels, stutten en klemmen, elk op zijn eigen plaats laten opbergen. Maak dat de vaten met wijn tweemaal daags afgeschuimd worden en zorg dat je hiertoe voor alle vaten aparte bezempjes hebt, waarmee je de randen van de vaten rondom kunt schoonwrijven. Dertig dagen na het plukken, als het goed gegist heeft, de vaten dichtkitten. Als je de wijn wilt oversteken, dan is dit hiervoor het beste moment.

Inzaaien: ruwe klaver, wikke, fenegriek, bonen en wikerwten, als voedergewassen voor de runderen. Een tweede en derde zaaiing van voedergewas doen. Daarna andere gewassen zaaien. Maak in braakland plantgaten voor olijfbomen, olmen, wijnstokken en vijgenbomen; tegelijk planten met het inzaaien. Als de grond droog is, dan de olijfbomen tijdens de inzaai planten, en de al eerder geplante, de jonge, snoeien en de wortels van de bomen blootleggen.

Als je olijfbomen, olmen, vijgenbomen, fruitbomen, wijnstokken, pijnbomen en cipressen verplant, dan met wortels en al goed eruit halen, met zoveel mogelijk eigen aarde erbij, en iets er omheen binden zodat je ze kunt dragen; laat ze in een trog of mand dragen. Oppassen dat je bij wind of regen niet uitgraaft of verplaatst; want daarvoor moet men het meest oppassen.

Als je ze in het plantgat zet, dan de aarde van bovenop onder erbij doen; bedek ze daarna met aarde tot waar de wortels beginnen; dan goed aanstampen met de voeten; dan aanstampen met stokken en palen, zo goed als je kunt; dat is hiervoor het belangrijkste. Bomen die dikker dan vijf vinger zijn, die afgetopt planten en het snijvlak met gier besmeren en met bladeren omwikkelen.

De mest als volgt verdelen. De helft uitrijden op het veld waar je voedergewas zaait, en staan daar olijfbomen, dan tegelijk de wortels blootleggen en mest erbij doen; daarna het voedergewas zaaien. Een kwart rond de olijfbomen met blootgelegde wortels aanbrengen wanneer dat het meest nodig is, en de mest bedekken met aarde. Het andere kwart apart houden voor het weiland, en wanneer dit het meest nodig is, als er een westenwind staat, uitrijden bij nieuwe maan.

Loof voor de runderen

De runderen loof geven van olmen, populieren, eiken en vijgenbomen, zolang als je hebt. De schapen groen loof voorzetten, zolang als je hebt. Waar je een zaailand aanlegt, daar de schapen laten lopen; en geef loof totdat het voedergewas rijp is. Droog voer dat je hebt opgeslagen voor de winter, zo veel mogelijk sparen. Bedenk hoe lang de winter duurt.

34

Voorbereidingen voor de olijvenoogst

Wat nodig is voor de olijvenoogst moet voorbereid worden. Rijpe twijgen en wilgenhout moeten op tijd verzameld worden, zodat er genoeg is om nieuwe korfjes te maken en oude te repareren.* Laat om klemmen te maken droge stukken eikenhout, olmenhout, notenhout en vijgenhout in mest of in water leggen; daarvan klemmen maken wanneer ze nodig zijn. Hefbomen van eikenhout, steeneikenhout, laurierhout en olmenhout, zorg dat die klaarstaan. De persboom bij voorkeur maken van zwart haagbeukenhout.

Olmenhout, pijnhout, notenhout: wanneer je al deze en andere houtsoorten uitgraaft, dan uithalen bij krimpende maan, 's middags, als er geen zuidenwind staat. Het is kaprijp als zijn zaad rijp is, en pas op dat je het niet bij dauw aansleept of behouwt. Hout dat geen zaad draagt, is kaprijp wanneer de schors afbladert. Oppassen dat je bij zuidenwind niets met hout of met wijn doet, tenzij in noodgevallen.

Zorg dat je wijnstokken en bomen bijtijds begint te snoeien. Steek de wijnranken in voren; zorg dat je de wijnranken omhoog leidt zoveel als je kunt. Bomen horen zo gesnoeid te worden dat de takken die je laat zitten uiteenlopen, dat je ze recht afsnijdt en dat ze niet al te dicht op elkaar blijven zitten. De wijnranken moeten goed van ogen voorzien zijn. Bij alle takken zorgvuldig oppassen dat je de wijnranken niet naar onderen laat groeien en niet al te strak vastbindt. Zorg dat de bomen goed met de ranken 'gepaard' zijn, dat er voldoende ranken aan zitten, en dat ze waar nodig van de boom omlaag gebogen en in de grond gedrukt worden, en twee jaar later de oude lossnijden.

Maak dat er als volgt voor de wijngaard gezorgd wordt.* De goed van ogen voorziene wijnranken recht vastbinden, zodat ze niet gedraaid zitten, en steeds omhoog laten groeien zoveel je kunt. Vruchtdragende en ranken met slapende knoppen recht laten zitten. De wijnstokken zo hoog mogelijk maken en recht aanbinden, zolang je ze maar niet te strak vastzet.

Zorg er op de volgende manier voor. Van de stammen van de wijnstokken in de zaaitijd de wortels blootleggen. Als de wijnstokken gesnoeid zijn, eromheen spitten, beginnen met ploegen en aaneengesloten voren heen en weer trekken. Jonge wijn-

stokken zo snel mogelijk afleggen en dan eggen; de oude zo min mogelijk uitdunnen; indien nodig liever naar de grond buigen en twee jaar later lossnijden. Voor het insnijden van een nieuwe wijnstok is het tijd zodra hij sterk is. Als de wijnstokken kale plekken zonder ranken hebben, daar voren tussen trekken en stekjes met wortels planten. Wat schaduw geeft weghalen uit de voren en ze dikwijls omspitten. In een oude wijngaard, als die schraal is, ruwe klaver zaaien. Daar niets zaaien wat zaad zet, en rond de stammen mest toevoegen en kaf, schillen en pitten of iets dergelijks, zodat het sterker wordt.

Zodra de wijnstokken loof krijgen het blad snoeien. Nieuwe wijnstokken op meerdere plekken aanbinden, zodat de stengels niet breken; als er een al tegen de dwarsstaak aan klimt, daarvan de jonge ranken losjes aanbinden en zo richten dat ze recht omhoog kijken. Zodra de druiven beginnen te kleuren de ranken opbinden, het blad snoeien en de druiven in de zon brengen en rond de stammen schoffelen.

37

Rijshout in een wilgenbosje

Rijshout in een wilgenbosje op de juiste tijd kappen, ontschorsen en strak bundelen. De bast bewaren. Wanneer je die nodig hebt in de wijngaard, dan wat ervan in water doen en gebruiken om te binden. Twijgen waar korfjes van gemaakt kunnen worden bewaren.

Ik kom terug op de zaaitijd. Op de plekken waar het telkens het koudst en vochtigst is, daar het eerst zaaien. Op de warmste plekken moet de inzaai het laatst gebeuren. Pas op dat je geen drassig land bewerkt.

Bouwland met rode klei en aarde die zwart, houtig,* stenig of zandig is, en evenzo aarde die niet vochtig is, daar doen lupinen het goed. Op kalkrijke grond, moerasgrond, rode grond, en waar het bouwland vochtig is, daar bij voorkeur speltzaad inzaaien. Plekken die droog en niet vol onkruid zijn, en vrij van schaduw, daar tarwe inzaaien.

Bonen inzaaien op plekken die sterk en niet kwetsbaar zijn. Wikke en fenegriek inzaaien op plekken met zo min mogelijk onkruid. Zachte tarwe en tarwe moeten worden ingezaaid op een open, hooggelegen plek, waar de zon zo lang mogelijk komt. Linzen inzaaien op stenige, rode grond, die niet vol onkruid is. Gerst inzaaien op grond die nieuw is* of onafgebroken bebouwbaar is. Driemaands koren moet worden ingezaaid op een plek waar je niet bijtijds de inzaai hebt kunnen doen en die door

zijn vetheid blijvend bebouwbaar kan zijn. Knollen en zaadjes waar raapstelen uit opkomen en radijs inzaaien op goed bemeste grond of op vette grond.

41

Mest voor het zaailand

Wat het zaailand bemest. Mest van duiven moet men uitspreiden over het weiland, of over de moestuin of over het zaailand. Geiten-, schapen- en rundermest, en tevens andere mest, allemaal zorgvuldig bewaren. Spreid olijfvocht* uit, of giet het rond de bomen; rond de grotere stammen steeds een amphora doen, bij de kleinere steeds een urna met de helft water. Tevoren de wortels blootleggen, maar niet diep.

42

Wat slecht is voor het zaailand

Wat slecht is voor het zaailand. Als je drassig land bewerkt: kikkererwt; omdat die uitgetrokken worden en zout bevatten, daarom zijn ze slecht. Gerst, fenegriek en wikerwt, dat alles mergelt het zaailand uit, en ook alles wat uitgetrokken wordt. Breng geen pitten aan op het zaailand.

Gewassen die het zaailand bemesten: lupinen, bonen, wikke. Waar je mest van kunt maken: stro, lupinen, kaf, bonenstro, schillen, loof van steeneik en eik. In het zaaiveld de kruidvlier en dollekervel uittrekken, en rondom de wilgenbosjes het hoge

gras en de biezen; daarmee de schapen en runderen strooien, en met rot loof. Een deel van de pitten zeven en in een bak stoppen; water erbij doen en goed dooreen mengen met een schop. De prut hiervan rond de olijfbomen met blootgelegde wortels erbij doen; tevens gebrande pitten erbij doen. Als een wijngaard schraal is, zijn eigen scheuten kleinsnijden en daar ploegen of ingraven.

's Winters bij lamplicht de volgende dingen doen. Staken en palen die je de dag tevoren binnen hebt gehaald droog behouwen, fakkels laten maken, mest laten wegbrengen. Raak dan geen bouwhout aan, behalve bij nieuwe maan of halve maan. Hout dat je uitgraaft of bij de grond afhakt kan het beste weggehaald worden in de eerste zeven dagen na volle maan. In het algemeen oppassen dat je helemaal geen bouwhout behouwt of kapt of aanraakt, indien mogelijk, als het niet droog is, noch als het bevroren is, noch als het onder de dauw zit. Zorg dat je het graan tweemaal schoffelt en wiedt en de haver uitplukt.

43

Weghalen uit wijngaard en bomen

Uit de wijngaard en van de gesnoeide bomen moet je de scheuten weghalen en bundelen, en leg wijnstokken en vijgenhout bij elkaar voor de haard en houtblokken op een stapel ten behoeve van de meester.

De kalkoven tien voet breed maken en twintig voet hoog, en de bovenkant terugbrengen tot drie voet. Brand je met één ovenmond, dan binnenin een grote holte maken, zodat er voldoende ruimte is om de as op te vangen en die er niet uitgehaald hoeft te worden. De oven goed opbouwen; zorg dat de basis de hele onderkant van de oven omvat. Brand je met twee ovenmonden, dan is een holte helemaal niet nodig. Als de as verwijderd moet worden, dan verwijderen door de ene ovenmond; in de andere brandt dan het vuur. Oppassen dat je het vuur niet uit laat gaan maar dat het altijd brandt; noch 's nachts noch op enig moment mag het uitgaan, oppassen daarvoor. Goede stenen in de oven zetten, zo wit mogelijk, zo min mogelijk gevlekt.

Wanneer je de oven maakt, de schacht steil omlaag maken. Zodra je voldoende gegraven hebt, de plaats van de oven zo maken dat hij zo diep mogelijk ligt en zo min mogelijk op de wind. Als je alleen plaats hebt om een onvoldoende diepe oven te maken, dan een top erop zetten van baksteen of van breuksteen in mortel, en de top van buiten bestrijken. Wanneer je het vuur hebt aangestoken, als dan de vlammen ergens anders uitslaan dan uit de ronding bovenin, bestrijken met mortel. Oppassen dat de wind niet in de ovenmond kan komen; hierbij het meest oppassen voor zuidenwind.

Dit is het teken dat de kalk gebrand is: de bovenste stenen moeten gebrand zijn; tevens vallen de onderste stenen eenmaal gebrand uit elkaar en slaan de vlammen uit met minder rook.

Als je hout en twijgen niet kunt verkopen en geen stenen hebt om kalk van te branden, kolen van het hout branden. Twijgen en scheuten die je in het gebruik over hebt, op het zaaiveld verbranden; waar je ze verbrand hebt, daar papaver zaaien.

Als het weer slecht is, wanneer er geen werk op het land gedaan kan worden, mest naar de mesthoop laten wegbrengen. Runder- en schaapsstallen, erf en hoeve goed schoonmaken. Om vaten banden van lood leggen of er stroken droog eikenhout omheen binden. Als je ze goed repareert of goed dichtbindt, en een middeltje in de barsten doet en ze goed teert, kun je van elk vat een wijnvat maken.

Kit voor het vat maken op de volgende manier: één libra was, één libra hars, een derde uncia zwavel. Dit alles in een nieuwe beker doen; gemalen gips erbij doen, zodat het een dikke brij wordt als pleister; hiermee de vaten repareren. Om de kleur gelijk te maken nadat je ze gerepareerd hebt, twee delen ruwe leem mengen op één deel kalk; daarvan kleine bakstenen maken en die bakken in de oven; eentje verpulveren en dat erop aanbrengen.

Bij regenweer nagaan wat er voor de hoeve kan worden gedaan. Om luieren te voorkomen een schoonmaak laten houden. Be-

denk dat als er niets gedaan wordt, de kosten er niet minder om zijn.

47

Werk in het voorjaar

In de lente moet het volgende gedaan worden: voren en plantgaten maken; voor de kweekbedden van olijfbomen en wijnstokken de bodem omzetten; de wijnstokken afleggen. Op vette en vochtige bodem moeten olmen, vijgenbomen, fruitbomen en olijfbomen aangeplant worden. Vijgenbomen, olijfbomen, appel- en perenbomen en wijnstokken moeten geënt worden bij nieuwe maan, 's middags, als er geen zuidenwind staat.

Olijfbomen, vijgenbomen, peren- en appelbomen op de volgende manier enten. De tak waarop je gaat enten knotten en een beetje buigen zodat het sap eruit vloeit; bij het knotten oppassen dat je de bast niet stuktrekt. Een hard houtje nemen en spits maken; stroken van Griekse wilg scheuren; witte klei of leem erbij doen; wat zand en rundermest; dit alles goed kneden tot één geheel, zodat het zo dik mogelijk wordt. Nu de stroken wilg pakken en die om de geknotte tak heen wikkelen, zodat de bast niet scheurt. Zodra je dit gedaan hebt, het spitse houtje tussen bast en hout klemmen, twee vingertoppen diep.

Daarna een griffel nemen van de soort die je wilt enten; de top schuin afsnijden over een lengte van twee vingertoppen. Het droge houtje dat je geklemd hebt eruit trekken; daar de griffel klemmen die je wilt enten. Bast tegen bast laten komen, en haar

zo ver klemmen als je haar schuin afgesneden hebt. Dit eveneens doen voor een tweede griffel, een derde, een vierde; zoveel soorten je wilt, zoveel erin zetten. Nog meer Griekse wilgenbast eromheen wikkelen; met de geknede prut de entplaats instrijken, drie vinger dik. Dit weer bedekken met ossentong* als het regent, dat er geen water doordringt in de bast; die tong vastmaken op de bast, dat hij niet valt; daarna stro eromheen doen en vastbinden, dat de kou geen schade brengt.

48

Enten van de wijnstok

De ene enting van de wijnstok is in de lente, de andere wanneer de druiven in bloei staan; dat is de beste. De enting van perenboom en appelboom is in de lente, en vijftig dagen rond de zomerzonnewende, en tijdens de wijnoogst. De enting van olijfbboom en vijgenboom is in de lente.

De wijnstok als volgt enten: de rank waarop je wilt enten knotten en middendoor splijten langs het merg; daar spitsgemaakte griffels klemmen; wat je ent merg tegen merg zetten. Een ander soort enting: als de ene wijnstok tegen de andere aan komt, bij beide van een jonge scheut de top schuin afsnijden, en merg tegen merg op elkaar binden met bast.

Een derde soort enting: met een boor een gat maken dwars door de wijnstok waarop je wilt enten; daar twee wijnstokgriffels, van de soort die je wilt, schuin afgesneden vastklemmen op het merg; zorg dat je ze merg tegen merg tegen elkaar zet en klem ze

op de plaats waar je hebt geboord, elk van een andere kant. Zorg dat die griffels allebei twee voet lang zijn; omlaag brengen naar de grond en naar de stam van de wijnstok buigen; in het midden met haakjes in de grond vastzetten en afdekken met aarde. Dit alles instrijken met de geknede prut, omwikkelen en bedekken op dezelfde manier als bij de olijfbomen.

49

Vijgenbomen en olijfbomen anders

Vijgenbomen en olijfbomen op een andere manier. Als je wilt dat een vijgenboom of olijfboom anders van soort wordt, met een entmes een stuk bast eraf halen; van de soort vijgenboom die je wilt hebben een ander stuk bast eraf halen met een knop erop; dit aanbrengen op de plaats waar je uitgesneden hebt ten behoeve van de tweede soort, en zorgen dat het past. De bast twee en een halve vinger lang en drie vinger breed maken. Op dezelfde manier bestrijken en bedekken als de rest.

50

Voren maken

Voren moeten, als de bodem vochtig is, trogvormig zijn, boven drie voet breed en vier voet hoog, onder één voet en één handpalm breed. De bodem ervan bedekken met stenen; zijn er geen stenen, dan bedekken met kruiselings gelegde, groene wilgenstaken; zijn er geen staken, dan met samengebonden twijgen. Daarna plantgaten maken, drie en een halve voet diep, vier voet

breed, en zorg dat het water van het plantgat in de vore loopt; aldus de olijfbomen planten.

