

Q. N. 356

II t
363

EXERCITATIO ACADEMICA
DE
NATURA PANIS

QUAM
FAVENTE DEO OPT. MAX.

PRÆSIDE
JUSTO CELLARIO
Philosophiæ Naturalis Prof. Publ.
& Ordin.

Ad diem iv. Octobr.

ANNI MDCCCLXXVI.

ACADEMIÆ JULIÆ SECVLARIS PRIMI
IN NOVO PHILOSOPHORVM AVDITORIO

Publico eruditorum examini submittit

Autor & Respondens

FRIDERICUS SCHRADER CHR. FIL.



HELMESTADT,

Typis HENRICI DAVIDIS MULLERI Acad. Typ.

(X 190 4452)

R 3



1771
M. J. K. A. P. A. M. I. S.

THE END OF THE
O. J. A. P. I. O.

ACADEMY OF THE
O. J. A. P. I. O.

THE END OF THE
O. J. A. P. I. O.





DE
NATVRA PANIS
THESIS I.



Um *omne ignotum pro magnifico habeatur* teste Tacito in Vit. Agricolaë cap. 10., singulari ardore humanas mentes in perscrutandis rebus non semper & ubique obviis occupari videmus, spretis illis, quæ quotidie in conspectu sunt, vel continuâ suâ præsentia fatietatem quandam nobis asserre videntur. Idque cum aliàs, tum potissimum in naturalium rerum perveftigatione usu venire solet, ubi abditissima, vel in cœlestis auræ remotissimâ plagâ, vel in profundissimis terræ meatibus occurrentia phœnomena, majori plerumque curiositate evolvuntur, quàm quæ quotidie sub manibus versantur, utpote quæ tanquam vulgaria & domestica diligentiori contemplatione indigna judicantur. Qualis tamen philosophandi ratio, sicuti æquis rerum æstimatoribus minus probari potest, ita certè fatendum est, non parum ad promovendam naturalem scientiam conducere, si in popularibus obviisque rebus referendis diligentiam nostram non minori studio exerceamus. Natura enim non tantum in magnificis, sed & vilioribus minimisque suis operibus admirabilis invenitur.

II.

Inter illas autem res, quas quotidie tractamus, quæque nobis vulgares videri poterant, primarium locum sine dubio merentur alimenta, quibus corpus nostrum alitur, sustentatur & augetur: Quorum naturam & vim penitus considerasse, ceu dignissima homine diligentia videtur, sic in primis peruestigasse iuvabit, quid de Pane, ejusque natura sit sentiendum. Omnium enim ciborum firmamentum ab Illustri Verulamio in Histor. Vit. & Mort. panis dicitur, quòd præstanti corpus roborandi virtute polleat, nec sine eo pulmenta aut alia edulia summopere profint. Plerasque enim escas gratas & utiles reddit iis sociatus, & temperata sua suavitate appetitui nostro valdè blanditur, singularemque cum corporibus habet convenientiam, ut merito dicatur: *Sine pane omnem mensam esse inopem.*

III.

Apud veteres etiam in maximo pretio panem fuisse antiquioris ævi scriptores passim memorant; Ita enim non tantum in S. Codicis monumentis legimus, ipsi Divino Numini panes fuisse consecratos, dum mystici foederis antiqui propositionis panes coram facie Dei in mensa proponebantur; sed etiam similiter è civili historia patet insigne pignus foederum & initarum amicitiarum panem Gentibus nonnullis extitisse. Quod vel exemplum Macedonum evincit, qui si foedus aliquod ritu patrio sanctissimum vellent haberi, inibant illud libato pane, qui gladio utrinque erat divisus. vid. Curt. l. 8. c. 4. Quò procul dubio contritum vetustate proverbium respexit: *Panem ne frangito: præcipiens,*

ens, non esse dirimendam amicitiam, quæ antiquitus
pane conciliabatur.

IV.

Cum tamen instituti nostri ratio haud exigere vi-
deatur, ita à proposito digredi, & substantiæ panis
apud veteres auctoritatem & præstantiam ex antiquitatis
monumentis prolixius & operosius deducere, ista hac
vice relinquemus, & naturales speculationes de pane
instituturi, ejus partes, naturam, genesin, varietatem,
proprietas & differentias, quantum per ingenium fie-
ri poterit, ex scientiæ naturalis fontibus declarare alla-
borabimus.

V.

Ubi equidem initio non necesse arbitramur longa
verborum ambage vocis hujus originem explicare,
Grammaticorum consulendo conjecturas, quare talis
massa justo & decenti modo ita præparata ac subacta
panis nomine indigitetur? Sunt enim hæc uti varia, ita
incerta. Vel enim cum Cassiodoro Variar. l. vi. c. 18.
à Gentilium Deo, Pane, ita nuncupatur, qui primus
omnium conspersas fruges & legumina coxisse perhibe-
tur. Vel juxta Isidorum l. 20. Orig. cap. 2. à Græca
vocula πᾶν, origo hujus vocis derivanda, quod *cum*
omni cibo apponatur, aut quod omne animal eum appetat. Vel
juxta Plutarchum Sympos. l. 8. q. 6. f. f. nominis pro-
prietas deducenda erit à saturandi facultate quod ur-
gentem famem insigniter minuatur ac domet πείνας ἀνιέντα.
Verum cujuslibet arbitrio relinquimus quamnam ex
his sententiam eligere velit, nec illi litem movebimus,
qui ex alio fonte nomen hoc progigni affirmaverit.

VI.

Satis quoque, ni fallor, liquet omnibus, quid nos per nomen panis intelligamus, cum adeo familiare usuque receptum verbum sit, ut redundantis operæ videatur, prolixa inquisitione ejus significationem indagare. Quamvis enim interdum in alio sensu vox hæc accipiat, ita, ut quandoque improprie pro victu necessario, aliquando pro toto epuli aut convivii (ratione cibi ac potus) apparatu, aliquando pro frumento unde panis fit, aliquando pro pane cœlesti vel angelico usurpetur: (quarum appellationum quasdam Theologi sibi speciali ratione vendicant) proprie tamen denotat quotidianum ac domesticum illud alimentum ex farinâ præparatum, quo nemo non hodie vescitur. Rari enim inter populos erunt, qui pane non vescantur, & si sint, aut olim fuerint, qui panis usum ignotum habuerunt, difficilius ac incommodius procul dubio vitam duxerunt.

VII.

