

Dieses Werk wurde Ihnen durch die Universitätsbibliothek Rostock zum Download bereitgestellt.

Für Fragen und Hinweise wenden Sie sich bitte an: digibib.ub@uni-rostock.de

**DE || BELLARIIS || Quae Traghmata Graeci || Propositiones aliquot || Medicinae
studiosis in Academiae || Rostochiana exercitij gratia || exhibitae || à || D. PETRO
PAAW.|| quas defendet || MATTHAEVS MOLLER || Hamburgensis.|| Mense
Martio.||**

Rostock: Möllemann, Stephan, 1588

<http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn1789432677>

Druck Freier  Zugang



P. Paaw. /2
R. U. med: 1588.

DE
BELLARIIS

Quæ τεχνήται Græci

Propositiones aliquot

Medicinæ studiosis in Academia
Rostochiana exercitij gratia
exhibite
a

D. PETRO PAAW.

quas defendet

MATTHÆVS MOLLER

Hamburgensis.

Mense Martio.



ROSTOCHII

Typis Myliandrinis.

CIC CI CIC.

RU med. 1588 Paaw, Pieter 12



ALIBOTOK
Academiae
SIX CI C12

DE BELLARIIS.

Propositio I.



Ractationi de lacte, commodè hæc de bellarijs succedit, quum multa ex ijs è lacte conflentur.

2. Omnia illa quæ aut secundis mensis, aut post finitam coenam apponebantur in coniuuijs, magis ad gulam irritandam quam ad famem sedandam vocabant *τρεγήματα* veteres Græci, Latini bellaria: Annotat hoc inter alios Agellius lib. 13. noct. Attic. cap. II. vbi quoq; vina dulciora in Comœdijs antiquioribus sub bellarijs comprehendendi asserit.

3. Reperiuntur tamen tam apud Græcos quam Latinos alia multa nomina, quibus hæ ganeatæ ciborum delitiæ exprimuntur: ut sunt *πέριματα*, *ἐπιδορπίσματα*, *μεταδόρπια*, *ἐπωφρύματα*, *ἐπιτραπέζοματα*, *ἰχάδες*, *τροφέματα*, *καρματίδες*: Latinis Cupediæ, Scimenta, Mattea, Mensæ secundæ &c. quamuis *ἰχάδες* propriè ad ficus aridas pertineant, licet interdum pro Bellarijs accipientur. Sic & *καρματίδες* Bellaria quandoq; propriè tamen folia lauri, in quibus placenta inuoluebantur. *τροφέματα* autem (quæ & *καρματίδες*) propriè sunt bellaria arida, non quæ mensis imponuntur, sed quibus servorum nuper emptorum (siue ut aliqui manumis- fortum) aut nouæ nuptæ caput perfundebatur; quamuis interdum & Hæmation seu sanguinem hædi cibo concinnatum, *τροφέματα* vocent græci, uti annotat Rhod. lib. 13. cap. 26.

ἰχάδες.

*καρμα-
τίδες.*

*τροφέμα-
τα.*

Hema-
lion.

A 2 . . Nos

4. Nos hæc omnia Tragematum & Bellariorum
nomine comprehendentes, dicimus cum Gal. lib. 1.
de alimentis facult: cap. de Canab. sem.) τραγικά
Tragema-
ta. Græcis, Bellaria latinis dicitur, quæcunque finita cœna
voluptatis inter bibendum excitandæ gratia appo-
nuntur: hæc autem duplicita sunt, alia Itria, alia
Placentæ vocantur.

Itria. 5. Itria quod delicato sapore ventrem impleant
fortè dicta: Ιτρίον enim græcis abdomen; seu ab ιτρίον
Sumena-
lia. sumen, hinc enim Sumenalia latinis vocari Itria,
vult Rhodiginus. Itrion quidam vocant, pemma-
tium ex melle & sesamo cōflatum. Verum farinam
triticeam, aliaque etiam ingressa, patet ex Oribasio. 4.
colect. medic. cap. 7.