51

Voren en plantkuilen voor wijnstokken

Voor wijnstokken de voren en de plantkuilen niet minder maken dan twee en een halve voet naar alle kanten. Wil je dat de wijnstokken snel groeien, en de olijfbomen die je geplant hebt, dan moet je eenmaal per maand de voren omspitten, en rondom de stammen elke maand totdat ze drie jaar zijn. De andere bomen op dezelfde manier verzorgen.

52

Snoeien in de olijfgaard

Een olijfgaard vijftien dagen voor de dag-en-nachtevening in de lente beginnen te snoeien. Vanaf dan kun je vijfenveertig dagen goed snoeien. Op de volgende manier snoeien. Waar de grond echt vruchtbaar is, daar wat dor is en als iets door de wind is geknakt, dat allemaal verwijderen. Waar de grond niet vruchtbaar is, meer kappen en ploegen. De knopen goed weghalen en de stammen gladmaken.

Stekken van de olijfboom die je in een plantgat gaat planten afkappen met een lengte van drie voeten met aandacht behandelen, zodat de bast er niet onder lijdt wanneer je ze behouwt of snijdt. Stekken die je in een kweekbed gaat planten, één voet lang maken. Als volgt aanplanten. De grond moet omgespit zijn met de dubbele spade, de aarde moet goed rul en goed kluitig zijn. Wanneer je de stek inzet, druk er dan op met je voet. Als hij niet diep genoeg komt, met een hamertje of stampertje erin drijven en oppassen dat je de bast niet breekt bij het indrijven.

Gebruik geen stok om een gat te maken waar je de stek in zet.* Wanneer je zo plant dat de stek rechtop staat, zal hij het beter doen. Wanneer de stekken drie jaar zijn, dan pas zijn ze rijp voor verplanting, wanneer de bast verandert. Als je in plantgaten of voren plant, dan telkens drie stekken plaatsen en hun takken uiteen laten lopen; boven de grond mogen ze niet meer dan vier vinger uitsteken. Ogen planten kan ook.

Een kweekbed op de volgende manier maken. De plek die zo goed, open en bemest is als maar kan, en zo veel mogelijk lijkt op het soort grond waar je de zaailingen gaat plaatsen, en zodanig dat de zaailingen niet al te ver van het kweekbed gebracht hoeven worden, dié plek met de dubbele spade omzetten, van

stenen ontdoen, rondom omheinen en in rijen beplanten. Op anderhalve voet naar elke kant een stek inzetten en met de voet erop drukken. Krijg je hem niet diep genoeg, dan indrijven met een hamer of stampertje. Zorg dat de zaailingen een vinger boven de grond uitsteken, de bovenkant van de stekken bestrijken met rundermest, een teken plaatsen bij de stekken en daar dikwijls schoffelen, als je wilt dat de zaailingen snel groeien. Andere zaailingen op dezelfde wijze planten.

55

Andere kweekbedden

Riet als volgt planten: de ogen steeds drie voet van elkaar zetten.

Een kweekbed voor de wijnstok op dezelfde manier maken en planten. Zodra de wijnstok twee jaar is, dan insnijden; zodra hij drie jaar is, weghalen. Als er vee graast waar je wijnstokken wilt aanplanten, dan driemaal insnijden voordat je ze bij bomen zet. Zodra ze vijf oude knopen hebben, bij bomen zetten. Ieder jaar een preibed planten, dan heb je ieder jaar iets af te oogsten.

56

Fruitbomen en cipressen

Een kweekbed van fruitbomen op dezelfde manier maken als een van olijfbomen. Elk soort stekken bij elkaar planten.

Waar je zaad van cipressen zaait, daar omzetten met de dubbele spade; vroeg in de lente zaaien. De ruggen vijf voet breed maken; kleingemaakte mest erbij doen, opschoffelen en de kluiten kleinmaken. Een rug vlak maken, een beetje hol.* Dan dicht opeen zaaien, net als vlas; daarover aarde ziften met een zeef, een vingerbreed hoog. Die aarde vlakken met een plank of met je voeten; rondom gaffels erin steken; staken erin leggen, daarop scheuten of horden van vijgentakjes zetten om kou en zon te weren. Zorg dat er een man onderdoor kan lopen. Dikwijls wieden; zodra onkruid opkomt weghalen. Want trek je hard onkruid uit, dan trek je tegelijk de cipressen uit.

Op dezelfde manier zaad van perenbomen en appelbomen zaaien en afdekken. Pijnappelzaadjes op dezelfde manier zaaien, ofwel als knoflook.

57

Oude wijnstokken

Als je een oude wijnstok naar een andere plek wilt overplanten, mag hij hooguit een arm dik zijn. Eerst snoeien en niet meer dan telkens twee knoppen laten zitten. Bij de wortels goed uitgraven, steeds de wortels volgen en oppassen dat je de wortels niet beschadigt. Zoals hij was in een plantgat zetten of in een voor, bedekken en goed aanstampen; op dezelfde manier de ranken plaatsen, aanbinden en buigen zoals ze waren, en er dikwijls omspitten.

Weilanden vroeg in de lente bemesten bij nieuwe maan; de niet bevoeide als de westenwind gaat waaïen. Wanneer je de weilanden afpaalt, reinigen en al het schadelijke onkruid met wortel en al uitgraven.

Als je de wijnstokken besnoeid hebt, een stapel maken van het hout en de twijgen. De vijgenbomen hier en daar snoeien en de vijgenbomen in de wijngaard tot hoog opsnoeien, zodat de wijnranken er niet tegenop klimmen. Kweekbedden maken en de oude weer in orde brengen. Dit doen voordat je de wijngaard begint om te spitten.

Zodra het offermaal gebracht en genuttigd is, in lentetijd, met ploegen beginnen. Eerst die plekken ploegen die het droogst zijn; en die het vetst en vochtigst zijn, die het laatste, zolang ze niet al eerder hard worden.

Het afleggen van fruitbomen en andere bomen. De loten die onder aan de boom uit de grond komen, die in de grond drukken

en het topje weghalen, zodat het wortel schiet. Daar na twee jaar uitgraven en verplanten. Vijgenboom, olijfboom, granaatappel, kweeboom en alle andere appelbomen, laurier, mirt, Praenestische notenboom en plataan: deze moeten allemaal op dezelfde manier vanaf de stam worden afgelegd, uitgenomen en verplant.

61

Afleggen met speciale zorg

Wat je met meer zorg wilt afleggen, moet afgelegd worden in potten of manden met een gat erin en moet daarmee in een plantgat worden ingebracht.* Om de afleggers al aan de bomen wortel te laten schieten, een gat in een kom maken; door de bodem of door een mand de tak die je wilt afleggen heen trekken; die mand of kom met aarde vullen, goed aanstampen en aan de boom laten zitten.

Als hij zo dan twee jaar heeft gezeten, de tak onder de mand afsnijden. De mand van onder naar boven opensnijden; of als het een kom is, breken. De tak met mand of kom in het plantgat plaatsen. Dit op dezelfde manier doen met de wijnstok; een jaar later afsnijden en verplanten met de mand. Op deze manier kun je iedere soort afleggen die je wilt.

Het gras maaïen als het tijd is en oppassen dat je niet te laat maaït. Maaïen voordat het zaad rijp is, en wat het beste hooi is, apart opslaan; dat kunnen ze* dan in de lente eten wanneer ze ploegen, voordat je ze ruwe klaver geeft.

Voor de runderen moet men op de volgende manier voer inslaan en geven. Zodra je de inzaai volbracht hebt, moeten eikels worden ingeslagen, verzameld en in water gelegd. Hiervan moet men aan ieder rund een halve schepel per dag geven (als ze niet hoeven werken, kunnen ze beter grazen) of een schepel druivenschillen en -pitten die je in een vat hebt opgeslagen. Overdag laten grazen, 's nachts vijftwintig libra hooi per rund geven. Is er geen hooi, dan loof van steeneik en klimop geven. Kaf van tarwe en gerst, schillen van bonen, wikke of lupinen en ook van andere gewassen, dat allemaal opslaan. Als je stro opslaat, dan waar het meeste groen bij zit binnen opslaan en bestrooien met zout; dat vervolgens geven in plaats van hooi.

Zodra je in de lente begint met voeren, dan een schepel schillen of pitten geven of een schepel geweekte lupinen en vijftien libra hooi. Zodra de ruwe klaver rijp is, die eerst geven. Met je handen plukken, dan groeit het weer aan; wat je met de sikkel snijdt groeit niet weer aan. Steeds ruwe klaver geven totdat die

dor wordt; zo regelen. Daarna wikke geven; daarna gierst geven; volgend op de gierst olmenloof geven. Heb je populierloof, dat erdoor mengen, zodat je genoeg olmenloof krijgt. Heb je geen olmenloof, dan eiken- en vijgenloof geven.

Er is niets wat meer baat brengt dan de runderen goed verzorgen. Runderen moet men, behalve in de winter, als ze niet hoeven ploegen, niet laten grazen. Want als ze groenvoer eten, verwachten ze dat altijd, en ze moeten muilkorven dragen, zodat ze niet op het gras afgaan tijdens het ploegen.

64

Hout voor de meester

Hout voor de meester. Op een plankenvloer plankjes olijfhout opslaan; wortels op een hoop in de openlucht; stapels in kegelvorm maken.

65

Hoeveelheid eten voor het personeel

Eten voor het personeel. Voor wie op het land werkt: 's winters vier schepel tarwe per maand, 's zomers vier en een halve schepel. Voor de beheerder, de beheerster, de voorman en de schaaпsherder: drie schepel. Voor de geketenden: 's winters vier libra brood*; wanneer ze de wijngaard gaan omspitten vijf libra brood, totdat ze vijgen gaan eten; dan teruggaan naar vier libra.

Wijn voor het personeel. Wanneer de wijnoogst klaar is, laat ze dan drie maanden nawijn drinken. In de vierde maand: een hemina gewone wijn per dag, dat is twee en een halve congius per maand. In de vijfde, zesde, zevende en achtste maand: een sextarius per dag, dat is vijf congius per maand. In de negende, tiende en elfde maand: drie hemina per dag, dat is een amphora.* Daarbuiten op de Saturnalia* en Compitalia: een congius de man. Totaal aan wijn per man voor een jaar: <...>* De geketenden, al naar gelang het werk dat ze doen, naar verhouding iets meer geven; het is niet te veel als zij per jaar tien quadrant al wijn verbruiken.

Extra kost voor het personeel. Zoveel mogelijk gevallen olijven inmaken; daarna de rijpe olijven waar de minste olie van gemaakt kan worden, die inmaken; zuinig zijn zodat ze zo lang mogelijk meegaan. Zodra de olijven opgegeten zijn, vismoes en azijn geven. Een sextarius olijfolie geven per persoon per maand. Een schepel zout per persoon per jaar is voldoende.

Kleding voor het personeel. Een tunica van drie en een halve voet lengte; overgooiers om het andere jaar. Telkens als je iemand een tunica of overgooier geeft, eerst de oude terugnemen, waar men lappenjassen van kan maken. Goede klompen moet men om het andere jaar geven.

Het jaarlijks voer voor de runderen. Voor elk span ossen: honderd twintig schepel lupinen of tweehonderd veertig schepel eikels, vijfhonderd twintig libra hooi,* ruwe klaver, twintig schepel bonen, dertig schepel wikke. Bovendien opletten dat je voldoende wikke zaait voor de oogst.* Wanneer je voedergewas inzaait, dan een aantal zaaiingen doen.

Wat is land goed bebouwen? Goed ploegen. Wat ten tweede? Ploegen. Ten derde? Bemesten. Wie zijn olijfgaard het vaakst en diepst omspit, die ploegt de dunste wortels op. Als hij slecht ploegt, gaan de wortels naar boven en worden ze dikker, en gaan de krachten van de olijfboom naar de wortels. Wanneer je een

graanveld ploegt, moet je goed en bijtijds ploegen, en niet in voren ploegen waarvan slechts de bovenste laag nat is.

Verder is bebouwen: veel inzaaien, de zaailingen zorgvuldig uitnemen en op tijd zoveel mogelijk wortels met aarde en al overdragen. Zodra je de wortels goed bedekt hebt, moet je ze goed aanstampen, zodat ze niet te lijden hebben van water. Als iemand vraagt wat de tijd is om olijfbomen te planten: op droog land tijdens de inzaai, op vet land in de lente.

71

Karren

Zoveel span ossen, muilezels en ezels je hebt, evenzoveel karren moeten er zijn.*

72

Lengte van kabels en riemen

De kabel van de pers moet in gespannen vorm vijftenvijftig voet lang zijn; de leren riem voor de kar zestig voet, de teugels zesentwintig voet lang, de jukriemen voor de kar achttien voet, het kabeltje* vijftien voet; voor de ploeg de leren jukriemen zesentwintig voet, het kabeltje acht voet.

Olijven moeten, zodra ze rijp zijn, zo snel mogelijk bijeengebracht worden; ze moeten zo min mogelijk op de grond en op de plankenvloer liggen. Op de grond en op de plankenvloer gaan ze rotten. De inzamelaars willen dat er zoveel mogelijk gevallen olijven liggen, waardoor er meer ingezameld kan worden; de oliemakers dat ze lang op de plankenvloer blijven liggen, zodat ze pappig worden, waardoor het verwerken makkelijker is. Niet geloven dat olijfolie op de plankenvloer kan toenemen!

Hoe sneller je ze verwerkt, des te meer baat dit brengt, en eenzelfde aantal schepel olijven levert dan meer olie op, en betere. Olijven die lang op de grond of op de plankenvloer gelegen hebben, daaruit komt minder olie en slechtere. De olijfolie zo mogelijk tweemaal per dag afscheppen. Want hoe langer olijfolie op olijfvocht en op draf ligt, des te slechter wordt ze.

Groene olijfolie als volgt maken. De olijven zo gauw mogelijk van de grond halen; als ze vuil zijn, wassen en ontdoen van loof en mest; daags daarna, of de tweede dag nadat ze ingezameld zijn, olie maken. Zodra olijven zwart worden, dan plukken. Hoe bitterder de olijven zijn waar je olie van maakt, des te beter wordt de olie.

Het baat de meester het meest als olie van rijpe olijven wordt gemaakt. Als er vorst is wanneer je de olijven bijeenbrengt, drie of vier dagen daarna olie maken. Die olie, als je wilt, met zout bestrooien. Perskamer en voorraadkamer zo warm mogelijk houden.

75

Taken van opzichter en olieschepper

Taken van de opzichter en olieschepper. Hij moet zorgvuldig de voorraadkamer en perskamer bewaken; en oppassen dat men zo min mogelijk binnenkomt in de perskamer en voorraadkamer. Er moet zo proper en schoon mogelijk worden gewerkt. Hij mag geen vaatwerk van brons en geen pitten gebruiken voor de olie. Want als hij die gebruikt, gaat de olie slecht smaken. Een loden ketel in de bak zetten, waar de olijfolie in kan stromen.

Zodra de oliemakers met de hefbomen persen, moet de olieschepper meteen met een schaal de olie, zo zorgvuldig als hij kan, opvangen; hij moet niet luieren, en oppassen dat hij niet het olijfvocht opvangt. De olie eerst in een kuip doen, en vandaaruit in een ander vat doen; uit die kuipen steeds draf en olijfvocht weghalen. Als je de olijfolie uit de ketel gehaald hebt, het olijfvocht eruit putten.

Verdere taken van de opzichter. Degenen die in de perskamer zijn horen het vaatwerk schoon te houden en te zorgen dat de olijven goed klaargezet en drooggemaakt worden. Ze mogen geen hout hakken in de perskamer. Regelmatig moeten ze de olie afscheppen. Hij moet de oliemakers voor elke persmassa een sextarius olie geven en wat er voor de lamp nodig is. Elke dag moet hij de draf afvoeren. Hij moet het olijfvocht overgieten, totdat het in de laatste bak in de voorraadkamer gekomen is. De zakjes met een spons moet hij schoonvegen. Elke dag moet hij de olijfolie ergens anders in overgieten, totdat ze in het vat gekomen is. In de perskamer en de voorraadkamer moet hij zorgvuldig oppassen dat er geen olie wordt ontvreemd.

Zodra de wijnoogst en olijvenoogst gedaan is, de persbomen omhoog halen. De kabels van de pers, de riemen en de hijskabels aan het vleesrek of aan de persbalk hangen. Ronde schijven, klemmen, hefbomen, rollers, zakjes, korfjes, manden, ladders, stutten: alles wat men gebruikt heeft weer op zijn plaats terugzetten.

Nieuwe olijfolievaten als volgt impregneren.* Met olijfvocht vullen, zeven dagen, en zorgen dat je elke dag olijfvocht bijvult. Daarna het olijfvocht eruit halen en ze laten opdrogen. Wanneer ze droog zijn, dan daags tevoren gom in water doen en daags erna aanlengen. Daarna het vat warm maken, maar minder dan als je wilt teren; lauwwarm is genoeg. Zorg dat het op een laag houtvuur warm wordt. Zodra het matig lauwwarm is, dan de gom erin doen en daarna uitstrijken. Als je juist uitstrijkt, is voor een vat van vijftig urnen vier libra gom voldoende.

Een middeltje voor de runderen. Wanneer je bang bent voor ziekte, dan de gezonde dieren drie korrels zout geven, drie laurierbladeren, drie preiblaadjes, drie tenen look, drie tenen knoflook, drie korrels wierook, drie loten van de zevenboom, drie bladeren wijnruit, drie stengels van heggenrank, drie witte boontjes, drie hete kolen,* drie sextarius wijn. Dit alles moet, zonder de grond te raken, worden verzameld, fijngewreven en gegeven. Wie het geeft moet nuchter zijn. Drie dagen driemaal van deze drank geven aan ieder rund. Zo uitmikken dat je hem door aan elk driemaal te geven helemaal opmaakt en zorg dat het rund zelf en degene die het geeft allebei zo staan dat ze de grond niet raken. In een houten bak geven.