Ut autem penitus in naturam panis introspeciamus, rectissime progrediemur, si materiam ex qua fit, accuratius ante omnia expendamus. Etenim mixti alicujus partibus ingredientibus ritè cognitis, felicius ac melius de illius natura judicium ferre licebit. Constat autem, primarium panis ingrediens, & uti in scholis Medicorum loquuntur, basis illius, farinam constituere, quæ proprie nihil aliud denotat, quàm frumentum molâ fractum & in pollinem subtilissimum comminutum. Solet dein peractâ moliturâ cribro diligenter transmitti, ut separatis externis illis pelliculis, pulveris hujus integumentis, farina sola ac pura habeatur. Fit autem illa potissimum ex tritico, secale, hordeo & avena, aliquan-

aliquando tamen etiam ex fabis pisces, oryza &c. commolitis & in minima redactis. Plerumque verò panes ex farina frumentacea conficiuntur, quiq; proinde panes propriè dicti meritò judicantur.

IIX.

Quoniam autem corporum particulae melius se exerunt, si ab humido aliquo eorum compages dissolvatur; ad panis quoque confectionem requiritur humoris alicujus affusio, qui instar liquoris solventis, farinae substantiam penetrando ac subeundo partes illius solvat ac educat. Sicuti enim ab improportionato humido corporibus dissolvendis affuso, vires corporis distrahuntur & franguntur, ut inde efficaciam suam amittant, ita à debita humoris copia vires antea sopitae ex corporibus educi queunt, cum juxta Philosophum per ignem Helmontium, salia sive corporum activae particulae non agant nisi solutae sint. Quam pernecessarius ergo in panificio quoq; talis liquor solvens sit, vel inde manifestum est, quod, nisi prius dissolvatur & maceretur farina, fermentatio fieri nullo modo possit, particulae enim subtiles ac spirituosae crassioribus involutae manentes vim suam exserere nequeunt, quae liberatae, addito fermento insigniter effervescent. Fatendum tamen dari hic quandam licentiam, ut humidi quantitatem ad certum pondus demetiri opus non sit, & quae non insigniter excedit, vel deficit, parum fermentationi obsit.

IX.

Communiter equidem aquae vulgaris affusione hoc fieri assolet, quae etiam ad hanc rem satis accommodata videtur, cum ejus vim maximam corpora praesertim salina diluendi ac dissolvendi, gelatinas itidem & corporum

rum

rum nobiliores partes extrahendi, Chymici & physici
indies experiantur. Et evinci hoc plurimis experimen-
tis possit; ita solo halitu & vapore ascendentis aquæ cor-
nu cervi in alembico suspensum mollescit & tenerescit,
volatilibusque viribus spoliatur, quin & gelatina ex-
trahitur perinde ac si in aqua. Cornu cervi coquatur.
Evaporatâ enim illâ destillatâ aquâ, in fundo gelatina
remanet. Similiter in locis illis ubi lapis effoditur ex
quo alumen extrahitur, observare mihi licuit, solam
simplicem aquam accedente solis calore penetrare Saxi
hujus frustula & salinas eorum particulas ita solvere, ut
in superficie lapidis efflorescant, & nisi maceratio hæc
præcesserit, frustra aluminis eductio intendatur. Quin &
ab Excellentissimo Dn. D. Meibomio, Præceptore meo
ætatem devenerando, novi integrum agnellum sola sim-
plici aqua ita cum omnibus penè partibus, leni calore,
fuisse resolutum, ut mucilaginem meram referret. Cum-
que quædam etiam corpora spirituosa & sulphurea sol-
ventia respuant, & intacta ferè ab illis relinquuntur,
aqua tamen promptè ea aggreditur & solvit, ut in traga-
cantha, gummi Arabico, sale & sacharo videre licet,
ceu refert Thomas Willisus tr. de ferment. cap. 9.

X.

Apta ergo satis etiam si ad solutionem hanc aqua
communis sit, quandoque tamen alia humida & liquo-
res aquæ loco solent adhiberi; Sic Aristoteles sect. 21.
Probl. q. 11. mulsi ac olei mentionem facit, & à nostris
locis lactis affusio non abhorret, quamvis sæpius pisto-
rum fraus sit, panem lacte loco aquæ subigere, egregiè
enim in viliori tritico candorem aliàs optimo frumento
familiarem mentitur. Anteferenda tamen merito est
aqua

aquæ affusio, quæ in intimos farinæ recessus, ob subtiles particulas facilius se insinuat, cum alia fluida crassiorem substantiam habentia tam facile illos subire nequeant.

XI.

Ex his ininter se mixtis massa fit, ex qua proximè proprius fit panis; Ad meliorem autem mixtionem humidi cum sicco, requiritur, ut aliquoties manibus teratur massa, quo felicius aqua cum farina se miscere illamque solvere queat. Id quod Aristoteles iterum Probl. S.21. q.1. his verbis inculcat: *Mistio versatu agitataque fit, & cum corpulentis humor committi melius potest.* Similiter q.8. l.c. ait. *Partes autem singulas de minimi adeoque agitatae extenuari necesse est.* Quæ tamen magis ad panificii artem spectant, quamvis & hæc ipsa ad naturam panis cognoscendam conducere videantur.

XII.

Requirunt equidem nonnulli ut commixtio farinæ cum aqua iustâ & proportionatâ quantitate, & subactio illa cum labore fiat. Quantitas tamen certa ratione non est definita, nec semper eadem, sed pro instituti & materiæ ex qua componitur, conditione variat. Hinc modo ficior, modo humidior, modo magis, modo minus, solida est massa, pro varia panis forma quæ ab artifice intenditur. Nec æque ad omnem massam præparandam subactio cum labore necessaria est; sufficit enim ita aquam & farinam misceri, ut fiat apta massa ad talem vel talem panem conficiendum. Nec opus esset tanta cum diligentia & labore hæc aliquoties subigi, ut fieri apud nos videmus, nisi fermentum massæ huic admisceatur, quod diligentiore subactionem exposcit,

B

ut

ut fermenti & farinae ad minimas partes fiat unio. Quod autem interdum minus aquae aspergitur, & solidior & crassior materia majorem laborem exigit in subigendo, interdum non, id massae & consequenter ipsi pani plane accidentale est.

XIII.

