

291127 R. 3603

Divestacion de la Formen-
tacion física de D.^r Fran^{co} Ab-
rea

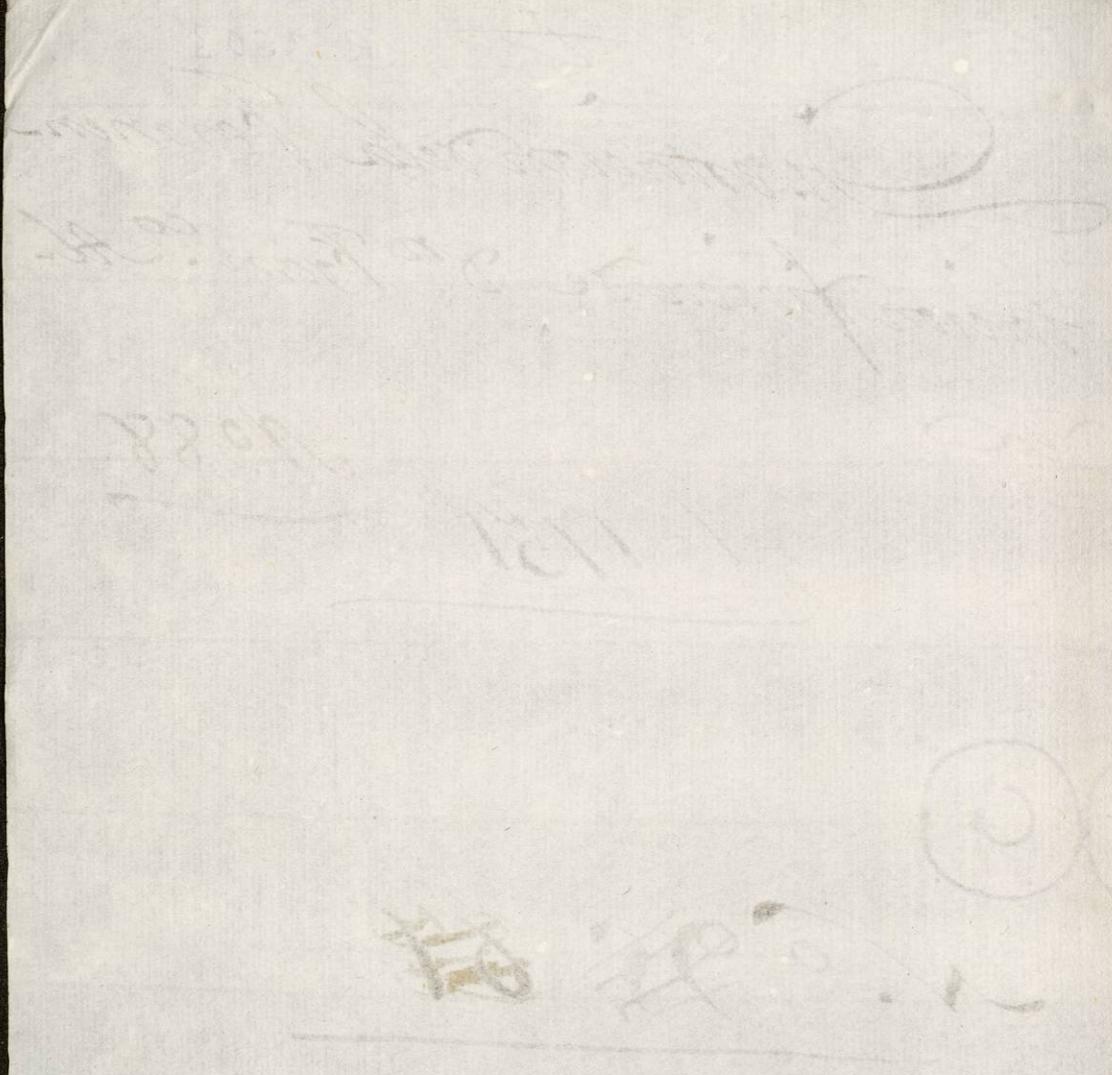
B-18-40

Nº 88.

A. 1751

N.º ~~99~~ ~~87~~

89



10

Diseñ. de Dr. Fr. Fr. Alda.