80

Voor een ziek rund

Als een rund ziek raakt, dan onmiddellijk een rauw kippenei geven; zorg dat het dit in zijn geheel opeet. Daags daarna een bolletje look fijnwrijven in een hemina wijn en zorgen dat het dit opdrinkt. Men moet dit wrijven en in een houten bak geven zonder de grond te raken, en het rund zelf en degene die het geeft, moeten zo staan dat ze de grond niet raken. Nuchter aan het rund geven als het nuchter is.

81

Slijtage van hoeven voorkomen

Om te zorgen dat runderen hun hoeven niet afslijten: voordat je ze ergens heen op weg stuurt het hoorn* van onderen insmeren met vloeibare pek.

82

Voor gezonde runderen

Zodra de druiven beginnen te kleuren, elk jaar aan de runderen een middeltje geven zodat ze gezond blijven. Zie je ergens een slangen huid, oprapen en bewaren, dan hoef je niet te zoeken wanneer je er een nodig hebt. Deze huid, samen met tweekoren, zout en tijm, fijnwrijven in wijn en aan alle runderen te drinken geven. Ervoor zorgen dat de runderen 's zomers altijd goed, helder water drinken; dat is van belang zodat ze gezond blijven.

83

Gekneed brood

Gekneed brood* als volgt maken. Handen en mengkom goed wassen. Meel in de mengkom doen, een beetje water erbij doen en mooi doorkneden. Zodra je het goed doorkneet hebt, in vorm brengen en bakken onder een aarden schotel.

84

Offerkoek

Een offerkoek op de volgende manier maken. Twee libra kaas moet men boven een mengkom goed raspen. Zodra men die goed geraspt heeft, een libra zacht tarwemeel, of, als je hem lichter wilt, alleen een halve libra tarwemeel erbij doen en goed met de kaas mengen. Eén ei erbij doen en goed mengen. Hiervan een brood maken, bladeren eronder leggen en zachtjes bakken in een hete oven onder een aarden schotel.

85

Kaastaart

Een kaastaart als volgt maken. Twee libra zacht tarwemeel voor de bodem, voor de deegrepen vier libra meel en twee libra eerste-klas griesmeel. Het griesmeel uitgieten in water. Zodra het goed week is, in een schone mengkom doen en goed laten drogen. Vervolgens met de handen kneden. Zodra het goed doorkneet is, vier libra meel geleidelijk erbij doen. Van deze twee dingen

de deegrepen maken. In een mand te drogen leggen. Zodra ze droog zijn, netjes op elkaar leggen. Wanneer je de afzonderlijke deegrepen maakt, na het kneden met een met olie ingesmeerde doek aanraken, rondom bestrijken en invetten. Zodra de deegrepen klaar zijn de haard waarop je gaat bakken goed heet maken en ook de aarden schotel. Daarna de twee libra meel natmaken en doorkneden. Hiervan een dunne bodem maken.

Veertien libra schapenkaas, geen zure maar goed verse, in water doen. Daar laten weken en het water driemaal verversen. Er uit halen en goed met je handen drogen, stukje voor stukje, en goed droog in een mengkom leggen. Zodra je alle kaas goed gedroogd hebt, in een schone mengkom met je handen doorkneden en zo klein mogelijk maken. Vervolgens een schone meelzeef nemen en zorgen dat de kaas door de zeef in de mengkom komt. Daarna vier en een halve libra goede honing erbij doen. Goed mengen met de kaas. Daarna op een schone plank die één voet breed is, daar de opstaande rand* opzetten, onderop ingevette laurierbladeren leggen en de kaastaart vormen. Eerst losse deegrepen over de hele bodem leggen, dan de deegrepen bedekken met wat in de mengkom zit, dan weer deegrepen los erop doen en die eveneens bedekken, net zolang totdat je alle kaas met honing opgemaakt hebt. Bovenop losse deegrepen leggen, daarna de bodem dichtvouwen en netjes afmaken. De haard <...> en op temperatuur brengen, dan de kaastaart erop zetten; afdekken met de hete, aarden schotel en bovenop en rondom afdekken met hete kooltjes. Opletten dat je hem goed en in alle rust gaar bakt; openmaken om na te kijken, twee of drie keer. Zodra hij gaar gebakken is, eruit halen en insmeren met honing. Dit zal een kaastaart van een halve schepel zijn.

Een 'kronkel' als volgt maken. Zoveel je wilt, in de juiste verhouding, alles hetzelfde maken als de kaastaart, alleen op een andere manier vormen. Op de bodem de deegrepen goed insmeren met de honing. Dan zo maken alsof je een touw draait, op die manier op de bodem leggen en goed dicht opvullen met eenvoudige deegsluiten. Voor de rest helemaal maken en bakken alsof je een kaastaart maakt.

Een 'wentelaar' als volgt maken. Wat betreft rand, deegrepen en kaas op dezelfde manier maken als de kaastaart, maar zonder honing, en bakken.

'Bollen' als volgt maken. De kaas met het griesmeel mengen op dezelfde manier. Daarvan bolletjes maken, zo groot als je ze wilt. Vet in een bronzen ketel doen. Los of per twee bakken en dikwijls omkeren om met twee spanen. Eruit halen als ze gebakken zijn, insmeren met honing, maanzaad erop strooien en zo opdienen.

89

Een 'gieteling'

Een 'gieteling' op dezelfde manier maken als bollen, behalve dat men een holle kom met een gat erin moet hebben. Zo in het hete vet dompelen en netjes afmaken zoals een kronkel en met twee spanen omkeren en bijeenhouden. Insmeren en bruin laten worden, maar niet te heet. Dit opdienen met honing of met honingwijn.

90

Kaaspudding

Kaaspudding als de kaastaart. Dezelfde dingen erin doen als in de kaastaart. Dit mengen in een trog, in een aarden vorm doen en die laten zakken in een bronzen kookpot vol heet water. Zo koken op het vuur. Als hij gaar is, de vorm stukslaan en zo opdienen.

91

Een 'bollentaart'

Een 'bollentaart' als volgt maken: zoals de kronkel, maar dan vormen als volgt. Van de deegrepen, kaas en honing bollen maken van een vuist dikte. Op de bodem zetten dicht opeen, op dezelfde manier opbouwen als de kronkel en evenzo bakken.

Een offer voor de runderen, zodat ze gezond blijven, als volgt brengen. Aan Mars Silvanus* in het bos bij daglicht voor elk afzonderlijk rund een offer brengen. Drie libra tweekoren, vier en een halve libra spek, vier en een halve libra vlees, drie sextarius wijn. Het zij jou toegestaan dit in één pot te stoppen, het zij jou toegestaan de wijn eveneens in één kom te stoppen.

Deze offerhandeling zal een slaaf of een vrije mogen verrichten. Zodra de offerhandeling verricht is, alles meteen ter plekke opeten. Een vrouw mag bij deze offerhandeling niet aanwezig zijn en ook niet zien hoe die verricht wordt. Dit offer mag je, als je wilt, ieder jaar offeren.

Een 'zoetelingetje' als volgt maken. Een halve libra meel samen met twee en een halve libra kaas mengen als voor een offerkoek, en een kwart libra honing en één ei. Een aarden schaal invetten met olie. Zodra je alles goed vermengd hebt, in de schaal doen en de schaal afdekken met een deksel. Opletten dat je hem goed doorbakt in het midden, waar hij het hoogst is. Zodra hij gaar is, de schaal weghalen, met honing insmeren en maanzaad erop strooien, even onder de deksel zetten, daarna uithalen. Zo opdienen met schaal en lepeltjes.

94

'Punische brij'

'Punische brij' als volgt koken*. Een libra griesmeel in water doen en zorgen dat het goed week wordt. Dit uitgieten in een schone trog; daarbij drie libra verse kaas, een halve libra honing en één ei; alles goed samenmengen. Zo in een nieuwe pot schudden.

95

Tarwepap

Tarwepap als volgt maken. Een halve libra schone tarwe moet men in een schone mengkom doen en goed wassen, het kaf goed loswrijven en goed wegspoelen. Daarna moet men het in een pot doen met schoon water en koken. Zodra hij gekookt is, voege men geleidelijk melk toe, net zo lang totdat een dikke brij is ontstaan.

96

Sterk meel

Sterk meel als volgt maken. Zachte tarwe goed schoonmaken; daarna moet men die in een trog doen en daar water bij doen, tweemaal daags. Op de tiende dag het water laten opdrogen, goed uitdrukken en goed mengen in een schone trog en maken dat het net als bezinsel wordt. Dit in een nieuwe doek stoppen, brij uitpersen boven een nieuwe schaal of boven een mengkom.

Dit alles zo doen en opnieuw fijnwrijven. Die schaal in de zon zetten, dat het droog wordt. Zodra het gedroogd is, in een nieuwe pot doen en dan met melk laten koken.

97

Wit zout

Wit zout als volgt maken. Een schone amfoor met afgebroken hals vullen met schoon water en in de zon zetten. Daarin een zakje met gewoon zout* hangen en schudden en telkens bijvullen. Dit een aantal dagen een paar keer per dag doen, net zo lang totdat het zout twee dagen lang niet meer is opgelost. Dit is dan het teken: een droge ansjovis of een ei erin laten zakken; blijft die drijven, dan is het pekkel waarmee je vlees of kazen of gezouten vis kunt inmaken.

Die pekkel in een kuipje of in schalen in de zon zetten. Net zo lang in de zon houden totdat het kristalliseert. Hier zal het fijnste zout uit komen. Bij opkomende bewolking en 's nachts binnen zetten; dagelijks, wanneer er zon is, in de zon zetten.

98

Kippen en ganzen vetmesten

Kippen en ganzen als volgt vetmesten. Jonge kippen die voor het eerst gaan leggen moet men opsluiten. Uit bloem of bevochtigd gerstemeel moet men balletjes maken, die in water dopen en in de bek stoppen. Geleidelijk moet men elke dag wat erbij

doen; aan de krop kan men afmeten hoeveel genoeg is. Tweemaal daags moet men vetmesten en op het middaguur te drinken geven; het water mag niet langer staan dan één uur. Op dezelfde manier een gans voederen, maar dan wel vooraf te drinken geven, en tweemaal daags; ook voer tweemaal.

99

Een jonge houtduif vetmesten

Een jonge houtduif, zodra die gevangen is, eerst gekookte, ge-roosterde bonen geven; vanuit je mond in zijn bek blazen, en ook water; dit zeven dagen doen. Daarna geplette bonen en tweekoren schoonmaken, een derde deel van de bonen heet laten worden; dan moet men het tweekoren erdoor gooien, schoonmaken en goed koken. Zodra je dit eruit haalt, goed kneden en je handen invetten met olie. Eerst moet je een beetje kneden, daarna harder; met olie bestrijken en kneden totdat men balletjes kan maken. Op water leggen en geven, matige porties maken.

100

De dorsvloer

De dorsvloer als volgt maken. De plek waar je hem wilt maken, ompspitten. Daarna goed besprenkelen met olijfvocht en laten intrekken. Daarna de kluiten goed verbrokkelen. Vervolgens effenen en met stampers vastkloppen. Daarna opnieuw besprenkelen met olijfvocht en droog laten worden. Heb je hem aldus gemaakt, dan heeft hij niet te lijden van mieren en groeit er geen onkruid.

Tegen de korenworm

Om te zorgen dat het graan niet te lijden krijgt van de korenworm en de muizen er niet aan komen, een prut van olijfvocht maken, wat kaf erbij doen, goed week laten worden en goed doorkneden. Daarmee de hele graanschuur bestrijken, in een dikke laag prut. Daarna alles wat je in de prut hebt gezet besprenkelen met olijfvocht. Zodra het droog is, daar het afgekoelde graan opslaan. Van de korenworm krijgt het niet te lijden.

Olijfbomen zonder vrucht

Als een olijfboom geen vruchten draagt, de wortels blootleggen. Daarna stro eromheen leggen; daarna olijfvocht mengen met water, in gelijke delen; dat vervolgens rond de olijfboom gieten. Voor de grootste boom is een urna van het mengsel voldoende, voor de kleinere bomen naar verhouding geven. En als je ditzelfde doet bij de vruchtdragende bomen, dan worden ook die beter. Doe daar geen stro bij.

Vijgenbomen vruchten laten vasthouden

Om vijgenbomen de onrijpe vruchten te laten vasthouden, alles doen zoals bij de olijfboom, en daarbij nog het volgende: wan-

neer de lente nadert, dan aarde goed erbij ophopen. Als je dat zo doet, zullen de onrijpe vruchten niet vallen en de vijgenbomen niet schilferig worden en veel meer vruchten dragen.

104

Tegen bladrollers in de wijngaard

Om bladrollers in de wijngaard te bestrijden, wat olijfvocht wegzetten, goed zuiveren en twee congius ervan in een bronzen vat doen. Daarna op een laag vuur koken en met een spaantje dikwijls omroeren, net zolang totdat het zo dik wordt als honing. Daarna een tertarius bitumen nemen en een quartarius zwavel. Fijnwrijven in een mengkom, apart van elkaar. Daarna zo klein mogelijk in het hete olijfvocht strooien, tegelijk met het spaantje mengen en opnieuw koken, in de openlucht. Want als je binnenshuis kookt, zal alles zodra er bitumen en zwavel bij gedaan is wit worden. Zodra het zo dik is als vogellijm, laten afkoelen. Hiermee de wijnstok rond de stam en onder de takken insmeren. De bladroller zal er niet ontstaan.

105

Tegen schurft bij schapen

Om schapen geen schurft te laten krijgen, wat olijfvocht wegzetten en goed zuiveren; met water waar lupinen in hebben gekookt en met bezinsel van een goede wijn mengen, in gelijke hoeveelheden door elkaar. Daarna, wanneer je ze geschoren hebt, helemaal insmeren; twee of drie dagen hiervan klam laten

zijn. Vervolgens wassen in zee; als je geen zeewater hebt, zout water maken en daarmee wassen. Als je dit zo doet, krijgen ze geen schurft, geven ze meer en betere wol, en hebben ze geen last van teken. Hetzelfde gebruiken voor alle viervoeters als ze schurft hebben.

106

Olijfvocht voor assen

Met ingekookt olijfvocht assen, riemen, schoeisel en alles van leer insmeren: je zult het er beter op maken.

107

Kleren motvrij houden

Om kleren motvrij te houden, olijfvocht inkoken tot de helft. Hiermee de bodem van de kleerkist, de buitenkant, de poten en hoeken invetten. Zodra deze opgedroogd is, de kleren opbergen. Als je het zo doet, hebben ze niet te lijden van motten.

En als je alle houten meubels eveneens invet, gaan ze niet rotten, en als je ze gepoetst hebt, krijgen ze meer glans. Eveneens alle bronswerk invetten, maar eerst goed afpoetsen. Daarna, wanneer je het ingevet hebt, wanneer je het wilt gebruiken, afpoetsen. Het krijgt dan meer glans en heeft geen last van roest.

108

Gedroogde vijgen bewaren

Gedroogde vijgen, als je die goed wilt houden, dan bewaren in een aarden vat. Dit insmeren met ingekookt olijfvocht.

109

Olijfolie in een nieuw maatvat

Als je olijfolie in een nieuw maatvat* gaat doen, met olijfvocht zoals het is, onbewerkt, van tevoren uitwassen en lang schudden zodat het er goed intrekt. Doe je dit zo, dan zuigt het maatvat geen olijfolie op, maakt het de olie beter en wordt het maatvat zelf steviger.

110

Mirtetwijgen bewaren

Wil je mirtetwijgen met bessen en al bewaren, en evenzo twijgen van willekeurig welke andere soort, en wil je vijgentakjes met loof en al, dan aan elkaar vastbinden en bundeltjes maken; die in olijfvocht laten zakken en zorgen dat het olijfvocht hoger staat. Maar voor de takjes die je erin gaat laten zakken, een beetje onrijpe nemen. De kom waarin je inmaakt, helemaal dichtkitten.

III

Na een slangenbeet

Als een rund of enige andere viervoeter door een slang is gebeten, een acetabulum zwarte komijn (door dokters 'Smyrnaeum' genoemd) fijnwrijven in een hemina oude wijn. Dit inbrengen via de neus en op de beet zelf wat varkensmest leggen. Ditzelfde, indien nodig, bij een mens doen.

III2

Runderen gezond houden

Om de runderen gezond en in goede conditie te houden, en om diegene die voedsel weigeren meer eetlust te geven, het voer dat je geeft met olijfvocht besprenkelen; eerst een beetje, totdat ze eraan gewend raken, daarna meer, en geef ze ook een enkele keer ervan te drinken, vermengd met water in gelijke delen. Dit moet je aldus doen om de vier of vijf dagen. Zo blijven de runderen in betere conditie en blijft ziekte weg.

III3

Wijn voor het personeel

Wijn voor het personeel voor gebruik 's winters. Tien quartarius most in een vat doen; daarbij twee quadrantal sterke azijn gieten, twee quadrantal moststroop en vijftig quadrantal zoet water. Dit met een spaan omroeren, driemaal daags, vijf dagen achtereen. Hierbij vierenzestig sextarius oud zeewater

doen, deksel op het vat zetten en dichtkitten op de tiende dag. Deze wijn houd je dan goed tot de zomerzonnewende. Als er iets overblijft na de zomerzonnewende, wordt dat heel sterke, mooie azijn.

114

Griekse wijn

Op een landgoed dat ver van zee ligt, Griekse wijn als volgt maken. Twintig quadrantale most in een bronzen of loden ketel gieten en vuur eronder stoken. Zodra de wijn kookt, het vuur wegnemen. Zodra deze wijn is afgekoeld, in een vat van veertig urna gieten. Afzonderlijk in een kom een quadrantale zoet water gieten, met een schepel zout, en pekelen laten worden. Zodra de pekelen klaar is, in het vat erbij gieten. Kemelshooi en kalmoes in een vijzel fijnmaken, zoveel als nodig; hiervan een sextarius in het vat erbij gieten voor de geur. Na dertig dagen het vat dichtkitten. Tegen de lente oversteken op amforen. Twee jaar in de zon laten staan; vervolgens binnenhalen. Deze wijn is niet slechter dan Koische.

