



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

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

**Della Porta, Giambattista**

**Frankfurt, 1607**

Acetum quibus modis, & ex quibus fieri possit. Cap. XXII.

---

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

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 paradifiſis, 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.

**D**IXIMVS 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

non humido loco positū est. Sunt qui multitudini studentes, aquam ficis permisceant, & subinde maturissimas ficus recentes adijciant, & patiantur in eo iure tabescere, donec satis acris aceti sapor fiat: postea in iuniceis fiscellis, vel sparteis saccis percolant, liquatumque acetum inferuefaciunt, dum spumam, & omnem spurcitiam eximant, tum torridi salis aliquid adijciant, quæ res prohibet vermiculos, aliave in nasci animalia. Cassianus hoc modo facit. Ficus veteres, & hordeum torrefactum, & citriorum interna in doliū mittes, mouebisq; diligentius, ac frequentius, & vbi putrefacta, & liquefacta fuerint, excolatis vteris. Apuleius. Ex ficibus, in arboribus commadefactis, in aquam coniectis, computrescentibus, acetum efficiunt. Dioscorides. Maceratarum ficuum liquor non secus acorem contrahit, & aceti præbet usum. Fit quoque

*Acetum ex palmis.*

Vino palmeo iam dicto aliqui addita aqua iterum capiunt. Et tertio, quarto, quinto, sexto vefaciunt, quod tandem acore vitatur: ex eodem. Docet facere

*Acetum ex melle*

Plinius. Vasa mellaria, aut fauos lauati aqua præcipiunt; hac decocta fieri saluberrimum acetum. Palladius modum docet conficiendi

*Acetum ex pyrâ.*

Pyræ syluestria, vel asperis generis matura in canculo reseruantur per triduum, deinde mittuntur in vasculo, vti fontana, aut pluuiialis aqua misceatur, & opertum vas per triginta dies relinquitur, ac subinde quantum sublatum fuerit aceti ad usum, tantum redditur aquæ ad reparationem. Cassianus conficit

*Acetum ex persicis.*

Persica mollia, ac delicata in doliū mittito, & hordeum tostum ingerito, ac per diem computrescere finito, deinde excolatis vteris. Possumus ex Cassiano facere

*Acetum citra vinum,*

Si gypsum, & aquam marinam coques, indeque aquæ fluuiali miscbis, & excolatis vteris. At si vis

*Vinum in acetum vertere, & e contra,*

Cassianus habet, betæ radicem tufam in vinum indit, & post horas tres acetum erit. Si verò in integrum restituere velit, brassicæ radicem immittit. Sic etiam

*idem efficere*

poterimus alio modo. & cito. Projice in vinum sal, piper, & fermentum acidum, simul remissa, & citò in acetum conuertetur. Si id citius præstare vis, laterem, aut ignitum chalybem pluries immerge. Præparato quoq; ad id immatura mespila, corna, mora, & pruna. Sed ex Sotione habetur

*Aceti acris concinnatio ex musto.*

Vux vinacia ad Solem siccato, & in mustum conijcito, adiectis paucis vuis acerbis, & facies acetum acre, quo post septimū diem vteris. Aut pyrethrum immitte, & acre euadet. Porro si quartam, aut quintam partem aceti ad ignem feruefeceris, & ad reliquum addideris, exposuerisq; per dies octo ad Solem, acerrimum, & iucundum vinum habebis. Graminis radices vetustæ, & vux passæ, & pyri syluestris folia contusa, & rubi radix, & lactis serum, glandes vstæ, prunæ ignitæ, & cicerum decoctum, & testæ ignitæ, singula ex his in acetum coniecta, ipsum acre faciunt. Docet Apuleius

*Acetum vt duplicetur.*

Aceti cōspiciuam mensuram accipito, veluti metretam, & ad ipsam aquæ marinæ ad dimidiam coctæ metretam vnam adijce, & permista in vase repone. Quidam hordeum macerant, & percolant, & ex cremore metretam ammiscent, & simul coagitant, & salis torrefacti adhuc calentis partem sufficientem superingerunt: quo facto vasi operculum obdunt, ipsumq; ad dies octo relinquunt. Nos autem ita facere solemus

*Acetum ex racemis expressis.*

Post vindemiam racemos iam expressos in ligneū vas iniicimus, & quantitatem aliquam superaddimus, & in acetum post hebdomadam vertitur. Præterea capreolos vitibus decisos, & contufos aquæ addimus, & in acetum vertitur. Hoc etiam modo

peruer-

*peruersum vinum in acetum vertitur.*

Expressos torculo racemos in binas ligneas tinas inter se raros cōponito, & quaternis diebus inferuescant permittito, deinde peruersum vinum, quātum eos cooperire satis sit, superfundito, finito per naturalem diem, mox in aliam tinam excolabis, post totidem horas in aliam repones, & sic donec in acerrimū acetum versum sit, & album. Et si eisdem racemis aliud facere conquiesceris, supra eosdem racemos aliquantulū acerrimi aceti infundito, & finito dum acerrime acefcant, mox co exempto peruersum vinum superinfundito, & eandem operam impendes: postremo prælo racemos exprimes, & amissam primo vini quantitatem recuperabis.

*Quomodo vini defectus accommodentur, restituanturq̄.*

## C A P. XXIII.

**M**Aiores nostri, ne vina peruerterentur, plura adinuenierunt remedia, nec minus recens etas insudauit: nam facile vinum peruertitur, & multas adsciscit qualitates. Paxamus inquit. Vinum aut acrescit, aut in vappam transmutatur circa solstitia, & Pleiadum occasum, vel sub caniculæ æstum, & in summa exuberantia frigoris, caloris, imbrium, ventorum, & tonitruum. Ad hæc omnia remedia adhibebimus. Primo prænotiones vinorum scribemus ex Africano durabilium, aut peruertendorum: vbi vinum in dolio condideris, post aliquod tēpus in aliud vas permutato, inspecta diligenter fece, argumētum vini capiemus, per olfactum sumpto experimēto, si putrefiat, an culices gignantur, quæ signa sunt vinum corruptum iri. Alij de medio dolio vinum accipiunt, feruefaciunt, & refrigeratum gustant, & ex sapore de vino conijciunt. Alij ex operculorum odore. Vinosus sapor optimum signum, aquosus pessimum, austerum securitatis, laxum peruersuri. Signa assumenda sunt in his temporibus, quæ diximus formidanda. Sed ad remedia accedamus, docebimusque

*Vinum debile vt emendetur.*

Debile vinū erit, quum vim illam caloris expirete co-