

Inaugurale dissertatie over gebrekkige chijlmaking,¹ (1691)

Waarvoor, begunstigd door de gratie Gods, op gezag van de rector magnificus de heer Wolferdus Senguerdus, Liberalium artium magister, doctor in de filosofie en rechten, zeer vermaard gewoon hoogleraar aan de illustere academie van Leiden,

en ook met instemming van de Hooggeëerde senaat van de academie en het besluit van het hoofd van de medische faulteit,

Voor de graad van doctor, de hoogste eer in de geneeskunde en bovendien de bijbehorende passende en wettelijke voorrechten, aan een openbaar onderzoek wordt onderworpen

Bernardus de Mandeville, uit Rotterdam.

Uur en plaats als gebruikelijk.

Leiden, bij Abraham Elzevier, Academiedrukker. MDCXCI.

1 Disputatio Medica Inauguralis De Chylosi Vitiata, quam Annuente Divina Gratia Ex auctoritate Magnifici Rectoris, D. Wolferdi Senguerdii, L.A.M. Fil. & J.U. Doct. Illiusque in Illustri Academia Lugd.-Bat. Profess. Ordinarii, celeberrimi, & Nec non Amplissimi Senatus Academici Consensu & Almae Facultatis Medicæ Decreto, Pro Gradu Doctoratus, Summisque in Medicina Honoribus ac Privilegiis rite & legitimè consequendis, Publico examini subjicit Bernardus de Mandeville, Rotter. - Bat. Ad diem 30 Mart. Hora locoque solitis. Lugduni Batavorum, Apud ABRAHAM ELZEVIER, Academiae Typograph. MDCXCI.

Een dissertatie met hetzelfde onderwerp, op 29 juni 1691, onder Senguerd: Thomas Coulton (of Colton)(1658-1731), dominee en arts in York.

De geleerde en bekwame heer Michael de Mandeville M.D.,
gezegende praktiserend arts in Rotterdam, mijn vader die ik tot het
uiterste mijn liefde als zoon betuig, alsmede

De doorluchtige, zeer welbespraakte heer
Sebastiaan Schepers,²

Waardig secretaris van het stadsbestuur van Rotterdam, omdat hij
zijn liefde naar mij toe altijd hooghoudt.

I

Toen ik nadacht over de keuze van een specifiek onderwerp om dit in een openbare dissertatie te verklaren en te verdedigen en daarop te promoveren, eiste de aanmaak van gebrekkig chijl meer aandacht op dan enig ander thema, zowel omdat de kwaal overal uitermate gewoon is als omdat vele ziekten die ernstiger zijn, hun oorsprong aan deze bron van onheilen ontleenen.

II

Gebrekkige chijlmaking³ wordt door praktiserende artsen nader onderverdeeld in drie gebieden, die de volgende zijn: *bradypepsia* of langzame of wel verminderde koking, *apepsia* of totaal gemis van digestief vermogen en *dyspepsia* of moeilijke koking.⁴ Wat de etymologie van deze termen betreft, zij zijn afgeleid van het Griekse woord *pepsia*, in het Latijn *coquo*. Aan de eerste ervan is toegevoegd *bradis*, *langzaam*. Toegevoegd aan de tweede is *a*, *geen*, en aan het derde het lidwoord *dys*, dat in samenstellingen *slecht*, *met inspanning* of *met moeite* betekent. Deze drie kokingen van de maag zijn alle bekend onder één naam - *een bedorven maag*.

III

Maar voor we aan de verklaring van die zieke toestanden van de chijlmaking toekomen, denk ik dat het niet irrelevant zou zijn eerst haar natuurlijke toestand te onderzoeken. Voedsel dat genuttigd is, wordt met de tanden gekauwd en gemengd met saliva,⁵ die uit de klieren in de mond vloeit, door de spieren van de aesophagus⁶ doorgeslikt en naar de maag gebracht. Daar wordt het omgezet in een papachtige vloeistof, die chijl wordt genoemd. Daarom wordt het hele proces chijlmaking genoemd en

2 Mr. Sebastiaan Willemsz. Schepers (1650-1704). Was o.a. stadssecretaris 1680-1692 en kapitein der schutterij 1686-1691. Tegelijk met Michael de Mandeville in 1692 verbannen uit Rotterdam. Bekleedde daarna echter nog verschillende functies in Rotterdam, onder meer bewindhebber van de VOC kamer Rotterdam 1702-1704. Zoon van Willem Bastiaensz. Schepers (1619-1704), o.m. luitenant-admiraal bij de Admiraliteit. Burgemeester van Rotterdam in de periode 1690-1692. Hij organiseerde de invasievloot van stadhouder Willem III in 1688 en vergezelde hem bij zijn overtocht naar Engeland.

