

EPISTULA LEONINA

CXV

HEBDOMADALE
PERIODICUM LATINĒ SCRIPTUM,
QUOD ĒDITUR
E DOMO EDITORIĀ INTERRETIALI
CUI NOMEN EST
LEO LATINUS



<http://www.leolatinus.de/>

N.B.! EPISTULAS LEONINAS ACCIPIS **GRATIS** ET **SINE ULLĀ OBLIGATIONE**. NAM LEO LATINUS PUTAT HOMINIBUS LATINAM LINGUAM DISCENTIBUS AUT DOCENTIBUS CORDI ESSE VERBA LATINA. **SI TAMEN TALES EPISTULAS ACCIPERE NON VIS, RESCRIBE HOC NOBIS: TUM STATIM NOMEN TUUM EX INDICE ACCEPTORUM TOLLEMUS.**

HŌC TEMPORE DUO FERĒ MILIA HOMINUM LATINĒ DOCTORUM ACCIPIUNT EPISTULAS LEONINAS ELECTRONICĒ MISSAS. EPISTULAS LEONINAS **I-CXIV** INVENIES IN INTERRETI SUB HAC INSCRIPTIONE, QUAE SEQUITUR:

<http://ephemeris.alcuinus.net/leonina/>

MAXIMĒ ID CURAMUS, UT COPIAM VERBORUM LATINORUM CONVENIENTER AUGEAMUS ET TEXTŪS MODERNOS CUIUSVIS ARGUMENTI QUAM OPTIMĒ IN LATINUM SERMONEM CONVERTAMUS.

ROGATUR, UT MANUSCRIPTA MITTANTUR VIĀ ELECTRONICĀ. MENDA SIVE GRAMMATICA SIVE METRICA, QUOAD FIERI POTEST, TACITĒ TOLLUNTUR.

EN HABES EPISTULAM LEONINAM
CENTESIMAM QUINTAM DECIMAM (115) !

ARGUMENTA**MAXIMILIANUS NOMISMATE ARGENTEO HONESTATUS.....04-08****THEOBROMATOLOGIA (PARS QUINTA).....09-21****VOCABULA CACAOTICA.....22-24****LEO LATINUS OMNIBUS HOMINIBUS LATINITATEM AMANTIBUS
SAL.PLUR.DIC. S.V.B.E.E.V.*****Cara Lectrix, Care Lector,***

*maximê gaudeo, quod mihi licet Tibi offerre Epistulam Leoninam **centesimam quintam decimam**. - Omnibus Humboldtianis Ulmensibus et honori et gaudio est **Maximilianum Reinelt** alumnum Ulmensis Gymnasii nomine Alexandri Vilelmique Humboldt appellati remigem octonarium postquam quadriennio ante Londinii peperit nomisma aureum, nuper Ianuariopoli in urbe Brasiliae nomismate argenteo honestatum esse. Gratulamur tibi, care Maximiliane. Utinam stipendium petatum accipias, utinam fines tuos et athleticos et profesionales assequaris successu quam prosperrimo. –*

*Altero loco in hac Epistulâ Leoninâ invenies prolixam **partem Theobromatologiae quintam**. Multa leges de socolatâ fabricandâ, necnon miraberis de **Vocabulis Cacaoticis**. Babae, quam arguti sunt socolatifices! Eorum rationes technicae quam intricatae! Tolle lege laetare – si quae occasiuncula tibi est, iocare et fac delicias. Sequere **Horatium** qui dicit: **dulce est desipere in loco**.*

Tu autem pancraticê vale et perge mihi favere!**Medullitus Te salutat****Nicolaus Groß**<http://www.leolatinus.com/>**LEO LATINUS****Senden ex oppidulo Bavariae Suebicae,
die Lunae, 22. m. Aug., a.2016**



DULCE EST DESIPERE IN LOCO

Tempora stultitiam, gravitatem saepe vicissim,
Deposcut; prudens desipit atque sapit.

HORATIUS Carmina Liber IV, 12, 25-28 Verum pone moras et studium lucri,
nigrorumque memor, dum licet, ignium/ misce stultitiam consiliis brevem:/ dulce est
desipere in loco.

IACOBUS BORNITZ (ca.1560-1625) Ioachimum Camerarium (1534-1598) imitatus
conscripsit emblemata. Haec imago excerpta est ex editione quae sequitur: Jacobi
Bornitii Emblemata ethico-politica, ingenua atque erudita interpretatione nunc primum
illustrata per M. Nicolaum Meerfeldt, Moguntiae 1669. - P.50, n.25 invenitur hoc
emblemata, cui addita sunt verba theodisca: "Der klug ist/ und offtmals ein Thor/ der
kombt jetzt in der Welt empor."

<http://www.swr.de/sport/rio-2016-rudern-schmidt-und-reinelt-gewinnen-silber-im-achter/-/id=1208948/did=17958610/nid=1208948/k4h9cc/>

IANUARIOPOLI IN URBE A.2016 REMIGES SCHMIDT & REINELT OCTONARIOS ACCEPISSE NOMISMA ARGENTEUM

Richardus Schmidt Trevirensis et Ulmensis Maximilianus Reinelt nave Germaniae octonariâ Ianuariopoli in urbe pepererunt nomisma argenteum. Remiges Germani nemini concesserunt nisi Britannis.



Octonarii Germani in ludis Olympiis pepererunt nomisma argenteum

(a sinistris, supra: Maximilian Munski, Malte Jakschik, Felix Drahotta, Eric Johannesen, Martin Sauer. - infra: Hannes Ocik, Andreas Kuffner, Richard Schmidt, Maximilian Reinelt)

Haud multum afuit, quin Germaniae octonarii iterum parerent victoriam Olympicam. Remiges Unionis Remigum Germanicae praecipui certamine finali in *Lagoa Rodrigo de Freitas* summâ cum exspectatione facto, cum nemini cessissent nisi Britannis octonariis mundi optimis, pepererunt nomisma argenteum. Aeneum autem nomisma attributum est Batavis. A.2012 *Richardus Schmidt* et

Maximilianus Reinelt Germaniae remiges octonarii in Olympiis Londinensibus facti erant totius mundi optimi. At nunc octonarii Britanni nimis fuerunt fortes.

