





B. N.
309.

Xm. 195.

13

DISPUTATIO
DE
SIMPLICIUM
MEDICAMENTORUM
FACULTATIBUS
XII.

*Ex Capitibus II. 12. 13. 14. 15. 16. 17.
& 18. Libri quarti Galeni de simplicium
medicamentorum facultatibus
exempta:*

ET

Publici exercitij gratia in inclyta Argen-
toratensium Universitate proposita

à

MELCHIORE SEBIZIO,
DOCTORE ET PROFESSORE
Medicinæ, Comite Palatino Cæsa-
reo, ac Reipubl. Archiatro:

Respondente

JOHANNE MATTHAEO FABRO,
AUGUSTANO.

✽✽✽

ARGENTORATI,
Typis EBERHARDI WELPERRI.
M. DC. L.

DISSEMINATIO
DE
SIMPLICIUM
MEDICAMENTORUM
FACULTATIBUS

XLI
Ex Capitulo II. 13. 14. 15. 16. 17.
O. 2. Lib. 2. de Galieno et Hippocrate
medicamentorum facultatibus
exemplis
Publici exercitii in insula Argen-
tariae Universitate propolis

MELCHIORE SEBIZIO
DOCTORE ET PROFESSORE
Medicinae Corne Palatio Celsi
republicae Archiatro

JOHANNI MATTHAEO FABRO
AUGUSTANO

IN REGNI TURANAE
Typis ERNESTI WILHELMII
M. DC. L.





PROBLEMA

I.



Uot modis simplicia, quæ dulcia sunt & amara, talia fiant? Dictum fuit in fine precedentis disputationis, dulcia moderate, amara immoderate calida esse. Nunc sciendum, utraque talia fieri duobus modis: vel oixéω καὶ συμπύρω θερμῶ, proprio insitque calore vel ἀπὸ κλίτῳ, ascititio. Prioris generis est mel: posterioris ea sunt, quæ ab igne preparantur: ac proinde cum calida sunt. suaviora ijs apparent, quibus ἀνὰ θέρμη, refectione opus. Mustum autem non suo solum, sed & acquisitio calore dulce esse putatur. Multum enim velut empyreumatis ex calore Solis tum acinis uvarum, tum alijs inesse fructibus, Aristoteles & Theophrastus existimarunt. Ab illo enim id, quod in ijs reliquum est aqueum, & etiamnum velut ἡμικρῶλον, semicoctum, concoquitur, & transmutanti simile redditur. Nam ex quibuscunque æstivis fructibus succum expresseris, eum protinus, non secus ac mustum, fervere deprehendes: tanto tamen fervoris discrimine, quanta erit unius fructus ab alio in calore diversitas. Calidiorum namque

Da 2. fractu-



fructuum succus feruebit magis: frigidiorum mi-
nùs. Vbi verò τὸ ὑδατώδες καὶ τὸ ἰμπίτηλον con-
coctum fuerit plenariè, & calor, qui τὸν ζέστος,
fervoris, author erat, evanuerit, jam tùm demùm
succorum proprij saporès & qualitates animad-
vertentur. Quare & tunc, sedata scil. ebulli-
tione & effervescentia, propria vinorum natura
cognoscetur. Austera enim sensim austeritatem
deponunt. Nam quæ vina inveterantur, dulce-
dinem quandam & acridinem acquirunt: quæ
verò priùs illis inerat adstrictio, eam progressu
temporis abijciunt. Libr. 4. C. II.

II.

Quid ex hisce Galenus concludat? Dulce
acerbo esse calidius: & amarum calidius dulci.
Et si verum est, quòd dulcedo à moderato calore
proveniat, verum quoque erit, acerbum à vincen-
te frigore proficisci. Sic namque Galenus ratio-
cinatur. Si omnia vina vetustate calidiora fiunt,
austera verò primùm quidem tempore adstrictio-
nem deponunt, & dulcedinem quandam atque
acrimoniam adsciscunt; deinde verò incremente
acrimonia sensim dulcedinem amittunt, ac sub-
inde rursùm majori tempore acria admodùm e-
vadunt, semperque amarescunt, ac tandem, ubi
crassescunt, prorsùs amara fiunt, sequitur, dulce
acerbo esse calidius, & dulci amarum: & dulce à
moderato calore, acerbum autem atque austerum
à vincente frigore oriri. Prius est verum, ut ex-
perientia commonstrat. Ergo & posterius verum
erit. Lib. 4, C. II.

III. An

III.

An aciditas, perinde ut acerbitas & austeritas, à frigore fiat? Affirmatur: idque Galenus partim ex naturalibus vini ipsorumque fructuum mutationibus, partim ex non naturali vini mutatione, h. e. corruptione, planum facit.

Vini exemplo hoc modo. Si vinum, quod initio est acerbum, progressu temporis primum fit dulcius, post acrius amariusque, tandem planè amarum redditur: contra, si idem *πρωτα*, rigorem, sive frigus perpeffum, statim efficitur acidius, & si prorsus refrigeretur, penitus acescit, sequitur acorem fieri à frigiditate. At prius verum esse experientia docet quotidiana. Ergo acor à frigiditate proficiscitur.

Prius declaratur etiam exemplo fructuum. Nam si fructus vindemia tempore in pluviosa cœli constitutione collecti, aut quavis alia aqua madefacti, levi occasione promptè acescunt, sequitur, aciditatem à frigore prodire: quia aqua, qua sunt rigati, frigida est. At prius est verum, ut *αυλοψία* monstrat. Ergo & posterius. Ergo aciditas frigus causam agnoscit.

Idem & hoc argumento, quod petitum ex contrarijs, confirmatur. Si enim quæ igni, elemento calido, admoventur, & protinùs statim, & temporis progressu dulciora semper evadunt, imò si multo etiam tempore duraverint, ipsa nihilo minùs quam cetera amarescunt, sequitur, cum contrariorum contraria sint cause, acida à fri-

gore fieri. At prius verum est. Ergo & posterius.
Tertio Galenus hoc argumentum profert. Si
ἄγουσα, uva immatura, acida est, uva vero matu-
ra dulcis, sequitur aciditatem fieri à frigore, dul-
cedinem à calore. At prius verum est, ut sensus
gustus docet. Ergo verum & posterius.

Consequentia Majoris probatur, quia uva
acida imperfecta sunt & cruda: dulces, contra
perfecta & concocta. Quod igitur imperfectum
est & crudum, id fit à frigore; quod perfectum
& concoctum, à calore. At uva immatura, quae
acida, imperfecta est & cruda: dulcis matura &
perfecta. Ergo illa fit à frigore, haec à calore.
Ergo acor à frigore. Ergo acor in hoc genere
omnis à frigore. Lib 4. c. 12.

IV.

Cum & succus uvae immaturae, & ace-
tum, ejusdem plantae sint soboles, & uterque
succus acidus sit, quaeritur, an iisdem plane
viribus polleant? Negatur. Nam acetum ca-
lorem quendam habet ex putredine, teste Aristo-
tele, qui dixit, acetum proprio quidem vini ca-
lore frigidum esse, adscititio autem calidum. At
succus uvae immaturae talem calorem adscititium
non habet.

Deinde, acetum ob putridum calorem acre
est. At succus uvae immaturae acrimonia caret.

Tertio, acetum multo tenuioris subtiliorisque
est substantiae, quam uvae immaturae succus. Id
quod Galenus hoc argumento confirmat.

Q. fr-

Q. frigidum est, & tamen vehementer ac potenter penetrat, seseque in alia corpora facile insinuat, sive immiscet, id tenuius est eo, quod hoc minimè præstat. At acetum frigidum quidem est, sed tamen potenter penetrat, seseque in alia corpora facile immiscet: quod succus uvæ immatura facere nequit. Ergo illud hoc est tenuius.

Præterea: Q. acre est, & vim quandam calorificam in se habet, id subtilioris est substantiæ, quam id, quod acrimonia & vi calorifica caret. Acetum tale est: succus uvæ immatura talis non est. Ergo acetum succo uvæ immatura est tenuius & subtilius.

Obijcies: Si aceto inest acrimonia quadam excalesciens, vel non acidum erit, vel aciditas à frigiditate minimè orietur. Respondet Galenus, inesse quidem aceto acrimoniam quadam excalescientem, sed sufficientem non esse, ut frigiditatem superare valeat: verùm servire plurimum eis τὸ τῆς διεξόδου τῶν &, ad transitus & penetrationis celeritatem. Nam quantò calidum facilius penetrat, quantò frigidum, tantò succus acris aptior est, qui corporum transeat poros & meatus, quantò acidus. Ideoque acer succus veluti præcedit viamque sternit: acidus vero haud longè insequitur: quo tempore sensus perficitur mistus, & qui agrè verbis exprimi potest: utpote qui acetum nec ἀπλῶς denunciet esse frigidum, eo quòd in eo ignea quadam percipiatur

acrimonia : nec ἀπλῶς calidum, quoniam perpetuo frigus ab insequente aciditate calefactionem ex precedente acrimonia obscurat, protinusque extinguit: quo fit, ut multò major ex frigore sensus percipiatur, quam ex calore.

Exemplo res fiet clarior. Si, inquit Galenus, plurimo melli paulum admisceas aceti, statim & calorem, & frigus manifestè senties. Si contrà paululum mellis aceto multo permisceas, tum mistum magis frigidum, quam calidum percipies. Sin multo melli pauxillum misceas aceti, mistum plus calefacere, quàm refrigerare deprehendes. Si pari mole utraque miscueris, comperies tamen, acetum viribus superare. Quod si, ut dictum est, multò plus in mistura mellis sit, quàm aceti, rursus frigus & calorē in ea equalia animadvertes: eò quòd acetū multis numeris plus ab ijs, quæ moderatè calida sunt, ad frigiditatem recesserit, quàm mel ad caliditatem. Proinde suprà quoque demonstratum, fieri non posse, ut vèhemens caliditas cum dulcedine coëat, olimque rectè dictum, τὸ πᾶσι ἀλλήλοις ὁμολογεῖν τ' ἀληθῆ, consentanea inter se esse omnia, quæ vera sunt. Lib. 4. c. 12.

V.

Possitnè alia probari ratione, quòd succus uvæ immaturæ in qualitatibus multum distet ab aceto? Potest omninò. Nam si succus ille præstantior est ad flagrantia hypochondria, quàm acetum, sequitur, hosce duos succos non parum inter se ratione qualitatuum differre. Prius verum

rum est, teste experientia. Ergo succi isti non
parum inter se ratione qualitatuum differunt.

Prius probatur. Quod nec violentam ac fe-
rientem habet frigiditatem, nec eam mordaci ca-
lori admistam, id ad flagrantia hypochondria præ-
stantius magisq; proficuum est eo, quod talem ca-
lorem, taleq; frigus obtinet. Ratio est: quonia quib.
taliam sunt hypochondria, à biasor, sine violentia
mitigari, nec foris ullam mordacem caliditatem,
aut acrimoniam adsciscere debent. Atqui suc-
cus uve immature nec violentam ac ferientem
habet frigiditatem, nec eam mordaci admistam
caliditati, aut acrimonie. Ergo flagrantibus hy-
pochondrijs quàm maximè est proficuum. Libr.
4. c. 12.

VI.

Sitné omphacis succus non acidus modò,
sed etiam acerbus? Aiendo respondet Author:
& sic ratiocinatur. Si omnes propè fructus in
principio ortus sui acerbi sunt, erit & fructus
vitis viniferae talis. At prius verum est. Ergo
verum & posterius.

Prius confirmat I. sensu, quia gustus tales
eos deprehendit. II. auctoritate Theophrasti,
qui hoc placitum tradidit.

Sunt verò fructus arborum initio quidem a-
cerbi, sed dein, ubi humore implentur, acidi eva-
dunt, & acerbicatem deponunt. Verum hoc non
fit equaliter in omnibus. Nam v. g. inter uvas
immaturas alie plus acerbicatis, alie plus acidi-

tatis habent. Sunt & qua pari portione ambos
sapores sint sortite. Omnes tamen ad refrige-
randos ardores utiles sunt atque idonei. Nam
que frigida sunt, ferventibus hypochondrijs &
partibus alijs conveniunt. Vtraque, acida scil.
& acerba, sunt frigida. Ergo fervidis hypochon-
drijs alijsque partibus conveniunt. Lib. 4. c. 12.

