



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

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

**Della Porta, Giambattista**

**Frankfurt, 1607**

Quomodo in vino, sapa, defruto, aceto, & vini fecibus fructus demersi  
perennent. Cap. X.

---

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



corruptum eos à tabis iniuria non tuetur. Vuæ, ficus, persica, fluida tabo fiunt, cydonia, mala, pyra diutius incorrupta perstiterunt, sed nuces per annum incorruptæ, & virides permanserunt.

*Quomodo in vino, sapa, defruto, aceto, & vini fecibus fructus demersi perennent. CAP. X.*

**D**EMVM videntes quod vinum omnia conseruabat, & vuarum acini, qui vino incidissent, quum dolijs inderetur, incorrupti per totum anni curriculum in dolijs permanerent, opinati sunt, quæ vino conderentur, ab omni tabe immunia permansura. Nec solum vino contenti, sed defruto, sapa, aceto, & vini fecibus quod vini substantiam redolerent, vsi sunt. At nos cognoscentes ex vini substantia subtilissimum liquorem, & immarcescibilem extrahi, (nam & vinum quandoque peruertitur) eius ope ad æuum incorruptas res possumus afferuare. Sed vt ad exempla deveniamus, Palladius docet

*Cotonea vino demersa incorrupta seruari:*

Nam si ea plenis vino optimo vasculis immitteremus, vel vini & defruti æquū corpus efficiatur, cydonia ad multum tempus seruabimus. Alij dolijs musti mergunt atque ita claudunt, quod odoratum reddit & vinum. Democritus lecta cotonea dolijs musti mergit, atque ita claudit, quod & odoratius vinum reddit. Idem

*mala vino fluitantia seruari*

docet, aliqua mala in patinis fictilibus fluitantia mittunt, quo genere & vino odorem acquiri putant. Apuleius. Poma dolijs musti merguntur, atque ita clausa perdurant, & à fece seruata vini suauitatem supra modum commendant. Sed in ollam nouam immissa, & olla in dolium vini immersa, ita vt innatent, & dolium oblinatur, recentia erunt mala, & vinū odoratum. Possunt &

*Ficus in vino mersa diutius afferuari.*

Vt Africanus docet. Quum vinaria dolia operculantur, in nouum fictile non rotundum, sed potius ex arbutrio quadratum, fundoque fultum, missæ recentes ficus minus maturæ cum suis pediculis, ymbilicisve, a se  
sic,



fic. ut bene intercedat spatium, secretæ recluduntur, & in dolio vini pleno diligenter operculato natare permittuntur, & nisi vinum contrahat acorem, tali habitu mansisse comperies, quali constabant, quum fuerant iniectæ. Palladius ab eo. Alij missas ficus recentes minus maturas in nouo vase fictili lectas cum pediculis, & à se separatis recludunt, & in dolio vini pleno, vas natate permittunt. Docet & Beritius

*Mora in vino demersa seruari*

suo, dummodo demersa, & diligenter operata. Pamphilus,

*Pruna vino seruari*

dixit, scilicet damascena in cadis vino dulci, vel nouo natantia, operato diligenter vase. Et

*Zizypha vino persusa sine rugis seruantur,*

Ex doctrina Palladij: nam recenter lecta, atque gutris vini veteris persusa, efficitur, ne ea rugarum deformet attractio. Docebimus ex Didymo

*Vua in vino quomodo imputrida permaneant.*

Commodum est enim in dolium musti vuas suspendere, ita ut neq; mustum, neq; se ipsos botri mutuo contingant: permanent enim ita integri, quemadmodum ex vite ablati sunt. Quidam vino aqua diluto asseruant. Erant vsui apud antiquos vuæ in vino asseruatæ, Athenaus ex Eubulo in Agglutinato:

*Denfas oliuas dato*

*Crebras vuas in vino seruas rodere cogito.*

Et Pherecrates:

*Amygdalas, mala,*

*Myrti baccas, apium, ex vino vuas,*

Sed Cato

*Pyra in sapa condita diu durare*

dixit, & maxime tarentina, mustea, & cucurbitina. Et si M. Varro anitiana, & sementina in sapa asseruari dixerit. Plinius tarentina, & anitiana in passo seruari. Palladius in sapa, passo, vel dulci vino demersa custodit, vasis plenis, quod à Democrito descripserat. Sapa quomodo fiat ex musto docet Columella. Sed Palladius

*Persica duracina in sapa condita durare*



memorat, si vmbilicum pomi, gutta picis calentis o-  
pleueris, vt sic sapa innatare cogantur, vase concluso.  
Columella

*Sorba in defruto diu conseruari*

retulit, adiecto spissamento aridi scœniculi, quo depri-  
mantur ita sorba, vt semper ius supernatet, ac nihilo-  
minus picata opercula diligenter linunt gypso, ne pos-  
sit spiritus introire. Plinius ait. Cato sorba in sapa condi  
iubet. Palladius etiam in sapa diu seruari posse dixit.  
Docet Columella

*Vuas in defruto immarcescibiles seruari.*

In dolium bene picatum defruti amphoram conijcito,  
deinde transuersos fustes spissè arctato, ita vt defrutum  
non cōtingant, tum superponito fictiles nouas patinas,  
& in his sic vuam disponito, vt altera alteram non con-  
tingat, tum opercula patinis imponito, & linito, deinde  
alterum tabulatum, & tertium, & quandiu magnitudo  
patitur dolij similiter instruito, & eadem ratione vuas  
componito, deinde picatum operculum dolij defruto  
large linito, & impositum cinere obturato. Nonnulli  
adiecto defruto cōtenti sunt transuersas petticas arctare,  
& ex his vuas ita suspendere, ne defrutū contingant,  
deinde operculum impositum oblinire. Idem etiam