Confecta hoc modo & bene subacta massa hac, superest tamen abundans humoris additi copia, quae per extrinsecus accedentem calorem ut eliciatur, & ita massa haec farinacea excoquatur, necesse est. Cum enim antea largiori aquae commixta nimiam haberet glutinositatem, per ejusmodi tostionem, particulis crassioribus avolantibus, tenuior quodammodo & ad comedendum aptior redditur. Cum vero coctionis tres ab autoribus communiter numerentur species, maturatio, elixatio, & assatio, hanc, de qua agimus, commodissime ad assationem referri posse censeo, cujus beneficio superflua humiditas absorbitur & panis solidus paratur.

XIV.

Coctus ejusmodi panis multum ponderis amittit & levior redditur, separatis & in auras fugatis aqueis partibus, quarum relicta spatiola aer vel halitus subintrat, & spongiosi corporis cavitates opplet. Vti autem modica tostio gratum reddit panem, sic nimia coctione, omni humiditate absunta, minus salubre fit alimentum. Peragi solet haec coctio, quod notissimum, externo ignis calore & jam pridem hoc ab Aristotele Problem. sect. 21. insinuat legimus, quando ait q. 8. *Ab igne autem undique humidum panis auferretur & probl. 12. Assato ergo pane, frangibilis est & levis, humido ex pane exhalato, & farina tenuissimum exuritur.*

XV. Mo.

XV.

Modus coquendi ita panes in veteri ævo varius existit, ceu ex unico Senecæ loco Epist. 90. abunde cognoscitur. *Tum farinam, inquit, aqua sparsit & assidua tractatione perdomuit, sinxitq; panem; quem primo cinis calidus, & fervens testa percoxit. Deinde furni paulatim reperti, & alia genera quorum fervor serviret arbitrio.* Quin & hodieque apud nos non unicus assationis modus est, dum ut plurimum quidem in furnis pistoriis peragitur, aliquando tamen etiam cineribus calidis, aut ministerio ferri candentis fit. Salubriores autem multò illi panes sunt, qui in clibano aut furno moderato igne excocti, quàm qui reliquis supra memoratis modis assantur, partes enim eorum externæ supra modum sunt coctæ & quodammodo adustæ, interiores verò crudiores.

XVI.

Hoc justæ præparationis processu simplex quidem, ast elegans, & corporibus nostris valdè accommodum alimentum conficitur. Quod non tantum universo hominum generi familiarissimum, sed & brutis animantibus non ingratum esse, experientia suadet. *Panis enim ex omnibus alimentis maximè reficit non homines modo, sed jumenta quoq; , ut vel minimo panis frustulo accepto, confirmantur & progrediantur.* Sunt Plutarchi verba VI. Sympos. problem. 8.

XVII.

Quibus ita prælibatis, non difficile amplius erit qualicunque definitionis formula naturam panis circumscribere, si scilicet dixerimus: Panem esse substantiam imperfectè mixtam, ex farina & humore inter se

subactis constantem, externo calore ignis ita percoctam,
ut in aptum corporis alimentum cedere possit.

XIIX.

Partes ritè elaborati panis binæ conspiciuntur,
cortex & interior spongiosa substantia, quarum tamen
hæc, mica nempe panis, melioris & velocioris nutrimen-
ti est, quam crusta. Quare nonnulli curant sibi auferri
à pane superiorem & inferiorem crustam & micam po-
tius in victu eligendam censent. Cortex iterum à parte
inferiori majorem plerumque crassitiem ostendit, à su-
periori parte mollior & delicatior est, quæ mollities ar-
te pistorum solet promoveri. Interior autem medulla
plerumque spongiosa & porosa est, quamvis hîc pro di-
versitate materiæ & modi præparationis varietas occur-
rere possit.

XIX.

Sed insignis hic inter panes notanda venit diffe-
rentia, quod alii sint azymi & non fermentati,
alii vero fermentati. Veteribus creberrimo in usu
erant panes fermento destituti, ob dulcedinem qui-
dem suam in deliciis habiti, viscositate tamen nimia
facile nocentes, nec salutare adeò nutrimentum præ-
bentes. Cum enim panes non fermentati duri & com-
pacti sint, difficulter coquantur, glutinosam ac indo-
mitam materiam obtinentes, hinc etiam qui iis utun-
tur, facile læduntur, præsertim si non multo labore exer-
ceantur, cum stomachum gravent, ejus imbecillitatem
promoveant, succumque adeò crassum generent, qui
vix per subtiliores corporis meatus possit penetrare.
Cujus rei luculentum in semet ipso exemplum produxit
Galenus l. i. de Alim. facult. cap. de Tritico referens,
quod,

quod, cum aliquando animi relaxandi causa rus profectus
 esset, viderit duas rusticas in suam coenam triticum ex
 aqua & sale coxisse, ad quod epulum Galenus invitatus,
 avidè unà cum focis accessit, contracto, ex itinere appe-
 titu, eoque cibi ad satietatem usus est, cujus epuli exitum
 talem refert. l. c. *Verum à cœna gravitatem in ven-
 tre ad instar incumbentis luti cœpimus sentire: postridie q̄,
 toto die crudi, cibum fastidientes languebamus, adeo ut nihil
 possemus omnino assumere. Præterea flatulento spiritu ple-
 nis caput dolebat, oculique ceu per nebulam cernentibus
 caligabant.* Addit, quæsitâ mulierculas, an sæpius ta-
 li cibo utantur, responsum dedisse, se aliarum rerum ino-
 piâ frequenter talem cibum in usum assumpsisse, qui gra-
 vis semper stomacho fuisset, potiusque noxius, quam
 utilis.

XX.

Id vero circa hunc panem azymum consideratio-
 ne non indignum occurrit, quod ad τὰ ἀφροδίσια refe-
 ratur, Veneremque stimulandi virtute polleat, ceu hoc
 jam olim Didymus ap. auctorem operis τῶν γεοπονικῶν
 l. 2. c. 31. prodidit, dum inquit: ἰὴ ἀραιὰ ἄνθε ζύμης γινώ-
 μνοι ἐνεργητικώτατοι εἰσι πρὸς τὰ ἀφροδίσια. *Panes absque
 fermento facti efficacissimi sunt ad Venerem, citante Lan-
 gio l. 1. Epistol. Medicinal. Ep. 56.* Quod sane prima
 fronte mirum videri poterat, cum illa præsertim in Ve-
 nerem agere soleant, quæ acrimoniam aliquam & acti-
 vitatem præ se ferunt. Jam vero in pane fermenti ex-
 perte, activæ frumenti particulæ nulla fermentatione
 evolutæ, sopitæ videntur. Causam tamen hujus rei
 reddere conatur Renatus Moreau in animadvers. ad
 Schol. Salern. ad cap. vi. verba ejus hæc sunt. *An quia vis*

*cositas frumenti & crassities in flatum vertitur? an quia
Πυρματώδης existit à tritici spiritibus, qui inter se fortiter
uniti non dissipantur nisi in secunda coctione, quæ fit in cor-
pore? an quia succum melancholicum generat, melancholici
autem sunt libidinosi?*

XXI.