3 Of chylificatie.

4 Vgl. *Riverius reformatus or the modern Riverius*, p. 9.

5 Speeksel.

6 Slokdarm.

wordt dit, in overeenstemming met het feitelijke proces, door de Ouden koking, door de modernen fermentatie genoemd.

IV

Volgens hun eigen verklaringen geloofden de Ouden dat een bepaalde warmte, aangeboren aan de maag, de primaire oorzaak van deze chijlmaking is. Maar omdat we zien dat vissen voedsel zonder warmte verteren, honden botten verteren en kippen kiezel verteren, moeten we concluderen dat warmte een onvoldoende verklaring vormt voor deze gang van zaken. Wie kan wat beginnen met een proces, vraag ik u, dat louter uit een beweging bestaat en uitsluitend gradueel verschilt, om daarmee de diversiteit van het digestieve proces bij praktisch elke soort van dieren, zelfs die met hetzelfde voedsel worden gevoed, te verklaren? Iedereen erkent dat tortelduiven moeiteloos helleborus verteren en honden glas van antimonie nuttigen zonder te hoeven braken. Op grond hiervan is het glashelder dat de oorzaak van de spijsvertering bij een mens één ding is en bij een hond een ander, zelfs als ze hetzelfde voedsel krijgen. Bovendien is bij koorts, wanneer de warmte in het hele lichaam sterk is toegenomen en de eetlust bedorven is, de koking ook totaal afwezig of blijkt deze ten minste in hoge mate verzwakt te zijn.⁷

V

Aan de andere kant geldt bij vraatzucht precies het tegenovergestelde. In dat geval is de eetlust reusachtig en de digestie snel, maar de warmte is op dat moment slechts minimaal gestegen. Tenslotte wordt van alle zuren gezegd dat ze koud zijn, maar toch stimuleren ze de eetlust en bevorderen ze de digestie. Ook wordt door het geval van de meeste hypochonders, van wie de maag, hoewel deze geacht wordt koud te zijn, vaak hartstochtelijk naar voedsel smacht en dit haastig verteert, duidelijk bewezen, dat deze digestie niet door warmte wordt voortgebracht. Op grond van dit alles concludeer ik dat voldoende bewezen is dat warmte niet de primaire oorzaak van deze activiteit is.⁸

VI

Aangezien de 'vermogens'⁹ intussen overal definitief zijn verworpen, rest ons slechts het beginsel van de fermentatie¹⁰ te steunen en te zeggen dat er zich in de maag een bepaald sap bevindt dat net als zuurdesem¹¹ het voedsel doet rijzen en door middel van die fermentatie transformeert. Dit sap wordt op natuurlijke wijze met een vluchtige temperatuur als zuur gevormd en bestaat gedeeltelijk uit chijl, dat hier en daar in de

7 Deze paragraaf is gebaseerd op Michael Etmüller, *Operum omnium* (1690), dl. i, hfst vii, De Chylificatione, par. 1 en 2, blz. 18.

8 Vgl. Senguerdius, *Philosophia naturalis*, blz. 416.

9 Zie noot ????. *facultates attractrices, concoctrices et expultrices*

10 Vgl. Senguerdius, *Philosophia naturalis*, blz. 416.

11 Vgl. Michael Etmüller, *Operum Omnium*, deel i, (1690), blz. 59.

maagplooien blijft zitten en gedeeltelijk uit animale geesten,¹² die vanuit de hersens door vaten die in de maag uitmonden daarheen worden gebracht. Er waren er echter ook die meenden te weten dat de fermenterende substantie vanuit de milt in de maag werd gebracht. Maar omdat zij nooit hebben kunnen laten zien dat er buizen waren waardoor dergelijk sap vanuit de milt in de maag kon worden gebracht, verwerpen we die veronderstelling terecht.