*Pruna in defruto diu asseruari*

docet. Circa messem pruna onychina, & siluestria ad-  
huc sola, nec maturissima legenda sunt, nec tamen ni-  
mium cruda, dein tertio die vmbra sicanda, tum æquis  
partibus acerum, & sapa, vel defrutum misceatur, & in-  
fundatur. Verum commodius seruantur, si duæ partes  
sape, cum aceti vna parte misceantur. Vel pruna purpu-  
rea in fictili picata fidelia componuntur, & defruto, aut  
passo, ita vt omne pomum sit immersum, vas comple-  
tur, impositoq; operculo gypsatur. Possumus &

*Cucumeres in vini fece seruare,*

Ex Quintiliorum placitis. Cucumeres in vini albi fe-  
cem dulcem & non peruersam immittes, & vas exple-  
bis, sic manebunt recentes. Scribit Didymus

*Oliuas in vinaceis integras manere.*

Vinæ



Vinacea recentia priusquam exprimantur vna cum oliuis, vicissim interpositis, in vas condenda, & oblineas. Hæ ratione Columella

*Corna condienda in fece*

præcipit, quibus pro oliuis utamur. Ouidius 8. metamorphoseos:

*Conditæq; in liquida corna autumnalia fece.*

*Vuas in vini fece virides manere*

monstrat Columella. Legantur modice maturæ, deinde in gratibus ita ponantur, ne altera alteram collidat, tum demum sub tectum referuntur, & arida, vel vitiosa grana forficibus amputantur, & quum paulum sub umbra refrixerint, ternæ, aut etiam quaternæ pro capacitate vasorum in ollas demittuntur, & opercula diligenter pice obturatur, ne humorem transmittant, tum vinaceorum pes bene prælo expressus proruitur, & modice separatis scipionibus, resolutaq; intrita folliculorum in dolio substernitur, & deorsum versus spectantes ollæ componuntur, ita distantes, ut interculcari possint vinacea, quæ cum diligenter conspissata primum tabulatum fecerunt, aliæ ollæ eodem modo componuntur, expleturq; secundum tabulatum, deinde similiter dolium completur tabulatis ollarum, spissæque vinaceis inculcantur, mox usq; ad summum labrum vinacea condensantur, & statim operculo superposito cinere dolium linitur. Sed oportebit, quum ad usum promuntur ollæ, tota singula tabulata detrahi, nam conspissata vinacea, si semel mota sunt, celeriter accescunt, & vuas corrumpunt.

*Cucumeres in aceto recentes conseruare*

& in vigore, si in vas parum aceti habens, suspenderit, ita ut acetum non contingant, & vas obleueris, ut non transpiret, hoc modo recentes hyeme habebis, ex Quintilij. Possunt & aceto omnia seruari: sed quia saporem corrumpit, omitemus. Sed ex his non possumus

*Omnia ad auum stillatio vino conseruare:*

Nam & vinum putrescere aliqua de causa potest, sed plureis distillatum, vel extracta essentia, ab omni tabe



immune est: vnde omnia, quæ huic liquori mersa sunt, vase optime clauso, per omne æuum penitus putredini obnoxia non esse. Vidimus Romæ piscem in vitis aqua mersam, & recentem asseruatam viginti quinque annis ac si viuus esset, & Florentiæ quadraginta: vas erat vitreum, sigillo Hermetis clausum: & sic omnia puto, quæ huic liquori mersa essent, per omne æuum incolumia perdurare. Quam multa nos asseruauerimus, longum esset recensere.

*Quod in falsis aquis fructus optime conseruentur.*

C A P. X I.

**P**OST vinum falsæ aquæ in vsum condendi erant, nam res in eis mersæ imputrescibiles permanebant. Videbant enim omne in sale conditum tabi immune persistere: vnde & fructus falsis aquis immersi, contra putrefactionem se tueri posse fatebantur. Hómérus sallem diuinum appellabat, quod contra putredinem valeret, & corpora ad æternitatem conseruabat. Plateiæ cum vt nulla sacrificia sine falsa mola fierent. Plutarchus fulmen veteres diuinum quodque vocare dicebat, quod eo corpora diuinitus afflata, immutata permanerent. Etenim astringit sal, liccat, alligat, putrefacta corpora ita vendicat, vt ea durent per sæcula, quod ægyptiorum comprobant instituta, quibus corpora sale condire mos erat, vt Herodotus scribit. Ad exempla igitur deuenientes, Beritius narrat

*Punica in falsis seruari aqua.*

Nam feruentem aquam marinam cal facit, aut muriam feruere facit, & in ipsa punica immittit, ac postea in sole perfrigerata, ac siccata suspendit: vbi vero uti volunt, biduo ante ipsa in aqua macerant. Columella ex Poeni sententia. Præcipit quidem Mago aquam marinam vehementer calefieri, & in eo mala granata, lino spartove alligata paulum dimitti, dum decolerentur, & exempta per triduum in Sole siccati, postea suspendi, & quum res exegerit, vna nocte, & postero die, vsq; in eam horam, qua fuerit utendum, aqua frigida dulci macerari. Plinius ex eo. Punica aqua marina feruente indurati.