La fermentacion vegetal es el acto
farmacopeo en un modo mas
interno el que padece cada organismo
componer el mismo por cada una de
sus mutaciones o rotas que dimanan
perfeccionar su total constitucion.

La fermentacion vale
nomine fermentum que significa
propria mente aquella cosa que
suele inflar, encharcar, espeser,
hacer que de este modo sea pronta
en su manerade hacerlo perfecto
que es la medicina. La con que
se hace es la coquilla que obtiene
de la Rueda, se maneja por
el vapor de agua para que
se forme en que combinar con
los aceites fermentos y
que se fabrican Domingo



División de la fermentación física.

La fermentación según nuestra pharmacopea es un movimiento interno delas partes actíbiles que componen el misto, por causa de la mutación d'otra a que dimana, sea perfecta; una, y otra corruptiva.

La fermentación vale ell. nombre fermentum que rionifica propriamente aquella cosa que puede inflar, inchan, espontax para que de este modo este pronta a fermentarse haciendo perfecta union ala mudanza: La cosa que se fermenta es aquella que evidentemente se revuelve, se oxige, pase y madura; la razón de la fermentación es, que con fusar las cosas que se han de fermentar, y queno son eba/o aun Dominio y potestad

exaltadas por la mision nobas-
tando el calor extenso para re-
solberlas sean alteradas en fuer-
za y facultad mas poderosa, y en
aqui exaltadas algunas acierta
temperie y natural, mas espini-
nosa.

Al folio 263, de Nra, phar-
macopea, de Clecuraxio, seu Com-
feccionibus, Opiatis, donec ari.
Opiata sunt confecciones, sic
Clecuraxia Alterantia, in quibus
inceditum Opium, y empieza-
theriaca. baf al qual se compre-
henden muchos simples del Reino
Vegetal, Animal, y Mineral,
que el Colegio haren patentes pa-
este Clecuraxio.

Clecuraxio seducere todo-
aquej Medicamento, que es com-

fin de las cosas electas, ó Co-
sidas, dize se Confesion, ó Con-
fisos, ó á confiando, porque
este nombre de Confesion, se
puede aplicar tanto a los Cleca-
rios, como a qualquiera otro Me-
dicamento, ó Compuesto de An-
tidotos, los que si en su Compa-
rato de muchos, se confingen
en uno; se debe abstinir, que pa-
ra confingir los Clecarios, todas
las especies sean puestas, y
preparadas en debida forma, y
barija apropiada para que sobre
ella se exima poco á poco, el
licor con que se hace confingir
continuamente moviendo la ma-
teria, y subsecuientemente se hace
esta diligencia, fermentando, y
hasta que no fermente, por inter-

2

valor; ~~que~~ cuando ~~se~~ se ~~ve~~ en el
Cose fermentar es tenido en
un entero tan dilatado que aquella
quiera mobimiento llaman fer-
mentacion, sin distinguir mo-
bimientos que se difieren en uno
de otros en muchas circunstancias;
as;

Los requitos necesarios
ala fermentacion, son hexox-
o pumoso, cuyo sonido produce el
oxydo, Otra, la rarefaccion de la
materia tumultuante, y los Da-
pores que se exalan al oxidarse.
Tercera, la materia en partes, y por
ultimo la producion de una cosa
en otra, que es el fin que aspira,
y aunque muchos veertos les ha-
llamen fermento como dicho es, solo se
debe aplicar el que no lleva otros
accidentes en tanto grado, ni tan-

improbable habiendose econo-
mizado en la fermentacion tre dis-
tinciones, una se principio, otra
se estada, tercera se Dedinaz.

En el principio estando la materia
dis puesta, ayudada con el licor, y fre-
cha la mistura se dio poner, a hu-
medecer, dilatar, y abrir, todos los
cuex pos y puestos en movimiento
se acueren de manera, que bengan
en uno, el modo, que asi como se ba-
rrenando ellalon a seno, que se le de
be dar del licor para la mistura
ella misma manera se ponen en
movimiento las partes mas subti-
les, e invencibles poco a poco, ba-
riendo a el estadio golbiendo ade-
dirax, hasta estar hundidas, donde
sale quela fermentacion en el prin-
cipio, se constituye invencible, la

Segunda, lo percibe la bonta oclis-
mando en los mismos terminos que
haciendo perfecta union, y quela
virtud de muchos se resuelva en
una (hasta aqui).

