



1701

H. XIII. II.

Liber
Novo Tacin.
937/VI.

Henrici Nicolai.

1. Disputatio de Potentia in rebus.
2. Diss. de Synonymo et Paronymo.
3. Gymnasium Logicum.
4. Tractatus de Pane edit. 1644.
5. Gerethlia five Natalitia ed. 1642.
6. Dehincatio Colloquii inter Valerianum Magnum, Capuccinum
et Henricum Nicolai.
7. Erklärung des Christl. Catech. IV. 4. Secunda editio.
8. Anatomie Papiſmi impietatis Jesuitici.
9. Natſurlich-ſchöne Kundſchafft der Lufft, Luft, Luft, Luft Henrici
Nicolai geſchrieben.

DE PANE

Exercitatio VI. Ultima.

Foll. 23

De Panis fermentati divisionibus.

THESIS XLII.

SECTIONIS POSTERIORIS.

Panis Fermentatus in genere visus est. Videndus restat in speciebus suis & partibus. Ex speciebus panis fermentatus est vel secundarius vel primarius. Secundarius, qui ex viliori materia & in viliorum usus paratur. Ut ex secali, hordeo, fursuribus, aceribus. Unde secalinus, hordeaceus, fursuraceus, acerosus dicitur. Roggen / Gersten / Kleyen / Spreyen Brodt. Suetonius in Aug. §. 76. secundarium panem & pisciculos minutos, & caseum bubulum, maximè appetebat. Nonnunquam ater, vilis, cibarius & sordidus vocatur, quòd in cibum servis daretur, nec delicatus esset. Cic. 4. Tusc. §. 97. Ptolomeo Ægyptum peragrante comitibus non consecutus, cum cibarius in casa panis datus esset, nihil visum est illo pane jucundius. Ita & cibarium oleum pro vili parvi pretij dixit Plinius 1. 12. Et cibarius panis sordidus, à quo fursur excretum non est, quem Græci αὐλοτρογον vocant. Vini quoque cibarium pro ignobili sumunt. De pane atro sect. 1. th. 29. dictum. Secalinus est panis fermentatus communis, ex secali paratus. Secale est frugis genus ad panem viliores continendum utile. Roggen. Dicitur & farrago, Gallis seola. Plinius 1. 18. c. 16. Id quod secale ac farrago appellatur, occari tantum desiderat. Secale Taurini sub Alpibus Asiam vocarunt, (Plinij tempore sic vocarunt, non hodierno, ut vult Ruellius, nam scilicet concisa voce, & producta vocali hodie vocat, ut Scalig. ex. 292. sect. 1. restatur.) Deterrimum, & tantum ad arcendam famem

R

utile:

uile: fecunda, sed gracili stipulâ; nigritia tusta, sed pondere
 precipuum: admiscetur huic far, ut mitiget amaritudinem ejus.
 Et tamén sic quoq; ingratissimum ventri est. Nasctur quali-
 cunq; solo cum centesimo grano, ipsamq; pro lactamine est. Car-
 dan^o eandem frugem siliginem & secale habet: Falsum hoc esse
 contra eum ostendit Scalig. c. 1. Quantum à siligine secale distet,
 tribus potissimum rationibus app. rebis. E soli natura, pondere,
 colore. Addit Plinij locum allegatum. Secalinus panis primo
 cibo sumptus ad alvum emolliendam prodest. Sed ater & pond-
 erosus est, qui mandendo lentorem dentibus ministrat, stomacho
 gravitatem adferat; otiosis nec Valido exercitio viventibus dis-
 ficillimè, conficitur; obstructions viscerum parit, calculos gi-
 gnit, succi crassi, lenti & melancholici existit, & non laboranti-
 bus nocentissimus est. Multi tamen secalinis panib. victi-
 tantes & saluberrimè & diutius vivunt, quia à teneris ijs as-
 suesunt. Quibusdam locis ampliore magnitudine instar casei
 fiunt; & in multos menses servantur. Ut Placentinis, Lugdu-
 nensib. Forensib. Allobrogibus, Arvernus, Boys, Westphalis.
 Rusticis maxima in parte Galliarum in esu frequentissimi sunt
 panes secalinè. Quidam in siccitate pro potione aquam sumunt, in
 quâ panis secalinus maduerit: gratiusq; putant, si frequenter a-
 quâ transvasetur; acidum n. & non insuavem saporem biben-
 tibus repræsentet. Sub Friderico Misnia Marchione Magistro
 Prutenico Brandenburgi in Borussia secale à præfectis satum cum
 adoleuisset, maximam partem in alliu degeneravit, cujus capi-
 ta quadam pro miraculo Marchioni in Misnia sunt missa. Hen-
 neber. in Chron Pruten. p. 35.

43. Panis hordeaceus est panis fermentatus communis, ex
 hordeo ut materiâ paratur. Verustissimus asitatus fuit, ut par-
 tim ex sacris 2. Reg. 4. v. 42. Joh. 6. v. 9. partim ex profanis
 patet. V. sect. 1. ch. 14. Ægyptij cyllastim vocarunt, ut ex Nican-
 dro

dro Th
 magi
 xii. ut
 manib
 lingu
 dabat
 nius n
 s. d. c
 quia t
 centib
 optim
 quant
 & leu
 gu ref
 eritica
 num s
 prabe
 ce a
 leface
 leus no
 18. ob
 & po
 1. 6. c
 in me
 ferim
 menti
 non s
 ma
 & co
 de fl
 bono

dro Thyatireno Athanæus narrat lib. 3. c. 16. Diphilus eum
 magis nutrire, meliusq̄ digeri, ac meliorem omnino cæteris di-
 xit, ut Idem cap. 18. addit. Hodie tamen cibus hominum com-
 manib⁹ plerumq̄ abdicatur, quadrupedum refectibus idoneus re-
 linquitur. Apud Romanos auctoritatem non habuit. Vel bestijs
 dabatur, vel ignavis militibus ob alimentii tenuitatem. Stre-
 nuis ne daretur, cavebatur ob id ipsum. Notante Bruyerino lib.
 5. d. cibus c. 7. Galenus Olyrinus ac Typhinus friabiliores dixit,
 quia lentoris prorsus est expers. Exiguum alimentum ves-
 centib⁹ ministrat, præsertim ex deteriore hordeo paratus. Ex
 optimo tamen factus propius ad triticum in nutriendo accedit,
 quanto remotius recedit, qui ex improbo, laxo, rugoso, ex succo
 & levi fitus. Hic penè furfuraceo similis, & citò deijctur. Ma-
 gis refrigerat, humectat, ac detergit, quàm triticus, ut interdum
 tritico hordei aliquid admiscere ob usum Medicum non alic-
 num sit. Succum enim bonum & quodammodò detergentem
 præbet, etsi non validum. Sic etiam pisana ac polenta hordea-
 cea ad refrigerandum in Medicis præscribuntur, & nusquam ca-
 lesfacere comperiuntur. Deterrimus panis ex hordeo fit, Cui Achil-
 leus nomen factum, ex Athenæo Mercurialis l. 4. var. lect. c.
 18. observat. Quidam pane hordeaceo viventes morbo pedum
 & podagrâ caruitos scripserunt, ut refert Brujerin c. l. c. 8. &
 l. 6. c. 9. Hoc si verum esset, non foret panificum hordeaceum
 in mensis magnatum adeo abjectum, atq̄ ferè est, in tantâ præ-
 sertim podagricorum turbâ. Si res vera est, tenuitati nutri-
 menti ex pane hordeaceo adscribendum: quâ tantum superflui
 non suppeditatur, ut excrementiij quiddâ ad materiam podagra
 magnoperè suppeditare queat. Aristoteles pistores, molitores
 & coctores hordeacea tractantes imbecilles & decolores fieri, ac
 de stillationibus infestari scribit. Ex adverso triticum tractantes
 bono & corpulento corporis habitu esse. se. 21. probl. 24. Ratio

sumi potest, quia triticum calidum est, hordeum frigidum. Calore ergo illud bonam corporis constitutionem jurat, hoc frigore minuit. Et multum nutrit panis triticeus, parum hordeaceus. Non mirum, pistores triticum saepe edentes succulentioris corporis esse, quam qui hordeaceum. Et hic facile friabilis est, penè ut in pulverem solutus recedas, sic non magnoperè alimentum glutinis defectu supeditat. Aluum autem faciliùs triticeo subit, quia minus coheret; & sic fluxiones alvi crebriores supeditat, quae di fluxionum voce intellexit Aristoteles. Flatus etiam discutere creditur. Idem Aristoteles l. d. mir. auscult. in Thracia partibus circa Pontum hordeum nasci ait, nulli animanti, quàm homini, edibile. Caetera animalia ne stercora quidem hominum hordeo isto vescentium attingere, ut qua devorata certum ipsis interitum conciliens.

