

Thes. 4.

Remanet ergo ut *fermentationi adhareamus*, dicamusque *inesse ventriculo* quendam *succum*, qui *instar fermenti* pistorii *alimenta* apportata excitet, eaque fermentationis beneficio *transmutet*. Hic *succus est acido-volatilis seu salino-ammoniacalis* in ordine scilicet naturali constitutus, unde cibum masticatum & salivali menstruo aliquantisper subactum, potuque bene dilutum incidit, penetrat & resolvit, volatilitate sua subtilizat & adactum fermentationis promovet. Huic acori volatili occurrunt in alimentis similiter *salia partim acidula*, partim verò & quidem primario copiosa *salia volatilia*, de urinosorum natura, quibus omnia edulia, tam vegetabilia quam animalia insigniter sunt imprægnata, quorum ope fermentationis opus promovetur, & ultimò absolvitur, donec exactè *alimenta subacta in succum nunc subacidum nunc verò salsum volatilem* transmutentur inque perfectum sic abeant chylum de qua fermentatione stomachi Vid. SYLVIIUM in *dissert. medic. I. DEUSING. in exerc. de nutrimenti animalis elaboratione. CHARLETON in Oeconomia animal. exercit. 2. Thomas CORNELIUS Consentinus in progymnasim. medic. progymnasim. 6. de nutritione MOEBIUS in fundam. med. de usu ventriculi*, cujus dubia diluit KERGERUS *sect. 3. ubi de ferment. ventricul. TACKIUS in Chrysozonia animal. & mineral. & denique HELM. Tract. Sex-tupl. digest.*

Thesis 5.

Succus ergo ille acido volatilis seu acido salsum duplici in stomacho circa digestionis negotium fungitur munere. *1. instar menstrui* resolvit cibos, sicque partes alimentorum à se invicem separat, & *salia abscondita* in apertum producit, *2. volatili aciditate* cum ciborum salibus alkalibus fermentationem inchoat & feliciter absolvit. Hinc non incommode *menstruum fermentativum* appellari potest, unde ea, quæ sunt *DURA*, aut quæ sunt *VOLATILI SALE* maxima ex parte orbata, ut sunt *alimenta*, vel exsiccata, vel fumo indurata, vel sale condita difficulter concoquuntur; quia dura difficulter resolvuntur, cætera verò ob *salis volatilis defectum*, in fermentatione necessarij, difficulter fermentantur. Unde in subsidium cum prioribus assumimus *ACIDA*, ut acetum, spiritum salis dulcem &c. Cum posterioribus vero *VOLATILIA* ut spiritum vini, item cinamom. &c. cum ambobus optimè sinapi aceto subactum, h. e. *acidum volatile fermento ventriculi quodammodo symbolizans.*

Thesis 6.

Contingere autem talem circa cibos fermentationem ultra enumerata ulterius evincunt. *1. INSIGNIS ALTERATIO* transmutativa, quam cibi vel *alimenta* in ventriculo subeunt, jam vero vix alios transmutationum in rerum natura habemus Autores, quam vel *fermenta* vel *fermentationes*. *2. SPIRITUS* ex alimentis sunt elaborandi, quod sine fermentatione est impossibile; & licet illi demum in corde perficiantur, debitam tamen præsupponunt fermentationem in stomacho, cum chylus, dum non ritè fermentando spiritualescit in ventriculo, nec ritè in spiritus abit in corde, ut ex *Cachectis, Scorbüticis, hypochondriacis stomacho male habentibus,*

constat. *3. ALIMENTO* insunt partes nobis utiles & inutiles, illæ ergo ceu *homogeneæ* conjungendæ, hæ verò ceu *heterogeneæ* separandæ, quod melius fieri nequit nisi per fermentationem in qua mistum ita recludi solet, ut feces secedant, vel facile separabiles fiant. *4. EX PRÆSENTIA* omnium ad fermentationem necessariorum in chylicatione non ineptè pro hæc sententia concludit SYLVIIUS & KERGERUS loco supra citato. *5. ALIMENTA FERMENTESCIBILIA*, quò magis talia, eò magis, dum concoquuntur, corpus inflant, ructus & flatus emittunt, quod omnino de fermentatione testatur, unde etiam *TURGESCENCIA* quædam post pastum circa stomachi regionem ordinario sentitur. *6. Post aliquot horas à pastu dissectis corporibus massa reperta in ventriculis talem retinet speciem, ut INSTAR FARINÆ SUBACTÆ, & jam in fermentatione constitutæ appareat.*

Thesis 7.

Inesse autem fermentum quoddam in ventriculo, i. e. succum salinum imprimis acidulum, illius transmutationis autorem, videtur manifestum ex hisce. I. QUICUNQUE LAC JEJUNE assumit illudque illico revomit, tunc acidum lingua percipiet, illudque semicæsum videbit, unde confirmatur quod omnia assumpta, etiam dulcia, ut *sacharum & mel* mox acescant in stomacho: Et *martialia medicamenta* assumpta *nidorosos ructus* inducunt, sicuti similem nidorem exhalat *ferrum*, cui extra corpus *spiritus acidus* affunditur. *2. acido volatili liquore artificiali* producimus chylum, de quo TACHENIUS loco supra citato *3. in morbis, in specie in febribus*, ubi abolita est coctio & imminuta, assumptione *acidi volatilis* v. gr. *Spiritus Salis dulcis, aceti aromatici, Spiritus Maltiches, succi Cydoniorum, Coctionern*, quantum possibile est, restauramus. *4. omnia, quæ acidum aut salsum solutivum infringere valent, & appetitum dejiciunt, & coctionem aut impediunt aut tollunt, ut sunt omnia de natura alkalium, ut ocul. 69, creta, CC, item omnia oleosa, ut oleum commune, olea destillata, Spiritus vini &c. 5. in dissectorum ANIMALIUM STOMACHIS, sæpius crusta ventriculi deprehenditur acida, nunc gustu, nunc affusione spiritus urinosi volatilis, cum quo fit effervescencia 6. LIENTERIÆ ET DYSENTERIÆ, in quibus destructus est & appetitus & ventriculi digestio, superveniens ructus acidus bonus judicatur ab HIPPOCRATE, quia fermenti restaurati est indicium, in *sect. 6. aphor. I. 7. PANIS EST* cibus cujus nunquam nos capit fastidium, eum omnibus cibis permiscemus, ejus appetitum ægrotantes & ultimò amittimus, & primum denuò recuperamus, ratio est, quia in pane in est *spiritus acido volatilis fermento nostro amicus.**

Thes. 8.

Observandum autem hic imprimis *maximam esse fermenti hujus in animalibus varietatem*: omnes scilicet animalium species sua specifica habent fermenta, unde coquit una species hoc, quod alia sine læsione ferre nequit: Imò in singulis animalium individuis, pro circumstantiarum varietate insignis est diversitas, sic v. gr. in homine ratione *ÆTATIS, SEXUS, ALIMENTORUM, STATUS SANI vel ÆGRI* maxima in sapore, acrimonia,