Sicuti autem antiquissimis temporibus Azymo pane frequentius utebantur, ita hodie fermentatus panis magis est in usu. Est scilicet hic multo melior, & ad corpus nutriendum conducibilior, utpote qui fermentatione illa inciditur, attenuatur, levis & oculatus redditur, indeque facilius in ventriculo coquitur ac dissolvitur. Etenim fermentum panem adeò rarum reddit, ut spongiæ instar in ventriculo deductus ex omnibus suis partibus ejusdem calorem recipiat. Id quod iterum bene attendit Galenus. l. c. dicens: *Concoctu inter panes sunt facillimi, qui plurimum sunt fermentati & pulcherrimè subacti, quiq; in clibano igne moderato fuerunt assati.* — Qui enim igne moderato longiori spatio per totos se ipsos assati fuerint, hi tum bellissimè in ventriculo concoquentur, tum ad cæteras actiones, quæ coctionem consequuntur, erunt accommodatissimi. Hactenus benè Galenus, quicquid à Celso l. 2. c. 25. 28. in contrarium afferatur.

XXII

Cum ergo ex hactenus dictis constet, panem, quicquid habet virtutis & vigoris, fermentationi potissimum debere, paucis disquirendum hoc loco erit, in quonam fermentationis natura consistat, ut hac ratione nobis innotescat, quid pani per fermentationem adveniat. Ubi equidem suppono, per fermentationis vocem universè
intelli-

intelligi motum quendam alterativum, particularum
alicujus corporis, tendentem ad perfectionem ejusdem
corporis, vel ad mutationem ejusdem in aliud. Scili-
cet particulae corporis, vel suapte natura, vel ex occa-
sione externi moventis in motum concitatae, se invicem
mirè exagitant, & reciproco motu agitatae, se invicem
concidunt, deducunt, involvunt. Subtiliores vero par-
tes & activae ita commotae fugam capessere moliuntur,
sed à crassioribus implicatae detinentur, donec à spiri-
tuosis subactae & attenuatae aut debitam perfectionem
acquirant, aut alterationes à natura designatas con-
pleant, ceu processum istum Thomas Willisus aliique
curiosi naturae scrutatores eleganter declararunt.

XXIII.

Vt vero talis fermentationis motus ritè accidere
possit, requiritur ex parte subjecti, ut diversae sit con-
sistentiae, sive corpus heterogeneis partibus praeditum,
cui insint non tantum partes quaedam agiles, fluidae, spi-
rituosae & avolare nitentes, sed etiam aliae crassae terre-
stres, magis fixae, quae particulas subtiles suo implexu
detinere possint; à qua partium lucta & contranitentia
fermentationis motus praecipuè dependet. Inprimis
autem humidum in tali corpore requiritur, sine quo
nullum corpus fermentari posse, experientia luculenter
demonstrat. Illud enim corpori laxitatem & disjun-
ctionem quandam largitur, sine qua expandi aut à loco
in locum particulae fermentativae commigrare neque-
unt. Unde in compactis durioribus, & ad siccitatem
usque evaporatis, fermentatio non succedit, cum con-
tra liquida facile & citò fermentationem subeant, nisi
in quibusdam liquoribus nimia partium cruditas vel
mau-

maturitas obsit. Quin imò in quibusdam liquoribus dum plus latet humoris aquei, facilius fermentatio admittitur, ut in vino Rhenano collato cum Hispanico eleganter observavit Cl. Sylvius disp. 1. de Alim. Ferment. in Ventric. th. 16. quorum illud cum plus phlegmatis five aquæ contineat, præ Hispanico multo celerius & potentius fermentatur.

XXIV.

Qua virtute autem hujusmodi corporis fermentandi partes in talem motum cieantur, id sicut valde dubium atque obscurissimum est, ita forte non improbabiler dicitur, motum istum dependere partim ab intrinseco, partim extrinseco principio. Videmus enim cum corpus in ipso fermentationis motu versatur, interiores ejus partes subtiliores turgere ac quasi lascivire, ita, ut corpus mixtum non raro in majorem molem extendatur; intumescente illo spiritu postea paulatim subsidente, cum fermentatio suum nata est complementum, luculento indicio, spiritum illum ab intra motum istum procurare. Non excludendum tamen videtur extrinsecum principium, quod forte calor non incommode constituet, utpote qui fermentationem mirificè promovere deprehenditur, ut interdum illo absente fermentatio prorsus cesset ac deficiat. An vero solus calor rem omnem conficiat, maximopere dubitandum, cum & alia extrinsecus accedentia corporique fermentando admixta, talem fermentationis motum possint excitare. Quæ sicuti non sunt unius generis, sic non unica ac determinata causa externa indicari potest, nisi confuse dicere velis, pro externo principio habendum esse, omne id, quod extrinsecus corpori fermentando adveniens, facul-

facultate pollet spirituosas corporis partes à crassioribus liberandi & in motum concitandi.

XXV.

Spectat huc inprimis fermentum, cujus particulae cum prius sint in motu vel vigore positae, alias in corpore fermentando otiosas ac torpidas exfuscitant & in motum vindicant. Hujusmodi fermentum duplex constitui potest, aliud absolutum & actuale, aliud respectivum & potentiale. Prius est ejusmodi corpus, in quo particulae activae simul omnes insigniter in motu sunt, adeoque dum subjecto fermentando committuntur, alias ibidem particulas inertes ac torpidas secum in motum rapiunt. Posterius, est hujusmodi corpus, quod habito ad certum corpus respectu, fermentativam vim exerit, constatque talibus procul dubio particulis, quae in massa fermentanda aliis alterius rationis & figurae particulis occurrentes, in mixto partium simul omnium turgescunt procurant.

XXVI.

