

Dissertatio physico-medica de pane speciatim triticeo, juxta principia, differentias, usum, atque abusum spectato ... / [Johann Friedrich Tenzel].

Contributors

Tenzel, Johann Friedrich.
Stahl, Ivo Johann, 1698-1745.
Universität Erfurt

Publication/Creation

Erfordiae : Typis Groschianis, [1727]

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/d59mrwr9>

License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

Q. D. B. P.
DISSERTATIO PHYSICO - MEDICA
DE PANE SPECIATIM
TRITICEO,
JUXTA
PRINCIPIA, DIFFERENTIAS,
VSVM, ATQVE ABVSVM
SPECTATO,

QVAM
MAGNIFICO VNIVERSITATIS RECTORE
ET PRO - CANCELLARIO,
REVERENDISSIMO ET PER - ILLVSTRI DOMINO,
DOMINO

CHRISTOPHORO IGNATIO
DE GVDENVVS,

EPISCOPO ANEMORIENSI,

EMINENTISS. ARCHI-EPISCOPI ET PRINC. ELECT. MOGVNT. PER THVRINGIAM,
HASSIAM ET EICHSFELDIAM IN PONTIFICALIBVS VICARIO GENERALI, CON-
SIL. ECCLES. SVFFRAGANEO ET SIGILLIFERO ERFORDIENSI, J. V. D. INSIGN.
ECCLES. COLLEG. AD S. SEVER. CAN. CAP. ET SCHOLAST.

GRATIOSÆ FACVLTATIS MEDICÆ IN HAC
PERANTIQVA HIERANA INDVLTV
SVB PRÆSIDIO

DN. IVONIS JOANNIS STAHL,

PHIL. ET MED. DOCT.

PROFESS. PVBL. EXTRAORD.

FAVTORE ET PRÆCEPTORE AD ARAS DEVENERANDI,
PVBLICÆ ERVDITORVM PERLVSTRATIONI COMMVNICABIT

RESPONDENS

JO. FRIDERICVS TENZEL, *Jur. Utr. & Med. Cult.*

Thuringo - Erfordienfis,

DIE XXIV. MAJI M DCC XXVII.

IN AVDITORIO MAJORI COLLEGII MAJORIS HORIS CONSVETIS.

ERFORDIÆ, Typis GROSCHEIANIS, Acad. Typogr.

O. D. B. N.

DISSERTATIO PHYSICO-MEDICA

DE PANIS SPECIATIM

TRITICEO,

LIB. I.

PRINCIPALIA DIFFERENTIAS,

VSVVM, ATQVE ABVSVM

SPECTATO,



MAGNifico UNIVERSITATIS REC

ET PNO. CANCELLARIO,

REPRÆSENTANDO ET PER- HONORARI DOMI

D O M I N O

CHRISTOPHORO IGNAATIO

DE GVDENVS,

EPISCOPO AMMONIENSIS

EMINENTISSIMO ARCHIEPISCOPO THURINGIAM

HASSIAM ET RICHTELIDIAM IN FOR. THEOBALDO MAGNO GENERALI CON

SIL. ECCLES. SUTRAGANO ET SIGILLERO EPTORNDIENSIS J. D. INSIGN.

SCOLLE COLLEGI. AD S. SEVER. CAN. CAP. ET SCHOLAST.

GRATIOSA FACULTATIS MEDICÆ IN HAC

PERANTIONA TERRA INDEUTN

SVB PRÆSIDIO

DR. IVONIS JOHANNIS STAHN,

PHIL. ET MED. DOCT.

PROFESS. PUBL. EXTRAORD.

FAVTORE ET PRÆCEPTORE AD HANC DEVENTRANDI

FRIDERICI TENZEL, J. M. D. C. C. C.

Thuringo - Eptordienis

DIE XXV. M. D. C. C. C.

IN AVITURIO MAIORI COLLEGI. ALIORIS HORIS CONSTATIS

1840



PROÆMIUM.



*Rudite atque Benevole Lector! primam
dum penna præsens in S cum orbe li-
terato aleam adit, primi dum proæmii
exordium struit, primos dum labores
academicos publicos orditur, jam eni-
xè sollicitat, ac exoptat capere tuam
benevolentiam, tuaque benigna gaude-
re interpretatione: non ignorans fictum licet Poëtarum Mo-
mum, quæcunque demum sint, acriori subjicere censuræ, ne di-
eam canino dente arrodere; quin etsi res minima foret, invidi
eam perstringent oculi, si fortè nævum in ea inveniant; quot
jam censuras passa sunt ipsa minima omnium minima Cartesii?
ita nempe proprio adhæremus sensui, ut, quæ nostra non sunt,
sepe severius castigemus cæca philautia dementati, à tali te-
meritate matreque calumniarum improba observamus: nec SS.
literas, nec Justinianum, nec Lullium D. illuminatum, nec
Hippocratem vel Galenum, nec Helmontium vel Paracelsum,
nec Aristotelem vel alios viros eruditione atque studio clarissi-
mos intactos; sed quilibet fere sibi soli blandiendo alios re-
pudiat abjectosque oculo superbo S invidioso animo respicit;
A 2 gloria-*

gloriatur proprio ingenio, refert omnia ad suum arbitrium & exarguit calumniosa vindictâ vel invidiosa malitia aliorum labores.

Hiscè licèt prævîsis, metumque inferre potentibus audacter ad meum propero scopum; confido enim in benevolentiam B. L. amicabilem, quæ vires tremulas confortabit, & calamum incapacem scribendi quædam, quæ scripta non sunt, excusabit. Pergo itaque animosè suffultus tuo benigno favore non totus adhuc tamen absque formidine; nam vereor, temiraturum, quoniam motivo ductus decreverim primam de pane dissertationem conscribere; noli verò mirari sed morare recordando benevolè Disput. Inaug. solidissimè exasciata à Viro Magnif. D. JO. FRID. DEPRE, de progenie lactis, caseo & butyro scilicet; hæc præbuit ansam animumque stimulavit differendi de pane: nam illa quidem eruditissimè agit de ferculis sanorum non tamen integris, caseus enim & butyrum non constituunt fercula plena, sed caseus & panis sunt optima fercula sanis; adeoque jure merito, ne quidquam deesse videatur mensæ sanorum lautæ consistenti ex caseo butyro & pane, exigentia approbat tractatum exercitatorio-academicum typis exhibere: præsertim etiam, ut per eundem principia panis intrinseca nobis innotescant, ne culpemur ignorantia eorundem essentialium; turpe enim est in moralibus ignotum appetere; ita dedecori foret Physico chymico & Medico imo & aliis appetere panem, cujus constitutionem intrinsecam non noscerent; ex quo tamen ferè quilibet, vel saltem omnes sub nostro viventes polo nutrimur, crescimus, florescimus, senescimus: vix orimur jam vescimur pane, vix ex matris claustro seclusis in misera præprimis supellectili, si non panis per se in pulvem cum aqua & butyro redactus, materia tamen ejusdem constitutiva

tutiva farina pultiformis reddita apportatur; tandem vigentibus annis, virescente juventute, florescente adolescentia, maturescente virilitate, canescente senectute noto notius, nullum ulli edulium nisi panis adsit; ipse caseus & butyrum nullum ferculum, sed caseus & panis sunt optima fercula sanis. Sit etiam convivium lautissimum pyramidibus bellariorum olympi magnitudine exornatum; Sint lautitiæ fecundissimæ fructibus terræ prolibus arboreti excultæ; sint voluptuosissimæ ne-
~~tare~~ mannaque conditæ; si deficit panis, deficit sapidissimum externum ciborum condimentum, deficit imo condimentum condimenti ipsius salis scilicet; hoc ipsum saporum principium sine pane non sapit, sine pane insipidum & quasi insulsum est. Nullum etiam melius analepticum, & confortativum solidius acquirendarum & restaurandarum virium pro sanis pane in campo physico & medico reperire licet: vescaris ferinâ, nutriaris flore & anima florum, melle dulcissimo, reficiaris suavissimo animalium madore lacte, inebrieris cruore vitis amænissimo vino, satieris anguillis, lucium à cauda carpionem à capite lauda, ipsum Magnatum penarium perscruteris, perme-
 tiaris macella macellorum, panis est primas sine dubio alim-
 mentorum. Panis est ille cibus, qui perpetuò nutrit, perpetuò sine nausea à sanis appetitur, cujus si ullum effectum admiramur, admiremur huncce: plebs enim inops & miserè degens vitam se pane & vel caseo condito in dies refocillet, in dies panem appetit, & is appetitum non satiat, sed absque quasi fine & centum annis assumptus ad iteratò sum-
 mendum esuriem acuit, cibum cœnamque meditari facit; procul hæc felicitas à Cræso, procul à Jove opulentorum, qui quandoque inchoatim insatiabiles se variis delectant epulis, luxuriâ ciborum fruuntur; præmaturè verò ideo satiati, fa-

stidiô assumptorum & assumendorum cruciantur, ut frustum panis vel alius cibi quasi circumnatantis in coccytho Poëtarum edere formident, ejulantes: hic poma natamus; illi verò inopes sinè nausea panem avidissimo manducant ore non sinè suavissimo gustu, quod Germ. exprimunt: *Alles kan man überdrüssig werden, ausser das Brod-Essen nicht.* Percipito tandem B. L. encomium panis encomiorum! Perpendite profundè æstimationem à Creatore creaturarum ipsi exhibitam! dum Conditor panis Sanctissimus, dum increatum Verbum, dum Esca Angelorum se panem, cibum hominis nominat Joan. Cap. 9. vers. 35. & 48. imò, sub panis forma latere voluit Deus, sub creatura Creatorem abscondere ab æternis è heu! stupendo miraculo SS. Deitas in SS. Eucharistiæ Sacramento proposuit; ita sub finita panis sphaera immensum bonum, incomprehensibilis Deitas, quam cæli capere nequeunt capitur & comprehenditur; sub pabulo corruptibili & temperario datur prægustus æternæ beatudinis, pharmacum immortalitatis; sub esca corruptibili corporis animalis assumitur animarum refectio immortaliter perennans; sub forma panis cibi Caro Redemptoris pretiosissima, convivium cæleste peccatorem spiritualiter mortuum vivificans, ab æterno supplicio liberans offertur & assumitur. Cap. Joan. cit. vers. 52. 55. & seqq. quod ergo inanimatum creatum Deo æstimatius pane? hinc, ut eo nobis frui concedat, jubet mortales quotidie orare panem nostrum quotidianum da nobis hodie. Ex his allatis rationibus, & quàm maximè, cùm fere nulli vel paucissimi Authores de essentia, principiisque panis ex professo egerint, meruisse putamus, pauca de eodem publicè & quidem, per 3. distincta capita differere; in primo enim diversas panis species ex diversa materia ortas cum annexis requisitis in illius

*illius paratione exponemus; in 2do principia ejusdem essentialia & constitutiva examinabimus. In 3tio panis usum & abusum virtutes & producta medica annotabimus, ad quod opus feliciter inchoandum & finiendum primitus Largitorem cibi potûsque liberalissimum devotissimè efflagito, ut mihi suam assistentiam paternè largiatur; 2do Lectoris benevolentiam sine reprehensione præsentis laboris observantiâ decen-
tissimâ perhumaniter expeto.*

CAPUT I.

DE

DEFINITIONE ET DIFFERENTIIS PANIS, EJUSQUE CAUSA MATERIALI DIVERSA AT- QUE FERMENTATIONE.

§. I.

