

DE VARIIS PANISET  
POTVS ARTIFICIIS, IN  
alimentum hominis.

Cap. V.

SVpra diximus, ac repetimus iterum, in pane basin & fundamentum nutrimenti præsertim esse positum, quod ex granis multo spiritu, aqua vitæ & balsamo fecundis, quæ cum nostris spiritibus & vitali nectare magnum habent consensum, eleganti artificio, & præparatione salubri concinnetur. Esti autem plus spirituum, quam panis, vinum contineat; eiusque odor, vel solo olfactu spiritus nostros confestim recreet, qui utcumque in syncope dispersi à corde, aut prorsus nulli in nobis esse videntur: cum tamen vinum glutine illo aut vinculo careat, quo diutius retineri necesse est, ne statim à stomacho nostro avolet, siquidem naturâ liquidum ac fluidum est: hinc fit ut minus solidam ac firmam corpore nutritionem, quam panis exhibeat: citra quem aut aliquid simile, quod constantis sit corporis, eodem modo vivi non potest: at sine vino foveri vita facile potest.

Differentiæ autem panum nunc nobis excutiendæ sunt, quarum præcipuas, & quæ in Francia nostra usitatæ sunt describemus.

Fit panis multis in locis ex siligine, qui paulo acidior est, mediocri alimentum præbens, quiq;

*Panis nutritionis fundamentum.*

*Cur vitium à pane, nutriendi vsuperetur.*

*Varia panis & frugum quibus panis conficitur differentia.*

quiq; laxam alvum temperatè reddit. Non infrequens eius est usus multis in locis, & in ipſis quidem nobilium ædibus.

Ex hordeo quoq; pinſitur panis variis in provinciis, cuius vis eſt refrigerans: at non ita hordeaceus gratus eſt palato, ac ſiligineus. Eo potiſſimum veſcuntur agricolæ, quod alio ſapè frumento careant, præſertim meſiſis tempore, quo citius hordea demetuntur, quàm reliqua farræ.

*2etr. i. ſerm. 30.* De hoc pane in hæc verba ſcribit Aët *Panes autem hordeacei omnes minus nutriunt, quàm triticeï, & magis ventrem ſubducunt, quàm illi.*

Conſicitur etiam ex fabis, aliisq; leguminibus panis, ſed gravis eſt, ponderoſus ac parum grati ſaporis.

Apud Bearnos, & in altioribus regionis Armigniacæ locis, panis ex milio familiariffimus eſt: cuius triplex genus præ cæteris conſicitur: unum ex milio in farinam redactò à ſuo furfure mundatam: ex qua cum aqua, aliorum more ſubigitur panis, paſtaque ſalita ac fermentata, in clibano aut furno coquitur in panem: Hoc veſcuntur ruſſici, cuius guſtus ſubdulcaſter eſt: ſatis eſt boni alimenti: ſed qui diutius aſſumptus ſætidium parit.

*Triplex panis genus ex milio.*

Alterum ex milio panis genus in Vaſconia Miques vocatur, qui parvi ſunt globi, ex eius farina ſubacti, magnitudine globos referentes, quibus palemario luſu colliditur. Hi coquantur in aqua, & in jentaculum infantibus offeruntur: ſinguli globuli venduntur denario.

Ter-

Tertium panis genus id est, quod brasarium appellatur, cuius usus in bellariis est: satis est delicata gratique saporis esca, dicta idcirco brasarium, quod inter prunas ardentis, Gallis *brasier* dictas, quibus panis in foco undique involvitur, coqui solear. Is panis quadratae est formae, pedis longitudinem habens, & dimidii pedis aut circiter altitudinem. Obvolvitur autem ille panis brassicae foliis, cum inter brunas foci sepeliendus est, ut coquatur, ne cineribus conspurcetur. Atque haec sunt tres panis miliaris coctionis species, de quibus loquitur Aetnaeus, atque alii veteres, ut paulo post docebimus, in clibano nempe, in aqua, & inter prunas.