Generalmente hablando se
entiende por fermentacion un mo-
vimiento interno que se excita en
el mismo entre las partes. Viven
sibles en un cuerpo, el qual resulta
un nuevo arrebolamiento, y una nueva
combinacion de las mismas partes.

Las condiciones necesarias
para que se pueda mover la fermen-
tacion en un Cuerpo son: Primero
que en las enras componcion una
cierta porcion de partes aquosas, va-
teras, oleosas, y terrestres; pero la
pro porcion deertas. Principios niera-
nios alla fermentacion ninguno los.

ha podido alcanzari; lo segundo
que el cuerpo que se hace fermentar
se exponga, aun dieciocho horas
al calor templado, porque el frío la
estorba, y la demaciado calor des-
componer los cuerpos y el concurso
del ayre es necesario ala fermenta-
cion.

Todas las substancias de los
animales, y animales, son capaces de
recibir la fermentacion, por contener
en una proporcion conveniente los
principios dichos, amuchos les falta
una suficiente cantidad de agua
y no pueden fermentar. Cuando
estan en este estado se quedan pe-
ro es facil aplantarlos para que les
falta, y por coniguiente son
mas susceptibles ala fermentacion.

Los Minerales se excluyen

porque la bendad no es subcep-
tible fermentacion, En las Cm-
tradas ella tiene, sino es que crez-
creviblemente por sus principios
actibos ó frumentibos que estan
vivificados se aumentan poco á
poco, e invenciblemente; y no tan
sola mente es este el obstaculo en
su observacion sino que tambien
lo entorba las abundantes fuen-
tes, ó manantiales, de Aguas que
cubunden, y se entretelen, en las
Minas especialmente ellos Me-
tates, dice en sus Minas de los
principios Actibos que estan
vivificados porque estos no po-
dran entrar en fermentacion sino
que sean limpios y puros, Comola
naturalera los acuas, y creciendo
en la primera Materia, que

3. Equívale, a lo que señala el phisico
cuando dice, Planctorum con-
iuntio Metalorum generatio, e
donde para los filos de la fermen-
tacion, y sera la señal de verla
material disuesta; pero cuando
sean mortificados con Espixios
Corrosivos, sellaran muertos, y no
podran fermentar, queno deix
que la fermentacion no estomis-
mo que la Excrecencia, porque
la Excrecencia es una obolucion
de la parte vecin al estrecho que pronto
mente se introduce por los Domi-
nios del otro ari, esto que cuando
estos Minerales por si no tienen
movimiento alguno, por medio del
fuego son atomizados, y por la
fuerza de los Espixios Accidos, per-

no no inviolablemente, y por acci
ón de sus propias substancias
que son compuestas;

Dicho la parte en que
convive el aumento de los líme
rales, y su fermentación, en que
quedadibida la experiescencia.

Ay tres rientes experimen
tacion que se difierenian por lo
que producio Renta, la primera
es la de los Oinos, y licores espíri
tuosos, La segunda, es un licor
secreto, con nombre experimeta
cion secreta, La tercera la hace
repetir un al Alcali, pero di
ferente, a aquél que Nosotros ha
mamos Alcali, porque en lugar
de este tipo, es sumamente vola
til, y esta ultima toma el nom-

bre se pone fermentacion fruta ó
fermentacion frutada, todas estas
especies de fermentacion se pue-
den meter en un mismo suero
lo que prueba que son tres grados
diferentes de la misma fermenta-
cion, que no tienen mas una
misma causa, que tres distintas
fermentaciones la una de la otra:

El zumo de casi todos los
frutos, y materias vegetales
como semientes, granos, fruto-
los, etc. de cada especie que se dilata
con suficiente cantidad de agua
en las materias mas propias
para la fermentacion espontanea,
y apartadas estas materias en
sus variados aun grado de calor
no excede alcance algun tpo.

4

Emplazan aluchas, y escaia inn
enriblemente un pequeño mo
bimiento en sus partes que oí
sion a un pequeño vicio aument
dore poco a poco, hasta que
las partes gruesas que eran com
puestas se mueven diferente men
te y son eleboradas a la superficie
y se entran a la misma tiempo
a algunas Ampollas de tyre ad
quiriendo el licor labor penetran
te por los vapores mui subiles q.
se exaban. El examinar estos
vapores hasta lo presente ningu
no lo ha hecho, si en querer expo
tos son tan actibos quedone se
haren en fermentaciones en
abundancia, y los vapores no tie
nen la maior tenacion.