VII.

Qua moti ratione quidam eximij Medici
crediderint, acidum saporem à calore prove-
nire? Galenus dicit, quadruplici ratione eos
nixos esse.

Primum enim sic argumentabantur. Si vina
in Æthiopia, debilia atque infirma, Vere & æstate, tem-
poribus calidis, acescunt, contra hyeme, tempore
frigido, suas servant qualitates, infertur merito,
aciditatem fieri à calore. Prius fit, ut testatur
quotidiana experientia. Ergo aciditas fit à ca-
lore.

Deinde, hunc in modum. Si vina imbecillia
vehementius mota, & que longius in navibus
advecta, celerrimè acescunt, concluditur, acorem
proficisci à calore, quoniam motus calefacere so-
let. Prius accidit. Ergo acor à calore.

Tertio, si vina quedam, ubi in meridianis lo-
cis Solique expositis reposita fuerint, promptè
acescunt, sequitur, aciditatem oriri à calore,
quia talia loca calida sunt. Prius evenire ex-
perientia docet. Ergo acidus sapor à calore ori-
tur.

Quar-

Quarto, si rei rusticae Scriptores volunt, ut
vasa vinaria spectent versus Aquilonem, plagam
mundi frigidam, arguitur, frigus qualitatem vi-
norum servare, eum vero calorem Austri mutare,
& facere, ut vina acescant. Prius praeceptum
est à rusticis rei Scriptoribus datum. Ergo acor à
calore: naturalis sapor vinorum à frigore.

Hoc Medicorum quorundam placitum ut Ga-
lenus evertat, sic argumentatur, & sententiam
suam capite sequenti 14. plenius explicat. Si
non omnia vina ob caliditatem acescunt, sed ea
solum, quae initio sunt frigidiora, vetera autem
nequaquam, sequitur, falsum esse, acidum sapo-
rem a calore fieri. At prius verum est. Ergo
sapor acidus a calore non fit. Libr. 4. c. 13.

VIII.

Qua igitur vera sit causa, quod vinum
natura frigidum & invalidum ab externo
ἐξέγγυλαι, arguatur calore? Galenus respondet,
persimile quid accidere vinis natura frigidioribus
& aquosioribus, quale flammis exiguis atque de-
bilibus. Nam si fervido Soli exponantur, vide-
bis, eas aut prorsus obscurari, aut tandem etiam
extingui. Pari ratione, si ardens lucerna, aut
juxta flammam vehementem magnamque colloce-
tur, aut fervido exponatur Soli, protinus eam
marcescere & dissipari conspicias. Eodem modo,
si validum ventum infirma parvaque flamma fa-
cias, citius illam extinxeris, quam auxeris. Ratio
est: quia natura infirma neque validum motum,
neque

neque intensum calorem sustinet, verum ab ijs
dissipatur potius, quam augetur.

Quæres, an simile quid omnibus in univer-
sam vinis contingat, quod debili exiguaq; flam-
ma, accidere solet, ut a calore majore & vento
motuque vehementiore, dissipentur? Respondet
Galenus negando. Hoc enim quod dictum, de
vinis frigidis & aquosis, debilibus scil. atque in-
firmis, accipiendum esse. Multis enim in locis
homines de industria vina & commovere, &
transportare, & Soli exponere, & calefacere, adeo
ut etiam quedam insuavia fiant, & fumi quan-
dam qualitatem contrahant. Idque etiam sua
in patria, Asia, factum esse scribit. Nam vina
lagenis infusa æstivo tempore tectis adium impo-
nunt. Postea ad conclavia editiora, quib. mul-
ta flamma supposita, transferunt. In summa,
vinarias cellas ad meridiem Solemque obvertunt,
ut inibi & citius maturescant vina, & potui
reddantur idonea. Nam quod longo tempore
alijs, id ijs, quæ sic excalesacta sunt, brevissimo
evenit.

Quæ ergo, inquires, causa, quod qui de agri-
cultura docuerunt, dixerint, vina motu & calo-
re extenuari? Respondet Galenus, causam esse,
quod regiones & vina non distinxerint. Nam
quod vinis suarum regionum accidebat, id omni-
bus in universum omnium regionum vinis accidere
persuasum habuerunt. Sed τρωτεςεσπορ, auda-
cius & inconsideratius. Theophrastus autem &
Ari-

Aristoteles, qui fuerunt peritiores & in per-
scrutandis rerum naturalium causis exercitatio-
res, diligenter omnia distinxerunt, docueruntq;
vinis simile quid obtingere, quod corporibus no-
stris. Videmus enim, & ipsa quoque, pro ut ro-
busta sunt, aut infirma, ab iisdem causis tum ju-
vari, tum ladi. Nam quemadmodum exercitia
valida, & calor solaris calida robustaque corpora
validiora efficiunt: debilia autem & frigida pro-
sternunt, digerunt & refrigerant: sic vina natu-
ra calida & motus quasi ventilans, & Sol ca-
lesfaciens, & flamma, qua juxta ardet, celerius
concoquunt. Quae vero frigidiora sunt & aquo-
siora, eorum imbecillitatem dictae causa augent,
& celerius pati cogunt ea, quae alioqui post ali-
quem temporis tractum passura essent.

Sic namque comparatum est, ut qualibet res
calore proprio in propria sua natura conserve-
tur: corrumpatur autem ab aequalia externa, nem-
pe a caloris alieni, aut frigoris excessu.

Hec autem corruptio est quidem ἐν τῷ ἑνὶ, unum
quid, ὁ δὲ λόγος ἡ γένεσις, modus vero gene-
rationis unus non est. Ideoque haec corruptionis
ratio non aequè omnibus nota est. Nota quidem
illis est, ubi quid rerum calidarum victum est à
frigore. Sed cum calor non à frigore, verum à
validiore calore circumstante dissipatus est atq;
discussus, id vero est, quod rerum naturalium
ignaris est incognitum. Ignorant enim, calorem
moderatum utilem esse omnibus, immodicum ve-
rò,

rd, perinde ut frigus, noxium. Lib. 4. cap. 14.

IX.

A qua causa generetur acidus sapor? A calore quidem mutante & alterante, non tamen prorsus vincente. Probat hoc Galenus tripliciter.

I. Exemplo acidorum ructuum. II. exemplo lactis & ptissanae. III. exemplo plerorumque fructuum.

Ructus namque acidi aut fiunt, cum nulla prorsus in ventriculo ciborum facta est concoctio: aut ubi facta integra atque perfecta: aut quando ex dimidio & imperfecte facta. At neque primo, neque secundo modo generantur. Ergo tertio, cum scilicet cibi semicocti. Tales autem dicuntur, qui a ventriculi calore alterationem quidem perpeffi sunt, sed non perfecte ab eo superati.

Si deinde lac, ptissana, & quaedam ejus generis alia tempore aestivo citius acescunt, quam byberno, postulantque aedes frigidas, ut in illis plusculo tempore perdurent, sequitur aciditatem a calore quidem mutante, non tamen prorsus vincente, generari. Prius verum est, ut omnes quotidie experiuntur. Verum ergo & posterius.

Tertio, si plerique fructus, priusquam maturerint, acidi sunt, haud abs re infertur, acorem ab aliqua prodire caliditate, mutante quidem, sed perfecte non alterante & vincente. At prius iterum verum est, itaq; & posterius.

Quar-

Quartò, sic concludi potest, premisso tamen hoc fundamento, quòd acida tenuis sint substantia. Q. frigidum est simulque tenuis substantia, id sine calore nasci nequit. Acidus sapor frigidus est & tenuis substantia. Ergo sine calore nasci nequit.

Major probatur. Si quæ summè sunt frigida, & nos è medio tollunt, suntque crassarum partium, sine calore fieri queunt, sequitur, quæ frigida quidem sunt, sed non summè, & simul etiam tenuis substantia, sine calore produci non posse. At prius verum est, ut secundum Galeni placitum Cicuta, Opium, Meconium, Hyoscyamus, & Mandragora docent. Ergo quæ frigida tenuiaque sine calore fieri non possunt.

Atque hæc causa est, quòd *vapwλixà* ista minime omnium sint acida, quia scil. ea extreme frigida Galenus statuit. Et licet acidi saporis etiam sint frigidi, non tamen eò usque refrigerant, ut hominem interimant, quemadmodum *vapwλixà*.

Quòd autem idem etiam sint tenuis substantia, hoc modo probatur. Q. extreme frigida non sunt, & penetrant per poros & meatus corporum promptè, illa tenuis sunt substantia. At acidi saporis, sive corpore acido sapore prædita, extreme frigida non sunt, & promptè per poros ac meatus corporum penetrant. Ergo sunt substantia tenuis. Lib. 4. C. 15.

X. Quib.

X.

Quib. in simplicib. acidus sapor purus, merus ac sincerus deprehendatur? Tū in quibusdam aliis, tū vel in primis etiam in oxylapatho & oxalide. In hisce enim maximè sincerus & simplex observatur sapor acidus, nullius particeps acerbitatis, ut esse solet in fructibus arborum, qui acidi. Hi enim aciditatem cum acerbitate conjunctam habent: sicut acetum acrimoniam.

Si quæras, à quo sensu, seu à cujus sensus organo talia, quæ acida simul sunt & acria, percipiuntur? responderetur, à gustu & gustus instrumento, ipsa scil. lingua. Verūm solus gustus, solaque lingua acorem percipit. Acrimoniam verò non sola lingua, nec solus gustus sentit, sed etiam tactus, & tactus organum. Omnes enim partes, quæ sensum tactus obtinent, acrimoniam & mordacitatem rerum percipere queunt.

Hoc autem peculiare & eximium habet lingua, quòd bonos cibos à malis, & familiares similesque ab alienis & dissimilibus distinguat: quodque non qualitates modò, sed etiam modum substantiæ, ipsas scil. differentias & proprietates dignoscat: & faciat, ut quæ familiaria sunt, animal eligat: quæ aliena refugiat: Tactu enim donata est exquisito: & non modò primas quatuor qualitates dignoscit, sed etiam bona & mala, salutaria & noxia, familiaria & aliena percipit. Quo nomine etiam nervos complures accepit.

cepit, motorios scil. & gustatorios; cūm pleraque sensoria alia, aut unum duntaxat, aut duos quidem, sed tamen non ita magnos sint sortita. Lingua siquidem plurimas sentit qualitates: quia plurima sunt, quæ magis minúsque nature nostræ sunt familiaria: & quidem partim in hac, partim in illa temperamenti conjugatione. Lib. 4. cap. 15.

XI.

Possintne hæc, quæ de pluralitate qualitatum gustabilium dicta sunt, reddi magis plana atque perspicua? Possunt. Dictum, linguam, quæ gustus est organum, sapes alimentorum percipere. Iam verò omnium quidem, quæ alunt, communis dulcedo est. Quicquid enim nutrit, aut magis, aut minús est dulce. Quæ verò non nutriunt, his commune est, quòd vel καὶ ἀπόφασιν, per negationem; vel στερητικῶς, per privationem dulcis dicantur; ἡ γλυκῆ, non dulcia, καὶ ἀλυκα, indulcia. Sentit igitur gustus, sive lingua, unam quidem qualitatem in genere, dulcem, in specie autem variam & multiplicem. Id namq. quod cuique rerum οἰκειον, familiare est, unum est: quia & natura ejus familiaris una existit: τὰ δ' ἀλλότρια, aliena verò πάμπολλα, plurima, quorum alia tamen magis, alia minús à substantia ejus dissident.

Quemadmodum igitur omnia, quæ tantum dulcia sunt, nutriunt: sic quæ summè acida sunt, acurba, amara, aut quemvis alium saporē præ-

ter dulcem sortita sunt, nutrire nequeunt. Lib:
4. c. 15.

