

ἐν ταύτῃ καὶ τὰ ἄλλα ἢ δία σωστικῶς γδ γ- A  
 νόβρια ἢ ποροσφισέωβρια, ἀμφοτέρω λυπεῖ.  
 αἴ ποιν δὲ [δία] τὸ μὴ ἀπέριεῖς ἡμᾶς ἐν αὐ-  
 τοῖς δυνάμεις ἔχειν τὰς δεκτικὰς καὶ ποιη-  
 τικὰς, ἀλλ' ἀπέπεσε σφύρας, αἴ τυγχάνουσαι  
 τῶ συμμειξῶν αὐταῖς, (τὸ γδ σωστικῶς ὅστιν  
 ἀδῆτον εἰς ὀπίσθον) αἴ μὴ πληρωῶται, αἴ  
 δὲ ἀδυνατῶσιν ἐνοργεῖν. **15** Διὰ τί τὸ ὑψί-  
 σμῶς γίνεται πειθόμυρον λευκόν· ἢ δὲ μέζα,  
 μελαντέρε; πότερον ὅτι ξηραίνεται μᾶλλον  
 τὸ ὀπίσθον ἢ ἐν τῷ ἀλφίτῳ, ὅτι ἐν ὑψῷ θερ-  
 μόν, ὃ ποιεῖ τὴν λευκότητα; ἢ δία τὸ πεπυ-  
 ρῶσαι, ἔλκει τὸ ὑγρὸν εἰς αὐτὸ μεγαλομερέ-  
 στερον ὄν. **16** Διὰ τί τὸ ἀλφίται μᾶλλον τῷ  
 ὕδατι συμμειβεῖ φερέωβρια, ἢ τῷ ἐλάτῳ, ὅτι  
 γλυχρότερον καὶ τοῖς κολλητικώτερον τὸ γλυ-  
 χρόν τὸ δὲ ἐλάτον, τῷ ὕδατι γλυχρότερον; ἢ  
 ὅτι λεπτότερον τὸ ὕδωρ, ὡς περ εἰσέρχεται εἰς  
 ἅπαν καὶ μαλακῶ ποιεῖ, συμφύεται τε μᾶλλον  
 καὶ σιωθλίβεται πρὸς ἄλληλα· καὶ τοῖς  
 θλιβόμενα καὶ χωρεῖς πῶς σείψωσι. **17** Διὰ  
 τί οἱ ἀπειπτοὶ ἀρτοὶ καὶ οἱ σφόδρα τετεμ-  
 μήροι ῥήγνυται; ἢ οἱ ὑψί ἀπειπτοὶ, διὰ τὸ ἀ-  
 σμῶδεσθαι; ἢ γδ σείψωσι σιωδεῖ. ποροσφο-  
 πιτοῖται οὖν τῷ ῥήγνυσθαι. ἐπὶ ἀμυγῶς καὶ  
 πολὺ ἔχουσι [τὸ] ὑγρὸν. οἱ δὲ τετεμμήροι  
 σφόδρα, λίαν εἰσὸς ξηροῖ, διὰ τὸ ὀλίγον ἔχειν  
 ὑγρὸν. **18** Φερεωβριῶν γδ, πᾶσι εἰσέρχεται. ὡς  
 ἀμφο, διὰ τὸ πολὺ ὑγρὸν ἐξίεναι, ῥήγνυται.  
 πολὺ γδ ἐν αὐτῷ τοῖς ἀπειπτοῖς, ἀπλῶς ἐνε-  
 σθῆν ἐν δὲ τοῖς τετεμμήροις, πρὸς τὸ ὑπόλοι-  
 πον. **19** Διὰ τί κουφότερον τὸ φύεμα  
 γίνεται, ἢ ἀμφο, τὸ, τε ὑγρὸν καὶ τὸ ἀλφίτον;  
 πότερον ὅτι μίγνυται, πνύμα συγκετα-  
 κλείεται; ἢ ὅτι ὑπὸ τῷ θερμῷ πῦ ἐν τοῖς ἀλ-  
 φίταις ἐξατμίζεται τὸ ὕδατος; ὡς ἐλάτον  
 γίνεται τὸ μεμικρῶν ὃ δὲ ἀρ, εἰ καὶ μίγνυ-  
 ται, οὐδὲν αὐτὸ κουφότερον ποιεῖ. ἔχει γδ βάρος  
 καὶ ἀρ ἐν τῷ ἀέρι. **20** Διὰ τί μᾶλλον τῷ ἀλ-  
 φίτου πνύμυρον τὸ γάλα καὶ ὁ γλυκὺς, φέ-  
 γεται γλυκύτερα; πότερον παρὰ τὸ μὴ γλυ-  
 κῷ, μᾶλλον φάνεται; τὸ γδ ἀλφίτον, οὐ γλυ-  
 κῷ. ἢ ὅτι ἐν διατελείει τὸ ἀλφίτον ἔχον γλυ-  
 κῶτα· ὡς πλείονι χρόνῳ ἢ ἀδῆσι; καὶ διὰ  
 τί ἢ πῶν ἀκραιὸν φάνεται τὸ αὐτὸ πόμα

