

ideoque etiam magis vitale: est enim à calore cœlesti, separante crudum & terreum, per longam cœctionem condensatum. Vtrum verò terrei quicquam obrineat, cum mixtum perfectum sit, ad philosophos considerare pertinet: nam medicus cuius opus non videt, perinde transeat ac si non sit. Oleum ergo purum omnis terrei expers est apud medicum, ideo nec adstringit, nec refrigerat, cœteraque continet, quæ aëreo humido ascribuntur. Vinum autem à calore igneo coquitur, ob id vinosa, parum pinguis, & pinguis ac oleosa, parum vini. Vinum autem plurimum aquæ & terræ comparatione olei continet, caputque petit magis oleo. Sal autem fit ex terreo diu excocto, aliud ab igneo, & si celeriter, ob hoc duplex est, dicemus autem de naturali quod fit in terreo, crasso, diu excocto, unde siccatur, astringit, detergit, attenuat, incidit valde, & rectè copulatur pinguis, atque oleo, fastidiumque tollit, & cœctionem iuuat. Quia verò siccum acre, terreumque est omnibus modis humidum absument, ideoque breui sitim generat. Verum quia quod igne factum est, non admodum terreum est, sed magis aqueum, ideo hoc statim sitim gignit, aliud serius, sed magis contumacem, lapideus ergo qui difficillimè liquatur, & sordibus qui non exactè, neque enim totus sitim difficilem facit, & nisi potu deturgetur, inextinguibilem. Tenue autem terreum plenè siccatur, ac diu coctum, acrem gignit saporem, & cum odore bono, petit enim caput, quia leue, & non impeditur ab humido, quod paucum est, & tenue: ideo ascendit, ut etiam vinum: oleum autem, ut dictum est, non: quod si parum sit siccum, & ab immoderato calore asfatum, & ipsum aroma est, si humido multo mixtum acre fit, & malè olet, ut allia, capræ, & similia: neque enim concoqui humidum potuit, neque absumi, propterea talia sunt alexipharmaca, piper autem & cinamomum non, nisi caliditate corruperint veneni substantiam. Sed redeo ad sales, ut cibos, nullum salsum vinosum esse potest, neque acre, quinimo si misceantur, confunditur vterque sapor: sed hoc cum commune sit, vnumquodque tamen proprias habet causas. Salsum in terreo crasso consistit, (cum dico terreum, non ob id dico crassum, potest enim esse tenuissimum: sed tenue refertur, ac crassum, ad substantiam moli comparatam, terreum ad substantiam, & qualitatem) quare non potest esse vinosum, quod multo humido lociatur semper: nec acre, quod exiguo & tenui humido, at & ista contradicunt multo humido, & paucum, consistere, igitur acre vinosum & salsum simul nullo modo copulari possunt: nam paucum & tenue humidum à terreo crasso celerrimè absumentur, sed neque salsum pingui, ut declaratum est, nec vinoso: ingue, ut diximus: vinosum enim igneo omni calore constat, neque simul pingue, & acre, hoc enim modico constat humido: immixti igitur sunt hi quatuor saporès, actis, salus, vinosus, & pinguis, atque omnes hi etiam ita, ut præter pinguem cum salso vel acri mixti, se inuicem, ac mutuo

corrumpant, non ut falsus, & amarus, dulcis, ac pinguis, aut insipidus, aut acidus. Porro cum acria ab immodico calore omnia fiant, ut etiam Galenus docuit, & à tenui humido (non enim constarent, quæcunque benè concocta sunt, benè olent, quæ non, malè, & quæcunque paucum humido sociata sunt, per se benè olent, quæ autem multo, non per se, ut piper, allium, & ignobilis cassia: impeditur enim tenue à crasso, & paucum, à multo: quare quæ tenuia sunt, & paucum humido iuncta, rarè malè olent: quomodo enim non concoquetur tenue, & paucum? Sed neque sicca valde & tenuia, admodum acria esse poterunt, indicio esse possunt, filiquastrum, rubrum, & euphorbium, & radix napelli, & allium, quæ cum sint acerrima, omnia sunt copulata abundantè humido, & crasso, quare nec alere per se, nec bene possunt, sed contusa, aut deuorata reddunt odorem & minimè iucundum, sed grauem, ut etiam referunt de lepore marino: ascribi solet pro proprio signo. Salsum autem quod ab igneo calore fit, generatur, cum humidum adurit ex reflexo calore à terreo super humidum ipsum, propterea sal omne parum admodum nutrit, amara autem pars prorsus nihil: nam capras salices amara nutriunt, & Virgilius insinuat: ut tres sint saporès, qui non nutriunt, & parum nutrientibus conferant aliquid in hoc, amarus primùm, post acris, inde falsus: nam humilioribus & crassis alimentis moderatus conferre potest. Tres qui nutriunt maximè, dulcis, pinguis, demum insipidus. Tres alij qui nec prohibent nutritionem, nec iuuant, (nam amarum, acre, & salsum efficiunt, ut non admodum quæ nutrire parata erant, id possint, partim quod transmutationem prohibent, partim quod iam transmutata consumunt) astringens, sub quo austerus, acidus, & acerbus: ipsi enim per se non nutriunt, nec quæ talia sunt, alijs admixti non impediunt, nec nutriunt.

Præter humida hæc sunt, quæ excipiuntur tria talia, aqua, mucago, & succus, & omphaciorum genera: perfecta autem duo, vinum & oleum. Cum hæc in ordine sint perfectiorum, mucagoque in seminibus oriatur, ubi & oleum erit, mucago oleum imperfectum aquæ admixtum nec etiam perfectè concoctum, & ut ad vina omphacium, & ut plerumque ad usum sanitatis tuendæ parum accommodata, succi verò aggregatè ex pluribus humidis, & pro ratione saporum (si modò expediat) explorandi. Mixtorum igitur humida, principalia & salubria duo, pingue & vinosum, seu oleum & vinum, duo sicca, salsum & acre, & vtrunque duplex, ut dictum est, pinguis verè carnes, & lac, alia huiusmodi, amplectuntur. Fit etiam à putredine falsedo alterius generis, ut in phthificis, laterali morbo laborantibus, & empyicis: habet autem hic sapor, ut ab expuentibus sciscitari potest, alia quibus dignosci potest ex odore, atque colore, sed nil horum perpetuum, at ut in his quibus in ventriculo corruptus est cibus, pro illorum varietate diuersus, ita ab eodem

*Acria ab immodico calore fieri. Beneolentia & maleolentia quæ.*

*Sal quomodo ab igneo calore fiat. Saporès non nutrientes & nutrientes qui.*

*Sal duplex.*

*Salis vires.*

*Cur nullum salsum vinosum sit.*