VII

Dat sap valt in de maag dus de inhoud aan die eerder al in een bepaalde mate fijngemalen en door het speeksel gewassen is. Het doordringt, ontbindt en prikkelt de inhoud door middel van zijn zure vluchtigheid tot fermentatie. Op dit punt zou het mogelijk zijn vollediger te verklaren wat fermentatie is, maar hoewel ik bewust niet genegen ben dat hier uiteen te zetten (het zou te lang duren), wil ik er ten minste dit van zeggen. Fermentatie is een interne, expansieve beweging die plaatsvindt in een geschikte vochtige, niet krappe ruimte, die begint zonder een waarneembare oorzaak en die de totale of gedeeltelijke transformatie van de gefermenteerde materie oplevert. Wanneer deze fermentatie nu door natuurlijke middelen plaatsvindt, betekent dit een goede chijlmaking. Dus aan de andere kant, als zij op enige manier wordt aangetast, wordt ook de ontwikkeling van de chijl geschaad en zoals de eerste een goede koking wordt genoemd, zo heet de laatste een bedorven maag.

VIII

Deze bedorven maag wordt verder verdeeld in zuur en stinkend. Zuur komt voor wanneer voedsel verandert in een zuur sap dat niet voldoende vluchtig is geworden. Een bedorven maag is eigenlijk gezegd stinkend als het voedsel wordt verontreinigd, zodat het verandert in een verrotte vloeistof, die een afschuwelijke smaak heeft en voor de voeding helemaal nutteloos is. Wat de directe oorzaak van deze gebreken betreft het volgende. Deze oorzaak zal in de maag zelf of zijn bedorven ferment zitten, dan wel een fout in het genuttigde voedsel zijn. Aangetaste chijlmaking die te wijten is aan een of andere tekortkoming van de maag, wordt veroorzaakt door alle maagziekten, zelfs met inbegrip van bepaalde secundaire maagziekten. Want de deskundigen zeggen ons dat gebreken in de cijlmaking vaak ontstaan door het zwaardvormig kraakbeen¹³, wratten die aan de maag vastzitten en door de nieren die, wanneer die

12 Thans geldt de opvatting dat hersenen via de zenuwen commando's geven aan het lichaam, via elektrische en chemische signalen. Galenus volgde Erasistratos (2de eeuw v. Chr.) in de opvatting dat de zenuwen *psychische pneuma's* bevatten, die verantwoordelijk zijn voor het gevoel en de motoriek. Het *pneuma* (wind, lucht, adem) is volgens Galenus het orgaan van de ziel dat door de zenuwen stroomt en op die manier hersenen, zintuigen en bewegingsorganen verbindt. Descartes doopt dit *pneuma* in de 17de eeuw om in *animale geesten* (anima = wind, lucht, adem, ziel). In de 18de eeuw spreekt men van het *nerveuze fluïdum*.

13 De punt van het borstbeen.

door stenen zijn aangetast, de maag vergiftigen door een nerveuze overeenstemming.

IX

In de eerste plaats is het ferment van de maag slecht wanneer het niet voldoende vluchtig is, maar geheel bestaat uit zuur dat te zwaar is of dat in een bedorven maag een vreemd zuurgehalte heeft. Als we inderdaad weer naar de hypochonders kijken, wordt voedsel, als het eenmaal is genuttigd, in feite gemakkelijk door het ferment aangevallen en opgelost. Omdat het ferment zo arm aan vluchtig zout is, voorziet het echter niet in datgene wat de fermentatie nodig heeft voor voedsel of wat nodig is voor goede chijl. Maar integendeel, het slaagt er niet alleen niet in het minder geschikte voedsel te verbeteren, maar transformeert met zijn buitensporig zwaar zuurgehalte zelfs dat voedsel dat overvloedig van vluchtige zouten is voorzien, in een excessief zure massa, waaruit in het bijzonder de bedorven maag ontstaat die zuur wordt genoemd.