hac eadem cetera quoque suauiā efficere  
 possunt: vtraque enim cum crebro vel fiūt,  
 vel pro cibo sumuntur, tædio nos certè af-  
 ficiunt. Cuius sanè causa est quòd nos vi-  
 res, siue virtutes vel recipientes, vel agen-  
 tes, non infinitas, sed finitas habemus: quæ  
 vbi quidem sibi quòd modicè competat,  
 obtinuerint, (id enim est, quòd continuè  
 amplificati sentiantur) alteræ satis explen-  
 tur, alteræ agere nequeunt. **15** Cur massa  
 triticea candidior pertrita efficiatur, or-  
 deacea nigrior? Vtrum quòd per summa  
 ordeacea nimium afficitur: calor autem  
 humori permittit, & candorem gignit. An  
 quia, cum calfacta est, humorè ad seipsam  
 trahit, vt quæ partibus maiusculis cõstet.  
**16** Quam ob causam farina aqua subacta  
 melius coeat, quam oleo subacta, quòd te-  
 nacius est: quanquam glutinatus quòd  
 lentius est: oleum autem lentius, quam a-  
 qua? An quòd aqua tenuior est, vt vsque-  
 quaque subire, mollirè que valeat. Cohæ-  
 ret item, & comprimitur inter se melius  
 farina aqua subacta, quanquam etiam sine  
 contritu comprimi queat. **17** Cur pa-  
 nes, vt parum triti, sic nimium triti rum-  
 pantur? An quòd parum triti, quoniam  
 partibus minus connexis inter sese conti-  
 nentur: idcirco rumpi faciliè queunt: tri-  
 tatio enim partes copulat, & coniungit:  
 ergo suo ipsi discrimine ad disrutionem  
 paratiores reguntur. Adde quòd multum  
 humoris, & impromiscuum continet,  
 qui minus trituram, & pressuramque rece-  
 pere: at quos nimium tritos igni manda-  
 uimus, ij sicci admodum sunt, quoniam hu-  
 moris parum immodica agitatio tritandi  
 reliquerit, idque decoctis totum exactum  
 est. Igitur rumpi vtrosque necessum est,  
 quoniam humoris multum educitur:  
 multum enim, vt absolute in his contine-  
 tur, quos parum tritaueris: sic reliqui  
 comparatione in iis est, quos immodicè  
 agitaris. **18** Cur massa tota lenior sit, quam  
 seorsum humor, & farina? Vtrum quia cum  
 miscentur, spiritus intercluditur. An quia  
 pars aquæ à calore farinæ indito euapo-  
 ratur: itaque minus id redditur, quòd ex  
 vtroque mistum constiterit. Aer autem a-  
 quæ tametsi miscetur, nihilo tamen leui-  
 orem facit: nam ipse quoque aer cum aere  
 pondus auget. **19** Quam ob causam lacte  
 vinumque dulce quoties cum farina or-  
 dei hibitur, dulcius sentitur? Vtrum quòd  
 ad nõ dulce dulciora isthæc esse videtur.

Farina enim dulcis non est: aliter quia humor dulcis mistus cum farina diutius im-  
 moratur. An propterea quia farina, quæ dulcedinem in se habet, aliquandiu immo-  
 ratur: itaque diutius sensio habetur. **20** Cur eadem potio minus meta appareat,