XII.

Cujus sint substantiæ & temperamenti, & an nutrire valeant, quæ mistos habent sapes? Quæ mista sunt, h. e. dulcia simul & acerbata, crassioris sunt substantiæ, & temperamenti frigidi. Quæ acida & dulcia simul, tenuiora quidem sunt, quàm acerbata, sed & ipsa tamen refrigerant. Quæ amara, calida quidem sunt, sed acris calore ea superant. Hæc autem omnia nutriunt, si adjunctam sibi habeant dulcedinem: at per se & seorsim nullum horum nutrire valet. Lib. 4. c. 15.

XIII.

Quot modis illa, quæ mistos sapes habent, mista esse soleant? Duobus: nimirum ut sint dissimilaria, & diversas habeant qualitates in diversis partibus: aut simplicia & similaria, sed quæ in mutua eorum, quæ multum dissident, alteratione consistant: quod nil est aliud, quam misturam illam dulcium & non dulcium fieri posse secundum easdem partes substantiæ suæ, ita tamen, ut contrariæ qualitates secundum remissos gradus maneant: ut in aqua tepida, quæ secundum se totam talis est: aut secundum diversas partes, ut in oxymelite dulcedo & aciditas.

Quod autem non solum in dissimilaribus corporibus contrarij possint esse sapes & qualitates, quia diverse illorum sunt partes, sed etiam
in si.

in similaribus, siquidem mutantur & alterentur,
 exemplo mellis & quorundam fructuum Galenus
 declarat. Nam mel non fit extemplo amarum,
 sed aut multa coctione, aut vetustate amaritu-
 dinem acquirit, & quidem paulatim ac pedeten-
 tim. Licet ergo sit corpus simile, mistum tamen
 esse potest, & contrarios sapes, verum remissos,
 habere. Etenim, quando coquitur, mutatur in
 sapore sensim: ita ut in illo dulcedo remittat, &
 amaritudo augeatur. Est igitur tum semidulce,
 & semiamarum: & eadem partes, quae prius
 erant moderate calidae, post tales sunt immodice:
 & quae erant dulces, postea amarae sunt. Verum
 hoc non fit subito & derepente, sed paulatim, re-
 mittente scilicet dulcedine, & augescente amarore.
 Cum ergo mel est semidulce, & semiamarum,
 illae ejus partes, quae dulces fuerunt, sunt semi-
 dulces: & quae futurae sunt amarae, sunt semia-
 marae. Quapropter tum eadem sint futurae ama-
 rae, quae fuerunt dulces, eadem nunc dulcedine &
 amarore participant.

Hanc eandem *θεσιν* Galenus etiam exemplo
 quorundam fructuum, v.g. cucumerum & melope-
 ponum illustrat. Quotquot enim ex fructibus hisce
 & aliis dulces ex amaris evadunt, saporem ama-
 rum non in principio statim, neque *αθρόως*, affa-
 tim, subito, ac repente deponunt. *Κατὰ βραχὺ*
γὰρ ἀπασι τοῖς ὑπὸ φύσεως ἀλλοιομένοις αἱ μελα-
βολαὶ συμπίπτει, naturales enim mutationes
 sensim fieri solent: porissimum ubi in multum

Disidentes, aut planè contrarias qualitates alteratio & transitus peragitur. Lib. 4. c. 15.

XIV.

Utrum elementa nostrum corpus alant? Negat Galenus. Nam quod nos nutrit, id saporem aliquem habet, & illum quidem dulcem. Summè quippe dulcia nos alunt, quia esui sunt apta. Summè amara, minimè alunt, quia esui sunt inepta. Quae in medio sunt eorum, & dulcedini admistos habent sapes alios, alunt quidem, ast minùs quàm dulcia. At elementa nullum habent saporem. Pro horum autem admistione dulcium qualitas saepè ἐκλύεται, exolvitur. Nam aquea humiditas ferè in fructibus τῶν ἐπιγείων, pumilium, superat & prædominatur. Id quod satis triticum, hordeum, faba, cicer, & huius generis alia testatum faciunt. In principio enim ἀποία, insipida propè sunt: progressu vero temporis maturata & siccata dulciora redduntur. Terrestris autem siccitas in paleis, sceno, arundinibus & lignis siccis superabundat. Quorum tamen quedam, priusquam aruerint, nobis sunt dulcia, & interdum corpori alimentum præbent: ut palma pars, ἐγκέφαλον, cerebrum dicta, gramen, succulenta malvarum radices, præsertim quae proveniunt in Ægypto: adhuc plerarumque arborum germina. Nam quod nutrit, à similitudine, quae illi est ad id, quod nutritur, dulce apparet: à dissimilitudine vero non dulce. Cum vero multa sint dissimilitudines, idcirco necesse est.

est, multas etiam qualitates non esse dulces: quas verbis quidem exprimere est impossibile: attamen earum movere memoriam & suggerere quodammodo licet: eò quòd omnes homines accurate & certò nòrint, alium fieri in lingua sensum & διαβρωι à rebus acerbis, alium ab acidis, alium a falsis, alium ab amaris, & sic deinceps. Lib. 4. c. 15.

XV.

Quæ causa, quòd quædam edulia per se grata nobis sint atque amica, quædam verò, ut talia evadant, certò modo præparanda sint? Quæ per se grata nobis sunt, substantia nostri corporis similia sunt, & dulcedinem habent eximiam, ac proin præparatione nulla egent, ut grata fiant, nosque alant. Quæ verò dissimilia nobis sunt, & a substantia nostri corporis longè remota, ut grata evadant, & nos nutriant, præparatione opus habent. Hæc autem præparatio fit modis duob. Vno per ignem; altero per additionem condimentorum. Per ignem rursùs dupliciter: scil. per elixationem & assationem.

Condimenta quod attinet, tametsi per se edendo non sint, suavia tamen illa efficiunt, quæ per ipsa præparantur. Probat Author hoc argumento tali, hoc premissò fundamento, quòd quæ condienda sunt, ut suavia nobisq; grata reddantur, ἀμείψα sint, sicut & ipsa condimenta. Quæ igitur ἀμείψα sunt, ea juncta ἀμείψοις, σύμμειψα illa faciunt. At condimenta sunt ἀμείψα. Ergo

Juncta ἀμείψοις cibarijs σὺμμιχθεῖσα illa faciunt, & per consequens ad alendum apta atque idonea, quoniam suavitatem illis conciliant & gratiam.

Quod autem ignis per elixationem & assationem efficiat, ut quæ prius suavia non erant, postea suavia fiant, id Galenus hoc argumento plannum facit. Q. cibaria alterat & quasi aliam in speciem mutat, id præstat, ut quæ antea erant insuavia atque ingrata, suavia grataque fiant. At ignis per elixationem & assationem cibaria alterat, & quasi in aliam speciem & formam mutat. Ergo præstat, ut quæ antea insuavia erant, postea suavia fiant.

Sed quæres, quam ob causam quedam per ignem suaviora, quedam verò insuaviora reddantur? Respondetur, suaviora reddi per illum, quæ prius erant insuavia, & nostri corporis temperaturre dissimilia: insuaviora autem, quæ erant illi similia & dulcia, ac propterea nullius preparationis, neque per additionem alicujus condimenti, neque per ignem indiga.

Quæres secundò, an quæ suaviora per ignem reddenda, equali tempore elixanda, aut assanda sint? Respondetur negando. Quedam enim minimo, quedam plurimo tempore elixanda, aut assanda sunt. Minimo, quæ haud longè absunt à κρᾶσει corporis nostri, & quæ sunt ἐναλλοιωτα: plurimo, quæ longè à κρᾶσει nostra absunt, & quæ sunt δυσαλλοιωτα.

Quæres tertiò, quo modo & ratione talia sint

sint preparanda? Respondetur, alteratione contraria. Nam nimis calida edulia corrigenda sunt frigidis: valde frigida calidis: sicca & terrena humidis: sicca nimis ijs, quæ aquea sunt & humida.

Quod verò igni rerum sapes mutari, & insuaves effici queant, Galenus exemplo eorum confirmat, quæ in nostro evenire corpore solent. & sic ratiocinatur. Si calor noster natus humorum sapes alterare & mutare valet, utique & ignis, qui calore nostro est potentior, ciborum sapes alterare poterit. At prius calor noster natus prestare potest. Ergo idem quoque ignis calor facere valet.

Minor declaratur, I. exemplo saliva. Nam qui plusculum jejunârunt, ijs saliva redditur salsa. Qui plurimum, non salsa modò, sed & amara fit. Cujus causa? Certè exuperantis caloris. Is enim jejuniij tempore invalescit, sui que est juris, scil. à nullo humore obtusus.

Deinde aliorum humorum, qui sunt in corpore reliquo. Nam & illorum sapes à calore mutantur. Totum quippe corpus per calorem excedentem biliosum acquirit habitum. Et si perinde, ut lingua, gustu præditum esset, etiam falsedinem, quæ in ipso est, atque amaritudinem facile sentiret. Sentiret & sanguinis dulcedinem, quæ ipsi est naturalis. Verùm, cum gustandi facultate sit destitutum, idè neque sanguinis, neque alterius alicujus humoris saporem percipit. Per-

cipit autem sola lingua, nempe sanguinis dulcedinem, siquidem se sanguis habuerit secundum naturam: vel amarorem, vel salsedinem, vel saporem alium, si prater naturam fuerit constitutus. Nec solùm sanguinis saporem naturalem & preternaturalem illa sentit, verùm etiam bilis, quæ amara: humoris melancholici, qui acidus: pituitæ quæ vel dulcis, vel acida, vel salsa. Lib. 4. C. 16.

XVI.

Mutetne etiam Mel calore suam dulcedinem, ita ut fiat amarum: & inde obiter etiam probetur, amara à calore fieri, ut cap. II. dictum? Mel, rerum omnium dulcissimum, à calore fit amarissimum. Probatur hoc ratione sequenti. Si mel diutiùs ab igne coctum, amarescit, & in ipso corpore humano, ubi validum nactum calorem, bilescit, h. e. succum procreat biliosum, infertur, mel calore amarorem acquirere, & amaritudinem à calore oriri. At prius verum est. Ergo & posterius.

Prius probatur. Nam quòd diutiùs coctum ab igne amarorem acquirat, usus rerum quotidianus monstrat. Quòd autem etiam à calore animalium bilescat & amarescat, planum fieri potest exemplo ætate florentium, febricitantium, & temperatura calidorum. Nam si in horum corporibus amarum redditur, vertiturque in bilem, sequitur, id ab excedente calore amarorem contrahere: ratio est, quia calor in illis modum excedit.

cedit. At prius verum est. Ergo & posterius.

Contra, si in corporibus frigidis, quae talia, vel propter aetatem, vel propter naturam corporis, vel propter morbum, in bonum moderatumque sanguinem vertitur, sequitur, ab immodico calore amarum minime fieri. In ejusmodi enim corporibus nimum nequaquam calefieri potest: sed simile quid illi, quod modice coctum est, patitur: usque adsimilatur, suamque dulcedinem retinet. Prius verum est. Ergo & posterius.

Deinde, si mel per suum ipsius calorem, sine ope alterius alicujus causa, temporis spatio amarum evadit, quid obsecro miri, si a valentiore animantis calore, aut longiore coctione mel pristinam exuat dulcedinem?

Dices forsan, causam diversitatis positam esse in eo, quod a calore externo & coctione celerius alteretur. Respondet Galenus, mutationis & alterationis celeritatem discrimen quidem aliquod parere, verum nullum in ipsa passione. Nam si & passio eadem est, & causa, a qua fit passio, similiter eadem, rationi consonum est, differentiam tantum, si quae est, in mutationis celeritate consistere. At passio eadem est, nimirum amaritudo: & causa eadem utrobique, extra & intra corpus, immodicus calor. Ergo differentia tantum in mutationis celeritate consistit, quod scilicet mel citius ab ignis calore, tardius autem a proprio animalis calore amarum fiat.