Dimidiâ parte curriculi transactâ Britanni iam parte dodrantali longitudinis (id est 2,45 secundis) ante Germanos remigaverunt. Ut iam accidit in cladibus certaminum mundanorum, quae facta sunt annis 2011, 2012, 2013, Germani remiges sub radicibus *Montis Corcovado*, cui imposita est illa statua Christi illustrissima, tanto retardati sunt, ut distantia, quam ad navem Britannicam habuerunt, fieret nimia. 500 m (quingentis metris) ante metam Germani octonarii adhuc 2,54 secundis post Britannos remigaverunt. Splendidâ acceleratione finali grex germanus, cuius portisculus¹ fuit *Hannes Ocik Suerinensis*, ante Batavos metam assecutus saltim servavit nomisma argenteum.

Aeneum autem nomisma attributum est Batavis. Octonarii Germani annis 1960, 1968, 1988, 2012 victores fuerant Olympici. Unio Remigum Germanus hâc certamine e lusibus aestivis Ianuariopolitanis evadit aequali cum successu ac evaserat e lusibus Londinensibus quadriennio ante factis. Ad Montem Panis Sacchari² Germaniae viri et mulieres quaternarii duplices pepererunt nomisma aureum.

Haec relatio Ianuariopolitana

<http://www.swr.de/sport/rio-2016-rudern-schmidt-und-reinelt-gewinnen-silber-im-achter/-/id=1208948/did=17958610/nid=1208948/k4h9cc/>

d.13. m.Aug. a.2016, h.16.32 scripta est.

In Latinum convertit

LEO LATINUS



¹**portisculus**, -i m. orig. *Schlagmann*; angl. *strokesman*; fr. *chef de nage*; ital. *capovoga*. cfr Wikipedia s.v. Schlagmann: „Als **Schlagmann** wird beim Rudern und im Kanusport derjenige Sportler bezeichnet, der die Schlagfrequenz eines Mannschaftsbootes bestimmt, also die Zeitpunkte, zu denen die Riemen oder Skulls bzw. Paddel in das Wasser eingesetzt und herausgehoben werden.“ – cfr OLD 1408 s.v.: **portisculus**, -i m 1: A kind of hammer used in beating time for rowers. **2: one who beats time to rowers**. Portisculus signum cum dare coepisset **ENN.Ann.228**. ...ut portisculorum et remigum uisu audituque te oblectares **FRO.Aur.2.p.4(224 N)**.

² **Mõns pãnis sacchari** orig. *Zuckerhut*; port. *Pão de Açúcar*; angl. *Sugarloaf Mountain*; fr. *Mont du Pain de Sucre*; hisp. *Pan de Azúcar*; catal. *Morro del Pa de Sucre*; ital. *Pan di Zucchero*.

Ianuariopoli ex urbe Brasiliae

<http://www.swp.de/ulm/sport/sonstige/regional/Ruderclub-Amateursport-Olympiasieg-achter:art1222913.3966280>

Maximilianus Reinelt:

»Nobis remigatio est res athletica non-professionalis«

Maximilianus Reinelt, qui est particeps Ulmensis Coetûs Remigum Danubiani, iam sederat in octonariâ nave Londinensi illâ aureâ. Qui iuvenis viginti septem annos natus: »Argenteo quoque« inquit »nomismate parto licet nos spiritûs gerere«.



A sinistris dextrorsum: **Maximilianus Reinelt** remex octonarius mundi coryphaeus et studiosus medicinae. **Felix Drahotta** et **Richardus Schmidt**.

Domine Reinelt, tu iam quattuor annis ante in Olympiis Londinensibus, ubi Germani victoriam pepererunt, in nave sedisti octonariâ. Quanti nunc aestimas nomisma argenteum?

MAXIMILIANUS REINELT: Britanni talis remigationis specimen praeberunt egregium. Primo iidem longius spatium praeceperunt, deinde omnes impetûs repulerunt. Britanni fuere fortiores – hoc oportet clarê agnoscat. Scilicet nemo certamen olympicum finale facturus vult evadere inferior. Tamen licet nos quoque gerere spiritûs

vehementer magnos iis rebus, quas his quattuor annis unâ laborando assecuti sumus. Nos laetamur de nomismate argenteo.

Britanni remiges foveantur excellentissimê; qui sunt quodammodo professionales. Sentisne te bene foveri?

REINELT: Hoc primo pendet e systematibus. Generaliter videndum est, quo fine aliquid agatur et quantum detur ad hunc finem assequendum. Nobis remigatio est res athletica non-professionalis. Nos utimur systemate duali, id est nos debemus rem athleticam coniungere cum re professionali, etsi athleticam clarê praeferimus. Mihi quidem hoc systema est aptissimum. At certê de hac re generaliter nunc colloquendum est. Videndum est, quid in hac re melius fieri possit, ubi adhuc aliquid mutandum sit.

Fueruntne Germani remiges anni 2012 aptiores? Scilicet post Olympiadem Londinensem nonnulla mutata esse, in nonnullorum remigum locum suppositos esse novos.

REINELT: Certê non licet hoc affirmare. Novem homines sedent in unâ nave, omnis homo est sui generis, omnis habet suas proprietates commodas et incommodas. At nos hîc laborem nostrum bene exanclavimus et bene unâ remigavimus. Nemo nostrum de altero indignatur, immo nos omnes laetamur de nomismate.

A.2020 (si Olympiadis) Tochiensis (particeps sis), habeas 31 (triginta unum) annos. Quid nunc facturus es auro Londinensi argentoque Ianuariopolitano acceptis?

REINELT: Nunc primo nos omnes unâ celebrabimus – adsunt quidem etiam amica mea meique parentes. Deinde autem videbimus, vernali tempore quomodo me habiturus sim. Adhuc nescio, quid facturus sim. Proximis diebus septimanisque hîc illove modo tempus teram. Deinde aliquando statuam, quid facturus sim. Scilicet successu prospero animus incitetur ad agendum, sed sint etiam dies isti nubili

atque tristes, quibus non multum abest, quin canalis frigescat* . De hac re deliberabo animo tranquillo.



**ECCE NOMISMA ARGENTEUM
OLYMPIADIS IANUARIOPOLITANAE
ANNO MMXVI FACTAE**

**HOC COLLOQUIUM A VOLFGANGO SCHEERER
THEODISCE FACTUM ET D.15. M. AUG. A.2016
IN SITU INTERRETIALI EDITAM**

<http://www.swp.de/ulm/sport/sonstige/regional/Ruderclub-Amateursport-Olympiasieg-achter:art1222913,3966280>

**IN LATINUM CONVERTIT
LEO LATINUS**



* orig. „Der Erfolg spornt an, aber es gibt natürlich auch die grauen, trüben Tage, wenn fast der Kanal zufriert“.