X

In de tweede plaats wordt het ferment aangetast als het wordt gevormd door een verkeerde peristaltische beweging, waardoor gal in de maag terugstroomt en daar door middel van zijn olieachtige, vluchtige zout het natuurlijke zuur verzwakt. Als een resultaat hiervan worden nu op die manier zijn deeltjes, die anders scherp genoeg zijn om voedsel uit elkaar te laten vallen, omgeven door olieachtige delen van de gal en aldus stomp gemaakt. Hierdoor worden zij onbruikbaar om binnen te dringen in het voedsel dat in de maag wordt opgenomen en om dit op te lossen en te bereiden voor een voldoende fermentatie. Door die afwijking ontstaat een stinkende bedorven maag. Nadat we de gebruikelijke aspecten van de fermentatie in het algemeen hebben behandeld, zal het voor een dokter de moeite waard zijn om zorgvuldiger die bijzondere soorten van ferment die we dagelijks waarnemen, te onderzoeken. We zijn er inderdaad ruimschoots over geïnformeerd dat niet alleen bij de diverse soorten dieren, maar ook bij iedere mens individueel die diversiteit van ferment opmerkelijk is, waardoor, zoals de eetlust varieert, de hele vertering van voedingsmiddelen net zo varieert. Zodat wat de ene mens hartstochtelijk wil hebben en heel gemakkelijk verteert, een ander dit afwijst of slechts met moeite kan verteren. Hieruit volgt dat eetlust een indicator lijkt te zijn van wat genuttigd moet worden. Want in het algemeen wordt datgene wat graag wordt genuttigd, gemakkelijk verteerd, omdat die dingen die gewenst worden bijna altijd passend zijn voor het ferment van de maag en dingen die maagvriendelijk zijn er gemakkelijker door worden opgelost en tot fermentatie opgewekt dan andere.¹⁴

XI

14 Anecdote bij Kaye

Om die reden zegt *Hippocrates* ons in de *Aforismen*¹⁵ dat het appetijtelijk gemakkelijker wordt verteerd dan het onappetijtelijke, wat zeker wordt bewezen door vrouwen, vooral zwangere vrouwen die gezwollen zijn en last hebben van weeën. *Tulpius* vermeldt in boek 2, hoofdstuk 24, *Over zwangere vrouwen*, een waarneming van een vrouw die door de hele periode van zwangerschap heen 1400 ingelegde vissen verorberde zonder dat het kwaad deed.¹⁶ *Platerus* verwijst in een waarneming naar een meisje dat een ui, die eerder voor een pestbuil was gebruikt, ook zonder enige schade at, hoewel er niet aan kan worden getwijfeld dat de ui duidelijk met vergif geïnfecteerd was.¹⁷ Hoe zou het nu mogelijk zijn dat die verlangde voedingsmiddelen, die niet minder giftig dan walgelijk waren, door die vrouwen zonder enig kwaad werden verteerd als ze voor het ferment van de maag niet vriendelijk en handelbaar zouden zijn geweest? Hieruit volgt dat de vertrouwdheid met voedingsmiddelen in deze gevallen veel tot stand brengt en in zoverre is het belangrijk, dat de dokter hier rekening mee houdt. *Hippocrates* zelf zegt dat wat alle kwalen betreft, de voorkeur moet worden gegeven aan wat vertrouwd is, hoewel dit slechter kan zijn, boven datgene wat niet-vertrouwd is, ook al kan dit beter zijn.

XII

Ik ga nu door naar een andere fout van de chijlmaking, namelijk die door genuttigde voedingsmiddelen ontstaat. Ten eerste zijn voedingsmiddelen ziekmakend wanneer zij in een te grote overvloed worden gegeten en niet gemakkelijk verteerd kunnen worden. De reden hiervoor is het feit, dat elk fermentatief oplosmiddel een noodzakelijke omvang eist ten opzichte van het object waarop het moet inwerken. Als nu een te grote hoeveelheid voedsel wordt gegeten, wordt het ferment in een zodanige mate bedolven, dat het deze voedingsmiddelen niet voldoende oplost en ook niet goed doet vervliegen. Zo komt het dat voedingsmiddelen wanneer zij overvloedig worden verteerd, na de ontvangst van de fermentatieve, bittere substantie die echter te zwak is om fermentatie ervan te veroorzaken, in een rauwe en zure brij veranderen. Ten tweede lost te veel drinken het ferment op, maakt dit door het aan te lengen traag en zorgt er dienovereenkomstig voor, dat voedingsmiddelen in de maag rondrijven en op deze wijze in hun juiste fermentatie worden belemmerd. Een ander resultaat hiervan (iets dat niet kan worden weggelaten) is, dat de vezels van de maag zo ontspannen en slap worden gemaakt, dat voedsel, ook al is dit verteerd, niet gemakkelijk door de maagportier¹⁸ kan worden uitgedreven, met als resultaat dat voedsel dat te lang in de maag is vastgehouden, bedorven raakt en veel moeilijkheden veroorzaakt.