Ceterum, illa caloris immoderatio, quae mel al-

terat, & reddit amarum, duplex est: nimirum in
ῥώμῃ τῆ πλῆσιάζοντι, robur rei, quæ melli ad-
mouetur, καὶ μῆκῳ τῆ χρόνῳ, temporis diutur-
nitas.

Illud ex nobis & calore ignis: hoc ex se ipsa
mel habet: h. e. mel amarescit citius à calore
ignis & corporis calore intensiore, qualis est ho-
minis cholericis, quàm à calore proprio temporis
progressu. Quòd autem mel tardius amarescat
à proprio calore, celerius à nostro & ignis, hunc
in modum stabilitur. Quòd est imbecillius, id mel
mutat in sapore tardius: quòd potentiùs, id hoc
prestat citius. At calor mellis est imbecillior: ca-
lor ignis & biliosi corporis est potentior. Ergo ille
mel in sapore mutat tardius: iste celerius. Lib.
4. C. 17.

XVII.

Cùm dictum jam sit, mel amarum fieri à
calore ignis, aut biliosi hominis: itemque per
se, & calore proprio, temporis tamen diu-
tutnitate, haud immeritò quæritur, an eadem
quoque ratio lactis sit, quòd & ipsum est
dulce: h. e. an lac quoque ex se amarum
efficiatur progressu temporis? Respondet Ga-
lenus nequaquam: & sic ratiocinatur. In quo
corpore calor à frigore vincitur, id proprio calore
minimè amarescit. At in lacte calor vincitur à
frigore. Ergo lac calore proprio minimè amarescit:
sed repositam potius acescit.

Minor probatur. Cujus pleraque omnes par-
tes

res sunt frigida, in illo calor vincitur à frigore.
At lactis pleraque partes omnes frigida sunt. Er-
go in illo calor vincitur à frigore.

Hujus syllogismi Minor declaratur hoc mo-
do. Lac enim ex trib. partibus est conflatum: ex
crassa, quæ caseo præbet materiam: ex pingui, è
qua butyrum conficitur: & ex aquea, quæ ὀππός
vocatur. Ex quib. quæ pinguis, maximè ἐκπαλῆ,
temperata est: quæ crassa, paulum ab ea decli-
nat: quæ serosa, frigida est & humida. Totum
verò lac à corpore moderatæ caliditatis longo re-
linquitur intervallo. Quapropter ex se acescit
potius, quàm amarescit. Ac si gustari posset, ubi
in ventre & venis est concoctum, ipso etiam melle
dulcius inveniretur. Nam quod foris & ex sese
mel obtinet, id dum coquitur, lac accipit: & cum
admodum ingens in animante calor extiterit,
tantam lac acquirit dulcedinem, quantam mel
deperdit. Id quod hoc confirmatur syllogismo.
Nam quod summè, (ἄκρως) dulce est, ita ut nihil
ad ejus dulcedinem addi possit amplius, id ut in
consequentem saporem verti pergat est necesse:
cui verò aliquid deest, id per concoctionem acqui-
rit. At lac summè est dulce. Ergo.

Proinde ubi lac in ventriculo cruditatem pa-
titur, duplicem suscipit alterationem: in frigi-
diore acescit: in calidiore verò κνισώδες, nido-
rosus & amarum redditur. Mel autem coquen-
do nunquam acorem contrahit: quia calidius.
Acescit verò lac, quoniam frigidum. Vtrumque
autem

autem linguam mordicat. Lac, quando acidum
factum: mel, cum amarum redditum. Saporem
quidem utrumque lingua sentit, tanquam obje-
ctum proprium: sentit & mordicationem, sed
non ut objectum proprium: quoniam si utrumque
injeceris in partem quamvis aliam cute nuda-
tam, & illam quoque mordebit.

Ex quo perspicitur, mordacitatem proprie à
tactu, non à gustu sentiri. Eademque ratio est
eorum, que sunt acria, ut pyrethrum, allium, ce-
pa. Hec enim non modo linguam, sed & omnem
reliquam carnem mordicant: estque mordicatio
trib. istis saporibus communis, acido, acri atque
amaro. Verum acido, ut frigido simul & tenui:
amaro autem & acri, ut calidis. Lib. 4 c. 17.

XVIII.

Cum dictum sit, acrem saporem calidum
esse, queritur quomodo hoc probari queat?
Galenus dicit, nulla opus esse probatione. I. quo-
niam si ex τῆς αἰθέρου ἐνέχυρα φάσκει τὴν ἐκ τῆς
λόγῃς πίστιν, evidentia sensus fidem rationis prove-
nit, sive antevertit. II. quia nemo unquam de
illius calore dubitavit. Nam Plato, Aristoteles
& Theophrastus, quicquid de acri sapore docue-
runt, tanquam de sapore omnium calidissimo
dogmata sua protulerunt in medium. III. quia
non modo Philosophi, sed etiam Medici omnes,
antiqui pariter & neoterici, saporem istum cali-
dum pronunciarunt: eò quod θερμαίνων, caleface-
re, sit κατὰ τὸν τῆς ἰσίας αἰσθητικὸν λόγον, ex essentia
ejus

ejus ratione. IV. quia sic quoque plebei statuant. Nam si ex plebe quis rogetur, quidnam acre edulium esse dicat, procul dubio respondebit, id esse, quod, dum gustatur, vehementer calefacit: ut piper, pyrethrum, nasturtium allium, cepa &c. Et videtur hoc saporis genus, cum propria careat appellatione, communi καὶ ὑπεροχὴν, per excellentiam usum esse. Id quod h. m. probatur. Quae appellatio alijs saporibus est communis, ea hujus nostri non est propria. At appellatio acris communis est & amaro, & acido saporibus; uterque enim Σπομὴ, acer est. Ergo huic nostro non est propria. In quocunque tamen corpore vehementem comperimus acrimoniam, tametsi neque acidum, neque amarum sit, id acre nominare consuevimus. Lib. 4. c. 18.

XIX.

Quotuplicia sint corpora, quae in specie Σφιμῆα, acria vocantur? *Varia & multiplicia.* Nam quaedam sunt ἐδωδιμα, esculenta: quaedam esui inepta.

Rursus τὰ ἐδωδιμα, dulcem quendam saporem, saltem obscurum, admistum sibi habeant necesse est. Proinde multis ipsorum ὡς ὄψω, pro obsonio utimur: multis verò ὡς ἠδύσμασι μόνον, ut condimentis tantum: ast ὡς σίλοις, ut cibis nullo eorum: idque διὰ τὸ σφόδρον τῆς δυνάμεως, ob virium vehementiam.

Porro eorum, quae ἐδωδιμα, sive ἐθιόμενα non sunt, alia sunt θανάσιμα, lethifera: alia
ἀπλῶς

ἁπλῶς φάρμακα, simpliciter medicamenta. Quæ
tuti imposita eam celeriter exulcerant.

Et iterum suas habent differentias. Etenim
quædam amarum quendam saporem præ se fe-
runt: quemadmodum esculentorum nonnulla dul-
cem. Amara tamen non vocantur: quoniam ama-
ritudo in ijs levis est & infirma, acrimonia au-
tem valida.

Sunt & quæ ne gustare quidem audeas: ut
sunt thapsia & cantharides, vel alia, quæ διαβρο-
σσι, corrosione, aut σήσει interimunt. Verum &
istorum acrem esse saporem ex ijs conijcere licet,
quæ in toto agunt corpore.

Multa verò etiam τὰς ὀσμῆς εὐθὺς ἐσὶν ἀλ-
λκίαι; ipso odore aliena sunt, planèque τὴν ἄρσιν
ἀνθρώπου ἐναντιότῃα, pugnantiam cum homine
manifestant: cuius generis sunt tum modò dicta,
tum cicuta, papaveris, mandragoræ & hyoscyami
succus: itemque herba illa, quam Centurio qui-
dam ex barbarica circa Ægyptum regione com-
portaverat, odore adeò ingrato, ut Galenus
ne quidem illam gustare ausus fuerit, suspicans
lethalem esse. Usus & descriptio illius ibi videat-
ur. Lib. 4. c. 18.

XX.

Quales sint sàpores acrés, amari & dulcés:
& quæ sint illorum differentia, quique effe-
ctus & operationes? Omnes sàpores acrés sum-
mè (ἀκρῶς) sunt calidi: post illos amari: tum
dulcés. Est autem in omnibus ἰκαρόν πλάτῃ,
ampla

ampla latitudo, varijque sunt gradus. Sunt enim alij magis, alij minus acres, amari, dulces. Et qui magis tales sunt, magis quoque calidi sunt: qui vero minus, tantum caloris amittunt, quantum absunt ab exacta sua qualitate, sive sapore.

Actio autem, seu operatio amari saporis est $\rho\acute{\upsilon}\nu\epsilon\lambda\epsilon\upsilon$, abstergere: acris $\kappa\alpha\acute{\iota}\epsilon\upsilon$, urere: dulcis $\tau\epsilon\acute{\epsilon}\phi\alpha\upsilon$, nutrire: cum scilicet quisque sua in natura perfectus est atque absolutus: h. e. ubi quisque, quo ad fieri potest, alienae qualitati & saporis non est permistus. Amarus namque sapor $\alpha\acute{\iota}\nu\lambda\omicron\varsigma$, prorsus est calidus: sed qui recenter ex dulci mutatione natus est, & minus amarus est, & minus calidus. At qui jamdudum mutatus est, $\epsilon\sigma\chi\acute{\alpha}\tau\omicron\varsigma$, summè calidus existit, & proximè ad acrem accedit, adeò ut non solum abstergat, sed etiam $\delta\iota\alpha\beta\iota\beta\epsilon\omega\sigma\tau\eta\eta$ $\kappa\alpha\iota$ $\delta\acute{\alpha}\kappa\eta$, exedat & mordicet: velut aristolochia, iris, panax &c. Valent enim haec ulcera abstergere & expurgare. At $\alpha\gamma\sigma\iota\alpha$ $\sigma\alpha\phi\iota\varsigma$ nihilo ab istis amaritudine vincitur, nisi vel ipsa quoque vincat. Est quippe acris, & quidem valdè: multum insuper calida, ut non modò sordes ab ulceribus auferat, sed & ipsam etiam $\kappa\alpha\lambda\acute{\epsilon}\lambda\iota\kappa\epsilon\upsilon$, colliquare possit. Lib. 4. c. 18.

XXI.

Possintne amari saporis intus in corpore præstare, quod præstare illos diximus in ulceribus? Possunt. Abstergunt enim, expurgant, & qui in venis continentur humores crassi, eos incidunt. Ideòque & menses movent, & pueri è pulmone

inone atque thorace educunt, & in summa, sive
crassa in illis pituita, sive pus, sive aliud quip-
piam ejusmodi contineatur, expurgant: hocque
nomine epilepsia competunt: dummodo deleteria
natura careant. Talia enim ὄλα ἰὼ γένοι, toto
genere præter naturam sunt. Noxia insuper sunt
sanguinem expuentibus. Isti enim σύφοιλα, ad-
stringentia, & γλισχρὰ, viscida, non ἱεμνοῖλα, in-
cidentia, & διαρῆνλα, dividentiâ postulant. Lib.
4. cap. 18.



COROLLARIA.

I.

CUm Galeno de odoribus & saporibus
multus libro 2. & 4. hujus operis sermo
sit, lubet evagari parum, & de illis corolla-
ria quædam movere: ac primùm quidem de
Odoribus.

Quæritur ergo initio, quidnam odor sit?
Respondemus, difficile admodùm esse, ut colorum,
ita & odorum atque saporum naturam, causas,
modumque generationis explicare. Dicimus au-
tem ex communi Peripateticorum sententia, Odo-
rem esse qualitatem olfactum afficientem, que
ex sicco sapido, cum humido contemperato, vir-
tute caloris resultarit.

Vel, esse objectum odoratus, talem scil. quali-
tatem

ratem corporis mixti, quæ ex commistione primarum qualitatum, dominante sicco & calido, genita.

Brevius definiunt alij, quod sit qualitas sapida siccitatis in humido. Dicamus nos, odorem esse qualitatem olfactum afficientem, hærentem in corpore mixto, & resultantem ex sicci saporis con-
temperatione cum humido, quæ à calore facta.

