



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

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

Della Porta, Giambattista

Frankfurt, 1607

Ex quibus fructibus vina confici possint. Cap. XXI.

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

*Compositio epimenidea ad famem, sitimq;
tolerandam.*

Èrat enim medicamētum quoddam valde nutriens, si-
timq; prohibens, quo vescabantur, tum ij. qui ciuitates
obsidebāt, tum obsessi, epimenideam compositionem
dictam ab epimenidea scilla, in eius compositionem
ingrediente. Fiebatq; hoc modo. Decocta scilla, & aqua
abluta, & exiccata, ac demum in paruissimas partes dis-
secta, & post hæc in ipsa sesamo admisto quintæ partis,
papaueris autem quintædecimæ, atq; hisce omnibus in
ipso melle, tanquā optimo, massamq; agere, mitigabis:
totum diuidendum est, veluti in maximas oliuas, & ha-
rum vnam quidem circa horam secundam, alterā verò
circa horam decimā absumere, & nullum in faure ma-
lum patientur. Alia est eiusdem compositio, suscipiens
sesami Attici semisextariam, & mellis dimidā partem,
olei oleum, & amygdalarum dulcium emundatarum
choencem, exiccando sesamū, & amygdalas molere, &
vibrare oportet, dein scillas circumcirca decorticando,
& radices ac folia abscindendo, & in paruas partes disse-
cando, ponentes in mortario, contundere opus est, do-
nec maximè leuigentur, mox contusarum scillarum æ-
qualem melli partē equabiliter vnā cum oleo subigere,
atq; in ollam infundendo, & super carbones imponen-
do, rudicula lignea hinc inde agitanda sunt, donec o-
mnia misceantur, quum massa solida facta est, ipsam in
paruas buccellas diuidere operepretium erit, atq; vnā
manè, alteram vesperi quispiam assumens, nutrimentū
sufficiens habebit. Hoc autē pharmacum exercitui con-
ducibile est: nam dulce existens, saturitarem affert, &
sitim aufert. Hæc ex quodā manuscripto scholio excer-
psimus in librū Heronis in Vaticana bibliotheca. Ean-
dem vidimus compositionem apud Philonem, quinto
rei bellicæ libro, vbi eiusmodi similia alia describit.

Ex quibus fructibus vina confici possint.

C A P. XXI.

NVnc fructus recensetimus, ex quibus vina confi-
ci, sed primū ea à maioribus factitata, sed du-

plici differentia: nam alia ad remedia, quorum Medicorum libri referti sunt, alia ad vsum varia & propè infinita sunt genera, pro locorum, & gentium differentijs nam quod vni datum alteri negatum est. Primo

Vinum ex palmis

Plinius in Oriente ex his fieri vinum dixit, palmarumque quinquaginta recenset genera, vinorumque ex his differentias. Ex his cariotæ maximè celebrantur, succo vberimæ, ex quibus præcipua vina Orienti, iniqua capit, vnde pome nomen. Laudatissimæ in Iudæa, Hiericunte maximè, quamquam ex Archelaide in pretio & Phaselide, & Libiade gentis eiusdem conuallibus. Dos hæc præcipua succo pingui lactentibus quodam vini gustu in melle prædulcibus. Vinum inebriat, vt fructus largiore cibo. Dioscorides ita docet. Palmulas maturas, quas chydeas vocat, in vrceolum imo pertusum, & obstructum picata arundine demittito, lino foramen sit obturatum, & quadragenis sextarijs ternos aquæ congios infundito. Quod si ipsum ita dulce non esse libeat, quinque congios infudisse satis est. Post decem dies detracto ab arundine linteo assumito vinum crassum, & dulce, & reponito. Fit quoque

Vinum ex ficibus

Sotion hoc modo tradit. Quidam à viridibus ficibus vinum faciunt, explentes ipsis dimidiam vasis partem, ac reliquam aqua pura superfusa complentes, assidueque ex gustu experimentum sument, quum enim vinosus apparuerit sapor, excolato vtuntur. Fit ex caricis, à Dioscoride edoctum, & catorchites, siue sycites vocatur. Caricæ chelidonis, aut phœnicæ, macerantur in vrceo cuius fundum perforatum sit, arundine picata, & lino foramen obturetur, quadragenis sextarijs, aquæ congios tres infundi conuenit. Quod vinum si ita dulce esse non libeat, congios quinque infudisse satis erit. Post decem dies liquor excipitur, atque iterum tertio quoque idem aquæ modius, in qua vinacea maduerint, infunditur, similiq; modo intercedente spatio, quarto, aut quinto excipitur. Quidam amphoris eius sex
salis

salis sextarios decem adijciunt, hac ratione ne facile corrumptur. Alij sceniculum & thymum imo subijciunt, & caricas superponunt, & ita vicissim, donec vas impleuerint. Concinnatur etiam

