



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

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

**Della Porta, Giambattista**

**Frankfurt, 1607**

Quomodo dulciores animalium carnes efficiantur. Cap. VI.

---

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



ve plurimum diebus sexaginta. Sequitur, doceamus

*Quadrupedes vt pinguescant.*

Sus faeillimè omnium ad pinguedinem proficit: nam sexaginta diebus pinguescit, fame præfatigata triduo, vt cetera quæq; omnia. Hordeo, milio, glande, ficu, pyro, cucumere, quiete, immotione q; pinguescit. Cæterum sues pinguiore redduntur, quum in luto se volutant. Opimant præcipue ficus, & cicer, gaudentque pabuli mutatione. Vario. Sus alitur faba, hordeo, & cætero frumento, quæ res non modo pinguedinem efficiunt, sed etiam carnis iucundum saporem. Opimant pecus olea, oleaster, aphaca, palea, herba, quæ omnia efficaciora sunt ex salugine resperfa, sed plenius præfatigatum triduo isedia, ex Aristotele. Fabæ siliquæ, & caules gratissimo sunt pabulo, præbito sale fastidio cibi occurritur, quod vel ad pabuli condimentum per æstatem canalibus ligneis impositum lambunt, atq; eo sapore cupidinem bibendi, pascendi que concipiunt, ex Columella. Boves pinguescunt fruge & herba, eruo, faba fresa, & ipsa fabarum herba. Ad hæc ordeo, vel integro, vel pinsito, & à gluma separato: & dulcibus, ficu passa, vino, frondibus vlimi, & lotionem aquæ calidæ: ex Aristotele. Nos surrento domi alimus, eique ciborum reliquias præbemus, vel duabus matribus vitulos submittemus, sic copioso lacte alti, vix substinent pinguedine ambulare. Præterea in præsepis salis lapides sternimus, vt lambendo stiant & bibant, & sic inusitata pinguedinis, & teneritatis efficiamus.

*Quomodo dulciores animalium carnes efficiantur.*

C A P. VI.

N V N C quibusdam cibis, & artificijs non solum animalium partes, sed ea integra, & pingua, tenera, dulciora que efficiemus, & primo

*Quomodo anserum iecur saginetur.*

Nostri sapientiores, inquit Plinius, qui anseris iecoris bonitatem nouere: fartilibus in magnam amplitudinem crescit: exemptum quoque lacte mulso augetur.



Nec sine causa in quæstione est, quis primus tatum bonum inuenerit, Scipio Metellus vir consularis, an Mar. Seius eadem ætate eques Romanus. Modus à Palladio docetur. Peractis triginta diebus à sagina, si vt iecur his tenerescat, optabis, tuas caricas, & aqua maceratas in offas volutabis exiguas, & per dies viginti continuos ministrabis anseribus. Quintilij vero. Vbi adoleuerint, ischadas aridas in tenues partes cõminues, & cum aqua læuigans, curriculo viginti dierū in potu exhibe. Quidam vt magnū faciant hepar, fiatq; ipse anser pinguis, sic nutriunt. Incluso nimirum frumētum maceratum obijciunt, aut hordeum eodem modo, frumentū enim cito pinguefacit, hordeum vero carnē albam facit. Pascatur autem ex prædictis speciebus, singulatim aut etiā vtriusq; ad dies viginti quinque, bis per diem oblati collyrijs inde factis, ita vt septem collyria singulis palmis quinque diebus offerantur, consequenterq; paulatim numerus augeatur, vsq; ad dies viginti quinque, vt sint dies ex toto triginta, quibus impletis, in aluas fetuefacies, & decocto eius adhuc calido fermentum madafactum exhibebis, atq; id facies quatridduum: iisdem etiā diebus aquam multam offeres, ter singulis diebus ipsam permutans, & non eadem vtens, & sic in sequentibus, vsq; ad sexaginta diebus, aridis ficis contusis cum prædicto fermento vteris in eorum alimentum, contingetque tibi post dies sexaginta, & ipso anserē, & hepate eius tenero, ac albo vti. Quod sane exemptum, in vas amplum mittendum est, in quo calida sit aqua, quæ etiā iterum atq; iterum est permutanda. Præstant autem sceminarum tum corpõra, tum iecinora. Sine vero anseres non anniculi, sed duorum annorū vsq; in quatuor. Horatius in sermonibus huius meminit.

