

Nota.

que ius non suauē remittunt, meliores euadunt. Trita præterea, & diuisa in minuta frustra facilius, & melius coquantur, & nutriunt. Elixæ præterea iurulentis celerius putrescunt. Et frixa calida suauiora, & meliora: refrigerata enim obsunt, & nonnunquam si lico concluso, & tecta iacuerint, veneni symptomata excitant.

Oportet etiam scire quid sit coctio hæc ab igne: quædam enim nunquam coquantur, imò pleraque antequam bullierint, quoniam non antea coquantur, quàm diuisa sit substantia, hoc accidit ex motu, quem cum calore conjunctum appellamus ebullitionem: diuisa ergo substantia, calor intima penetrat, & rarefcunt partes, & liquor vndeque tumet, & ob id etiam effunditur. Fernet autem vas plenum aqua, & si multa sit celerius, quoniam etiam ob antiperistalsim, & ob grauitatem impeditur, & inardescit, vt in machinis bellicis. Signa ergo ebullientis humoris sunt calor exurens, motus vehemens, strepitus, magna inæqualitas in superficie, & fumi multitudo. Coctæ autem substantiæ mollitie, candor, sapor, & odor iucundus, & in elixis ius valde suauē. Quod ergo coquitur quo mollius fuerit, & gladiis tulum, melius eo, & celerius coquitur.

Verùm cum in coctione fiat separatio, quomodo cocta plus nutriunt? An ob id quod additur, vt ius, oleum, pinguedo, an quia quod verius est separatur terreum, & & aqueum non concoctum, quod autem relinquitur, mistum nihilominus est, & melius est, quod non corrumpitur, vt pinguedo, & oleum; atque ob id nutritio fiet ex misto? An quoniam talia non in omnibus, sed duntaxat in imbecillibus magis nutriunt, in validis autem cruda, viuunt enim elephanti plus, qui crudis vescuntur cibis, quàm homines? An quoniam plus est substantiæ mollis, idèd plus concoquitur, & ob id plus nutrit? An ob hæc omnia, aut plura in quibusdam.

Sed si pingua aduruntur igne, quomodo melius nutriunt? An quoniam tantisper aquei adesse necesse sit, vt non aduratur: cum enim aduritur, deterius euadit. Ob hoc frixa deteriora euadunt, quoniam pingue est quo friguntur, & in carbones transit, vt speciem veneni retineat: Vnde nisi pars ea facile posset separari, minus malum foret, edere non exactè cocta, quàm exusta.

Quæ autem bis coquantur, omnia malum odorem contrahunt, & ingrata ob id gustui redduntur, panis, caro, olera, & oua etiam. Sed de pane minus mirum, exurit enim vt coctio, cocto iam perfectè superueniat, at de carne quæ nondum cocta est, vltiori verò coctione absoluitur, cur hæc malè oleat, denuò cocta vsque quò debet, & non vltra malum odorem contrahit, prauique reddat saporis, obscurius est, palàm enim est deterioris eam fieri alimenti, siquidem dixit Hippocrates. [Parum deterior cibis aut potus, suauior quidem melioribus, sed minus suauibus est præferendus.] Ergo videamus qualem odorem acquirat, certè dum primùm coquitur, partes tenues aquosæ dissoluuntur, hæc refrigeratæ olent, ac etiam putrescunt, siquidem aqueum humidum ad corru-

ptionem semper tendit, ac semiputrescit, contracta verò mala qualitate in substantia, tametsi dissoluatur, resoluaturque humidum, caro malè affecta, seu, olus, aut ouum, maiorem ex se buda coctione qualitatem prauam contrahit: adèd vt prius perfectè coqui desinat, quàm teter odor absoluat. Quod & si vltius coquatur, licet priorem exuat noxam, aliam contrahit: assata enim seu frixa aduritur, elixata autem fit ex succa, & falsa aut insipida nimis, ac insuauis. Etenim illa quæ plus iusto coquantur, tantò deteriora fiunt, quò fuerint in bractæas tenuiores dissecta, & assata, ac frixa, plusquam elixata, frixa autem plusquam assata. Et ex assatis super prunas, & craticulam plusquam in veru, vel vnco. Hæc igitur ita se habent.

Porro quæ elixantur, amittunt quasdam vires, alias recipiunt, idque bifariam, vel vt humore, aut alio quod simul incoctum est, combibuntur. Velut exemplum dat, si legumen in iure elixetur, ipsum quidem ab eo quod erat facultate olfactu, & gustu mutatur ad iuris naturam, contra ius ad leguminis, atque id in elixatione sola contingit, aut certè propriè, vel maximè. Sic ego bis cocta, eadem brassica in diuersa aqua, nulloque addito alio, fit astringens: contra in eadem aqua, aut iure his, brassicis ius illud ventrem soluit: Ita dicit scillam, licet multis aquis, ac sapius elixatam, rustici esculentam reddidere. Et quod de elixatione testatur, fatetur etiam de frixis, & assatis, non tamen assata transfundunt, cum nullum circa se humorem habeant. Quod ad qualitatem autem attinet, elixa omnium sunt humidissima: assata siccissima, aliquanto minus frixa in sartagine, media inter hæc, in patinis cocta. Inest autem frixis, vt flatum deponant, sed aluum sistant, & crassum alimentum præbeant, difficiliusque concoquantur quàm elixa. Ex hac selixandi ratione vt reor decocta sunt orta, cum quod est in illis transfunditur, in ambientem humorem, maximè amarus, dulcisque sapor, post salsus, & acris, nam sunt & ipsi potentes, sed vnus profundior, & in substantia siccior, alter minus potens prædictis, inde acerbus, & acidus, sed & austerus. Insuper, atque pinguis, tantò minus remittunt. Accidit autem vt dura omnia, longa elixatione fiant falsa. Sed hoc inuenit dictum à Praxagora: sed cur non ideim si assentur, cum multò fiant sicciora? an idèd quia insipido humido, hæc præsertim si irri-gentur non ita spoliantur.

In vniuersum autem calidis atque siccis, & duræ alui hominibus, & humidis naturaliter, & quos humectare expedit, elixis potiùs, quàm assis vti expedit. Vnde æstate, & autumno, & febricitantibus, atque consumptis, & pueris, contra aliis, quæ his opponuntur, assis, & frixis. His enim qui pulchritudini consulunt, & qui plurimo vtuntur cibo, & mulieribus, & conualescentibus elixa caro utilis ita est, vt assam, & frixam refugias: Cum etiam in melancholicis magis. Ad generationem autem contra, frixa, aut assata.

Facit etiam ad hoc modus coquendi con-

Signa ebullientis humoris.

Quomodo cocta plus nutriant.

Nota.

Aphorismor. Bis cocta qualem acquirant odorem.

Quæ elixantur vires amittunt.

1. de Alim. cap. 1. Brassica bis cocta.

Cap. 65.

Cap. 64.

2. de Alimen. cap. 2.

3. de Alimen. 32.

Qui humidis naturaliter vti debeant alimentis & qui assis ac frixis.

4. de Viâ. in