

DISCURSO.

QUE DECLARA

LO QUE ENTENDIO

Fernelio por vino maluatico, quando
mandò configir con el las pildoras
maltichinas, que entran en las
fuyas de tribus.

AL SAPIENTISSIMO SE-
ñor Doctor Ioan Benitez Gallego de
la Serna, Medico de camara de su Ma-
gestad, y Protomedico general en to-
dos sus Reynos, y Señorios.

POR EL DOCTOR

Francisco Aviles de Aldana

Medico del Serenissimo se-

ñor Infante don Fernando, y

Protophysico de su Mage-

stad en los exercitos de

Lombardia.

AL S A P M O S O R D O R IO A N
Benitez Gallego de la Serna

El Doctor Auiles S.P.D.



N I Pena para los que censurá
lo que ignoran, ni premio pa-
ra los que se ocupan en inqu-
rir la verdad, determinaron
las leyes; por parecer a los lu-
risconsultos, bastaua para castigo de los vnos,
y gloria de los otros la aprouacion de los
hombres doctos. Y assi de quien lo es tanto,
como todos confieffan, y de quien tiene por
blasou el honrar, y fauorecer a los que deseã
saber, bien me puedo prometer la defensa, y
amparo deste pequeño discurso (que humil-
demente ofrezco) para que en el salga a luz
lo que comunicò con migo Pedro Gutierrez
de Arebalo, vno de los peritos Boticarios
desta Corte: y para cumplir con las obliga-
ciones que tengo de seruir a quien tantas
mercedes me ha hecho, que guarde Dios mu-
chos años, &c.



N El tiempo que los Emperadores estimaban mas que el imperio, el estado precioso de la salud; para la composicion de los antidotos con que se repara, hazian traer de la Isla de Creta gran copia de medicamentos, que desde Roma se distribuian en toda Italia. Galeno lib. 1. de Antidotis cap. 2. *E Creta multa, namque herbarij, qui illic à Cesare auuncur non solum ipsi Cesare, sed & tota Romana ciuitati, vassa hisce rebus plena mittunt, quae quod viminibus contexta sint, textilia vocant.*

Entre estos venian tres especies de vino passo, puro, expurgado de sus excrementos, y que con el tiempo auia ya llegado al estado de su perfeccion, en el qual se perciben clara y euidentemente los accidentes que manifiestan la naturaleza propia de quic lo son; como enseña Galeno en el lib. citado con el exemplo del vino Surrentino en el c. 3. *De Surrentino autem quid me dicere opus est? Quod omnes iam sciunt ante annum ferme vigesimum crudum adhuc esse: vigesimo enim tandem anno viget, potuique aptum diu perseverat, nec facile amarescit.*

La primera especie de vino passio que venia de Creta, era de vn vino suauē, y dulce; tan familiar a nuestra naturaleza, que solo seruia, sin alterarla, de reparar lo que se disipa de la substancia en que se sujeta, Galen. lib. 8. de compositione medicamentorum secundum locos cap. 8. *Teritur enim exacte repar lupinum, & datur dra. i. cum vino aliquo dulci, quales sunt Ibericum, Creticum, Scybilis, ac dulce Protopum, benigna enim haec sunt visceri, ipsum nutrire potentia, & media, iuxta calidi, & frigidi oppositionem, & ob id talia pharmaca omnibus intemperaturis conuenire videntur, ut quae ex substantia proprietate commoditatem de se exhibent, & neque calidas, neque frigidas intemperies laedant.*

La segunda es de vino generoso, respecto del cuerpo temperado, casi puro medicamento, como consta de lo que dize Hippocrates libro 4. de ratione victus sent. 83. *Is si neque febris, neque somnus superuenerint, fuerintque, & secuta urina coctionem habentes, sudoresque iudicatorij vinum Creticum vino sum bibat.*

La tercera, y vltima especie de vino passio que venia de Creta, es de vino, en quien se hallan

hallan juntas las razones formales de ali-³
mento, y de medicamento, en las diuerfas
substancias de que naturalmente está com-
puesto, como lo demuestran el sabor dulce, y
austero que tiene. Galeno lib. 1. de dig. pul-
sum, cap. 1. *Dulce vinum Creticum colore repre-
sentare, & dulcedine, crassitieque, præterea mirifi-
cam quandam iuscundissimamque astingendi vim
præter illa habere.*