THEOBROMATOLOGIA SIVE HISTORIA CACAONIS ET SOCOLATAE (pars quinta)



DE SOCOLATA

Socolata est alimentum victuale et voluptuarium, cuius partes essentielles sunt cacao et saccharum; si agitur de socolatâ lacteâ, etiam lac est. Socolata aut consumitur pura aut productum semiperfectum pertractatur. Nomen socolatae ducitur a nomine potionis cacaoticae Aztecorum, i.e. indigenarum Mexici, quod appellabatur *xocóatl* sive *xocólatl* [ʃokola : tɬ] (in linguâ Nahuatlîcâ *xócoc* valet ‚amarum‘, *atl* ‚aquam‘; ergo nomen valet ‚amaram aquam‘ sive ‚aquam cacaoticam‘). Illa potio Aztecorum fuit mixtura aquae et cacaonis et vanillae et piperis Cayenniensis.

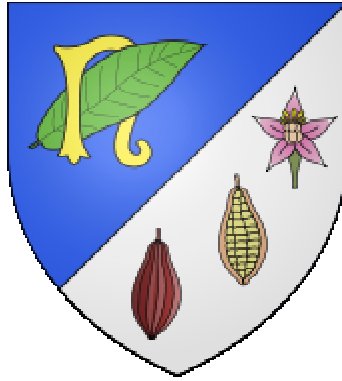


ECCE VARIA GENERA SOCOLATAE: AMARA, ALBA, LACTEA

Historia



SOCOLATA MEXICANA
massa socolatae compressa, cui addita sunt saccharum et cinnamomum



**INSIGNE OPPIDI FRANCOGALLICI »NOISIEL«,
CUI INEST CACAONIS ET FLOS ET FRUCTUS.
Noisiel fuit sedes socolatificinae, cui nomen est *Menier*.**



**INSIGNE OFFICINAE HALLORENIANAЕ
QUAE EST GERMANIAE Socolatificina
OMNIUM VETUSTISSIMA**

Germaniae socolatificîna, i.e. officina socolatae fabricandae, omnium vetustissima putatur esse socolatificîna Halloreniana (*Halloren Schokoladefabrik*), quae sita est Halâ in urbe Saxoniae Anhaltinae ad Sâlam sitâ. Nomen huius officinae ducitur ab *Halloren*, qui fuerunt fodinarii salinarum. Socolatificîna Halloreniana exorta est e tabernâ cuppedinariâ a.1804 a *F. A. Mieth*e conditâ.

Dresdâ in urbe Saxoniae a.1823 condita est socolatificina Iordani et Timaei (*Jordan & Timaeus*). In eâdem a.1839 fabricata est prima socolata lactea.



FRANCISCUS & ANNA STOLLWERCK

a.1870 photographati

A.1839 *Franciscus Stollwerck* (1815–1876) Coloniâ Agrippinâ in urbe condidit pistrinam pastae friabilis (*Mürbebackerei*), quam unâ cum quinque filiis suis exauxit, ut fieret negotiatio Francisci Stollwerck Filiorumque (*Franz Stollwerck & Söhne*). Postea Societas Fratrum Stollwerckianorum Anonyma (*Gebrüder Stollwerck AG*) facta est Germaniae socolatifex totius Germaniae maxima.

Berolino in urbe a.1863 *Henricus Fassbender* socolatificinam condidit ad Viam Maurorum (*Mohrenstraße*) sitam, in quâ fabricavit pralina et tubera socolatea delicatissima. Qui vir mox factus est praebitor aulae regiae. A.1918 *Vilelmus Rausch* Berolini aperuit primam suam tabernam cuppedinariam. A.1999 ambae negotiationes inter se coniunctae sunt in negotiationem *Fassbender & Rausch GmbH*.

Alius socolatifex magni momenti fuit *Iosephus Aemilius Hachez* Bremensis; qui a.1890 coepit socolatam fabricare.



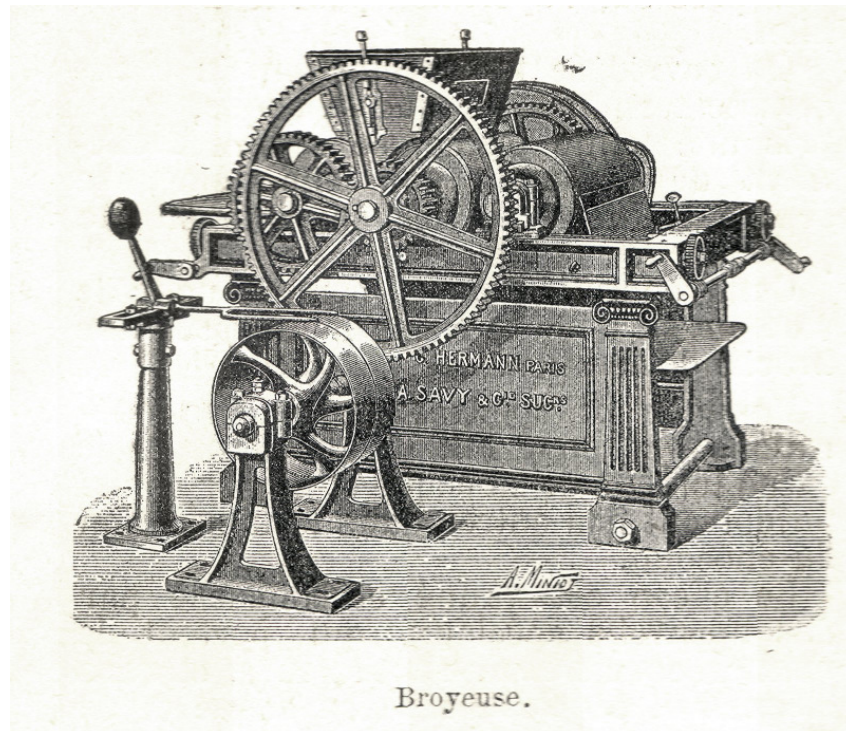
RUDOLFUS LINDT
(1855-1909)

In Helvetiâ prima omnium socolatificina a.1819 condita est a *Francisco Ludovico Cailler* Viviaco in urbe (*Vevey*). Quem secuti sunt Helvetii socolatifices, quibus nomina sunt *Philippus Suchard* (1824), *Iohannes Tobler* (1830), *Rudolfus Sprüngli* (1845), *Rudolfus Lindt* (1879). Prima socolata lactea Helvetiae a.1875 vendi coepta est a *Daniele Peter* et *Henrico Nestlé*. A.1879 *Rudolfus Lindt* invênit methodum socolatae conchandae (*conchare* = *Conchieren*). Quâ methodo adhibitâ socolata primum omnium factum est alimentum voluptuarium, quamvis non adderentur saccharum aut mel aut nuces avellanae tostae. Methodo conchandi lacteâque socolatâ fabricatis Helvetiae socolatifices in claritudinem pervenerunt.