Recentiores totum hoc fermentationis negotium per duorum illorum salium acidi & alcali concursum explicare laborant; Describunt itaque fermentationem quod sit intestinus particularum minutarum motus, ortus à mutuâ salium acidi & alcali resolutorum in se invicem actione, qua omnes reliquae mixtum componentes particulae variè inter se permiscentur & agitantur, usque dum sequatur aut ultima misti talis solutio, aut nova ejusdem alteratio à salium istorum nova unione, aut saltem contemperatione dependens. Vid. Celebrissimus Dn. D. Ettmüllerus in Medicin. Hippocr. Chym. c. 2. §. 5. Cum vero recentiores per illos sales nihil
C aliud

aliud intelligant quàm spirituosas corporum particulas, re ipsa ab iis non discedemus, si communem loquendi modum observantes dixerimus, activas & spirituosas partes agendo in reliquas nullam activitatem habentes, illasque incidendo & attenuando hoc negotium absol- vere.

XXVII.

Requiritur interea porro ad corporis intensiorem fermentationem liberum spatium, sine quo fermentatio talis haut commodè orietur. Cum enim corporis particulae rarefiant, majorem utique locum occupant, quem si non inveniunt, ipse motus non potest non cohiberi, uti prolixius probat Kergerus Tract. de Ferment. f. 2. c. 8. Hinc est, quod musta doliis arcte inclusa fermentari nesciant, quæ tamen in patentibus vasculis & doliis ex voto fermentantur. Cavendum interim, ne particulae in motu collocatae, aut nimis exagitentur, aut à subjecto avolent, quo facto, corpus inutile & quasi emortuum redditur.

XXIIX.

Etiam si verò in universum hujusmodi motus fermentationis, principaliter corporis aut massæ alicujus à cruditatis statu versus maturitatem sit deductio, adeoque perfectionem quandam involvat; usu tamen ita invaluit, ut hæc vox multis aliis in natura contingentibus motibus, utut finis & effectus eorum sit diversissimus, tribuatur. Omnes enim ferè illæ alterationes, quæ à subtilioribus corporum particulis motis contingunt, fermentationis vocabulo indicantur, adeò, ut ipsa putrefactio ad fermentationem à nonnullis reducat- tur. Alii nihilominus fermentationem à putrefactione differ

differre dicunt, quod in fermentatione quidem partes rarefiant, ut in putrefactione, & quod ex hac rarefactione, quædam corpusculorum mixti resolutio sequatur; sed quod hæc resolutio non sit mixti destructio, verum perfectio potius & extenuatio, mixtione partium exactius institutâ, & in melius tendente. Qua de re vid. Mart. Schoock. libr. de ferment. c. 13. Beccherus phys. subterr. l. 1. S. 5. c. 2. n. 3. Kergerus tr. de ferment. S. 2. c. 9. dissentientibus interim Cl. Willisio, Tillingio aliisque fermentationis naturam declarantibus.

XXIX.

Quicquid verò de dissensu isto statuatur, id omnino certum & in confesso est, fermentationem, quæ in panis præparatione occurrit, nequiquam deteriore statum promovere, sed farinaceam massam ad majorem perducere perfectionem. Vti enim in cerevisiæ vinique præparatione per fermentationem istis liquoribus insignis accedit perfectio, sic fermentatio in massa farinacea, subtilibus particulis exagitatis & eVectis, crassioribus vero subactis & attenuatis, saluberrimum efficit alimentum, dum hac motione visciditas farinæ, ventriculo multum negotii aliàs factura, aufertur, massa verò foraminulis excavata, magis in ventriculo fit digestibilis, prout eleganter rem describunt Ingeniosiss. Willisius tr. de Ferm. c. 7. Beccherus l. c. aliique.

XXX.

Hanc vero perfectionem ut eo promptius massa farinacea consequatur, fermenti adjectione opus est, à quo ipse fermentationis motus expeditissimè procedit. Quale vero sit illud fermentum, notissimum est, dum communiter hic portio aliqua massæ fermentatæ fari-

naceæ incoctæ, sale imbutæ & ad acorem fervatæ, so-
let adhiberi, quæ etiam satis feliciter hoc negotium con-
ficit. Sunt tamen præterea alia, quæ fermenti loco ad
istum usum possunt accommodari, qualia sunt flores
cerevisiæ, aut horum defectu, fœces cerevisiæ, vel ova
conquassata, quanquam hunc effectum dispari modo
& successu promoveant. Nam uti fœces cerevisiæ &
fermentum farinaceum panem austerum blandè que
acescentem reddunt, sic cerevisiæ flores spiritu turgidi
panem fortius fermentant, & dulcedinem pergratam
ipsi conferunt, ovis conquassatis adhuc potentius mas-
sam moventibus panemque spongiosum magis reddentibus.
Nec dubium est, quin alia fermentorum gene-
ra hic adhiberi possint. Quæcunque enim vel spiritu
turgescunt, aut sale in fluorem everso abundant, in usum
istum satis idonea videntur.

XXXI.

Quid ergo fermentum in massa farinacea præstet,
ex hisce non adeo difficulter colligitur. Cavendum ta-
men est, ne nimia partium extenuatio concedatur, cum
spiritus aliàs subtiliores sibi justo diutius relictæ, omnes
avolent, massaque acorem nimium contrahat. Hinc
paucarum duntaxat horarum spatium hic fermentationis
motus absolvitur, atque ut particule in motum conci-
tate tum sistantur, additâ de novo aliquâ farinæ portio-
ne, massa farinacea denuo subigitur, clibanoq; protinus
committitur, quò calore nec vehementiori, nec languidi-
ori, sed temperato decoquatur. Quâ in coctione ta-
men non statim spiritus illi compesci possunt, quin plu-
rimi in auras abeant, gratis halitibus ac refocillanti odo-
re aërem imprægnantes, qualem ipsis unionum sive per-
larum

larum aquis præfert Cl. Beccherus l. c. Quomodo vero spiritus tales colligi & asservari possint, docet Kergerus tr. de Ferm. S. 3. c. 1. p. 187. Conferantur ea quæ D. Joh. Tackius Triplic. Phas. Soph. P. 2. p. 78. hac de re producit. Interim non minima horum salinorum spirituum pars in pane detinetur, dum spirituosæ particulae, impedito fermentationis motu, reliquis manent mixtæ & implicatæ, à quibus dein blanda panis aciditas, quæ gratissimum illum reddit, dependet.

XX XII.

