



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

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

Della Porta, Giambattista

Frankfurt, 1607

Quomodo vini defectus accomodentur, restituanturq[ue]. Cap. XXIII.

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

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.

MAiores 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-

perit expirata anima, accessit illico vinum, acetum ca-
daver est vini. Tunc illico occurrere poterimus aquam
vitæ addendo, illa enim animam nouam inducere po-
test. Mensura erit quarta libræ pars pro dolio. Aliud erit
remedium

ne vinum efferuescat.

In æstiuis solstitijs nimijs caloribus vinum efferuescit,
peruertiturque, tunc argētum viuum in vitream phia-
lam immittes, & ritè operculatam in modio dolij sus-
pende, vt in medio pendeat, cuius frigiditas vinum, ne
æstuet, facit. Mensura duæ libræ pro magnis dolijs: in
cœli enim feruoribus extrinsecus calor internum allu-
cit, sic exhalato peruertitur. Nos

ne vinum exhalet

hoc vtemur remedio. Repleto dolio oleum supra addi-
mus, & operculamus, facit enim oleum ne spiritus eu-
aporet, quod in omnibus liquoribus ne peruertantur,
nunc vsitatum video. Solent aliquando vina turbida
fieri, sed

Vina vt clarescant

ita faciendum ex Frontone. Albumina tria ouorum in
fideliā latam coniecta, agitato, vt spumescant, adijci-
toq; salem album, vt quam albissima euadant, ac reple-
to vino vase, in illud diffundito: nam sal & albumen oui
turbidos liquores omnes splendidos reddunt, sed quot
dolia vas continebit, ex tot ouis albumina remisceto:
cum tot salis vncijs, sed ligno mistura intus agitata
est, & quatrudo clarescit. Fit etiam

ne vina putrescant,

Diximus salem prohibere, ne putrescant omnia. Igitur
pro singulis dolijs aluminis vnciam tere, & cum vino
inijce in vas vinarium, nam ne putrescant, prohibebit.
Idem erit si salis communis vnciam super addimus, vel
mediam vnius, & mediam alterius. Prohibet putredi-
nem etiam sulphur: vnde si octo vncijs aluminis vel sa-
lis, quatuor sulphuris addideris, non ingratiā operam
facies. Ad id prohibendum mos erat antiquus salem, vel
marinam aquam vino addere, quod ad vetustatem fer-
uaba-

pabatur. Columella ita docet. Silentibus ventis de alto quam quietissimo mari sumenda est aqua, & in tertiam partem decoquenda, adiectis, si videbitur, aliquibus aromatis: multa sunt & vulgaria, quæ omittimus.

Quomodo ex diuersis rebus oleum paretur.

C A P. XXIV.

PRÆSTANTISSIMA res est varios olei parandî modos tradere, vt si vnquam oleæ desit vbertas, non desit tamen occasio ex infinitis fructibus, seminibusque promere. Quorum ex antiquis aliquos, sed præstantiores, & quos nos adinuenimus. Incipiendo igitur dicimus

Oleum ex ricini fieri, cicinum dictum,

A Dioscoride hoc modo temperatur. Maturi ricini, quales quâritate, torrido Sole flaccescant, & cratibus instrati tantisper insolentur, dum vestiens cortex fractus decidat. Caro colligitur, & in pilam coniecta diligenter tunditur, postea in lebetem stanno illitum, qui aquam habeat, demittitur: subiecto igne feruescant, & vbi insitum prorsus humorem reddiderunt, sublato ab igne vase, innatans oleum concha excipitur, & reconditur. Sed in Ægypto, vbi largior increbuit vsus, longe secus fieri solet: nam repurgatos ricinos molæ mandant, & accuratè molitos per sportulam torculo exprimunt. Plinius coqui in aqua, & innatans oleum tolli. At in Ægypto, vbi abundat, sine igne, & aqua sale aspersum, cibus scædum, lucernis vtile. Sed nos Septembri mense collegimus, tunc enim tempestinitas ad decerpendum, quum spinoso operculo, & tunica semen integere, quibus ambitur, abscedit; calido aheni facillime mundatur: olei pondus seminis medietatem refert, sed bis tunditur, bisque exprimitur. Docet Palladius quo fiat modo

Oleum ex lentisco.

Grana matura lentisci quam plurima colligis, & vna die ac nocte supra se aceruata esse patieris: deinde sportam granis eisdem plenam cuiuscumque vasculo superponis, & calida adiecta calcabis, & exprimes. Tunc ex eo hu-