



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

**Io. Baptistæ Portæ Neapolitani Magiæ Naturalis Libri  
Viginti**

**Della Porta, Giambattista**

**Frankfurt, 1607**

Oporothecæ qualiter fieri debeant, in quibus fructus asseruentur. Cap. III.

---

[urn:nbn:de:hbz:466:1-70772](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-70772)

rum obligata, vt perspirare possit ex Didymo. At Palladius. Rosas nondum patefactas seruabis, si in canna viridi stante fissa, recludas ita, vt fissuram coire patiaris, ex eo tempore cannam recidas, quo rosas virides habere volueris. Nos hoc modo experti sumus, & aliquam veritatis partem inuenimus. Rosarum calyces nondum dehiscetes, sed tumentes in harundinem immisimus, (oportet enim rosæ sint iuxta plantatæ) internodia harundinis leuiter scindimus, & aperto è latere foramine, constricta vinculis fissura ne hūsceret, diu asseruauimus. Eodemque modo, vt

*Lilia diu in sua planta durent.*

Hoc artificio facile vsi sumus. Harundinem intermodia disseuimus, & lilia, dum adhuc silerent in sua planta, intrusimus, & altera parte cæra oppleta, ex altero nodo intersepto. Idem in garyophyllis effecimus, & diutius habuimus: Quum vsui essent, reiectis vaginulis; aliquantisper Soli ostendimus, & dehiscant.

*Oporotheca qualiter fieri debeant, in quibus fructus asseruentur. CAP. III.*

**D**ICEMVS nunc quomodo ab arbore recisi seruentur. Quia fructus à putredinis labe vindicare desideramus, id assequi nō poterimus, nisi prius putredinis causas cognoscamus. Referunt Philosophi, quod tanta est syderei caloris inconstantiæ vis, vt omnia quæ ambit, & sublunaris complectitur mundus, ad finem tendant, nec à motu desistant; nā aer per cuncta meabilis, agnatione calidæ naturæ, quam in pomo repperit, allicit, vt se miserum innata prius frigiditate laceffitum, quā naturalis abrepti caloris exinanitum sentiat, eoq; flaccescente, siccescit. Sed nō adeo hominū mentes caligant; hebescuntq; sensus, quin multa ferè in noxia eūadant, faciunt, vt fructus constantes contra tenorem algoris, æstusve reddant idq; varijs modis. Et primò oporothecas instituemus, è quibus caloris iniurias excludemus. Mox tēpora eligemus, in quibus calor minus præualet; postmodū colligendo, ne ex tactu labem contrahant, & exinde principium putrefactionis; tandē varijs in locis

condere docebimus, vt maximè à caloris, & humiditatis iniurijs se possit vendicari. Vt ergo loca præparemus, vnde de fructus, qui ad perennitatem destinantur, cõdantur, quæ frigida, siccaq; sint, & vt earum contraria expellamus. Loca sunt vniuersalia, & particularia. Quædam dicemus peculiaria mundi loca, ad condendum peroptima. Theophrastus locorum causa aliqua condita diutius durare dixit. Quamobrem Cappadociæ loco quodam Petra vocato, vel quadragenos annos seecunda, & ad sementem percommoda durare, sexagenos autem, & septuagenos ad vsum cibariũ seruari posse idonea. Locum enim istũ cum alias excellsum, tum flatibus esse apertum, & auris ab exortu, occasu, meridieq; editum. Feruntq; & in Media, reliquisq; excelsis tractibus condita diu perdurare valere. Sed hæc locorum propria sunt. Sed vniuersaliter oporothecas locare oportet conditorum omnium agricolarum calculo, vt ad Septentriones fenestras habeant, quas vt sereno die, aut vere perflentur, patere oportet. Austri enim specularibus accendi; quia Austri afflatu poma rugis deturpantur. Videamus ergo

*Coroneis qualia loca destinantur.*

M. Varro cotonea loco arido, & frigido seruari rectè putat. Columella in tabulato frigido, & sicco loco reponit. Palladius in sicco & frigido, à quo ventus excludatur. Si velimus itidem scire

*Mala vbi commodè seruentur.*

Columella docet, in tabulato frigidissimo, & siccissimo loco, quo neque fumus, neq; teter perueniat odor. Palladius in locis obscuris, vbi ventus non sit. Plinius in loco rara componi, vt limites peruij spiritum æqualem accipiant. At

*Punica quomodo reponantur*

Columella ex Magone Pœno hæc refert: Punica ex marina prius aqua calefacta, mox argilla illita resiccata frigido loco suspendit. Et Palladius ab eo frigido loco designat ea. Idem