115

Zeewater maken

Bereiding van zeewater. Een quadrantale zeewater nemen uit het diepe, waar geen zoet water komt. Anderhalve libra zout roosteren, erbij doen en met een spaan dooreenroeren, net zolang totdat een gekookt kippenei erop blijft drijven; dan ophouden met

roeren. Daarbij twee congius oude wijn gieten, hetzij Aminnische, hetzij witte gemengde, goed dooreen roeren. Daarna in een geteerde kom uitgieten en dichtkitten. Als je eventueel meer zeewater wilt bereiden, dan alles in de juiste verhoudingen maken.

116

Om de vaten een goede geur te geven

Iets om de randen van vaten rondom mee in te smeren, zodat ze goed geurend worden en de wijn niet bedorven raakt. Zes congius van de best mogelijke moststroop in een bronzen of loden vat gieten en een hemina gedroogde, fijngemaakte iris en vijf libra goed geurende Campaanse honingklaver samen met de iris fijnmaken, zo klein mogelijk, ziften door een zeef en samen met de moststroop koken op een laag vuur van rijshout. Door elkaar mengen en uitkijken dat je het niet laat aanbranden. Net zo lang koken totdat je de helft hebt ingekookt. Zodra het is afgekoeld, uitgieten in een geteerd, goed geurend vat, dichtkitten en gebruiken voor de randen van vaten.

117

Wijn proberen

Als je wilt proberen of een wijn houdbaar is of niet, een halve acetabulum grove grutten in een nieuw bekertje doen, een sextarius wijn van de wijn die je wilt proberen erbij gieten en op een kolenvuur zetten; zorg dat het twee- of driemaal aan de kook

komt. Dan filteren, de grutten weggooien, de wijn in de openlucht zetten. Daags daarna 's ochtends proeven. Smaakt dit naar wat in het vat zit, dan weet je dat het houdbaar is; is het zuur, dan is het niet houdbaar.

118

Harde wijn mild maken

Als je wijn die hard is mild en zacht wilt maken, dan het volgende doen. Van wikerwten vier libra meel maken, en vier cyathus wijn besprenkelen met moststroop. Daarna blokjes hiervan maken; die zich laten volzuigen, een nacht en een dag lang. Daarna bij de wijn in het vat mengen en dichtkitten na zestig dagen. Deze wijn zal mild en zacht zijn, met een goede kleur en een goede geur.

119

Tegen kwalijke geur van een wijn

Een kwalijke geur van de wijn wegnemen. Een dikke, schone scherf van een dakpan goed heet maken in een vuur. Zodra ze heet is, teren, aan een touwtje binden en de scherf rustig tot de bodem van het vat laten zakken; het vat twee dagen dichtgekit laten. Als de kwalijke geur dan weg is, is dat het beste; zo niet, dit vaker doen, totdat je de slechte geur hebt weggenomen.

Als je wilt weten of er aan wijn water is toegevoegd of niet, een kommetje maken uit hout van klimop. De wijn waarvan je denkt dat hij water bevat hierin doen. Als hij water bevat, stroomt de wijn erdoor maar blijft het water erin staan. Want een kom van klimophout houdt geen wijn vast.*

Als je Koïsche wijn wilt maken, zeewater uit het diepe nemen, bij kalme zee, wanneer er geen wind staat, zeventig dagen voor de wijnoogst, op een plek waar geen zoet water doordringt. Zodra je het uit zee geschept hebt, in een vat gieten. Niet helemaal vullen: het moet vijf quadrantal minder zijn dan vol. Deksel erop doen en wat ruimte ertussen laten voor het ademen. Zodra er dertig dagen verstreken zijn, overgieten in een ander vat, netjes en rustig; het bezinksel op de bodem laten zitten. Na twintig dagen op dezelfde manier overgieten in een ander vat. Zo laten staan tot de wijnoogst.

Druiventrossen waarvan je de Koïsche wijn wilt maken, in de wijngaard laten hangen; goed laten rijpen, en zodra het geregend heeft en weer droog is, plukken en twee of drie dagen in de zon zetten, in de openlucht als het niet regent; als het regent, binnen op horden leggen, en als er druifjes rot zijn, die eruit halen.

Dan het eerdergenoemde zeewater nemen, in een vat van vijftig urna tien quadrant al zeewater gieten. Dan druifjes van trossen van de gemengde druif van de rank afplukken en in hetzelfde vat doen, totdat je het vol gemaakt hebt. Met de hand de druifjes opeendruwen zodat ze het zeewater opzuigen. Zodra je het vat gevuld hebt, met een deksel afdekken en wat ruimte ertussen laten voor het ademen. Als drie dagen zijn verstreken, uit het vat halen, in de perskamer treden, en deze wijn opslaan in gereinigde, schone, droge vaten.

Om hem goed geurig te maken het volgende doen. Een ingeteerde scherf nemen, daarop zacht gloeiende kooltjes doen, en be-roken met honingklaver, kemelshooi en palm die te koop is bij zalfhandelaren; in het vat zetten en afdekken, zodat de geur niet verdwijnt voordat je de wijn erin doet. Dit daags doen voordat je de wijn in de vaten wilt doen. Vanuit de bak de wijn zo gauw mogelijk in de vaten doen; vijftien dagen afgedekt laten voordat je ze dichtkit, wat ruimte ertussen laten voor het ademen van de wijn. Kit daarna dicht. Na veertig dagen oversteken op amforen en per amfoor een sextarius moststroop toevoegen. De amforen niet al te vol maken: tot waar de handvatten onder beginnen, en de amforen in de zon zetten, ergens waar geen onkruid is, en de amforen afdekken, dat er geen water bij kan, en niet langer dan vier jaar in de zon laten. Na vier jaar in een wigvorm leggen, dicht op elkaar.

Wijn voor een goede stoelgang

Als je wijn wilt bereiden die een goede stoelgang geeft: na de wijnoogst, bij het opschoffelen van de wijnstokken, zoveel wijnstokken opschoffelen en markeren als je denkt dat er nodig zijn voor voldoende van die wijn. Hiervan de wortels rondom besnoeien en schoonmaken. Wortels van zwart nieskruid fijnmaken in een vijzel, deze wortels rond de wijnstok doen, en oude mest, oude as en twee delen aarde rondom de wortels van de wijnstok doen. Aarde erover gooien. Deze druiven apart plukken. Als je hem voor lange tijd wilt bewaren om de stoelgang te bevorderen, dan bewaren en niet mengen met andere wijn. Van deze wijn een cyathus nemen, met water mengen en voor de maaltijd drinken. Zonder gevaar bevordert dat de stoelgang.

Nieskruis in wijnmost

In wijnmost een handvol zwart nieskruid per amfoor gooien. Zodra het voldoende gegist heeft, die handvol uit de wijn weghalen. Deze wijn bewaren om de stoelgang te bevorderen.*

Wijn voor het bevorderen van de stoelgang

Wijn bereiden voor het bevorderen van de stoelgang. De wijnstokken bij het opschoffelen markeren met rode oker, zodat je

ze niet mengt met andere wijn. Drie bundeltjes zwart nieskruid rond de wortels leggen en aarde erover gooien. Wat je tijdens de wijnoogst van deze wijnstokken afplukt, apart bewaren. Een cyathus bij je andere drank doen. Dit bevordert de stoelgang en purgeert daags daarna grondig zonder gevaar.

125

Linzen bewaren

Hoe linzen bewaard moeten worden. Gentiaan oplossen in azijn, de linzen met de gentiaanazijn mengen en in de zon zetten. Hierna de linzen met olie inwrijven en laten drogen. Zo blijven ze op de juiste manier gaaf bewaard.

126

Witte olijven inmaken

Hoe witte olijven ingemaakt worden. Voordat ze zwart worden, moeten ze geplet worden en in het water gegoooid. Dikwijls moet men het water verwisselen. Vervolgens, zodra ze week genoeg zijn, moet men ze uitpersen, in azijn gooien en olie toevoegen, met een halve libra zout per schepel olijven. Venkel en mastiek moet men afzonderlijk inmaken op azijn. Als je alles door elkaar wilt mengen, dan snel gebruiken. Uitpersen in een aarden kruikje. Met droge handen eruit pakken, als je ze wilt gebruiken.

127

Witte olijven na de wijnoogst

Witte olijven die je na de wijnoogst wilt gebruiken, als volgt inmaken. Most in dezelfde hoeveelheid toevoegen als azijn; de rest net zo inmaken als eerder beschreven is.

128

Olives à la vinaigrette

Witte, zwarte en gevlekte *olives à la vinaigrette** als volgt maken. Uit witte, zwarte en gevlekte olijven de pitten verwijderen. Als volgt inmaken: het vruchtvlees kleinsnijden, olie en azijn toevoegen, koriander, komijn, venkel, wijnruit en mint. In een aarden kruikje inmaken; de olie moet hoger staan. Zo gebruiken.

129

Het hele jaar most

Als je het hele jaar most wilt hebben: most in een amfoor doen en de kurk teren; zo in de vijver laten zakken. Na dertig dagen uitnemen. Het hele jaar blijft dit most.

130

Mostkoekjes

Mostkoekjes als volgt maken. Eén schepel zacht tarwemeel besprenkelen met most. Hierbij ook anijs, komijn, twee libra reuzel en een libra kaas doen, en van een lauriertwigg wat afschaven en daaraan toevoegen, En zodra je ze gevormd hebt, laurierblad eronder leggen als je gaat bakken.

131

Wijn voor het plassen

Wijn bereiden voor als het plassen moeilijk gaat. Kapper of jeneverbes fijnmaken in een vijzel, een libra erin doen en met twee congius oude wijn aan de kook brengen, in een bronzen of loden kom. Zodra het afgekoeld is, in een schenkan gieten. Hier van 's ochtends op de nuchtere maag een cyathus innemen: dat helpt.

132

Wijn voor ischiaslijders

Wijn voor ischiaslijders als volgt maken. Hout van de jeneverstruik snijden, een halve voet dik, in kleine stukjes. Dit aan de kook brengen met een congius oude wijn. Zodra het afgekoeld is, in een schenkan gieten en daarna van deze wijn een cyathus gebruiken, 's ochtends op de nuchtere maag: dat helpt.

133

Honden overdag opgesloten houden

Honden moeten overdag opgesloten zitten, zodat ze 's nachts scherper en waakzamer zijn.*

134

Mirtewijn

Mirtewijn als volgt maken. Zwarte mirtebessen laten drogen in de schaduw. Zodra ze uitgedroogd zijn, bewaren tot de wijn-oogst. Per urna most een halve schepel mirtebessen fijnmaken; dit dichtkitten. Zodra de most is opgehouden te gisten, de mirtebessen eruit halen. Dit is tegen moeilijke stoelgang, tegen pijn in de zij en tegen kolieken.

135

Tegen darmkramp

Iets tegen darmkramp, en als de darmen niet in orde zijn en bij last van lint- en spoelwormen: dertig onrijpe granaatappels nemen, fijnmaken en in een kruik doen met drie congius donkere, droge wijn; dichtkitten. Na dertig dagen openen en gebruiken; op de nuchtere maag een hemina drinken.

Om dyspepsie en strangurie* te genezen. Zodra de granaatappel in bloei staat, de bloesem plukken; drie mina in een amfoor schudden, een quadrantale oude wijn toevoegen en een mina schone, fijngemaakte venkelwortel. De amfoor dichtkitten en na dertig dagen openen en ervan gebruiken. Zodra je voedsel wilt verteren en wilt plassen, hiervan drinken naar believen zonder gevaar. Deze zelfde wijn ruimt ook lint- en spoelwormen op, als je hem aldus bereidt.

Tegen de zieke zeggen geen avondmaal te gebruiken. Daags daarna een drachme wierook fijnwrijven, met een drachme gekookte honing en een sextarius wijn met oregano. Op de nuchtere maag geven; en aan een kind, al naar gelang zijn leeftijd, een triobolus met een hemina wijn; het moet op een steenhoop klimmen, tien keer eraf springen en wandelen.*

Beplevstering van het woonhuis. Bij aarde die zo lemig of roodkleurig is als mogelijk olivvocht gieten en kaf erbij doen. Vier dagen laten inweken. Zodra het goed is ingeweekt, fijnmaken met een schop. Na het fijnmaken als pleister aanbrengen. Zo heeft het huis niet te lijden van slagregen, maken de muizen er geen holen in, komt er geen onkruid op en gaan de leemlagen niet scheuren.

138

Een dorsvloer maken

Een dorsvloer om graan te dorsen, als volgt maken. De aarde moet fijn worden omgespit en goed met olijfvocht besprenkeld, en er moet zoveel mogelijk van intrekken. De aarde verbrokkel en met een kleine wals of een stamper effenen. Zodra ze ge-effend is, heb je geen last meer van mieren en wanneer het regent, krijg je geen modder.

139

Hout met olijfvocht besprenkelen

Plankjes olijfhout en ander brandhout helemaal met ruw olijfvocht besprenkelen en in de zon leggen; ze moeten het goed opzuigen. Zo geven ze niet veel rook en branden ze goed.

140

Offermaal voor runderen

Als de perenboom bloeit, een offermaal houden voor de runderen. Daarna in de lente beginnen met ploegen. Eerst die plekken ploegen die stenig en zandig zijn. Daarna naarmate ze zwaarder en vochtiger zijn, des te later ploegen.

Een offermaal houden

Een offermaal dient op de volgende manier te worden gehouden. Aan Jupiter Dapalis* een beker wijn wijden, zo groot als je wilt. Op die dag is het rustdag voor runderen, koeienjongens en degenen die het offermaal brengen. Als je dient te wijden, doe dit dan als volgt: *‘Jupiter Dapalis, gegeven dat aan u in mijn huis, bij mijn personeel, een beker wijn ten offer gebracht dient te worden – gegeven dit feit, weest gij geëerd door de wijding van dit ene en dit andere offer.’*

Tussendoor je handen wassen en daarna de wijn nemen. *‘Jupiter Dapalis, weest gij geëerd door de wijding van dat eerste offer, weest gij geëerd met de geheiligde wijn.’*

Iets aan Vesta geven als je wilt. Het offermaal voor Jupiter: gaven ter waarde van een as, en een urna wijn. Het offer voor Jupiter heiligen op reine wijze en het zelf aanraken. Daarna, na het brengen van het offer, gierst, pluimgierst, knoflook en linzen zaaien.

Afleggen van fruitbomen

Het afleggen van fruitbomen en andere bomen.* De loten die onder aan bomen uit de grond gekomen zijn, in de aarde drukken en het topje weghalen, zodat ze wortel kunnen schieten. Vervolgens, als het tijd is, uitgraven en op de juiste manier ver-

planten. Vijgenboom, olijfboom, granaatappel, kleine kwee, kweeboom en alle andere appelbomen, Cyprische en Delfische laurier, pruimeboom, huwelijksmirte, witte en zwarte mirte, Abellinische en Praenestinische notenbomen en plataan: al deze soorten dienen vanaf de stammen te worden afgelegd en aldus te worden uitgenomen.

Wat je wilt aanplanten met meer zorg, dient in kommen aangeplant te worden. Om de afleggers al aan de bomen wortel te laten schieten, een kom nemen met een gat erin, of een mandje, en daar het takje doorheen trekken. Het mandje vullen met aarde, aanstampen en aan de boom laten zitten. Wanneer het twee jaar is, de jonge tak onder afsnijden en met mandje en al verplanten. Op deze manier kun je bij elke soort bomen zorgen dat ze goede wortels krijgen. Evenzo wijnranken in een mandje afleggen en goed afdekken met aarde; het jaar daarop afsnijden en met mand en al verplanten.

143

Varkensoffer aan Ceres

Voordat je gaat oogsten, een voorbereidend varkensoffer brengen op de volgende manier. Aan Ceres een voorbereidend varkensoffer van een vrouwelijk varken, voordat de volgende gewassen worden binnengehaald: tweekoren, tarwe, gerst, bonen en zaad van rapen. Met wierook en wijn Janus, Jupiter en Juno aanroepen voordat je het vrouwelijk varken slacht. Aan Janus als volgt een stapel offerkoeken aanbieden: *‘Vader Janus, met het aanbieden van deze stapel offerkoeken bid ik u in goede gebeden*

dat gij welwillend en goedgunstig zijt jegens mij, mijn kinderen, mijn huis en mijn personeel.'

Offergebak aan Jupiter aanbieden en hem als volgt eer brengen: *'Jupiter, met het aanbieden van dit offergebak bid ik u in goede gebeden dat gij welwillend en goedgunstig zijt jegens mij, mijn kinderen, mijn huis en mijn personeel, nu gij geëerd bent met dit offergebak.'*

Daarna als volgt wijn aanbieden aan Janus: *'Vader Janus, zoals ik met het aanbieden van een stapel offerkoeken in goede gebeden tot u heb gebeden, weest gij omwille van hetzelfde geëerd met de geheiligde wijn.'* Daarna aan Jupiter als volgt: *'Jupiter, weest gij geëerd met dit offergebak, weest gij geëerd met de geheiligde wijn.'* Daarna het varken als voorbereidend offer slachten.

Zodra de ingewanden uitgesneden zijn, aan Janus een stapel offerkoeken aanbieden en eer brengen, net zoals je eerder hebt aangeboden, en aan Jupiter offergebak aanbieden en eer brengen net zoals je eerder hebt gedaan. Evenzo aan Janus wijn geven en aan Jupiter wijn geven, net zoals eerder gegeven is bij het aanbieden van de offerkoeken en het opdragen van het offergebak. Daarna aan Ceres ingewanden en wijn geven.