49. Panis furfuraceus est panis fermentatus sordidus, ex furfuribus meru aut farina mistis ut materiâ paratus. Græcis αὐτότροπος & οὐροποιός, Galeno πύσπιος est dictus. Gellius furfuream vocat. l. II. N. A. c. 7. Ciceroni cibarium dictum putat Moreau in Salernitanos com. p. 228. de quo t. 42. dictum. Postremus sordidorum panum hic est, aser, & quem, nisi urgente inopiâ, edi non videmus. Omnium levissimè alit, quia farina glutinosa, in quâ vis nutriens consistit, nihil aut parum habet, quae deberet in stomacho adunari: sed citissimè solvitur, & per alvum ducitur. Habet enim furfur nonnihil facultatis obstersoriae, quâ irritatis intestinis velox sit ejus defectio. Unde Pet. Milon Archiepiscopus Henrici V. Regis Galliae in jentaculo eorum semper panem sumpsit ob lubricandam alvum, notante Moreau in Salernitan. p. 262. Sacrum panis melancholicum, & nutritivum parum, ac noxium. Ex Lithuania & Polonia rusticorum panis nigerrimus, crassissim⁹ & ingratussim⁹ ex secali, hordeo, unâ cum furfuribus polline confusus constat. Furfuribus

ribus cibandi in viles & melioribus cibis indignos dicitur, quomodo sues furfuribus alimus. Plau. in Capt: a. 4. l. 2. Turpistores scrophipasci, qui alunt surfure sues. Ita ministris quidam surfuraceos panes apponunt, unde per surfuraceam massam cibum albo redditum innuit Aristophanes, cum in eipw ait: Mazam sine morâ pone pone cātharo. Sic enim ut nascuntur, sic & aluntur canthari, quos aliàs scarabeos dicimus, ut Erasmus in prov. illo notat. Lugdunenses in Galliâ panem quendam conficiunt, qui illis secunda nota, & furfuribus cum polline magnâ ex parte confusis constat, eum appellans ephemerum. Parum ab autopyro Græcorum recedit. Et surfures ijdem ephemera vocant, unde Lugdunensium ephemeri. Amplitudine insigni finguntur, & ad libram in pistrinâ spectantur. Brujerin. l. 6. d. cibus c. 9. Acerosus panis est panis fermentatus sordidus, ex acere farina misto ut materiâ paratus. Inter acerem & surfures interest, quod hi crassiora, illi leviora & subtiliora frumenti sint excrementa. In Commentarijs decurionum Parisiensium panis quoddam genus armatum vocari Brujerin. c. l. tradit, quod hoc acerosum non absurdè dici putat, quia paleas, apludas, ac festucas contineat. Apludas autem frumentisurfures Veteres rusticos dixisse Gellius c. l. testatur. Nonnullis canicæus dicitur, à canicâ, quas crassiores surfures vocant. Et hi sordidi panes sunt, quos nemo, nisi vilissimus, aut gravi ingruente annoxiâ, comedit. In quibusdam familijs ad alendos canes tales panes coqui solent. Augustus secundarios panes maximè appetisse dicitur, Vt Suetoni. tradit. Vide §. 42. Unde fieri potuit, ut Romæ etiam frequentiores essent, cum regis ad exemplum orbis componi soleat. In Æthiopsiâ sub ditione Abyssinorum Principis acerem setalinum tanta magnitudinis tradit Majolus p. i. dier. Can. f. 62. ut lecta aditum inde regere queant, eaq; argumenta ad annos 80. & 90 durare comperitum sit. De miliaceo, psilaceo.

avespaccio, castaneaceo pane c. 13. 14. inter improprios ad usum.

45. Fuit Panis fermentatus secundarius. Primarius est, qui ex meliore materia & in lautiorum usus paratur. Vt triticeus, siliginus, simlagineus, alicarius. Triticeus est panis primarius, ex tritico, ut materia paratus. Tritici voce generaliter interdum omne frumentum ex spicius tritum ac triturazione repurgatum intelligitur. Vt l. 45. Digestor. t. 1. l. 94. & Codicis l. 4. t. 32. leg. 16. patet. Hic specialius pro praestantissima frumenti specie sumitur, unde panis confici solet. Differentias sortitur varias. Vt ex loco, in quo nascitur, dicitur Africum, Ponticum, Assyrium, Thracium, Siculum, Italicum. Ex modo proveniendi aliud serum, aliud praecox, aliud amplum, aliud jesunum vocatur. Columella l. 2. c. 6. tres ejus species recenset: Robus, quasi robecum, quod veteres dicebant pro rubeo, quod pondere & nitore rubeo praestaret: Siliginem, quae mellior, leniore medulla, laxior & candidior: Et trimesire seu setanum, trimenon & hornotinum, quod vere satum aestate nascatur. Gallie Martium vocant, quod Martio mense feratur. Plautus de setanio, Trucul. a. 5. Non n. possunt militares pueri setanio educier. Sed quid ibi setanum, varie disquirunt Philologi. V. Taubman. in h. l. Fortasse vult meretricis, Non posse unare, quamvis grata, praecox, utilis, qualis setanum in tritico, militarem puerum educari: Sed longe pluribus esse opus, sibus, vino, Igne, carbonib., fascijs, cunis, oleo, farsina, quae ibi recenset. Et missam a milite oblatam parum nimis ad multa comparanda ait, unde miles adhuc unam additurum promittit. Alia differentia tritici ex viribus, forma, circumstantijs, sumuntur, & apud rei frumentariae scriptores excutuntur. Optimum illud censetur, quod durum, densum, grave, lucidum, flavum ac subrutitum, quod tritum multum farinae reddit. Hoc enim valde nascere potest. Delicatusissimum Italia habet, cui nullum candore

candore & pondere se comparaturum Plinius asseverat l. 18. c. 7. Unde quidam Scriptores vini ac frugum dulcedine illectos Gallos Alpes superavisse, & in Italiam se effudisse, tradiderunt. Vt Livius l. 5. dec. 1. c. 33. Plotarchus in Camillo. Plinius l. 12. N. H. c. 1. Sed ex famâ hæc tradunt Auctores, non ex liquidâ veritate. Unde, ajunt, fama est, fertur, ferè addunt. De quo pluribus disceptantem videris Magium l. 3. miscel. c. 12. Ad Æthnam Sicilia montem obscurum quoddam antrum esse tradit Aristoteles l. d. mir. auscult. quò Proserpinam Pluto rapuisse feratur. Ibi triticum reperiri, nec domestico, nec importato simile, sed peculiari proprietate insignè, quo argumento primum omnium illic triticum conspectum esse incolæ contendunt, ac proinde Cererem ut apud se natam, sibi vendicent. Sopater Erethriam Eubæa civitatem λευκάλευρον seu candidâ insignem farinâ dixit, quòd maza candore præstantissima præferrentur. Archestratus, colore quodam Poëtico Lesbou atheriâ nive candidiorem farinam ferre scripsit. Sig. farinâ vescantur Dij. ad coemendam illuc ire Mercurium. Cæteram farinam præ illâ velut *γλυκῆ* vel *υά* acinos videri. Cælius Rhodig. l. 9. A. L. c. 12.

46 Panis triticeus convenientissimus est nobis, plusq. nutrimenti suppeditat, quàm ullus alius, hordeaceus, secalinus, aut farfuraceus, si cætera pariter se habeant. Cujus rationem assignat Aristoteles l. 21. probl. q. 2. Quòd moderatam visciditatem habeat, cujus beneficio Corpori facile agglutinetur & consolidetur. Cum hordeum magis sit friabile & dissolubile. Quæ autem facile conterantur, alimentum tam firmum & durabile non suppeditant, ac quæ cohærent. Deinde calor, qui in tritico est, proportionè temperamento humano responderet: & si intensior videatur esse, aqua additione largaq. subactiōe zilitur, ut minuatur. Sic minutio remanens familiaris nobis mi-