Ex quibus colligi possunt conclusiones sequentes.

I. Odorem non esse ἀναθυμίασιον, fumum scilicet aut vaporem, aut ex hisce mixtum quid, sed accidens & qualitatem.

II. Odorem esse corporis non simplicis, sed mixti.

III. Odorem in tali esse corpore, in quo tenuitas aliqua sit substantia, & siccitas prævaleat humiditati.

IV. Odorem locum habere non posse, nisi calor adsit, qui humidum disponat, h. e. decoquat, attenuet, & quodammodo siccet.

V. Odorem non esse affectionem cujuslibet siccitatis, sed sapida.

Prima conclusio probatur: I. quia si odor esset vel fumus, vel vapor, vel aliquid ex his mixtum, substantia esset, & sic ab olfactu sentiri non posset. Nullus enim sensus corpora & substantias per se sentit. II. quia si odor fumus esset, aut vapor, aut aliquid ex illis mixtum, ἀπόρροια, defluxus esset corporum odoratorum.

Ff

At

At si hoc esset verum, ut veterum quidam somniarunt, quemadmodum Aristoteles l. de sens. & sensil. c. 5. refert, tunc res odorifera, illæ præsertim, quæ minutulæ sunt, brevi consumerentur, si continuè aliquid ab illis deflueret, quemadmodum accidere solet rebus accensis, in quibus unà cum ἀναθυμιάσει omnis earum substantia diffluit. Atqui consequens falsum esse, docent res odoratissimæ, ut Moschus, Ambra, Opobalsamum & Zibettum, quæ etiam in minima quantitate divitissimè fragrantem odorem spirant.

Est ergo odor non fumus, aut vapor, à corporibus defluens, sed qualitas ἀναθυμιάσει, tanquam subjecto, inherens.

Secunda conclusio confirmatur, quoniam ad odoris generationem requiruntur plura elementa: siccum scil. calidum & humidum. Est enim odor qualitas ex certo peculiarique primarum qualitatum temperamento orta, quod mistis duntaxat inest corporibus. Hinc elementa, uti sunt insipida, ita & inodora. Si sapida sunt & odorem spirant, simplicia & pura non sunt, sed rebus alienis adulterata, quæ sapore & odore donata.

Tertia hoc fundamento nititur: quia ut odor transmeet & diffundatur, tenue subjectum postulat. Ut odor sit evidentior, siccitas requiritur. Nam siccitas est quasi odoris materia. Et odorem ex siccitate prædominante nasci, inde apparet, quoniam in siccis fervidisque terrarum tractibus, utpote Arabia, Syria, India, Hispania &c.
odora-

odoratiora sunt omnia, quæ odore prædita. Item, quia res odorifera inodora fiunt, si humectentur nimis. Adhæc, quia serenis diebus fragrantiora sunt odorata, quàm tempore pluvio. Non tamen humiditas excluditur. Compertum namque habemus, ea, quæ arescunt & torrentur, odore privari. Ad saporis & odoris procreationem humidum, & siccum flagitantur. Verùm in saporis generatione vincit humidum: in odoris siccum. Nam quæ valdè aquosa sunt, minùs sunt odora. Quæ sicciora, magis: id quod vel ex aromatibus lignisque aromaticis apparet.

Quartæ veritas exinde elucet, quia quemadmodum calor fruges, fructus, resque alias maturat, elixat & assat, ita idem odorem profert, quatenùs in humidum agit, idque certo modo disponit, & cum sicco miscet. Calorem in odorum generatione magnum habere momentum, exinde liquet: I. quia quedam nihil odoris spirant, nisi calefiant. II. quia res odorata plerunque plus odoris emittunt, si incallescant. III. quia odorata interdum odoratiora sunt, quàm noctu: & magis etiam talia sunt æstivo, quàm hyberno tempore.

Quintæ ratio ex eo patet, quoniam sapida omnia odorata sunt, insipida odore destituta.

II.

Quæ sint odorum differentia? Hæ tam perspicua non sunt, ut saporum. Propterea quidam eas saporum appellationibus insignire solent, odo-

Ff 2 resque

resque vocant dulces, amaros, salsos, acidos, acrés,
adstrictorios, & sic deinceps. Dicere possumus
cum Aristotele l. 2. de an. c. 9. eos, perinde ut
sapores, esse simplices & mixtos. Et illos rursus
extremos ac intermedios. In genere gratos, &
ingratos. Ab illis res dicuntur εὐώδεις, benè, seu
suaviter olentes: ab his δυσώδεις, malè olentes.
Iis à nonnullis adduntur βαρύνουσα, graveolentia,
quæ non fœtent, sed gravem duntaxat, minusque
gratum odorem ex se fundunt: ut apium palu-
stre, levisticum, ebulus, sambucus. Fœtidi odores
ad δυσώδεις referuntur: quales spirant plerorum-
que animalium excrementa, & quæ putrefacta.
Fœtor enim putredinis soboles vulgò dici consue-
vit.

III.

Quæ tantæ varietatis in odoribus causa?
Cum ex dictis constet, in odorum generatione cà-
lorem, humorem & siccitatem concurrere, perspi-
cium est, harum causarum varietatem etiam va-
rios odores, tanquam effectus, producere. Agens est
calor. At is ratione graduum in mistis corpori-
bus idem semper non est: sed modò intensior &
efficacior: modò remissior & minùs efficax. Pa-
tientia sunt humidum & siccum. Sed neque ho-
rum una semper est proportio, una quantitas,
consistentia una. Verùm materia interdum cras-
sior est, interdum subtilior. Aliquando copiosior,
nonnunquam paucior. Quando hæc omnia mo-
deratè se habent, gratus inde & suaveolens emer-
git

git odor: cum immoderate, molestus atque ingratus.

Scaliger exercit. 298. sect. 8. videtur hic manifestas ridere qualitates, & causam varietatis saporum & odorum ad occultas referre.

Chymici similiter hic primas qualitates explodunt, causamque odorum volunt esse sulphur: causam saporum sal & salis genera: colorum utrumque: precipue vero Mercurium: quod nos iam in medio relinquimus: cum sciamus, aequè difficile ijs esse, ex principijs istis precise ostendere, quo pacto diversi tum odores, tum sapes, tum colores generentur, ac nobis, qui vestigia Peripateticorum secuti, causas eorum ad elementorum misturam & qualitates revocamus.

IV.

Quodnam olfactus sit instrumentum, sive sensorium? De generali, seu minus principali organo nullum omnino dubium est. Confitentur enim omnes, Nasum esse, qui ab Aristotele vocatur $\rho\acute{\iota}\varsigma$, forsitan à $\rho\acute{\epsilon}\omega$, quod per illum sordes cerebri effluant, & $\mu\upsilon\chi\lambda\eta\rho$, ab alijs $\mu\upsilon\zeta\omega\lambda\eta\rho$, à $\mu\upsilon\zeta\alpha$, mucore, qui sepius per nasum excernitur, praesertim in ijs, quib. cerebrum est humidius.

De speciali autem organo, sive principali, magna est inter Peripateticos & Anatomicos concertatio. Illi enim Aristotelem l. 2. de an. & l. de sensu ac sensili secuti, statuunt, externum nasum, foris conspicuum, & in facie prominentem, precipuum esse odoratus instrumentum: sed in

summa ejus parte operculum, valvula instar, esse, quod nobis inspirantibus aperiatur, cessante inspiratione claudatur & concidat. Vnde fiat, ut odores non nisi in inspiratione persentiamus. Verum operculum istud figmentum esse Anatomici asserunt, quod demonstrari nequeat: estque hac Aristotelis opinio a Galeno lib. de organo olfactus refutata.

Nos nasum cum Anatomie professoribus statuimus geminum: externum & internum. Externus foris prominet: per quem & aer inspiratur, & odores feruntur ad cerebrum, & cerebri excrementa educuntur. Internus latet intus, partim intra, partim extra calvariam consistens. Habet autem partes duas: os ἰσμοειδὲς & processus mammillares. Os illud ab Anatomicis dividitur in duo membra: quorum alterum est extra cranium, in narium cavitate superiore contentum, vocaturque σπρωγοειδὲς: alterum intra cranium, specialiter cribriforme nuncupatum, quia crebris foraminibus, cribrum in modum, est pervium, & osiculo, quod a similitudine crista galli appellatur, disclusum. Processus mammillares tubercula sunt, mammarum papillis similia, ab ima anteriorum cerebri ventriculorum parte prodeuntia, utraque meninge tecta, & osi cribriformi contigua: in canibus insignia: in homine multò minora: unde fit, ut illi olfactu excellent: hi ab ijs longè superentur. Foraminibus istis obturatis, & processibus dictis madefactis, aut quovis alio modo

modo vitiatu, olfactus vel aboletur prorsus: vel
diminuitur: vel depravatur: ut experiuntur illi,
qui $\kappa\omicron\sigma\upsilon\zeta\alpha$ laborant.

V.

Sitné Vallesij probanda opinio de olfactus
instrumento? Vallesius l. 2. controvers. cap.
24. scribit, olfactus organum esse membranam, seu
tunicam nasum succingentem. Verum sententia
ista sequentibus urgetur rationibus. I. quia su-
periori parte nasi, quæ est circa os cribriforme,
obstructa, olfactus impeditur, licet totus nasi ductus,
sive canalis, qui tunica illa succinctus, liber
sit atque apertus. Itaque necesse est, ut organum
principale supra consistat, nequaquam in nasi
ductu, & cavitate. II. quia si tunica succin-
gens olfactus organum esset, tunc odoribus illi ad-
motis olfaceremus, licet minime inspiraremus. Ac
hoc fieri nequit: quoniam spiritu cohibito nos
non olfacimus, etiamsi res odorata membrana na-
si interiori admoveantur. III. quia principa-
le organum cuiusque sensus illud est, cui similis
pars in reliquo corpore non reperitur. At similes
tunica & membrana etiam reperiuntur alibi.
Anatomici namque dicunt, tunicam nasi conti-
nuam esse cum oris tunica. Quidam etiam illo-
rum asseverant, eam ortum trahere à crassa ce-
rebri meninge. Vide Gal. l. de olfact. organ. c. 3.

VI.

Quod odoratus sit medium? Aristoteles
l. 2. de an. c. 9. & l. de sensu & sensil. c. 5. duplex
esse

esse profitetur: Aërem & Aquam. In aëre olfa-
ciunt animalia, quæ pulmones habent & respi-
rant: in aqua pisces, qui pulmonibus carent: ex-
ceptis cetarijs: ut sunt balæne & delphini: qui,
licet in mari degant, respirare tamen, vocem
edere & odorari perhibentur, sed ore & capite
exerto. Pulmonibus enim præditi sunt. Quod
autem pisces fluminum odorentur, exinde colligi-
tur, quia re odorata, vel esca in aquam projecta,
gregatim affluunt, id quod multis exemplis Ari-
stoteles l. 4. hist. an. c. 8 declarat.

VII.

Quis olfactus finis sit & usus? Varius sa-
nè & multiplex. I. ut alimenta grata ab in-
gratis discernantur: illaque apprehendantur, hæc
declinentur. Sic enim ferè comparatum esse ex-
perimur, ut boni sapes cum bonis odorib. con-
iuncti sint in illis plantis, quæ in cibum cedunt,
quæque aliquem odorem halant. II. ut spiritus
animales & vitales instaurentur ac reficiantur.
III. ut cerebri frigiditas & humiditas corriga-
tur. IV. ut cor roboretur & quasi exhilaretur.
V. ut catarrhi siccantibus & calefacientibus si-
stantur. VI. ut memoria confirmetur & stabi-
liatur. VII. ut sensus omnes acuantur. Hinc
Massurius apud Athenæum l. 15. deipnosophist.
cap. 14. an non nôsti, quod sensus nostri suavibus
excitentur odoribus, & puriores sanioresque effi-
ciantur? Hinc Alexis apud eundem ibid. sanitatis
maximam partem boni odores cerebro concedunt.

