



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

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

**Della Porta, Giambattista**

**Frankfurt, 1607**

Varij panem conficiendi modi ex frumentaceis, & leguminibus. Cap. XVIII.

---

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

vt iam fecimus: sed cum farina commista ad tertium, vel ad dimidium, vt paulo inferius dicemus. Et ne longiores sumus, de omnibus naxis, radicibus, vel bulbis eodem modo vescus panis fieri poterit. Fit quoque

*Optimus panis è cucurbitis,*

Nam & cucurbitæ vili pretio haberi possunt, panem sapidum cum farina reddūt, & adeo panis molem auget, quum omnium fructuum maximus sit, vt minima farine quantitate multos homines in fame explere possimus, eoque nō solum in penurijs vti, sed in delicijs haberi poterit: nam & saccharo conditæ, loricatæque ad gulæ blandimenta, & ad febriles æstus sedandos vbiq; venum asportantur. Modus conficiendi talis est. Sumantur cucurbitæ tumentes, rotundæ, & maturatione concoctæ, & in plures taleolas dissectæ, duriore, atq; ardiore cute, & medulla cultro mundetur, feruenti aheno immersas aqua ebullire curabis: nam diutina coctione herbaceum virorē, & odoris virus, & saporis fastidium exuit, adipisciturq; concinniorē odorem, gratum saporem, & peculiarem quandam vim alendi, nec minus vt panis duratione perennat. In vnguinis formam iam redactam per stamineum incerniculum manibus comprimēdo pertranseat, vt si quæ superfint minus incoctæ partes, vel lignosæ aristulæ, arctis staminis foraminulis præpediantur: huic moli tertiam adde farinae partem, & in panem commisceas, qui quotidiano esu placebit, & copia, & ad saturitatem ingestum non obesse, sed moderate sumptū prodesse nouimus. Recens optimus est, vetus minus speciosus, & delicatus. Modum aperuimus in agnatis vtendum, nunc solers agere condiscito.

*Varij panem conficiendi modi ex frumentaceis, & leguminibus. CAP. XVIII.*

**A**NTIQUITVS ex varijs frumentaceis, & leguminibus panes conficiebantur, quos recensere superuacaneum iudico, quum ex eorum scriptis reperiri possint, nec eis in conficiendis error fieri potest. Fit in Campania ex milio prædulcis panis. Sarmatum quoq;

gentes hac maxime pulte aluntur, & cruda etiam farina equino lacte, vel sanguine è cruris venis admisto. Æthiopes non aliam frugē, quam milij, hordeiq; nouere. Panico Gallix quedam, præcipue Aquitania vititur: Sed & Circumpadana Italia addita faba, sine qua nihil conficiunt. Ponticæ gentes nullū panico præferunt cibum. Panici farina hodie apud nos vsu neglecta, est enim præficcæ & leuis alimenti. Ex milio panes & placentæ fiunt, sed graues, concoctūq; difficiles, & mandendo glutinosæ, nisi mox, quum incoctæ sunt, edantur, vel calentes, aliter compactæ & ponderosæ molis. Ex Indico maiz fit panis grauis, & minime gratus, præficcus, & terreus, milio proximus, huic affinis panis ex *sorgo* dictus, etiam alimentosi succi expers. Eiat & apud Antiquos oronides dictus à semine quodam Æthiopico, tam similis sesamo, vt difficile possit internosci. Fit etiam

*Panis ex lupinis*

optimus, etiam antiquis notus: nam Didymus docet quomodo dulcescat fluuiali, aut marina aqua triduo maceratus. & vbi dulcescere cœperit, siccat, & deponitur, & eius farina ammixta hordeaceæ, aut frumentaceæ, panificio apta existebat. Nos autem hoc modo. Primò lupini molis teruntur, & vertuntur in farinam: ex qua libræ quinquaginta in cadum ligneum conijciuntur, quibus super inijcitur clara aqua, vt quatuor digitis super sit, rudicula lignea sæpe agitando, quiescat post, donec clarescat aqua, & farina subsideat, colato aquam diligenter, ne aliquid de farina pereat, ac denuo aqua addatur, agiteturq; vt prius, & sic tertio facies, vsq; donec farina, & aqua dulcescant, quod vno die perficitur, si aqua pluries permutetur. Vbi id factum erit, farina in lineum pannum extensum disgregetur rudicula, vt aquam per lini foramina excolet, & farina facilius in lintei superficie siccescat. Interea duo oryza excoquantur libræ, & incoctæ in hac misceantur, massam in duas partes diuidemus, quarum vna cum fermento, & cum centū libris farinæ triticeæ misceatur, ex qua panis conficiatur, altera cum fermento in sequentem diem remittatur.

ratur, quæ cum triticea farina remista, optimum panem efficiet, qui lupinos non respiciet. Sed omnis diligentia in factura adhibenda est, nam etsi ex optima farina non feceris, etiam vitiosus panis prodit, in recta igitur præparatione situm est opus: nam quanto ex ignobilioribus frugibus, vel legumentis fit, eo maiori industria præparari debet. Hoc modo ex orobis aphacis fieri potest, & aqua sapor mitigatur, & farinae admixtione. Fiunt quoque ex ipsius, ciceribus, dolichis, lentibus, & fabis, & præcipue glandibus. At non inutilis

*Panis confectio ex herbu,*

Si quis herbam sappam minute incidit, & mola in tenuissimum pulverem redegerit, & cum tantundem, vel tertium triticeæ farinae addiderit, panem conficiet, qui in fame vorari poterit, & aliquibus locis audivimus à pauperibus edi, nec insalubriter, & obsessos per mensem eiusmodi pane pautisse.

*Quomodo pondus pani addatur. CAP. XIX.*

NUNC quomodo panis augeatur, docebimus, res sane mira, utilis, & valde proficua, non solum ad subleuandum inopiæ caritatem, sed patrifamiliae conducit, parua enim farina multos ad saturitatem alere potest. Idque triplici modo: nam res sunt, quæ frumento additæ, ipsam panis substantiam augent, aliæ siccæ, glutinosæque natura, quæ refractum elementum in panis substantiam conspissant. Est & ultimus modus, qui sui ardoris anima, vegetat, crescit, ut vivens. Quantum ex furfurum detractio, tantum in molitura, & reliquo artificio aspersa aqua addet. Cæterum ipsa panis assatura decimam & dimidiam ponderis partem aufert. Videamus quomodo maiores nostri terra quadam, siue

*Creta pondus, & candorem pani conciliare* potuissent. Alicam docet Plinius albescere quadam creta hoc modo. Alica fit ex zea, quam semen appellavit. Tunditur granum eius in pila lignea: nam lapidis duritia conteritur, nobiliter, ut notum est, pilouinctorum pœnali opera. Primori inest pyxis ferrea, excuf-