11/2

aq̄. evadit. & placida caloris qualitas velut ad lucrum usum
 stris accedit, cujus ope caloris nativi opera adjuncta promoventur.
 Glutinofitas etiam nimia tritici aqua liquiditate quasi castiga-
 ta diluitur, fermento emendatur, ut residua lentositas alimenti
 durabilitatem suggerere queat. Vnde ex tritici congruo usu
 deperdita substantia justissima & qualitate & quantitate per-
 totum plena instauratio accedit, & calor ex temperato usu ex-
 surgens vitæ longè magis commodabit, quàm si sansundem fri-
 goris invehat. Succis & sanguinis alibilis tantam bonitatem pro-
 ducit, ut non solum per se optimum nutrimentum suppeditet: sed
 & velut aliorum condimentum vitia ciborum emendet, virtutes
 juvet, ac digeri faciat; ut merito de eo dictum: Cum pane fu-
 tura omnia salubria. Hordeum ex adverso rigidius, frigidius,
 dissolutius, adeoq̄. minùs nutrimenti suppeditat. Medicinas ex
 tritico Plinius persequitur l. 22. c. 25. Candidus panis agris a-
 quâ calidâ frigidâve madefactus levisimum cibum prabet.
 Qui parentes liberos arguti ingenij & intellectus generare in-
 tendunt, tali pane uti debere, tradit Aeschacius Major in Scrut-
 tin: ingeniorum, c. 22. p. 671. Qui albus & ex flore farine
 confectus, accum sale pistus sit. Frigidum eum & siccum esse,
 partesq̄. admodum delicatas ac subiles habere. Atrum hamidi-
 orem esse, partesq̄. crassiores habere, & intellectui interitum cau-
 sare. Saleem autem inter mineralia optimum intellectum sub-
 ministrare, frigidus enim & maximè siccus est. Vnde Hera-
 clitus splendorem siccum animum sapientissimum dixit, Et sa-
 lem sapientie accipere vulgò dicimus. Scriptura etiam sale pru-
 dentiam & sapientiam notat, ut Matt. 5. v. 13. Et in sacrifici-
 is omnia sale condita esse voluit, Lev. 2. v. 13. Triticum vel
 frumentum de Hinnich Ezech. 27. v. 17. memoratur. Quod
 Vulgatus frumentum primum reddidit, cum proprie à Mianith
 nomen proprium Vrbis in Ammonitarum terminis non procul

à Rabbo
 Etissim
 ces adv

47.

magis n
 medullâ
 sice? V
 mitatem
 militud
 & sicci f
 rum term

Vel qui
 magis ar
 vilem ci

l. 44. lo
 potest. I

quàm ca
 bidius nu
 quid solâ

nutritile
 multa sa
 metalla.

lis, mra
 pane max

nutritri
 dactum,

pravè nu
 alvos infl
 Ita equas

Galenus
 dum com

¶ Rabbath sita sit. Judic. II. v. 35. Et circa illam triticum selectissimum crevisse oportuerit, quod Tyro Iudæi inter alias merces advexerint.

47. *Queritur hic I.* Cur panis candidus & delicatus magis nutrit atro, sordido, furfuraceo? Vel quia candor ex medullâ frumenti purioris est, atrox & vilis ex crustâ & cortice? Vel quia subtilis magis attrahitur ad membra ob conformitatem Naturæ & caloris, quæ in calore consistit; ater autem similitudinem illam non habet, ob furfures & aceres, qui frigidi & sicci sunt, adeoq; magis à membris viventium refugitur, quorum temperies & universa vita in calido & humido consistit. Vel quia candidus diutius moratur in membris, cum Natura magis avida in ejus, tanquam suavis cujusdam, retentione sit: vilem citò egerit, & furfures liquidius per album defluunt.

¶ 44. Ideo tam durabile & copiosum nutrimentum dare non potest. Dices: Ater panis est crassioris & solidioris substantiæ, quàm candidus. E. & copiosius nutrit. Sic caro bubula solidius nutrit, quàm pulli, quia solidioris substantiæ. R. Quòd quid solidioris substantiæ, eò copiosius nutrit, sc. si absolute sit nutritibile quid, & cetera sint paria, ut nihil obstat. Aliàs multa satis solida sunt, quæ tamen minus nutriunt, ut lapides, metalla. Sic panis ater, etsi crassioris substantiæ, quàm subtilis, minus tamen nutrit, quia minus medullæ puræ habet, quæ in pane maxime nutritibilis est.

2. Si ita copiosè salubriterq; nutrit triticum, cur si crudum sumatur, vel in farinam redactum, vel in pisanam coctum; durum crassumquè est, pravè nutrit, imò plurimum damni vescentibus infert? Ita alvos inflat, obstipat, & si nimium ingeritur, rumpit corpora. Ita equos tritico pastos sapius insigniter in exercitiis afflixit. Galenus propriâ experientiâ edoctus triticum aquâ & sale coctum comedit, & ingentes ventriculi dolores & concoctionis dif-

facultates persensit. Cumq; rusticos eo cibo in annonæ penuriâ
utentes rogaret, quomodo talis cibus ipsis eveniret? flatus ven-
triculi ac dolores se sentire responsum tulit. l. 1. d. alim. faculta-
c. de tritico. Ratio est, quia calidum & glutinosum est triti-
cum. Istis non temperatis aquâ, fermento, & diligenti subagi-
tatione, grave admodum stomacho esse, variâq; noxas inferre,
necessum est.

48. Siligineus est panis primarius ex siligine paratus. Siligo
est purior, mollior, tenuior, ac à surfuribus optime repurgata
tritici pars, etiam flos tritici dicta. Columella inter secun-
dam tritici speciem eam refert, t. 45. Cardanus cum secali con-
fundit, falsò, t. 42. Alij olyram Græcorum fuisse putant, ut Gaza
& Dioscoridus interpretes, alijq;. Et Plinius quidem arincam &
Homero olyram dictam ait. l. 18. c. 10. & l. 22. c. 25. Arinea
autem Gallicè dicitur, quæ Latinus siligo. Alij diversas fuisse
sensens. Ita Plinius alicubi distinguere videtur, c. 1. c. 8. Ga-
lenus olyram frequentissimam in Asia fuisse ait, & rusticos pa-
nes ex illâ factos esse, triticam autem in oppida comportavisse.
Vbi à tritico eam distinguit. Et ex olyrà electâ confectos
panes post triticeos præstantissimos asseruit. De qua re latius
disceptantem V. Brujerinu. l. 5. d. cib. c. 4. qui parum hodiè
constare arbitratur, quid sit siligo. Plinius c. 1. c. 8. siliginem
proprie tritici delicias dicendam ait. C. 9. lautissimum ex ea pa-
nem pistinarumq; opera laudatissima vocat. C. 11. Summam
panis laudem siliginis bonitate & cribri tenuitate constare dicit.
Mensis Romanorum summa erat auctoritas, & proceribus ap-
ponebatur siligineus panis. Juvenal. sa. 5. Sed tener & nivcus
molliq; siligine factus servatur Domino; dextram cohi-
bere memento. Plinius de hoc aut simili pane l. 19. c. 4. E-
frugibus quoq; quoddam alimentum sibi excogitasse luxuriam, ac
medullam tantum earû, superq; pistinarum operibus & calatu-
ris.

ris vit
usq; ad
mum e
Roman
Italiam
antecell
Carnor
ex. 292
stri fac
l. 18. c.
49.
paratus
vere, q
flos &
lim. &
teris si
fit & ap
plicia &
summa
milago
am vel
sursur
tritici b
Galenu
i & len
in pan
venire
pus habe
sim, bo
Razes l
alendo f

ris vivere, alio pane procerum, alio vulgi, tot generibus usq; ad infimam plebem descendente annonâ. Galenus purissimum & primum Roma panem & apud alias gentes, quæ Romano Imperio tenebantur, siliginem dixit. Scaliger totam Italiam novisse siliginem ait, ex quâ factus panis candore omnes antecellat. Esse Græcorum Zeam, Lombardorum Speltam, Carnorum algam. Alicam ex ipsâ apud veteres confectam, ex. 292. f. 1. Amylum ex eâ conficitur, quod alij ex tritico trimestri faciunt, quod præstantissimum in Chio insulâ existit. Plin. l. 18. c. 7.

49. Panis similagineus est panis primarius ex similagine paratus. Simila vel similago, Græcis σικκιδάρις, σικκιδίς, à Cere, quæ Syracusis Σικκιδίς dicebatur, est farina delicatior s. flos & delitie farina triticea. Ad varios mensarum usus & optimam, & hodiè est usurpata. Martialis l. 13. ep. 10. de ea: Nec poteris simila dotes numerare, nec usus, Pistori toties cum sit & apta coquo. Panes lautissimi, placentia, bellaria multiplicia & jucunda ex eâ parantur. Roma ex tritici Africi, quod summe erat authoritatis, farinâ cribro tenuissimo electissimâ similago à polline secernebatur, ita ut ex polline restate secundariam velut simillam elicerent, & crassiorem rursus pollinem à fursuribus laxiore incerniculo secernerent. Opima similago tritici bonitate, mole accuratior, & cribri tenuitate constat. Galenus, Aelius, Paulus, alijq; Medici similaginem crassi succi & lentu esse ajunt, sed valide nutrire. Quæ ex eâ conficiuntur panificia, & placentia, tum crassi succi & validi, tum tardè ventrem subire constat. Galenus ijs, qui victu attenuante opus habent, noxiam esse affirmat. Alij simillam, tritici præferunt, bonum nutrimentum præstare, multumq; nutrire ajunt, ut Razes l. 3. ad Mansor. c. 3. Moreau. in Salernit. l. 2. c. 2. In alendo secundas partes tenent panes similaginei, Ex agro Ne-

apolitano ac Campana in Galliam deportatur farina tenuissima, quàm semolam vocant, quasi sine molâ factam. Hanc Medici ex iure Gallinacea aut alio agrotantibus in cibos exhibent, & alimentum probum prestare, ac faciliè in ventre perfici prædicant, notante Brujerino. l. 5. de cib. c. 6.