Rhyema-
ta. 6. Diuiduntur Itria in Rhyemata & Lagana.
Ρυζία præstantius Itriū genus, componitur ex fari-
na, aqua, & melle; hoc ferè modo: Farinæ filig-
neæ affunditur aqua, (hodie lac) inter subigendum
adiscitur mellis certa portio: hæc tamdiu in anibus
versantur, donec egregie sibi inuicem permista sint,
& in consistentem massam redacta: hæc rude fusteūe
tereti premitur, & in tenues membranas explana-
tur, quæ dein manibus in laminas quasdam concer-
ptim disiectæ, & in multas plicas conuolutæ nil ni-
si elixantur: elixæ adhuc feruidæ oblinuntur oleo
(commodius hodie butyro) ut Hetta inducatur.
Hodie ut plurimum oua adduntur, quæ & gratiam
saporis, & elegantiam coloris illis conciliant.

Lagana. 7. Λάγανον secunda est Itriū species, & deterior.
Constatbat ut plurimum ex farina & aqua (quamuis
interdum loco aquæ lacte vtebantur, vt patet ex Aet-
tio tetr. 1. serm. 2. cap. 97.) quibus interdum piper,
cro-

erorum, & cinnamomum adspargebant, quanq[ue] &
mel illis additum, vt̄i annotat Gal: i. de alimento-
rum fac. Isid. lib. 20. orig. cap. 2. Laganum vocat,
latum & tenuem panem, qui primum in aqua, po-
stea in oleo frigebatur. Diocles apud Athenaeum
facit mentionem lagani, quod ~~ταῦλεγνίδα~~^{ταῦλεγνία} vocat,
quod postq[ue] coctum esset, ignitis carbonibus im-
ponebatur, vt̄ ita durius redditum, in diuturniores
vſus seruari posset. Huic simile videri possit pem-
matium, quod hodie ex farina, butyro, ouis, & sac-
charo inter se mixtis conficitur, coquiturq[ue] duplaci-
ferro, ad id aptato, quoād duriorem & friabiliorem
consistentiam acquirat. Iunius Horatij crustulum
esse existimat.

8. Tām ῥυματ̄ autem quam lagana, pro diuer-
sitate materiæ, ex qua constant, alimenti bonitatem
mutant: Galenus i. de aliment. fac. multum com-
mendat mellis additionem. ante omnia farina, lac,
oua aliaq[ue] ingredientia vitiosa non sint oportet.
Sic & ad bonitatem nō parum addit diligens coctio,
ne cruditas & crassities aliqua relicta concoctionis
difficultatem, tum & obstructionem pariant.

9. Altera bellariorum classe constitui placentas,
quas aliqui sic dictas volunt, quod nobis placeant:
vel quod veteres ijs Deos placare soleant: rectius
meo iudicio à græco verbo, illi enim πλακων̄ voca-
tant, & φιλοπλακων̄ eos, qui placentis delectaren-
tur. Putat Iulius Alexandrinus Liba recte dici,
quod Latinum est, habet enim Virgilii Adoreas
liba.

10. Diogenes Placentam vocavit bene ac con-
cinnē factum panem ineptum, quamuis non omnia

A; . reci-

~~ταῦλεγνία~~
ταῦλεγνίδα.

Crustu-
lum.

Placen-
tæ.

Liba.

recipiāt quæ panis, interdūm enim multō plura &c alia quām panem ingrediantur: ita ut de materia placētarum certi quid determinari vix possit. Verum plerarumq; omnium solidam substantiam fuisse farinam constat, cui nunc lac, nunc mel, vinum, oleum, adipem altaq; liquidiora addebant, ad mīstionem.

9. Coctio autem hoc ferē modo fiebat. Farinam aqua madefaciebant, hinc aut vinum, mel, aut oleum, caseum quoq; interdūm aut casei succū &c. addebant, & in sartaginem coniūcientes, igni imponebant, versantes in omneā partem, qua sartagineis fundūm præcipue massā tangebat, ne adustiōnem incurreret, idq; tamdiū donec & crusta in ambitu cingerebant & mediocriter percocta essent.

10. Hocq; generaliter placenta dicebatur, quæ pro diuersitate materiæ additæ, momen adipisceretur. Ita quæ ex farina triticea & melle constabant, μελισσῶντα dicebantur, ex vino ἀνούτη: ex viño dulcī γλυκίνη. Sic quæ ex adipe & melle, σατίτης vocabant: ex caseo & oleo ράνθη. Ita ωπλάξεων vocat Oribas. 3. Synops. placentulam ex simila, scammonea, pipere, melle &c, constantem, qua ad aluum deiſciendam vtitur. Sic Gal. cap. 4. lib. de cib. bon. & mal. succ. dicit quasdam ex lacte & caseo confeatas: quasdam ex simila & lacte.