Celio Rodiginio lib. 18. antiquitatum
capit. 11. Melochio en el lib. 4. de las pre-
sumpciones, presumption. 142. Mercurial
en el libro 1 de varia leccion en el cap. 17.
y Manardo en el lib. 14. epistola 10. y otros
Autores quieren que vino Cretico, y vino
maluatico, sean synonimos, y que ambos sig-
nifiquen el vino passo que se trae de Creta, o
el que se ha exprimido de vbas que se han co-
gido de sarmientos creticos, que se han tras-
plantado en otra region. Y aunque ninguno
explica la causa porque, estos dos nombres
signifiquen vna misma cosa, ni especifican
qual de las tres especies de vino passo, es la
que se representa con el nombre de vino
maluatico, cõ todo han dado ocasion a que

se ponga duda en lo que no ay razon de du-
dar.

Determinò Fernelio que sus pildoras maf-
tichinas, que entran en las de tribus se confi-
giessen con vino maluatico. Que se aya de
entender por este nombre es lo que se duda,
y esta duda, por si solo, la quita y absuelue el
mismo nombre.

Vino maluatico està compuesto de dos dic-
ciones, que cada vna con su vulgar, y propria
significacion descubre la entidad real de
quien es nombre. Quien ignora que vino
propriaméte significa el çumo de la vba viti-
ginea, puro, y expurgado de sus escreméto,
y que malua significa la malua, y maluarico
que se deriua del, cosa que participa de mal-
ua? Luego vino maluatico con su propria y
vulgar significacion representa vna cosa en
que formalmente se hallan las entidades,
que cada vna de las dicciones de que se com-
pone por si representa. Estas entidades son
vino, y sustancia de maluas, de las quales
mediante el arte resulta el compuesto, a
quien propriamente conuiene el nombre
de

de vino maluatico.

Y que por este nombre entendiesse Ferne-
lio el compuesto dicho, se verifica y consta
de la intencion que tuvo quando mandò con-
figir la masa destas pildoras con el; y fue la
principal que de la accion y reaccion de los
constitutivos resultasse el temperamento, y
disposicion que era necessaria para determi-
nar la forma sustrancial de cada vno dellos, a
que produxesse la facultad que virtualmen-
te poseia, para que todas juntas estuuiessen
en esta masa de pildoras despues de actuada,
mediante la qualidad que en el ventricu-
lo nuestra naturaleza le suele comuni-
car.

Esta disposicion suceffiivamente, y en tiem-
po se produce; y assi fue necesario, que los
constitutivos se ligassen, y vniessen (todo lo
que se puede alcanzar con el arte) median-
te algun licor, dificultoso de corromperse,
y que tuuiesse algun lenzor para que perse-
uerassen en la pugna, y reciproca accion
que entre si tienen (quando estan suficien-
temente aproximados) todo lo que era

con-

conueniente para que la masa de pildoras llegasse a estar fermentada, y al estado de su perfeccion.

Los licores que mas tiempo tardan en corromperse, y en degenerar de su propria naturaleza, quando estan colocados en lugar competente, son miel, vino, y azeyte, como consta por la experiencia; y como afirma Galeno lib. 3. de la faculta de los medicamentos simples en el capit. 15. y destes tres licores el mas familiar a nuestra naturaleza, el que con mas celeridad repara lo que se disipa de la substancia en que se subiecta, el mas suaue, y agradable al gusto del hombre, que goza del estado perfeto de la salud, es el vino dulce, sin mezcla de otra qualidad gustable: y por estas causas, y porque fuesse menos ingrata la composicion, lo eligio Feruelio por vinculo, y vnitiuo de los otros ingredientes, imitando lo que enseña Galeno en el libro 1. de los antidotos, en el capitul. 5.