50. Panis alicarius est panis primarius ex alicâ paratus. Alicâ ab alendo, ut Festo placet, dicta, est tritici vel farris tritico similis species, leniorem, quàm triticum, succum habens. Hordeum & alicam maximè nudam inter frumenta tradit Plin. l. 18. c. 12. Olim panes ex eâ confectos c. 11. tradit, inquit: Durat sua Piceno in inventione panis gratia, ex alicâ materiâ. Eum novem diebus macerant: decimo ad speciem tracta subiungunt ut spasse succo: postea in furnis ollis inditum, quarum pantur, ibi torrent. Neq̃ est ex eo cibus, nisi madefacto: quod fit lacte, maximè mulso. Ex Zeâ fieri scribit, quam semen appellaris. Triæsus genera ex grano tritico fieri, minimum, secundarium, & grandissimum, quod apherera appellatur. Admixtam ei etiam cretam esse, quæ colorem & teneritatem attulerit, & in corpus transierit. Sed hanc utentibus pestilentem fuisse dubitari non debet, cum sanguini faciendo & concoquendo prorsus sit ineptus. Avaritiâ & imposturâ vendentium inventum, ut id minerale alicâ misceretur. Hi utilitati magis, quàm salubritati solent consulere. Vnde ad calcem capitis candorem et pro cretâ lactis incocti misuram conferre Idem tradit. Hoc sanitati fuerit convenientius. Lib. 22. c. 25. rem Romanam alicam vocari & non pridem excogitatam: aliis non prius laudes scripturas Græcos aut, Nondum Pompeij M. aetate in usu fuisse arbitratur, & ideo vix quidquam de eâ scriptum ab Aesclepiadis Scholâ. Apud Athenæum l. 3. c. 13. inter cætera panum genera & alicary panis est mentio, quem ex Zeâ parat rex Tryphone Alexandrino tradit. Apud eundem c. 18. Philistion Loerius panes similitagi-

neos magis ad robur conferre afferit, quam alicarios, secundo loco hos collocat, tertioq; triticeos. Cor. Celsus l. 2. inter genera frumentis & alicam refert, & elutam imbecillissimis annumerat tradit. Sorbitiones & puliculas ex ea fieri, easq; nutrire, sed imbecilles esse. Alicam cateroquem boni succi esse, & elotam stomacho aptam. Quidam alicam Romanam eandem cum chondro Græcorum fecerunt, alij diversam posuerunt, de quo disceptat Brujerin. l. 5. d. cib. c. 12. Si Chondrus Græcorum alica sit, longè antiquior est, ac Plinius tradit loco antè citato. Sed diversam à Chondro Græcorum esse credibilis est. Aliquid hac de re & ap. Mars: Cagnatum l. 3. Var. Lectio: c. 1. legi potest. Palladius l. 7. rei rustic. alicam ex hordeo tradit. Sed fortasse in titulo erratum, & pro alicâ polenta scribendum fuit. Martial. c. l. ep. 6. de alicâ: Nos alicam, multum poterit tibi mittere dives, si tibi noluerit mittere dives, eme. He potiores panum propriè dictorum sunt species, in fermentatus & fermentatus, & hic vel primarius, vel secundarius. Reliquas panum rationes, ut miliaceos ex milio confectos, paniceos ex panico, fabaceos, ex fabis, pisaceos, ex pisis, avenaceos, ex avenâ, radicales, ex radicibus, piscarios, ex pisibus siccatis ut materiâ paratos, supra inter leguminosos & improprios, non frumentaceos, rejecimus. l. 2. §. 13. 14. Avenaceus est ex frumenti quadam specie paratur: Quia tamen frumentum istud in cibum equis usitatè cedit, non hominibus, nisi legum expertis necessitas diversum quid præcipiat; rectè & hic inter inusitados adeoq; improprios panes referri meretur.

51. He potiores panis proprij divisiones. Ex alijs accidentalibus conditionib; & requisitis, parandi modis, partibus, quibus constat, varias adhuc sortitur divisiones. Ex conditionibus accidentalibus dividitur panis vel ratione loci, unde vel panis paratus, vel frumentum ejus deferretur, & panis Ercsius, The-

bonus, Cilisius, Cappadocius, nam Cappadocei optimi panum
 Magistri erant: Atticus, nam & hu egregij panes, Cyprius, Et-
 jam in Cypro panes egregij, ap. Athenæum l. 3. c. 15. Apud
 Francones Tettelbacensis & Gemundanus in delitijs est, ap. Se-
 rarium in c. 5. Josue. q. 34. Apud Wetteravicos Hanovien-
 sis, quem Italicum vocant, in pretio est. Parisiensibus Gonetianus
 panis, Gonetij in pago milliaribus aliquot ab urbe distante coctus,
 delicatus habetur ob suavitatem & salubritatem, quam ab aquis
 ibi salubrioribus, quam apud Parisenses sunt, obtinere creditur.
 Apud nos panem Schotlandicum, qui in suburbio Schotland,
 paratur, pretiosum sapidumq; censemus. Vel ratione modi
 coquendi, unde apopyrias, ipnites, escharites, epantiacus, en-
 cryphias, clibanites, & cribranites, quod in clibano coctus sit. O-
 ptimum clibanitiam censuerunt Veteres, qui & jucundis rebus &
 mollitie ita sit mistus, ut multam habeat ab delicias ad passum
 vinum coactus proportionem, ut Athenæus c. 1. habet. Quidam
 clibanitas Veterum furnaceos nostros censent, ipnitas in parvis
 & portatilib. furnis excoctos. Sed contrarium ostendit Mercu-
 rialisl. l. V. l. c. 17. quod panes ipnitas s. magnis furnis coctos
 inferiores clibanitis s. parvis testis coctos asserat Galenus, quod
 illi non aequè intra atq; extra sine cocti, hi contra: quod parvis
 furni blandiorem calorem ob eorum tenuitatem acquirant, cu-
 jus ratione exactior coctura panis perficitur. Subcineritius, car-
 bonarius, qui super carbonibus fit, qualis subcineritius apud At-
 ticos, quem Alexandrini Saturno sacrificantes omnibus comedere
 volentibus in templo Saturni apponunt: Panis Speuticus
 vel speuticius, ἀπὸ τοῦ σπυδίου dictus, à festinando, quod festinan-
 ter paritur, & celeriter perficitur. Modum istius panis Cai-
 ro d. re rust. c. 74. tradit. Manus, inquit, mortariumq; bene
 lavato, ferinam in mortarium indito, aquam paulatim addito,
 subigitoq; putred. Ob festinationem non additur massa fermentum

rum, equ
 pasta ig
 ex Egypt
 sum ferm
 pararunt
 coquatur,
 buccellat
 eus vocat
 um maxi
 num The
 zus in C
 tradini su
 ex farina
 cecan. p.
 dur. V. ex
 nibus ad
 nus, piper
 Socron, ut
 pitius, fl
 rum men
 zus recti
 num gene
 52. Ve
 parvus, m
 magnèq;
 Comicut
 care ait, d
 ros quide
 quo nunt
 dio, dicen
 canistro

sum, aqua non calefit, post subagitationem nullâ morâ interjectâ
 pasta igni committitur. Talismodi panis fuerit, quem Israelitæ
 ex Ægypto educti ex massâ azymâ, & quam ob festinam egres-
 sum fermentare non licuit, sed in fermentatam secum tulerant,
 parârunt. Exod. 12. v. 39. Panis biscoctus, quod binis vicibus
 coquatur, quò siccior minusq; putredini subjectus sit. Dicitur &
 buccellatus. Ammiano Marcellino excoctus. Hodie & nauti-
 cus vocatur, quod Nautis usitatus. Turca ad comestus navi-
 um maximâ copiâ eum Epidauri, Naupacti in Eubad, & ad si-
 num Thessalonicensem in loco, qui Volo dicitur, conficiunt. Soran-
 zus in Ottoman. c. 46. Olim & milites ea usi. Cur minus pu-
 tredini subjectus sit, s. I. t. 24. vide. Interdum biscoctus aliquis
 ex farinâ, saccaro, ovis, coriandro & similib. paratur. V. Quer-
 cetan. p. 3. diæter. c. 9. Sed hic inter improprios referri mere-
 tur. V. ex. 4. t. 13. Vel ratione admistionis, cum quadam pa-
 nibus admiscetur. Vt butyratus panis, crocatus, saccaratus, ova-
 rius, piperatus, caseatus vel casearius, quem pueris commenda vit
 Socron, ut eo vescerentur, ut Athenæus c. 1. notat: Nastus, stre-
 pitius, staitites, tracta, tyron, laganum, Cnestus, thronus, quo-
 rum mentio ap: eundem c. 1. c. 16. est, & quidam inter placen-
 zas rectius referuntur, de quibus t. 52. De tractâ, quod ad pa-
 num genera non pertineat, disceptat Mercurialis c. 1.