11. Sed omnium pro diuersitate materiæ nomina recensere, nimis longum foret; qui volet, legat Athen. lib. 14. Rhodigin. lib. 9. cap. 16. Adr. Turneb. lib. 23. aduers. cap. 10. vbi multarum nomina recensentur. Polentæ, Mazæ, Pultis, Pulmentorum &c, hic nullam faciemus mentionem, quod edulia

edulia fami sedandæ excogitata, & quoq; ad panificia plurima pertineant. Itaq; hæc in tractationem de panibus reiſcio.

14. Diuſio hæc belliorum etiam nostris hodiernis competere posset, niſi hiſce non contenta laſciura quorundam gula, multa excogitaret indies, quæ appoſita magis oculos quam ventrem accum-bentium pafcunt: vt ſunt omnia illa artificiosa ſaccharata, quæ in Bancketis (vt vocant) appoſita intueri licet, attingere non licet, tum quoque longè accerſita peregrina edulia, quæ Hispania aut India miſtit, vel eo nomine ſolo accepta, & nostris, (quamuis ſæpe ne comparanda quidem) magis grata. Communiter tamen bellaria noſtra conſti-tuent omnis generis fructus horæi, mala muſtea, arantia, cīrea, cydonia, punica: pyra amerina, dolobelliana, regia &c. pruna, cerasa, nuces caſta-neæ, mespila, caricae, dactyli, vuæ, vuæ paſſæ. Tum vel imprimis omnis generis aromata ſaccharo in-crustata, quæ ſi quis hypotrimmata vocare velit, per me licet: nec non cydoneorum carnes ſaccharo conditæ, Marmelades vocitant. nec Rhyematum, laganorum, placentarum copia deefit. & apud de-liкатiores Pemmatium illud ex ſaccharo, amygdaliq; dulcibus confeſtum, panem martinum vocant, aliaq; innumeræ, quæ coquorum inductria excogi-tat, ideoq; ab ijs vnicuiq; petenda relinquimus.

15. Nos hoc addimus eos, qui multum bella-rijs hiſce varijs dediti ſunt, etiam facile morbos incurtere, ſecundum dictum illud Diogeni ad-ſcriptum,

Martinus

scriptum. Sicuti in his cibis, ubi multi & varii ci-
bi, magnus reperitur murium numerus: Ita cor-
pus multa & varia ingurgitans, morbos facile in-
currit.

Quæstio Coronidis loco adjecta.

Cur homo diuersitate alimentorum delectetur:
reliqua autem animantia aut uno aliquo, aut certè
paucioribus contenta sint?

An quod omnia nascentia propter hominem
creata, humanis visibus destinentur?

An quamvis homo inter cætera animantia sit
temperatissimus, nihilominus magna reperiatur
temperamentorum diuersitas?

**VNA GVLÀ OMNIVM FERE MOR-
BORVM EST MATER.**



4. Nos hæc omnia Tragematum & Bellariorum nomine comprehendentes, dicimus cum Gal. lib. 1. de alimentis facultatibus cap. de Canab. sem. ἡ τραγίματα Græcis, Bellaria latinis dici, quæcunque finita coena voluptatis inter bibendum excitandæ gratia apponuntur: hæc autem duplia sunt, alia Itria, alia Placentæ vocantur.

Itria quod delicato sapore ventrem impleantur. Itæ dicta: Itræ enim græcis abdomen; seu ab ἡ τραγίματα, hinc enim Sumenalia latinis vocari Itria, hodie Hodiginus. Itrion quidam vocant, pemmelle & sesamo cōflatum. Verum farinam tritacæp etiam ingressa, patet ex Oribasio. 4. cap. 7.

ur Itria in Rhyemata & Lagana. Itrij genus, componitur ex farina, a hoc ferè modo: Farinæ filigineæ aliud (hodie lac) inter subigendum adiūcitur, ut in iuicem permista sint, & in consistente facta: hæc rude fuste utereti premitur, ut membranas explanatur, quæ dein manus quasdam concerptim dissecant, & in quæolutæ nil nisi elixantur: elixæ admodum hodie inducatur. Hodiæ vtoplurimum oua ad gratiam saporis, & elegantiam coloris.

7. Λάχανον secunda est Itrij. Constatbat vtoplurimum ex farina interdum loco aquæ lacte vtebantur, tio tertiæ serm. 2. cap. 97.) quibus int.