Latere autem revera tenuiores & spirituosas illas particulas in pane, luculento indicio est, quod Vulcani adjumento, inde, si opus sit, elici possint. Etenim, (quod propria me docuit experientia) panis secalinus moderato igne fundit spiritum acidum volatilem, quem absque Vulcani ope, æris, ferri, hæmatitis, quin & coralliorum (quæ aliàs multa solventia eludunt) tincturas extrahentem, imò in nonnulla mineralia corpora potentius ipsa aqua forti agentem observavit in Academia Lipsiensi Excell. Dn. Ettmüllerus. Quæ chymici de spiritu isto panis summè rectificato, & radiis solari- bus exposito commemorant, ex Roberti Fludd. de Fluctibus Anatomia panis recitantem vid. D. Tackium l. c. p. 76.

XXXIII.

Tali ergo quem descripsimus modo subactus, fermentatus & coctus panis optimum & saluberrimum cibum præbet, cum moderata sua natura nemini non profit. Merum enim est alimentum, nec medicamentosis virtutibus magnopere gaudet, quod plurimis cibis familiare est, qui non tantum partibus nutriendis appo-
nuntur,

mutur, & ita nutritionem absolvunt, sed & insimul corpus nostrum alterant, alimenta medicamentosa ob id dicti. Panis verò videtur ad necessitatem & sufficientiam fuisse datus, quod nullo cibo majori malo carere possimus, & nullo magis contenta sit natura, reliqui vero ad delicias & abundantiam magis pertineant. Vid. Kerg. l. c. sect. 3. c. 2. Valles. Philos. sacr. c. 27. Quin & stomacho non tantum gratissimus est, sed & si Helmontio credimus, tr. *Victus ratio* §, 15. *In ventriculo propter fermentum susceptum liquescens in cremorem, herbas & cibos quibuscum est masticatus colliquescere cogit, ventriculique fermento potentes largitur suppetias.*

XXXIV.

Minime tamen idcirco in Paracelsi sententiam, aut errorem potius descendendum, qui determinatum statuit à natura panem etiam extra corpus ad generandam carnem, quod experimento hoc stabilire conatur, cum inquit: *Panem frumenti, si sub fimo equino calido quis posuerit per novem vel decem dies; generatum inde iri carnem commixtam sanguini, quod ipsum anili fabulæ, quam vero experimento affinius esse rectè judicat Cl. Dn. Beckius in Experim. circa rerum naturalium principia pag. 279.*

XXXV.

Quanquam autem salubris utique cibus panis est, ut ex ante dictis patet, potest tamen unâ vel alterâ non rectè observatâ circumstantiâ noxius evadere & non sine sanitatis dispendio assumi, ceu his versibus docet schola Salernitana c. 17.

*Panis nec calidus, nec sit nimis inveteratus,
Sed fermentatusq;, oculatusq;, ac benè coctus,*

Et

Et salsus modice, & frugibus validis electus

Et panis salsus, fermentatus, bene coctus,

Purus sit, sanus, non talis sit tibi vanus.

quorum ulteriorem dilucidationem habet Cl. Sperlingius Carpolog. l. 5. c. 4.

XXXVI.

Præparatus hac ratione panis obtusum comestus saporem præbet, qui difficulter nomine aliquo distinguere à reliquis speciebus saporum poterit. Haud tamen ille ingratus est, præsertim si fermentatus, & sale conditus sit, quo aliquid acuminis ipsi accedit. Recens quoque panis præ veteri suavi gustu se commendare deprehenditur. Cum enim subjectum gustus sint humida corpora, aut ab externo humore soluta, quæ in minimas partes dissoluta subtilissimas nervorum fibras penetrare valeant, gratior utique est recenter cocti panis sapor quam inveterati, cum illius, utpote porosi magis & humidioris particulæ facilius & promptius à saliva subigantur & sapor extrahantur, hujus vero sapida corpuscula reliquis intertexta, non tam citò solvantur & educantur. Vid. Honor. Fabr. Tr. de sapor. pr. 59. le Grand. Histor. natur. p. 383.

XXXVII.

Etsi autem indies panis à nobis assumitur, magnam tamen parit admirationem, quod nobis tædio non sit, nec fastidio quodam ab illius esu abalienemur; Perrarum enim est magnisque forte ætatum intervallis contingit, quosdam à panis esu omnino abhorrere, qualis puer iste fuit, quem Schottus Physicæ curiosæ lib. 3. cap. 27. describit, qui ab imaginatione materna graviditatis tempore ita fuit dispositus. Simile exemplum ex Bruerino

l. 6.

I. 6. de re cib. c. 1. Experientiff. Sebiz. lib. de Alim. pro-
ducit, de puella sedecim annorum, quæ neque panem,
neque cibos præter serum lactis degustaverit unquam,
panem adeò averfata, ut vel momento, injecta ejus par-
ticula in serum, nausea tentaretur.

XXXIIX.

Sed uti hæc, & si quæ alia fortè occurrunt exem-
pla, præter naturam ex accidente quodam contingunt,
ita istis neglectis, id investigatione non indignum est, quæ
causa sit, quod hoc nutrimentum ita nobis abblandia-
tur, ut ordinariè nullam in nobis offensionem aut fasti-
dium pariat. Quanquam vero hic nonnulli ad causas
Theologicas confugiunt, quibus rem omnem expediri
posse confidunt, ipsa tamen panis natura & constitu-
tio procul dubio causas nobis suppeditat physicas, à qui-
bus illa gratia dependet, dum partim substantia ejus
ita est comparata, ut particulæ ejus dissolutæ nullam
molestam impressionem in gustus organo faciant, par-
tim temperies ejus egregiè modificata nullam mole-
stiam ventriculo affert, sed non tantum fermentationis
negotium in ventriculo promovet, verum etiam acidi-
tate suâ mediocri ventriculum quasi vellicat. Ex qui-
bus procul dubio appetitus movetur & nausea omnis
in assumendo tali cibo evitatur. Atque hinc est, ut hu-
jus nutrimenti appetitum in morbis vehementioribus
postremo amittamus primoque sanitati restituti recu-
peremus, uti bene, suffragante experientia, Cl. Senner-
tus Instit. Med. lib. 4. cap. 3. annotavit.

XXXIX.

