

monia, volatilitate, & aliis proprietatibus est diversitas, quod nulli videri potest admirabile, qui in enarrabilem salium varietatem ex alia atque alia cum inter se, tum cum particulis aliis commistione oriundam, indeque multiformes resultantes proprietates & agendi varietates considerat: unde fermentum erit nunc acidum nunc salsum nunc acre, nunc inspidum, nunc peculiaris saporis &c. de quo Videat. KERGER, MÆBIUS & CONSENTINUS loco supra citato.

Thes. 9.

Est autem fermentum hoc salinum in suo genere omninò singulare, seu specificum, stomacho appropriatum & vitale, quod certum vitalitatis characterem imprimere alimentis probabiliter statuitur. *Origo ejus non est ex splene*, cum Carnes sine splene adhuc sint egregie voraces. (HELMONT) sed oritur primario ex liquore subtili acido per arterias ad stomachum delato, & per multa minuta foraminula per internam membranam transsudando exclusa, de quo videatur CONSENTINUS in *Progymnasm.* 6. Probabilius quidam statuunt hunc liquorem sudare in stomachum, nam internam STOMACHI TUNICAM ESSE GLANDULOSAM EX COPIOSISSIMIS minutis glandulis contextam, per quos in ejus cavum effundatur hic liquor: huic se jungit SPIRITUS ANIMALIS VOLATILIS ex nervis grandioribus & copiosis, non pro solo motu ac sensu ad stomachum apportatus, & per parvos meatus in stomachi cavum exclusus.

Thes. 10.

Hæc duo primaria ingredientia se jungunt, CUM RELIQUIIS ALIMENTORUM in ventriculi rugis hærentium, quæ à SALIVA continuò deglutita spumefactæ & acrescentes, fermento ex massæ chylosæ portione relicto, & addito sale parato similes sunt. Unde saliva pro quarto componente fermenti, ejusque insigni restaurativo meritò habetur. Ex his SUCCO ACIDO per ARTERIAS & SPIRITU VOLATILI per nervos in ventriculum sepositis alimentorum portionibus, & saliva hæc omnia diluente, & conjungente, fermentum jugiter renovatur, unde etiam pro horum varietate, constitutionem & varia invicem combinatione adeò ingens fermentorum varietas resultat.

Thes. II.

Fermentatione ergo alimenta chylificantur, unum interim citius quam alterum in chylum transmutatur, illo, quod jam in chylum abiit, ad *intestina per pylorum* descendente, parte cruda in ventriculo remanente, pro ulteriori digestionem: simul enim atque deglutita sunt alimenta stomachi utrumque OS ARCTE CLAUDITUR per fibras nerveas circulares instar sphincteris orificia arctantis: unde per orificium sinistrum superius amplum, inferius arctum, facillè aliquid desuper admittitur nihil vero ne VAPOR quidem nisi cum IMPETU emittitur, ut in ructibus patet. Reliquæ ventriculi corpus constituentes fibræ & membranæ moderatè stomachum ita STRINGUNT, ut cibus ubique comprehendatur, non autem nimis comprimatur, nec proprio pondere in fundo fluctuet, sed spatium conveniens habeat pro fermentationis & turgescentiæ motu, donec pars cocta reliquis supernatans PYLORUM

LAXET & ad sui emissionem stimulet, cujus apertura reliquis ventriculi fibris se modicè strigentibus, chylus ad Intestina dilabitur. Vid. WALÆUS *Epist. 1. quæ appensa est Anatomia Bartholiniana.*

Thes. 12.

Omnia interim per fermentationem inter se agitantur, & confunduntur, non ergo adeo certus ciborum observandus est ORDO, cum non eo, quo ingesta sere modo situentur, & à potu invicem confundantur, nisi interdum in voracioribus, cibos solidos PARUM manducantibus, aut parvo nullove potu utentibus, situm istum ad tempus servant.

Thes. 13.

Tempus, quo negotium hoc absolvitur est *varium*, quæ varietas dependet. 1. acibus qui nunc sunt vel facilioris vel difficilioris digestionis, nunc APPETITI vel inappetiti nunc CONSVETI vel inconvsveti; 2. à fermento, quod nunc fortius vel debilius, nunc fixius, vel spirituosius, nunc cibus PROPINQUIUS NATURA vel remotius: huc & ætatis ratio pertinet. 3. à ventriculo, qui nunc strictus vel laxus, & PIUITA vel alienis vacuus humoribus vel plenus, sensilis vel insensilis, legitimo situ vel illegitimo. 4. à tempore, quod nunc diurnum vel nocturnum, hinc corpus vel movetur vel quiescit vel sedet, vel jacet. 5. ab animi affectibus, qui coctionem aut augent aut imminuunt. In genere tamen probabile videtur, coctionem absolvi, in nobis post tertiam horam usque ad sextam, diurno tempore, à quarta usque ad octavam nocturno.

CAPUT VI.

De fecum alvinarum ex chylo separatione & chymi utilis per intestina transcolatione.

Thes. 1.

Chylus ex alimentis productus naturaliter SENTIRUR SALSUS VEL SUBACIDUS, aut etiam interdum subdulcis, & quasi inspidus, viscidus & crassus, sæpius albicantis interdum ALTERIUS COLORIS, pro assumptorum varietate fermentique constructione, est uno verbo instar pultis dilutioris vel INSTAR LACTIS PAULO CRASSIORIS: in quo licet QUOAD SENSUM homogeneo, resident tamen adhuc partes heterogenæ, excrementitiæ, & quasi caseosæ, in intestinis separandæ, quo à purioribus corporis Oeconomia conservetur, nec ab impurioribus lædatur.

Thes. 2.

Jam vero nihil se ipsum separare valet, aliud ergo quid necesse est, adsit, quod separationem instituat: sicut ergo chymici ex liquore solutione ab aliis rebus imprægnato affusione liquoris cujusdam tertii facile separant præcipitando contenta, & sicut ex lacte asperione liquoris aciduli, præcipitantur crassa caseosa: ita & natura solers talem in *Intestinis instituit separationem, præcipitando feces ex chymo laudabili*, idque beneficio duorum succorum multum diversorum, *bilis nempe & succi pancreatici*: quo tenuior & subtilior chyli pars per intestina colari possit.

Thes. 3.