52. Vel ratione quantitatis dividitur panis, unde magnus,
 parvus, mediocris, dicitur. Ita Cilicius, Collabus, panis grandis
 magnaq; quantitatis erat. ap. Athenæ. c. 1. Vbi Platonem,
 Comicum in Nocte longâ magnos panes & sordidos Cilicios vo-
 care ait, dicentem: Deinde panes venit empturus, non pu-
 ros quidem, sed magnos Cilicios. Ita & panis Doricus,
 quo nutritum Herculem Theocritus Idyll. 31. narrat. In pran-
 dio, dicens, carnes assæ pro cibo sunt Herculi, & magnus è
 canistro panis Doricus, qui probe satiari possit rusticum
 flossorem,

fofforem. Apud Athen. c. 1. talis panis μέγας καὶ ὑπερὸς ὠ-
 catur, magnus & sordidus, squallidus ac fuscus: Aristophani
 ἄβλος νεανίας καὶ ἰσχυρὸς & μέγας, solidus & magnus, qui saturare
 νεανίαν καὶ ἀνδρα Φυτοκλάφω, juvenili robore virum & validum
 fofforem queat. Quidam de Dorico pane nihil vel apud Athenæū,
 vel Pollucē, vel Neapolitanum reperiri queruntur. V. Hartung.
 d. i. c. 6. memor. ap: Gruter. T. 2. th. Crit: p. 647. Expressa
 mentio est ejus apud Theocritum: Apud ceteros foris involuta,
 & sub descriptione aliquā. Vocatur a Dorico Theocrito,
 Vel quod Dores alloquendo vulgarem panem notare veller, quo
 usitate illi utebantur: Vel habito respectu ad Musicam Doricam,
 cujus modum ἀνδρῶν καὶ μεγαλοπρεπῆ, virilem, severum, ac
 vehementem fuisse, strenuitatem, magnificentiam, & vixisse
 quid pra se tulisse Athenæus l. 14. c. 10. testatur, innuere
 Theocritus voluit, severe ac viriliter nutrium Herculem,
 non molliter & delicatē. Apud Westphalos adhuc ho-
 die panes atros & ingentes in usa quotidiano habent, quos
 fumo ac vetustate durant, ut famelico ventri solidius ali-
 mentum subministrant. Lipsius C. 2. ep. 15. de illis: Buccel-
 las aliquot panis frango. Atq; utinam panis! Sed reverā, si co-
 lorem, si pondus, si totam faciem vidisses, pejerasses de pane. A-
 ter ille, gravis, acidus, & formatus in massam quaternos aut qui-
 nos penē pedes longam, quam ego nec elevassem. Domannus in
 vindic. c. Lipsium hac castigaturus colorem subnigrum & flā-
 vescentem in pane suo agnoscit, quantitatem Lipsij penitus simē
 negat. Binos pedes longum esse: ternos pluresq; ab uno gestari pos-
 se. Quaternum quinum vē pedum panem per Westphaliam vi-
 sum esse, ternum pedum mendacium vocat. Fidenter satis ab
 utraq; parte. Non credo, ullum eorum rusticorum panum o-
 mniū quantitatem aut vidisse, aut explorasse. Et Lipsius cum
 emollitione ait, penē: Quā adhibitā quantitatem exactē non

respond
 bellis
 esse vel
 spiritum
 in Wep
 os in
 Megala
 Apud S
 & Cere
 Cali R
 sionem
 spongi
 Vel sap
 undus,
 quadam
 nem pl
 non isa
 milia
 Reg. t
 bent, ut
 tes, que
 nes non
 lue, in
 Athen
 tatorum
 lei. lili
 solita: a
 Chalaco
 gens, q
 cces, ni
 tantias

respondere nōrunt, qui Latina Græcāq; primis libarum la-
bellis. Westphalos sanè panes non magni nominis commatisse
esse vel illud vulgatum in Westphaliā jactum doceat: Ho-
spitium vile, Franck Brodt/ dünn Bier/ lange Mi'e/ sunt
in Wephaliā, qui non vult credere, lauff da. Apud Mesapi-
os in Iapygiā panes ingentes confecti, unde & festa nomine
Megalarcia de panis magnitudine appellationem traxerunt.
Apud Scolum Beozhia prestantes magniq; panes fiebant, unde
& Cereris Megalarti & megalomazi statua erecta colebatur.
Cæli: Rhodigin. l. 9. A. L. c. 16. Vel ex qualitate panis divi-
sionem sortitur, ut à colore, albus vel ater dicitur, l. t. 29. Vnde
spongiosus, rarus, mutidus, recens, verus, butyratus, escharites.
Vel sapore, unde acidus, amarus, dulcis, dulciarius, suavissimus, ju-
cundus, dicitur. Ad hunc placenta referri queunt, quarum
quædam panis ob materiae interdum modiq; paradi similitudi-
nem plus analogia habent, Panesq; dulciarij dici possunt, qui
non ita communis usus, qualis panis aliàs est, ut estuaceus, si-
miliaq; & delicatius quid pane sunt, unde ab eo distinguuntur. I.
Reg. 14. v. 3. Interdum tamen & aliam à pane materiam ha-
bent, ut lac, lactucina, ova, caseum, mel, lactucas, herbas, radi-
ces, quæ inter panes improprios numerari debent. Verè dicti pa-
nes non sunt. Apud Veteres placenta lactucaria, vinaria, mel-
litæ, in usu, fabacia, lixa ex fabis confecta, quarum mentis ap.
Athenæum l. 3. c. 17. Vbi & aliorum generum Veteribus usi-
tatorum meminit, ut phycæ, Cardamala, Baraca, tolypa, Achil-
lei, lily, cribani, hyzæ, quæ inter sacra gustandi gratiâ præberi
solita: amolgea, de quâ Hesiodus: Ma zaq; amolgea, defun-
ctæ lacq; capellæ, pastoralem & robustam placentam intelli-
gens, quæ pastoribus vegetisq; hominib. competat. Plures spe-
cies, ut infusus, ametes, diaconia, amphiphontes, basynias, at-
tantiæ, & similes l. 14. c. 19. adducit. In Paro Hellesponti ob

panis inopiam optimas placentas olim comedere licuisse, ut & Sa-
 mias placentas in delicijs fuisse addit c. l. Alexander ab Alex:
 li. 5. c. 21. aliarum meminit, quae Veteribus in usu. Quales Ta-
 rentina, Crasfiana, Sirula, Clustra, plura, guttata, montiana,
 mustacea, spiraea caesaria. Fabaciarum Plin. l. 18. c. 12. memi-
 nit. Quin & praesico ritu fabacia suae religionis Dijs in sacro
 est, praevalens pulmentari cibo, &c. Nobis hodie inter pla-
 centas lagana, liba, scriblita, torta, restuacea, crocata, crepides,
 placentae tortiles, obelia, taganite, enchysi, similesq; sunt cognita.
 De placentis Demonax rogatus, an & Philosophus illis ve-
 sceretur? Quid, respondit, an putas apes stultis tantum mel-
 lificare? Melle enim condiebantur placentae, saccari usu non-
 dum reperto. Erasmi. 8. appoht. §. 46. in Demon. Alcibiades
 Socrati placentam aliquando misit. Eam irrisit Xantippe:
 Tu ergo, inquit Socrates, ne portionem quidem inde habebis.
 Athen. c. l. Pagi cujusdam ex Demetrio Scepsio ibidem me-
 minit, qui Placenta nominatus, stadijs 6. Thebis Phrygijs mon-
 ti Placo subjectis distet. Diogenes Cynicus cum aviditate ma-
 gna placentam voraret, interrogatus quid ederet, panem, re-
 spondit, probe confectum. Indicans, sibi esse ediducata, quae
 alijs sunt iducata, nec ullum se inter illa discrimen facere. Ediducata
 sunt alimenta, quibus necessario utimur, ut exhaustas vi-
 re reficiamus. iducata sunt scitamenta, quibus appetitum
 irritamus. Frugi hominibus placentae ad oblectationem, panis
 ad nutritionem estur. Gulonibus & castellanibus volupe est, non
 alimentum, sed gula irriamentum ali. Hoc discrimen sublatum
 cupiebat, Diogenes. Bion non posse aliquem vulgè omnibus
 placere dicebat, nisi placentae aut vinum Thasium fieret. Hiero-
 nymus ad Marcellam, non esse suaves epulas at, quae non pla-
 centiam redoleant. De eo, quem cibus nullus juvat, His, dici so-
 let, ne placentiam quidem libenter edis. Apud Senecam de re

gratis.