Hinc

Hinc Hippocrates lib. περὶ τροφῆς. qui veloci
opus habent spirituum refectione, iis optimum me-
dicamen est fragrantium rerum odor. Hinc usus
rerum quotidianus docet, hystericas ad se redire
fœminas, si odorata partibus earum genitalibus,
fœtida autem, utpote castoreum, assa fœtida, sa-
gapenum &c. naribus applicentur.

VIII.

An odore animalia nutriantur? Pythago-
reorum sententia olim fuit, ut Aristoteles re-
fert lib. de sensu & sensili cap. 5. animalia quæ-
dam solis nutriri odoribus. Confirmatur à qui-
busdam exemplo Democriti, qui, ut Laërtius l.
9. in vita illius notat, odore panis calentis inte-
grum triduum vitam sibi prorogavit. Et de moe-
cho quodam, qui fame necandus erat, narratur,
quod odore carnis assæ, quæ ipsi quotidie offere-
batur, per multos dies superstes manserit, ut sup-
plicium longius acerbiusq; esset. Quendam etiam
Philosophum solo mellis odore vitam sustentasse
Athenæus memorat. Astomorum gens, ut Plinius
l. 7 cap. 2. scribit, quod ore careat, solis odoribus
vivere dicitur. Verùm si de vera & propriè di-
cta nutritione sermo sit, negativa est verissima.
I. quia nutrimentum corpus, & quidem mixtum
esse tenetur, eò quod in mixtum corpus conver-
tendum sit. At odores corpora non sunt, sed quali-
tates & accidentia. II. quia nutrimentum con-
cedere debet ad officinas concoctionum publica-
rum, χυλώσεως καὶ αἱματώσεως, ut inibi mure-

tur in chylum & chymum. Sed odores feruntur
per nares ad cerebrum. III. quia ex alimento
excrementa resultant. Ex odoribus nulla. Ast
si vocabulum nutritionis sumatur improprie, me-
taphoricè & ἀναλογικῶς, pro qualicumq; alicujus
rei sustentatione, refectione, reparatione, & re-
focillatione, odores nutrire haud inviti laetamur.

IX.

Num, quæ odorata, calida siccaque sint
omnia? Videntur obstare multa frigida, quæ fra-
grantem odorem edunt: ut Rosa, Viola, Spica
plantaginis, mala Cydonia, Persica, Armeniaca,
Santalum citrinum &c. quæ frigida, & odorata
tamen. Respondetur, in ejusmodi simplicibus par-
tes esse diversas, frigidas & calidas: plures ta-
men frigidas, quarum ratione etiam refrigerant.
Calide autem odore suo se manifestant, quia ad-
modum tenues sunt, & quasi in superficie consi-
stunt. Cujus rei id indicio esse potest, quod rosa
& viola trita suaveolentem odorem non amplius
spirent. In tritura enim miscentur partes crassæ
ac frigide cum calidis ac tenuibus, quas paucas
esse exilis istorum florum odor satis demonstrat.
In quibusdam tamen odoratis, ijs præsertim, quæ
crassæ terreneque sunt substantiæ, ita compara-
tum est, ut partes calidæ & siccæ aut intus la-
teant, quo nomine non nisi trita olfactum fe-
riunt; frigide verò, crassæ ac terrene magis ex-
trinsecus sitæ sint, quæ expirationem odoris quo-
dammodò impediunt: aut per totam substantiam,

aut aliquam solummodo illius partem, intus scilicet
ac foris consistant: quo fit, ut trita, & non tri-
ta odorem emittant.

X.

Utrum odores semper respondeant saporibus, grati scilicet odores gratis saporibus: ingrati ingratis? Respondetur cum Aristotele l. 2. de an. c. 9. in multis rem ita se habere? Etenim mel dulce est, & dulcem quoque odorem spargit. Ceba, porrum, allia, piper, zinziber, &c. acria sunt, & acrem etiam odorem fundunt. Acetum alijque acidi liquores acidum quoque odorem halant. Muria, aqua marina, salita omnia salsum emittunt odorem.

Multa praeterea sunt, quae & bene olent, & bene sapiunt: ut aromata penè omnia, semina anisi & fœniculi. Contra, non pauca & odorati, & gustus ingrata sunt: ut atriplex canina, cicutaria, sambuci, & ebuli folia, scordium. Sunt denique nonnulla, quae naribus quidem placent, linguae verò displicent. ut rose, cortex auranciorum, citriorum, & limonum, melissa, origanum, mentha, pulegium &c. Sunt enim amara.

Est autem causa problematum istorum explicatu valdè difficilis. Videtur tamen probabile esse, si dicatur, quando sapor odori non respondet, causam consistere in disparitate temperiei & substantiae, quae alia est odoris, alia saporis. Potest enim in misto esse substantia disparitas, tenuis scilicet & crassa, & tenuis magis se exerere ac pro-
dere

dere. Cùm verò alter alteri respondet ita ut in-
vicem conspirent, convenire quodammodò in tem-
perie & mixtionis proportione.

XI,

Utrum solus homo voluptatem ex suavi-
bus & jucundis, molestiam autem ex tetris
percipiat odoribus; an etiam bruta illis de-
lectentur, hisce verò affligantur? Sensus qua-
estionis est, an odor, quatenus delectat, vel contri-
stat atque offendit, à solo homine sentiatur, an
etiam a brutis? Aristoteles l. de sensu & sen-
sili c. 5. agentem tueri videtur. Scribit enim, ho-
minem & nutritionis, & sanitatis, & voluptatis
gratia odores sentire. Nutritionis, quoniam
odores indices sunt bonorum, vel malorum ali-
mentorum. Nemo enim libenter ea assumi nu-
trimenta, à quorum odore abhorret. Sanitatis,
quia hominis cerebrum humidum est & frigidum,
cujus intemperiem odores boni corrigunt. Vo-
luptatis, quia etiam pastus & saturatus, imò de
alimento non cogitans, fragrantia rerum odora-
tarum delectatur.

Ad Aristotelis sententiam suum quoque judi-
cium adscribit Scaliger exercit. 104. sect. 4. Ait
enim, odorem inter omnia animalia hominis ob-
lectamentum esse. Et exercit. 303. sect. 2. di-
cit, Aristotelem statuere, nullum animal, præter
hominem, ex odore delectationem capere. Subdit
tamen, hanc Philosophi sententiam multas habere
tùm objectiones, tum excusationes. Obijci enim
posse,

posse, quod bruta quosdam odores consecretur, à
nonnullis vero abhorreant & fugentur. Apes nam-
que delectantur thymo & melissa, abiguntur suf-
fitu sulphuris. Muscæ voluptatem capiunt ex
melle, lacte, dulcibus alijs, pelluntur suffitu coryli,
sem. nigella, & irionis. Cimices aversantur odo-
rem spatula foetida, & absinthij. Pulices ab-
horrent à conyza, nicotiana foemina, folijs ebuli,
& pulegij. Tineæ exterminantur botry, absin-
thio, stæchade citrina, quæ ab effectu tinearia ap-
pellatur. Glires & mures eliminantur suffitu
radicis asphodeli, hellebori, carlinae, scyllæ, ungulae
mulinae adustæ nidore. Serpentes eijciuntur suf-
fitu galbani, juniperi, succini, fraxini, fagi, cory-
li, rad. ari, ruta, abrotoni, dictamni, allij, ori-
gani &c.

Plinius l. 21. c. 7. docet, animalium nullum
odoratum esse, nisi Pantheram: ob idque quadru-
pedes cunctas odore illius mirè sollicitari: sed ca-
pitis terreri torvitate. Quamobrem occultato
eo, reliquas dulcedine invitatas corripere, Quod
ipsum Aristoteles etiam l. 9. hist. an. c. 6. lite-
rarum monumentis consignavit. Ejus enim odo-
re bestias plurimum delectari asseverat.

Defendi tamen Philosophum posse Scaliger
arbitratur, si dicatur, non simpliciter & abso-
lutè illum negasse, bruta odorū delicijs minimè
capi, sed hoc solùm innuisse, quod odoramentorum
oblectamenta voluptatesque potissimum homini
insint: à brutis autem non prorsus absint: quem-
admo-

admodum nec seminaria aliqua vel morum, vel
cognitionis in illis desiderantur. Quae apologia,
Aristotelis etiam ex c. 9. l. 2. de an. probari
potest, ubi Philosophus inter cetera scriptum re-
liquit, animalia respirantia odorari inspirando
solum. Expirando enim, cohibendove spiritum ne-
mo odores percipit. Non respirantia, sanguinea ta-
men, etiam olfacere dicit. Imò & exanguia in-
secta res tam benè, quàm malè olentes odorari.
Nam si ab excellentibus & vehementibus odoribus,
v. g. bituminis, sulphuris, & similium aliorum,
perinde ut homines leduntur, imò & perimun-
tur, necesse est, ut à contrarijs oblectentur.

Huic apologia recentiores quidam Physici istam
adjungunt: quòd homines ex odoribus delectatio-
nem capiant per se: bruta per accidens solum.
Homines ijs oblectentur, qui suaves: contristentur
ab illis, qui tetri: & oblectentur ijs, vel quia fra-
grantes admodum; grati atque accepti: vel quia
salubres cerebro, spiritibus & cordi, ut supra di-
ctum: vel quia indices bonorum malorumve ali-
mentorum. Coronas, poma, sacculos, & fasciculos
ex rebus bonum odorem spirantibus sibi parant,
soliis fragrantia causa, nil interdum neque de
salubritate, neque de nutritione cogitantes. Cha-
ros igitur habent odores, & per se, quatenus bo-
ni sunt. & per accidens, quatenus vel valetudi-
ni conducunt, vel bonitatem alimentorum nobis
patefaciunt. Quo nomine etiam gustus atque
olfactus alimenti sensus dicuntur. Aversantur
autem

autem odores terros & malignos, itidem tam per
 se, quatenus nos molestant: quam per accidens,
 quatenus nostrae sanitati officiunt, & quae nota
 sunt rerum ad alendum minimè accommodatarum.
 Bruta odores sectatur, quae indices sunt utilium,
 inutiliumve alimentorum: aut quae causa ipsa
 destruentes: hacque ratione per accidens solum
 odores sentiunt, non quae odores, sed quae signa re-
 rum sibi amicarum, aut inimicarum. Sic apicula ad
 eos flores advolant, ex quibus sperant, elicere se posse
 salutarem alimoniam: eos verò relinquunt, ex quibus
 nihil boni pro mellis confectione suisq; sustentatio-
 ne exugere se posse naturae instinctu perspiciunt.
 Sues ambram, moschum, zibettum, opobalsamum, flo-
 resq; herbas & radices suaveolentes, non curant:
 amant caenum & lutum. Quid ita? quia illis non
 aluntur: ex hoc verò, quamvis foetidissimo, ea eli-
 ciunt, quae ad nutritionem corporis sui spectant.
 Saturata, neq; odorata, neq; inodora, neq; etiam
 putida, ut bruta alia, requirunt. Quod ipsum & de
 brutis alijs affirmari potest: nisi addere placeat,
 datum quibusdam esse brutis, ut naturali quadam
 συμπαθεια ad odores quosdam ferantur, ijsq; ob-
 lectentur: quemadmodum supra ex Aristotele &
 Plinio indicatum, quadrupedia odoris gratia ad
 suaveolentem Pantheram accurrere: ab alijs ve-
 rò rebus, quibuscum illis est ἀντιπάθεια, plurimum
 abhorrere, easque fugere.

XII.

