

Amoenitatum Exoticarum Politico-Physico-Medicarum Fasciculi V

*Daidsu*, vulgo et literatis; et ob excellentiam *Mame*, i.e. legumen, dictus. Phaseolus erectus, siliquis Lupini, fructu pisi majoris candido.

Phaseolus priori similis, sed tetrapedalis et plenior, caule erigitur torte ramoso, inaequaliter tereti et hirsuto; Folia exhibens phaseoli hortensis, dorso asperius piloso. Flosculos mense Augusto intra sinus foliorum explicat uni pediculo insidentes plusculos, in albo coeruleos, pumilos, floribus Ervi pares, vexillo petalisque rectis, vix expansis: Quos siliquae excipiunt copiosae sescunciales, pilo longo asperae, siliquis Lupini fl. lut. similes, semina continentes duo, rarius tria, piso hortensi forma magnitudine et sapore paria, quadantenus tamen compressa, umbilico badio.

Hoc legumen in coquina Japonica utramque replet paginam; Ex eo namque conficitur: tum puls *Miso* dicta, quae ferculis pro consistentia et butyri loco additur, butyrum enim hoc coelo res ignota est; tum *Sooju* dictum celebre embamma, quod nisi ferculis, certe frictis et affatis omnibus affunditur. Utriusque conficiendi modum appono:

Pro *Miso* elaborando recipiunt mensuram unam *Mame*, sive phaseolorum *Daid*s, quos aqua diutissime et ad omnimodam mollitiem percoctos in pulvem molliculam contundunt. Pulti, ope iterandae contusionis, permiscent Salis communis mensuras aestate quatuor, hyeme tres, quo minus salis additur, eo productum obtinetur lautius, sed minus durable. Mox aequali phaseolis quantitate, unam addunt et repetita contusione permiscent mensuram *Koos*, i.e. *Oryzae* degluptae, in vapore aquae dulcis parum coctae, et postquam refrixerit, in cella calida unum vel duos dies noctesque, ad situm usque contractum, repositae. Mixturam hanc (quae pultis vel cataplasmatibus consistentiam exhibet) vasi immittunt ligneo, quod nuper cerevisiam popularem *Sacki* dictam continuerat; et ante usum uno vel duobus mensibus intactum servant. *Koos* pulti gratiam saporis tribuit, et in laborando, velut polenta Germanorum, expertam requirit manum magistri; Quapropter sunt, qui in eo elaborando operam unice collocant et paratam venundant.

Pro *Sooju* conficiendo recipiunt eosdem phaseolos ad aliqualem mollitiem coctos; *Muggi*, i.e. frumenti, perinde hordei an tritici (a tritico productum magis nigricat) crasse contriti; et Salis communis partes aequales, sive singulorum mensuram unam. Phaseolos cum frumento contrito miscent, et in loco calido mixturam uno die ac nocte reponunt coopertam, ut efferbeat. Tum massam ollae fictili immissam sale praedicto obruunt, affundendo aquae communis mensuras duas cum dimidia: quo facto, massam probe operculatam postridie ac sequentibus diebus singulis ad minimum semel (satius bis vel ter) rutabulo agitant. Labore duobus vel tribus mensibus continuato, massam filtrant et exprimunt, liquorem vasis ligneis asservantes; qui quo antiquior fuerit, eo clarior est et melioris notae. Massam ita emulsam, affusa aqua, denuo irrigant et ab agitatione aliquot dierum exprimunt.