In Vasconia ex farina eiusdem milii, pulmentum sunt aqua diluta, quae sale condiuntur, & ad consistentiam coquuntur. Istorum pulmentorum nomen est Armotes, quae delicatae sunt rusticis, multis in locis. Diluitur etiam farina haec lacte, ex qua mixtione meliores redduntur pulvis. Gal. lib. de Aliment. facult. cap. de milio & panico, hanc pultis speciem ex milii farina factam describit: quae rusticis antiquitus in cibum erat familiaris.

*Triples  
modus co-  
quendi panem.*

In regione Limoxensi, & quibusdam aliis locis circum vicinis (ubi abundant castaneae) ex castaneis fit panis, quo vulgus & rustici pascuntur.

In caritate annonae, & aliorum granorum inopia, fit etiam panis ex avena: quod equorum magis, quam hominum proprium est alimentum.

Germani quodam jusculi aut pulmenti genere habemus, ab illis dicto, utuntur, ex granis avenæ mundatis, & aqua constante: quod instar ordeati est: eiusq; cibum admodum salubrem autumant.

*Panis optimus quis.*

Inter autem omnia eiusmodi panum genera, nullum bonitate, sapore, salubritate ac nutritione ad panem nostrum accedit, qui ex tritico aptè paratur & conficitur.

Triticum autem tres aut quatuor sunt species, quas distinguere expedit, ut melior seligatur, unde optimus panis, saluberrimus & alimentosus concinnetur.

Quod nascitur in Turcia frumentum & Barbaria, grana crassa producens, rufi coloris, non æquat bonitate illud, quod spelta vocatur, cuius color albus est, flavus & granorum minorum, sed firmiorum ac solidiorum dente iudice: quod vè majorem reddit farinæ copiam, quàm alterum fursure abundans: Quod nobis sedulo observandum est, ut suadet Galenus primo lib. de alim. facult. c. de tritico: ubi videre licebit, omnia panum discrimina, sive bonæ sive malæ nutritionis: sive frumentorum varietas spectetur, quorum alia aliis vel meliora vel deteriora sunt, idq; vel ex natura, vel ex varîa præparatione, vel ex traiectione per cribrum exactiore, aut negligentiore: sive ex fermentationis & coctionis artificio. Quæ omnia in pane conficiendo, ut sit salubris & sapidus, diligenter observanda sunt.

Sequuntur quæ de his scribebat Galenus eodem lib. & cap. ubi de diversa frumentorum natura cum differuisset, de differentiis quoque panum,

num, qui vel meliores, vel deteriores conficiuntur, hæc subjicit: Cæterum medii inter mundissimos & sordidissimos panes, longè lateq; pro minoris majorisve ratione inter se discrepant: Alii namq; mundi: alii sordidi nominantur, & revera sunt. Præter hoc tamen aliud est panis genus, planè in his medium, Græci nunc *αὐτόπυρον* vocant, eò quòd ex confusanea farina, fursureve, neutiquam cretis constat. Illum panem antiqui medici syncomistum appellarunt: Verùm & inter istos ipsos, qui ad unguem medii inter fursuraceos, & quàm nitidissimos panes esse videntur, non mediocre est pro varia tritici natura discrimen. Etenim ex denso prægraviq; semine, panis præstantior, ex stolido leviq; deterior fit. At panis quidem sincerissimus, cum à Romanis tum ab omnibus ferè, qui illorum subjacent imperio, filigineus vocitatur: huic proximus similaceus: tertio medioq; loco, is quem *αὐτόπυρον*, vel syncomistum appellari diximus. Quartus ab his est sordidus: postremus fursuraceus, qui inter omnes imbecillimus est, quique quàm citissimè per alvum descendit. *Ægin. lib. 1. de re medica cap. 73. Actuar. lib. 2. cap. 3. de iisdem differentiis secundum Galenum lo-*

*Qualis fuerit panis Romanis, optimus.*

*Panis fursuraceus omnium deterrimus.*

quuntur, pronunciantq; fursuraceum panem, omnium esse deterrimum, & minimi alimenti. Cum enim is sit omni farina spoliatus, quæ glutinosa est, non potest nec in sese coherere, nec ventriculo firmiter adhærere, unde minus alit, ac minus salubris est. Ex farina tenuissima & subtilissima gluten fit, vincendis ac conglutinandis

dis multis rebus perutile, quod furfur tamen præstare nulla ratione queat.