Inijcimus ergo in theriacam, vinum, quod est dulce, non quia præ cæteris vim aliquam antidotis afferat, sed quia illarum gustum gratiorem reddit

5

*cui operam dare conuenit in hisce medicinis qua in-
tro assumimus, praefertim cum amara inter se
quamplura continuerint.*

Y para que la masa destas pildoras, des-
pues de auer pasado su primera edad y lle-
gado a la consistente, y estado de perfecció,
perseuerasse en ella, el espacio de tiempo en
que se suele administrar, sin que se frustre el
intento con que se aplica, no solo fue necessa-
rio que el vino fuesse dulce, sino que perseue-
rassse en aquel dulçor, sin degenerar en el a-
margo que con el tiempo, y senectud adquie-
re todo el tiempo dicho, que no es vno cier-
to, y determinado en todos los vinos; assi lo
enseña Galeno en el libro citado de los anti-
dotos en el cap. 3. *Nam & debilissima uina, &
ueluti quispiam dixerit aquosissima, uel magno
pere austeru, quaeque praeceteris acescere solent, ni-
si à primis annis acida fiant, integra postmodum
perseuerant. Est autem huiusmodi commutationis
tempus alij aliud.*

Esta duracion, este incierto, y indeter-
minado tiempo solo con la experiencia se
puede conocer, como adierte Galeno en el
libro citado cap 3. *In primis itaque proximo*

*dum est, ut id vini genus imponamus, quod firmissimum esse nobis experientia compertum sit, tum ut validum quoque, quod non amplius mutatum iri, per multos iam annos exploratum nobis sit. Y aunque la experiencia es el instrumento mas cierto, y mas seguro para conocer el dicho tiempo, para llegar a serlo, y tener todo lo que se requiere para ser artificiosa son necesarias tantas, y tan varias circunstancias que con dificultad se pueden explicar. Galeo en el capitulo 2. del libro citado. *Accedit praeterea, & aliud quoddam iudicij genus, quo vis uniuscuiusque medicamento perpenditur, longa experientia comparatum, quod oratione explicari non potest.**

Y para dar credito a la historia fundada en lo que experimentaron algunos Antiguos, q̄ hazen mencion de diferentes vinos dulces, q̄ carecen de artificial composicion, y perseveran mucho tiempo en el estado de su perfeccion sin envejecerse, y adquirir las condiciones de la senectud, que son las que vician los compuestos, y la masa destas pildoras. Es necesario averiguar si el vino que experimentò el autor es el mismo en numero q̄ de presente

fente tiene el artifice; porque de otro modo no puede sin experimentarlo primero vfar doctamente del: porque aunque se traiga de la misma region, puede ser de diferētes vbas, y aunque se a de vbas producidas de las mismas vides, que aquellas tuuiesen diferente façon en quanto a la maturacion de la que tenian quando se sacò este vino en numero diferēte de aquel que ha experimentado, el que escriue sus perfecciones, y otras circunstantias q̄ modifican y varian la cōdicion individual del vino, de modo q̄ aunq̄ venga de vna misma regiõ, y sea vno en especie con el q̄ experimentò el autor, no se puede conocer la duracion de su perfeccion sin experimentarlo primero.

Y por estas causas quiso Fernelio, valiendo se del arte, y del metodo que trae de componer los vinos en el lib. 4 c. 11. sacado de lo q̄ enseña Dioscorides en el lib. 5 de la materia Medica en el capit. 36. Hazer vn vino compuesto, en quien sin mezcla de otra qualidad gustable perseuerasse el sabor dulce todo el dicho tiempo. Y que este cõ puesto resultasse de ingredientes que cõ faciudad se pudiesen hallar

hallar en qualquier region, y en qualquier tiempo del año, para que no huuiesse cosa q̄ pudieffe impedir la composicion, y vso destas pildoras, en las ocasiones que dogmatica, y racionalmente se pueden administrar, sin dexar al arbitrio del artifice la eleccion del vino con que las ha de configir, por ser dificultoso, y casi imposible el poder conocer por si mismo el tiempo determinado en que mezclado con los otros ingredientes se feuerará en su dulçura, y perfeccion, sin adquirir las condiciones, y sabor amargo de la senectud. Aunque el en si no tenga ningun vicio ni ninguna imperfeccion, como doctamente enseña Galeno en el capit. 3. citado. *Quem admodum ergo, qui fugiens vinum, & acescere solitum antidotis adhibent magnopere pecant, nam tametsi de se nullum vitium habet commistū tamen rebus alijs plerunque acescit: sic & qui fallernum nimiae vetustates immittunt errant, ipsum nanque antidotos amaras reddit.*

Y assi Fernelio valiendose de la razon, para quitar tantos inconuenientes, y facilitar la composicion de la masa destas pildoras, eligio por constitutiuos del licor con que se hã de

de configir, vino perfecto y dulce, y raizes de malbas, para q̄ de ambos aproximados como aduertete en el lib. 4. del metho. en el c. 11. ya citado, resulte el compuesto en que se hallan todos los requisitos necesarios para satisfacer a los escopos en que puso los ojos, quando mandò configir la masa destas pildoras cõ vino maluatico.