Waar tunieken en andere dingen gekocht kunnen worden.* In Rome: tunieken, toga's, mantels, lappenjassen en klompen. In Cales en Minturnae: mutsen, ijzerwaren, sikkels, spaden, hakken, bijlen, tuig, mondijzers en kettinkjes. In Venafrum: schoppen. In Suessa en in Lucanië: karren. In Trebla, Alba en Rome: vaten en kuipen. Dakpannen in Venafrum. Ploegen: voor zware grond zijn de Romeinse goed, voor rulle grond de Campaanse. Van jukken zijn de Romeinse het beste; een afneembare ploegschaar is het beste. Olijfmolens in Pompeii, Nola, bij de muren van Rufrium. Sleutels en sloten in Rome. Waterremmers, olijfolie-urnen, waterkruiken, wijnurnen en ander bronzen vaatwerk in Capua en Nola. Campaanse zakjes zijn bruikbaar. Hijskabels en al de spart in Capua. Romeinse zakjes in Suessa en Casinum; de beste zijn die van Rome.

Als iemand een kabel voor de pers moet maken: in Casinum Lucius Tunnius, in Venafrum Gaius Mennius, zoon van Lucius. Hiervoor dient men acht goede huiden uit onze streek te geven, pas gelooide en met zo min mogelijk zout; men dient ze eerst te looien en met vet in te vetten, dan te laten drogen. De kabel dient aan het begin tweeënzeventig voet lang te zijn, en moet drie strengen hebben, en voor elke streng negen riemen van twee vinger breed. Wanneer de kabel is gedraaid, is hij negenveertig voet lang; in de verbinding gaat drie voet zitten, blijft over zesenviertig voet. Zodra hij gespannen is, komt er vijf voet bij: lengte dan eenenvijftig voet. De kabel voor de pers dient in

gespannen vorm vijftenvijftig voet lang te zijn voor de grotere persuitrustingen, voor de kleinere eenenvijftig.

Een leren kabel voor de kar: zestig voet; een half touw vijftenvoertig voet; de teugels voor de kar zesendertig voet en voor de ploeg zesentwintig voet; de trekriemen zevenentwintig en een halve voet; de leren jukriemen voor de kar negentien voet, het kabeltje vijftien voet;* en voor de ploeg de leren jukriemen twaalf voet en het kabeltje acht voet.

De grootste olijfmolen vier en een halve voet breed. De maalstenen drie en een halve voet hoog; de maalstenen in het midden, wanneer men ze uit de steengroeven haalt, een voet en een handpalm dik; de ruimte tussen de centrale steen en de molenwand twee voet en twee vinger, en de molenwanden vijf vinger dik. Een olijfmolen van de tweede maat vier voet en een handpalm breed. De ruimte tussen de centrale steen en de molenwand een voet en een vinger; de molenwanden vijf vinger dik, en de maalstenen drie voet en vijf vinger hoog, een voet en drie vinger dik. Maak het gat in de maalstenen een halve bij een halve voet. Een derde olijfmolen: vier voet breed. De ruimte tussen de centrale steen en de molenwand een voet; de molenwand vijf vinger, en de maalstenen drie voet en drie vinger hoog, een voet en twee vinger dik. Zodra de olijfmolen is aangevoerd, in elkaar zetten en afstellen waar je hem plaatst.

Hoe men het oogsten moet uitbesteden.* In de streek rond Casinum en Venafrum moet men bij goede bodem een achtste deel uitmeten met de korf; bij een redelijk goede bodem een zevende, bij een derde kwaliteit bodem een zesde; als men gedorst graan uitmeet met de schepel: een vijfde deel. In Venafrum bij de beste bodem een negende deel uitmeten met de korf. Als men gezamenlijk maalt: het deel dat aan de oogster toekomt, dat deel moet de oogster naar de molen brengen. Van gerst moet men hem een vijfde met de schepel uitmeten, van bonen een vijfde met de schepel.

Verzorging van de wijngaard door een winstdeler.* Hij moet goed zorgen voor het stuk grond, de bomen en het graanveld. Geef de winstdeler hooi en voer, zoveel als nodig is voor de runderen die zich daar bevinden. Al het andere geldt als ongedeeld.

Runderen op feestdagen inspannen is toegestaan. Het volgende is toegestaan te doen: ze mogen hout aanvoeren, bonenstro en graan dat men op de *Nonae** gaat geven. Voor muilezels, paar-

den en ezels zijn er geen feestdagen, behalve als die er voor het personeel zijn.

148

Bomen kappen in een woud

In een heilig bos bomen kappen dient naar Romeins gebruik als volgt te gebeuren*. Met een varken een zoenoffer brengen en de volgende formule uitspreken: *‘Hetzij gij een god, hetzij een godin zijt aan wie dit heilige toebehoort; zoals het regel is aan u met een varken een zoenoffer te brengen omwille van het besnoeien van dit heilige en omwille dezer dingen; hetzij ik, hetzij iemand anders op mijn bevel dit heeft gedaan – dat dit naar behoren is gedaan, omwille hiervan wil ik, met het slachten van dit varken als zoenoffer, u bidden in goede gebeden dat gij welwillend en goedgunstig zijt jegens mij, mijn huis, mijn personeel en mijn kinderen. Weest gij omwille dezer dingen geëerd door het slachten van dit varken als zoenoffer.’*

149

Graven in een woud

Als je er wilt graven, een tweede zoenoffer brengen op dezelfde wijze en het volgende nog erbij zeggen: *‘Vanwege het te verrichten werk.’* Zolang het werk duurt, elke dag een deel ervan doen. Als je het hebt onderbroken of er algemene of huiselijke feestdagen tussengekomen zijn, een tweede zoenoffer brengen.

Een akker reinigen dient als volgt te gebeuren. Geef order dat de dieren voor het zwijn-schaap-stierenoffer rondgevoerd worden: *‘Met de welwillendheid der goden, en in de hoop op een goede afloop, draag ik aan jou, N.N., op dat je mijn landgoed, akker en grond met dit zwijn-schaap-stierenoffer, voor zover je meent dat dit er rondgeleid of rondgedragen moet worden (dat je zorg draagt het te reinigen.’*

Eerst Janus en Jupiter aanroepen bij een wijnoffer, en als volgt spreken. *‘Vader Mars, ik bid en vraag u, dat gij welwillend en goedgegunstig zijt jegens mij, mijn huis en ons personeel; omwille waarvan ik heb bevolen mijn akker, grond en landgoed rond te gaan met een zwijn-schaap-stierenoffer; opdat gij zichtbare en onzichtbare ziekten, verweesdheid en verwoesting, rampspoed en noodweer tegenhoudt, verhoedt en afweert; en opdat gij gewassen, granen, wijngaarden en stekkelingen laat gedijen en goed uitlopen; herders en kudden behouden bewaart, en goede redding en gezondheid schenkt aan mij, mijn huis en ons personeel. Omwille van deze zaken, omwille van het reinigen van mijn landgoed, grond en akker en het verrichten van de reiniging, weest gij, zoals ik al zei, geëerd door het slachten van dit zwijn-schaap-stierenoffer van jongen. Vader Mars, weest gij omwille van hetzelfde geëerd met dit zwijn-schaap-stierenoffer van jongen.’*

Tevens zorgen dat er bij het mes een stapel offerkoeken en offergebak ligt. Breng daarna het offer. Wanneer je een varken, lam of kalf als offer slacht, moet dat als volgt: *‘Weest gij omwille hiervan geëerd door het slachten van het zwijn-schaap-stierenoffer.’**

Als je bij alle offerdieren minder gunstige voortekens krijgt, dan de volgende formule uitspreken: *‘Vader Mars, als aan u met dat zwijn-varken-stierenoffer van jongen in enig opzicht geen voldoening is gegeven, dan breng ik u dit zwijn-varken-stierenoffer als zoenoffer.’* Als je bij een of twee dieren twijfelt, dan de volgende formule uitspreken: *‘Vader Mars, omdat aan u door dat varken geen voldoening is gegeven, breng ik u dit varken als zoenoffer.’*

151

Taken van de beheerder

Wat de taken van de beheerder zijn. Wat hij voor de meester uit eigen beweging kan doen, alles wat op het landgoed dient te gebeuren, wat gekocht en bereid dient te worden, en hoe voedsel en kleding aan het personeel verstrekt dienen te worden: deze dingen, zo vermaan ik, moet hij verzorgen en doen, en hij moet luisteren naar het woord van de meester. Bovendien nog: hoe hij met de beheerster dient om te gaan en hoe men haar opdrachten dient te geven, zodat bij aankomst van de meester al het nodige zorgvuldig bereid en verzorgd wordt.

152

Taken van de beheerster

Hij moet zorgen dat de beheerster* doet wat haar taken zijn. Als je haar van de meester tot vrouw hebt gekregen, met haar tevreden zijn. Zorgen dat ze ontzag voor je heeft. Ze mag niet te veel uitgeven. Met buurvrouwen en andere vrouwen moet ze

zo min mogelijk omgaan, en ze niet thuis of bij zich ontvangen. Ze mag nergens buiten de deur gaan eten en niet uithuizig zijn. Offers mag ze niet brengen, noch iemand opdracht geven ze namens haar te brengen, zonder bevel van de meester of meesteres; ze moet weten dat de meester voor het hele personeel offers brengt.

Netjes moet ze zijn. Ze moet het woonhuis aangeveegd en netjes houden, en de haard schoon en dagelijks helemaal bijgeveegd voordat ze naar bed gaat. Op de Kalendae, Idus, Nonae en als er feestdagen zijn, moet ze een krans op de haard leggen* en gedurende diezelfde dagen naar vermogen offeren aan de huisgod. Ze moet zorgen voor jou en het personeel het eten klaar te hebben. Ze moet veel kippen en eieren hebben. Ze moet gedroogde peren hebben, en lijsterbessen, vijgen, rozijnen, lijsterbessen op moststroop, peren en druiven in vaten, kleine kweeën, druiven op schillen en pitten ondergronds bewaard in kruiken en verse Praenestinische noten ondergronds bewaard in een kruik; Scantinische appels in vaten en andere die men gewoonlijk opslaat, en wilde appels: dat alles moet zij elk jaar zorgvuldig opgeslagen hebben. Ze moet goed meel en fijne grutten kunnen maken.

153

Contract voor de olijvenoogst

Het inzamelen van olijven dient men als volgt aan te besteden. De aannemer moet de olijven allemaal naar behoren bijebrengen, volgens het oordeel van de meester of degene die hij

opzichter heeft gemaakt, of degene aan wie de olijven verkocht zijn. Olijven mag hij niet plukken en niet afslaan zonder bevel van de meester of opzichter. Als iemand in strijd hiermee handelt, dan hoeft niemand voor wat hij die dag ingezameld heeft te betalen en is hem niets verschuldigd. Degenen die olijven inzamelen moeten allemaal aan de meester of opzichter zweren: *'dat zij zelf geen olijven ontvreemd hebben, noch iemand anders door hun kwade trouw, gedurende die olijvennoogst, van het landgoed van N.N.'*

Wie van hen niet aldus zweert, aan hem hoeft niemand voor alles wat hij heeft ingezameld geld te geven en is er niets verschuldigd. Voor het naar behoren inzamelen van de olijven moet hij een garantie geven volgens het oordeel van N.N.

Ladders moet hij zo teruggeven als ze gegeven waren, tenzij er stukgegaan zijn door ouderdom. Als ze niet worden teruggegeven, vindt billijkerwijze een inhouding plaats volgens het oordeel van een man van goede naam. Als de meester door toedoen van de aannemer enigerlei schade wordt berokkend, moet deze die vergoeden; het wordt dan ingehouden volgens het oordeel van een man van goede naam. Hij moet zoveel inzamelaars en plukkers inzetten als nodig zijn. Als hij deze niet inzet, vindt er inhouding plaats evenredig aan het bedrag waarvoor is ingehuurd of aanbesteed: zoveel minder is er dan verschuldigd. Van het landgoed mag hij geen hout en olijven wegvoeren. Als iemand olijven inzamelt en wegvoert, wordt voor elke keer wegvoeren twee sestertiën ingehouden, wat dan niet verschuldigd is. Alle olijven moet hij schoon meten met de olijvenschepel. Voortdurend moet hij vijftig man inzetten en twee derde van

hen als plukkers inzetten. Niemand mag weglopen, om zo de aanbesteding van het inzamelen en persen van de olijven duurer te maken, tenzij men onmiddellijk een vervanger aanstelt.

Als iemand in strijd hiermee handelt, moeten alle werkers, als de meester of de opzichter dat willen, zweren.* Als ze niet aldus zweren, hoeft niemand voor het inzamelen en persen van die olijven te betalen, en is er niets verschuldigd aan wie niet heeft gezworen.

Bonussen: per twaalfhonderd schepel een bonus van vijf schepel gezouten olijven, negen libra schone olie; op de hele olijven-oogst vijf sestertiën, vijf quadrant al zijn. Wat ze aan gezouten olijven niet krijgen tijdens het inzamelen van de olijven, daarvoor moet per schepel het hiervoor genoemde aantal sestertiën* betaald worden.

154

Contract voor olijvenpersing

Het persen van olijven dient men aan te besteden met de volgende bepalingen. De aannemer moet naar behoren persen, volgens het oordeel van de meester of de opzichter die zorg draagt voor deze zaak. Als er zes aaneengesloten uitrustingen nodig zijn, moet hij daarmee persen. Hij moet mannen leveren die naar wens zijn van de opzichter of degene die de olijven gekocht heeft. De olijfmolens <...>.* Als er al loonarbeiders zijn ingehuurd of de persing al is aanbesteed, moet hij hiervoor betalen, of er vindt inhouding plaats.* De olijfolie mag hij niet aanra-

ken, noch om te gebruiken, noch om te stelen, behalve wat de opzichter of de meester geeft. Als hij ervan neemt, wordt voor elke keer nemen veertig sestertiën ingehouden en is er niets verschuldigd.

De persers die de olie persen, moeten allemaal aan de meester of opzichter zweren: *‘dat uit het landgoed van N.N. zijzelf, noch enig ander door hun kwade trouw, olijfolie noch olijven ontvreemd hebben.’*

Wie van hen niet aldus zweert, diens aandeel wordt geheel ingehouden en is hem niets verschuldigd. Hij mag geen compagnon hebben, tenzij met toestemming van de meester of opzichter. Als de meester door toedoen van de aannemer enigerlei schade wordt berokkend, vindt er inhouding plaats volgens het oordeel van een man van goede naam. Als er groene olijfolie nodig is, moet hij die maken.

Als bonus olijfolie, zout voor eigen gebruik, zoveel als genoeg is, en voor het onderhoud van de persuitrustingen twee victoriatas.

155

Koopcontract voor olijven aan de boom

Olijven aan de boom dienen verkocht te worden met de volgende bepalingen. Er worden olijven aan de boom in een landgoed in Venafrum* verkocht. De koper van de olijven betaalt boven het totale geldbedrag van de koop een toeslag van een pro-

cent; veilingkosten vijftig sestertiën contant; olijfolie, vijftienhonderd libra Romeinse en tweehonderd libra groene; vijftig schepel gevallen olijven, tien schepel geplukte (gemeten met de olijvenschepel te geven); tien libra vet van olijven. Voor de gewichten en maten van de meester moet hij twee cotula eerste <...> geven.* Betalingstermijn: binnen tien maanden vanaf de Kalendae van november. Voor het inzamelen en persen van de olijven, voor zover al aanbesteed of door de koper zelf aanbesteed, moet de koper op de Idus* betalen. Hij moet beloven dat dit naar behoren zal worden betaald en gedaan en dat de meester of opdrachtgever garantie krijgt. Hiervoor moet hij garantie geven volgens het oordeel van de meester.

Totdat er betaald is of er garantie is gegeven, dienen de op het landgoed gebrachte spullen van de koper als onderpand. Niets hiervan mag hij van het landgoed wegvoeren; voert hij er iets van weg, dan komt het toe aan de meester. Persuitrustingen, kabels, trappen, olijfmolens en wat hem nog meer gegeven wordt, moet hij onbeschadigd naar behoren teruggeven, tenzij er stukgegaan zijn door ouderdom. Als hij ze niet teruggeeft, moet hij een billijk bedrag betalen. Als de koper de inzamelaars en persers die daar het werk hebben verricht niet betaalt, dan mag de meester, als hij wil, betalen aan wie er betaald moet worden. De koper is dat dan verschuldigd aan de meester en moet daarvoor garantie geven. Voor dit doel dient hetzelfde als hiervoor is beschreven als onderpand.

Met de volgende bepalingen dienen druiven aan de wijnstok verkocht te worden. Ongewassen schillen en pitten en bezinksel moet de koper achterlaten. Opslagplaats voor de wijnen wordt ter beschikking gesteld tot aan de eerstvolgende Kalendae van oktober. Als je ze niet voordien hebt weggehaald, kan de meester met de wijn doen wat hij wil. De rest van de bepalingen als bij de olijven aan de boom.

Wijn in vaten dient op de volgende manier te worden verkocht. Per culleus wijn wordt eenenveertig urna gegeven.* Er wordt alleen wijn geleverd die niet zuur is en niet muf. Binnen drie dagen moet de koper hem proeven; beslissend is hierbij het oordeel van een man van goede naam; doet hij dat niet aldus, dan geldt de wijn als geproefd. Zoveel dagen als het proeven van de wijn wordt uitgesteld door toedoen van de meester, evenzo veel dagen krijgt de koper erbij. De wijn moet hij vóór de eerstvolgende Kalendae van januari in bezit nemen; als hij hem niet voordien in bezit neemt, zal de meester de wijn afmeten. Wat dan is afgemeten, daarvoor moet hij aan de meester betalen. Als de koper erom verzoekt, legt de meester een eed af dat hij het correct heeft gedaan. Opslagplaats voor de wijnen wordt ter beschikking gesteld tot aan de eerstvolgende Kalendae van oktober; als hij ze niet voordien heeft weggehaald, kan de meester

met de wijn doen wat hij wil. De rest van de bepalingen als bij de olijven aan de boom.