*Zizipha optimè condita*

in loco ficciore suspenſa putat, &

*Quo ficus melius perennet,*

Ex Columellæ doctrina habemus, qui poſtquam aruerint, in horreum ficciſſimum reponit eas, & ſic diutius aſſeruari promittit. Etiam

*Pruna longiore tempore ſeruari,*

In Sole per crates loco ficciore diſpoſita. Palladius

*Caſtaneas optimè in vetuſtatem reponi*

aſſerit, locis ficcioribus deſoſſas. Et Baro vidimus

*Amygdalas diu incolumes ſeruari.*

Per triennium, & quadriennium cum ſuis putaminibus. Sed ficciori loco repoſitas. Sed

*Triticum vt longius aſſeruetur.*

Varro, condi oportere in granaria ſublimia, dicit, quæ perſentur vento ab exortu, ac Septentrionum regione, ad quæ nulla aura humida è propinquis locis aſpiret. Quidam granaria habent ſub terris, vt ſpeluncas, vt in Cappadocia, & Thracia, alij vt in Hispania citeriore, puteos. Horum ſolum paleas ſubſternunt, & curant, ne humor, aut aer tangere poſſit, niſi quum promitur ad vſum, quo enim ſpiritus non peruenit, ibi non oritur curculio. Sic conditum triticum manet vel annos quinquaginta, milium verò plus annos centum. Theophrastus. Triticum puluerulentum conditum putreſcit, cauſa eſt calor extraneus, qui in puluere reperitur, intus enim calor proprius obſidetur, ſuffocaturque, ferueſcit, ac putreſcit, & plus caloris exoritur. Florentinus à Varrone. Frumentum probè condi locis ſupra terram, qui lumen ab Oriente habeant: Adſpiretur item locus moderatè à Borea, & Fauonio, auertatur ab Auftro, & cuiusmodi ventis. Habeat autem denſos, & frequentes canales, per quos & calidus vapor expiret, & aura refrigerans inſpiret.

*Faba optimè conditur,*

Mediocriter roſta plus ad diuturnitatem facit, ſic enim humoris minus relinquitur: ſeruatur indomita apud Apolliniam, & Tarentum ex Theophrasto. Plinius fa-

bam à Pyrrhi Regis ætate in quodam specu Ambracia  
vsq; ad piraticum Pompei Magni bellum durasse scri-  
bit. Idem Theophrastus

*Cicer conditur diu*

in locis excelsis, perflatisque vt in Media; & faba longè  
diutius perdurat. Sic etiam

*Lupinus longius asseruatur*

in tabulato, quo fumus perueniat, ex Columella, nam  
si humor eum inuasit, vermes gignit, simulq; oscilla lu-  
pinorum adederit, reliqua pars renasci non potest. Pal-  
ladius, longè ab humore in horreis custoditur diutissi-  
mè, maxime si afflauerit fumus assiduus. Sed docca-  
mus, quod omnium difficillimum est,

*Carnes & pisces seruare.*

Vidimus nos frigidissimis in locis ad mensem ferè car-  
nes & pisces imputridè asseruatos, absque vlla arte, nisi  
loci frigiditate. In subterraneis locis, & frigidissimis, v-  
bi omnis calor, & austrinus ventus exclusus est, vbi per-  
petua siccitas & frigiditas est, omnia imputrida, asser-  
uantur. In Parthenij montis cœnobio, prope Neapolim  
hominum cadauera per multos annos integra asserua-  
ta vidimus. Qui mōs ferè perpetuo niuib; oblitus. Et  
montium cacuminibus, vbi niues in foveis asseruantur,  
quæ cum niue pyra sorba, mala, castaneas syluestres ca-  
lu collegerant, & vnà cōdiderant, absumpta per annum  
niue, adeò humida, recentia & pulchra repperimus, ac  
si tunc ex arbore decerpta essent. In summa nil præsta-  
bilius ad rerum conseruationem, quam loci siccitas, vel  
frigiditas valet.

*De temporis obseruatione, in quo poma colligi debent, quæ  
ad vetustatem reponuntur. CAP. IV.*

**P**RTIMUM, quod in hoc negotio obseruandum iudi-  
co, tempus est, quo fructus, qui ad vetustatem repo-  
nuntur, colliguntur: nam si calorem, & humorē istum,  
qui nostra poma violant, & putredinis tabem inducūt,  
excludi volumus, nullo modo cōgruentius, quam tem-  
poris electione, in qua præcipua sydera, quæ eiusmodi  
quali-