

Ξηροὶ γὰρ καὶ θερμὸί εἰσι τῶς διαλύει. Διὰ τὴν αἰμαλαγὰν μύρριναι πυκνοφυλόπεροι εἰσι τῆς λευκῶν μύρρινων· ἢ ὅτι ἀραιώταται τὸ γῆρας σημεῖον δὲ ὅτι γίνονται ἐν τοῖς ἀγροῖς, καὶ ἤμισται μεταβῶντος ἐπὶ τῆς ὀπιμελείας. τὰ δὲ ὑγρά πάντα πυκνοφυλότερον. διὰ γὰρ τὸ ἠπίον πέφειν τὸν κερπὸν, εἰς τὰ φύλλα ἢ ἔσθῃ τρέπεται.

Ὅσα περὶ ἀγρίται καὶ μάζου, καὶ τὰ ὄμοια. κα.

Διὰ τὴν ἠπίωσιν καὶ τὸ αἰεθρον ἡλαίου ὀπιμερόντος, λευκότερον γίνεσθαι κῆποι τοῦ ἔλαιον πυρρόν· ἢ ὅτι πρόσθε μὲν ὕμενον τῷ ὑγρῷ ἀφρίζειν, τὸ δὲ ἢ λευκότερον ἢ δὲ μῆξι τελεῖται καὶ μινύσθῃ. μίνυται δὲ μάλλον τοῖς σωματικοῖς ἐν δὲ τοῖς ἐφήμισσι τὸ το συμβαίνει διότι καὶ λευκότερα ποιεῖ.

β. Διὰ τὴν ἐν τῷ πυρρῷ ἔσθῃ μέγιστα ἀρμόσει τοῖς σώμασι, καὶ μάλλον ἔσθῃμος, ἢ ἢ ἐν τῷ κερπῶν, ἢ δὲ ὅτι μετρίαν ἔσθῃ γὰρ ἔσθῃται· δὲ δὲ τὸ ἔσθῃ ἔχειν τὸ ποσὸν σφραγῶν γὰρ δὲ καὶ ποσὸν καὶ δὲ τῶν τῶν σώματι· οὐ αἶνον τὸ γὰρ λαγόν. καὶ ἡ δὲ ἀδυσρότερον δὲ ὁ αἶτεπεμύσαι σφῶδρα μάζου, ἔσθῃ μῶτερον [εἰσι] τῆς ἀπείπτου. γ. Διὰ τὴν τῆς μύρ ἀλβύρον, τὰ ποσῶτα, τῆς δὲ ἀλφίτων, τὰ

τελευτάα λαμρότερον· ἢ δὲ ὅτι τὸ ὑγρὸν καπυρρὸν, ἀεὶ δρᾶσται τὸ δὲ μαλακόν, ἐπιθλίβεται, λαμρότερον δὲ ἐν ἀμφοτέροις τὸ ἐν τῶς. δ. Διὰ τὴν αἰ ἀπὸ λευκότερον φαίνονται, ψυχρὸν ὄντες, ἢ θερμοῖς· ἢ διὰ τὴν αἰπὴν αἰπὴν ἔσθῃ πινά, καὶ τὸ ἔλαιον λευκότερον πῶ ποσῶτα τὸ παλαιόν· αἶποι γὰρ τῆς μελαίας τὸ ὕδωρ τὸ τὸ ἐν ἀμφοτέροις

πλείον ποσῶτα τοῖς οὐσι· χροῖς καὶ ὄμοιοι δὲ, διὰ τὸ ἐξατμίζειν, λείπεται ἔλαιον τὸ ὀπιπολῆς. ἐξατμίζει δὲ τὸ ὑγρὸν ἔλαιον, ἢ ὁ χροῖος, ἢ ὁ ἥλιος· ἐν δὲ τῆς ἀπὸ ψυχρότερον τὸ θερμὸν ἐξίον, ψυχρὸν ὑγρὸν ὄντων, ἐξελήλυθεν· ἐν δὲ θερμοῖς οὐσιν, ἐπὶ ἐκστίν. ε. Διὰ τὴν αἰ αἰπὸς ἀπὸ πλείονα σφραγῶν ἔσθῃ τὸ ἠλισμῶν, τῆς δὲ ἄντων αἰπὸς ἔσθῃ ἔσθῃ ἔσθῃ, εἰκός δὲ τὸ τῶν αἰπὸν· οἱ γὰρ ὄμοιοι ποσῶτα τῆς καὶ βαρύτερον τῷ ὕδατι εἰσιν· ἢ ὅτι ἔσθῃ τῶν αἰπὸν οἱ ὄμοιοι· δὲ ὁ καὶ σίξῃ ὀσπία τὰ τεταρταχὺ ἔσθῃ. ἀδύσθῃ γὰρ καὶ ἐκστίνεται τὸ ὑγρὸν ἐπὶ αἰ τῆς δὲ σήπεται ἐπὶ τῷ θερμῷ.