158

Koopcontract voor de winterweide

Met welke bepalingen de winterweide dient te worden verkocht.* Geef de grenzen aan van wat je verkoopt. De koper mag de weide beginnen te gebruiken vanaf de Kalendae van september. Hij moet van het droge grasland af gaan zodra de perenboom begint te bloeien; van het bevoeide grasland: zodra de hogerop en lager gelegen buren hun weiden van water voorzien, dán moet hij eraf gaan, of stel voor beide een vaste dag vast; van de rest van de weidegrond moet hij op de Kalendae van maart vertrekken.

Voor een tweetal tamme runderen en een ruïn is, gedurende de tijd dat de koper weidt, de meester het recht om te weiden voorbehouden. Van groenten, asperges, hout, water, paden en wegen blijft de meester het gebruiksrecht voorbehouden.

Als de koper, de herders of het vee van de koper de meester enigerlei schade berokkenen, moet hij die vergoeden, volgens het oordeel van een man van goede naam. Als de meester, zijn personeel of zijn vee de koper enigerlei schade berokkenen, moet er vergoed worden, volgens het oordeel van een man van goede naam.

Totdat de koper voor het geld garanties geeft of de schuld op een ander overdraagt, dienen vee en personeel dat zich daar bevindt als onderpand. Als over deze zaken enig geschil ontstaat, moet er rechtspraak te Rome plaatsvinden.

159

Bepalingen voor vruchtgebruik van schapen

Vruchtgebruik van de schapen moet met de volgende bepalingen verpacht worden. Per dier geeft de pachter anderhalve libra kaas, de helft droog. Melk: van wat hij op feestdagen gemolken heeft de helft, op andere dagen een urna melk. Bij deze bepalingen telt een lam dat een dag en een nacht heeft geleefd mee voor het vruchtgebruik.* Op de Kalendae van juni moet de koper het vruchtgebruik beëindigen; als er een schrikkelmaand is, op de Kalendae van mei. Meer dan dertig lammetjes hoeft hij niet over te laten. Schapen die niet geworpen hebben tellen als twee voor een bij het vruchtgebruik. Binnen tien maanden na de dag waarop hij wol en lammetjes verkoopt, moet hij geld van de opbrengst door de inzamelaar laten overdragen. Per tien schapen mag hij een varken voeren met wei. De veepachter moet twee maanden na afloop een herder ter beschikking stellen. Totdat hij de meester garanties heeft gegeven of heeft betaald, dient deze als onderpand.

Meer dan dertig lammetjes hoeft hij niet over te laten.* Schapen die niet geworpen hebben tellen als twee voor één bij het vruchtgebruik. Binnen tien maanden na de dag waarop hij wol en lam-

metjes verkoopt, moet hij geld van de opbrengst door de inzamelaar laten overdragen.

Per tien schapen mag hij één varken voeren met wei. De vee-pachter moet twee maanden na afloop een herder ter beschikking stellen. Totdat hij de meester garanties heeft gegeven of heeft betaald, dient deze als onderpand.

160

Cipressen zaaien

Wanneer zaad van de cipres dient te worden ingezameld en gezaaid, wanneer het afleggen dient te gebeuren, en op welke wijze een cipressen-gaard aangeplant dient te worden, is door Minius Percennius uit Nola op de volgende manier aangegeven. Zaad van de Tarentijnse cipres dient te moet worden ingezameld gedurende de lente, het hout zodra de gerst geel wordt. Zodra je het hebt ingezameld, het in de zon leggen en het zaad schoonmaken; droog opslaan, zodat het droog tevoorschijn gehaald wordt. Inzaaien tijdens de lente op een plek waar de aarde heel rul is, de soort die men 'zwart' noemt, waar water in de buurt is. Deze plek eerst goed bemesten met geiten- of schapenmest, dan omzetten met de dubbele spade. De aarde en de mest goed dooreen mengen, ontdoen van onkruid en gras, en de aarde goed kleinmaken. Bedden maken van steeds vier voet breed; maak ze een beetje hol, zodat er water in kan staan. Hiertussen voren maken, van waaruit je onkruid uit de bedden kunt verwijderen; zodra de bedden zijn gemaakt, het zaad dicht opeen zaaien, zoals vlas gewoonlijk wordt ingezaaid. Daarover aarde zif-

ten met een zeef: de aarde een halve vinger hoog erop ziften. Dit goed met een plank of met handen of voeten vlakken.

Als het eens niet regent zodat de aarde uitgedroogd is, zachtjes water over de bedden laten vloeien; als je daar niets hebt om mee te bevoeien, water aanvoeren en langzaam erover uitgieten. Telkens wanneer het nodig is zorgen dat je water toevoegt. Als er onkruid is opgekomen, zorgen dat je het ervan ontdoet; ontdoe het van onkruid als dat nog heel jong is, en telkens wanneer nodig. 's Zomers dient het zo te gebeuren als gezegd, en zodra het zaad gezaaid is, moet er stro op; zodra de loten beginnen te groeien, dan eraf halen.

161

Bezems van twijgen

Over bezems van twijgen, op de manier als aangegeven door de Manlii.* Binnen dertig dagen nadat je de druiven hebt geplukt een paar keer bezems maken van droge olmentwijgen; vastbinden aan een kleine stok. Hiermee de wanden van de vaten overal vanbinnen goed afborstelen, zodat er geen bezinksel aan de wanden blijft zitten.

162

Wijn van bezinksel

Wijn van bezinksel als volgt maken. Twee Campaanse olijvenzakjes nemen, die met bezinksel vullen, onder de persboom leggen en uitpersen.

Hoe je zonder problemen wijn voor kopers kunt afmeten. Hier-voor een kuip maken van een culleus; die moet aan de bovenkant vier handvatten hebben zodat zij verplaatst kan worden. Aan de onderkant een gat maken; hier een buis door doen, zodanig dat zij naar behoren afgesloten kan worden, en ook een gat aan de bovenkant maken, juist waar de inhoud een culleus is.* Op een verhoging tussen de vaten plaatsen, zodanig dat de wijn van daaruit in de wijnzak kan lopen. Deze vullen, daarna de kuip afsluiten.

's Winters dient water van het land verwijderd te worden. In hoogland dient men de afvoergeulen schoon te houden. Vooral aan het begin van de herfsttijd, als het stoffig is, dreigt er gevaar door water. Wanneer het begint te regenen, dient het personeel met ijzeren stangen en hakken naar buiten te trekken, de geulen vrijmaken en het water naar de wegen leiden, en dient het te zorgen dat het buiten het zaaiveld stroomt. In de hof dient men bij regen rond te kijken of het ergens lekt, en dit met houtskool markeren; dan kan, als het is opgehouden met regenen, de dakpan vervangen worden. Als ergens in de gewassen, op het zaailand of in de geulen water blijft staan, of iets het water in de weg staat, dient dit te worden uitgenomen, opengelegd en weggeruimd.

Over hoe goed kool is voor de spijsvertering. Kool is het die alle andere groenten overtreft. Gekookt of rauw eten. Als je haar rauw eet, in azijn dopen. Ze is uitstekend voor de spijsvertering, geeft een goede stoelgang, en je plas zal dan overal tegen helpen. Als je bij een feestmaal veel wilt drinken en wilt tafelen naar believen, voor tafel rauwe kool eten met azijn, zoveel je wilt, en eveneens na tafel een stuk of vijf bladeren eten: het maakt je net of je niets gegeten hebt, en je kunt drinken zoveel je wilt.

Als je het bovenste deel van de darmen wilt leegmaken, vier libra kool nemen van de gladste soort. Hiervan drie gelijke bundels maken en samenbinden. Daarna een pot met water opzetten. Zodra het aan de kook raakt, eventjes een bundel erin laten zakken; het koken houdt dan op. Daarna, als het aan de kook raakt, opnieuw eventjes erin laten zakken: tot vijf tellen en eruit halen. Dit eveneens met de tweede bundel doen en eveneens met de derde. Daarna bij elkaar gooien in een vijzel, kleinstampen, eruit halen en in een linnen doek doen, het sap uitpersen, ongeveer een hemina, boven een aarden bekertje. Hier een snufje zout bij doen, ongeveer zoveel als een wikerwt, en fijngewreven komijn, zoveel dat het ernaar ruikt. Het bekertje daarna in een heldere nacht buitenzetten. Wie het gaat drinken, moet tevoren een warm bad nemen, honingwater drinken en zonder eten naar bed gaan. Daarna moet hij 's ochtends het sap drinken, vier uur wandelen en zaken doen, als hij die heeft. Zodra de neigingen komen en misselijkheid hem overvalt, moet hij

gaan liggen en braken. Hij zal zoveel gal en slijm opgeven dat hij zelf verbaasd is waar het allemaal vandaan komt. Daarna, zodra het naar onderen gaat, moet hij een hemina of iets meer drinken. Als het te hard gaat, moet hij twee lepels fijn meel in water strooien, een beetje ervan drinken en het komt tot stilstand.

Maar voor wie last heeft van darmkramp, dient men kool in water laten weken.* Zodra ze week is, in warm water gooien, net zolang koken tot ze goed pappig is en het water afgieten. Dan zout toevoegen en een beetje komijn, en bloem van gerstemeel erbij doen en olie. Daarna aan de kook brengen en in een schaal gieten om te laten afkoelen. Hierin fijnwrijven wat de zieke aan voedsel wil; daarna eet hij het. Maar als hij de kool zonder iets erbij kan eten, eet hij die. En als hij vrij van koorts is, geef dan wat sterke, donkere wijn; aangelengde moet hij zo min mogelijk drinken; is er wel koorts, dan water. Dit elke dag 's ochtends doen. Geef niet veel, zodat het hem niet tegen gaat staan en hij ook verder met smaak kan eten. Op dezelfde manier geven aan een man, een vrouw en een kind.

Nu over degenen bij wie het plassen moeilijk gaat, of bij wie het druppelsgewijs gaat. Een kool nemen en in kokend water gooien en eventjes koken, zodat de kou er nog in zit. Daarna het water afgieten, maar niet helemaal. Hier goed wat olie, zout en een beetje komijn erbij doen en even aan de kook brengen. Daarna het nat hiervan koud innemen en de kool zelf eten, zodat hij zo snel mogelijk verteert. Dit elke dag doen.

Over de kool van Pythagoras,* wat daarin voor goeds en heilzaams zit. Om te beginnen dien je te leren welke soorten kool

er zijn, en hoe elk van aard is. Op alles heeft ze een heilzame invloed, en ze verandert telkens; met de droge warmte is ze ook vochtig, en bij zoet en bitter ook scherp. Maar de zogenaamde ‘Zevenbladkool’ bezit dit van nature allemaal* door elkaar. Welnu, om je de aard hiervan te leren kennen: de eerste soort is de zogeheten ‘gladde’. Ze is fors, met brede bladeren en een grote stengel, en is krachtig van aard en zeer werkzaam. De tweede is kroes en wordt *apiacon** genoemd. Deze is van aard en uiterlijk goed, en haar geneeskracht is groter dan van de hierboven beschreven soort. En er is ook nog een derde, die ‘zacht’ genoemd wordt, met kleine stelen en tenger. Ze is het scherpste van al deze soorten, met slechts weinig sap maar het heftigst in uitwerking.

Weet allereerst: van alle kolen is er geen andere soort zo bruikbaar als geneesmiddel. Aanbrengen op alle wonden en zwellingen in fijngewreven vorm. Zij reinigt alle ontstoken plekken en maakt ze zonder pijn weer gezond. Ook maakt ze gezwollen plekken rijp, ook laat ze die doorbreken, en ook reinigt ze alle zwerende wonden en etterbuilen en maakt ze weer gezond zoals geen ander geneesmiddel dat kan. Maar voordat je haar aanbrengt, de plek met veel warm water wassen; daarna tweemaal daags fijngewreven erop aanbrengen: dit haalt alle zwering weg. Zwarte etterbuilen: die stinken en geven vuile pus af; witte zijn etterig maar fistelachtig en etteren vanbinnen in het vlees. Op deze wonden moet je zulke kool wrijven: ze maakt weer gezond. Ze is het beste tegen zulke wonden.

En als iets verrekt is, tweemaal daags met warm water behandelen en gewreven kool erop aanbrengen: ze maakt het snel weer gezond. Tweemaal daags aanbrengen: ze neemt de pijn weg. En

als iets gekneusd is, zal een abces openbreken; gewreven kool erop aanbrengen: ze maakt het weer gezond. En als er op borsten een ontsteking of kankergezwel ontstaat, gewreven kool erop aanbrengen: ze maakt het weer gezond. En als een ontsteking niet tegen de scherpte van de kool kan, dan wat gerstemeel erdoor mengen en zo aanbrengen. Al dit soort ontstekingen maakt zij weer gezond zoals geen ander geneesmiddel dat kan of reinigt. En als een jongen of meisje zo'n ontsteking heeft, dan wat gerstemeel erbij doen.

En wil je haar gesneden, gewassen, droog en besprenkeld met zout en azijn eten: niets is gezonder dan dat. Om met meer smaak te eten, besprenkelen met honingazijn; als zij dan gewassen en droog is, met wijnruit en koriander, gesneden en met zout bestrooid, eet je haar met wat meer smaak. Het doet goed en laat niets verkeerd in het lichaam zitten, en geeft een goede stoelgang. Zit er binnen eerst nog iets verkeerd: ze maakt alles weer gezond, trekt alles weg uit het hoofd en de ogen en maakt het weer gezond. Deze kool dient men 's ochtends te eten op de nuchtere maag.

Als de gal zwart is, als de milt opgezet is, als het hart pijn doet, of de lever, de longen of de ingewanden: in een woord alles wat vanbinnen pijn geeft, maakt ze weer gezond. Rasp hier ook wat gentiaan bij: dat is goed. Want wanneer alle aderen opgeblazen zijn van het voedsel, kunnen ze de adem niet overal in het lichaam brengen;* daaruit ontstaat dan een ziekte. Wanneer door veel eten de stoelgang stopt, als je dan naar verhouding genoeg kool nuttigt – dat raad ik je met klem aan! –, komt van het nuttigen van dat andere geen ziekte.

Maar tegen gewrichtsziekte is er niets wat zo helpt als rauwe kool – als je haar kleingesneden eet, met droge, kleingesneden wijnruit en koriander, en hierbij geraspte gentiaan – en kool besprenkeld met honingazijn en zout. Als je dit nuttigt, kun je alle gewrichten weer bewegen. Het kost niets, en als het wat kostte, was het toch te proberen omwille van je gezondheid. Dit dien je 's ochtends op de nuchtere maag te eten.

Als iemand lijdt aan slapeloosheid of ouderdomszwakte, kun je hem met dezelfde behandeling gezond maken. Maar de kool dan wel gebakken geven, ingevet en warm met een beetje zout, op de nuchtere maag. Hoe meer de man eet, des te sneller zal hij van die ziekte genezen.

Voor wie last heeft van darmkramp, het volgende doen. Kool goed weken, daarna in een pot gooien en goed afkoken. Zodra ze goed gaar is, het water afgieten. Hier goed wat olie bij doen, een snufje zout, komijn en bloem van gerstemeel. Daarna goed laten koken; zodra ze gaar is, op een schaal doen. Dit geven; de zieke eet indien mogelijk zonder brood; zo niet, dan wat droog brood geven om erin te dopen. En als hij geen koorts heeft, dan wat donkere wijn te drinken geven: hij zal snel weer gezond worden.

En als het eens voorkomt dat iemand zwakkelijk is, dan kan het volgende hem weer gezond maken. Hij eet dan kool zoals boven beschreven, en bovendien moet je de urine bewaren van iemand die vaak kool gegeten heeft; die warm maken en de man erin laten zakken: met deze verzorging maak je hem snel weer gezond; het is een beproefd middel. Zo ook kleine kinderen: baad je die

in deze urine, dan worden ze nooit zwakkelijk. En bij mensen van wie de ogen niet helder genoeg zijn, die insmeren met deze urine: dan zullen zij beter zien. Als hoofd of nek pijn doen, wassen met deze warme urine: dan doen ze geen pijn meer. En als een vrouw met deze urine haar delen warmt, zullen ze nooit te veel vocht afscheiden. En het warmen moet als volgt. Als je het in een schaal aan de kook hebt gebracht, dan onder een kruk plaatsen waar een gat in zit; daar moet de vrouw op gaan zitten; afdekken en rondom kleren om haar heen leggen.

Wilde kool heeft de grootste kracht. Men dient haar te drogen en in goed kleine stukjes te wrijven. Als je iemand wilt purgeren, mag hij daags tevoren 's avonds niet eten; 's ochtends op de nuchtere maag gewreven kool geven, met vier cyathus water. Niets purgeert zo goed, noch nieskruid, noch trechterwinde, en zonder gevaar, en weet dat het heilzaam is voor het lichaam. Mensen die je niet gelooft gezond te kunnen maken, maak je dat wel.

Wie met dit purgeermiddel gepurgeerd gaat worden, als volgt verzorgen. Het middel in dunne pap geven gedurende zeven dagen. Wil hij eten, ezelsvlees geven; als hij niet wil eten, gekookte kool en brood geven, en hij moet licht aangelengde wijn drinken, en zelden in bad gaan, maar zalf gebruiken. Wie aldus gepurgeerd is, zal een duurzame gezondheid genieten, en krijgt geen ziekte tenzij door eigen schuld.

En als iemand een etterende of nog verse ontsteking heeft, deze wilde kool met water besprenkelen en erop aanbrengen: je maakt het weer gezond. En als er een fistel is, een propje erin

duwen; als het propje er niet in kan, dan oplossen, in een blaas doen en daar een buisje aan vastmaken; op die manier aanduwen en in de fistel laten gaan: dit maakt snel weer gezond. En op alle oude en nieuwe ontstekingen wilde kool aanbrengen in fijn-gewreven vorm met honing: het maakt weer gezond.

