

ἢ ὅπ' ἔχει ὑγρὸν [οὐ] κατωρεσώδρον· ὥστε ἐ
 ξιέναι θερμαινόμενον διὰ τὴν πρὸς φαν' ἐξ οὗ
 θερμαινόμενον, πινόμενα γίνονται; ἐν δὲ τῷ
 πλείονος ὑγροῦ, ἀνάγκη γίνεσθαι πινόμε-
 μα. **12** Διὰ τί τῷ μέλιτος κολλητικώτερον
 ὄντος ἢ τῷ ὕδατος, τὸ τῷ μελιχεράτῳ φρεσ-
 δέν αλευρον, ψαθυρότερον γίνεται ὅταν ἐψῆ-
 θῆ ἢ ὀπιηθῆ, ἢ τὸ τῷ ὕδατι; ἢ διότι τὸ ὑψί-
 ὑπὸ τῷ πυρὸς πρήνεται καὶ σμύεται, τὸ
 ὕδαρ' τὸ ἴ μέλι, σμυσιὰ ὑψί, ἀλλ' ὀπιηθῆναι
 νει δὲ ὁ μάλλον ψαθυρὸν ποιεῖ. ἢ γὰρ ψαθυ-
 ρότης, ὑπὸ ξηρασίας γίνεται. **13** Δεῖ τί οἱ
 ἴδιον ἀπὸ ψυχθέντες, ἐγένοντο σκληροί;
 ἢ ὅπ' ἔχει πῖνα ἐν αὐτῷ ὁ πυρὸς γλυκῶ καὶ
 γλίχρον χυμὸν, ὅς ἐστι· αὐτὸ καὶ δὲ πρὸ ψυ-
 χθῆ; σημεῖον δὲ ξηρασιώδους γὰρ, ὅλας κενω-
 ται ἰοπιῶν δὲ, ἐκφυέται, πῶ οὐκ ἔχει χυμὸν τῷ
 του ἐνυπάρχοντος καὶ ἐν τῷ ἀλδύρῳ καὶ μᾶ-
 λις τῷ καθεστῶτάτῳ, ἐπιτόξος γλυκώδους τῷ
 αἰδύρῳ καὶ πειβοῦδους, συμβάθει αὐτῷ, ση-
 μέιον δὲ ἐφόδρου γὰρ, διαχωρητικώτερον γί-
 νεται. ὀπιηθῆναι ὑψί οὐκ τὸ πρῶτον τῷ ἀρ-
 του, τὸ ψαθυρὸν καὶ ἐλαφρὸν τῷ δὲ ὑγρὸν τῷ
 ἐν τῷ ἀρτου ἀποτρίβει, καὶ τῷ αλευρον τὸ
 αἰχουρὸν δὲ στετον ἰσοκράται, ἐξ ἀραθέντος ὃ
 καὶ πειβοῦδους πάλιν τῷ ἐπιτόξος, τότε τῷ α-
 λεύρου λείπεται, καὶ τῷ ὑγροῦ γλίχρῳτα-
 τὸν λείπεται ἄρον, μίγνεται μάλλον ἑαυτοῦς,
 διὰ τε τὸ τοιαῦτα καὶ μάλλον γερνέει, καὶ
 διὰ τῶν πύρρον, βαρῆ γὰρ ὁμοία ἢ μίξις
 καὶ γὰρ γίνεται ὥστε γλυκώται τὸ ὑπερον πει-
 φθῆναι ἐπιτόξος, ὁμοίον τῷ ἐφόδρου ἀλδύρῳ. καὶ γὰρ
 ἐκείνο, πειφθέντος τῷ ἐπιτόξος, καὶ ἐφοθέντος
 τῷ λεπιότατου ἀλδύρῳ καὶ τῷ γλίχρῳτά-
 του ὑγροῦ, πυρρὸν δὲ [καὶ] κολλώδες γίνεται
 καὶ αἰσθητικώτερον. τὸ τε γὰρ γλίχρον, δυνάμει
 ριπὸν καὶ τὸ πυκνὸν, οὐδὲν δὲ αὐτῷ πρῶτον
 ὑγρῶτατον οὐκ ἔστι, καὶ διὰ πυρὸς πύρρον
 ἀπὸς διὰ τὰ εἰρημώδη ἔχων δὲ αἰεὶ ὑγρῶτατα,
 οὐ γίνεται σκληρὸς. **14** Διὰ τί τῷ ἑσφῆς
 τῆς ξηρασίας καὶ τῆς ὑγρῆς ἐπιτοξος δυνάμει
 πολλῶν χροῶν γρηθῆται, ὅπ' τῆ γλοιώδη ἑσφῆ
 ἐξ ἀλείτων καὶ αλευρον, καὶ τοῖς οἴνοις τοῖς
 αὐστηροῖς καὶ ὕδατι τοῖς δὲ ἐ δυνάμει, καὶ
 ταῦτα ἢ διον ἔστι; ἢ ὅπ' τὰ ὑψί ὅτι τ' πρῶ-
 φρηθῆναι, ὅπ' πολυκρῆ καὶ ἑσφῆται ὥστε καὶ
 ἔται κενωθῶσι, τ' πρῶτον ἑσφῆς ἀναλαθῆ-
 σις, ἐπὶ ἔνεστι ἐν τῷ σώματι πολλὴ δυνάμει.