Socolata venibat in *socolatopoliis (*chocolaterie*). Plerumque tales tabernae sitae erant iuxta ipsam socolatificinam. Hodie autem socolatopolia sive cafeo-socolatopolia (*Café-Chocolaterie*) inveniuntur in urbibus. Socolatifices *Fassbender & Rausch* tabernam suam iuxta Mercatum Astyphylacum (*Gendarmenmarkt*) Berolinensem sitam appellant domum socolatae totius orbis terrarum maximam (*größtes Schokoladenhaus der Welt*).

Socolata quomodo fabricetur

Fabricatio socolatae industrialis cum sit subtilis atque intricata, difficile est indicare praeceptum, quo servato conficiatur socolata bona ad usum domesticum, i.e. copiis parvis.



Cylindrus socolatae, qualis circa a. 1900 in usu erat

Primo pertractantur fabae cacaoticae et massa cacaonis. Si e massâ cacaonis fabricanda est socolata, haec massa commiscetur cum saccharo, interdum etiam cum butyro cacaotico et productis lacteis (quae hodie ferê semper sunt sicca, e.g. continent pulverem lacteum) et condimentis. Haec massa socolatea nunc cylindris molitur, ut praecipuê crystalli sacchari deminuantur usque ad magnitudinem 10-20 micrometrorum. Particulis deminuendis tollitur consistentia massae socolatae arenacea in ore evitanda. *Henricus Stollwerck*, filius *Francisci Stollwerck* et constructor machinarum, a.1873 accepit imperiale diploma sellae quinque cylindrorum (*Fünfwalzenstuhl*). Hac machinâ Stollwerckianâ fabricabatur massa socolatea subtilius molita et aequo spatio temporis pertractabatur copia duplex vel quadruplex. In conchis (quales appellantur propter formam instrumenti priorem conchae similem) massa socolatea nunc calefit et fricatur. Hoc originaliter factum est in vasibus planis et alviformibus, quibus inerant cylindri rotantes et oscillantes. Conchatio facta est spatio temporis nonaginta maximum horarum. Hac actione, qua umor deminuitur, aroma fit accessibile, aromatis partes ingratae (praesertim acidum aceticum) separatae abiciuntur, ratione technicâ modernâ multo

acceleratur. Ad socolatam albam fabricandam praeter butyrum cacaoticam partes cacaoticae adhibentur nullae.

Ut mutetur massae socolatae viscositas, addi solent 0,2 % (zero - virgula – duae partes centesimae) lecithini glycines (*Sojalecithin*). In Unione Europaeae secundum praeceptum 2000/36/EG – quod in Germaniâ ad effectum adductum est Edicto cacaonis et socolatae (*Kakao- und Schokoladenverordnung*) – licet adhibere praeter butyrum cacaoticum nulla lipida nisi non-laurinica nonnullarum plantarum tropicarum, idque non nisi quinque maximum partibus centesimis. Licet adhibere ea genera oleorum, quae sequuntur:

- sebum borneonense sive *Shorea* spp., *Tengkawang*
- oleum palmarum, q.s. *Elaeis guineensis* et *Elaeis oleifera*
- butyrum *Shoreae robustae*
- butyrum *Vitellariae paradoxae*
- oleum *Garciniae indicae*
- oleum *Mangiferae indicae*

Illo praecepto 2000/36/EG ius europaeum ad unam normam redigitur, quia quibusdam Unionis Europaeae rebus publicis iam antea licitum erat in butyri cacaotici locum aliam substantiam supponere.

Temperatio (vel praecrystallificatio) socolatae

Ad socolatam fabricandam duae sunt methodi temperandi: *temperatio more tradito facta* et *crystallificatio sativa*.

Temperatio more tradito facta

Antequam socolata liquida ita pertractatur, ut rigescat, temperanda est, i.e. tam diu refrigeratur, usque dum pars socolatae pinguis mutetur in priores crystallos rigoris. Inter se distinguuntur sex genera crystallorum socolatae rigidandae diversa, quae inter se differunt aspectu, sapore, temperaturâ liquescendi.



socolata solida et liquida

Forma crystallorum quinta est ad socolatam comedendam apta et commoda. Forma autem crystallorum sexta insignis est aspectu albo-fibroso et similis socolatae, quae primo erat partim liquefacta, deinde iterum rigidata.

Temperatura liquescendi huius formae crystallorum non exspectatae maior est quam temperatura, qua frustum socolatae si comeditur, *liquescit ipsâ in linguâ*, quâ actione efficitur summa voluptas. Ad has crystallos rigoris fabricandas necessarium est primo massam socolateam refrigerare, deinde calefacere. Socolatae calefactione posteriore liquefiunt crystalli temperaturâ inferiore liquescentes, ut in socolatâ liquidâ non insint crystalli nisi temperaturâ superiore liquescentes. Deinde socolata, si refrigeratur, rigescit in compage crystallinâ, quae constat ex his crystallis temperaturâ superiore liquescentibus. Sermone socolatificum speciali liquidam socolatam calore pertractare est i.q. *temperare*, talis socolata appellatur *praecrystallificata*. Indumentum socolatae nigrae temperaturâ 31-32 °C (triginta unius vel triginta duorum graduum Celsianorum), indumentum socolatae lacteae temperaturâ 30-31 °C, indumentum socolatae albae temperaturâ 28-30 °C. Variis methodis

temperandi efficitur varia bonitas socolatae. Fulgor socolatae finalis bonus, magna durabilitas, fractura subtilis non fiunt nisi machinâ temperandi formantur crystalli lipidorum, quae liquescant temperaturâ superiore, nisi hae crystalli agglomeratae sat parvae sunt et in massâ aequaliter distributae.

Crystallificatio sativa (*angl. seed crystallization*)

Altera methodus massae socolatae temperandae est *crystallificatio sativa*. In huius actionis gradu separato in puro butyro cacaotico crystalli temperaturâ superiore liquescentes deformatione forficali (*Scherung*) cum certâ calefactione et refrigeratione coniunctâ in crystallificatro forficali (*Scherkristallisator*) fabricantur et deinde massae socolatae admiscentur. Crystalli in massâ socolateâ orientes crescunt crystallis sativis additis.

