



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

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

**Della Porta, Giambattista**

**Frankfurt, 1607**

Quomodo oleum aqua extrahatur. Cap. VI.

---

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



*Oleum ex semine papaueris.*

Et tertiam dat sue mollis partem, aurei coloris ad soporifera medicamenta. Itidem

*Oleum ex colo. ynthidis seminibus*

plenioribus extorquetur aureum, & sexta pars sui. Vermes profligat, & puerorum aluo exigit, ventris ori superillitum. Extractum

*Oleum ex semine anonymi.*

Ex suis folliculis repurgato, sexuncia ex libra, ad aurum nitorem mulierum crinibus conciliandum præstantissimum. Fit & differenti artificio

*Oleum ouorum.*

Assumito quinquaginta vel sexaginta oua, elixato quoad durecant, & crustis denudato, boleta è medio elicta, & in lebetem stanno perlitum calecentibus prunis superponatur, ac lignea spatha remisceto, dum omnem humiditatem exhalent, ac succenso mox violentius igne, irrequiete versanda sunt, ne comburantur. Et sic videbis oleum exudare, vbi vero oleum omne reddiderunt, ignem subtrahito & oleum quod manat, decapulato, vel vbi oleum exudare cœperit, vt diximus, prælo subijciantur, & vehementi pressu oleum extrudes copiosum, sed non ita perfectum.

*Quomodo oleum aqua extrahatur. CAP. VI.*

**N**VNC modum exponemus, quo absq; torcularis opere oleum extrahatur, & primo ex aromatibus, seminibus, frondibus, lignis, & quibuscunque. Oleum quia non nisi ignium violentia exigitur, & quum pingue non nisi difficillime in sublime ascendat, & semina aromatica tenuia, subtilia, & delicatula sunt, quæ si plusculum ignis experiantur, illico cremati nidore inficiuntur, vt igitur vehementiorem ignem sustineant, & ab adustione ruta sint, non nisi aqua medio opus assequemur. Constant, inquam, semina eiusmodi spirituali essentia eximie tenui, volatili, & nature ingenita proprietate in sublime euehantur, ynde in distillatione aqua comite, facile sursum educuntur, & euecti in pileum oleagi-



oleaginei, & aquei vapores, vna in receptaculum deriuantur. Modus erit eiusmodi. Eligantur semina perfectam maturitatem assequuta, nō recentia, nec nimium yieta, sed ætatis vegetæ, contundantur, & contusa in maceratione cum sui ponderis quadruplo aquæ repones, vel aqua quatuor pollicum transuersorum altitudinem superet: demū æneo vase indita, vt vim ingentis caloris sustinere possint, ignem vehementem succendito, vt aqua & oleum promiscue ascendant & defluant, aquam ab oleo separato, vti poteris. Ad exempla accedamus. Quomodo

*Oleum ex cinnamomo extrahere*  
 possimus. Si fontanam aquam bis, terve primo distillabimus, plus olei nanciscemur: nam subtilior reddita, ac penetrantiorē vim parta ex loculis, vbi cinnamomi oleum in sua massa residet, peruadit, ac violentius educit, aquæ igitur c xxxv. libræ distillentur in cucurbita vitrea, vbi xl. effluxerint, iterum distillabis has, vsq; donec xv. recipiemus, eiectis cæteris ex xv. solis v. contenti erimus, singulis quinque aquæ libris, singula cinnamomi libræ macerentur, retorto vase, vel cucurbita distillabis, primo lactuosa aqua cum oleo emanat, post aquam excipito, oleum sub aqua mergito, separato vt docebimus. Ex libra cinnamomi vix drachma excipietur. Et docebimus

*quomodo plus olei ex cinnamomo excipietur.*

Nos ita facere soliti sumus ad præstantissimæ, & subtilissimæ artis ostentum. Habeto vas descensorium ex balneo (cuius paulo post constructionem ostensuri sumus) & in retorto vitreo vase ponatur cinnamomum leniter contractum; accommodato in suo loco, & aqua apposita in balneo ignis tepore paulatim, sensimque aquam ex cinnamomo eliciemus paucam, & plusculis diebus, quam maxima excipies diligentia, & supra cinnamomum refundes, vt iterum suam aquam combibat, & maneat sic paulisper in igne post luccenso, aquam & tantillum olei recipies. Sic tertio, & quarto facies, &



quantitatem vix credibilem excipies. In alijs idem experieris. Eodem modo

*Oleum garyophyllorum extrudere*

valemus. Singulis garyophyllorum libris denæ adijciantur aquæ: extillabis more prædicto: nam aquam & oleum habebis. Ex libra duodecimam partem exuges. Oleum ad remedia, ad esculenta condimenta aquam habebis. Sic quoque