I Tete apagan las luces, las ha
char el Viento, ya un poner los
hombros en el humo aliento, y
cuando acaba el arer, o empieza
a diminuirse este movimiento,
permanecido sebe un licor bien
expresionado, si en este estado, le
dejase durar por mucho tiempo
venaria a Accio, por ultimo gran-
do, para prender este incen-
tiente, se vacan los licores a otras
varias que el Vulgo llama tra-
rejar, alugares mas fuor, enton-
ces las impuridades se precipitan
al fondo, y los licores se ponen claros
y los que antes tenian el sabor dul-
ce como el mosto, Coxeras, &c. se ha-
midado en sabor picante, aguada

ble, y sin calidad cuas licores
llaman Vinos, dandoles sus
nombres particulares, como Vino
comun, vino morto, Vino de Man-
zanas, y Tervera cesmientes.

Los facultades delos Espiritu-
tus medicinales no me detengo en
explicarlos para practicarlos en
las Oficinas, y nose puede dudar
de un pharmaceutico, qual es
son los Espiritus medicinales. Sepa-
rado el Espiritu del vino, le queda
todavia grande cantidad de agua,
aceite, tierra, y escudo, que no ha
dicho mas que una lebe mudanza
pero como ya tengo dicho todas
las partes que componen quedan
unidas por la fermentacion, aca-

S
bada se hazer, y aunciente tiempo
yoxado el calor al qual el vino se
halla es puesto se renewba quanto
antes al llegar al segundo oxido mo-
biendose segundaber una turbazi-
on, y un modimiento interno en el
licor que se ~~halla~~ halla algunos dias
despues cariado aun Acido pero
bien diferente de quel principio
pues estetllamamos vulgari m.
vino que porver el oxido que le
corresponde atoda la fermenta-
cion acida;

El vino solo no es la sub-
tancia que se forma la fermen-
tacion acida muchas matier-
ias vegetales, y lo mismo anima-
les que se rique la fermenta-
cion Es pirituosa, se agrean,

5

antes a probar la putrefaccion
pero como los licores vinosos po-
sean eminentemente la pro-
priedad de llegar a la fermentacion
Acido, y el producirella mis-
ma manera los Acidos mas fu-
ertes que puedan retardar la
fermentacion, este es el que do-
yodos debemos de entender, que
se sigue de la fermentacion Espi-
rituosa, por primera, y Acido;
y la auencia del Espiritu, por
espacio de tiempo, mudanza de
lugar, o aumento de calor; tie-
nte Accido se destila en lugar
que antes revaco el Espiritu
de Vino, cosa dada unica Acid-
do, que nosotros llamamos Vina-

5

que es tilado, tiene las mismas
propiedades que los Accios min-
erales, su uso en la Pharma-
cia se omite por excesos, y no
el dexir que el accio del vino
esta siempre cargado de una cierta
cantidad, de partes oleosas, que le
debilitan mucho, y quitan una
gran parte de su actividad que
es la causa de ser mucho menor
fuerte que los Accios minerales,
se pierde por lo qual de muchas de es-
tas partes por medio de la rectifi-
cacion, y quanto mas se le acerque tan-
to mas se acercara a aquellos, los
efectos semejan tambien son conoci-
dos entre los Pharmaceuticos, sin-

bienose ^Del enrus operaciones,
como en la tercera foliada 4^a.

La fermentacion putrida
es aquella que aprobadas las dichas
oradas fermentacion Corpini-
tura, y Acidia, abandonadas se
ella misma, y es puestas aun-
grado de Calor Combeniente el
qual baxia segun los sujetos, pa-
ra por hulamogrado el fermenta-
cion, a la putrefaccion, se hace
observar antes de passar adelan-
te que el imbecilis esta propension
nocienta es porque no es necesa-
rio que un cuerpo para sucriba
mente por la fermentacion Es-
piciatura y Acidia, para benix

ala putrida, y que de la misma
manera ay sustancias que su-
pieren la fermentacion acida sin ha-
ber probado la espirituosa, del
mismo modo ay que se pudran in-
ab expuesto antes por la fermen-
tacion. espirituosa, y acida, co-
mo son por exemplo la mayor
parte de las substancias anima-
tales, pues el abeyor malado
estas tres especies de fermenta-
cion, como tres grados de fren-
tes en una misma fermentacion
es suponiendo que se excite en
un cuerpo capaz de probar cada
su extension.