 ὥς ὑψί πρῶτος ἢ πρῶτον τῶν ἐργασίῃ τῷ σώμα-

A An quod humorem triticea continet in-
 differetum, qui cum calfactus egredi ne-
 queat scilicet ex perturbationis compressu,
 mox spiritus de eo concalfacto humore
 nascitur: largior autem humor largiorem
 pariat spiritum, necesse est. **11** Quam ob
 causam cum mel tenacius, quam aqua sit,
 farina multo subacta rigidior reddatur, v-
 bi decocta est, quam aqua subacta? An
 quod aqua feruore ignis cogitur, atque
 B consistit: mel contrahit quidem, sed non
 sine assificatione: itaque rem facit rigidio-
 rem: causa namque rigoris in siccitate est.
12 Cur biscorus panis refrigeratus mi-
 nus duritiem pra se ferat? An quod triti-
 cum dulcem quendam, ac letum succum in se
 continet, qui veluti anima eius est: indi-
 cium quod cum siccet, omnino exinanit-
 ur: cum autem vaporis aliquid sentit, mox
 erumpit, & coalescit. Ergo cum humor hic
 in farina quoque tritici insit, maximè que
 C in ea quæ purissima est, efficitur, ut in mas-
 sa ipsa farina confecta idem seruetur: ar-
 gumentum, quod decocta in pulvem red-
 ditur lentior. Vbi igitur panis primo igni
 commissus est, portio rigidi, & leuis, cum
 humore euaporatur, & quantum in farina
 futforeum maximè est, totum deuritur:
 mox planè educto cum denuò massa re-
 tritatur, pressaturque pars farinae tenuissi-
 ma, & humoris lentissima, quæ solè super-
 sunt, miscentur amplius sibi, tum qui tales
 D amplius euaserunt, tumque propter igni-
 tionem: fit enim mixtura eorum tinetur
 consimilis, ita ut massa post trita similis
 farina illi elix efficiatur, quippe quæ
 pertrita iam prima, relictaque parte farinae
 tenuissima, & humoris lentissima, gluti-
 nosa & resiccabilis redditur, vbi ignem
 praesentit: nam & disungi facillè quod le-
 tum est, nequit, & humorem nullum per
 se ipsum emittit quod spissum est. Hac igi-
 E gitur eadem re panis quoque biscorus ob
 causas praedictas efficitur. itaque minus
 durescit, cum semper inter se humidita-
 tem continet. **13** Cur nonnullis de ge-
 nere cibi, tum humidum tum siccum, multum
 temporis sine fastidio vti possimus, ut ci-
 bo quem triticea, ex farina, ordeaceave
 conficimus, & vinis austeris & aqua, alijs
 verò quamuis suauioribus, non tamen sine
 fastidio toties vti possimus? An quod
 F eorum, quæ in cibo assumimus, alia vali-
 dius alunt suntque ad inbundandum ap-
 tiora: itaque vel vbi cibo priore con-
 sumpto vacui sumus, inest praeterea fa-
 cultas multa in corpore, quæ ad prio-
 rem corporis confectionem decocta est,