ANtequam differentes panis species recenseam, oportebit §. ejusdem inferere definitionem, ut omnium primò aliqualem ideam B. L. formemus, quid & de quo scribendi nobis animus sit. Est autem panis massa farinacea compacta, prius mediante ∇ tepida farina liquefacta ac solutâ, ut plurimum fermentò panariò & in calore blando sive chymicè dicto digestorio fermentata, tandem pro lubitu pistoris vel in longum, latum, rotundum formata, accedente calore 3tii gradus in furno solidata, pro esca hominis quotidiana reficiente atque nutriente propriè destinata. Est massa farinacea: ex farina enim quatenus ex causa materiali, parteque absolutè necessaria, atque essentiali componitur panis. Sinè hac cessat panis esse massa farinacea, imò cessat panis esse panis. Panis est massa farinacea genericè dicta, ut panis cum pane & cæteris distinctis ex farina tamen confectis eduliis universaliter conveniat, uti ex sequentibus patebit. *ante* mediante aqua soluta atque liquefacta farina fermentata

mentata præbet differentiam specificam & modum conficiendi specificum, non solent enim distincta edulia à pane farinacea licet, fermento panario & dictis ferè collectivè sumptis fermentari, præparari atque confici. Sin verò addimus ∇ tepidæ, calori digestorio, fermento panario ipsam formationem & soliditatem per 3 ignis gradum in clibano acquisitam, significant nobis hæcè collectivè sumpta causam formalem in & extrinsecam, ipsumque panem. Per τ in escam hominis sani scilicet quotidianam refectionem destinata designatur causa finalis; in hominis enim ejusdemque cibi gratiam pistorum, utpote causæ efficientes, atque formatores panis sudant horis matutinis, deperunt anxie farinam ∇ æ permixtam, massam fermentatam formosè globant, globosam redditam calori 3ⁱⁱ grad. committunt, in gratiam & finem prædictum, ut inquam inde cibus hominis confortativus verè balsamicus resultet atque producat.

§. II.

In prædicto §. affirmavi panis materiam esse farinam, quæ verò multiplex est; tametsi non quot grana individualiter trumenti, tamen quot frumenta specificè diversa, tot fere diversæ & inter se differentes tum in tum extrinsecæ & farinæ & inde producti numerantur panes; ideò ut penitus omnis differentia, basis atque fundamentum panis materiale exhauriantur, acturi erimus in principio de frumentis communiter nostro sub polo europæo largientibus materiam & aliis requisitis pro conficiendo & pinfendo cibo ordinario, pane videlicet: quo modo speramus tandem nos optime progressuros in demonstrandis prædicti cibi principiis atque elementis constitutivis; quatenus ex demonstrata causa materiali diversè specificata, si non scientificè, tamen physicè inde diversus propullulans effectus, eò melius ut plurimum innotescit. Est autem.

§. III.

Imò panis omnium usitatissimus, & sanitati nostræ
con-

conveniens ex farina filiginea, five medulla filiginis ab-
 jectis putaminibus furfureis confectus, qui pro sua basi
 specifica habet farinam ejusdem cognominis medulla-
 rem; quò enim hæc purior, nec non candidior, eò sa-
 lubrior inde pinfitur panis, ergo medulla requiritur. con-
 fir. id ipsum Wolffg. Wed. p. m. in theoremat. medicis; ubi
 asserit part. IV. Sect. 2. de usu rerum non naturalium fol.
 145. *panis optimus ex farina pura non adeò vetusta, sicca, fermentata ritè coctus, etate medius.* Materix jungenda est for-
 ma, hæc date esse rei; ita etiam, ut farina hæcce panis de-
 nominationem mereatur, imponenda est illi forma tum in-
 tum extrinseca panis: ad illam inducendam coadjuvat,
 præsertim fermentum à pane genitum. german. *Sauerteig*
 & ∇ tepidior, verbo fermentatio cum requisitis. Illa enim
 copulata sibi in macra farinæ permixta adjuvante calore
 extrinseco digestorio per 8. vel 6. circiter horas disponunt,
 & idoneam reddunt farinam intrinsecè recipiendi formam
 panis; extrinsecam superaddit massæ farinacæ fermentatæ
 formator, formando massam vel in longam, latam, rotun-
 dam formam; ultimò tandem opus inceptum perfectum
 reddit mediante 3. caloris gradu in clibano exsiccatio &
 solidatio. Clariorem panificii explicationem aspirans ad-
 eat pistorum vel eorundem officinam, quasi conventum,
 ne dicam collegium matrumfamilias, hæ ipsum ex asse do-
 cebunt, quanta & qualis ∇, quantum fermentum requi-
 ratur, quot horis fermentatio prolonganda sit: imò plus
 ab ipsis informabitur, quàm speravit; ne verò videar, me
 ex professo attingere mechanismum pistorum, descendo,
 quod & mei instituti est, ad disquisitionem physico-me-
 dicam, quem nempe ob finem fermentum & ∇ addenda
 sint farinæ pro formando pane.

§. IV.

Est Imò ∇ affusio necessaria, ut ab ea quasi menstruo
 convenientissimo farinæ principia aliquatenus resolvantur.
 2dò ut aptentur pro fermentatione; absque enim
 humido nulla siccorum, uti est farina, sequitur fermenta-
 tio,

ratio: omnis itaque fermentationis necessarium requisitum est liquidum. vid. D. JOH. MAURIT. HOFFMAN. *art. Lab. chym. Altorf. C. 19. de Serm. §. V. fol. 28. ubi dicit: difficulter vel prorsus non in siccioribus datur fermentatio. idem confirmat D. ALBERTUS celeberrimus Med. in introduct. in medic. pract. ibique fundam. chym. Sect. 3. de Zymotech. p. 84. ajens requiruntur itaque ad processum & actum fermentationis subjecta mobilia, composita è principio \odot no, \odot so, ∇ reo conflata, & cum ∇ so vehiculo diluta. &c. eidem assentitur GEORG. WOLF. WED. p. m. in pharmac. acroamat. L. 1. Sect. 3. Cap. 2. fol. 88. & 89. §. 7. dicens adeoque, duobus absolvitur fermentatio: tritu solidorum, ut confringantur particulae, & affusione humidorum, sicubi id opus est. Opus est affusione liquidi, & humidum alieni, si proprium atque connatum absit; modò nominatus Author clariorem adhuc hujus thesios explicationem iisdem locis citatis & praesertim fol. 89. docet, scribens: frustra expectaveris fermentationem, si absit ∇ sive humidum. 3tio necessaria est ∇ affusio farinae, ut resolutis, fermentatisque farinae elementis compactio & forma panis extrinseca rotunda vel longa, major vel minor induci possit: sine liquido nec glebatur terra, nec globatur farina constanter.*

§. V.

Fermenti tandem additamentum rationes non leves sed valde praegnant, quae sunt sequentes, exposcunt; nam quaedam mixta in se & à sua natura jamdum polent vi atque virtute fermentativa, quale est mustum, succ. rubi idæi. theriac. &c. hinc & spontaneam sine aliorum additione subeunt fermentationem, quaedam verò tali virtute carent, hinc si fermentanda, adjuvanda sunt fermento extrinseco, excitante turgescientiam fermentativam; qualia sunt pleraque semina: secale, triticum, hordeum, avena, bac. juniper. sem. anis. &c. & ex illis nempe dictis frumentaceis paratae farinae; haec enim licet ∇ dilutae sint, spontaneae saltem celeriori resistunt fermentationi; adeoque quoddam eandem accelerans quarendum & intitulandum fer-

fermentum est, quod duplex deprehenditur liquidum vel solidum, fæces cerevisiæ vel vini, & fermentum panificum à germ. nuncupatum Sauerteig: de quo ibidem videri meretur GEORG. WOLF. WED. pharm. acroam. fol. 91. asserens, turgescientiam seu *ορυζασμόν* intrinsecum promoveri à fermento extrinsecò: scilicet, ut separatio, ita & turgescientia hæc est spontanea & intrinsecum agnoscit principium; adjuvatur verò & facilitatur additione fermenti jam constituti &c. pro itaque inducenda facilius fermentatione ipsis à principio intrinsecò fermentescibilibus, eligendum restabit fermentum solidum vel liquidum; primum verò maximè arridet panificum, quatenus non peregrinam farinæ inducit qualitatem juxta vulgare axioma: tale additum tali illud reddit magis tale; hoc permixtum farinæ solutæ atque humefactæ reddit illam fermentescere, conciliatque massæ pro parando pane saporem & odorem ex se, atque mediante fermentatione gratum acidulum, amicamque communicat pani virtutem roborandi, contortandi villos ventriculi, & liquorem ejusdem Θ so acidulum: neque etiam scatet tam copiosis partibus inutilibus, uti fæces vini vel cerevisiæ, in aprium venientes per operationem chymicam, facta per destillationem adæquata syncrifi & dyacrifi principiorum utilium; nam separatis partibus Ω osis & libus, Φ reis plùs quàm quatuor partes ∇ fatidæ coinquinantes massam sanguineam, si fæcibus immaneant & hæc pro adjuvanda fermentatione farinæ addantur, reperiuntur. Fermento ordinario potest mente Kunckelii substitui aliud curiosæ satis compositionis, annotat hic in suo labo: chym. part. IV. Cap. IV. fol. 724. dicitque se illud didicisse Argeliæ à pistore ætate consummato, cujus sunt hæc verba: und lag dem Alten so lange an/ bis ich das arcanum ethielte, welches in nichts anders bestund, als in etwas eingekochten Hopfen, Weizenmehl, das Weiße vom Ey, und gar wenig Zucker. Durch dieses, sagte der Alte, könte ein Becker ein ewig wärend ferment machen.

§. VI.

Præmonitis pro inducenda farinæ fermentatione re-

quisitis, decidenda erit quaestio fortassis eventura, cur ipsa fermentatio in paratione panis requiratur? quam decidimus partim per elogia fermentationis à celeberrimis Authoribus hinc inde conscripta: partim per ipsos usus ab eadem emergentes. Præmissa tamen fermentationis explicatione genuina, quonam modo eveniat, qui reverà satis non tamen sine ratione, præsertim si à causis eandem efficientibus desumitur, ab Authoribus diversim explicatur: quidam enim statuunt causam fermentationis efficientem, atque proximam motum in mixto contentarum particularum volatilium & lium, salinarum, cum reluctatione, & quasi repulsione, resistentia dicto motui particularum fixiorum: verbo si interpretari licet eorundem mentem, intelligunt actionem & reactionem, passionem & repassionem principiorum mixti volatilium & fixiorum; quem verò motum successivum blandumque in actu fermentationis contingentem potius pro causa formali, quàm efficiente declaro, & hæc est ipsa fermentatio. Alii aërem accusant ab extra accedentem, dicentes, esse illum primum motus fermentativi authorem, mediante quo ∇ utpote fluidum & per consequens mobile ad motum impellitur, movetur & agitur, succedente tandem aliarum particularum in mixto existentium fluido motu intestino, qui intitlatur fermentatio: ast & hæc explicatio non omnibus arripdet, cum in dolio musto plenissimo & firmissimè operculò munito, affirmante ipso Celeberrimo Auth. D. ALBERTO in Zymotechnia, fermentatio contingat absente itaque aëre externo, imò influente etiam aëre liberiori externo perpetuò, præsentè etiam principio fluido ∇ so fermentescibilia non fermentant perpetuò, uti vinum jam semel fermentatum atque defæcatum ulteriorem & perpetuam non subit fermentationem, præsentibus tametsi prædictis causis mente eorundem efficientibus, aëre & ∇ ; contrarium observatur, sin fermentato viño fæces ejusdem comatis vino-sæ nempe addantur pro separandis, purificandis, & denuò arcaniori modo chymico jungendis, fixandis principiis.

Ita

Ita \square per se non fermentat, sed putrescit successu temporis, licet aer & ∇ adsint, addito verò fermento vel facibus vini, cerevisiæ, citam init fermentationem: massa farinacea ipsa sive ∇ & farina sibi permixtæ influente aëre non turgescunt, carentes fermento, sed acescunt, hocce verò præditæ fermentationem & orgasmum statim subeunt, & quæ sunt reliqua. Quòd autem aer, utpote maxime subiectum mobile, minus mobile in motum ducat, atque eundem acceleret, & per consequens, cum in fermentatione contingat motus, eundem quòd necessario coadjuvet, quis negabit? alii pro causa fermentationis efficiente immediata denominant acidum; observatione autem practica caret, quòd \ominus lia merè acidum tum liquida, tum solida eandem inferant: bene tamen pariunt sibi simile, id est acescere subiectum illi confusa acidum faciunt, e. g. acetum vino confusum reddit hocce ejusdem indolis, id est, producit acetum. Sin verò, non concesso, statuendum foret eadem producere fermentationem, sic non quâ acidum, sed quâ \ominus lia resolvendo vinculum principiorum mixti heterogeneorum agent atque operabuntur, uti jam patebit. Alii ipsam resolutionem particularum cujusdam compositi heterogeneorum pro causa obtendunt efficiente, & immediata, meo arbitrato non ineptè dicentes, in omni subiecto licet fermentescibili, quiescunt principia, non inter se tumultuantur, nec turbascunt, quamdiu inter se amicè copulata atque unita existunt; dissoluta verò atque confracta fermentant fermentescibilia materialiter talia, ajo *materialiter*; causa nempe semper materialis, aptaque fermentare præsupponitur, quæ juxta WOLFG. WED. & alios plurimos Auth. contrarietas principiorum quocunque modo eveniens atque fundata censetur. Confirmat id JOH. MAVRIT. HOFFM. *in citato libro capite 9. pag. 28. dicens, ex moleculis enim omnis generis simplicissimis producta fermentationis luctam haud ineunt &c.* confractorum itaque fermentescibilium principia additis aliis requisitis jam dum dictis ∇ , calore, Δ atque fermento, sine tædiosa mora in se agunt motu intestino atque blando, intercedente tamen

copulatore universali, secundum plurimos Authores, Δ vel terrâ impediēte simultaneam pugnam atque ferociam Θ is acidi & alcalici, quæ contingit aliàs in effervescentia: ideò frustra expectaveris fermentationem in siligine, tritico bacc. juniper. uvis &c. nisi triturentur & contringantur in partes minores; & en! hæc operatio est quasi resolutio, esto tamen id analogicè dictum; frustra inquam eandem expectaveris in jam dictis comminutis, si non mediante ∇ , menstruo quasi universali & genuino Θ ium ulterior resolutio adstipulato præprimis fermento extrinseco contingat; frustra tandem desideraveris motum fermentativum mixtorum ab aëre & calore procedentem, si ambo non tentent vel non sufficiant destruere vinculum concordia principiorum Θ inorum, acidi & alcalici, imò ipsa fermenta non turgescent nisi soluta, ita fermentum panarium per se solum nullum inibit orgasmum, & si fiat, causa erit resolutio principiorum, vel ab extra vel ab intra uti in musto succ. expressis contingit, proveniens; quamdiu enim partes viscidæ, lentæ Δ reæ spicula Θ ium contrariorum oblinunt, atque obtundunt, tam diu mixta quiescunt; resolutis verò illis, modo quocunque id fiat, patet apertè, quòd Θ lia sibi in- & extrinsecè contraria è suis compedibus Δ reis quasi libera reddita, magis magisque partes viscidas Δ reas, ∇ tres solvant, & ita nudè absque sufficienter coherente involucro sibi opponantur, qua contrarietate posita excitatur quasi bellum, pugna, actio & reactio, exurgit motus intestinalis, progressivus, blandior effervescentiæ motû, qui intitulatur fermentatio. Ex his claret, quæcunque fermentationem inducunt, quòd resolvendo agant; ita claret, quod resolutioni, causæ primariæ immediatæ fermentationis in subjectis idoneis subsistent aliæ causæ, ut subordinatæ vel ministræ, quales sunt calor, fermentum, aër, liquidum, quæ resolvendo plurimam in partem agunt & movent.

§. VII.

Intellecta causa efficiente motûs fermentativi, qui in mixtis contingit, effectus ejusdem sunt attendendi, demon-
stran-

frantes, quòd in sæpè dicta fermentatione resolutio principiorum fiat; & quidem Imò cum WOLFG. WED. dicimus: *Fermentationem centra mixtorum instar clavis referare*: id est: quæ antea abscondita latuère in centrīs mixtorum, quæ nulla vulcani vi, opequè artificiali extorqueri potuère, mediante fermentatione in aprium prodeunt, & progerminant; quod clarissimè patet in musto, hoc nulum α ardentem, sed meram ∇ sive phlegma relicto magmate syrupiformi in vase destillatorio per destillationem chymic. fundebat; peracta verò solutione fermentativa primò chymicus laudabilem α , & ex hoc ambrosiam parat. de qua videantur BASIL. VALENT. *Chym. Schrifften*, fol. 102. asserentis sequentia: Wer aber den feurigen Geist des Weins beschliessen und gefangen nehmen kan, der mag sich rühmen, er habe ein Ritter-Stück in der Chymischen Feld-Schlacht erhalten, und eine Victoriam und einen Triumph vieler Wissenschaft mit Ehren erstritten; Dann dieser vegetabilische feurige Schwefel ist allein der einige Schlüssel, den metallischen und mineralischen Schwefel auszuziehen von ihren corporibus. Idem dicit. GLAUB. concentratus in diversis locis; cujus α & lis communicationem ad alia tempora reservamus. 2dò extorquet destillator cruorem Δ reum, \circ rubicundum, α acidum, in fundo vasis invenit ∇ \ominus alcalico & Δ figente fixissimo factam atque factundam: quæ omnia ante fermentationem invisibilia & indissolubilia chymico erant: nam partes spirituosæ sive principia $\&$ lia, acida atque alcalia \ominus lia ante fermentationem quasi inviscata & à Δ reis partibus viscidis detenta ligataque erant, eadem verò peractâ Δ reæ partes resolutæ, reclusæ, contenta atque antecedenter firmiùs unita principia è gremio mixti artificii præbent, temerè dimittunt: instar clavis itaque centra fermentatio mixtorum aperit atque referat. Præter huncce fermentationis effectum nobilem, non minùs utilem deprehendimus, contemplantēs, quòd mustum sive non fermentatum vinum facile tormina, borborygmos, flatus causet abdominis, fibrillas ventriculi, atque intestinorum flaccidas reddat,

stimu-

stimulet, fermentescere faciat bilem, succum pancreaticum, lympham intestinorum, unde non raro diarrhœa, dysenteria, febres proveniunt: Contrarium facta docemur fermentatione à musto fermentato, vino videlicet, quod tonum ventriculi, & intestinorum firmat, inde diarrhœam tollit; calorem eorundem & totius corporis imminutum restituit (hinc lac senum intitulatur) concoctionem naturalem ciborum adjuvat, flatus discutit, tormina lenit, ♀ animales depressos, debiles debite assumptum serenat, vegetat, animum exhilarat, cor hominis confortat, atque lactificat: en B. L. syncrison & diacrison à natura fermentatione separando partes ♀reas, & vinosas uniendo, tactam maximè utilem, laudibus dignissimam, quis imitabitur, quis non magni æstimabit? simili modo hæcce cerevisiæ non fermentatæ & defæcatæ comparari queunt. Sin scrutemur & regni animalis vel mineralis principia profundius, optimam clavem pro iisdem referendis, & enucleandis præbebit nobis fermentatio: hinc non veretur Auth. aureæ caten. HOMER. affirmare *part. 1. Cap. XVI. fol. 76.* Von dem Haupt-Punct, Pforten und Schlüssel der Natur. seq. Derwegen ist ohne Putrefaction oder vorhergehender Macerirung, Digestion oder Fermentation, (Gärung) sie geschehe geschwind oder langsam, keine anatomia vera zu hoffen, in universalibus sowohl, als specificis, & individuis. Nè verò hoc in puncto, prolixitate culper ingrata, ad finem potius quàm fusioiem hujus theoriæ explanationem, & ad objectum nostri incepti laboris, panem videlicet devolvor; qui

§. VIII.

Ex massa farinacea legitimè fermentata juxta prædicta paratur, cujus farina utpote causa materialis ope Vulcani parum vel nihil in destillando de ♀ & li, verum de fatidissimo ♂o empyreumatico chymico largitur: licet illi sub ♀plo addideris arenam, licet sine hacce eandem tum per retortam, tum per alembicum destillaveris, nullus hujus operæ utilis sperandus erit effectus: prægressa verò fermentatio-

ne

ne ex pane laudabilem ☉ ꝑlem, aurei coloris ☿, sive oleum, & reliqua principia activa ex centro farinæ prolicies; uti de musto dictum & dicetur sequent. capit. fufius; in farina enim nondum fermentata partes viscidæ, gummosæ, ☿tres instar glutinis elementa ejusdem intrinseca conjuncta in centro firmant, & servant, quam compacturam vinculumque aliàs indissolubile fermentatio instar clavis solvit, resolvit. Jam ab extrinsecis ad intrinsecas nostræ fabricæ operationes procedamus argumentantes, cùm ex omnibus ingestis syncrifi & diacrifi naturali chylus laudabilis (partes enim utiles congregantur, inutiles ab iisdem segregantur,) scaturiat, facilè liquet, hancce naturalem operationem reclusis atque resolutis mixtorum tenaculis evenire, quam resolutionem internam manducati cibi, universalis panis nempe, externa resolutio fermentatione mediante facta certò adjuvabit, certoque laudabiliorem spondebit humorem lacteum; certò denique laudatissimum fundamentum chylo futuro utili concedet atque parabit; quod & WOLFF. WED. in pharm, acroa. citato loco monet, ajens: *Panem non fermentatum esse viscidum, lentum, gravem obstructionibus aptum; fermentatum porosum, levem, magis sapidum & salubrem*: hæc præmonita sunt, exigentia in productione panis fermentationem.

§. IX.

Jam principia constitutiva filigineæ farinæ & aliarum ex professo & proprio labore eruenda forent, nisi ipsa materia per se utiliter indestillabilis eundem recusaret atque impediret, nec non fructus hujus operis nullius momenti opus tædiosum redderet, præsertim etiam, cùm aliunde partim labore aliorum notum sit, partim à vulgo etiam filiginem postponi tritico, & illam anteponi hordeo atque avenæ: exinde satis claret, qualia principia frumentorum atque farinarum universaliter judicanda sint; nihilominus, ut & avido animo, sciendique cupido chymico interiora mixti, satisfaciamus, sic pro basi hujus intentionis sit destillatio polentæ pro destillando ☉ ar-

C

denti

denti sufficiens, notando: quòd ordinariè imò semper triticum copiosissimum, filigo pauciorè, adhuc in minori quantitate hordeum, & paucissimum avena præbent. Ω , hoc experientia confirmante approbat quoque de filigine, hordeo & avena Ludovic. citatus à ROTHIO in seiner gründlichen Anleitung zur chymie p. 2. S. I. cap: IV. de Φ resin. fol. 138. dicens: gestalter dann nemlich Ludovicus ausgerechnet hat, daß ein Bayrischer Scheffel Nocken 90. \mathfrak{H} . Gersten aber 65. \mathfrak{H} . Ω ardentis gäbe, so bekäme man auß einen Scheffel Haber kaum 18. \mathfrak{H} . ex his & confirmante experientia argumentamur, principia activa partesque utiles, uti sunt Ω ardentès volatiles, in tritico magis superare inutiles, quàm in filigine, in hac longiùs antecellere partes puriores impuras, quàm in hordeo, in hoc reperi copiosiores partes Φ les & Φ reas quàm in avena; ideò que etiam secundùm hanc causæ materialis panis factam divisionem & dicendorum frumentorum futuram distinctionem, etiam panes ex hacce confecti inter se differunt & excellentiâ principiorum intrinsecâ diversè specificantur, pinuntur atque modificantur.

§. X.

Altera frumenti species excellentior præteritâ ex dictis est triticum: ex quo ejusque substantia medullari potest desumi causâ materialis panis ordinarii, quem autem vulgò non solemus parare, sed loco quotidiani alium modo distincto pinfi jubemus, nec eundem feriis ordinariis, laboribus destinatis sed diebus festivis, Baccho quandoque consecrandis, variisque aromatibus conditum mensis apponimus: exemplo & nomine placentarum diversæ compositionis & condituræ, quæ modo fermentationis generico & causâ materiali universali farinacea cum prædicto pane filigineo conveniunt; discrepant verò & distinctæ visuntur, quoad speciem farinæ nobiliorem, modum conficiendi pretiosiorè, formam internam & externam differentem gustui visuique amabiliorem: verbo placenta potiori fine inter bellaria & cupedias locandæ, quàm in classè panis, cibi ordinarii trahendæ sunt. §. XI.

§. XI.

Inter hæcè distincta edulia farinacea & differentia a nostro pane numerandus est panis à simila similagineus dictus: weiß Brod. panis est quatenus ex materia farinacea fermentando conficitur; distinctus quoad internam formam modumque conficiendi specificum: locò enim fermenti panarii fæces cerevisiæ, locò ∇ sæpe lac, licet non semper, pro excitanda fermentatione eliguntur: huic speciei panariæ accedit panis biscoctus germ. Zwieback: dicitur biscoctus; cùm binis vicibus, jam enim semel pistus per medium discissus, amygd. dulc. cortic. citr. conditus, cinam. sem. anis. fænicul. cardam. imprægnatus clibano calido com- & immittatur. Simili modo Sueciæ incolæ suum quotidianum parant panem, absque verò additis aromatibus, solummodo semel coctum per medium dividunt, & ulteriori exsiccationi, ne faciliè mucidus reddatur, clibano calido exhibent.

§. XII.

Alii ex media tritici, atque siliginis parte farinam molunt, ex qua, additò fermentò atque ∇ fermentata, panem formant usu in Moravia, Hungaria & Thuringia, receptissimum; germ. frumentum illud vocant. Gemeng Korn s. gemengtes Korn: qui panis suam meretur laudem, quatenus participat de principiis tritici nobilioribus, quæ ipsi nullo modo deneganda sunt: cùm firmissimis stet telis, triticum antecellere omnes alias frumentorum species virtute intrinseca; quapropter nec in alia tellure, quàm fertili pinguique plantatur atque progerminat, ex qua principiis fœcundis fœtissima exsugit ea, quæ requiruntur ex constitutione intrinseca atque seminali ad suam essentiam: hinc in terram aridam principiis activis laudabilibus privatam vel carentem triticum seminatum nec progerminat, nec se per fructum seminalem maturum multiplicat; nemo dat quod non habet; ita terra macra tritico principia pingua sulphurea vi ejus seminis, quæ exiguntur progerminatione, præbere nequit. Ex quibus infertur, panem

confectum conjunctim ex farina triticea atque farrea nobiliorem esse panem merè filigineo ob principia nobiliora, magisque activa, quæ à tritico quod & ipsum illa tum virtute seminali possidet, tum à terra fecunda habet. Imò prærogativam præ aliis frumenti speciebus tritico incarnatum verbum attribuit, dum per illud in terra defossam gloriosissimam suam resurrectionem portendit: dum illud Beatis atque piè viventibus assimilavit, dum triticeum panem mente Ecclesiæ & Theologorum pro Sacramento Eucharistiæ elegit atque præcepit: verba conc. Carthag. cap. de Sacram. de Consecr. dist. 2. videnda quæ R. P. HERM. BUSENBÄUM in sua Theolog. moral. & aucta à R. P. CLAUDIO LA CROIX Tom. 5. Tract. 3. de Eucharist. Cap. I. Dub. 3. quæst. 78. fol. 284. seq. in modum exponit: *frumentum intelligit triticum &c.* item eodem cap. dub. III. fol. 282. suam resolvit quæstionem: qualis nempe debeat esse panis in materia Eucharistiæ: respond. *solus panis triticeus &c.* Item FR. FRANCISC. HENNO in sua theol. moral. Tom. 7. disp. 2. De materia Eucharist. quæst. I. conclus. 1. fol. 433. affirmat, dicens: *solus panis triticeus est materia præfata.*

§. XIII.

Tertium frumentum materiam largiens pro pinfendo pane est hordeum: tertium, inquam, est quoad nostrum ordinem, 3tium etiam est quoad principia intrinseca prædictorum frumentorum; nam illa juxta laudatum Ludovici experimentum, & quotidianam experientiam longè hoc cè nobilitate antecellunt; quod nihilominus non quidem ordinariè, sed annonæ caritate duntaxat, & in servitute severa viventibus causam panis materialem exhibet: licet verò non ità magnificiendum sit hordeum ut filigo; licet non gradum nobilitatis tritico disputet; interim tamen non omnis est ei subtrahenda laus, cum etiam ex illo parari queat panis nutriendus atque reficiens; quod præ cæteris elucet ex historia biblica; dum Salvator mundi sanctissimus in eremo per triduum populum docens, defessum
atque

atque esurientem miraculose 7. panibus & quidem hor-
deaceis refecit atque penitus exsatiavit.

§. XIV.

Ipsa avena naturæ equinæ pabulum convenientissi-
mum non ex sorte causæ materialis pabuli hominis quoti-
diani, panis videlicet, totaliter ponenda est: tametsi omnino
affluente uberiori nominatorum frumentorum copia non
in usum atque censum materiæ panis eligatur; interim pro-
stant exempla, avenaceum egenis & provinciarum sterili-
um, locorumque lapidosorum, macrorum incolis suppetias
ad instar nostri panis sæpe ferre; ex avena enim molunt
farinam, ex qua cum fermento & ▽ panem non ita vires
labescentes atque labefactas ob principium sulphur. & le defi-
ciens refocillantem coquunt. Huic opinioni contradicent
qui robur dictæ incolarum telluris perpensuri sunt. At istis
paucis respondemus verbis, verum esse, ipsos existere satis
robustos atque vegetos, etsi maxima ex parte pane avena-
ceo satientur, ob causam Imo, quia eundem in majori copia,
frequentiorique modo edunt, & ita per externam gran-
dem quantitatem hujus panis assumptam, interna minor
ejusdem activitas suppletur: quod nobiscum affirmant,
non ignorantes, in simili terra vitam degentes homi-
nes ordinariè majori quàm alios gaudere ad cibos appeti-
tu, atque de alimentis canaque frequentiori tempore me-
ditari. Secundò, quia communiter deficiens alimentum
in pane avenaceo vel alio cibo atque potu alimoniam præ-
stante, vel etiam copiosis pecuariis, resarcitur, quæ ob pa-
scua, prata, quæ illorum locorum gramine dulci, flori-
busque balsamicis plenissima abundanti lacte, & ejus
progenie caseo, butyro dictos incolas delectant, quæ in
larga dosi assumpta, præprimis lac, præbent uberrimum
nutrimentum, atque corpori humano robur adferunt
generosum. Potentiores credimus avenæ farinam con-
tinere virtutes medicamento - alimentosas, quàm pu-
re nutrientes, magis abstergentes Θnas, quàm Δreo-bal-
samicas; quod juscule probatur avenaceo, quo utimur in

affectibus absterfione, correctione humorum & nutritione indigentibus v. g. in phthysi catarrhis ferinis, hectica, raudine faucium &c. Nobiscum etiam sentire videtur D. D. Loverus Med. Ang. suo tempore celeberrimus ptisanam avenaceam orbi literato ad varios abigendos morbos communicans. Haud absimilem avenæ virtutem ipsemet in variis deprehendi infirmitatibus, epilepsiâ & præsertim malo hypochondriaco, quò quidam per decennium conjunctis infimi ventris, maxime sinistri hypochondrii, inflatione, murmuribus, stipatis motibus spasmodicis variarum partium, scapularum, gulæ, ventriculi, cordis, thoracis atque pulmonum laboravit, inde vomitus, inde palpitatio & lypothimia, respiratio difficilis, anhelosa, de die in diem fere & præprimis nocturno tempore evenit; adhibitis aliis medicamentis aperientibus, temperantibus, evacuantibus formâ decocti, infusi, non tam felicem atque exoptatum adipisci potuimus effectum, quàm à ptisana composita sequentis ord. experti sumus. R̄ avenæ selectæ albæ terque lotæ ▽ fluviali m. xij. ▽ fl. til. sumit. pin. ana mens. vj. Ⓞ iat. ʒss. rad. polypod. ʒj. cichor. pœon. mar. ana ʒss. epithym. fl. pœon ana p. ij. sem. pœon. mar. ʒij. cort. citr. Orant. Cinam acut. ana ʒiss. sand. rub. ʒiij. C. C. M. coquantur ad supermanent. 8. mensur. filtrentur & denuò leni carbonum △ filtrati decocti incoquatur mensura una, illud tandem filtretur semel vel bis, ut pellucidum reddatur; de quo mane & post meridiem cum vel absque saccharo calide 3. minora pocula ægrotus bono cum successu sumsit. Ex simili decocto avenaceo addito Lign. sanct. sassafr. rad. chin. sarsaparill. C. C. raspat. ad desiderium ægroti ophtalmiam chronicam, scorbuticam passi, egregium obtinuimus fructum atque effectum. Ex his per accidens allatis concludimus avenæ virtutes magis esse medicamentosas, quàm purè alimentosas celebrandas; per consequens eandem non tam, saltem illis in locis, ubi homines pane avenaceo non assueti sunt, eligendam esse pro materia panis, qui quotidie sumendus, & con-

ficien-

ficiendus potius ex tritico vel filigine in gratiam, ut vires per negotia atque labores depauperatæ refocillentur, & Ω us per curas corporis, animique imminuti, defatigati corroborentur, nec non restituantur.

§. XV.

Panis materiam tandem distincta à dictis nostris frumentis & in diversis mundi plagis reperibilia frumenta exhibent: ita enim aliud seminatur & metitur triticum, alia plantatur & in fasces colligitur filigo in Turcia, quam nostris in terris conspicitur germanicis; ergo & distinctam à nostra panis materiam donant, & vocantur türkischer Weizen, türkisches Korn. Poloniae incolæ frequentiori modo ex panico germ. Henden-Korn, molunt farinam, quæ cum ∇ , & fermento in panem cedit ponderosum, siccum, cœruleo-nigrum. In iisdem locis imo & aliis ex pisces molitis, vel leguminibus cæteris milio, lentibus, atque farinâ eorundem fermentatâ panem minùs usitatum ex penuria filiginis vel hordei componunt. Taceo Indos oryzam atque ejusdem farinam pro pinsendo pane eligere, imò incolæ Maluccarum insularum ex certa arbore farinam colligunt, quam farinæ oryzæ permiscunt & panem de cætero more nostro parant. de quibus vid. JOANN. ALBRECHT von Mandeslo Morgenländische Reise Beschreibung. L. 3. de Ins. Java fol. 210. & de Insulis Maluccis. fol. 223. dicentis. und weil sonst von Victualien nichts sonderliches da wächst, ohne, daß sie aus etlichen Bäumen eine sonderliche Art Mehl sammeln, aus welchen sie mit Vermischung ein wenig Weiß-Mehl Brod backen. In aliis locis orientali-bus frumentis substituunt radices, & panem coquunt, qui vocatur casave, de quibus exoticis panibus, cùm mei propositi non sit, multa differere atque conscribere, videntur atque legantur historici.

§. XVI.

Inventis facile est quid addere: ita invento pane simplici credibile à Patre primo omnium Adamo, facile Posteris

steris filiis Adæ erat, illi additamentum præbere: facile inquam erat ex simplici compositum reddere, ex physico medicum constituere, ex quotidiano bellaria parare, hæcque mensis cibis ornatissimis, in diebus festivis apponere. Magis compositus atque medicus elaboratur panis, dum farinæ ▽ liquefactæ injiciuntur sem. anis. feniculi, cumini, carvi, ⊖ culinare, cort. citr. &c. qui modus efficiendi panem medicatum hodie dum à plurimis Patribus familias observatur. Inter bellaria præter placentas numeratur panis compositus atque confectus ex massa farinacea fermentata ℥j. Sacch. can. ℥ss. sem. fenicul. cardamom. ex cort. flavedine cort. citr. ana ʒj. Cubeb. s. f. zinzib. pulveris ana ʒj. v. ʒss. Misceantur hæc, subigantur, & inferatur illis forma externa globosa, vel alia more formandi panis, clibano tandem modo ordinario pro pinfendo immittantur; coctum hunc panem ad modum biscocti, prius tamen in longas partes quadrarias ad crassitiem duorum digitorum divisum denuò clibano imponunt calido, & quasi bis pinfunt. Germ. audit Bießquith, Caffé-Brodt. Similem in modum centenæ aliæ atque aliæ formulæ docentes panem ordinarium inter bellaria constituere, recensendæ & huic paginæ inferendæ forent, nisi noster finis, qui de his agere non est, nos avocaret, & capiti primo filum abrumpere suaderet; antequam verò id agamus, oportet & pani mellito locum præbere, qui ex farina filiginea & aliis melle fermentata conficitur diversæ figurationis: huic massæ nec non adjiciuntur quoque varia aromata, amygdalæ excorticatæ, cort. citr. sem. anisi, zinzib. &c. creditur in Polonia optimum reperiri panem mellitum, ob ibidem abundans mel, quo largius, quàm in aliis Provinciis pistorum in præparando atque conficiendo dulcificando pane dicto, uti valent. Nec immemores finis panis azymi nostris temporibus & per sanctum baptisma renatis pro communi usu physico reffectivo corporali obsoleti, & Judæis in veteri testamento & imò hucusque certis diebus festivis usualis, qui absque fermentatione & ad eandem pertinentibus præparatur.

CAPVT

CAPVT II.

DE PRINCIPIIS PANIS INTRINSECIS.

§. I.

PER principia intrinseca panis non attingimus dicta externa requisita in ejusdem præparatione necessaria; ∇ , fermentum, calorem, farinam &c. sed per eadem intelligimus intrinsecas panis quâ mixti materialis partes, materialiter eandem constituentes: quæ juxta diversam Authorum mentem, atque fundamenta explicatæ distinctas parturiunt sententias atque in diversa dispescuntur principia; nam alii cum Platonis, Peripateticis eligunt pro principiis omnium rerum intrinsecis materialibus 4. elementa Δ , \triangle , ∇ , & ∇ , ita & panis partes, siue principia ex iisdem constare, respuendo aliorum doctrinam de principiis, affirmant. Alii defendunt principia mechanica; alii particulas amant Cartesianas majores, minores, minimas, quadratas, triangulares, rotundas &c. quæ fundamenta in indagandis panis elementis intrinsecis quoque defendere conantur.

§. II.

Alii denique cum Hermete, Trismegisto dicto, Paracelso, Helmontio, principia chymica, tum materiæ activa Θ , Φ , Ψ , passiva ∇ , & ∇ ; tum formæ semen & fermentum pro principiis omnium mixtorum per consequens & ipsius panis admittunt, persuasi, cum in plurima mixtorum resolutione chymica eadem præprimis dicta materiæ principia reperiantur, hæc mixti materiam constituere debere; juxta illud, *in quod mixtum resolvitur, ex illo constat.* Non tamen quidam excludunt penitus elementa, & principia Peripateticorum, sed præsupponunt hæc principia chymicis. ita dicit WOLFG. WED. *in comp. chymico. fol. 13. non tollunt enim hæc id est principia chymica dogmata Peripateticorum, sed elementa supponunt & illustrant, &c.* perg.

Cap. I. fol. 5. dicens : ipsa sanè elementa sobriè explicata, cùm fundamentum habeant in re à chymicis & sic quoque à nobis supponuntur imprimis grossiora &c. Huic erudito asserto nostrum non tantummodo adjicimus votum, sed etiam principia panis secundùm normam chymicam examinabimus, quam verò absque intentione refutandi aliorum dogmata, sed potiori fine principia nostri subjecti triticei præprimis & tandem filiginei accuratiùs demonstrandi elegimus. hinc

§. III.

R². v. g. panis triticei neo-pisti, & fermentati ▽ atque fermentò panificò ℥. xxij. conscinde & contringe eundem in partes minores magnitudine nucum avelanarum, impleatur illo ad medietatem retorta ▽ rea loricata, & destilla 2dum Δ gradus priùs firmiter mediante luto agglutinato vase recipiente ex arena sequenti modo; adhibe Imò per 6. horas primum Δ gradum, quo agente obtinebis ∞ phlem penetrantissimum, & ▽ sive phlegma volatile: elapsis 6. horis secundum subjunge Δ gradum, itidemque per 6. horas modo chymico operare, sic observabis ex retorta pane impleta prodire ∞ acidulum & ∞ aurei coloris, huic Δ gradui 2do 3tium adde, qui ex pane eliciet ∞ acidiozem præteritò, instar nebularum move ∞ uum mineralium prodeuntem; hanc Δ vehementiam continua 6. horis, tandem cessa destillare, sineque omnia frigesieri; retortam frigefactam apposito vase recipiente capacissimo committe per 6. 8. horas Δ i aperto 4. gradus, quo mediante adhuc ∞ acidi nebulosi & ∞ empyreumaticum atro-rubens acerrimi & subacidi saporis in conspectum venient; in retorta cap. mort. nigrum, leve scoriis ♂ non absimile ad ℥. v. 3viii. reperies, hoc ⊖ fixiori alcalico, scatet, quod ▽ pluviali destillata elixandum & evaporandum est. Asservata & conjuncta panis principia de novo à se invicem separanda veniunt, & quidem ☿ lia per alembicum lege artis chymicæ in B. M. à ∞ acido, partibusque aliis fixioribus liberantur, quæ per reiteratam destillationem

lationem purificantur rectificantur, & ordinariè ponderant lb. j. ℥viii. ʒviß. Abstracto Ω & li per alembicum reliqua, nempe phlegma, \circ athereum aurei coloris, & Ω acidulus ex retorta in arena 2do Δ gradu à fixiori quasi minerali Ω , & \circ empyreumatico sejunguntur; 3tio Δ gradu ex eadem retorta dictæ fixiores partes Δ rea, acidæ empyreumaticæ rubicundæ destillantur, ambo sejuncta repetita destillatione modo prædicto à phlegmate separantur, quo \ominus alcalicum ex cap. mort. ∇ pluviali extractum vix ponderans ʒij. ʒj. solvi & clarificari potest; de Ω primo acido dephlegmato obtinentur lbj. ʒiij. de \circ athereo ad ʒvj. gaudebis. Ω acidus cum \circ empyreumatico largitur lbj. ʒij. reliquum est phlegma leniter acidum. Ad eandem normam panis siligineus destillandus est, qui in multò minori quantitate principia præbet activa, excepto Ω acido primo, qui activior est, & potentiùs linguam, quàm Ω acidus triticei panis afficit. De panis hordeacei & avenacei vel alijs syncrifi & diacrifi non solliciti fuimus, cùm aliunde clareat Cap. Imo & §. 9. ex citato Ludovici experimento, hordeum atque avenam ob principia interna minùs activa postponi filigini. Quod attinet principia formæ chymica semen & fermentum, illud, cùm panis sit mixtum vel compositum artificiale pro nunc excluditur, omnia enim semina, quæ multiplicant creaturas, à natura petuntur, & non ab arte perficiuntur, potest verò illa Artifex colligere & iisdem 2dum virtutes intrinsecas uti: alterum verò, scilicet fermentum 2dum chym. est dispositio, quæ mediantibus mediis farinam idoneam reddit recipiendi formam panis, de quo videatur Cap. I. §. i. & seq.

CAPVT III.

DE VSV, ABVSV, ATQVE PANIS PRODUCTIS.

§. I.

Universalem quod attinet omnis panis usum, statui-
mus

mus esse nutrimentum, qui satis superque in procœmio demonstratus, per quotidianam experientiam utpote rerum omnium optimam Magistram confirmatus est, & denique hic effectus dicto & statuto sacrarum literarum in sudore vultûs tui panem (sin interpretari licet, id est cibum nutrientem refocillantem) comedes, probatur. In sudore primus omnium Parens ex decreto divino justissimo terram colere, fodere incepit, arando, conseminando tellurem desudavit, ut potiori fine, à quo denominatio laboris orditur, frumentum colligere atque metere, & ex eodem productum nutrimentum panificum conficere potuerit. In sudore etiam quilibet nostrum ob primum Protoplasti, proh dolor! peccatum cunctas actiones eò dirigit, ut acquirat in sudore sui vultûs nutrimentum, quod optimè præbet panis. Tametsi historici diffitarum Provinciarum nos certiores reddant, quòd incolæ earundem non materiâ farinaceâ, multò minùs pane utantur, sed huic ex penuria farinæ alios pro commoditate atque consuetudine loci, & subjectorum substituunt cibos; Tametsi inquam individua rarissima ex connata idiosyncrasia panem edere abhorreant, & locò illius jecur bovinum, vel vitulinum coctum per modum condimenti cibus addant atque manducant, uti Jenæ quondam Westphalensis vixit: nihilominus tamen est fundatissimum, ob potiozem panis dispersum usum in plurimis Regnis, Provinciis infinitisque quasi individuis eundem esse primum cibum nutrimentum, mente celeberr. Prof. & Doct. FRID. HOFFI in *fundam. Med. cap. 3. de regul. spec. in diætâ obs. fol. 162.* dicentis: *plus alimenti est in pane quam in ullo alio cibo*, contra eruditissimum D. D. Horlacher in sua gloriosa atque nova luce in tenebris de Diætâ scribentem cap. V. fol. 13. panem esse merè accidentalem & minoris nutritionis cibum, quàm alia esculenta sunt. Quis demum ignorabit primorum Abavorum, Atavorum, horumque Parentum longævum vitæ curriculum; qui nihilominus paucis, credibile juxta quorundam intentionem, ut plurimum pane vel saltem farinaceis, cibis,

cibis, fructibusque hortensibus, animalium madore, lacte suavi contenti fuere. Ipsemet hodiedum viventes octogenarios, nonagenarios in alpibus, celsissimis Hungariæ montanis, simili cibo se reficientes observavi; verumtamen non ajimus, quod nostri primi Parentes & alii primis maximè sæculis viventes penitus esum carnis neglexerint, ast hoc solummodo defendimus, panis usum ab illis frequentius præ aliis cibis electum fuisse. Manet itaque ratum, quod ex pane nutrimentum universale, mente plurimorum nulli cedens, mortalibus promanet atque proveniat.

§. II.

Cùm facta diacrisi, & chymica panis principiorum separatione edocti simus, triticeum atque siligineum panem principiis activis, à quibus chymici virtutes mixti desumunt, constare, videndum restat, quonam modo illi panes suam vim corpori nostro communicent? & quidem dicimus, quod principia panis & lia volatilia partes corporis, quæ externè ejusdem indolis, subtiles, ac spirituosæ, materialiter restaurent, vegetent; hisce debitè restauratis earundem motus & actio in sensuum organa ad postulatum naturæ, animæ succedit, non minus ab earundem influxu parenchymata in tono suo atque vigore munerantur; cruor in arteriis atque venis circulans advenientibus per chylum partibus volatilibus, mobilibus, ad motum impellitur naturalem; partes æreas, ossæ sanguinis per assumptas, digestas inque chylum versas partes æreas ossas panis, materialiter magis redduntur tales, à quibus derivatur materia caloris secundum chymicos quàm plurimos, in specie 2dum WOLFG. WED. in comp. chym. L. I. cap. 2. de princip. æreis fol. 13. dic. *sulphur est balsamum rerum, calidum vitale & centrale*: inde actio vitalis primariò calor succendiculum accipit, ut vita persistere possit; ità quoque per sulphureo- ∇ sa principia panis ipsæ partes gelatinosæ M. S. nutrientes & præsentès augmentur, & deficientes restituuntur: hoc modo nova perpetuaque nutritio totius corporis procuratur, ne machina ad imaginem sui divini CREA-

TORIS ante præfixum suæ ætatis terminum marcescat vel fatiscat. Ipsa principia Θ na acida & alcalia in manducato pane suo munere funguntur, dum proprias partes viscidas Φ eas, ϕ osas, ∇ stres resolvunt & attenuent, ut commode ora arteriarum ultima capillaria pergredi & ibidem nutrimentum, incrementum partibus solidis præbere valeant; imò Θ lia à corruptione machinam humanam præservant & ejusdem solidas partes cum ∇ stribus firmant atque roborant: de pane hordeaceo atque avenaceo parem universaliter, distinctum verò quoad efficaciam & minorem principiorum activorum quantitatem licet habere discursum & formare conclusionem.