Singularem porro meretur observationem panem
salutarem quandam vim, non tantum inter coquendum,
uti

uti superius dictum, sed post cocturam quoque, ipsi odoratui proderet & collapsas vires insigniter posse reficere. Quod jam olim Democrito notum legimus, ita enim inquit de eo Diog. Laertius in vita Democriti: *Senex jam exacta aetate, cum mors immineret, graviter sororem ejus tulisse, quod Cerealibus die festo moriturus esset, neq; Dea debitum pietatis munus prestare posset, illum autem bono esse animo Sororem, sibiq; quotidie panem calidum afferre jussisse: Hunc naribus admoventes, vitam ad dies produxit; quibus elapsis, erant autem tres, sine ullo doloris sensu vitam profudit: cum quidem, ut Hipparchus ait, annos centum novemq; vixisset. Nosq; in pammetro in eum ita fecimus:*

*Et quis natus est sapiens sic quis opus egit tantum
Quantum omni sciens, ostendit Democritus
Qui mortem presentem tres dies domibus habuit
Et calidis panis halitibus hospitio excepit.*

XL.

Ceterum praeter istam hactenus declaratam notabilem inter panes differentiam, quae a fermento & ejusdem carentia depromta est, multiplices aliae panum differentiae occurrunt, quae partim a materiae simpliciter necessariae varietate, partim a materiae istius puritate vel impuritate, partim a modo praeparandi desumuntur. Cumque ex hactenus dictis constet, materiam simpliciter necessariam esse farinam frumentaceam, tot modis, ratione materiae, distingui potest, quotuplex occurrit frumentum. Quamvis autem sic varii ex istis frumentorum speciebus confici possint panes, notum tamen est, in nostris regionibus ordinariè ex tritico ac secali, rarius ex hordeo, nunquam, nisi necessitate urgente, ex aliis

aliis frumentaceis seminibus panes parari. Triticeï scilicet & secalini panes sicuti cœteris bonitate & salubritate longè antecellunt, ita crebriori usu meritò reliquis præferuntur. Qualis vero horum aliorumque sit natura, quales singulares proprietates, brevitatis studio exponere prætermittimus, remittentes Legentes ad Experientiff. Melch. Sebizii libr. de Alim. l.2. c.1. & Cl. Sperlingii Carpolog. l.5. c.2. & seq.

XLI.

De hordeacei interim & avenacei panis diuturna duratione memorabilis occurrit observatio in Ephemerid. Erudit. cujus hoc loco mentio facienda. Ita autem illæ ex interpret. Cl. Dn. Nitzschii p. 940. *In Norwegia regiones sunt, ubi genus quoddam panis conficitur, quod vel 30. vel 40. annos servari potest, unde mira certè commoditas. Quando enim homo semel tantum lucratus est, unde sibi parare panem possit in tantâ copiâ, quantum opus habet per totam vitam suam, coquere panem potest, ita ut sine famis metu reliquum vitæ spatium in tranquillo & quieto statu transigere possit. Coquitur autem hic panis ex farina hordeacea & avenacea, quæ invicem subacta inter duos excavatos lapides coquitur. Autor libri (loquitur de Thoma Bartholino) eum se animi gratia gustasse asserit, quem vero deprehendisset ferè insipidum. Addit etiam quo vetustior sit panis ille, eò magis fieri sapidum, ita ut in regionibus in pane duro querantur deliciae, perinde uti aliàs fieri solet in pane molli. Neq; sine diligenti cura ad convivium diuturnum tempus asservari. Non enim esse rarum, observat, in convivio, quod circa nativitatem alicujus infantis instituitur, manducari panem in nativitate avi coctum.*

XLVII

XLII.

Deinde non minus insigne inter panes constitui potest discrimen ratione puritatis & impuritatis in materia, ita ut aliqui possint dici purissimi, alii sordidi, alii intermedii. Purissimi sunt, qui ex flore sive polline albiſſimæ, subtilis, & ab omnibus furfuribus exactiſſimè repurgatæ farinæ sunt conflati. Intermedii forte constitui possent, qui ex farina crassioribus tantum furfuribus liberata parantur. Ad sordidorum verò panum classem pertinent, qui paleæ recrementis adhuc referri sunt. Vocarunt hos alii gregarios & squarrosos. Et revocari huc potest panis ille Westphalicus sua asperitate ac impuritate per Germaniam notissimus. Hujus generis panes pauperibus & servis locò cibi inseriebant, & plerumque ipsis canibus propinantur, unde Pacuvius illos jam tum olim Caninaceos panes vocavit. Qui puriori nutrimento frui possunt, tutò hujusmodi panes negligunt, nisi famis necessitas illorum usum persuaserit.

XLIII.

Porro à modo præparandi, ratione coctionis, similiter panum differentia depromitur. Ubi in primis locus attenditur, in quo facta est coctio. Cumque hic vel furnus vel focus sit, ab illo panes *furnarii*, ab hoc *focarii* appellantur. *Furnarii* itidem duplices sunt, alii in testis sive furnis portatilibus, alii in furnis majoribus cocti, quorum priores *κλιβανίται* posteriores *ἰπνίται*, specialiter denominantur. *Focarii*, similiter non sunt unius generis, alii enim super craticulam tosti *ἐχαρίται*, alii sub cineribus calidis excocti, *subcineritii* appellantur. Nec tacenda hic est distinctio panum ab ipsa coctione peti-



tita, dum alii semel, alii bis coquuntur. Unde apud nos satis cognitus panis bis coctus, qui ob repetitam tostionem, omni pene humore ab ignis calore in auras fugato, non tantum levior est, sed & diutius alio pane servari, nec tam cito fitum contrahere aut in mucorem abire potest, sic, ut quandoque per annum integrum incorruptus permaneat. Vid. Card. de rer. Variet. l. 6. c. 26. p. 249. Ceteras panum differentias à colore, figurâ, magnitudine aut aliunde petitas, non attinet hoc loco attingere.

XLIV.

Hactenus ergo perspectis propriè dictis panibus eorumque natura & variis differentiis, quantum præsens negotium exposcit, paucis etiam considerandi sunt panes alii quos vel ars, vel extrema necessitas, ex aliis rebus præter frumenta, formare laboravit, qui tamen non propriè panes, sed panes cum apposito sive analogicè ita appellantur. Scilicet experientiâ innotuit, non tantum ex variis leguminum speciebus, sed & ex radicibus aliquando, ex piscibus, aliisque rebus panes fuisse paratos, quorum exempla rariora ex probatissimis Historiæ naturalibus scriptoribus sequentibus thesibus adducemus.

XLV.

