

Historia.

que modo dissolutum, aut nimis concretum) dico quod in obstructione pylori chylus euomitur, si melius procedat, aliter corrumpitur. Cognoui ego Aromatarium propè Broliti veteris portam, qui iam XXI. annis quotidie cibum euomebat, & plerunque bis in die, & duxit vxotem, & genuerat filios: hoc tamen discriminis intercedit, quod omne quod facile coquitur coctione naturali boni alimenti est, non autem in elixatione artificiosa, velut spinachia, quæ celerrimè elixantur, & friguuntur, non tamen boni sunt alimenti, cerasa, & fructus multi horni, cum autem dico boni alimenti, non absolute intelligo, nam quæ naturali coctione celeriter coquuntur, si etiam perfecte omnia talia, proculdubio boni sunt alimenti: Sed si non perfecte vt olera omnia, Galeno teste non sunt: boni enim alimenti sunt quæ facile coquuntur, quæ perfectam assequuntur coctionem, & quæ ventriculum confirmant. Quæ ergo coquuntur à naturali elixatione, alia confirmant ventriculum, & sunt sub genere boni alimenti, velut oliuæ benè conditæ. Secundus modus est, vt sint tenuium

Quænam boni sint alimenti.

Perfectissimus Densus, tenuis, perfectus, gratus. Cibus seu præmi ordinis. Densus, crassus, perfectus, gratus.

Secundus ordo. Densus, tenuis, perfectus, ingratus. Densus, crassus, perfectus, ingratus.

Tertius ordo. Densus, tenuis, gratus, imperfectus. Densus, crassus, gratus, imperfectus.

Quartus ordo. Densus, tenuis, ingratus, imperfectus. Densus, crassus, ingratus, imperfectus.

Densum Rarum Tenue, cras. Tenue, cras.

Sec. Rarus Ten. perfect. grat. Perfectus, Imperfect. Gratum, Ingratum.

Tert. Rarus, crass. perfect. Grat. Rarus Tenuis Imperfect. Grat.

Quar. Rarus, tenuis, perf. Ingr.

Quin. Rarus, crassus, Imper. Ingr.

Sex. Rarus, Crassus, Imperf. gratus.

Sep. Rarus, crassus, Imperf. Ingrat.

attendere oportet comparationem ad finem, quæ enim impediunt negligenda non sunt, quæ autem nonnulli impedimento esse debent. Demum in qua vel facilius impingamus, vel operi magis obsunt: dicemus non fieri coctionem absque ebullitione, quoniam ad interiora non penetrat, & si penetret non dissoluit, nec si vtrunque accadat, illud fit plerunque, sed aliquando: & si frequenter accideret, non tamen absque ratione, & vsu, cui accommodari debent, quæ ex arte sunt, citra cogitationem omnem deprehenduntur. Ergo & si aliqua possent coqui absque ebullitione, melius tamen est sic statuere: nam in his quæ solum calefunt, deprehendi potest, vt de lacte, & ouis patet. Sunt ergo media aliqua vbi extrema sunt, velut mollia, & dura, in quibus contingit, aut non, sed vt dixi securius est sic statuere, vtenti autem ratione iuxta illum, eadem ratione, mutatio quanto maior, eo magis potentior repentina maior est sensibili, idèd conijcere in ebullientem aquam, aut oleum, ad alacrem facit coctionem, minus etiam fumi concipit, retinetur enim diutius si non ferueat, & si hæreat vasi, & si non dissoluatur: quamobrem prudentes coqui mutant, diuidunt ignem, &

partium, sed densarum vt luteum oui durum, & hoc est secundi generis, non tamen necesse est vt sit boni alimenti, vt perfectam assequatur coctionem. Caro autem hœdina, & lumbi vituli, & alæ pullorum, sunt boni alimenti propter perfectionem, & facilis ob tenuitatem substantiæ. Caro autem apti, id est, lumbi, & capi sunt crassi alimenti, sed perfecti, idèd præbent optimum alimentum, sed ferius, & in homine robusto: si ergo alimentum sit crassum, & paucum, vt melangenæ, & vaccæ veteris, erit paucum & malum alimentum. Difficile ergo concoquetur melangenæ, & paucum præbebit alimentum, & non perfectum, nec ventriculo gratum, vel vtile, ergo hoc pessimum: sunt ergo exactæ coctionis vt visum est, duo tantum modi, & artificiosè varij imperfectæ, perfectæ vnus, aut duo, sed longè plures imperfectæ: fiunt ergo eiusmodi absque ebullitione, sed cum in artibus præcepta ordinari debeant non solum vt ad vnguem iacent, sed vt à sensibus deprehendantur: Et vt minimus error minus impediendi affert, quàm sollicitudinis, si diligenter prosequi velimus: & quoniam

flammam accumulanti, exuffant, quæ omnia sunt auxilia contra nidorem. Nidor ille autem non solum molestus est, sed saporem amarum efficit: fumus enim exustio quædam est, exustio insipidum, & dulce resoluit, pingueque corrumpit: fumosa igitur amara sunt. Quæ autem nimis excoquuntur, salsa euadunt si non hæreat, aut intercludantur. Ergo liquorum vitia quæ sunt ex imminuta coctione, insipidus & sub acidus, ex coctione retenta medijs inter fumidum, & olentem, ex superflua sola, salsus, ex simplici humida, adiposus, & oleosus, ex corrupta horridus, foetidus, amarus, ex terreo exusto acris, sed magis ex tenui, nam ex illo acris amarus, si non coquatur, omnino natij sapores retinentur. Ex vasis aurum, vitrum, cuprum, nil remittunt effatu dignum, argentum, plumbum album, lapis comensis parum, plumbum nigrum, & æs, & ligna multum remittunt, sed plumbum ventriculo nocet, æs amarum efficit. Vasa figulina è terra nigra ex qua conficiuntur, crucibula ad liquandum, metalla parum valde remittunt, communia non multum, debent autem prius aqua imbiberi, aliter siccant liquorem, & corrumpunt cibos. Quæ autem bis elixari

*Nida. Nidoris effus.**Liquorum vitia.**Vasorum effus.*