15 *Hippocrates, Aforisme* 38: 'An article of food or drink which is slightly worse, but more palatable, is to be preferred to such as are better but less palatable.'

16 Nicolaes Tulp, *De drie Boecken der Medicijnsche Aenmerkingen* (1650), blz. 134. Zie Mandevilles *Verhandeling*, blz. ???.

17 Zie Mandevilles *Verhandeling*, blz. ???.

18 Pylorus.

XIII

Ten derde zit verscheidenheid van voedsel de spijsvertering dwars. Het is, hoezeer het ferment van de maag ook het vermogen heeft om verschillende voedingsmiddelen volledig op te lossen, in feite niettemin zeker dat dit ferment veel meer naar het ene dan naar het andere voedingsmiddel wordt getrokken. Dus als zure voedingsmiddelen tegelijk met zoete voedingsmiddelen of vette samen met magere worden gegeten, is het onvermijdelijk dat het ferment meer op het ene dan op het andere inwerkt, zodat de spijsvertering wordt verslechterd en vele bedorven magen worden geschapen. Wanneer er restslijm¹⁹ in de maag zit, wordt datgene wat niet voldoende wordt verteerd met moeite door de maagportier geleid, met als resultaat dat zowel de nerveuze fibrilla²⁰ van de maag als het ferment zelf onder die ruwe en zure slijmachtige substantie bedolven raakt. Voor zover het de kwaliteit van het voedsel betreft, is het zeker dat zure magen worden verkregen als een te grote hoeveelheid zure voedingsmiddelen wordt genuttigd en dat er door te veel vette voedingsmiddelen stinkende indigesties ontstaan. Zo veroorzaken in het algemeen ook hardere voedingsmiddelen, die moeilijker worden verteerd, schade, zoals uiteraard ook gebeurt door die welke te koud, vochtig en gashoudend zijn. Nadat we de oorzaken hebben verklaard, waardoor we een besef van rangschikking hebben, gaan we nu verder met de diagnostische symptomen, die over het algemeen de volgende zijn.

XIV

De betreffende zieken klagen over het hebben van een pijnlijke maag na een maaltijd, over de opgeblazenheid ervan, over voortdurende oprispingen die 5 of 6 uur na de nuttiging van het voedsel duren en het voortdurend herhalen van de smaak van het specifieke voedsel. Zij klagen vaker over moeilijk ademen, wanneer zij op hun rug liggen of wandelen. Soms is het gezicht roodgekleurd, soms is er geen eetlust en vooral in de ochtend bereiken grote hoeveelheden slijm die uit de maag naar boven komen, de mond. Bij zure indigestie zijn de oprispingen van de lijder zuur en is er veel winderigheid. Alles wat door overgeven wordt uitgebraakt, is slijmachtig, stroperig en dik, met een zure smaak als het geproefd wordt. Bij een echt stinkende maag zijn de oprispingen stinkend en rochelend en hebben ze voor de zieken de smaak als van eieren, rotte vis, gebakken olie en vergelijkbare onaangename zaken. Datgene wat door overgeven wordt uitgebraakt, is vloeibaar, totaal flauw of niet erg zuur.

XV

Wat de prognose betreft, kunnen slechte kokingen die uit externe oorzaken voortkomen, gemakkelijk gecorrigeerd worden. Ook het type dat het gevolg is van vloeistoffen die vanuit andere delen van het lichaam in de maag worden vervoerd, kan gemakkelijker worden genezen dan het

19 Residuale mucus.
20 fijne vezels

type dat de oorsprong in de maag zelf heeft. Het is echter raadzaam dat de dokter hier altijd voorzichtig is in zijn prognose. Als de indigestie feitelijk al lang duurt, brengt zij de ernstigste gevolgen van allemaal voort. Als de koking wordt aangetast door drankzucht en het kwaad al een lange tijd voortduurt, valt er apeptische²¹ waterzucht te vrezen en als dit niet vlug wordt gecorrigeerd, is het gebruikelijk dat er liënterie²² op volgt.