Ne quid ergo de illis panibus, qui ab Æthiopibus ex Orindiæ, ab Ægyptiacis pastoribus è loti feminibus parabantur, jam dicamus, exemplum notabile Panis ex radice confecti recenset Cl. Olaus Wormius in Museo p. 366. quando inquit: *Alius panis ex Yuca sive Mandiocâ similis bis coctò similagineo sapore non ingrato ex radice Yuca confectus est. Varios autem modos conficiendi Brasilienses habent. Simplicior hic; Mandioca cruda cul-*

pro ab exteriori cortice liberatur, hinc pura lavatur aqua, scinditur in particulas ligulae figura, duos circiter digitos longas, semidigitum latas. Particulae haec exponuntur soli per biduum, ut exsiccentur, non expresso succo, siccatæ sunt albißima, ita ut creta loco inservire possint ad scribendum, rudentur in pollinem in mortario ligneo, ex quo panis coquitur delicatissimus albißimus, certans cum pane similagineo optimo. Alium ex Yuca parandi panem modum quem Casavi vocant, habet Wormius l. c. p. 161.

XLVI.

In quibusdam locis, ubi nec hordeum nec avena commodè haberi potest, ex cortice abietis trito panis conficitur. Aliis quoque in locis ex glande aliisque rebus panis coquitur. Ita enim de hac re loquitur Cl. Thom. Bartholinus dissert. 6. de victu Danor. Domest. p. 304. *Ex abietis corticibus in Norwegia panem conficiunt frugum inopia, & in regionibus frigidioribus Boreæ ex glandibus corylo & fago. Placentæ illæ Norwegicæ ex corticibus arborum compactæ sunt tenuissimæ & longiorem aetatem ferre possunt, quàm panis bis coctus sive buccellatus quo nautæ in longis itineribus utuntur.* Cognatum his exemplum recenset Cl. Wormius l. c. his verbis: *Panis frustum mihi est ex extremo involucre Nucis Indicæ confecti, qui procul dubio tempore necessitatis in usum saltem venit, sapore enim est haut grato, colore luteo.*

XLVII.

Athanasius Kircherus in China illustrata P. 4. c. 6. alius panis mentionem facit, qui ex certa arbore, quæ farinacea propterea dicitur, præparetur. Locus, cum liber in paucorum manibus sit, huc adscribi meretur. *Nascitur, inquit, in Provincia Quamsi arbor, quam Quanglang*

glang vocant, quæ loco medulla pulpam obtinet mollissimam, farina simillimam, unde & arbor farinacea vocatur; hanc farinaceam pulpam exemptam indigenæ in usum panum conficiendorum convertunt; dicitur enim farina saporis haut ingrati, & ad omnes esculentorum usus peridonea. Harum arborum mentionem quoque facit Paul. Marc. Venetus l. 3. c. 19. sunt in regione Faufur, arbores quædam crassæ, quæ habent delicatum corticem sub quo invenitur farina quædam optima, ex qua delicata præparant cibaria quæ aliquoties non sine voluptate comedi. De quo quod dicam, non habeo eum naturæ benignitas nunquam ad hominum necessitatè succurrendum in operibus suis deficiat, adeoq; nobis non tam hujusmodi causas explorare, quam paternam divinæ providentiæ dispositionem in omnibus admirari liceat. Hæc Kircherus.

XLVIII.

Ichthyophagos ex piscibus sole torrefactis panem conficere autor est Plinius l. VII. c. 2. Torrefactos frigore aut sole; tusos, & aquâ in panis formam, aut placentæ, redactos ad focum: ignem ex spinis eorundem piscium alentes, notante Card. de rer. var. l. I. c. 3. Olim ex cetis panem factum fuisse ab Ichthyophagis populis Alexandri Magni temporibus, qui hujus res gestas memoriæ proderunt, authores sunt, inquit Ulyss. Aldrov. de Cetis. l. I. c. I.

XLIX.

Notatu quoque digna est illa panis confectio quam Jonsthor Thaumato-graph. cap. de pane his verbis describit: Ad montem Vogesi tractum propè oppidum Burcken è vicino monticulo subtilem & candidam effodi farinam, ex hac ab incolis panes, & omnis generis placentu-

*sc̄ulas confici auctor est Claudius Diodatus l. 2. Panthei Hy-
giastici cap. 4. Addit autem veram illam farinam non esse,
nisi miraculo locum dare velimus, sed potius pinguem illius
terra succum, temporis progressu & solis aestu concretum, quò
tandem in farinaceum pollinem abeat. Atque hæc suffi-
ciant de præsentis argumenti exercitationis Academicæ
gratia hac vice exposuisse. In quibus si quæ forte de-
siderari possunt, ea B. L. sua benevolentia corriget
& acumine emendabit.*

F I N I S.

Thef. 13. lin. 6. B. L. pro *crassioribus* leget *aquosis.*

Dicere de rebus, quæ sunt tritissima, vulgus
Spernit, & ingenii credit inertis opus;
At non visa prius famam miracula mereri,
Clarius atque alio nascier orbe decus.
Quicquid Arabs, quicquidque remotior India mittit,
Quicquid Barbarico terra sub axe parit.
Quicquid Erythræis Batavus populatur in undis,
Huic placet, hæc cerebro digna ait esse suo.
O cæcas hominum mentes! ô pectora vana!
Plus sapit is, per quem vilia nulla latent.
Natura in minimis tota est, in vilibus extat,
Præsentemque docent cuncta creata Deum.
Quid pane est mage vile, humili quem Baucis in antro
Pauperie in media cænat & inter olus.

Tu

ax
T
363

Tu tamen in pane hoc mysteria multa latere, &
Naturæ atque Artis magnum opus esse doces.
Maeste istis, *Schrudere*, ausis, Tibi tota favebit
Natura, & Genio se dabit ampla Tuo.
Et tua te clarum faciet doctrina per orbem,
Indocilem patriis cedere nominibus.

*Auditori suo industrio, ob ingenium & vir-
tutem carissimo scr.*

HENRICVS MEIBOMIVS
D. P. P.

TU, *Schrudere*, fapis, magni præcepta Parentis
Dum sequeris, Sophiæ qui tibi monstrat iter.
Hinc Tuus ingenii vigor abdita sacra recondit,
Matris Naturæ & pandit operta sagax.
Scilicet occultos rerum qui mente recessus
Explicat, huic Medicum spondet Apollo decus.

affectus restandi causâ f.

JUSTVS CELLARIVS P. P.



1077

71



Q.N. 356

NA

JUS

AC

FRI



Typis



DEMIC

ANIS

T. MAX.

ARIO

of. Publ.

r.

XVI.

ARIS PRIMI

AVDITORIO

submittit

DER CHR. FIL.

BIBLIOTHECA
PONICKAVIANA

LLERI Acad. Typ.



3