Sed hæcenus dictum sit satis de granorum differentiis, de farinarum & panum varietate; illud verò constet imprimis, eos pro optimis habendos, qui ex farina optima mediocriter à suo fursure separata probè confecti sunt.

In confectioe autem magnum requiritur artificium. Nam etsi tales habentur farinæ, quæ desiderantur: solertia tamen non levis in ea, aqua diluenda, pinsenda, fermentanda, sale condenda, dextreque panem apparando & coquendo requiritur.

*In pane optimo conficiendo, quid observandum.*

Vt igitur bonus concinnetur panis, palato gratus, salubris, & boni nutrimenti, primo optimum frumentum, quale expressimus, deligendum est: quod cribro sedulo à sordibus emundetur: cui ut nihil desit munditiei, omni diligentia procuretur. Illud ut benè fiat, triticum aqua pura eluendum est, postea ad Solem exsiccandum: sed lolium imprimis diligenter repurgetur, veluti prorsus noxium, non tantum quod inebriet: sed quod firmisimum etiam quod vis cerebrum vertiginibus feriat, attonitos homines reddat atque prosternat.

*Pistrina Casselli artificiosa.*

Quod delectum est frumentum, mola aut pistrino albo, ut vocant, extirandum est. Hoc enim pistrino longè candidior farina, & melius à fursure suo repurgata redditur. Vidi in pistrinis Casselli, quibus elegantiora à me nullibi conspecta sunt, tantum ac tam solers artificium, ut ea, qualem farinam, sive crassiozem, sive tenuiozem

rem

rem desiderent molitores, talem præparent, eamque simul à furfure secludunt, tantum furturis detrahendo, quantum detrahi ad purissimam farinam reddendam (quam florem vocant) vel secus visum fuerit. Atque hoc obiter dictum sit, ut discatur ubique ac præsertim in Francia nostra, eadem inventione & artificijs uti expedire, ad laborem & tempus redimendum, quod farinæ molendæ, postea seorsim à suo furfure separandæ, idque minus perfectè, nimium impenditur.

Farina igitur delecta, solemter aqua diluenda, fermentanda, condienda sale, pinfenda, & in pastam panemque colligenda, qui porro inutilis aut noxius futurus sit, ni ritè cõquatur. Ex panis enim congrua coctione, nec non eiusdem fermentatione præcipua utilitas ac saporis suavitas exoritur. Quod idem Gal. exprimit eodem lib. *salubrioris.* <sup>Nota panis melioris &</sup> supra citato his verbis: Panes autem ad concoctionem appositiissimi sunt, qui plurimum fermentati & approbè elaborati in Clibano, igne moderato percoquantur. Nam profusior ignis, primo statim occurfu adurens exteriorem superficiem, in testæ modum indurat: ex quo utrobique ineptum, pravumque panem fieri contingit: utpote qui cruda incoctaque interiora habeat: ambusta, obarida & crustacea exteriora. Ignis verò iusto minoris vis, in totum panem nequit penetrare: ideoque illum non percoquit, sed relinquit crudiore, maximeque intimas partes. Qui autem longiore spatio, undiq; æqualiter perassatur, hic & probissimè in ventriculo concoquetur, atque ad sequentes functiones

N 5 erit

erit accommodatissimus, &c. In Clibano igitur salubrius, quam inter prunas coquendus est panis.

*Fermentatio in pane concinnando necessaria.*

Quod ad fermentationem attinet, quæ cum fermento fit acido, eâ inter cætera artificia, summè necessaria est. Hæc enim pastam atollit, & levitatem idcirco pani conciliat atque saporem: qui citra eam gravis & insalubris redderetur, atque idcirco noxius & inutilis. Præterea panis medio ceteris salus, melior ac salubrior est insulso, etsi multi aliter sentiant.