Gradus temperandi

Ad socolatam fabricandam maximê valet gradus temperationis et praecrystallificationis, i.e. portio (copia) crystallorum pinguaminis rigidatarum. Portione nimis parvâ (infratemperature) in refrigeratione massa socolata nimis diu rigescit; quo fit, ut socolata parum fulgeat parumque sit durabilis. E contrario portione nimis magnâ (supertemperature) efficitur, ut massa socolata pertractanda fiat nimis viscosa, et, si in fine refrigeratur, minus sit contractilis minusque fulgida.

Cum butyrum cacaoticum est mixtura glyceridorum, quae sunt variis punctis liquescendi, in socolatae curvâ liquescendi non apparet punctum liquescendi unicum, sed quaedam area liquescendi. Si socolata refrigeratur, alia peculiaritas butyri cacaotici clarê apparet: Butyrum cacaoticum semina crystallifica non efformat nisi perquam lentê, idem fortiter refrigeratur, antequam rigescit. Quamvis haec forma crystalli liquescat temperaturâ 34 (triginta quattuor) ferê °C (graduum Celsianorum), massa ex integro liquefacta, i.e. non praecrystallificata, si immota refrigeratur, redigitur ad temperaturas, quae sunt infra 20 °C (viginti gradûs Celsianos), antequam massa insigniter rigescat. Haec socolata perquam lentê rigescit.

Socolata praecrystallificata rigescit maiore temperaturâ et multo breviori spatio temporis. Cum rigescit, totus calor latens liberatur. Eo ipso curva refrigerationis valdê mutatur. Intra phasin rigescendi fieri potest, ut socolata ipsa calefiat. Post rigidationem sequitur nova deminutio temperaturae.

In proximo gradu fabricandi massa in formas defunditur aut fit massa indumenti, qua laterculi socolatei induuntur; deinde massa refrigeratur. Haec massa socolatea deinde infundi potest in formas, quales sunt tabulae, globi, formae cavae aut ovatae. Brevi post temperationem massae addi possunt additamenta dura, quales sunt nuces aut alia. Haec additamenta sunt referenda ad temperationem calculandam.

Intabulatio (*Eintafeln*)

Denique massa liquida infunditur in formas antea calefactas. Bullae aërosae vibrando tolluntur. Tabulae refrigerando contrahuntur, ut facilius e formis sumi possint. Tabula socolatae solet pendere 100 (centum) gramma. Omni tabulae socolatae insunt sulci longitudinales atque transversales, quibus facile diffringi possit. Socolatifices aegrê ferunt, quod pretia materiarum rudium augescunt. Pretium sacchari in Unione Europaeâ ab a.2008 usque ad annum 2013 ineuntem a sescentis euronibus auctum est ad septingentos triginta euronis pro tonnâ.

- Pretia cacaonis his annis proximis mutata sunt a 2 (duobus) ad 3,5 (tres – virgula – tres) euronis pro chiliogrammo.
- Pretium nucum avellanarum intra spatium duorum et dimidii annorum ferê est duplicatum.

Itaque socolatifices negotiationis *Milka* iam fabricaverunt tabulas natalicias aut paschales, quae pependerunt 85 (octogenas quinas) tantum gramma. Duo genera socolatae *Domûs Mondelez* noviora pendunt 87 (octogenas septenas) tantum gramma. Dicitur difficile esse pretium statuere uno eurone maius, nam pretium unius euronis esse liminare. Socolatifices possunt mutare praecepta fabricandi (e.g. loco pulveris lactei adhibere pulverem seri lactei, loco cacaonis saccharum), ut pretia materiarum rudium deminuant.

Fabricatio socolatae impletæ

Ad socolatam implendam solent adhiberi tres methodi variae: *methodus unius iactûs* et *methodus vertendi* et *pistillatio frigida*.

Methodus unius iactûs (*One-Shot-Verfahren*)

Secundum methodum unius iactûs spargibulo anulato (*Ringdüse*) extra posito mensuratim dosificatur socolata, paulo post spargibulo impletorio (*Füllungsdüse*) intra spargibulum anulatum posito dosificatur implementum. Commodum huius methodi in eo est, quod una tantum refrigeratio est necessaria. Incommoda autem methodi unius iactûs cum cetera tum præcipuê sunt sumptus technicus magnus, qui necessarius est ad socolatam et implementum in eodem gradu operandi dosificandas necnon contractilitas socolatae fabricatae refrigerando mutata. Praeterea saepe non respicitur non omnem massam socolatae aut implementi aptam esse ad methodum unius iactûs adhibendam; quo fit, ut socolatifex, si ab aliâ methodo destitit hac methodo usus, non potest, quin etiam desistat a præceptis massae conficiendae solitis aut saltim præcepta solita aliquatenus ad novam methodum accommodet.

Methodus vertendi (*Wendeverfahren*)

Vetustior quam illa est *methodus vertendi*. Si qui socolatifex habet machinamenta fabricationis quantitatis mediae sive magnae, quibus in horâ fabricantur plus quingenta chiliogramma, plerumque a methodo unius iactûs sumptuosâ abstinens ratione „classicâ“ primum tantummodo socolatam in formam dosificat. Deinde forma vertitur, ut pars tantum massae socolateae adhuc liquidæ relinquatur formae parietibus adhaerens. Post refrigerationem denique tunica socolatea (*Schokoladenhülse*) exorta instruitur implemento exoptato et alterâ refrigeratione factâ operculum quod appellatur (quod propriê est fundus pralini aut tabulae) dosificatur. In talibus machinamentis generis soliti adhibendis necessarium est post dosificationem tunicae et implementi et operculi singillatim refrigerare pralinum vel tabulam.

Methodus vertendi etiam apta est ad cava corpora socolatea fabricanda, quibus oportet insit aut implementum liquidum aut insint crepundia. Si talia corpora fabricantur, primo funduntur duae partes

dimidiae, deinde eadem componuntur et breviter calefaciendo conglutinantur. Cavum corpus socolateum, si generibus socolatae varii coloris compluries funditur et vertitur, intra et extra variis coloribus potest decorari. Si socolatifex indere vult implementum, quae maneat liquida, una ex partibus dimidiis instruitur foramine, per quod postea implementum infunditur et obturaculum socolateum imponitur. Ad viros natalicios et lepores paschales fabricandos primo socolata infunditur in unam formae partem dimidiam. Statim post altera pars dimidia illi apponitur. Plerumque partes formae dimidiae inter se adhaerent vi magneticâ. Deinde formae inter se coniunctae duobus motibus rotantur, usque dum socolata rigescat. In machinamentis fabricationis merê automaticis haec actio in refrigeratorio fit, ut socolata celerius rigescat.