gratis
 53. An
 Horat
 mul ab
 saubon
 53.
 nus, thr
 ditur.
 & plar
 rotunda
 re-soleb
 Squar
 Phis d
 πικρα
 quo, ma
 diatroc
 placent
 qui in V
 gabat, se
 nei mon
 ne, popi
 & obel
 venter
 viscerib
 quales e
 tempor
 tur. Vn
 bus prim
 res paen
 tempus
 panum f

gratisimâ proverbiale dictum est, melle & placentâ frui. Ep. 53. Amicos incolumes cogitare melle & placentâ frui est. Horatius de Porcius quodam: Porcius infrâ Ridiculus totas simul absorbere placentas. De placentis nonnulla porrò ap. Casaubon. l. 3. anim. in Athenæ: c. 25. 27. 28. 29. videri possunt.

53. Vel ratione figuræ dividitur panis, unde collix, boletinus, thronus, rotundus, teres, ovalis, quadratus, panis popanus, dicitur. Popanum describit Scholastes Aristophanis $\pi\lambda\alpha\upsilon\epsilon\upsilon\tau\iota\omicron\nu$ & $\pi\lambda\alpha\tau\upsilon$ καὶ $\lambda\epsilon\pi\tau\omicron\nu$, καὶ $\pi\epsilon\rho\iota\Phi\epsilon\rho\epsilon\varsigma$, placentulam latam, tenuem, rotundam, quam mulieres Cereris festum celebrantes Dea offerre solebant ob bona fata & fortunam. Quam idcirco inter $\alpha\upsilon\alpha\text{-}\Delta\eta\mu\alpha\tau\alpha$ recensuit Pollux l. i. Onom. c. i. Ab Atticis eam $\Phi\theta\omicron\iota\varsigma$ dictam fuisse Favor. Camertes in Lexico annotavit. $\rho\acute{o}\pi\alpha\nu\omicron\nu$ autem Vel $\alpha\pi\omicron\tau\epsilon\varsigma$ $\pi\acute{\epsilon}\pi\tau\omega$ vel $\pi\acute{\epsilon}\tau\tau\omega$ dictum putant, coquo, maturo, pinso; Vel à voce $\tau\omicron\pi\omicron$, $\delta\eta$, genij, quasi $\tau\acute{\alpha}$ $\pi\acute{\alpha}\nu\tau\alpha$ $\delta\iota\omicron\pi\tau\epsilon\upsilon\omicron\upsilon\tau\epsilon\varsigma$, omnia despicientes, quòd Dys genijsg. sacra iste placentæ, illisg. in sacrificium offerantur: Vel à $\rho\omicron\pi\acute{\alpha}$ aut $\rho\omicron\pi\alpha\kappa\omicron$, qui in Veteri glossario immolator est, victimasg. ad aram alligabat, feriebat, & secespue sugulabat. Alij $\rho\omicron\pi\alpha\mu$ & $\pi\lambda\alpha\upsilon\epsilon\upsilon$ καὶ $\rho\acute{o}\pi\alpha\nu\omicron\nu$ molle & tenue instar placentæ, explicant, unde $\rho\omicron\pi\acute{\iota}\nu\alpha$, $\rho\omicron\pi\iota\nu\omicron\nu\epsilon\varsigma$, & $\rho\omicron\pi\alpha\nu\iota$ panes. Persius sat. 6. $\rho\omicron\pi\alpha\mu$ pro pingvi & obælo sumit: At illi tremat omento $\rho\omicron\pi\alpha$ venter. Quasi venter pinguis instar $\rho\omicron\pi\alpha$, victimarij ministri, qui hostiarum visceribus belle se farcire solebant: Vel pro guloso ventrig. dedito, quales etiam sæpenumerò istiusmodi homines erant. Ratione temporis etiam panis dividitur, qui certis temporibus formatur. Unde $\iota\theta\alpha\rho\gamma\epsilon\lambda\omicron\varsigma$ & $\iota\theta\alpha\lambda\upsilon\varsigma$, qui post messem è novis frugibus primus conficitur. Nonnulli sub carnisprivij tempus peculiares paens formantur, ut $\sigma\pi\rho\alpha$, orbiculi, & similia, qua extra id tempus vix in usu. Quibusdam sub paschatis tempus peculiares panum forme usitata, quas liba paschalia vocant. *D. Steinfaden*

vnde in cantione Ecclesiastica canitur: Wir essen vnd leben
 woll in rechten Dierstaden. Aljs in grauenibus Calendis Ia-
 nuarijs panes exiguos pijsere solenne, atq; ex illis omen futuri sta-
 tus per sequentem annum ineptè capessere. Newjähre Buchen/
 Jahrböcklein. In V. Testa: novi panes ex primo frumento co-
 cti in primitias DEO in festo Pentecostes offeriebantur. Leu. 23.
 v. 14. 16. 17. Confer s. l. §. 34. A modis adhibendi usurpan-
 diq; etiam interdum panes diuisuntur. Ita apud veteres Panes
 gradiles erant, quos Turnebus dictos putat, quod in gradili
 templo genij publici virium distribuerentur. l. 26. Advers. c.
 34. Quod loco Amm. Marcellini ex l. 23. probatum dare cu-
 pit. Rectius Franc. Juretus notis ad l. 1. Prudentij c. Sym-
 machum dictos docet, quod populo curâ præfeti Urbis & an-
 nona publica è gradibus dividerentur, qui in unaquaq; regione
 Urbis Roma ad pistrina publica erant. Ita Prudentius l. 1. c.
 Symm: Et quem panis alit gradibus dispensus ab altis. Et
 l. 2. Quæ regio gradibus vacuis jeiunia dira sustinet? aut
 qua laniculo mola nota quiescit? Similiter Cassiodorus l. 9.
 Var. lect. ep. 5. Hac igitur vota damnantes præsentis direxi-
 mus partitores, ut siue in gradu, siue in alijs locis frumentorum
 condita potuerint invenire. In Jure Civili in antiquo Codice
 Theodosiano l. 14. titulus 17. est de annona civica & pane
 gradili. Vbi explicationem panis ex antiquo Codice suppeditat
 Cuiacius ad l. 10. Cod. hodierni, tit. 26. de conditis in publicis
 horrens, Es Prudentium, Cassiodorum, & antiquum Codi-
 cem Theodosianum allegat. Similiter panes civiles Veteri-
 bus erant, quos Constantinus Imper. Scholis dederat, universim
 non singillatim. Postea à Theodosio, Arcadio, & Honorio singu-
 lorum meritis virum assignari sunt iusti. Vnde & hereditarium
 transfusionem, & extraneam eorum distractionem concesserunt.
 l. 11. Cod. t. 24. de annona Civilibus. Vt pluribus disceptat.

Cuiacius
 quos Co
 rogare
 estimat
 licites
 qui pop
 dictum
 sanguis
 eius ad
 54.
 Ex par
 stam.
 traque
 Amedi
 bens.
 teriore
 laudab
 medas
 da enim
 larem a
 quo con
 mus ex
 & inte
 & præ
 quæ eru
 tamen
 ex adu
 ingerat
 elefian
 bitem
 va ut, a

Cuiacius in h. l. Ita panes quosdam Palatinos dixerunt in iure, quos Constantinus M. populo erogari iussit, vel quod è palatio erogarentur, vel quod Palatinis praberentur, quod probabilius aestimat Cuiacius ad l. II. Cod. tit. 24. l. I. Vbi & alios militares fuisse addit, qui militibus praberentur: alios populares, qui populo. Etiam panem quendam spoleum apud Antiquos dictum ex Philetà tradit Athenæus l. 3. c. 16. quo soli consanguinei inter se vesci sine soliti, nec alienos in participationem eius admiserunt.