Porque en el se halla, en quanto participa de vino, que es de los çumos que mas tiempo tardan en corromperse, el mas familiar a nuestra naturaleza, y el mas suaue, y por la porcion que tiene de la substancia de las maluas, que tambien lo es por la dulçura que sin mezcla de otra qualidad gustable naturalmente tiene (como juzga el sentido del gusto, y como enseña Galeno en el lib. de atenuante victus ratione, c. 5. y en el lib. 4. de las facultades de las medicinas simples, c. 15.) el que perseverare en aquella suauidad, y dulçura, todo el tiempo que es necesario para poder vlar de la dicha masa de pildoras. Y asimismo que el cuerpo deste compuesto sea menos friable que el del vino, y menos glutinoso que

que el del çumo de la malua, y así venga a tener el lentor, consistencia, y modo de sustancia conueniente para vnir, y ligar los ingredientes destas pildoras.

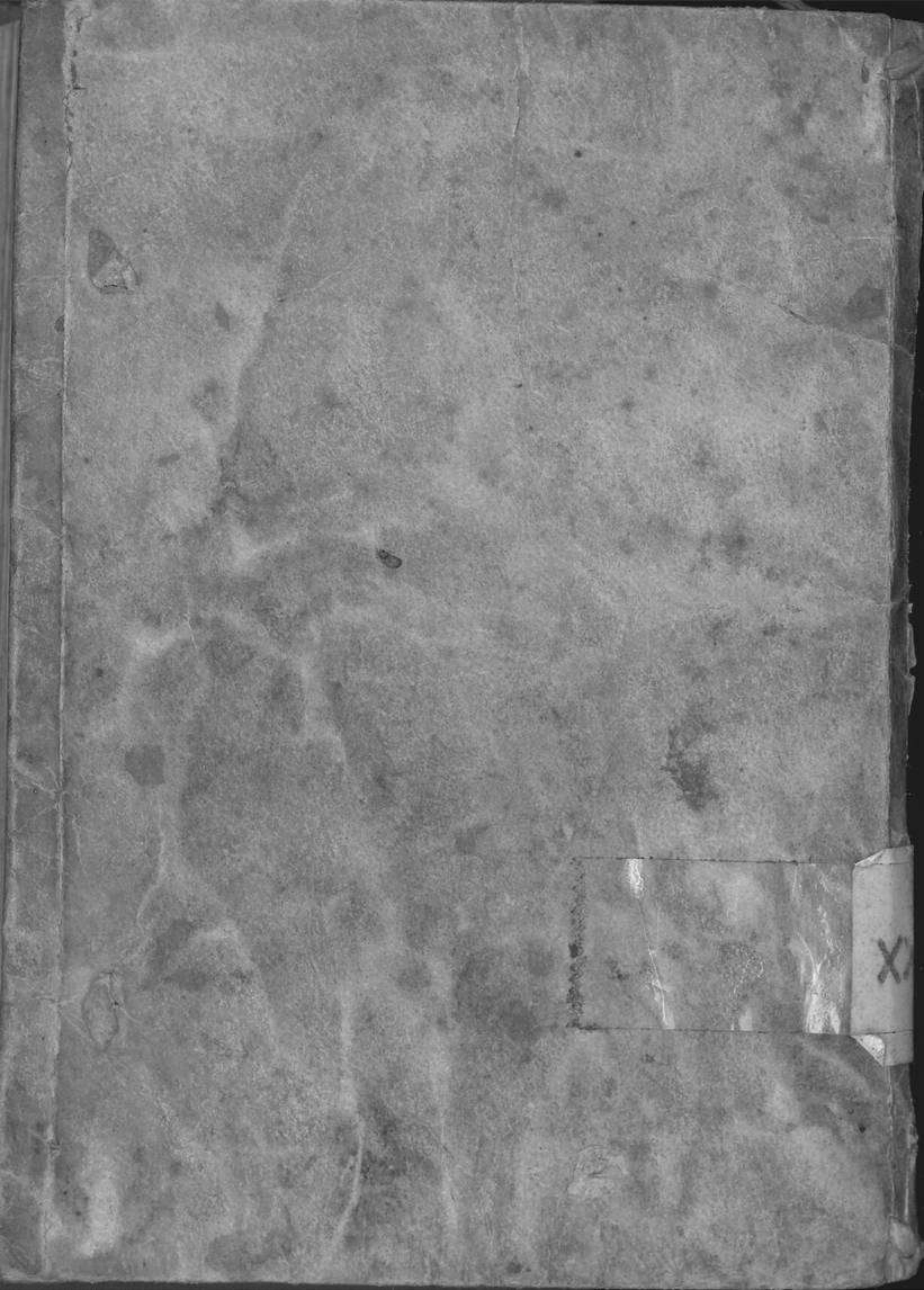
Y que desta mixtion resulte la mayor duracion, y permanencia del sabor dulce, y suaue en este compuesto, es conforme a razon: porque como enseña Galeno en el libr. citado de atenuante victus ratione y en el 7. de las facultades de los medicamentos simples, y en el 2. de los alimentos en el cap 42. el çumo de la malua participa mucho de la sustancia aquea, y así es fuerça que mezclado con el vino se aumenten las partes aqueas en todo el compuesto, dentro de aquella latitud, con la qual se puede conseruar el sabor dulce y suaue: y que por ser moderadamente caliente, se remita la intension, y actiuidad del calor del vino, y deste modo tarde mas tiempo en consumir las partes aqueas, y en producir la proporcion a quien sigue el sabor amargo de lo que se gastara en producir la en solo el vino, o en solo el çumo de las maluas.