Pistillatio frigida (*Kaltstempeln*)

At in machinamentis quantitatis mediae aut minoris ad tunicam efformandam saepius adhibetur methodus pistillationis frigidae. In eâdem methodo, postquam socolata est dosificata, formae imprimitur pistillum refrigeratum. Hôc modo socolata dosificata efformatur in tunicam simulque rigescit. Deinde implementum dosificatur in tunicam socolateam et – alterâ refrigeratione factâ – pralinum aut tabula operculo instruitur. At duabus de causis methodus pistillationis frigidae ratione oeconomica adhiberi non potest nisi copiis minoribus. Unâ ex parte multum energiae est necessarium ad socolatam calidam apto spatio temporis tam fortiter refrigerandam, ut tunica fabricata maneat stabilis. Alterâ autem ex parte necesse est curare, ne quid umoris aëre contenti in pistillo frigido condensetur, quia alioquin fieri potest, ut tunicae socolateae modo fabricatae pistillo iterum tollendo e formâ trahantur.

Secundum methodum tunicas socolateas fabricandi speciale pistillum refrigeratum per nonnullas secundas immergitur balneo socolatae liquidae. Postea pistillo sublato adhaerent tunicae socolateae perfectae, quae denique aëre compresso a pistillo solvuntur.

Genera socolatae

Multa sunt genera socolatae, quae inter se differunt formis et saporibus. Inter se distinguuntur socolata amara et lactea et alba. Socolata portione pinguedinis maiore instructa, quae apta est ad res furno coquendas et glaciandas, appellatur indumentum socolateum (*Kuvertüre*).

3 genera socolatae (pro 100 g) quas materias contineant

Typus	saccharum	butyrum cacaoticum	massa cacaonis	pulvis lacteus
socolata amara	47 g	4 g	48 g	–
socolata lactea	48 g	18 g	12 g	22 g
socolata alba	46 g	28 g	–	26 g

Praeter rationem mixturae et processum fabricandi socolatae nobiliores venales etiam inter se distinguuntur secundum regionem, in qua colitur earum cacao. Quâ in regione indicandâ adhibentur etiam notiones bonitatis, qualis est *Premier Cru*, quae in usu est vinitorum. Praeter socolatam *veram* supra descriptam ad crustula socolatea aut partim ad glaciem edibilem ratione industriali fabricandam adhibetur quaedam glaciatura pinguis, quae, cum non contineat butyrum cacaoticum, in numerum socolatarum non refertur.



VOCABULA CACAOTICA RARIORA ET RECENTIORA

būtŷrum *cacaōticum *Kakaobutter*

***cacaō**, -ōnis f. *Kakao* (*Pflanze und Stoff*)

***cacaō tabulāta** *Tafelschokolade*. cfr Ioannes Georgius Wolff, De fluore muliebri. Diss.inaug.med. Marburgi Cattorum 1795, p.18 Baillou de muliere a fluore albo vehementer vexata, et semper matutino cacaonem tabulatam coctam bibente refert, fluorem album, hora una praeterlapsa colorem cacaonis etc. habuisse; postea autem colorem istum iterum evanuisse“.

***cacaōticus**, -a, -um *Kakao*//. Joachim Heinrich Campe, Robinsonius minor, e Germanica editione XIII denuo latine vertit Io. Frid. Theoph. Nagel, Pars prior, Helmstadii 1823, p.15: „Fabae cacaoticae erant, quibus potus paratur, quem cacaoticum dicunt“. *kakaofarben*. cfr Johannes K.E. Faust, Rüsselkäfer aus Algier und Syrien, 1887, Wiener Entomologische Zeitung, vol.6, p.210: „Nanophyes (Corimalia) gemmarius n.sp. Ovatus, convexus, nitidus, pallide cacaoticus et margaritaceo-micans, sat dense cinereo-pubescentis;...“

***caféo-socolātopōlium**, -iī n. *Café-chocolaterie*

***cócoa**, -ae f. *Kakao* (*Getränk*)

***conchātiō**, -ōnis f. *Conchieren*

***contractilitās**, -ātis f. *Kontraktionsverhalten*

***crystallificātiō**, -ōnis f. *Kristallisation, Kristallbildung*. cfr Moritz Anton Capeller, Prodromus crystallographiae de crystallis improprie sic dictis commentarium. Lucernae 1723, p.1 crystallisata corpora. – p.3 ...illa crystallizationibus esse producta. – p.5 crystallina corpora. – p.10 Crystallizatio autem seu crystallificatio, ut notionem termini non praetereamus, significat actum illum, quo aliquid in crystallo, seu figura certa determinata & circinata, seu pellucitate, aemulum corpus solidatur, quemadmodum crystallizatum actum in subiecto completum denotat.”

***crystallificātrum *forficale** *Scherkristallisator*

***crystallificus**, -a, -um *kristallisierend, kristallbildend*. cfr p.180: „...opacum vero si crystallificus ille latex variis et diversis, copiosisque nimium turgeat, avidiusque solidescantiam ambiat”.

***crystallizātiō**, -ōnis f. *Kristallisierung*

***crystallizō**, -āre *kristallisieren*

cylindrus *socolātíficus

***dosificātiō**, -ōnis f. *Dosierung*

***dosíficō**, -āre *dosieren*

friābilis, -e: pasta friābilis *Mürbeteig*.

***glaciātūra pinguis** *Fettglasur*

glaciēs edībilis *Speiseeis*, - socolātea *Schokoladeneis*

***glaciō**, -āre *glasieren*

implēmentum, -ī n. *Füllung*. – solidum *feste* -, liquidum *flüssige*

indūmentum socolāteum (*Schokoladen*)*kuvertüre*

***infrātemperātiō**, -ōnis f. *Untertemperierung*

***intabulātiō**, -ōnis f. *Eintafelung*

latérculus socolāteus *Schokoriegel*

lepus paschālis *Osterhase*

***lipīdum nōn-laurīnicum** *nicht-laurisches Fett*, - **vegetābile** *Pflanzenfett*

māchina temperandī *Temperiermaschine*

māteria rudis *Rohstoff*

méthodus ūnīus iactūs *One-shot-Verfahren*

méthodus pistillātiōnis frīgidae *Kaltstempelverfahren*

méthodus vertendī *Wendeverfahren*

***pistillātiō frīgida** *Kaltstempeln*

pistillum, -ī n. *Stempel*

pistor pastae friābilis *Mürbebäcker*.