*Pinguibus & sicin pastum iecur anseris albi.*

Et Iuuenalis Satyra quinta:

*Anseris ante ipsum magnum iecur, anseribus par  
Alulis.*

Et Martialis:

*Aspice quam tumeat magno iecur anseris maius  
Miratus dices, hoc rogo creuit vbi?*

Athē-



Athenæus hoc magno pretio Romæ fuisse scribit. Anseris ocioso iecur scitè eximitur, in frigidam imposito, vt solidum sit, deinde in adipe anserino in sartagine frige, aromatibus condito, cibus est Principum, & à multis celebratus. Eodem modo

*Iecur suu saginatur,*

Plinius. Adhibetur & ars iecori suum, sicut anserum. Inuentum M. Apicij, fico carica saginatis, à satietate necatis repente, mulsi potu dato, Apicius. In ficatum (hoc est iecinore suis fico saginata) œnogarum, piper, thymum, ligusticum liquamen, vini modicum, & oleum adhibeto. Aetius, si quis, inquit, animal id arida fico pauerit, iecur suillum præfertur omnibus. Diximus ex Aristotele suem præcipue alit, & opimant ficus, & ciceri Galenus, quemadmodum in suis, dum adhuc viuunt, hepar ex caricarum pastu ficatum ad voluptatem præparatur, ita in anseribus video eorum alimeta lacte imbui, vt non modo eorum iecur sit iucundissimum, sed potenter nutriat, & sit optimi cibi. Si vis vero sint

*Pecora cibo iucundiora,*

La serpitio pecora vesci solita, primoque purgari, mox pinguescere, carnem mirabilem in modum iucundam habent. Plinius. Vnde lafer multis iam annis in Cyrenaica prouincia non inuenitur, quoniam publicani, qui pascua conducunt, maius ita luctum sentientes, depopulantur pecudum pabulo. Præterea in India, & maxime in Prastorum regione liquido melle pluit: quod in herbas, & palustrium harundinum comas decidens, mirificas pastiones ouillo, & bubulo pecori præstat: quod quidem ipsum à pastoribus eo, vbi dulcis plus roris de coelo lapsus est, agitur, & sic illis pastionibus, tanquam epulis iucundè accipitur; pastoresque vicissim prolixio epulo compensat, nam ex pecore suauissimum lac exprimunt, neque sicuti Græci faciunt, mel miscere, & temperare necesse habent, ex Eliano. Sed quomodo fiant

*Pulli albi, teneri, & suauissimi,*

Quales amicis exhibere solemus, hic est modus. Per duas



hebdomadas cubiculo. vel caueis condudo, eisque patinam micis lacte madefactis plenam propono, & aliquando melle; hoc cibo alti pingues, vt ficedulæ ficus tempore euadunt. & teneri, vt ore liquefcent, & sapore longè phasianos, attagenas, & tardas superant. Idq; videtur antiquis innotuisse. Inquit enim Plinius Quum gallina altilis antiquis cœnarum interdictis excepta esset, inuentum diuerticulum est, gallinaceos pascendi lacte madidis cibis, multo ita gratiores apponuntur. Et Columella. Illi, qui volunt non solum opimas, sed etiam teneras aues efficere, mulsea recente aqua prædicti generis farinam conspergunt, & ita faciunt. Nonnulli tribus aquæ partibus vnam boni vini miscent, madefactisq; tritico pane obefant auem, quæ prima Luna virginari cœpta, vigesima perghiscit.

*Quomodo amara, & spernenda fiant animalium carni.*  
C A P. VII.

CONTRA verò, si volumus carnes amaritudine aut viru reijciantur, contraria quæ diximus, efficiemus, aut si laborem vitare volumus, ea tempora expectanda, in quibus animalia tali pabulo vescantur, quod id efficiat, vnde & quandoque venenosa euadunt. Veluti si velimus

*Ceruorum carnes venenosæ fiant.*

Inquit Simeon Sethi, ceruorum carnes, qui æstate capiuntur, quod videlicet eo tempore viperis, ac serpentibus vescantur, venenosæ sunt, ex tali esu siticulosi sunt. Et hoc suapte natura norunt, quod si aquam ante illorum concoctionem hauserint, intereant, propterea sitim tolerant, eaq; incenduntur. Ceruorum igitur carnes eo anni tempore sumptæ, venenosæ sunt, ac valde noxiæ. Sunt & ali-

*quando perdices pessimæ.*

Scilicet quum allijs vescuntur. Cyrrhæi perdicum spernunt carnes propter pabulum, quia degustatis allijs earum caro minime esculenta, & scætet, vt ne ab aucupe quidem in cibo vsurpetur. Sic etiam

*Cotul.*