Als er binnen in de neus een poliep zit, wat droge, gewreven wilde kool op de hand leggen en naar de neus brengen; dan lucht opsnuiven, zoveel je kunt: binnen drie dagen valt de poliep eruit. En zodra ze uitgevallen is, toch een paar dagen lang hetzelfde blijven doen, om de wortels van de poliep helemaal te laten genezen.

Als je met je oren te weinig hoort, wat kool met wijn wrijven, het sap uitpersen en lauw in je oren druppelen; al snel zul je beseffen dat je beter hoort. Op huiduitslag bij de schede kool aanbrengen: het maakt haar weer gezond en voorkomt ontsteking.

166

De darmen leegmaken

De darmen leegmaken moet op de volgende manier. Als je je eens goed wilt leegmaken, neem dan een pot, daar zes sextarius water in doen en daar een schenkelbeen in doen. Als je geen been hebt, dan een stuk schenkel van een halve libra erin doen met zo min mogelijk vet. Als het al gaar begint te worden, daar nog twee stronkjes kool bij doen, twee stronkjes biet met wortel en al, een loot van de eikvaren, een weinig bingelkruid, twee libra zeemosselen, een hardervis, een schorpioen, zes slakken,

een vuistvol linzen. Dit alles laten inkoken tot drie sextarius soep; geen olie erbij doen. Neem hieruit een sextarius, lauw, doe hier een cyathus Koïsche wijn bij, drink dit, rust tussendoor even uit, en vervolgens nogmaals op dezelfde manier, vervolgens een derde keer: je zult je goed leegmaken. En als je daarop Koïsche wijn met water wilt drinken, dan mag je die drinken. Van die vele dingen kan al een van de genoemde, welke je maar wilt, de darmen leegmaken. Maar het zijn juist hierom zoveel dingen dat je er goed van leegmaakt, en dit is prettig.

167

Tegen schaafplekken

Middel tegen schaafplekken. Als je op pad gaat, een twijgje Pontische alsem onder je ring* dragen.

168

Een verrekking bezweren

Als iets verrekt is, wordt het weer gezond met de volgende bezwering. Neem een groen stuk riet van vier of vijf voet lang en breek het doormidden. Twee mannen moeten het tegen de heupen aanhouden. Begin te bezweren: *'motas vaeta daries dardares astataries dissunapiter,'* totdat beide helften weer samenkomen.* Met een ijzeren mes erover zwaaien. Zodra ze weer samenkomen en elkaar raken, pak het mes dan in de hand en snij rechts en links iets van het riet af, bind het tegen de verrekking of tegen de breuk aan, en het wordt weer gezond. En toch elke dag be-

zweren als voor een verrekking, of op de volgende manier: *'huat haut haut istasis tarsis ardannabou dannaustra.'*

169

Asperges zaaïen

Hoe asperges gezaaid moeten worden. Je dient een plek die vocht bevat goed om te spitten, of doe dit op een vette plek. Als ze omgespit is, bedden maken, zodanig dat je rechts en links kunt schoffelen en wieden en er niet op getrapt wordt. Als je de bedden vormt, een tussenruimte tussen de bedden maken, een halve voet breed naar alle kanten. Daarna zaaïen, in een rechte lijn met een stok telkens twee of drie zaadkorrels inbrengen en met dezelfde stok de holte met aarde bedekken. Vervolgens over de bedden goed wat mest strooien. Zaaïen na de lentenachtevening.

Zodra onkruid opgekomen is, dikwijls verwijderen en oppassen dat de asperge niet tegelijk met het onkruid wordt uitgerukt. 's Winters in het jaar dat je hebt gezaaid afdekken met stro, zodat ze niet vanboven bevroren. Vervolgens vroeg in het voorjaar openleggen, schoffelen en wieden. Drie jaar nadat je gezaaid hebt, vroeg in het voorjaar afbranden. Vervolgens niet eerder schoffelen dan dat de asperges zijn opgekomen, zodat je bij het schoffelen de wortels niet beschadigt. In het derde of vierde jaar de asperges vanaf de wortels steken, want als je ze afbreekt, ontstaan er uitlopers en sterven die tussentijds af. Je mag net zolang steken totdat je ziet dat ze zaad schieten. Het zaad wordt rijp tegen de herfst. Dan, wanneer je het zaad geno-

men hebt, afbranden, en wanneer de asperges weer beginnen op te komen, schoffelen en mesten.

Na acht of negen jaar, wanneer ze al oud zijn, uitplanten en op de plek waar je ze gaat zetten de aarde goed omspitten en bemesten. Vervolgens geultjes maken waar je de wortels van de asperges in kunt laten zakken. De tussenruimte tussen de wortels van de asperges mag niet minder zijn dan telkens een voet. Steken, maar zo eromheen graven dat je makkelijk kunt steken; oppassen dat ze niet breken. Zorg dat je zoveel mogelijk schapenmest erop aanbrengt; dat is het beste hiervoor; andere mest geeft onkruid.

170

Pekelen van vlees

Pekelen van hammen en Puteolaanse lapjes. Hammen dient men als volgt te pekelen in een vat of in een bak. Wanneer je hammen gekocht hebt, de klauwen eraf hakken. Gemalen Romeins zout: een halve schepel per stuk. Op de bodem van het vat of de bak zout strooien, de ham inleggen, met het zwaard naar beneden; helemaal met zout overdekken. Dan een tweede erbovenop leggen, op dezelfde manier overdekken; zorgen dat er geen vlees tegen vlees komt. Allemaal op die manier overdekken. Zodra je ze allemaal samen hebt ingelegd, moet je bovenop met zout overdekken, zodat er geen vlees te zien is; vlak maken.

Zodra ze vijf dagen in het zout gezeten hebben, uithalen met zout en al. Wat de bovenste waren nu de onderste maken, en op

dezelfde manier overdekken en inleggen. Na in totaal twaalf dagen de hammen uithalen, al het zout wegwrijven en twee dagen in de wind hangen. Wrijf ze op de derde dag goed af met een spons, smeer ze helemaal in met olie en hang ze twee dagen in de rook. Op de derde dag afhalen, helemaal insmeren met een mengsel van olie en azijn en ophangen aan het vleesrek. Noch de mot noch maden zullen eraan komen.

Aantekeningen

p. 22 *weg kunt gaan* Bedoeld is kennelijk: zonder dat je je meteen verplicht hebt tot koop.

p. 23 *honderd iugerum* Voor alle Romeinse maataanduidingen, zie de lijst achterin.

p. 24 *vaten* Overal waar Cato spreekt over ‘vaten’ bedoelt hij opslagvaten van aardewerk, niet van hout. Vandaar de noodzaak om de poreuze wanden te teren.

p. 24 *personeel* Onder deze term (Lat. *familia*) vallen alle dienstdoende werkkrachten in een huishouden, zowel slaven als vrijen. Slaven werden soms geketend, zie bijvoorbeeld p. 69.

p. 25 *aan land ontbreekt* De bedoeling is: bouw in de juiste verhouding tot het land, dus niet te groot.

p. 28 *Kruiswegenfeest* De *Compitalia*, een oud-Romeins winterfeest ter ere van de goden van de kruiswegen. Van oudsher werden belangrijke plaatsen zoals huizen, drempels, kruispunten en grenzen met speciale goddelijke machten verbonden.

p. 30 *witgele olijf* Cato duidt verschillende soorten olijven aan. Waar de naam een geografische aanduiding bevat, doorgaans verwijzend naar delen van Italië, is die in de vertaling overgenomen. Waar de naam iets zegt over het uiterlijk, is ge-

zocht naar een equivalent in het Nederlands. Ditzelfde geldt ook voor de verderop genoemde soorten druiven.

p. 30 *dubbele spade* Een speciaal soort spade, met een aparte voetsteun boven het blad.

p. 33 *tweehonderd veertig iugerum land* zestig hectare. Cato kiest hier afwijkende afmetingen: tweehonderd veertig morgen voor een olijfgaard, en in het volgende hoofdstuk: honderd voor een wijngaard. De Romeinse landbouw-schrijver Varro vertelt dat in beide gevallen tweehonderd morgen standaard was. Het gaat hierbij om grote bedrijven: een olijfgaard van tweehonderd morgen telde zo'n zesduizend olijfbomen.

p. 34 *weefgetouw met juk* De tekst is onzeker. Het gaat in elk geval om een staand weefgetouw.

p. 35 *schuim* Bedoeld is 'bloem', een mengsel van onbruikbare stoffen dat bij het gistingsproces aan de oppervlakte komt.

p. 37 *vleesrek* Een *carnarium*, een soort stellage waaraan hammen of perskabels opgehangen werden.

p. 38 *getroffen wordt* Tijdens de bouw.

p. 39 *de hoeve aanbesteedt* Nu volgt een aanvulling op de bepalingen van de vorige paragraaf over de bouw van de hoeve zelf. Cato geeft enige varianten voor het aanbesteden ervan.

p. 39 *laat branden* De opdrachtgever moet het bouwmaterial leveren, zoals Cato uiteengezet heeft. Voor kalk geeft hij hier een aanvullende richtlijn: voor het maken van kalk uit kalksteen kun je een vakman inhuren. Diens winst bestaat waarschijnlijk uit een deel van de gebrande kalk.

p. 41 *voor twee olijfmolens* De olijfmolen (*trapetus* of *trape-tum*) is een apart instrument, dat losstaat van de pers. Het wordt beschreven op p. 44 e.v. Olijven werden hierin eerst stukgebroken om ze van pitten te ontdoen, alvorens ze uitgeperst werden in de pers.

p. 42 *zo ook de andere* Cato drukt zich hier wel heel bondig uit. Verwarrend is bovendien dat het hier moet gaan om de steunpalen van twee naast elkaar opgestelde persen. Elke pers had maar één zo'n steunpaal.

p. 42 *voldoende gewicht krijgt* De beschrijving is niet erg duidelijk. In elk geval gaat het om een vaste verbinding van de persen met de muren en het dak van de perskamer, bedoeld om de opwaartse druk in de pers tegen te gaan.

p. 43 *lengte nodig* Welke balken hier bedoeld zijn, is niet geheel duidelijk.

p. 43 *Punische manier* Waarschijnlijk gaat het om een bepaalde, hechte verbinding tussen verschillende delen.

p. 43 *dwarслиjsten aan* De dwarslijsten zijn bedoeld om het kromtrekken van de schijf te voorkomen.

p. 44 *ijzeren pin wordt* De zwengel is in het midden dikker dan waar hij door de bussen gaat. Aan beide uiteinden is hij tot handvat gevormd. Twee arbeiders of slaven brengen daarmee de molen in beweging.

p. 45 *beide kanten vastzet* Het slot van deze zin is in het Latijn nogal duister. Ik heb een althans begrijpelijke variant gekozen: door de stevige afdekking van de zwengel aan beide kanten houden de afdekplaatjes elkaar in positie, van welke kant de druk ook wordt uitgeoefend.

p. 46 *inrichten* Het Latijn wordt op verschillende manieren uitgelegd. Ik begrijp het zo dat hier wordt aangeduid hoe de centrale ijzeren pin (in verbinding met de andere onderdelen) binnen de molenwanden wordt aangebracht.

p. 47 *Rufrium* Een oude, Samnitische stad in het noorden van Campanië.

p. 47 *mengdruiven* De naam van een goedkope, vroegrijpe soort. De hier bedoelde wijn werd gemaakt van nog niet rijpe druiven.

p. 47 *zakje* Bedoeld is een zakje van buigzaam vlechtwerk.

p. 47 *tweede persing* Cato gebruikt een technische term, *tor-tivum mustum circumcidaneum*: na de eerste persing werd de opgekomen vochtige massa rondom afgesneden en boven op het materiaal verdeeld, waarna een tweede persing volgde.

p. 48 *oud zeewater* Zeewater dat door lang stilstaan is ingedampt en dus meer zout bevat.

p. 51 *repareren* De olijvenoogst zelf wordt niet beschreven: deze werd uitbesteed (zie ook p. 153 e.v.). Hier gaat het alleen om de voorbereidingen op de boerderij.

p. 52 *gezorgd wordt* In dit gedeelte geeft Cato een kort overzicht van de werkzaamheden in de wijngaard door het jaar heen, uitgaande van de herfst.

p. 54 *houtig* De precieze betekenis van het zeldzame woord *materina* is onduidelijk. Wellicht is bedoeld: zo hard als hout.

p. 54 *die nieuw is* Waarschijnlijk grond die het jaar tevoren braak heeft gelegen.

p. 55 *olijfvocht* Behalve olie bevat de olijf ook een waterige, bittere substantie, *amurca*, die bij het persen vrijkomt. Dit olijfvocht wordt gebruikt voor tal van praktische toepassingen, onder meer als bemestings- of bestrijdingsmiddel.

p. 60 *ossentong* Een plant.

p. 63 *stek in zet* Een dergelijk plantgat zou te ruim worden en de wortels eerder doen uitdrogen.

p. 65 *een beetje hol* De ruggen, hoger liggende stroken aarde tussen de voren, zijn in het midden een klein beetje uitgehold. Daardoor blijft er water in staan.

p. 67 *ingebracht* De hierna volgende zinnen geven nadere details over de techniek die in deze zin is aangeduid.

p. 68 *Dat kunnen ze* Bedoeld zijn kennelijk de ploegossen.

p. 69 *vier libra brood* Geketenden konden niet zelf de tarwe malen en bewerken. Zij kregen brood verstrekt. In hun geval betreffen de cijfers dagrantsoenen. Vier libra (ca. 1,3 kilo) is een forse hoeveelheid. We moeten hierbij niet denken aan grote aantallen broden, maar aan compact brood (gist werd nauwelijks gebruikt). Teruggerekend naar de hoeveelheid tarwe kregen de geketenden meer voedsel dan de anderen. Dit wijst erop dat hun werk veel zwaarder was, iets wat ook bekend is uit andere bronnen.

p. 70 *een amphora* Per maand, naar boven afgerond. Dezelfde cijfers gelden vermoedelijk ook voor de hier niet vermelde twaalfde maand.

p. 70 *Saturnalia* Een bekend Romeins feest, gevierd medio december. In de tijd van Cato zal het feest hooguit enkele dagen geduurd hebben; op het einde van de republiek duurde het drie dagen, later vijf. De Compitalia werden korte tijd na de Saturnalia gevierd, op een door de praetor nader vastgestelde datum.

p. 70 *een jaar <...>* De tekst is hier bedorven. Er stond vermoedelijk: zeven of acht quadrantal.

p. 71 *vijfhonderd twintig libra hooi* De cijferaanuiding wordt niet door iedereen hetzelfde geïnterpreteerd. In elk geval is het

niet verenigbaar met de elders genoemde hooirantsoenen. Bij de hierna genoemde ruwe klaver staat geen cijfer; dat is weggeval-
len of misschien door Cato niet nader gespecificeerd, hoewel het
hier juist gaat om een kort totaaloverzicht.

p. 71 *voor de oogst* De zin is enigszins cryptisch geformuleerd. Cato bedoelt waarschijnlijk dat er veel wikke moet worden gezaaid, zowel voor de consumptie als voor de nieuwe inzaai.

p. 72 *er zijn* Op de komende bladzijden geeft Cato enige aanwijzingen voor het oogsten, die soms onvolledig en rommelig lijken. Dat komt onder meer doordat veel oogstwerk wordt aanbesteed aan arbeiders van buiten het eigen bedrijf. De taak van de eigenaar of beheerder bestaat dan vooral in het zorgen voor de nodige materialen, zoals wagens en persen. De oogst van olijven en druiven begon in september. Daarmee is Cato dus weer bij de herfst beland, en komt de chronologische rode draad van het 'boerenjaar' ten einde.

p. 72 *kabeltje* Waarschijnlijk als disselriem gebruikt.

p. 76 *impregneren* De poreuze wanden van de aardenvaten moeten, net als bij het teren, vochtdicht worden gemaakt.

p. 76 *hete kolen* Brandende kooltjes vormen een op het eerste gezicht merkwaardig, magisch onderdeel van het middel. Ook uit andere ingrediënten en uit de bereiding en toediening van het middel blijkt de grote rol van magie.

p. 77 *hoorn* Door Latijnse schrijvers na Cato wordt het voorschrift in dezelfde bewoordingen gegeven. Kennelijk is het hoorn van de hoeven bedoeld. Maar er zijn ook bronnen waarin sprake is van het insmeren van 'de horens'. In dat geval heeft het gebruik alleen een magische waarde. Het hier gebruikte *cornua* laat beide interpretaties toe. In het algemeen lopen bij Cato de 'technische' en 'magische' sfeer vloeiend in elkaar over.

p. 78 *ge kneed brood* Getuige de toevoeging werd brood normaal niet of veel minder gekneet. Het gaat hier en in de volgende recepten om recepten voor luxe-etenswaren. Ze werden gebruikt op religieuze feestdagen, en waren niet bestemd voor normale consumptie door het personeel. Opmerkelijk is dat de toevoeging van zout steeds onvermeld blijft, hoewel het zeker gebruikt werd.

p. 79 *opstaande rand* Bedoeld is: de bodem. De uitstekende randen hiervan worden even later om de vulling heen gevouwen en vormen zo de korst.

p. 82 *Mars Silvanus* Mars in de hoedanigheid van een bosgod. Het is echter ook mogelijk dat twee verschillende goden bedoeld zijn. In de zin volgend op 'bid...' gaat het om een rituele formule die moet worden uitgesproken.

p. 83 *als volgt koken* Over het kookproces zegt Cato niets; uit een andere bron blijkt dat de ingrediënten in *kokend* water moeten worden gedaan. Brij was in de vroege Republiek, toen men nog geen brood kende, het dagelijkse voedsel. De hier beschreven soort brij is kennelijk van Romes grote vijand Carthago overgenomen.

p. 84 *gewoon zout* Bij de Romeinen veelal: onzuiver zout verkregen door verdamping van zeewater.

p. 89 *nieuw maatvat* Bedoeld is een groot maatvat van ruim dertig liter.