Vinum ex pyrâ,

Quod à Græca pyrorum denominatione apyites dicitur, & à Latina pyratū. Palladius hoc modo docet. Contusa & sacco rarissimo condita, ponderibus vel prælo comprimuntur, in hyeme durat, sed prima æstate accescit. Dioscorides iubet, vt pyra non magnopere maturescant. Eodem modo fit

Vinum ex punicis,

Sotio facit vinum ex granis m. punici, puris expressis, ablatis his, quæ in medio granum existunt. Palladius. Grana matura purgata diligenter in palmea fiscella mittis, & in coelea exprimis, & lenè coques vsq; ad mediocritatem, quum refrigerit, picatis, & gypsatis vasculis claudes. Aliqui succum non excoquunt, sed singulis sextarijs libras mellis singulas miscent, & in prædictis vasculis ponunt, & custodiunt. Fit

Vinum ex loto arbore.

Est genus loti sine interiore nucleo, qui in altero genere osseus videtur. Vinum quodque exprimitur illo, simile mulso, quod ultra denos dies negat durare. Idem Nepos ex Plinio. Athenæus ex Polybio. Fit ex loto vinum in aqua macerato, & trito, saporis grati & iucundi, qualis est optimi mulsi. Merum id & sine aqua bibitur, sed ultra decimum diem non perdurat: quamobrem paulatim ad usum tam breui temporis spatio conficiunt. Fit quoque acetum ex eo. Et si non multum, vel satis commodum, fit tamen

Vinum ex myrto, & cornis

ex Sotione, qui ex myrti, & corni recenti fructu molito, & expresso vinum facit. Nunc verò narrabimus quomodo poterimus

ex frugibus vinum concinnare.

Ex frugibus fiunt potus. Ex hordeo Dioscorides docet,

cui zytho nomen est, fit etiam ex hordeo potus, quem curmi nominant, eoq; sepe potu pro vino viunt. Consimilia potus genera ex tritico fieri solent. In Hiberia, quæ Occidentem spectat, & Britannia. A quo Plinius, ex frugibus fiunt & potus: Zythum in Ægypto, cœlia & ceria in Hispania, ceruisia, & plura genera in Gallia, alijsque prouincijs. Aristoteles libro de temulentia, vino ex hordeo confecto, quod *ζυθος* vocant, in tergum temulenti cadunt, reliquis enim potionum generibus, quæ inebriant, temulenti in omnem partem labuntur, dextram, sinistram, proni, supini, at vino poti supini tantum, & in posteriora reclinantur. Vinum ex hordeo confectum brytū vocant. Sophocles in Triptolemo, & Aeschylus in Lycurgo. Sed Hellenicus in prædijs brytum ex radicibus parari, sed à Thracibus ex frugibus. Hecateus Ægyptios hordeum potus conficiendi gratia molere, & Pæonas brytū ex hordeo bibere, ac parabiam ex millo, & oryza paratam, ex Athenæo. Fit quoq; vinum ex oryza. Ælianus enim, elephanto, qui ad bellum certat, non modo ex vitibus confecti, sed etiam ex oryza factiij vini vsus indulgetur. Nunc apud Septentrionales ex eisdem frugibus paratur potio biera dicta, sed admistis lupuli folliculis, quum sine eis parari nequeat, ex hordeo, & tritico macerato in eorum decocto. Ex hordeo, & tritico aqua maceratis, vidimus vini saporem fieri, in modum ex eis optimam aquam vitæ parauimus. Sed antiquorum hæc potiones ad medicamenta potius, quam ad vini vsus sunt. Nos autem potiones aliquas edocebimus, quæ adeo vini saporem imitantur, vt verè vinum existimentur. Et primò

Vinum ex melle.