*Oleum liquidum ex myristica nuce habere,*

Si contractam cum aqua vasi impones, & eandem operam distillando impendes, sextam sui partem colliges. Minus, sed longe validius

*Oleum ex mace, & pipere*

excipies. Extrahemus etiam

*Oleum ex aniso.*

Ex libra anisorum vna, vnciam olei excipiemus: hyemâ tempore gelascit, in caphurâ, aut niuis formam: æstate liquescit. Sed saltem decem diebus maceranda semina cum aqua immorentur: imo quo diutius macerauerint, eo plus olei recipies. Eodem modo exugitur

*Oleum ex fœniculo.*

Et eadem quantitas olei excipitur. Vbi maturitate absoluta fuerint semina, & recentia, olei plus habetur: nam duplum condonat. Sic etiam

*Oleum ex corianno.*

Sed parua excipitur pars, & difficillimæ est distillationis. Ex libra vix drachma elicitur, sed recentia plusculum donat, & ne longiores simus, eodem modo ex angelicâ, maioranâ, dauci, rutæ, rosismarini, petroselinî, felini, anethi, & similibus seminibus extrahetur. Simili etiam modo elicitur

*Oleum ex floribus lauendula, rosismarini, & aliorum*

qui siccescentes oleum non expirant. Flores in receptaculum indantur, & optimè clausum Soli feruenti exposito per mensem, qui in humorem soluti, ac ad vasis latera

terâ



tera sublimantes, iterumq; in se ipsos relabentes mace-  
rentur, si his post tempus opportunum aquam addes,  
& eandem operam nauabis, oleum cum aquis exuges  
optimum, odoratumq;e. Possumus eodem artificio

*Oleum ex lignis cupressi & iuniperi emungere.*

Lignorum climata scobs si per mensem in sua aqua, vel  
fontana maceretur, eodemq; vase, eandem operam im-  
pendas: aquam cum oleo guttatim excipies vehemen-  
tissimi odoris, & commendatissimæ dotis. Hæc nos ex-  
perti sumus, de alijs experimentum tibi delegamus.

*Quomodo oleum ex aquis separemus. CAP. VII.*

QVVM oleum extrahimus, vna cum aquis in rece-  
ptorium deriuant, diligenter sunt inuicem segre-  
ganda, ne oleum phlegmate aliquo redundans suas vi-  
res effœtet, vnde depurgari oportet, vt suas vires præ-  
stantissimas exercere possit, idque distillatione, & sepa-  
ratione efficiemus: nam remistum illud in vas retor-  
tum, vel latum, & bene repositum, placido balnei tepo-  
re aquam extillabit, & superstes humor, oleum erit. O-  
perosa est enim huius administratio separationis. Vasa  
ad id opus satis artificiosa vestigata sunt, quorum ope,  
omni aqua, vel phlegmate exhaustis, purum oleum re-  
sistet. Vas igitur vitreum paratur: supra hiet, sensim se  
restringendo, vsq; donec in angustam formam rediga-  
tur, ad modum infundibuli. In eo superinfusa stillatitia  
aqua, quæ ex phlegmate aquoso, & oleo promiscuo ef-  
fluxit, paulisper immoretur, oleum supernatabit, aqua  
in fundo se recipiet, sed osculum digito concludimus,  
digitum recludendo, aqua præcedit, oleum paulatim  
recedet, vbi in angustias se receperit, vt proximum digi-  
to fuerit oleum, denuo claude; atq; semiaperto osculo,  
guttatim aqua profluat, vsque donec tota exhausta sit:  
tunc oleum in aliud vas paruum transfundes. Aliud se-  
paratorium vas ad idem ingeniosissime excogitatū est,  
tunc venter vasis, collum angustum est, cuius medio  
rostellū affixum est. Transfundatur in vas oleum aqua  
remistum, occupat aqua fundum, oleum supra collum  
guttatim aqua adde, donec oleū ascēdat ad rostellum,