§. III.

Talem nutritionem analepticam aperte clarèque post nimia exercitia corporis delassati persentiscunt, quicunque vel panem triticeum cum fæcibus cerevisiæ fermentatum, vel filigineum, vel panem biscoctum in vino Rhenano, Hungarico vel alio macerant & assumunt. Quo refectivo studiosus quidam loco cænæ lautioris ferè de die in diem contentus ad officia sua maximè vegetus & capax vixit. imò solo panè Θ e vel caseo condito Agricola & alijs generis homines, degentes in contiuo labore se refocillant, suasque vires amissas recuperant; in quorum auribus omni hora edictum Dei resonat in sudore vultus tui panem comedes.

§. IV.

Præter nutriendi virtutem ex pane triticeo secundum WOLF. WED. in amantibus mater. med. cum lacte, vitello ovi, addito croco instituitur syncomistus, sive cataplasma in podagricorum doloribus, topicum euporistum. Idem citat, libro prædicto Sect. 3. cap. XI. fol. 213. Sylvium Cent. I. num. 60. pag. 42. ajentem: plurima sunt medicamenta, quæ per se nullam faciunt curam, & fortassis noxia sunt, sed applicato certo ordine unum post alterum magnam curam faciunt; in podagra videlicet sequens remedium ulterius dicit se experimentò didicisse, quod ipsum
rarò

rarò fefellit in podagra, confectum ex medulla panis filiginei cocta cum lacte, addito pulvere rosar. rubr. croco, & o. rosar. applicandum cum linteo; cui cataplasmati subiungit tandem balneum, quod ibidem legendum, & Authori experimentum committendum. Prædictum verò topicum WEDELII magis in externis furunculis, vel abscessibus etiam internis tutò suppurandis laudamus, vel huic quod sæpè felicissimo successu deprehendimus, substitui-
mus, præsertim in pleuritide cataplasma sequentis ord. In pleuritide nempe, quæ vel ex negligentia ægroti primordia sui mali non attendentis, vel vi stagnantis sanguinis eò devenit, quòd resolutionem grumorum sanguinis per debita internè medicamenta adhibita respuat, & ad suppurationem, quæ juvanda est, sine mora tendat. **R** medullæ panis filiginei in cradula triti. m. v. vel vj. lactis recent. mens. iñ. vel q. S. Herb. chærefol. melilot. fl. chamomill. lil. alb. consciss. ana m. j. ficu. pingv. n. V. spermat. cet. Zij. croc. orient. 3ß. vitell. ovi. n. j. hæcè simul semel excepto croco in fine coctionis addendo, misceantur, coquantur ad pulvem; tandem intrà linteum duplicatum calidè dimidia pars, quantum æger ferre potest, exterius, applicetur loco, qui tutò suppurari potest: hocce applicato, aliquantulum refrigerato topico, altera dimidia pars prædicto modo calidè agro, partique dolenti porrigatur. Dimidietas prius trifecta hujus topici medicamenti affuso lacte suprà carbonibus lentè calefiat, & ità reiteratis vicibus per unam alteramvè horam illius applicatio continuetur; quomodo semper ferè remissis pleuræ doloribus punctoriis cita felici cum eventu suppuratio, & ex rupto abscessu materia purulenta, per tussim sine periculo ejecta, evenit: à simili cataplasmate nunc grassante pleuritide maligna, observavimus in quibusdam subjectis eadem infectis dolores punctorios sine exspuitione materiæ cruentæ vel purulentæ remisisse & ægrotum reconvaluisse. Pro sedandis doloribus, laxandisque viis in calculo renum eodem medicamento feliciter externè applicato regioni renali & ureterum usi fuimus.

S. V.

Panis præprimis filigineus fermentatus cum fermento panario in Syllabo materiarum medicarum externè formâ cataplasmatidis pro confortandis stomachi fibrillis eundem in modum recommendatur. R. v. g. panis nominati confisci ℥v. vel vj. imò quantum placet, ac maceretur in vino Rhenano vel vino Hispanico q. S. ut inde forma pultis eveniat; adde rad. calam. aromat. ℥ß. Herb. menth. pulvefat. m. j. sem. cumin. ℥ij. cardamom. caryoph. aromat. cinam. acut. cost. ver. ana ℥j. zinzib. 3ß. M. & apponatur in linteo forma cataplasmatidis regioni stomachali; quæ cataplasmata in vomitu simplici, diarrhæa, lienteria, apesia adhiberi possunt. Pani substituitur etiam fermentum panificum, & additis recensitis conficitur simile cataplasma; à quo fat curiosum atque infrequentem effectum observavi in fœmina 46. annorum, conquerenti de dolore ventriculi pressivo chronico, ejusdem intumescencia, ructibus &c. Sine levamine ex methodo ordinaria datis stomachico-carminativis, laxantibus, vomitorio, ordinavi cataplasma ex fermento & suprà adductis aromatibus excepta radice calami aromat. & Herb. menth. regioni stomachali applicandum; quo per unam horam circiter gestato fœmina ad excretionem stimulabatur solito impetuosius alvinam, & locò S. V. fœcum alvinarum ad. 15ß. meros magnitudine nucis avelanæ, & minores calculos duabus vicibus evacuavit; & posthac restituta constanter permansit. Approbat etiam tale cataplasma Myns. in suo thesauro & armentario med. chym. fol. 521. nam recipit fermenti ℥iij. bacc. junip. rosar. rubr. menth. crisp. ana ℥j. carioph. n. m. mac. ana 3ß. acet. vin. fortiss. q. s. ʒo cumin. carv. ana 3ß. M. f. cataplas. fatetur hocce externum medicamentum experienciâ se deprehendisse, singularem præstare opem in singultu. Docent quoque Medici ex fermento & aceto vel succo citri, additis semine sinapi, parare rubefaciens, & immixtis cantharidibus constituere vesicatorium.

S. VI.

§. VI.

Pro basi similis cataplasmatibus eligitur non minus panis mellitus, commixtis iis, quæ suprà adnumeravi, ex quibus egregium componitur externum medicamen in dictis ventriculi morbis, quò junctis torminibus summo levamine ægrotus passus colicam ex mea præscriptione tutò atque jucundè usus est. Non infrequens instante abortu famellarum gravidarum ab incarceratis uteri flatibus, debilitateque foetus est cataplasma ex pane mellito, compositum cum ∇ anhaltina, embryonum, herb. meliss. Cort. cinam. citr. Orant. sem. fœnicul. cardom. excort. bacc. laur. n. m. mac. &c. massa verò hujus panis non pista instillato cœparum succo, egregium in furunculis, bubonibus &reis vel aliis tumoribus suppurandis præbet suppurativum.

§. VII.

Crusta panis siliginei leniter suprà carbones tosta, affricata nuce mosch. & illita theriac. Andro. venet. internis præmissis debitis medicaminibus in ordine ad scopum roborandi, & aliquantulum fibrillas ventriculi intestinorum adstringendi, regioni umbilicali in dyarrhœa, dysenteria, & cholera præscribitur. Imò ita tostus nuceque moschata conspersus panis, vel panis biscoctus in potu cerevisiæ vel maxime vini generosi, si cæteræ circumstantiæ admittant, assumptus internè medelam laxis, & humidioribus ventriculi intestinorumque fibris spondet atque communicat. Alii panem non tantum torrent, sed fortiori igne penitus incinerant, & addito \ominus communi, pulv. fl. ros. rub. \odot dest. caryoph. pulv. dentifricium laude dignum pro detergendis accretis in dentibus particulis flavis, & ∇ reis componunt, quo, si alia addideris, vacillantes, nigros, cariei proximos dentes firmant, & mundant.

§. VIII.

Panes suprà memoratos in Cap. I. compositos, medicinales inspersis varii generis seminibus. v. g. sem. cummin. fœniculi Cubeb. flaved. cort. cit. Orant. &c. Medici præservandi gratiâ suadent valetudinariis, hypo-

chondriacis, debilitate ventriculi laborantibus &c. Adjectum Θ gratiorem saporem, & efficacior in fermentatione contingentem particularum viscidarum incisionem atque resolutionem præstat; quam cautelam Patresfamilias, excepto si cacochymiâ Θ sa scorbutica, defluxionibus Θ sis, scabie, ulceribus laboraverint, animo ut imprimant, oportet.

§. IX.

Panem recenter pistum, adhucque calidum in medio dividunt, & effodiunt partem medullæ, cavitatem factam implent pulv. sem. carv. cumin. aneth. bacc. laur. fl. chamomill. &c. \oslash Carminat. Myns. ad aliquot guttulas vel Θ vol. \oslash f. Sylv. Eff. Castor. Zedoar. additis: hunc calidum atque dictis imprægnatum panem auribus munere suo destitutis, vel ex officio depravato tinnitu, ac susurro laborantibus externè pro resolvendis lymphæ stagnationibus alligant. Ipsi fronti in dolore capitis, si exanthemata vel defluxiones serosæ non metuendæ sint, medulla panis siliginei liquefacta \dagger rutac. rosac. vel bezoard. ∇ anhaltin. apoplec. additis herb. verben. betonic. rut. bacc. juniper. sem. cumin. nucl. persic. pulv. in forma cataplasmati apponitur.

§. X.

Usitatissimum etiam in officinis reperitur emplastrum de crusta panis, à crusta, unde & nomen sortitur, & variis aromatibus secundum diversa Authorum placita confectum. Juxta v. g. Montagnanum. \mathcal{R} . crust. pan. tostæ pulverisat. \mathfrak{z} ij. maceretur in f. q. \dagger vini, \oslash mastich. \mathfrak{z} j. gran. mastich. elect. herb. menth. spod. corall. rubr. sandal. alb. & rub. ana \mathfrak{z} j. farin. hord. q. f. ad debitam consistent. Alii adjungunt ceram, uti moris est in formandis emplastris. Nobilioris compositionis de crusta panis emplastr. adnotatum est in Lexic. pharm. D. D. Junckeri seq. ord. \mathcal{R} . crust. pan. tost. & in \dagger ros. ad cataplas. confis. coct. \mathfrak{z} iiij. terebinth. claræ. \mathfrak{z} ij. in qua storac. calamit. $\mathfrak{z}\beta$. soluta est, cargoph. aromat. \mathfrak{z} iiij. ros. rub. pulverisat. \mathfrak{z} j. mastich. myrh. herb. menth. n. m. ana $\mathfrak{z}\beta$. \oslash dest. mastich. vel bals. peruv. \mathfrak{z} j. ceræ. flav. q. f. M. f. Emplast. ad vomitum; quo solo sapius in debilitate

tate & laxitate ventriculi, cholera, vomitu, dyspepsia cum
solamine ægroti usus sum. Vel huic substitui potest sequens.
Rz. Emplastr. de crust. pan. ℥j. tacamah. stomach. Myns.
ana ℥β. spec. diagalang. gran. mastich. ana 3β. ꝑo nuc. m.
express. ʒj. vel ij. mastich. caryoph. cardamom. cinam. car-
minat. myns. ana gt. iij. M. f. l. a. magd. d. in chart. incerta,
pro lubitu ægroti illinendum chorio vel linteo. Ipsam tro-
chiscorum viperarum compositionem ingrediuntur micæ
panis medullares triticei. Pro correctione euphorbii & il-
lius virtutum drasticarum Monardus eligit panis massam
fermentatam, cui impastat. euphorbii ℥j. mastich. & gum.
tragacant. ana ℥β. quæ junctim pinsi jubet: spondet ta-
li modo præp. & cum massa panis pistum euphorbium
suam deponere acrimoniam, ut inde tuto, scopo laxandi,
ægris propinari valeat.

