



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

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

Della Porta, Giambattista

Frankfurt, 1607

Quibus modis varia panis geneta confici possint. Cap. XVI.

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

riacæ optimæ quatuor, ferraturæ cupressi selibra, croci siccati vncia, seminum colocynthidis tribus & dimidia, antimonij in puluerē redacti vna & dimidia, cineris fecis vini quinq; & dimidia, moschi sesquidrachma, ambaræ duabus, omnibus diligētissimè contusis, & cōmixtis aspergatur corpus, & manibus forti impressione cōfricetur per tridū, loco ventis aperto, siccissimoque. Id præmonendum duximus, in præpinguibus corporibus abstrahatur adeps abdominis, natiū, coxendicū, musculorum tibiæ, & menti, vel vbi aliqua visitur. Sic etiam

Res balsamo conseruantur.

Sed quia verum non habemus, & si reperitur, carius valet, multa artificialia ad hunc vsum conficiuntur, quæ posterius suo loco dicemus:

Quibus modis varia panis genera confici possint.

C A P. XVI.

DIXIMVS de fructibus, alijsque rebus conseruandis, superest ijs, quæ seruauimus, quomodo vti possimus, doceamus. Inter cætera quæ quotidiano v sui maximè necessaria, vt multiplicia panis, vini, aceti, & olei genera demonstrabimus, vt non solum paterfamilias, parua rei familiaris iactura suæ familiæ consulere possit, sed in caritatis annonâ in montibus, & solitudinibus ex omnibus ferè rebus eiusmodi quæ diximus paruo sibi labore comparare possit. Sed à pane incipiamus, vidèamusque ex quibus maiores nostri in necessitatibus vti fuerint: omitto illa vsui familiarissima genera ex zea, & eius alica, olyra, ex rypia, panico, sesamo, & è leguminibus, vt pòte nota. Sed primò

Panem ex tribulo conficere.

Dioscorides tribuli gènus aquis familiare tradit, quod in fluminibus natum semen quoddam affert, castaneæ magnitudinæ, tricuspdatum, membranofum, alba medulla refertum, gustu castanearum, quod vulgus aquaticam castaneam vocat, vtunturq; accolæ in cibus, haud secus quam castanea. Qui peregrè proficiscuntur, globulos ex ijs precarios conficiunt. Thraces, qui ad Strimonem amnem habitant, virenti hoc tribulo equos

saginant, & ex eodem semine panem conficiunt, quo vescantur. Adhuc in locis, in quibus apud nos nascuntur, accolæ in annonæ inopia panem ex ijs parare solent, vt à Ferrariensibus ex castaneis, & Brutij fructus sub cineribus assatos, pro bellarijs edunt. Haud vario discrimine.

Panem ex loto conficere

docet Theophrastus. Nascitur lotus in planis, vbi rura inundantur, Natura fructus similis fabæ, sed minor graciliorq; qui nascitur in capite, modo, quo faba, multus ac densus promiscuè exit. Sole occidente se comprimit, oriente aperitur, & super aquam assurgit, capitis magnitudo quantâ papaueris, in Euphrate nascens, Ægyptij capita ipsa aceruis putrefaciunt, quumq; tegumenta putruerint, in flumine lauando, separant fructum & siccantes, pinsentesq; panem faciunt, eoq; cibo vtitur Plinius. Est & lotometra, quæ fit ex loto sata, ex cuius semine simili milio, fiunt panes in Ægypto à pastoribus, maximè aqua, vel lacte subacto. Negatur illo panis salubrius quicquam esse, aut leuius, dum calet, refrigeratus difficilius concoquitur, fitq; ponderosus. Constat eos, qui illo viuunt, nec dysenteria, nec tenesmo, neque alijs morbis ventris infestari. Ita q; inter remedia eorum habetur. Erat etiam mos antiquitus

Panem ex palmis conficere,

Quod ex Plinio habetur. Palmæ in totum arentes Thebaides, atque Arabicæ, macro corpore exiles, & assiduo vapore torrentes, crustam verius, quam cutem obducunt. In ipsa quidem Æthiopia friatur hæc, (tanta est siccitas) & farinæ modo spissatur in panem.

Panis ex sycomoro.

Caria & Rhodo magnus est ficus Ægyptiæ, siue sycomoræ proventus, & conuicinis locis parum tritici teracibus. Populi in annonæ penuria pro pane, frumentoq; satisfaciunt, tam eius pomi restibilis vbertas, & copia est, panis ventri quidem amicus, sed minimam præbet alimoniam, quod & nostratibus idem conficere poterimus. Extat apud Agriculturæ scriptores,

Quo-

Quomodo panem sine fermento faciamus,

Ex Didymo. Quidam nitrum adiiciunt, etenim nitrum panes friabiliores facit, velut etiam carnem. Alij duas pridie quam panem faciant, in aquam conijciunt, & sequenti die, vbi panem facere volunt, innatantes tollunt, ac exprimunt, effluenteque humiditate pro fermento vtuntur, & panes faciunt iucundiores. Si fermentum per totum annū habere velis, quum in dolijs mustum ebullierit, spumosum illud, quod efferbuit, acceptum cum farina milij commisceto, diligenterque tritum in offas cogito, quas ad Solem siccitas in humido loco repones, inde sufficienti accepta quantitate, pro fermento vteris.

Varia panis genera ex radicibus confecta, & fructibus. CAP. XVII.

NVnc ad alia panis genera accedemus, nostris temporibus adiuuenta, quæ non paruam nobis utilitatem ingerere possunt in annonæ caritate. Et primo

Panis ex ari radice quomodo fiat.

Ari radix est, quæ ob mitiorem acrimoniam estur, & in cibis experitur. Dioscorides enim decoctam vorari dixit, utpote minus acrem. Galenus rapi modo mandj, & in quibusdam regionibus acrior quodammodo nascitur. Dum recte parare voles, prioris decoctionis aqua effusa, repente in alteram calidam iniicere conuenit. Cyrenis contra, quam in nostra regione arum se habet: nam illic minimum medicamentosi, minimumque acrimoniam habet, adeo ut vel rapis sit utilius. In annonæ carentia etiam veteres huius radice utiliter in cibis vfi sunt. Cæsar de bello ciuili. Est etiam genus radice inuentum ab ijs, qui fuerant cum Valerio: quod appellatur chara, quod ammistū lacte, militem inopia leuabat, & similitudinem panis efficiebat. Eius erat magna copia, ex hoc effectos panes cum in colloquijs Pompeiani famen nostris obiectarent, vulgo in eos iaciebant, ut spem eorum minuerent. Et paulo post. Exercitus optima valetudine tuebatur. Et apud Dioscoridem in spurij simplicium nominibus, aron chara dicebatur anti-