An etiam insecta olfaciant? Insecta, graece
 ἐντομα,

ὄψιμα, Aristoteles ea vocat animalcula l. i. hist.
vn. 1. quorum corpus incisuras habet, aut parte
tantum supina, aut etiam prona. Sunt autem in-
cisura illæ lineares quedam divisura, quibus sunt
insignita. Annulosa dicuntur ab alijs, quoniam
corpora eorum per quosdam annulos formata esse
videntur. Omnia sunt ἀνὰ πλάτος καὶ ἀσάφεια, nume-
ro infinita, quorum differentias Ulysses Aldro-
vandus eleganti in tabella conspiciendas nobis
proposuit in prolegomenis in libros de insectis.
Percipere autem & illa odores rerum, Aristote-
les docet l. 4. histor. an. c. 8. Procul, inquit, inse-
cta, tam pennata, quam non pennata, sentiunt:
mel apes & culices, qui nominantur muliones.
Nam nisi id odore agnoscerent, nunquam è lon-
ginquo sentirent. Multa, subdit, insectorum ge-
nera odore sulphuris intereunt. Formicæ origani
sulphurisq; pulvisculo insperso, cavernas suas dese-
runt, aliòque migrant. Plurima pars insectorum
fugatur suffitu cornu cervini: sed præcipuè styra-
cis. Apes ad nullam rem putidam advolant. Fædos
exim odores, inquit Plinius l. 11. c. 18. oderunt,
proculque fugiunt. Sed & insectos. Itaq; unguen-
ta redolentes infestant. Cancrorum odore, si quis
juxta coquat, exaninantur, ait idem eodem in
loco. Delectantur autem plurimum apiastro, sive
melissophyllo, meliloto, thymo, cyrifo, rosis, violis,
alijs, quæ idem Plinius l. 21. c. 12. recenset. Verum
odores percipiunt, non inspirando. Perinde namq;
ut pisces respiratione carent. Percipere autem in-
secta

secta odores, jam declaratum fuit exemplis. Pisces etiam illos sentire, Aristoteles exinde probat l. de sens. & sensil. c. 5. quia si quo in loco aqua cibus odoratus ponatur, pisces etiam longius remoti magna in copia congregantur, & capi possunt: quod non fieret, nisi odoris sensum haberent.

Si quæras, quomodo odorentur, cum minimè inspirent. Nam in inspirantibus odores sentiuntur inspirando. Expirando nemo odoratur: quemadmodum nec spiritum cohibendo. Respondet Aristoteles lib. 2. de anima cap. 9. causam discriminis cognosci posse exemplo animalium σκληροφθαλμων, quæ duros habent oculos. Quemadmodum enim illa palpebras non habent, sed τὰ ὀφθαλμὰ in perspicuo statim vident, cum nullum impedimentum adsit: homines autem non prius vident, quam palpebras aperiant: sic animalia non respirantia odorem sentiunt illico, cum odoratus organum nullo tectum sit operculo.

XIII.

An homo sensum olfactus remissioreni debilioremque habeat, quam bruta? Placitum est Aristotelis l. 2. de an. c. 9. hominem sensum odoratus non debilem modò, sed longè etiam remissioreni nactum esse, quam sensus reliquos. Non enim sentire odores quoslibet, sed illos duntaxat, qui evidentiores sunt, quique illum vel voluptate, vel dolore afficere queunt. Inferiorem etiam illum hoc nomine esse quibusdam brutis, quæ olfactu prædita sunt exquisitissimo. Cujus ordinis

præ cæteris sunt canes & vultures; qui res longissimè distitas odorantur. Eadem olfactus ægrissimæ etiam aquilæ pollent. De vulturibus enim & aquilis scribunt Ἰσχυροί, quod cadavera ultra maria sentiant. Altiùs quippe volantes que multa montium obscuritate celantur ex alto prospiciunt. D. Thomas memorat, cadaveris putorem à vulturibus per quingenta millia passuum presentiri. Idem D. Hieronymus etiam aquilis tribuit. Quod tamen hyperbolicum esse Cælius Rhodiginus & Hieronymus Savanarola arbitrantur. Haud enim inquiunt sufficere posse ad tantum occupandum spatium, etiamsi totum cadaver in fumidam resolveretur exhalationem. Ut sit, certum tamen est, vulturibus & aquilis odorandi vim esse accuratissimam. Causa verò, cur homo remissiùs olfaciat, quàm quedam animalia alia, est, quia organum odoratus in ægrissimis est, inquit Aristoteles loco citato. Rationem autem istius μὴ ἀκριβέας non addit. Videtur verò illa latere tum in quantitate, tum in qualitate, tum forsan etiam in situ organi. In quantitate, quoniam processus mammillares in homine valdè exiles sunt & parvuli: in canibus insignes. In qualitate, quia frigidi sunt & humidi, quemadmodum & ipsum cerebrum, cuius sunt propagines: in canibus, vulturibus & aquilis longè sicciores. Quòd autem frigiditas & humiditas cerebri istorumque processuum olfactum obtundat, hebetioremque reddat, exinde constat, quia

quia quibus cerebrum frigidius humidiusque est,
quique catarrhis divexantur, deterius odorantur.
Experimur quoque, hyberno tempore, quod frigi-
dum humidumque, & utraque qualitate cere-
brum affligit, olfactum hebetiorem esse, quam
tempore alio, quod qualitatatum ratione hyberno
contrarium. In situ, quoniam in homine orga-
na illa in profundo latent, & à naribus, quæ pri-
mæ odores excipiunt, non parum remota: suntque
interjecta ossa utraque, spongoidea & cribrifor-
mia: estq; insuper nasus, per quem odores ferun-
tur, oblongus: in quibusdam tamen magis, in non-
nullis minus. Contrario se modo in aquilis, &
vulturibus res habet.

Notandum autem ex Scaligeri exercit. 247.
imperfectionem olfactus humani in percipiendo
& sentiendo, non autem in dijudicando consi-
stere. Homo namque differentias obiectorum di-
judicat perfectius, rectiusque species odorum dis-
cernit. Est igitur homini olfactus debilior, quam
brutis, quo ad impressionem & receptionem odo-
rum. Est eidem etiam excellentior, quo ad diju-
dicationem.

Advertendum & obiter istud, quod homo
etiam ceterorum sensuum à brutis qui-
busdam superetur: v. g. visu à lynce & aquila:
auditu ab apro & vulpe: gustu à simia & galli-
na: tactu ab aranea: scil. ut Scaliger ibidem lo-
quitur, excellentia vel celeritatis, vel receptionis:
iudicio non item.

Observandum denique, hominem visu sentire remotissima: auditu minùs remota: tactu & gustu contigua: olfactu nec remotissima, nec contigua tantùm, sed mediocri etiam intervallo distantia.

XIV.

Cùm & respirantia, & non respirantia animalia odores percipiant, quæritur, an idem in utrisque olfactus sit, necné? Aristoteles l. 2. de an. docet, eundem olfactum esse. I. quia eadem est facultas, à qua olfactus prodit, nempe sensitiva. II. quia idem in utrisque est olfactus objectum, τὸ ὀσφρακτὸν, res odorabilis. III. quia eadem huius objecti in utrisque sunt differentia. IV. quia olfactus in utrisque eodem modo afficitur, scil. vel voluptate, vel dolore.

XV.

An uterus odores percipiat? Videri initio posset, eos percipere: usque tùm delectari, tùm etiam contristari. Nam Hippocrates lib. de nat. mul. non procul à principio, in ascensu uteri naribus graveolentia, genitalibus autem odorata admovet. Illa, ut uterus deorsum pellatur. Hæc, ut ad inferiora prolectetur. Idem etiam facit libr. 2. de morb. mulier. Idem Galenus lib. 1. ad Glaucon. c. 14. in affectu hysterico, qui suffocatio, sive strangulatio ab utero vocatur. Et Aristoteles lib. 8. hist. animal. c. 24. scribit, equam
abor-

abortum facere, si odorem fungi fumigantis lucerna extincta sentiat, & hoc ipsum etiam gravidis quibusdam accidere mulieribus dicit. Verum, utrum odores sub odorum specie, & quatenus odores sunt, non sentire, exinde liquet, quoniam nullum sensibile sine suo sensorio sentitur. At sensorium odorum uterus non est, sed id, quod supra descriptum. Ideoque, dici nequit, utrum odores percipere, quatenus odores sunt. Dices, absurdum non esse, si statuatur, sensibile aliquod à pluribus sentiri sensorijs. Respondemus hoc verum esse de sensilibus communibus, nimirum de magnitudine, numero, figura, motu, & quiete, at non de proprijs, in quorum albo etiam odor est. Vt enim colores à nullo alio organo sentiuntur, nisi ab oculis; soni à nullo alio, nisi ab auribus; sapes à nullo, nisi à lingua; & tactiles qualitates à nullo, praterquam à membranis: ita odores à nulla parte alia, percipiuntur, nisi ab organo olfactus. Quod autem odores jucundi utrum delectare, foetidi eundem molestare dicantur, sano id modo accipiendum. Non enim hoc faciunt sub specie propria, quæ odores sunt, & sensibilia olfactus, sed sub aliena, quatenus nimirum odores in tenui & halituosa materia hærent, quæ vel bene vel male utrum, qui exquisiti sensus est, cum membranosus sit, afficit.

XVI.

Quid de Platonis sententia judicandum, qui in Timæo scripsisse fertur, utrum mulierum



lierum animal esse? Malè apud quosdam di-
vinus audit Philosophus, quòd uterum animal
statuerit. Verùm, si rectè verba illius, qui non pro-
cul à sine Timæi distant, perpendantur, appa-
rebit, eodem modo fœminarum uterum animal
ab eo vocari, quo virorum genitalia. Inquit enim,
semen in viris ita comparatum esse, ut ἐπιθυμίαν
τῆς ἐκπόνης, effluendi desiderium generet, atque
ita gignendi amorem in nobis excitet. Ideòque
vim pudendis virilibus insitam, irobedientem
atque imperiosam, καὶ οἶον ζῶον, & qua-
si animal, non exaudiens rationem, furiosarum
libidinum violentia sibi subycere cuncta conari.
Matricem quoque in fœminis eadem ratione ζῶον
ἐπιθυμητικὸν τῆς τελευτῆς, animal avidum ge-
nerandi esse dicit: scil. non simpliciter, sed dun-
taxat secundum aliquam ἀναλογίαν; quæ ut ex
contextu patet, in eo potissimum consistit, quòd
uterus animalis instar generandi sit cupidus, mo-
veatur, concipiat, fœtum alat, augeat, foveat,
tandemque in lucem edat. Verùm, hæc nondum
animal constituunt, sed necesse est, ut animal sit
quiddam separatum ab alijs corporibus: suaque
propria habeat principia, à quibus regatur, inde-
que & vim sentiendi, & vivendi, & nutriendi
mutuetur. Atqui uterus pars est animalis, non
separatum quid ab animali: habetque sensum à
cerebro animalis, cuius pars est, per nervos: vitam
à corde per arterias: nutrimentum ab hepate per
venas.

XVII.

An uterus omnium fœminarum suavis delectetur odoribus, à fœtidis autem offendatur, indeque in affectum hystericum, qui strangulatus ab utero vocatur, incidat? Ad prius respondetur affirmando. Mira enim *συμμάθηα* est uteri cum suaveolentibus, & *ἀντιμάθηα* gravis ejusdem cum rebus fœtidis: quæ sanè ἀπρόληπτος est & inexplicabilis. Ut enim opium & hydrargyrus inimicus est cerebro & nervis, lepus marinus pulmonibus, *μύσση* *λοιμῶδες* cordi, cantharides vesicæ &c. sic uterus etiam sua habet contraria & inimica.

Ad posterius verò dicimus, tametsi fœtida quæ sunt, utero sint adversa, tamen non in omnibus mulieribus ita illum afficere, ut in strangulatum incurrant. Reperiuntur enim multe, quæ nihil ab odoratis leduntur, imò plurimùm ijs delectantur, quo nomine etiam & pepla sua, & cheirothecas, & indusia, & vestimenta moschi, ambra, zibetti &c. odore perfundunt. Inveniuntur quoque non pauca, quæ ob fœtorem in hystericam passionem non delabuntur. Non enim *ἡ* istius mali causa est, sed & alia subest, eaque nullo & crebrior, & efficacior: aura scil. tetra, naligna ac venenata, quæ vel ex semine corrupto, vel vitiatò menstruo, vel quavis alia humorum colluvie, in aut circa uterum coacervata, & ad partes superiores elevata est: pro quarum varietate varia quoque symptomata ex-

citare solet. Plura ac graviora, pro ut causa
plures partes invaserit, fueritque in quantitate
copiosior, in qualitate malignior.