§. XI.

Inter producta panis primarium videtur occupare lo-
cum ex mente D. D. JOAN. HARTMAN. in sua pract. chymia-
trica essent. & ꝑo panis; insignibus enim fol. dicti libri 105.
extollit eadem laudibus in ventriculo laeso & concoctione
assumptorum abolita; scribens: *ablatam concoctionem in mor-
bis chronicis, ubi plerumque coctio ventriculi perit tota, per ana-
logiam essentia panis ejusque ꝑo restituit eandem &c.* qui locus,
cùm in eodem panis non solum videri, sed & publicè
de verbo ad verbum allegari & huic dissertationi inseri me-
reatur, prolixitatem B. L. excusabit; pergit enim citato fol.
virtutes essentia panis communicare, ajens: *ille ergo, panis
nempe, in dulcissimam essentiam, natura dulcissima maximè essentifi-
cata arripit, & ꝑo chymicè redactus paucissimis guttulis fermè illico
in sanguinis massam beneficio coctionis secundæ conversus diutissimè
hominem conservat, & nihilominus tandem coctionem reducit.* Præ-
paratio hujus essentia efficitur ex conjunctione principio-
rum materia activorum panis triticei, Θ nempe, ♁ & ♀, addi-
ta anima ☉, quæ in furno chymico 2dum gradus atque leges
figuntur. Magna sanè activitas essentia panis ex nunc ad-
ductis, sepositis etiam aliis rationibus, abundè inde liquet;
cùm ejusdem essentia ex mente Authoris citati non so-

lummodo symptoma morbi ventriculi chronicum & sapè valde rebelle, appetitum abolitum tollat, & concoctionem ablatam assumptorum restituat, verùm etiam in morbis aliis chronicis appetitu, chylicatione imminutis, & abolitis sufficiens naturæ alimentum conferat, atque suppeditet; quapropter, si fortassis similis essentia panis haud suadenda foret, ut in morbis præsertim chronicis vel etiam acutis causas morbi corrigat vel educat, aut omnino morbum extirpet; attamen saltem eandem tutissimè pro confortandis naturæ viribus, nutrimentoque deficiente restituendo, cum aliis ex methodo ordinandis medicamentis quandoque ad 6. 8. gut. ægrotis propinandam esse, consultum ducimus.

§. XII.

Laudem hujus essentia incomparabilis exemplis practicis confirmo; nam ægrotus hypochondriacus à me & aliis Medicis sine spe reconvalescentia derelictus, patiebatur triduò convulsiones totius corporis, suffocatio eidem minabatur, linguæ motu destitutus, per consequens aphoniâ correptus erat, anxietatibus præcordialibus stupendè cruciabatur, liquida infusa pro refectione inducenda regurgitabant, scybala alvi insciè profluebant, verbo omnium adstantium & Medici spiritualis intentione morti & æternitati proximus existeret; ab adhibitis verò per 2. horas essentia panis 5. guttulis, miraculi instar, quasi è tumba vocatus, revixit, & integro anno adhuc vitam protraxit. Gemini epileptici 9. annorum etiam efficaciam hujus essentia experti sunt, quibus Præses præsentis dissertationis, & dispensator hujus medicamenti varia ex methodo cum aliis celeberrimis Medicis ordinavi medicamina, sed omnia deplorabili cum spectaculo morbus caducus per diem 10. vel 12. recidivans sine solamine miserè afflictorum eludebat; usquedum nostram essentiam panis omnibus 3bus horis ad 3. guttulas porrexi, quæ citò, tutò, atque jucundè morbum abegit & eundem elusit. Plura tentamina fida practica & fere inaudita de hacce medicina huic pagina imprimenda forent, nisi circumstantia alia id inhiberent.

§. XIII.

§. XIII.

Nec veremur hujus essentiaē continuare laudes, atque affirmare, quòd eadem sive principia panis essentificata etiam præservativè & valetudinariis suam largiantur opem; cùm partim ex determinata intrinseca virtute, partim ex concentratis principiis activis panis ∞ animales & vitales maximè confortentur & restaurentur; quibus in debito vigore constitutis, organa aliàs illaesa totius corporis vigent, functiones eorundem quaecunque secretoriae, excretoriae ad nutum naturæ peraguntur. Ad votum machinæ animatae & objectorum succedit sensus internus & externus, motus progreditur voluntarius, animalis, vitalis atque mixtus, peragitur chylicatio, nutritio, & augmentatio; omnibus enim his actionibus præsident ∞ animales & vitales in debito robore constituti & ab essentia panis confortati; nihil denique hac essentia magis solatiofum tum quoad longævam tum quoad sanam vitam, si vitium in organis conformationis non nimis radicum fuerit, exosci poterit: nec desolatos relinquit usus essentiaē panis eos, qui reconvalescunt à morbis chronicis, & acutis, quasi à mortuis reviviscentes; neque etiam senes, hi enim uti valetudinarii, ægroti refectione, confortatione nova indigent, quam præ aliis ex essentia dicta sperandam habent, experientia convicti scribimus.

§. XIV.

Sicuti principia panis antecedenter simplicia, separata, nova Artificis compositione conjuncta atque unita egregium ex eorundem crasi resultantem effectum operantur; ita quoque separata cum aliorum mixtorum principiis, & activitate genericè fere coincidunt: partes enim ∞ les panis resolvunt, sanguinem in motum citant celeriorum, ∞ animales, vitales torpidos exsuscitant atque roborant: quod WOLF. WED. approbat. in *Pharmac. acroamat. L. 1. Sect. 3. cap. 2. fol. 99. dic. §. 3. exemplum hujus præbet idem secale pro pane pistum, siquidem & id spirat acidum volatile, & ex pane hinc spiritus paratur acidus & analepticus. partes ossæ sulphureæ panis calidum nostri corporis innatum materialiter,*

& formaliter conservant, ventriculū roborant, appetitū cient ac stimulant; nam ☉, præprimis empyrevmaticum, ad gut. ij. vel iij. assumtum generosè flatus ventriculi discutit, borborygmos expellit, esuriem causat. ☾ fixum alcalicum acidis in ventriculo, M. S. hypochondriis stabulantibus quisquiliis luctam & interitum in- & extrinseca contrarietate minatur; resolvit humorum stagnationes, incidit pituitam, mucorem seri tollit, partes ♀reas disjungit, obstructions reserat viarum, urinam pellit more aliorum ☼ium, quorum resolvere & humores fluxiles reddere essentialiale atque texturæ illorum acutæ appropriatum est.

§. XV.

Ab aliis inditur auribus ☉ panis tum aurei coloris, tum empyrevmaticum non sine successu in tinnitu atque susurro aurium, cum gossipio. ad 3. vel 4. gut. discutit enim potenter vel in meatu auditorio, vel tympano, vel labyrintho stagnantem halituosam lympham. Eximiè etiam laudatur solum ☉ panis ex nutritionis & confortationis fine propinatum, quod verò non nostro superius demonstrato modo elaboratur; sed recipiunt panem vel filigineum vel triticeum calidum adhuc paulò ante ex clibano extractum, quem in linteamina involvunt, & vel in fumo equino vel balneo vaporis per mensem & diutius putrefieri sinunt, putrefactum ita panem ex alembico (meo censu potius destillandum lento Δ ex retorta) destillant, & obtinent \sphericalangle volatilem, & ☉ in satis magna quantitate aurei coloris, quod instar arcani venditant pro restaurandis \sphericalangle bus animalibus atque vitalibus. de quo videatur tract. Anonymi inscriptus, *Lapis vegetabilis die höchste Arzney aus dem Wein / auch andern Erd / Gewächsen 16. fol. 31.* ubi narrat. seq. de dicto ☉ panis, *verlutire einen gläsernen Helm davor / und destilir das ☉ hierüber / so hast du ein vortreffliches arcanum, ja ich sage / diß ☉ frumenti ist eine ernehrende Kraft / und eine Wiederaufrichtung und beständigmachende Verfechterinne / des ermatteten / und sehr verschwundenen Geistes des natürlichen Lebens.* Imò dictum

dictum & hîc descriptum ♀ volatilem & ☉ panis proclamant alii in suis privatis scriptis, & vivum aliququaliter calefactum & reiteratis vicibus illis injectum figere in metallum perfectum, quod assertum Authori relinquimus.

§. XVI.

Alii, & quidem affirmante prædicto libello pag. 15. præparant ♀ panis cum ♀ vini, maximè ♀ animales, & vitales confortantem, sequentem in modum; accipiunt panem recenter ex clibano extractum & adhuc calidum per medium divisum epistomio dolii vino impleti imponunt, quo modo instar spongiæ, panis partes vini & les sive volatiles, ♀ osas attrahit; panem in sufficiente quantitate dictis vini principiis imprægnatum cucurbitæ alembico munitæ imponunt, & ex eodem pane l. a. in arena in vas recipiens appositum ♀ gaudentem principiis vini, & panis volatilibus destillant, qui vires corporis humani immunitas refocillat & renovat. Quidam non verentur tentare, & dicere, ope ♀ panis similis fere panaceam universalem, aurum potabile posse confici; quem processum taliter, qualiter communicatum possideo, fideliter curiositatis gratiâ B. L. exhibeo. R. v. g. ☐, à viro sano bibente vinum, per 1. vel 2. menses putrefactæ urnam. sem. hæc evaporetur lento △ ad consistentiam syrupoformem, & immisceatur illi sub tripla pars ☉, per carbones in crucibulo ignito fixati; bene ☉ & urina sibi permixta destillentur ex retorta vitrea in arena △ is 1. 2. & 3. gradu, quæ operatio præbebit in principio chymico phlegma, subsequente tandem ♀ & ☉ volatili ☐so. In retorta remanebit cap. mort. hic ♀ reiterata destillatione l. a. dephlegmatur; cap. mort. ▽ pluviali destillata elixiviat, per chartam bibulam filtratur, evaporatur ad siccitatem & remanentiam ☉ fixi ☐æ & ☉, hocce ☉ fixum calcinatur per unam alteramvè horam, & denuò antea destillatus & dephlegmatus ♀ ☐sus illi affunditur & per unam vel 2. septimanas in loco tepido invicem digeruntur; & tandem ex retorta terrea △ aperto, (ubi tamen cautè in principio cum △ e procedendum

dum, aliàs vasa rumpuntur) in vas recipiens capacissimum destillantur; liquor qui in vase recipiente reperitur, ☉ remanenti in retorta refunditur, & cohobatur adhuc semel vel bis & asservatur ad usum. Posthac paratur hepar ☿ Ore seq. modo. ℞. cinerum clavellat. & ☿ citrin. ana 3vj. liquentur in crucibulo igne competenti, liquefactis injicitur 3j. ☉is purissimi foliati; & dum per quadrantem horæ hæccè fusa sunt, effunduntur in ▽ frigidam, & in illa contenta ✚ vini præcipitantur; præcipitatum ▽ destillata pluviali bis vel ter edulcatur, & exsiccat. Hæc calx ☉is in supra elaborato liquore tanquam menstruo, quantum expetit, solvitur; cui solutioni anatica portione atque pondere additur ♁ panis sequens. ℞. ☿ ex vino parati v. g. ℥iij. panis triticei optimi & recenter pisti in partes minores discissi ℥ss. cinamomi acuti 3i℥. M. dig. per aliquot dies & noctes, & ex arena per alembicum l. a. destillentur; ♁ per destillationem obtentus cohobetur adhuc bis super panem recenter pistum & cinamomum prædictæ dosis: & adde hunc ♁, uti dictum est, superiori solutioni ☉is. Hujus possessores medicinæ illam insignibus extollunt laudibus, panaceam intitulant, auro pro potabili eam proclamant, pro summo venditant cordiali; singulares denique & específicas in quàm plurimis morbis, maxime malo hypochondriaco, melancholia attribuunt virtutes, propinantes eam in vehiculo vinoso vel ▽ destillata morbo appropriata ad gr. 12. 15. Magni faciendam esse quoque ideo credunt, quia desumpta est ex subjectis in toto terrarum orbe nobilissimis, homine nempe, vino, auro, & pane. Eundem ferè in modum scrutatores rerum naturalium subtiles, atque sagaces medicinam saluberrimam componendi gratiâ, conjungunt principia panis triticei ☿ lia, ☿ ea, & ☉na anatica quantitate cum partibus essentialibus mannæ, urinæ vel sanguinis hominis sani, hisce addunt elementa defæcatissima vini generosi Hungarici, vel aliûs, quibus omnibus confusis animam ☉is adjiciunt, eadem in phiola l. a. 2dum △ gradum figunt, & polychrestum renova-

novativum medicamen, dandum ad 1. vel 2. grana, elaborare defudant.

