



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

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

**Della Porta, Giambattista**

**Frankfurt, 1607**

Quomodo pondus pani addatur. Cap. XIX.

---

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

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. Fiant quoque ex ipsius, ciceribus, dolichis, lentibus, & fabis, & præcipue glandibus. At non inutilis

*Panis confectio ex herbu,*

Si quis herbam sappam minute incidat, & 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.*

**N**UNC quomodo panis augeatur, docebimus, res sane mira, utilis, & valde proficua, non solum ad subleuandum inopiæ caritatem, sed patrifamilia conductit, 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 viuens. 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 appellauit. Tunditur granum eius in pila lignea: nam lapidis duritia conteritur, nobiliter, ut notum est, pilouinctorum pœnali opera. Primori inest pyxis ferrea, excus-

sis inde tunicis, iterum iisdem armamentis nudata conciditur medulla. Ita fiunt alicæ tria genera, minimum, ac secundarium, grandissimum vero aphaerema. Nondum habent candorem suum, quo præcellunt, iam tamen Alexandria præferuntur, postea (mirum dictu) admiscetur creta, quæ transit in corpus, coloremq; ac terneritatem affert. Inuenitur hæc inter Puteolos, & Neapolim, in colle Leucogæo appellato, Extratque diui Augusti decretum, que annua vicena millia Neapolitanis pro eo numerari iussit è fisco suo, coloniam deducens Capuam; adiecitq; causam afferendi, quoniam negassent Campani alicam confici sine eo metallo posse.

*Oryza pondus pani addit,*

Nec saporem, aut panis bonitatem corrumpit, imò saporem, & bonitatem auget, cogitque in octuplam proportionem, continua enim versatione volentem retinet, unde coagulari videbis, coagulatae fermentum addito. Sed frigescat oportet, ne vis coagulationis intercidatur. Accedat ad fugitium seruum ligandum, conglutinandumq; triticæ substantia, dum satis fuisse videbis, & ad exoptatum pondus excretum videbis. Eodem exemplo;

*Pani milio pondus augere*

possumus satis facile, nam siccum, friabile, & discontinuum est, eneruatumque. Sed ligneo pistillo cōtustum, & incerniculo cribratum, dum cortex abeat, ut Romæ, & Florentiæ vidimus, ieiuna hæc ariditate plurimum volentem coercemus, tritico tunc associatum, reflectitur aer, & in aliti substantiam conuertetur, ut nil saporis, coloris, vel bonitatis demptum, additumque iudicabis. Nec iniucundum erit videre

*Lactis pondus pani addere.*

Non contemnendæ utilitatis, & commendationis experimentum: nam & pondus, & albedinē, & friabilitatem addit, succedentis aquæ loco additū, dum calet, nil sapidius, aut tenerius gustauimus, ob singularem dotem lubitum est addere, additis etiam quæ noueramur huic arti necessaria, Sed admirabile est profecto eodem

*Tritico*

*Tritico pondus tritico augere,*

Sine quavis additione aliqua, nã & si vellemus quamplurimis, & pene infinitis opus exequi poteram<sup>9</sup> quantulacunq; rei additione: Sed in hoc, ex vera tritici substantia fermentum elicitur, quod secretum, repurgatum, & eidem additum, suam substantiam augendo, vel elementum refrangendo in sui molem peraugebitur. Hoc præmonendo, ne prolificus calor imminuatur, sed conferuetur, augeaturque, vt hinc omne dependat. Sed eximum nature opus & mirabilitate plenum, quomodo fieri poterit

*Triticum ex seipso excrescat,*

Manifestare nescio quomodo id renuit animus, ne vilissime plebi, & ignaris homunculis prostent, ne tamen ingeniosum defraudemus, illis negamus, huic aperiemus. Antiquis incognitum, argumento, quod nil eiusmodi panificij in eorum scriptis meminerint. Res omnis est, vt farina triticea cum sui ardoris anima pertractetur, coelestium ignium proles, natura tantæ tenuitatis est, vt suo feruore subuecta, molem adeo turgidam reddat, vt summa vasis æquet ora, postero die in mastram iniicies, deuoq; farinam addes, quæ itidem suo feruore eleuata, eodemq; reduce, massæ occurans, quasi refluus in refracta elementa coit, & exinde in farinaceos grumos. Id ter, quater efficies, & si in infinitum rem poteris propagare, idq; fiet in hypocausto, vt coridus spiritus foueatur. Duximus quoq; præmonendum ne massam faucies, ne genitabiles halitus expiret, & in auras abeant, nam voto frustraberis. Nec desit mox roridus vapor, qui ad æthera subuectus, & stillatitius factus, molem irroret, sic portentoso prouentu lætaberis: sed solerti manuum operatione opus est, quæso ne destrues indiligentia, quæ solerti periclitantium ingenio adiuuenta sunt.

*Quomodo famem & sitim diu sufferre possimus,*

C A P. XX.

**E**RANT apud antiquos quædam compositiones, quæ famem & sitim propulsabant: quæ erant ap-