***praecrystallificātiō**, -ōnis f. *Vorkristallisierung*

***praecrystallificō**, -āre *vorkristallisieren*

***pralīnum**, -ī n. *Praline*

prōductum lacteum *Milchprodukt, Milcherzeugnis*

sēbum Borneōnēse *Borneotalg*

sella quīnque cylindrōrum *Fünfwalzenstuhl*

sēmen *crystallificum *Kristallisationskeim*

***socolāta**, -ae f. – *Schokolade*; - aērōsa *Luft*//, - alba *weiße*, amāra/nigra *Bitter*//, - implēta *gefüllte* - lactea *Vollmilch*// tabulāta *Tafelschokolade*. –

Variae formae nominis sunt traditae, nos autem praeferimus formam supra allatam (cfr neograecam, quae est σοκολάτα), quia melius respondet usui Latinitatis antiquae orthographico et phonetico. -

cfr Johann Christoph Sommerhoff, *Lexicon Pharmaceutico-chymicum Latino-Germanicum. Norimbergae 1713*, p.65: „*Chocolata, Chocolate & Succolata*, est Massa quaedam solida, exotica, vel in Placentas vel Cylindros seu in tabulas quadratas formata, saturatè rubra, friabilis, sine odore, similis ferè Sanguini Draconis nigricanti, cujus Basis potissima est fructus Cacao dictus, Avellana Mexicana &c. de hac Confectione habetur integer libellus *Ant. Colimeineri de Ledesma*, latinè redditus à *M. Aurel. Severin.* & curâ *D.I.G. Volcameri* edit. quoque Bontekoe illam describit. Alias ex America & Hispania adfertur, Germ. *Schocolata*/ praeparatur cum aqua cocta, vel Lacte, atque agitando *Chocolata* liquescit, & sorbendo calide bibitur.”

***socolātārius**, -a, -um *Schokoladen*//

- ***socolāteus**, -a, -um *aus Schokolade bestehend, Schokolade enthaltend*
 ***socolātifex**, -ficus m. *Schokoladenhersteller, Chocolatier*
 ***socolātificīna**, -ae f. *Schokoladenfabrik*
 ***socolātíficus**, -a, -um *Schokolade herstellend*
 ***socolātopōla**, -ae m. *Schokoladenhändler*
 ***socolātopōlium**, -iī n. *Schokoladengeschäft, Chocolaterie*
 ***spargībulum ānulātum** *Ringdüse*
 ***spargībulum *implētōrium** *Fülldüse*
sulcī frāgilēs *Sollbruchstellen*
 ***supertemperātiō**, -ōnis f. *Übertemperierung*
- temperātiō**, -ōnis f. *Temperierung*
temperātūra, -ae f. *Temperatur. – liquescendī Schmelz~, - rigēscendī Erstarrungs~*
tūbera *socolātea *Schokoladentriüffel*
- vir nātālicius** *Weihnachtsmann*
 ***viscōsitās**, -ātis f. *Viskosität*

EXPLICIT THEOBROMATOLOGIAE PARS QUINTA.

**SEQUETUR PARS SEXTA,
QUAE EST DE *PRALINIS*.**

Nicolaus Groß



LEO LATINUS

ECCE LIBRI LEONIS LATINI

Permittas, quaeso, ut nuntium adiungam minus gratum: pretia discorum, qui a Leone Latino praebentur vendendi, ex decennio (sic!) non exaucta - proh dolor – nunc valdê augenda sunt (denis euronibus). Interim enim cum pretia materiarum quoque multo exaucta sint, tum praecipuê disci libellique discis subiungendi non conficiuntur neque involvuntur nisi magno cum labore.

Restat, ut afferam titulos pretiaque librorum typis impressorum, qui hōc tempore apud Leonem Latinum prostant venales:

- | | |
|---|---------|
| 1) CRABATUS (Otfried Preußler, Krabat)..... | 49,00 € |
| 2) FRAGRANTIA (Patrick Süskind, Das Parfum)..... | 42,90 € |
| 3) RECITATOR (Bernhard Schlink, Der Vorleser)..... | 45,90 € |
| 4) HOTZENPLOTZIUS (Otfried Preußler, Der Räuber Hotzenplotz)..... | 25,00 € |
| 5) ARANEA NIGRA (Jeremias Gotthelf, Die schwarze Spinne)..... | 22,00 € |

PARVUS NICOLAUS (René Goscinny, Le Petit Nicolas) non êditur in domunculâ Leonis Latini, sed in Aedibus Turicensibus, quae appellantur «Diogenes».

GLOSSARIUM FRAGRANTIAE et PERICULA BARONIS MYNCHUSANI – proh dolor! – sunt divendita. Utinam nobis contingat, ut aliquando edantur iteratis curis.

Habeas nos excusatos, quod situm interretialem (i.e. anglicê »website« nondum restauravimus novaque pretia ibidem nondum indicavimus.

Ceterum, cara Lectrix, care Lector, bene scias oportet Leonem Latinum non esse megalopolium, quo – ut ita dicam - rapidissimê eiectantur multae myriades librorum vilissimae, sed domunculam potius virtuaalem quam realem, in qua creantur κειμήλια, id est res parvae et rarae et carae. Res parvae enim sunt disci compacti aut libelli typis editi palmares; rarae sunt editiones, quae centuriam tantum complectantur exemplorum; carae sunt hae res omnes, quia cordi sunt Leoni Latino recordanti horas illas innumeras, quibus operam dedit illis creandis.

Cara Lectrix, care Lector, utinam omne opusculum a Leone Latino confectum sit Tibi KTHMA EΙΣ AEI.