Affunduntur in nouem aque dolijs duodeuiginti libræ mellis in æreis cortinis, siue ahēnis, stanno oblitis, & diutissimè ferueant, rudiculis ligneis agitando, & scopulis tumentes, siue vndantes spumas eluendo, decapulentur, indanturque vinaris vase. Assumantur mox tartari vini rubri binæ libræ, & aqua conferueant, donec dissoluantur, cui dolij octaua pars aceti addatur, vt sapor fastidiosæ & ingratae mellis dulcedinis pereat
permi-

permisceanturque, demum bina optimi vini dolia superfundantur, actutum resideat: post aliquos dies transmittantur per cilicium colum, vel stamen, quo sordes, & quisquilæ eluantur, ex his latex emanabit ad parimoniam, & rei familiaris compendiū, quo in aduersa, & secunda valetudine uti poteris, operculato, & utitor. Alium ostendemus modum conficiendi

Vinum ex vuis passis.

Aeneo labro infunduntur septem aquæ dolia, quibus binæ vuarum passarum libræ superaddantur, ferueantque dum in aquam contabescant, & aqua velut mulsa reddatur: & si lebes tantæ non fuerit capacitatis, iteratis vicibus opus prosequere. Inde sublato ab igne vase, ubi refrigit, sensim excolando: excolatum vase vinario recondatur, addaturque rubri acerrimi aceti mensura: ut passarum vuarum dulcorem retundat, tandem nouem tartari in tenuissimum pollinem redacti libras simul addito: affusaque quarta optimi vini parte, vas opplent, operculanturque, & post hebdomadam utendum. Trademus & aliud

Vinum ex cotoneis.

Musti dolium in aeneas cortinas stanno sublitatis indito, additoque circiter quinquaginta syluestria cotonea, scilicet incisuris crispata, & caperata, exemptis seminibus, frustatim rari modo dissecta, leni igne coquantur, ubi aliquantum efferbuerint, sublato igne frigescant, mala in pila ligneo pistillo tundantur, prælo exprimantur, succum è malis pressum cum musto reponito, & in testaceum vas vitro oblitum, reponatur in animum. In vini penuria, quum eo uti occasio dabitur, indito in dolium quaternas aquæ partes, binas musti, ac vni^o quartam prædictæ mixturæ, operculato vase dimitte, ut bulliat, & ubi claritatem contraxerit, vsui præbeto. Unde ex his omnibus amphoram aceti, mellis libram, tantundem tartari cōtriti, in olla nitro oblita ebullire paulisper finito, & commisceto, & pro singulis aquæ dolijs amphoram vini adijcito, & operculato, post viginti dies utitor. Vel mellis libra, tartari rubri vini tantus

dem, vuæ passæ ſelibra, & aceti amphoræ binæ bulliant in olla, adde & ipsis vinum, & erit potabile. Additur & Septentrionalis potio

Vinum meda vocatum,

Pannonica, Polonica, & Anglica potio, ſuauior, ſalubriorq; non paucis vinis. Conſtat boni mellis libris viginti, aquæ centum viginti, bulliant, deſpumando uſq; reſideant ad libras octuaginta, quibus frigeſactis, & in vinarium vaſ inditis, addantur fermenti panis vnciæ ſex, vel quòd ſatis erit excitandæ bullitioni, & deſæcationi, & vnà de licinio ſuspendantur, merganturque, ſed ne fundum tangant, cinnamomi, granorum paradifiſi, piperis, gingiberis, garyophyllorum drachmas binas: florum ſambuci quantum quis manu capiat, ſinuntur in cella vinaria per hyemem, æſtate in Sole maneat quadraginta dies, uſq; dum aſciſcant vineum ſaporem, & exuant ingratiſtudinem mellei ſaporis. Sed ſi tertiam vini partem addes, gratius reddes.

Acetum quibus modis, & ex quibus fieri poſſit.

C A P. XXII.

DIXIMVS de vino, conſequens eſt de aceto dicamus. Primò quomodo à noſtris maioribus factum ſit, mox à recentiori ætate: vel vt acerrimum reddatur, nec ſolum patriſam. conſtat, ſed & multis artibus perneceſſarium. Sunt etiam quædam regiones, in quibus vini, ideoq; aceti penuria eſt: Vnde in illius varia conſectio non parum plurimorum inſudarunt ingenia. Vt igitur incipiamus, dicamus

de aceto ficulneo faciend.

Ex Columella. Ficus viridis quam maturiſſima legenda eſt, vtique etiam ſi iam pluuiæ inceſſerunt, & propter imbres in terram decidit, quæ quum ſublecta eſt, in dolum, vel in amphoras conditur, & ibi ſinitur fermentari, deinde quum exacuit, & remiſit liquorem, quicquid eſt aceti diligenter colatur, & in vaſa picata bene ſolida diffunditur. Hoc primè notæ acerrimi aceti uſum præbet, nec ynquam ſitum, aut mucorem contrahit, ſi

non