

conficitur. Aqua ostrea, concha, ceteraque id genus, tum potus est, ipsamet: è semine constant omnia alia animalia, potus autem lac. Manifestum est igitur tria tantum esse genera potuum secundum naturam: aquam, vinum, & lac. Eorum quæ ex terra oriuntur, tres sunt omnes differentia iuxta genus, agreste, & domesticum: iuxta species caulis, aut asparagi, & iuxta partes quæ quinque præcipue sunt, semina sicciora, duriora, pinguiora, quæ sub cerealium nomine à Galeno comprehenduntur. Quorum cum sit frequentior usus, Galenus suo more integrum volumen illis dedicauit. Fructus, radices, folia, & cauliculi seu germina, vel asparagi, aut turionnes. In his quæ ab aqua proueniunt, cum omnia sint agrestia, totaque edantur, vna relinquatur differentia ex speciebus. At ex animalibus eadem generis agrestium, & domesticorum: dico etiam in eadem specie, & specierum inter se, demum & partium. Et velut in plantis succi, ita in animalibus, lac quidem animal parientibus, oua ceteris piscibus, & auibus sanguis communiter omnibus: sed de condimentis prius agendum erit.

CAPVT XLIV.

De sapore dulci.

*Dulcis sapor
& pinguis
natura sunt
amica.*

Dulcis autem sapor, & pinguis, solum sunt in substantia ventriculo amica, vt diximus, & omnibus membris naturalibus, quia solum ex huiusmodi substantia ea membra ali possunt. Sunt autem omnia membra naturalia, vt aluntur, sed omnium tamen primum iecur, post ventriculus, & intestina, inde venæ, & sanguis, post lien, renes, & vesica vtraque, nam quæ vrinam continet, magis patitur, at bilis generatio frequentior est. Causa ergo horum est substantia bonitas: pinguis enim sapor, & dulcis ab humido puro, concocto semper fiunt, & idè soli in optima substantia repositi sunt. Sed pinguis in crassa, dulcis in tenui semper, ob id etiam melius cocta substantia dulcis, quam pinguis, minus tamen benè nutrit, quoniam tenuis est. At in melle & saccharo hoc perspicuum est omnibus modis, tum ex generatione, tum quia celeriter nutriunt, tum quia parum & admodum: èd etiam fit vt dulcia coctione omnia fiant deteriora, pingua ad certam vsque metam meliora: tenuis enim substantia iam concocta, & pura ad ignem posita melior fieri non potest. At dum humido insipido iungitur, melior redditur inutili absumpta parte. Sic saccharum igne melius efficitur, perficiturque in fornacibus, secus si solum coquatur deterius efficitur, vt etiam mel, ob id saccharum vt cum aliis humidis coquatur, postquam concreuerit, non minus melle postulat. Vnde etiam ex musto, & melle coctis, fit mellicratum, absumpta humida parte inutili. In lacte quoque idem accidit, nam

*Saccharum
igne melius
efficitur.*

Mellicratum.

aquea parte consumpta, sapor minus diffunditur, quamobrem lac coctione vt etiam saccharum dulcius euadit, & ob id etiam melioris alimenti. Et qui oua, lac & saccharum coquunt, cibum efficiunt maxime iucundum gustui, & optimi nutrimenti. Sed & in lacte dulcedinem in tenui substantia contineri hoc argumento deprehenditur, quod neque aqua eius, neque caseus, nec butyrum dulce euidenter est, sed solum ea pars quæ spumosa est, quam vocant Mediolani lactis mel, id est, dulcis pars lactis, quæ adèd tenuis est, vt minimum illius pondus cadum magnum impleat: si igitur dulce, & pingue, in substantia pura, & concocta posita sunt, benè quidem ambo nutriunt, sed quod dulce est, adèd parum, vt malè Galenus dixerit, omne quod nutrit dulce esse: nam pingua proprie benè, & affatim nutriunt, at natura multis dulcedinem miscuit, vt animalia deciperet ad proprium commodum, crassius ergo & humidius cum sit pingue, dulci: hinc fit vt pingue coctione temperetur, & mollius euadat, idèdque etiam suauius, & melius, pingue eatenus deterius: pingua autem, & dulcia, obstructions in epate, ac splene generant cum à natura ob delectationem antequam sint concocta attrahantur, iuxta illud Hippocratis tertio Acutorum: [Dulcis potus viscera inflat:] splenem videlicet & epar.

Mel lactis.

*Pingua &
dulcia obstru-
tiones gene-
rant.*

CAPVT XLV.

De his quæ sunt amica, & inimica ventriculo.

EX his igitur non arduum erit generalem docere regulam, qua omnia cognoscamus, quonam pacto se habeant ad ventriculum, dico valentem pro sua natura. Nam cum tribus indigeat ventriculus, vt nutriatur, vt roboretur, & vt calor naturalis in ipsum copiosus deriuetur, ac conseruetur: tria sunt, quæ id præstare possunt: primum saporis pinguis substantia, postquam est dulcis, nam ex his commodè nutritur, accedit vt ex hac suauitate, illum amplectatur, diutius retineat atque ob id etiam duplici emolumento melius concoquatur, secundum contingit ex sapore astringente, cum à sicco illius authore, seu frigori coniungatur, vt in punicis malis, seu moderato calori, vt in croco (nam magnò calori astrictio iungi non potest, cum calor distendat) ventriculi substantia in vnum cogatur, & robustior ob id euadat. Tertium fit ex odore bono, qui præter id quod auocat à corde spiritus, à iecore sanguinem naturali familiaritate, tenui terrea substantia ignita conseruat illum. Hæc igitur omnia sunt, quæ maxime prodesse possunt ventriculo, atque ob id vt dictum est proderunt ad generationem boni sanguinis, & nutritionem totius corporis, benefacient autem proprie iecori, lieni, intestinis, renibus, & vtrique vesicæ, neque

*Ventriculus
quibus indigeat.*

*Tria maxime
prodesse possunt
ventriculo.*