Want wanneer het ferment niet de inhoud van de maag aanvalt en deze ook op geen enkele andere manier geschikt maakt voor de fermentatie, ondergaat die inhoud beslist weinig of geen verandering. Daarnaast ontstaan uit een zure bedorven maag pijnkramp, geelzucht, diarree, dysenterie, buikloop, aambeien, verstopping, enzovoort. Sterker nog, wanneer het zuurgehalte wordt vergroot en door de bloedmassa heen wordt verspreid, ontstaan er zowel continue als onderbroken koortsen, scheurbuik, de ziekte van hypochondrie en vele andere van dezelfde aard. In het volgende stadium pakt dat zuur, dat zich nu in een aanvreterende staat bevindt, de gewrichten aan en brengt daarbij alle soorten arthritische²³ klachten voort. Ten slotte kan het de oorzaak zijn van alle chronische ziekten waarvan men denkt dat die uit verstoppingen van de darmen, darmscheil, lever en milt ontstaan. Daarom wordt aangenomen dat deze verzwakte chijlmaking het affect²⁴ is waaraan, als vanuit een oceaan van ziekten, de rest van de affecten hun oorsprong ontleen. Om die reden is haast geboden, opdat op de een of andere manier geneesmiddelen voor dit kwaad worden bereid.

XVI

Bij de behandeling moet in de eerste plaats het doel zijn al die onzuiverheden, het slijm en de in de maag achtergebleven sappen die wegens hun lange inactiviteit zuur en dik zijn, uit de maag te verwijderen en in de tweede plaats, voorzover dit mogelijk is, het ferment op orde te brengen en dit in de natuurlijke staat te herstellen. In de grond zijn braakmiddelen passender dan iets anders. Wat deze betreft dient aan antimoniale middelen de voorkeur te worden gegeven, bijvoorbeeld braakopwekkende wijnen met glas van antimonium, braakopwekkend tartaricum en kwikzilver. Vloeistoffen zijn echter te verkiezen boven iets anders, omdat poeders, aangezien zij vaak in de vouwen van de maag gaan liggen, tot stuipachtig overgeven leiden. Specifiek kan dit richtsnoer worden geadviseerd.

21 Ontbreken van verterend vermogen

22 Ontlasting van onverteerd voedsel

23 Arthritis: gewrichtsontsteking

24 Eerste waarneembare specifieke afwijking van een infectieziekte

Ꝟ. Crocus²⁵ van antimonium of glas van antimonium viii gram of x. Het is niet van belang mits aan de hoeveelheid nauwkeurig aandacht is geschonken. Voeg Spaanse wijn ꝛiib, voor sterkere patiënten ꝛiii, toe.²⁶

Laat het een nacht lang op een warme plaats staan. 's Ochtends moet dit door een filterpapier worden gefiltreerd en aldus als een warme slok aan de patiënt worden gegeven. Na een uur of wanneer hij zich misselijk voelt, moet hij warm bier gemengd met boter drinken. Hieraan kan men vaak gekietel toevoegen - ganzenveren in de keel geduwd - om zo het braken gemakkelijker op te wekken. En net als met de antimoniale middelen kan dezelfde methode worden gebruikt voor de mercuriale middelen.

XVII

In de tweede plaats volgen de geneesmiddelen voor de maag, bijvoorbeeld wortel van de maagwortel²⁷, alant, kalmoes, gember, kencur, pimperl en in het bijzonder wortels van de pyrethrum. Een paar grein hiervan gemengd met andere stomachicums²⁸ werkt wonderwel. De belangrijkste van de basten zijn sinaasappelen, Winter's schors²⁹, Paracelsus' tinctuur van aloë's, Mynsicht's³⁰ maag elixer en ook het hars van het sint-janskruid. Mastiek is ook een uitstekende stomachicum. Soms moet loog worden genomen en alle versnellende middelen zoals staal, paternosterboontje, antimonie-oxide. In weer andere gevallen vluchtige substanties zoals gemalen hertshoorn, munt, enzovoort. Als voorbeeld wordt het volgende richtsnoer geadviseerd.

Ꝟ. Alantwortelꝛb; Mierikswortel ꝛii; Kruiden: mint; Scheurbuikgras, van gemiddelde sterkte; Basten: sinaasappel; Citroen, ꝛii van elk; Zaden van herik ꝛi; Potaszout ꝛii.