*Magisteriû Chymicum in panis confectione observandum.*

In summa, panis eo modo, quem diximus, apparatus, magnum & elegans magisterium exhibet, in quo nobiliores & perfectiores Chymicæ operationes elucescunt. Primò puri ab impuro apparet separatio, hoc est, farinæ à fursure: Secundò puri cum sua aqua coniunctio, quæ ibi trituranda, hoc est, pinfenda, malaxanda, fermentanda, digerenda, ac demum perfectè coquenda, ex qua mixtione sic elaborata, panis salubris, vivificus, hoc est, lapis Philosophicus, immensæ virtutis progreditur. Denique longè aliquid præstantius est panis quam farina. Si quidem quæ nobis grana natura exhibet, nisi artificium hominis in præparationem accederet, longè noxiora, quam utiliora homini futura essent. Accuratè igitur, & præparandus, & coquendus est panis: alioqui frumentum, quod simpliciter ex aqua coquitur, quocumque modo velis, nunquam alimentum utile ac salubre allaturum est. Quod testatur Galenus eodem lib. supra citato, historiam referens, cum aliquando rus



rus expatiatum animi laxandi gratia profectus  
 esset, paulò ab urbe remotius, ubi panis erat in-  
 opia: se vidisse duas rusticas in suam cœnam  
 triticum ex aqua & sale coxisse: ad quod epulù  
 ipse Galenus cum duobus aliis fociis invitatus,  
 avidè accessit, appetitu ex itinere contracto, eo-  
 que cibo copiosè & ad satietatem, aliique simul  
 cœnati sunt: cuius epuli exitus qui fuerit ex Ga-  
 leni ipsius verbis audiamus: *Verum à cœna, in-*  
*quit, gravitatem in venire adiustar incumbentis luti*  
*cœpimus sentire: postridieq; toto die crudi, cibum*  
*fastidientes, languebamus, aded ut nihil possemus om-*  
*nino assumere. Præterea flatulento spiritu plenus, ca-*  
*put dolebat, oculiq; ceu per nebulam cernentibus ca-*  
*ligebant.* Addit se ex rusticis quæsisse, num alias  
 eodem cibo usi essent, & qui ex eo valuissent: qui  
 responderunt, aliarum rerum inopia (prouit ipse  
 Galenus tunc præmebatur) frequenter se eius-  
 modi cibum in usum assumplisse, qui semper  
 gravis stomacho fuisset, potiusque noxius quam  
 utilis, quod facile citra experientiam colligi, &  
 iudicari poterat. Farina enim frumenti istiusmo-  
 di, etsi purior est frumenti substantia, cum sit  
 concoctioni rebellis, noxam parit, nisi ( inquit  
 idem Galenus ) per salem, fermentum, consper-  
 sionem, triturationem, furnumque edometur ac  
 perficiatur. Quis hinc non intelligat ( addit ) rude  
 & illaboratum triticum, firmissimum ac perti-  
 nacissimum esse: contra si congruè præparetur,  
 ut supra diximus, optimum esse nutrimentum,  
 ac corpori humano summè necessarium, utilissi-  
 mumque.

*Quid Gale-  
 no acciderit  
 ex usu panis  
 haud probè  
 cocti.*

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

c c

Si

*Frumentū  
 crudum in-  
 salubre.*

Si triticum inter vegetabilia omnia nutritioni imprimis, ac vitæ hominis conservandæ congruentissimum, ex aqua tantum, & citra ullam aliam præparationem coctum, tantas noxas & incommoda infert, ut verè scribit Galenus: quid de sexcentis aliis granis dicemus, seminibus, radicibus, herbis, floribus, ex quibus varia concinnantur remedia: nunquid graviora corpori nostro incommoda paritura sunt, cum iis tantum ex aqua coctis crassissimo modo, vulgus pharmacopœorum in medicamenta, quæ apozemata, syrupos, julepos, &c. vocant, utatur, & ægris sic parata, hoc est, venenosa potius, quàm salubria exhibeat?