54. Ita varia divisiones panis ex accidentibus fuerunt. Ex partibus dividitur panis proprius in medullam & crustam. Medulla est interior & mollior panis pars, crustis ab utraque parte obducta, potiores vires in alimentando obtinens. A medio dicta, & ad analogiam medulla in ossibus nomen habens. De alitue ejus vi t. 25. aliquid tactum. Crusta est exterior & durior pars medullam ab utraq; parte tegens, & minus laudabile, alimentum suppeditans. Vnde Salernitani: Ne comedas crustam, choleram quia gignit adustam. Retorrida enim nimisq; exsiccata desiccatur, humiditates absorbet, & calorem acuit, unde acrimonia conciliatur, & sanguis adustus, ex quo consequenter morbus sine febre acutissimus & periculosissimus exurgit, qui cholera Medica dicitur, commune stomachi & intestinorum vitium, in quo simul & dejectio & vomitus est, & præter hos inflatio, intestina torquentur, & bilis supra infraque erumpit, ut eum describit Corn. Celsus l. 4. c. II. Nota tamen crusta absolute semperq; eum morbum producit: Sed si ex adustione nigra fuerit, vetus, mucescens, & nimia copia corpori ingeratur. Vnde Nobiles, qui naturam biliosi sunt, eosq; imitati Ecclesiarum proceres, qui sedentaria vita maxime vacant, indeq; bilem facile colligunt, utramq; crustam resecare sibi à pane curant, ac medullam è pane eligunt, qua uelocius, melius, ac firmiter

is praestat alimentum, ac crusta. Qui tamen valetudinis fir-
 mioris sunt. & ventriculum habent humidiores, ac extenuari
 cupiunt, crusta post ceteros cibos uti possunt, nam praesumptos ci-
 bos deorsum subducit, & ventriculi orificium roborat, & velut
 concludere facit. Crusta duplex est: Superior, ἀττάραγος,
 Latina *herba* vel *herba* dicitur. Quamvis proprie non ipsa cru-
 sta, sed pustula vi ignis in eâ protuberantes sic dicantur, quæ
 ἄπυστα nonnulli vocant. Inferior speciale nomen, quo distin-
 ctè appelletur, non habet: ἀπυστα tamen in illâ etiam protrusis,
 quas Graeci *ἄπυστας* vocant, & *ἄπυστα* dici queat. Peior est superiore in
 edendo, ob sordes, cineres, carbones, quos interdum adherentes
 habet: Et majorem duritiem, in quam plerumq; concrevit. Hac
 etiam de divisione panis in partes, universim de Naturâ panis
 disceptata sunt.



AVCTARIA.

AD t. 26. p. 38. f. 1. hoc adde. Confer & de usu
 Panis medicamentoso cum alijs junctis Kun-
 rathum p. 2. medul. destillat. Tract. 13. 14. 15. Vbi
 varios usus Medicos Panis invenies.

Adt. 28. p. 41. f. 1. hoc addatur. *Salem cum pa-*
ne jejunijs temporibus comedere soliti sunt Chri-
stiani majores nostri, ut apud Epiphanium l. 3. d.
hæresib, videre est. Montanistæ hæretici panes so-
lùm & sale, ac leguminibus vescabantur, & a-
quam bibebant. Tertullian. l. d. jejunio. Subditi
 Presby

Presbyteri Iohannis per tempus quadragesimæ solo pane & aquâ pro cibo utuntur. Et Clericorum quidem: Cæterum vulgus leguminibus & fructibus tum vivit, *Rauwolf. l. 3. Itin. c. 17.* Hoc iustius jeiunare vocetur, quàm Papistarum, omnis generis piscibus & generosissimo vino se implentiū.

Ad *the. 31. pag. 49. f. 1.* de pane lapidoso hoc addatur: Sic Illustris quidam vir de hodiernâ Philosophiâ: Panem lapidosum porrigit, qui dentes frangit, aculeatisq; nugis fatigat ingenia. Apud *Comenium in Prodom Philosophiæ p. 12.*

Ad eandē p. hoc addatur: Panem pollutum comedere, *Ezech. 4. v. 13.* quidam panem ex diversis seminibus pistum explicant, qui abominabilis DEO, ut ager vario semine mistus, *Leu. 19. v. 19.* Sed quia de tali pane nil in sacris, rectius is pollutus ob stercoreis humani foeditatem & foetorem dicitur, quo parari debebat. *v. 12. 15.* Stercus enim abominatio DEO erat, *Deut. 23. v. 13.* Indicat, præ fame eos in obsidione similes panes sordidos comesturos, quos aliàs abominatur homo. *Ibidem v. 19.* Triticum, hordeum, lentes, milium, fabas, & speltam sumere, ac ex illis panes formare jubetur. Eaq; omnia miscere & confundere, ut viles & necessarios tantum panes, non voluptarios comedit, & indicio Iudæis sit, tanta egestate eos pressum iri, ut non delicias, sed panem etiam

jam vilissimum, & ex lentibus, viciâ, fabis, confectum desideraturi, ac comesturi sint, cujus sapor delicatus esse nequeat. Ita postea v. 12. subcineritium hordeaceum comedere jubetur, non in olivano coctum, ut aliàs solet, sed sub cineribus tostum, statimq; devorandum. Sic c. 12, v. 18. 19. dicitur panis conturbationis, & aqua mœroris. *Panem angustiae dare, Esai. 30 v. 20.* Vel panem arctum, ut *Vulgatus* reddidit, est panis restrictus & modicus, qualis in angustia & oppressione pro necessitate, non abundantia aut voluptate, suppeditari solet, ut esuriam tantum impleat, non delitijs subveniat. Tropice per panem arctum, quidam intelligunt Evangelium, quod brevis doctrina longis legis præceptis succedens sit, & carnem mortificare, crucem ferre, seipsum abnegare, & pro Christo ardua pati doceat, Sicq; panis velut afflictionis sit. *Quidam* Christum, qui panis de cœlo descendens sit, & ad corp^o infantile, præsepe, & crucem se arctarit, ac cum labore & sudore inveniat. *Quidam* paupertatem, famem & penuriam, quâ panis copia arctatur, & necessariorum commoditas fatiscit.

Ad t. 39 p. 59, f. 1. hoc adde. In hac terrâ Prusiacâ panis & annonæ caritatem si quis desideret, Anno 1312. sub Carolo Bessart, Magno Prusiacæ Magistro, exemplum ejus insigne habet, vbi modius fru-

menti 18. marcis venit, bruta insolita, cadavera suspenforum, sepulcorum, filiorum, in cibos rapta, & per triennium penuria duravit. Post triennium tanta frumentivilitas, ut lasta (60. modij,) tribus marcis emeretur. *Schützius l. 2 Chron. Prat. p. 57.* In sacris tria insignia & extraordinaria sãctorum jejunia per 40. dies habemus, *Mosis, Exod. 34. v. 28. Deut. 9. v. 9. 18. Eliz. 1. Reg. 19. v. 8.* Et Christi, *Matt. 4. v. 2. Luc. 4. v. 2.* Paulus in tempestate cum socijs per 14. dies se jejunasse & nihil comedisse dicit. *Act. 27. v. 33.* Per quot dies hominem sanum naturaliter jejunare posse non facile eveniet, cum ultra septimum aut nonum diem nemo ordinariè jejuset, & vivat. Vnde vel per hyperbolen id dictum videatur: quam à scripturâ alienam quidam censent: *Vel* de plenâ per cibos refectione, quâ ager nil comedisse dicitur, cum ratione prioris victus perparùm comedit. Ita ipsi nihil per modum justî prandij & statè, sed raptim & obiter comederint: *Vel* extraordinariè ob ingens periculum factum oportuit, quo affectus affectum expellere solet. Sic consternati memoriâ sui velut excidunt, eaq; agunt, quæ aliàs non agerent. *V. Tract. d. esse sicuti s. 1. s. 46.*

Ad th. 3. pag. 69. s. 2. hoc adijce. Vox mannae etiam interdum quamvis oblationem notat. Sic