S'apaga creer tambien
que toda sustancia capaz de

6

creatin la fermentacion para
cereraria m^{re}, por estos tres dife-
rentes quados mas aquello que
son mas dia pueros pararan da-
ria menor ponla primera y
segunda, biniendo al tercero -
sin que se puedan percibir este
rentir es probable aun que no.
se pueda a poys con pruebas pa-
ra admitirlo.

Cuando un Cuerpo apre-
bado la putrefaccion, se conoce
fácilmente, como se conocen las
otras dos especies de fermen-
tacion, por los vapores que
se eleban, y si es licor transpa-
rente, ponla observidad que sobre

6. breve, de la misma manera
por un continuo grado de calor
bastante sensible que se excita
en las partes que se constituyen
en un movimiento interno
quedara hasta que sea entera-
mente producido, el efecto de-
este movimiento es como el de
las otras dos especies de fermen-
tacion, de ordenar la union, y
acumulacion de las partes q.
componen el Cuerpo en que el
se excita, y producir una com-
binacion nueva.

~~que~~ De la putrefaccion no
sacamos otra cosa que producen

que el oloz ² Vixoso, como el
que nos remuerca la Ferula
cion de la Quina, y noda unas
sales sumamente volatiles
y vixosas por la extirpacion
quida igualmente explicado todo
lo que puede ocurrir en las fermenta-
ciones bien que segun la citada
en ma Pharmacopea, y mira,
de el objecto aque se dixo en las
Disertaciones; Digo que combi-
nadas todos los simples, y hu-
midos que entran en la theriaca
siendo mucho el cumulo excesivo.
tancias es preciso larga fer-
mentacion ayudadas del licor

templado, y suficiente para que
por este medio se vayan farcando
dilatén, y se combientan en uno;
por esta causa los autores laan
seis meses de fermentación en el,
qual tpo tiene su principio, Estar
80, y el clínacion, su fermento den-
tro de este termino, no se puede usar
como uno, No poca dela virtud topo
xi feja, que en si contiene prueba
de que el Opio muestra por si solo
sus efectos; Cumplidos los seis
meses, y que ha dejado sufermen-
tacion queda en un estado de tan
quiliada, y quanto mas ta ascon-
ciendo, o tro tanto mas saludable,

seg un Abrenra por estos terminos
nos la Infancia que es la primera
fermentacion, la Pubertad, y Au-
mento, poniendo años, en las 15/16
nos Calientes, y en las frias por
veinte, despues de clara harta
los quarenta años, o poco cierpu-
es, que es harta donde tiene sus
limites, hallanose despues abil
no como que es ya pasado ala pu-
taefacion sino es porque sus rub-
tancias han estado en un conci-
noso mobimiento, y el tiempo los
ha puesto abiles, y el no pasara ala
putaefacion, es porque el cien-
truo no es combeniente para este

7

paro, pues ella se halla roida
y con falta de humedad afirma q.^c
es la que necesita para la putre-
faccion, ari la Difinicion nos di-
ce, quela fermentacion, una ex-
perfecta, y otra corruptida,
En los Clecuranios, nose puelen
seguir, la corruptida, porque
nose encuentran en ellos nin-
gun oloz ^{gr}enos en ningun
tiempo. viendo hecho, segun
Anæ.

Dijo co
Juan de la Maza

que se ha de tener en cuenta
que el suelo es generalmente
seco y sin agua, y que no se
puede cultivar con facilidad
ni se puede obtener una
producción abundante.
Pero si se tiene un terreno
que sea más húmedo y donde
se pueda cultivar, se obtendrá
una producción más abundante
y mejor calidad de frutas.
Quintal
que se ha de tener en cuenta
que el suelo es generalmente
seco y sin agua, y que no se
puede cultivar con facilidad
ni se puede obtener una
producción abundante.