Si Censores nostri ista seriò meditentur, non usque adeò latratibus suis veras medicamentorum præparationes, ex quibus (summa Dei gratia) in dies insignes effectus & virtutes prodeunt, lacerarent. Cum enim illæ juxta conditiones ab Hippocrate desideratas, tutò, citò & jucundè operentur: quorsum ignari isti putidas suas decoctiones, & fastidiosas stomachoquæ invisas, incitè & impudenter præferre audent?

Redeamus ad panem, quem ut sit bonus & salubris, Galenus vult ex optimo tritico, & à suo furfure separato fieri, mediocriter candidum, optimè pistum, fermentatum, sale conditum, &, ut par est, coctum.

Orisbasius lib. collect. medic. cap. 8. de panibus triticeis loquens, idem sentit cum Galeno his verbis: Optimus panis & saluberrimus, inquit, est,

est, qui plurimum fermenti, plurimumq; salis ha- *Ad panem*  
 beat, quique plurimum sit subactus, & elabora- *conficiendū*  
 tus, ac in clibano moderatē calido sit assatus: *necessaria*  
 Hoc verò, quod dixi, plurimum fermenti atque *sunt fermenta*  
 salis in gustu dijudicari debet atq; discerni. *Quod cum & Sal.*  
 enim in copiosiore horum mistura est, jam mo-  
 lestum id, & noxium est.

Ex his apparet Galeni & Oribasii aliorumq;  
 multorum autoritatibus, quā salubris sit pa-  
 nis mediocriter salitus, quāq; inter alios lau-  
 dabilis: cum tamen sint medici quidam, qui sa-  
 lem in pane prohibeant: qui planē error est po-  
 pularis.

Ex his, quæ suprā diximus, liquere potest, quæ *Placenta*  
 apud pistores placenta, pastilli, & id genus cru- *pistorū abs-*  
 staceorum panum, qui omni fermento carent: *que fermenta*  
 prorsus esse insalubres & noxios, tum ægris, tum *to cocta, no-*  
 etiam sanis. Eiusmodi enim pastæ fermento de- *nia.*  
 stitutæ, dum subiguntur, & manibus elaboran-  
 tur, aqua subinde dilatæ, tandem in gluten &  
 collam vertuntur, & ichthyocollam, qua fabri li-  
 gnarii utuntur in conglutinandis suis asseribus,  
 duritiæ adæquant: quin etiam usque adeo solida  
 ac dura evadunt hæc condimentorum & ligo-  
 rum genera, ut duritiæ lapidem vincant. Quod  
 minimè fermentatæ pastæ accidit. Hinc fit, ut ex  
 infermentatis id genus pastis variæ obstructio-  
 nes in corporibus nostris nascantur, causæque  
 materiales calculorum, aliorumque id genus  
 morborum, ad hunc fontem jure merito revo-  
 centur.

Excus-

Excusis singulatim ac fusè omnibus iis, quæ de pane dictu necessaria nobis visa sunt, de quæ granis aliis, quæ in cibum nostrum accommodantur, & quæ in farinam ac pastam subigi possunt: de reliquis alimentis, ne quid silentio supprimatur, opportunè consequenter dicendum esset: ac imprimis de carnibus tot tamq̃, variorum animalium, quæ partim in terra gradiuntur, partim in aère volitant, & partim in aquis tum marinis, tum fluvialibus natitant, quibus omnibus vesci solemus. Quin & hic aptè de variis terræ fructibus differeretur, tum æstivis, tum hybernis, qui suis temporibus nobis enascuntur in usum quotidianum ad voluptatem potius & delicias, quàm ad firmum & solidum alimentum: quorum tamen aliqui in medicamentum etiàm nobis cedant. Sed cum tractatus noster brevis, tantam rerum copiam non ferat, quæ magnum & prolixum volumen impleant: cumque apud authores ubique abundè de iis differatur, ab eorum fustiore examine supersedebimus, breviter tamen de iis in sectione tertia huius tractatus disceptaturi, cum, qui nobis sint utiles cibi, & quæ alimenta noxia, ostendemus.

Hic subjiciemus de vino, præcipua altera alimenti nostri parte, & usitatoribus aliis potibus explicationem cui caput proximè sequens assignavimus, ad quod benevolus lector, cum opus fuerit, poterit divertere.