A quippe quæ sit & sicca & calida. 36 Cur nigra myrti fronde sunt frequentiore quam alba? An quod nigrae generis sunt sylvestriotis. Cuius indicium, quod locis rusticis istæ proueniunt, minimèque ex cultu mutantur: humida autem omnia fronde crebriore conduntur. Quod enim minus suos fructus decoquere possunt, idcirco ad frondem alimentum se vertit.

Eorum que ad farinam, & massam, catervatimque B id genus pertinent, Sectio vicefima prima, cuius quaestiones 26.

CUR prifana farina triticea oleo instillato reddi possint candidiora, cum rufum oleum sit? An quod spumate solet, dum cum humore miscetur, quod non nisi albescere est. Mistio verò versatu, agitatūque fit, & cum copulentiis humor committi melius potest: quod sanè in iis accidit, quæ aqua decoquit, atque ita candidiora efficiuntur. 2 Cur cibus triticeus maximè corporibus nostris compe-

tenior, atque vescentior est, quàm ordeaceus? An quod hic mediocre habet lentitiam, quàm cibus habeat: oportet, quippe qui adherere, conglutinarique corpori debeat, quæ res non nisi lentore effici potest. Ordeum verò rigidius est: itaque massa eius longè pertrita validius alit quàm parum attractata. 3 Cur farinæ triticeæ primum, ordeacæ vltimum candidius est? An alterum vt durius circumfrangitur, idque agitur, cum plurimum temporis molitur: alterum vt mollius atque tenuius quàm primum exprimitur, candidius autem in vtrifque quod interior est. 4 Cur panes frigidi albiores cernuntur quàm calidi? An eadem quodammodo causa est, cur inueteratum quoque oleum candidius sit, quàm recens: causa nanque nigroris humor est: hic autem in hisce vtrifque, vt recentibus, vberius continetur, sic tempore prouectis parcius in superficie residet, propter euaporationem. Euaporatur prorsus oleum vel tepore, vel Sole: panis autem, alore inde egrediente per refrigerationem: humor itaque frigidus iam euauit, calidis adhuc inest. 5 Cur panes non saliti plus ponderent quàm saliti, modò cætera omnia pari habeantur mensura? Contrarium nanque verisimilius dixeris, cum sal adiciatur, & grauior fit, quàm aqua. An quia sal exiccare potest, ex quo incorrupta seruantur que confecta sale reponimus. Absumitur enim à sale, resiccaturque humor, qui ex calore putrefcit:

D Cur cibus triticeus maximè corporibus nostris compe-

E Cur panes frigidi albiores cernuntur quàm calidi? An eadem quodammodo causa est, cur inueteratum quoque oleum candidius sit, quàm recens: causa nanque nigroris humor est: hic autem in hisce vtrifque, vt recentibus, vberius continetur, sic tempore prouectis parcius in superficie residet, propter euaporationem. Euaporatur prorsus oleum vel tepore, vel Sole: panis autem, alore inde egrediente per refrigerationem: humor itaque frigidus iam euauit, calidis adhuc inest. 5 Cur panes non saliti plus ponderent quàm saliti, modò cætera omnia pari habeantur mensura? Contrarium nanque verisimilius dixeris, cum sal adiciatur, & grauior fit, quàm aqua. An quia sal exiccare potest, ex quo incorrupta seruantur que confecta sale reponimus. Absumitur enim à sale, resiccaturque humor, qui ex calore putrefcit:

F Cur panes non saliti plus ponderent quàm saliti, modò cætera omnia pari habeantur mensura? Contrarium nanque verisimilius dixeris, cum sal adiciatur, & grauior fit, quàm aqua. An quia sal exiccare potest, ex quo incorrupta seruantur que confecta sale reponimus. Absumitur enim à sale, resiccaturque humor, qui ex calore putrefcit: