



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

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

Della Porta, Giambattista

Frankfurt, 1607

Quod in falsis aquis fructus optime conseruentur. Cap. XI.

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

immune est: vnde omnia, quæ huic liquori mersa sunt, vase optime clauso, per omne ævum penitus putredini obnoxia non esse. Vidimus Romæ pisces in vasis aqua mersum, & recentem asseruatum vigintiquinque annis ac si viuis esset, & Florentiae quadranginta: vas erat vitreum, sigilio Hermeris clausum: & sic omnia puto, quæ huic liquori mersa essent, per omne ævum incolum perdurare. Quam multa nos asseruauerimus, longum esset recensere.

Quod in salmis aquis fructus optime conseruentur.

C. A. P. X I.

Post vinum salmæ aquæ in usum condendi erant. Nam res in eis mersæ imputrescibiles permanebant. Videbant enim omnes in sale conditum tabi immune persistere: vnde & fructus salmis aquis in mersis, contra putrefactionem se tueri posse fatebantur. Homerus salm diuinum appellabat, quod contra putredinem valeret, & corpora ad æternitatem conseruabat. Plateam cum ut nulla sacrificia sine salsa mola fierent. Plutarchus fulmen veteres dum quod vocare dicit quod eo corpora diuinatus afflata, immortalia permanerent. Etenim astringit sal, siccatur, alligatur, putrefacta corpora ita vendicat, ut ea durent per saecula, quod & gyptiorum compobant instruta, quibus corpora sale condire mos erat, ut Herodotus scribit. Ad exempla igitur deuenientes, Beritius narrat.

Punica in salmis seruari aqua.

Nam seruentem aquam marinam calidum facit, aut muriam fruere facit, & in ipsa punica immittit, ac postea in sole perfrigerata, ac siccata suspendit: ubi 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 sparto & alligata paulum dimitti, dum decollerentur, & exempla per triduum in Sole siccari, postea suspendi, & quem res exegerit, una nocte, & postero die, usq; in eam horam, qua fuerit vtendum, aqua frigida dulci mactari. Plinius ex eo. Punica aqua marina seruente indu-

rati

rari, mox triduo Sole siccata, ita ne nocturno rore contingantur, suspendi, quum libeat uti, aqua dulci perlui. Eadem ab eo Palladius, qui &

Pruna in salmis aquis conseruari

ait, in aqua marina, vel in muria feruente recenter leta pruna demergunt, & deinde sublata, aut in furno tepido faciunt, aut in Sole siccari. Columella in defruito, sapa & aceto mergit, sed admonet aliquid salis adiungere, ne vermiculus aliudve animal innasci possit. Palladius

Pyra in aquis salmis durare

dixit, nam quum cœperit yndare, calefacta, despumat, & ei post iam frigidæ pyra seruanda demergunt, tunc exempta post tempus exiguum condunt vīceō, & eius lito ore conseruant. Vel nocte, & die in frigida salsa manere patiuntur, post in aqua pura biduo macerant, dein in sapa, vel passo, vel dulci vīno mersa custodiunt. Alij in vīceō fictili nouo in vīno, vel musto demergunt, parum salis habenti, & operculato vase reponunt. Eodem modo

Mespila prius in aqua salsa macerata seruari,

Cum pediculis lecta semimatura, & salsa aqua per dies quinque macerata, postea sæpe infusa, ut enatent. Suidet Didymus

Vuas in salmis aquis diutius immorari.

Si in marinam aquam feruentem, aut si hæc non sit, in muriam ammisto vino, raeemos immergendo, & in paleis hordeaceis deponendo. Quidā cinerem siculneum, aut vitium aqua feruefaciunt botrosq; in ea rigatos, indeq; refrigeratos in prædictis paleis deponunt. Per totum annū durat vua, si dum adhuc paululum asperior est, collectam aqua calida, alumnen ammistum habente, rigaueris, statimq; inde extraxeris. Antiquitus

Vino saltem ad vetustatem adiungere

mos erat, ut ex Columella habetur. Decoquit mustum ad tertias, quod defrutum vocat, hoc trāstertur in vase.

ut post annum sit in vsu, eius defruti sextarius in duas vrnas musti adiicitur, deinde interposito bido, quin mustum cum defruto deferbuerit, purgatur, & in binas vrnas coadiicitur mensura semuncia, bene plena salutis. Ex Theophrasto & Plinio habetur

Palmas salsis locis natas seruari posse.

Videlicet fructus, qui nascuntur in salsis, atq; fabulosis, ut in Iudea, & Cyrenaica Africa, nam quia palma salina alatur, suo sale conditur, & quia in salsioribus locis natans, salsior est, ideo ad seruandum parvior. Sine cura

Cicer sua salsedine seruatur.

Ciceris natura est gigni cum salsilagine, corruptis leguminibus omnibus animalia propria gignuntur, excepto cicere, id enim solum gignere animal nullum potest, propter amaritudinem, & acridinem succi. Ex Theophrasto. Eiusdem naturæ

Faba salso rigato perennet,

Ex Didymo, nam marina aqua integre & illæsæ permiscerentur. Docet & Plinius

Allia in salsis seruari:

Nam si diutius alliam, cæpam ve in ueterari libeat, aqua salsa tepida capita intingenda sunt, ita diurniora fiuent, melioraq; esui. Sic &

Cucumeres in muria conduntur

ex Quintiliorum placitis, & in ea compositi permaneant. Qui idem de cucurbitis protulere. Dicimus

Mala, & myrti fructus in alga conseruari,

Apuleius mala fuso, id est, musco marino singula conuoluit: sicut vndiq; cooperiantur, interiecto quoq; eodem, ne se se vlla ex parte contingat: si desit fucus, arcu condantur. Aristoteles non fructus myrtorum alga conseruari ne decidunt, sed folia dixit, quia fructus non decidunt, nisi maturantur, sed algæ vapor prohibet, ne humor fructus immutetur; algæ enim, ut salsæ excandescunt, vim habent. Docebimus tandem

Oleas in muria in annum recentes habere.

M. Cato oleas orchites, & positas virides in muria seruat, vel lenticulo cōtulas, Columella pausiam, & orchites, & radices

& radiolum contundit, & in muriam injicit, & exemplas de muria exprimit, & in vas cum lentisci, & foeniculi seminibus districtis permiscet, deinceps recentis musti partes duas, & unam duram muriæ adjicit, & seruat, vel integras in amphoram injicit, inde duram muriæ adjicit, ut ad summum amphoræ labrum perueniat, & cum res exigit, de amphora promittur. Nigras Cato ita condit. Orchites, ubi nigræ sunt, & siccæ, sale confricato dies duos, postea salem excutito, in Solem ponito biduum. Eadem ab eo M. Varro. At Columella. Cum oliuæ nigruerint, & immaturæ fuerint, sereno coelo manu districtas secernere conuenit à vitiosis, deinde in singulos modios oliuæ salis integri ternas heminas adjicere, & in vimineos qualos cōfundere, finito triginta dies confudascere, & amuream extillare, postea vero in alueum diffunde, spongia salem munda, & in amphoram injice, sapa, vel defruto reple. Colymbades ita facere docet Diodymus. Oliuas prope maturas, cū pediculis suis lectas, frigida aqua lotas per diem vimineis cratibus assiccato, leuiter conterendo, ac in imo vasis, sale immisto, muriæ congijs quaquor, & acetii heminis tribus chœnices viginti mittito. Expletum vas commoueto, ut ius super emineat. Alij in marinam aquam oleas immittunt, post dies septem eximunt, & in vase cum muria coniectas reponunt. Sic Columella, Palladius, & alij.

Quod optime in oleo, & amurcares possunt conservari.

C A P. XII.

OLÈV M res maxime conseruat, & præcipue amurca, ut non solum ab aeris iniurijs eas defendat, sed animalium. Sed ne longioribus verbis immoremur, maximas amurcae dotes Cato docet. Amurca subigit areas terendis messibus, ne formicæ obsint, etiam

ut frumentum perennet in horreis.

Eorum pavimenta, ac parietum tectoriæ luto, ex amurca confecto, linit, sic

ne vestes à tineis erodantur,

Contra teredines, & noxia animalia amurca aspergit, sic etiam profusa.