§. XVII.

Curiosam & non satis admirandam rerum metamorphosin mediante pane Physico observare licet, dum in suavem linguamque amænè titillantem florum succum, mel videlicet, panis micæ injiciuntur, procreantur aëre æstivo, vel artificialiter reddito calidiori ex duobus dictis subjectis brevè post formicæ, successu temporis planè alatæ; quàm vulgare, pernotumque est hocce experimentum tum apiariis, tum Patribus familias, tam arduum & sæpe ignotum est Physico genuinam illius erucere causam; nam ambo panis & mel de vegetabili prosapia originem trahunt, & nihilominus conjuncta animal vivum, perfectum, laboriosum, inserviens juxta Salomonem pro symbolo diligentia, & pigros, otiososque ad labores exsuscitans excudunt, formicam videlicet; quæ transmutatio fortassis inde habetur, quòd ex non sentiente melle sentiens animal, nempe formica, mediante semine apum in eodem latitante, procreetur; cùm ille succus vegetabilis ab illapso pane, adjuvante calore, fermentationem subeat, & incalescat, sic ovula apum seminalia in illo contenta quasi maturantur & ex illis animal quidem generatur, sed degenerat illud ob peregrinum accessum calorem fermentativum in monstrum quasi, vel saltem differens ab apibus animal, non dissimile tamen illis in operibus certis, assiduitate, collectione succorum vegetabilium continua.

§. XVIII.

G. WOLFG. WEDELIVS quem ob transfusam in me doctrinam adhucdum post fata veneror, in affectibus oculorum, nubecula, unguiculis, pterygio laude dignissimo cum effectû ordinavit frequenter ▽ ex vaporibus panis compositi, sequentis ordinationis; ꝛ. mass. panis siliginei ferment. ℥ij. herb. rut. chelidon. maj. euphras. betonic. fænicul ana mss. mellis. ℥ß. vel ℥j. singula immisceantur ac subigantur sibi, modoque ordinario pinsantur; panem huncce adhuc calentem dividi,

F me-

medullam eximi jussit, & eandem sub duabus scutellis ad ligna per modum craticulæ locata poni præcepit, super-
tectâ scutellâ superiori altiori. Vapores panis nunc descri-
pti calidi ad superiorem ascendentes, ab externo aëre fri-
gidiori condensati ad inferiorem defluunt scutellam, consti-
tuentes ∇ ophtalmicam, quâ scimus frustra aliis adhibitis
medicamentis in hacce Hierana curatum puerum, qui labo-
ravat per integros ferè duos annos in utraque oculorum tu-
nica cornea unguiculis; illinuntur enim hac subsalsa ∇ oph-
thalmica palpebræ, & una alteravè guttula de die bis vel
ter oculis affectis pterygio instillatur. KVNCKELIVS docet
corallia rubra, quæ per affusâ menstrua acida dealbata fuere,
recolorari, si massæ panis pinsendæ impastentur & una
pinsantur. Nec spernenda TR. corall. sine roborandi spiri-
tus animales, tonumque viscerum præparata cum ^{panis} acidulo.
Simili confortandi intentione corpus sequioris se-
xus delassatum, animi deliquio quasi extinctum, mortique
vicinum Ph. Aug. Ref. præscribit ∇ sive Bals. vitæ mulie-
rum, nec non embryonum, parandum ex confortantibus
cephalicis, uterinis medicamentis atque medulla panis tri-
ticei, cujus compositio, dosis, usus atque encomium ibidem
atque in Lexic. chym. Pharmaceut. JOAN. HEN. JVNCKER.
part. 2. fol. 48. & sequent. evolvantur.

§. XIX.

Ex his multifarius panis usus innotuit, jam & abusum sive
noxam ejusdem tum quoad substantiam materialem, tum
quoad quantitatem, qualitatem & præparationem evenien-
tem, breviter attingemus. Pro materia panis cap. 1. §. 3.
elegimus medullarem frumentorum farinam mente ibidem
citati magni WEDELII p. m. quidquid alii adferant de robore
incolarum certæ provinciæ suum panem ex farina impura,
furfuracea parantium; crederem potius, illorum fortitu-
dinem tum à dispositione hæreditaria, tum ab aliis escu-
lentis, potulentisque scaturire, quàm à pane farinæ fufu-
raceæ, quam ipsemet Medicorum Arabum Princeps Avi-
cenna libr. Canon. de Medic. cordialibus & caut. in lati-
num

num sermonem ex Arabico converso ab And. Alpago fol. 291. rejicit & eum vocat Alcheshchar, dicens: qui est, nempe panis, plurimi furfuris velocis est penetrationis, sed est minoris nutrimenti & deterioris. cum itaque finis correspondere debeat intentioni atque mediis, non aliter in cibis sentiendum est; intendimus enim per eosdem & quàm maximè per panem nutrimentum, ergo & talis eligendus, qui nutrit & cruorem vitalem augmentat; is verò esse nequit constans ex farina furfuribus plena, mente Authorum & experientia confirmante; furfures enim paucis sunt præditi particulis nutritilibus mercurialibus, sulphureis oleosis, sed magis terrestribus, obstruentibus vasa atque viscera; hinc annonæ caritate, dum sæpe ex solis furfuribus pauperes pinsunt panes, febres tum intermittentes, tum continua miseriam jam dum oppressum populum cruciant atque torquent; quale exemplum in montanis Silesiæ anno 1716. & sequenti observavi. Frumentum, ex quo conficienda farina, sit purum, seminis peregrini, lolii expers, non sit nimis vetustum, multò minus rancidum, similes aliàs conditiones sequetur farina, quæ pani nauseosum & putridum saporem communicabit; idem esto dictum de farina per se vetusta atque rancida.

§. XX.

Panis, fundamentum cibi nutritibilis, in majori quantitate assumptus chyli-
ficationem lædit, expandit enim fibrillas ventriculi, quæ deinde suo tono vi-
goreque elastico destituuntur, ut ipsa ingesta non debito modo digeri, nec ex
ventriculo per motum peristalticum propelli queant, unde gravitas regionis
præcordialis ægrotum vexat atque molestat; ex tali læsa chyli-
ficatione, digestionem imminuta cruditates faciliè viscidæ in apricum veniunt, quæ motu peristaltico ad
venas lacteas, glandulas mesenterii protrusæ easdem obstruunt, & hecticum cor-
pus maximè ad artus reddunt; qualia exempla observare licuit in duobus in-
fantibus, ante conveniens naturæ tempus ob unius matris morbum & deficiens
lac in altera ab lactatis, quibus ad nauseam usque de die in diem pultis ex farina
triticea vel pane similagineo & lacte obtrusa fuit, ambo successu temporis tume-
facto abdomine, laboravère atrophiam artuum, curati denique aperientibus; non
mirum est panem faciliè obstruere vasa ob partes copiosiores tres, quæ ex facta
analy-
si patent.

§. XXI.

Peccant & abutuntur panis genio, qui delectantur illo mucido & æru-
ginoso, hic enim jam ad putredinem corpori humano nocivam, chylique
impuri productivam vergit. Huc spectat panis ex massa ultra tempus quasi
bis fermentata acidior redditus, nocet hic panis, uti acetum vini vel aliud pro-
geniem ex succo dulci, vel vinoso agnoscens, ipsis præprimis subiectis melan-
cholicis, quorum humores jam dum coïnquinati sunt ☉ de acido. Non minorem
adfert noxam panis minùs fermentatus, quia partes mucilaginosæ ejusdem non
sufficienter resolutæ chylum viscidum, ad obstruenda vasa lactea aliasque vias
aptissimum causant. Ejusdem tenoris noxi est panis, sub cujus crusta repe-

ritur massa vel ipsa medulla viscida, aquosa, proveniens ut plurimum vel a fermentatione vel coctione non debito modo facta, quem Germani *Wasserstretsficht/ delsticht/ und nicht recht ausgebacken/* vocant. Recens atque calidus panis tum per se tum illito butyro masticando in viscidam, compactam, difficulter in ventriculo resolubilem pulvem cedit, chylum producit crassum, ventriculum gravat, & febres intermittentes sæpissimè inducit. Nimis vetustus panis fit aridus ☐ tris, partibus mercurialibus volatilibus destituitur, principiis confortativis, nutritilibus privatur. Medium tenuere Beati, sit hic quotidianus cibus eligendus bene fermentatus, ex farina pura medullari confectus, legitimè coctus, nec recens nec vetustus. A mensa quotidiana proscribantur placentæ, panes quasi bellarii, qui quoad causam materialem triticeam quidem nutriendos sunt, ob cætera verò ingredientia butyrum, lac & fæces cerevisiæ naturalem ventriculi actionem lædunt, flatus producant, sanguinem glutinosum generant, meatus ductusque inde obstruuntur; hinc placentæ præprimis calidæ à famellis comestæ earundem tributum lunæ impediunt ac remorantur. Masculi ob excretionem cruentam per venas hæmorrhoidales fæminis similes, ab esu placentarum pares sæpè experiuntur manes, obstructions hæmorrhoidum nempe, quæ tandem suffocationes hystericas, hypochondriacas, scorbutum generant.

§. XXII.

Colophonem nostro operi ut addamus, quæstio decidenda est, quinam panis pro quotidiano usu sumendus sit? Sicco pede omnes cæteros adductos panes præterimus, & unicè filigineum & triticeum panem annotamus; ambo certant de primatu. Sepositis rationibus brevitatis ergò dicimus, triticeum polere pluribus activis principiis, quàm filigineum, hinc etiam magis in paranda nostra essentia, atque nutritione præstanda apud senes, atque debiles se commendat; cùm verò ob partes mucilaginosas, quæ ex amylo probantur, facile obstructions & humorum viscedinem inferat, eo uti quotidie non licet. Præprimis illi sibi caveant, qui ad humorum congestiones proclives sunt, quæ, cùm à filigineo ob internum principium acidum magis activum non facilè eveniant, & tamen ille principiis constet, quæ sufficienter nutriunt, erit hic, scilicet filigineus, pro diurno cibo eligendus. Denique ultimatim credo, quòd panis ex medietate tritici atque filiginis confectus pro reficiendo corpore utilissimus esse possit: *medium tenere beati*. Plura de pane à me jamdum adnotata hisce pagellis inferenda forent, si curtum tempus & alia negotia id non impedirent; interim L. B. vale! & animo gratioso suscipe, quæ in Summi NVMINIS, nostrique NVTRITORIS liberalissimi gloriam atque honorem conscripsi, & dixi.

F I N I S.