Y esta doctrina se confirma clara, y evidentemente con lo que Paladio. Autor antiguo, graue, y docto, en el libro que compuso de re rustica, descriuiendo el mes de Otubre, titulo, *Quæ Græci, vel alij super uina condienda, curandaque dixerunt*, enseña diziendo, que para hazer de vn vino blando, y debil, vn vino firme, valeroso, y fuerte (tal qual pide Gale- no para configir los antidotos, en el lib. I. de los antidotos en el capitulo 3. citado) y que sin adquirir las condiciones de la senec- tud, perseuere mucho tiempo en el estado de su perfeccion, se mezcle con el, hojas, raizes, o tallos de maluas, de las quales toma todo el compuesto su propria, y particular deno- minaciõ, que es vino maluatico, como la to ma el vino de absinthio de los agenjos, y el de betonica, de la betonica; y el bunite, de los nabos: sus palabras son, *Vinum quoque asse- runt, ex molli forte sic fieri, altheæ, hoc est hibisci folia, vel radices, aut eius caulcm tenerum deco- ctum mitti.*

Con lo qual queda aueriguado lo que pro priamente significa vino maluatico, y que us-
fando

fando como vsò Fernelio deste nombre; tie-
ne las condiciones requisitas , y necessarias
para constituirse en ser de precepto, y theo-
rema Medico, el dezir, que sus pildoras mas-
tichinas, se confixan con vino maluatico, cõ
puesto de vino luauæ, perfecto, y dulce, y sus-
tancia de maluas Porque deste modo es cier-
to y verdadero, como consta de la concordia
de las palabras con la cosa significada por
ellas. Es vtil para la vnion de los ingrediẽtes,
y para la suauidad y dulçura del compuesto
tiene conexiõ con la doctrina del mismo
Fernelio, y con lo que enseña en el lib. 4. del
met. en el cap. 8. llamando al vino que viene
de Creta, vino cretense, y no maluatico. To-
do lo qual era fuerça que faltara, si por el nõ
bre de vino maluatico entendiera el vino
passe de Creta; porque siendo como està pro-
uado, tres las especies deste , y no diziendo
qual dellas, se auia de entender con el nom-
bre de vino maluatico: era incomprehen-
sible lo que enseñaua, y así i inutil para con-
seguir el fin que pretendia quando mando
configir con el la masa destas
pildoras.





XV-4-13