V

Baruch

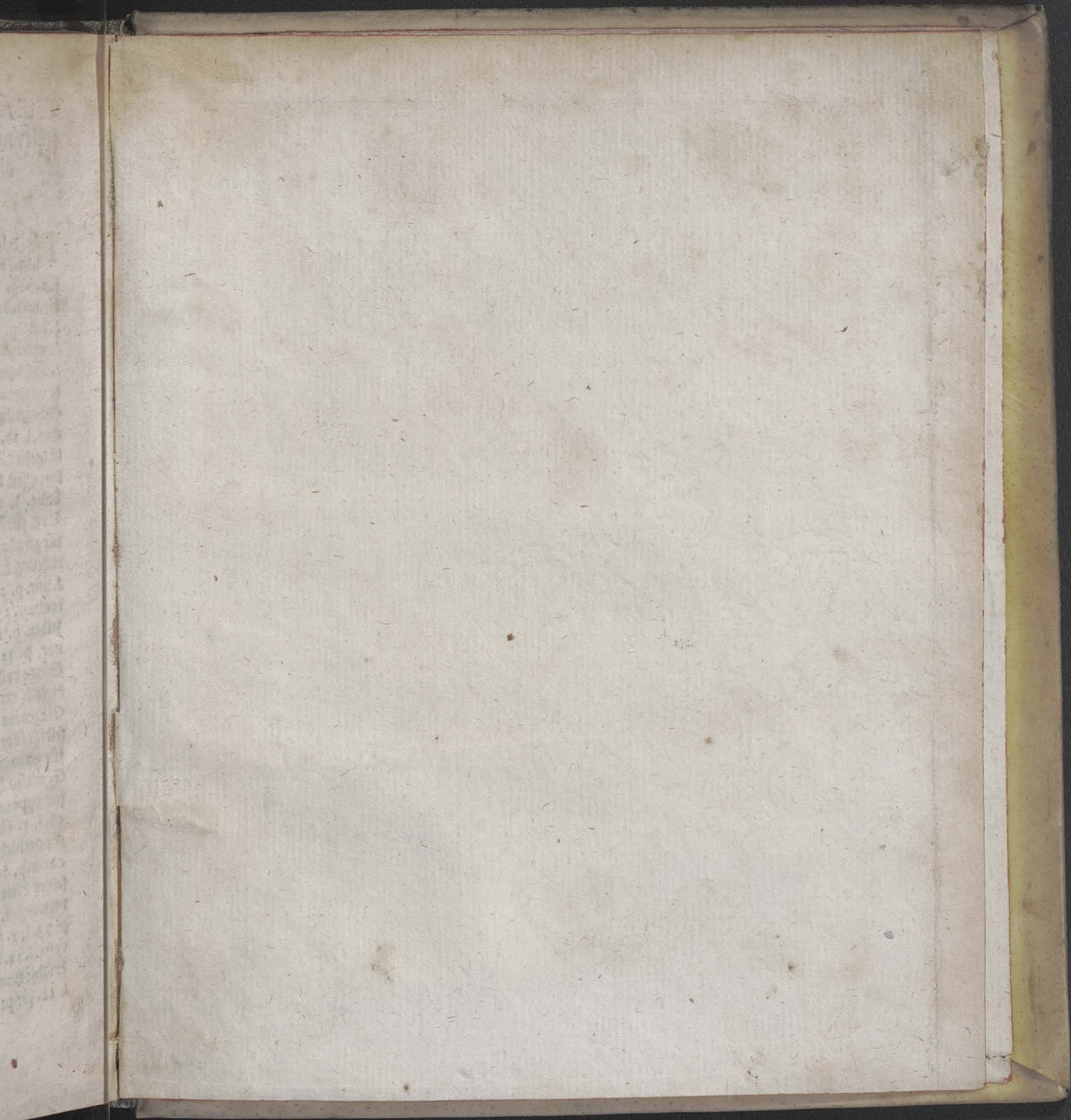
Baruch 1. v. 10. Facite Manna, i. e. oblationem DEO. Manna enim idem ac portio, ut pag. 70. dictum, quod & idem Corn. à Lapide in Baruch c. 1. concedit, etsi aliàs diversus in derivatione Vocis Manna sit, ut c. 1. dictum: Ac sic pro Mincha positum esse possit, quomodo LXX Manna & Manaa pro Mincha vertere solent, ut Ierem. 17. v. 26. Dan. 2. v. 46. Mincha a. oblatio propriè dicta est. Ex holocausto matis & thure oblationem DEO facere jubentur in Barucho.

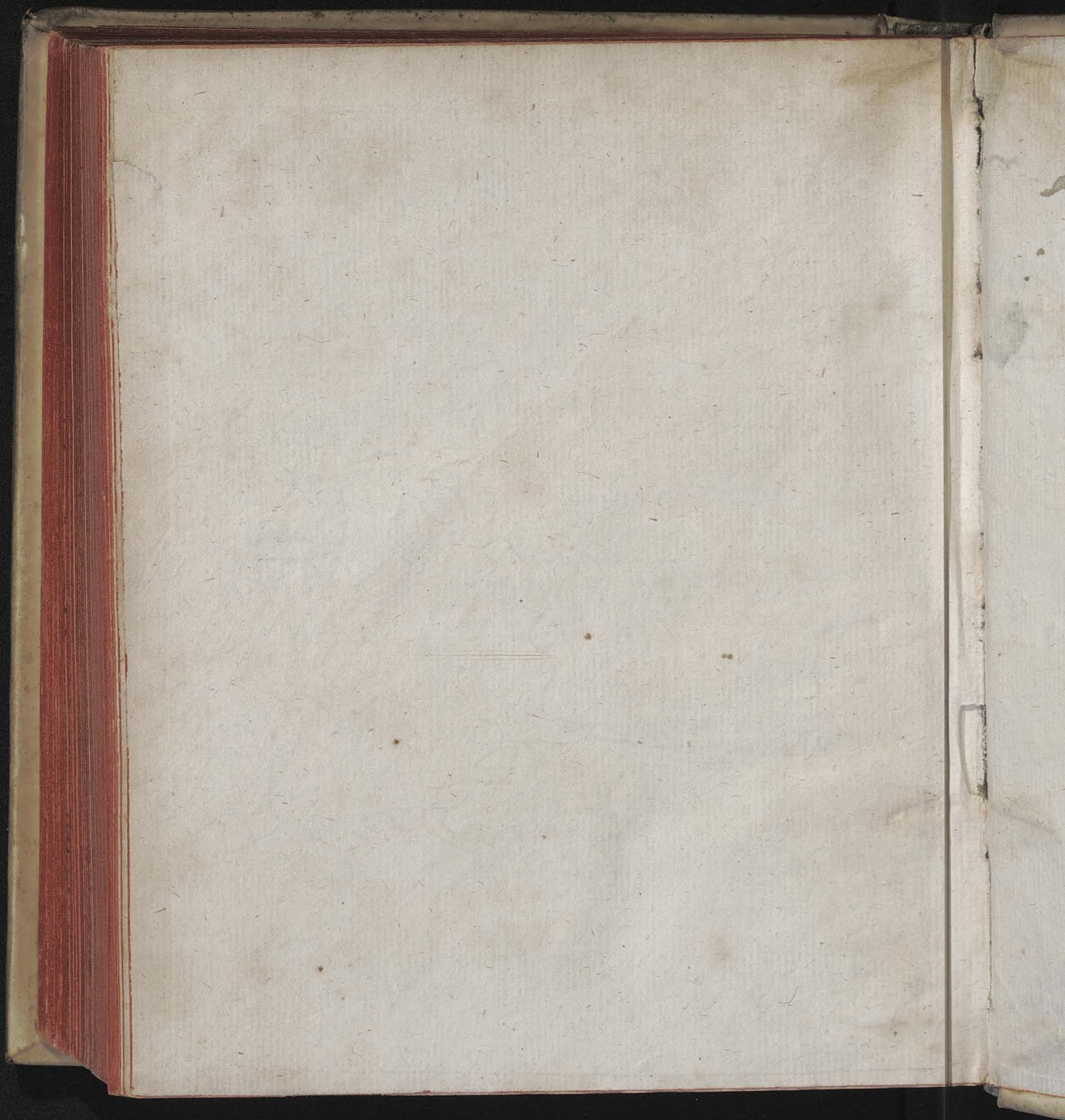
Ad 1. 38. s. 2. p. 119. Hoc adde Donatistæ Eucharistiam canibus dare voluerunt, & ipsi ab iisdem canibus discerpti sunt. Ex Optato notat Bellarminus l. 4. d. Eccles. c. 14.

Ad 1. 33. s. 2. p. 112. hoc adde. Cum de hostia Eucharistica ad definitionem nostram Panis applicanda prior hic difficultas sit, præter ibi dicta & hæc nota. 1. Definiri Panem d. 1. Inprimis maximè proprium, qualis usualis & usitator est, & in eo definitionis verba inprimis urgenda. In Cæteris sufficere, si suo modo eam participant. Sic in analogis definiendis facere solemus, ut ad potius analogatum intendamus. 2. Sæpè in definitione generis esse, quod non ita rigidè in inferiorib: urgeri debeat. Sic Ens ab inferiorib: abstractum primum intellectus cognoscibile essentiali præditum dices, quod in substantiâ & accidente cum prudentiâ quadam urgebis. Navis instrumentum Mechanicum ad navigandum necessarium est. De singulis tamen speciebus cum prudentiâ hoc intelliges, Cum alia longe magis possit esse necessaria, alia minus,

Idem de Pane fac. Plurà aliàs.







Biblioteka Jagiellońska



stdr0019288