INDEX DISCORUM LEONIS LATINI

NR	Num. mandataelae	ISBN	TITULUS	AUCTOR	TRANSLATOR	ANNUS	FORMA	AMPLI-TUDO	PRE-TIUM
1	00104	978-3-938905-00-5	FABELLA TEXTORIS VERSUTI PALAEOINDICA	Anonymus (Old Indian)	Nikolaus Gross	2004	CD-ROM pdf	7 pp.	€ 17,90
2	00104 A	978-3-938905-15-9	FABELLA TEXTORIS VERSUTI PALAEOINDICA – Libri audibiles	Anonymus (Old Indian)	Nikolaus Gross	2005	Audio	21 min.	€ 22,90
3	00204	978-3-938905-01-2	TRES FABULAE EDGARII ALLANI POE: CATTUS NIGER - RANUNCULUS - PUTEUS ET PENDULUM	Edgar Allan Poe	Nikolaus Gross	2004	CD-ROM pdf	33 pp.	€ 27,50
4	00304	978-3-938905-02-9	ANECDOTA REI PROXIMO BELLO BORUSSICO FACTAE	Heinrich von Kleist	Nikolaus Gross	2004	CD-ROM pdf	6 pp.	€ 17,90
5	00304 A	978-3-938905-16-6	ANECDOTA REI PROXIMO BELLO BORUSSICO FACTAE – Libri audibiles	Heinrich von Kleist	Nikolaus Gross	2004	Audio	6 min.	€ 20,90
6	00404	978-3-938905-03-6	MEMENTO MORI	Alexander Saxon	Nikolaus Gross	2004	CD-ROM pdf	7 pp.	€ 17,90
7	00404 A	978-3-938905-17-3	MEMENTO MORI – Libri audibiles	Alexander Saxon	Nikolaus Gross	2005	Audio	20 min.	€ 21,90
8	00504	978-3-938905-04-3	DE CRAMBAMBULO	Marie von Ebner-Eschenbach	Nikolaus Gross	2004	CD-ROM pdf	14 pp.	€ 19,50
9	00604	978-3-938905-05-0	DE DINOSAURIS	Nikolaus Gross	-----	2004	CD-ROM pdf	16 pp.	€ 19,00
10	00704	978-3-938905-06-7	SUDATORIUM VENERIS	Diogenes Anaedocus	-----	2004	CD-ROM pdf	11 pp.	€ 19,50
11	00804	978-3-938905-07-4	PERICULUM FRANCISCI	Diogenes Anaedocus	-----	2004	CD-ROM pdf	7 pp.	€ 17,90
12	00904	978-3-938905-08-1	NUPTIAE ABDERITANAE	Bertolt Brecht	Nikolaus Gross	2004	CD-ROM pdf	21 pp.	€ 22,00
13	01004	978-3-938905-09-8	TESTAMENTUM REYNERI BERLBYN	Henricus van den Lande de Raelt	-----	2004	CD-ROM pdf	7 pp.	€ 17,50

14	01104	978-3-938905-10-4	DE SANCTO NICOLAO DEQUE VIRO NATALICIO	Nikolaus Gross	-----	2004	CD-ROM	21 pp.	€ 22,00
15	01204	978-3-938905-11-1	FABELLAE GRIMMIANAE 1	Jacob Grimm/ Wilhelm Grimm	Nikolaus Gross	2004	CD-ROM pdf	28 pp.	€ 24,90
16	00105	978-3-938905-12-8	ROMULUS MAGNUS	Friedrich Dürrenmatt	Nikolaus Gross	2005	CD-ROM pdf	49 pp.	€ 31,90
17	00205	978-3-938905-13-5	DE THILO CUSTODE FERRIVIAE	Gerhart Hauptmann	Nikolaus Gross	2005	CD-ROM pdf	28 pp.	€ 24,90
18	00305	978-3-938905-14-2	HISTORIA AGATHONIS (LIB.1)	Christoph Martin Wieland	Nikolaus Gross	2005	CD-ROM pdf	15 pp.	€ 19,50
19	00405	978-3-938905-19-7	WERTHER IUVENIS QUAE PASSUS SIT	Johann Wolfgang von Goethe	Nikolaus Gross	2005	CD-ROM pdf	82 pp.	€ 38,90
20	00505 A	978-3-938905-22-7	CICERONIS ORATIONES IN CATILINAM HABITAE 1 – Libri audibiles	M.T. Cicero	-----	2005	Audio	40 min.	€ 21,90
21	00605 A	978-3-938905-18-0	SOMNIUM SCIPIONIS A CICERONE SCRIPTUM – Libri audibiles	M.T. Cicero	-----	2005	Audio	30 min.	€ 20,90
22	00705 A	978-3-938905-23-4	CAESARIS BELLUM GALLICUM 1 – Libri audibiles	C.I. Caesar	-----	2005	Audio	55 min.	€ 22,90
23	00106	978-3-938905-21-0	AUTOBIOGRAPHIAE LATINAE	Nikolaus Gross	-----	2006	CD-ROM pdf	87 pp.	€ 48,00
24	00206	978-3-938905-20-3	DISQUISITIO CHEMICA ACIDULARUM BERGENSIUM ET GOEPPINGENSIVM	Karl Friedrich Kielmeyer	Nikolaus Gross	2006	CD-ROM pdf	66 pp.	€ 38,00
25	00306 A	978-3-938905-24-1	CAESARIS BELLUM GALLICUM 2 – Libri audibiles	C.I. Caesar	-----	2006	Audio	61 min.	€ 22,90
26	00406 A	978-3-938905-25-8	CICERONIS ORATIONES IN CATILINAM HABITAE 2 – Libri audibiles	M.T. Cicero	-----	2006	Audio	41 min.	€ 21,90
27	00506 A	978-3-938905-26-5	EPISTULAE A SENECA AD LUCILIUM SCRIPTAE 1 – Libri audibiles	L.A. Seneca	-----	2006	Audio (2 CDs)	88 min.	€ 27,90
28	00107 A	978-3-938905-27-2	ASINUS AUREUS AB APULEIO SCRIPTUS	Apuleius	----- --	2007	Audio	55 min.	€ 23,90
29	00207 A	978-3-938905-28-	OBSIDIO SAGUNTI T.LIVIO DESCRIPTA	Livius	-----	2007	Audio	53 min.	€ 23,90

		9							
30	00307	978-3-938905-29-6	FABELLAE GRIMMIANAE II	Jacob Grimm/ Wihelm Grimm	Nikolaus Gross	2007	CD-ROM pdf	58 pp.	€ 32,90



**CARA LECTRIX, CARE LECTOR, BENE VALE,
USQUE AD SEPTIMANAM PROXIMAM !**

**HANC EPISTULAM LEONINAM
CENTESIMAM QUINTAM DECIMAM**

SENDEN IN OPPIDULO BAVARIAE SUEBICAE PERFECIT

Die Lunae, 22. m. Aug. a. 2016

Nicolaus Groß

LEO LATINUS

<http://www.leolatinus.de/>