Wanneer deze zijn vermalen en geplet, moeten ze in een sacht worden gedaan, waarover een enkele maat wijn wordt geschonken. Laat ze in een goed gesloten drinkkan blijven en laat de patiënt 2 of 3 keer daags een slok van ongeveer ꝛiii nemen, of als hij voor een dergelijke overvloedige maat mocht terugschrikken, laat hem de aloë-tinctuur van Paracelsus geven of xx druppels of meer van een van de andere stomachicums met een ruime lepel wijn.

XVIII

25 Geelachtig poeder

26 Apothekersymbolen: R: recept, neem; Ꝟ: jupiter; lb: pond; ꝛ: ons; ꝛ: drachme; ꝛ: scrupel; b: half. ☉: kreeft/krab.

27 Curcuma zedoaria

28 Middel dat de maag prikkelt, eetlust opwekt en de spijsvertering bevordert.

29 Winteraceae, tasmania

30 Adrian von Mynsicht (1603-1638)

Als de fout een stinkende bedorven maag is die resulteert in een te gronde gerichte eetlust en andere dergelijke symptomen, zijn subaciden³¹ zoals sap van granaatappels, sinaasappels en citroenen geschikt. Of als sterkere middelen nodig zijn, zijn distillaat van zoete zouten, zoete nitraten, enzovoort passend. In feite wordt in het bijzonder deze formule geadviseerd.

2. Jam van rode rozen ʒii; Distillaat van zoet nitraat, zoveel als nodig is, Overvloedig toegediend.

Na het eten innemen, ongeveer evenveel als een kastanje qua maat, of zo ongeveer; of als druppels ingenomen, twee of drie keer per dag in bier dat zurig is gemaakt door distillaten van subaciden.

XIX

Wanneer echter bij deze aandoeningen wegens kleverigheid de darmen erbij betrokken raken, zijn darm-purgeermiddelen soms behulpzaam en de hier volgende laxeermiddelen zijn het best.

2. Pillen van heilige maagbitter, agaricus;³² Pillen van Rufus, ʒβ van elk; Potaszout, iv gram; Olie van sinaasappelschil, i droppel.

Kook zoveel als nodig kan zijn van Paracelsus' tinctuur van aloë's of siroop van wormhout. Maak op de gebruikelijke manier een pil, die na een maaltijd of 's ochtends op een lege maag doorgeslikt moet worden. Of laat de patiënt een bolus³³ opeten met ten hoogste ʒii heilige bitters, gevolgd door een slok bier.

XX

Tot slot komen hier algemeenheden die soms uiterst goed werken en daarvoor is hier de volgende formule.

2. Pulveriseer zoveel mogelijk mastieken alant als nodig kan zijn.

Spread dit uit op een fijne huid die voldoende is om het gebied van de maag te bedekken. Roer dit met een hete stamper om er een pleister van te maken, waarover dan een aromatische olie, zoals nootmuskaat, kaneel, kruidnagelen, enzovoort wordt gesmeerd, en leg dit op de maag.

XXI

Wie meer wenst, moet de beroemdste deskundigen lezen, onder wie de chemici niet op de laagste plaats dienen te worden gezet, en daaruit naar vermogen de effectiefste dingen halen.

31 Stoffen met verlaagd zuurgehalte

32 Witte campernoelie

33 Spijsbrok

Stellingen

I

Het ferment van de maag vloeit niet uit de milt toe.

II

Warmte is niet de voornaamste oorzaak van chijlmaking.

III

Chijlmaking kan niet tot stand worden gebracht zonder fermentatie.

IV

Zeggen dat digestieve vermogens feitelijk in gelijke mate aan iedereen zijn gegeven en dat zij verborgen eigenschappen hebben, is belachelijk.

V

De foetus ademt niet in de baarmoeder.³⁴

VI

Warmte is het gevolg van beweging.

VII

Rust is even werkelijk als beweging.

VIII

Dieren zijn zich niet bewust.

ACJ 25-02-2016

³⁴ Jacques Rohault (1618-1672), *Traité de Physique* (1671), dl. iv, hfst xviii, blz. 353; Latijnse vertaling *Tractatus Physicus* (1674), blz. 730-1. Een van de Leidse leerboeken, zie Wiesenfeldt, blz. 345.