XVIII.

Quæ igitur fœminæ suaves odores benè
ferant, quæ malè? Bene illos ferunt, quarum
uterus purus est, benèque constitutus. Malè,
quarum impurus, & corruptis humoribus infectus.
Hoc autem patitur illarum uterus, non ab odo-
ribus, quatenus odores sunt, sed à subjecto odo-
rum, substantia scil. halitiosa, quæ tenuis ac sub-
tilis. Ab hac enim uterus commovetur, & humo-
res tetri in illo contenti etiam quodammodo agi-
tantur. Unde maligni exurgunt vapores, qui e-
levati, cor, cerebrum, ventriculum, partes alias,
affligunt, uterinamque suffocationem causant.
Idque eò magis, si etiam uterus ascendat. Motu
quippe vario movetur. Nam & ascendit, & de-
scendit, & in alterutrum inguen contorque-
tur.

XIX.

Cur fœtida naribus admota in uteri stran-
gulatu conducant? Quia ut inter suaveolen-
tia & uterum est *συμπάθεια*, ita inter fœtida &
uterum est *occulta ἀντιπάθεια*. Uterus ergo hac
sentiens, contristatur, refugit, & non, ut in
perceptione suavium odorum, ascendit, sed potius
ad inferiora movetur: quo fit, ut natura ad ea,
quæ causæ sunt strangulationis uterine, excu-
tienda insurgat, & paroxysmum finiat.

20. Sint

XX.

Sintne dicta Plinij sequentia per omnia probanda, quæ libr. 21. cap. 7. leguntur.

- I. Rarò ulli odorato sapor non amarus.
- II. Dulcia rarò odorata.
- III. Sylvestria magis odorata sativis.
- IV. Omnis odor verno tempore acrior & matutinis. Quicquid ad meridianas horas dies vergit, hebetatur.
- V. Novella vetustis minùs odora. Acerrimus tamen odor omnium estate media.
- VI. Rosa & Crocum odoratiora, cum serenis leguntur diebus: & omnia in calidis, quam in frigidis.
- VII. In regionibus, in quib. aër est nebulosus & roscidus, flores minimè odorati.
- VIII. Quaedam, cum virent, non olent propter humorem nimium.
- IX. Quorundam flos tantùm jucundus, relique partes ignavæ: ut Rosarum & Violarum.
- X. Hortensium odoratissima, que sicca: ut mentha, apium, ruta, & que in siccis nascuntur.
- XI. Quaedam vetustate odoratiora evadunt, ut Cotonea. Quaedam non nisi defracta, aut ex attritu olent. Alia non nisi cortice detracto. Quaedam non nisi usta: ut Thus, Myrrha.
- XII. Flores triti omnes amariores, quam intacti.
- XIII. Aliqua odora diutiùs odorem continent; ut Melilotus. Quaedam locum ipsum odoratiorem faciunt: ut Iris.

Respondemus. Primum redarguunt odorata plurima, quæ non amara: v. g. Mel, Vinum Cre-
ticum, Hispanicum, Vngaricum, & aromatibus
conditum, Sassafras, Lignum Rhodium, Santalum
citrinum, radix Angelicæ, Rosmarinus, Lavandu-
la, Spica germanica, Fœniculum, Anisum, Nux-
moschata, Caryophylli, Cinnamomum, Ocymum
caryophyllatum, Oleum Macis, Caryophyllorum,
Cinnamomi, Fœniculi, Anisi, & Balsama istorum
simplicium: quæ odora, non tamen amara. Fate-
mur tamen, plurima etiam odorata amara
esse.

Secundum similiter κατὰ τὰς ἀληθείας verum non
est. Nam Mel bonæ notæ, Poma quedam, Persica
& Armeniaca nonnulla, Melones, Melopepones,
Rapa quedam, &c. dulces sunt, & odorata ta-
men.

Tertium refutant rose sativa, sive urbana,
flores Caryophyllæi, qui altilis, flores Keyri dome-
stici, Angelica hortensis, Rosmarinus coronaria,
Mentha crispa, Salvia inquilina, Liliium conval-
lium, quod majus, & amplo flore, quod domi cre-
scit, chamamelum sativum, alia, quæ sylvestria
ejusdem speciei odoris fragrantia superant.

Quartum ratione nititur. Odores stirpium
verno tempore acriores sunt, h. e. intensiores, quia
tunc aër temperatus est, neque Sol ita urit, ut vi-
res earum discutiat & dissipet. Matutinis ho-
ris similiter sunt evidentiore, propter eandem
causam. Pomeridianis obscuriores, ob Solis fer-
vorem.

vorem. Sunt tamen alia multa, non è terra nascencia, quæ quovis anni tempore, & quavis diei hora odoris sui vigorem retinent, nisi admodum vetusta sint atque obsoleta: ut Moschus, Ambra, Zibetum &c.

Quintum experientia refragari videtur, simpliciter prolaturum. Nam quæ novella sunt & recentia, ad perfectionem tamen perducta, ut ceteris præstant viribus & qualitatibus, ita & odore. Vetusta plerumque virium suarum aliquam passam sunt jacturam. Quod æstate media acerrimus odor sit omnium, dicto quarto contradicit.

Sextum rationi consonum est. Humiditas, nebulosaque & caliginosa aëris constitutio odores enervat, quia sicco gaudent. Frigus eos obtundit, quoniam poros plantarum stringit, quò minus odor se exerere valeat.

Septimum eodem stabilitur fundamento.

Octavum adjunctam sibi rationem habet.

Nonum exemplis se ipsum declarat. Addere tamen licet flores Lil. convallium, Lilior. alborum, Iasmini, Caprifolij, Keiri, Ligustri, Tilia, Caryophylli flor. Testiculi odorati majoris & minoris &c. Quarundam verò plantarum folia bene olent, cetera partes non item: ut Geranij moschati, Pimpinella sanguisorba. Nonnullarum radices fragrantem spirant odorem, reliqua partes inodora sunt: ut Acori veri Dioscor. quod officinis est calamus aromaticus, rad. Caryophyllata, Iridis Florentina &c.

Deci-

Decimum probabile est. Nam quæ odorata sunt & sicca, siccis etiam in locis plantata, magis odorata sunt humidis, & quæ in locis humidis atque umbrosis proveniunt: ut Majorana, Stœchas, Melissa, Salvia, Lavandula, Satureia, Hyssopus, Mentha, Petroselinum &c. quæ omnia odorata & sicca. Odorata siccioribus calidioribusq; in regionibus genita, odoratiora esse, illæ stirpes, quæ ex calidis, & Orientis regionibus ad nos vehuntur, ostendunt. Ut Origanum Creticum, Dictamn. Creticum. Ratio fuit in precedentibus indicata. Odor enim, inquit Aristoteles, in sicco magis: sapor in humido magis consistit.

Undecimum sano modo intelligendum est. Per vetustatem enim non intelligi debet ultima, ut sic loquamur, simplicium ætas. In hac enim vires eorum deficiunt. Sed ætatis progressus, quo superflua humiditas consumpta. Sic enim simplicia odorata magis sentiuntur, præsertim fructus: ut poma, pyra, cotonea. Quæ non nisi defracta, aut trita olent, crassam, solidam, terrenamque habere videntur substantiam, & quorum odor intus magis, quam foris in superficie latet. Ideoque non nisi trita, aut in minutas particulas dissecta odorem suum exerunt. Cortex, præsertim qui crassus, durus & solidus, operimentum fructus est. Ideoque proprius & natus illius odor non sentitur, nisi is auferatur. Mastichis, Storaceis, Benzoini, Thuris, Myrrhæ, similiumque gummi generum odor melius percipitur, si prunis imponantur.

ponantur. Tunc enim in fumum abeunt, cuius odor inheret.

Duodecimum patitur *ευσασις*. Quae enim per se amara non sunt, trita vix asciscere amarorem videntur. Proprium autem odorem flores & folia manibus tacta & trita non servant, quia solida, humida & spirituosa commiscentur, & confunduntur.

Decimumtertium verum est. Nam quod quid est odoratus, eò odorem suum spargit latius. Hinc idem Plinius l. 9. N. H. c. 7. dixit, odorem nihil aliud esse, quam aërem infectum. Quod tamen iterum cum grano salis accipiendum. Odor enim, qui accidens & qualitas est, per se & formaliter aër infectus non est: sed causaliter & effective, quia aërem odorum reddit. Id quod clarissimum in ijs est, quae prunis injecta in halitum resolvuntur.

XXI.

An simplicia, quae graveolentem foetidumque odorem spirant, cruda sint, maleque permixta? Sic quibusdam est persuasum. Sed si verum hoc esset, plurima, quae ingratum olidumque odorem emittunt, cruda maleque permixta essent: v. g. Spatula foetida, Corula foetida, Atriplex canina, Hyoscyamus, Datura, sive Stramonium, Trifolium bituminosum, Cicutaria, Scordium, Alliaria, Allium, Sabina, Flos Dracuntij, sive Serpentariae majoris, Assa foetida, Galbanum, Sagapenum, multa alia. At falsum hoc esse, inde liquet, quia simplicia

plicia ista graveolentia sunt fœtidaque, tametsi ad summam pervenerint integritatem: neq; odorem nativum unquam mutant.

Observandum hic *παρέργως*, non sequi, si dicatur, Suaveolentia concocta sunt probeque mixta, Ergo Graveolentia sunt cruda & malè mixta. Licet enim hæc contraria sint ratione odoris, non sunt tamen contraria per omnia. Non etiam sequi, Suaveolentia concocta sunt. Ergo que concocta omnia suaveolent. Dantur enim plurima concocta, que non olent suaviter: uti modò exemplis demonstratum. Denique has propositiones falsas esse, universaliter prolatas: Omnia que concocta sunt, benè olent: & omnia, que cruda sunt, malè. Nam multa concocta quidem sunt, at minùs benè olent. Non pauca etiam sunt cruda, que tamen minimè fœtent. Exemplo sint poma, pyra, mespila, cerasa, mala Persica & Armeniaca, mora, & fructus crudi atque immaturi penè omnes, qui putidum odorem minimè reddunt.





Præstantissimo Domino

Respondenti,

DN. JOHANNI MATTHAEO

FABRO, SALUT.

Est dictum, quo nos communiter utimur
omnes,

Fortuna Fabrum quemlibet esse sua.

Tu nomen *Fabri* geris: auguror ergo futurū

Te *Fabrum* sortis, dulcis Amice, tuæ.

Sed cuius? quæres, dico, mihi crede, secundæ.

Nam benè quod cudas, cudas id ipse tibi.

Quòd benè tu cudas, isto conamine mon-
stras,

Dùm de re medica differuisse cupis:

Dùmque manu assidua Medicorum dogma-
ta voluis,

Seu lux, seu noctis venerit alta quies.

Omnipotens faxit mundi Fabricator, ut illud,

Cudere quod tentas, seruiat omne DEO:

Seruiat & Patriæ: miseris quoque seruiat
ægris:

Et tibi pro meritis commoda multa ferat.

Melchior Sebizijs D.

Donèc



Donec erit candens liquidumque ex igne me-
tallum,

Susceptum ex voto Mulciber urget opus.
Donec adhuc fervet Vigor in juvenilibus annis,
Ingenium multa figitur arte bonum.
Quam bene jam, dilecte Faber, conjungis utrumq;
Discis, dum tempus jam tibi vernat adhuc;
Dum ferrumq; tibi, tanto sub Principe, candet;
Cudis, & in Medica fingeris arte Faber.

Cum bono omine & Voto
festinante calamo scrib.

M. Joh. Matth Schneuberi
P. L. Gymn.

F I N I S.



21a 2663

ULB Halle 3
006 549 195



1009

MA

16



Inches
Centimetres

Farbkarte #13

B.I.G.

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta	White	3/Color	Black
------	------	-------	--------	-----	---------	-------	---------	-------