p. 94 *geen wijn vast* Wat Cato hier beschrijft, lijkt onmogelijk. Klimophout is voor alle vocht ondoordringbaar.

p. 96 *stoelgang te bevorderen* Het gaat hier niet om een dubblure, maar om een andere methode om laxerende wijn te maken, evenals in de volgende paragraaf.

p. 98 *à lavinaigrette* Cato gebruikt een van oorsprong Grieks woord dat zoveel betekent als 'gerecht voor bij (of op) de kaas'. Bedoeld is een luxe-inmaaksel van olijven, olie, azijn en kruiden.

p. 100 *waakzamer zijn* Dit voorschrift komt op een merkwaardige plaats. Het verband is zoals vaker associatief: Cato komt waarschijnlijk hierop vanwege de tijdsaanduiding 's ochtends' in het voorgaande.

p. 101 *dyspepsie en strangurie* Cato gebruikt hier de Griekse medische termen voor 'slechte spijsvertering en moeilijk plassen'.

p. 101 *springen en wandelen* Dit is geen magische handeling, maar dient om de wormen los te trillen.

p. 103 *Jupiter Dapalis* De oppergod krijgt in deze functie een speciale naam: Jupiter van het Offer. In het volgende wordt steeds bedoeld op een tweeledig offer: van voedsel en van wijn.

p. 103 *andere bomen* Het onderwerp is al eerder aan de orde geweest (p. 66). Daar volgde het op een korte aanduiding van het offer. Hier lijkt het, omgekeerd, een soort excurs in de context van de sacrale, rituele en juridische voorschriften.

p. 106 *gekocht kunnen worden* De nu volgende alinea's behandelen enkele zaken waar eveneens een 'formeel' aspect aan zit, zij het van meer concrete aard. Het gaat bijvoorbeeld over juiste maten van diverse onderdelen, en billijke afspraken. Daarna komt Cato weer op religieuze voorschriften. De naast Rome genoemde steden liggen in streken ten zuiden van Rome, de meeste in Campanië.

p. 107 *vijftien voet* Vergelijk ook p. 72.

p. 108 *uitbesteden* De tekst is hier erg compact. Het gaat om het uitbesteden van het snel te verrichten oogstwerk. Een *politor* (eigenlijk 'wieder', hier vertaald als 'oogster') neemt het aan, hier niet als dagarbeider, zoals elders, maar als opzichter van een troep seizoenarbeiders. Er is hier sprake van betaling in natura, veelal in de vorm van ongedorst graan. Het percentage commissie is afhankelijk van de kwaliteit van de grond. Gemeenten wordt met een korf of een schepel.

p. 108 *winstdelers* Ook hier is de tekst erg kort. De exploitatie van een wijngaard kan men eveneens uitbesteden aan een deel-

pachter. Deze aannemer deelt dan zowel het risico als de winst. De tekst lijkt aan te geven dat het hier alleen gaat om het niet-essentiële werk in de wijngaard, dus om alles behalve de wijnstokken. De betekenis van de laatste zin van de paragraaf is niet geheel duidelijk.

p. 108 *Nonae* De vijfde dag van de maand; in maart, mei, juli en oktober de zevende dag van de maand. De tekst is overigens onzeker.

p. 109 *te gebeuren* Het volgende is een van de bekendste passages uit Cato's werk. Het gaat hier om een rituele reiniging (*lustratio*) door middel van een offer van een varken, schaap en stier (*suovitaurilia*). De even verderop aangeduide aanroeping van Janus en Jupiter wordt hier niet expliciet gegeven; zie daarvoor p. 104.

p. 110 *het zwijn-schaap-stierenoffer* In sommige handschriften volgt hierna: 'Hij verbiedt het noemen van Mars, en van lam en kalf.' Dit zinnetje lijkt een toevoeging uit latere tijd, ter verklaring van de voorgaande zin: als men jongen offert, moet men toch de geijkte rituele formules aanhouden. Tijdens het slachten mag noch de god, noch een van de dieren afzonderlijk genoemd worden: ze zijn één, ondeelbaar geheel geworden.

p. 111 *de beheerster* Typerend genoeg wordt niet de vrouw zelf aangesproken, maar steeds de beheerder die haar bevelen geeft.

p. 112 *op de haard leggen* Ter ere van de *Lar familiaris*, de huisgod, die naar men aannam in de haard zetelde.

p. 114 *zweren* Namelijk dat zij zullen blijven. Om weglopen en wanprestatie te voorkomen worden de werkers premies in het vooruitzicht gesteld, zoals uit de volgende alinea blijkt.

p. 114 *aantal sestertiën* Waarschijnlijk het in de vorige alinea genoemde bedrag van twee sestertiën.

p. 114 *De olijfmolens <...>* De tekst is hier bedorven.

p. 114 *vindt inhouding plaats* De bewoording is nogal onduidelijk. Bedoeld is: degene die het werk als geheel aanneemt moet de door de eigenaar al eerder gemaakte afspraken overnemen, inclusief de financiële verplichtingen.

p. 115 *landgoed in Venafrum* Hier is het onzeker of het gaat om een 'standaard'-naam, dan wel een voor deze regel specifieke plaatsaanduiding.

p. 116 *eerste <...> geven* Tekst en interpretatie zijn hier uiterst onzeker. Misschien: olijfolie van de eerste persing.

p. 116 *Idus* Op de *Idus* van de maand werden veel betalingen verricht. Mogelijk gaat het hier om de *Idus* van de maand daarna, 13 december.

p. 117 *eenenveertig urna gegeven* Wijn wordt gemeten per culleus (ca. vijfhonderd tweeëntwintig liter). In plaats van veer-

tig *urna* (veertig maal dertien liter) worden er eenenveertig gegeven, om het verlies bij overgieten te compenseren.

p. 118 *verkocht* Cato gebruikt dezelfde woorden als in de vorige paragrafen. Wij zouden hier eerder spreken van ‘verpachten’ of ‘de rechten tijdelijk verkopen’. Gedurende voorjaar en zomer gebruikt de landheer zijn grond om zijn eigen vee te weiden en hooi te maken.

p. 119 *voor het vruchtgebruik* Deze regel is bedoeld als stimulans voor de veepachter om de jonkies goed te verzorgen. Immers, als ze na enkele dagen zouden sterven, blijven ze toch meetellen voor wat hij moet afdragen.

p. 119 *over te laten* De vertaling en uitleg van deze passage is op verschillende punten omstreden. In de eerste zin gaat het er waarschijnlijk om dat de koper dertig lammetjes niet mag verkopen zoals de andere ‘opbrengst’; deze lammetjes dienen ter aanvulling en verjonging van de kudde van de eigenaar. De tweede bepaling lijkt gunstig voor de koper, maar is het niet. Bij twee schapen die niet geworpen hebben moet hij voor één melk en kaas afdragen; zijn opbrengst is echter nihil, omdat deze schapen geen melk geven. De derde bepaling wordt op verschillende manieren uitgelegd; zoals hier vertaald is het een uitleg over de betalingswijze van de koper aan de eigenaar.

p. 121 *Manlii* Wie dit zijn is onduidelijk. Gezien het meervoud is het hier geen ‘willekeurige naam’, maar een aanduiding van een bepaalde familie.

p. 122 *een culleus is* Dit ‘overloopgat’ is duidelijker dan een streepje of ander merkteken. De interpretatie van de volgende zin is onzeker. Hier is aangenomen dat sprake is van de wijnzak van een koper.

p. 124 *te laten weken* Sommige recepten zijn zo geformuleerd dat ze bedoeld lijken voor de landheer of beheerder zelf. Andere, zoals de nu volgende, zijn kennelijk vooral bedoeld om bij anderen toe te passen. Te denken valt aan zieke slaven.

p. 124 *kool van Pythagoras* Dit gedeelte gaat vermoedelijk terug op een geschrift over planten dat aan Pythagoras werd toegeschreven, maar van later datum is.

p. 125 *van nature allemaal* Deze hele passage is onzeker en wordt op verschillende manieren uitgelegd. In veel uitgaven gebruikt men in plaats van *septem bona*, dat in de handschriften staat, de lezing *septemfolia*. Het gaat in dat geval om een speciale, ‘zevenbladerige’ kool. Misschien dat in het element ‘zeven’ een vroeg-Griekse getalsmagie zichtbaar wordt.

p. 125 *apiacon* Het woord betekent zoveel als ‘peterselie-achtig’.

p. 126 *in het lichaam brengen* In de antieke medische theorieën waarop Cato hier zinspeelt, is er nog geen volledige scheiding tussen bloedsomloop, ademhaling en spijsvertering.

p. 130 *onder je ring* Dit middel tegen voetwonden is magisch van karakter. Dat geldt heel duidelijk voor het hierna volgende gedeelte.

p. 130 *weersamenkomen* De oeroude magische woorden zijn hier in hun oorspronkelijke vorm gegeven. Het vertalen ervan is niet mogelijk. Toch valt in sommige ervan wel enige betekenis te herkennen: *motas* wellicht 'verrekkingen'; *dissunapiter* wellicht 'weer bij elkaar' (?). Het gebruik van een ijzeren mes is vermoedelijk bedoeld om de ontsnapping van de opgeroepen magische kracht te verhinderen. De Latijnse tekst bevat een waarschijnlijk later toegevoegde variant met kleine verschillen in de toverwoorden: 'Moetas vaeta daries dardaries asiadarides una pe tes.' Voor de tweede formule is eveneens een variant toegevoegd: 'Huat hauat huat ista pista sista dannabo dannaustra.'

Romeinse maten en eenheden

acetabulum:	INH	0,068 l
amphora (= quadrantal):	INH	26 l
congius (= 6 sextarius):	INH	3,26 l
culleus (= 20 amphora of quadrantal):	INH	521,8 l
cyathus (= 1/12 sextarius):	INH	0,045 l
denarius (= 4 sestertiën):	MUNT	
drachme (= 1/100 mina):	GEW	4,32 gr
halve schepel (semodius):	INH	4,36 l
handpalm (palmus) (= 4 vinger):	L	7,4 cm
hemina (= cotula):	INH	0,27 l
Idus:	DAG	13e/15e dag
iugerum (240 bij 120 voet):	OPP	0,25 are
Kalendae:	DAG	1e dag
libella (= 0,4 sestertie):	MUNT	
libra (Romeins pond):	GEW	327 gr
mina	GEW	432 gr
Nonae:	DAG	5e/7e dag
quadrans (= 1/4 libra, = 3 unciae):	GEW	81,7 gr
quadrans (= handpalm):	L	7,4 cm
quadrantal (= amphora):	INH	26 l
quartarius:	INH	0,13 l
schepel (modius) (= 1/3 quadrantal):	INH	8,73 l
sestertie	MUNT	
sextarius (= 2 hemina):	INH	0,54 l
sextula (= 1/6 uncia):	GEW	4,5 gr
teriarius:	INH	0,18 l

triobolus (= 1/2 drachme):	GEW	2,16 gr
uncia:	GEW	27 gr
urna (= 4 congius):	INH	13 l
victoriatus (= 3 sestertiën):	MUNT	
vinger (digitus):	L	1,85 cm
voet (pes):	L	29 cm

Verantwoording

Voor deze vertaling is uitgegaan van de tekst in de Duitse uitgave van Cato's werk door Otto Schönberger (Tusculum reeks; München 1980, nieuwe editie 2000). Deze is gebaseerd op de standaarduitgave van A. Mazzarino (Teubner-reeks). Op een klein aantal punten is gekozen voor de tekst van Raoul Goujard (Budé reeks; Paris 1975). Bij de interpretatie heb ik de vertalingen en de soms uitvoerige commentaren van Schönberger en Goujard gebruikt, aangevuld met de Engelse uitgave van Dalby (1998) en de Duitse van Flach (2005). Soms heb ik een afwijkende uitleg gekozen, bijvoorbeeld die van de *Oxford Latin Dictionary* of van de agrarisch-historische specialist K.D. White.

In de vertaling is nadrukkelijk geprobeerd ook de lapidaire stijl van Cato weer te geven. Romeinse maten en gewichten zijn voor het merendeel niet vertaald; voor een overzicht zie de lijst achterin dit boek.

De vertaling verscheen in eerste druk bij Athenaeum – Polak & Van Gennep (Amsterdam) in 1996, in de welbekende Baskerville-reeks. Voor deze nieuwe uitgave is de tekst geheel herzien. In de regel is gekozen voor een meer consequente weergave van de voor Cato zo kenmerkende Latijnse imperatieven op *-to*. Uiteraard is de spelling van samengestelde woorden aangepast. Ook is een andere indeling (met tussenkopjes en nummering) van de hele tekst doorgevoerd. Ten slotte is het register opnieuw gemaakt.

Register

Verwezen wordt naar het paragraafnummer.

aannemer 17
aanplanten 8
afleggen 60, 61
akker, reiniging 150
apiacon 165
arbeidsloon 17
asperges 169
assen 106
bebouwen 70
beheerder, taken 7, 151
beheerster, taken 151
bezem 161
bezwering 168
bladrollers 104
boeken (financiën) 2, 7
boerderij, aanschaf 1
boerderij, ligging 1
boerderij, uitrusting 5
boerderij, woonhuis 6
bollen 88
bollentaart 91
bomen afleggen 60
bomen kappen in woud 148
bomen verplanten 31

buren 6
Ceres 143
cipressen 56, 160
contracten 153, 154, 155, 156, 157, 158
darmen leegmaken 165, 166
darmkramp 135, 165
dorsvloer 100, 138
dyspepsie 136
enten 48, 49
eten voor personeel 65, 67
feestdagen 2, 7, 147, 149, 151, 158
fruitbomen 9, 56
fruitbomen, afleggen 142
ganzen vetmesten 98
gebeden 141, 143, 148, 150
geketenden 65, 66
gekneed brood 83
geldschietter voorwoord
gieteling 89
graven in woud 149
handel voorw
hoeve, bouw 17
hoeven, slijtage 81
honden 133
hout, overtollic 45
hout, voor de meester 64
houtduif vetmesten 99
huat haut 168
ijzerwaren 12, 13
impregneren 78

inzaaien 8
Janus 143, 150
Juno 143
Jupiter 141, 143, 150
kaaspudding 90
kaastaart 85
kabels 72
kalk branden 19
kalkoven 44
kaprijp 20
karren 71
kippen vetmesten 98
kleding voor personeel 68
kleren motvrij houden 107
koeienjongens 7, 12, 13, 25, 141
kool 165
korenworm 101
kronkel 86
Kruiswegenfeest 7
kweekbed 54, 55
landgoed bij stad 9
landheer, leeftijd 4
landheer, taken 2
linzen 125
loof voor runderen 33
maaien 62
maatvat 109
Mars 143, 150
mest 7, 32, 41, 58
mirtetwijgen 110

mirtewijn 134
 moestuin 10
 most 122, 129
 mostkoekjes 130
motas vaeta 168
 motvrij houden 107
 N.N. 153
 nawijn 28
 nieskruid 122
 offer 92, 150
 offerdieren 150
 offerkoek 84
 offermaal 140, 141
 olieschepper, taken 75
 olievaten impregneren 78
 olijfbomen zonder vrucht 102
 olijfboom stekken 53
 olijfgaard, snoeien 52
 olijfgaard, uitrusting 12
 olijfmolen, afstelling 25
 olijfmolen, bouw 23
 olijfolie, groene 74
 olijfoogst, afsluiting 77
 olijfvocht 106, 139
 olijven, binnenhalen 73
 olijven, inmaken 126, 127, 128
 olijvenoogst, voorbereiding 34
 ommuringen 18
 oogst uitbesteden 145
 opzichter, taken 75, 76

pekelen 170
 persruimte 14, 15, 21
 persuitrusting 14
 plassen 131, 136, 165
 ploegen 59, 70
 Pompeii 25, 144
 Punische brij 94
 Pythagoras 165
 regen 2, 26, 31, 46, 47, 121, 138, 160, 164
 regenweer, werk 46
 rijshout 37
 rode klei 39
 runderen, conditie 112
 runderen, middeltjes 79, 80, 82
 runderen, offer 92
 runderstallen 6
 schaafplekken 167
 schurft 7, 105
 slangenbeet 111
 slapeloosheid 165
 slaven 2, 3, 15, 65, 66, 92
 sterk meel 96
 stoelgang 122, 123, 124, 134, 165
 strangurie 136
 tarwepap 95
 timmerhout 20
 tunieken 144
 uitbesteden 145
 varkensoffer 143
 vaten, geur 116

veiling 3
verkoopplaatsen 144
verrekening 168
Vesta 141
vijgen 10
vijgen, gedroogde 108
vijgenbomen, behandeling 103
voer 63, 69
voorjaar, werk 47
voorraadkamer voor olijfolie 16
voren maken 50, 51
vruchtgebruik 159
water afvoeren 164
weiland 10
weilanden bemesten 58
wentelaar 87
wijn, geur verzachten 119
wijn, Griekse 27, 114
wijn, Koïsche 121
wijn, smaak verzachten 118
wijn, testen 117, 120
wijn, van bezinksel 162
wijn, voor ischiaslijders 132
wijn, voor kopers 163
wijn, voor personeel 66, 113
wijn, voor plassen 131
wijn, voor stoelgang 122, 124
wijndruiven plukken 28
wijngaard, opschonen 43
wijngaard, uitrusting 13

wijngaard, zorg voor 36
wijnogst, afsluiting 29, 77
wijnogst, voorbereidingen 26
wijnpers-uitrusting 22
wijnstok enten 48
wijnstokken snoeien 35
wijnstokken, oude 57
wilgenbosjes 11
winstdeler 146
winterwerk bij lamplicht 42
woonhuis bepleisteren 137
woud 148, 149
zaaien 30, 38, 40
zaailand, mest 41, 42
zaailand, vermijden 42
zeewater 113, 115, 121
zoetelingetje 93
zout, wit 97
zwengel 24
zweren 153, 154

