

M. l. 286^a
nicht verheiratet
nicht PK

1) Rinowius, Joh.

nebst 21 - 40)

(No. 31 enthält
allein 20 Dissertationen)

2 mit Widmungen
an Ludolph

DISPUTATIO XXIV.

De
ODORATV,
GVSTV, ET TACTV:
SENSIBVS QVE
INTERNIS, *Mc 286a*

Cujus positiones,
Divino favente Numine,

P R A E S I D E

M. DANIELE SENNERTO,
Vratislaviensi, Silesio,

In celeberrima VVitebergensium Academia, pro viri-
bus propugnandas suscipiet.

DANIEL SCHUBERT,
Hirschbergens. Sil.

Ad diem 15. Martii.



VVITEBERGAE,
Typis Simonis Gronenbergii,
ANNO M. DC.





* Viris Amplis, virtutum atque
eruditionis laude claris.

DN. VALENTINO EME-
RICO, INCLYTÆ REIPVBLI-
cæ Hirschbergensis Consuli vigilantiss.
Præceptori suo quondam fideliss.

Dn. MELCHIORI TILESIO, SEN-
tori ejusdem Reipub. prudentiss.
affini observando,

N E C N O N

Dn. SAMUELI FISCHERO, Civi ibidem ho-
nestiss. atque integerrimo, affini dilecto, & amico
non minùs chariss. quàm intimo;

Dn. fautoribus plurimum honorandis,

Hæc Theoremata Physica,

I N

Animi grati memoriam,
Debitæ observantiæ monumentum,
Studiorum Testimonium

dedicat

Daniel Schubert, Hirschberg. Sil.

DISPUTATIO XXIV.

De Odoratu, Gustu & Tactu: Sensibus- que internis.

THESIS I.



Nimæ sentientis explicationem à sensibus exterioribus exorsimus, & quæ visus atque auditus sit natura, præcedente disputatione inquisivimus: proximum est, ut hac reliquos sensus externos, Odoratum scilicet, Gustum & Tactum, atque internos etiam subjungamus. Et ut ab odoratu, qui præstantiâ visui & auditui succedit, initium faciamus, est is sensus externus, odores, nasi, seu processuum mamillarum in eo, beneficio percipiens.

II.

Objectum enim odoratus odor est, Qualitas scilicet ex sicco sapido cum humido, à calore permixto & temperato, in mistis orta. Est autem odoris & saporis ea cognatio, ut omne sapidum odoratum sit, & omne insipidum odore destituatur. Hinc mista saltem odorata sunt, non elementa, quæ etiam saporem nullum habent: neque etiam mista omnia odorem obtinent; sed ea saltem, quæ sapida sunt: Lapidem enim odorem non habent, quia etiam sapore destituuntur; ligna verò & alia, quæ sapore sunt prædita, etiam odorem habent. In eo tamen odor & sapor differunt, quòd in sapore humiditas, in odore siccitas prævalet. Hinc nitrum est odoratius sale, & sal sapidius nitro; quia in nitro plus sicci; in sale plus humidi est: & res odoratæ, si nimis humectentur, odorem amittunt. Eadem de causa, si post siccitatem pluvia decidat, in principio odor quidam percipitur: quia siccum cum humido permiscetur: tam diu verò saltem odor durat, quam diu siccitas humiditatem superat; si verò pluvia diu continuetur, ut ab humiditate siccitas vincatur, odor etiam cessat.

III.

Efficiens odoris causa, ut omnium in mistis operum, calor est, qui siccum humido, more & modo debito, permiscet. Atque hinc

causa peti potest: Cur odoratae res pleraeque plus odoris emittant, si incalescant; cur quaedam nihil odoris spirent, nisi calefiant; & cur plus odoris interdiu, quam noctu, atque aestate, quam hyeme res plurimae emittant. Quando enim in misto humidum plurimum abundat, vel siccum cum humido non est iuste permixtum: odor vel nullus, vel imperfectus oritur. Quapropter calore opus est, qui vel nimiam humiditatem absumat, vel eam iusto modo cum sicco lapido commisceat.

IV.

Odorum differentiae parum notae sunt: sed quia olfactus gustui affinis est maxime, odoresque plerique saporibus valde cognati, saporum appellationes etiam odoribus tribuuntur. Sequuntur autem hi saporis alimentum, quod etiam per eos ab animalibus exploratur: atque ideo hi saporis per se voluptatem, aut molestiam non afferunt, sed per accidens solum, quatenus alimenti indices sunt. Hinc nidor carniis famelicis gratus: saturis ingratus est. Hos odores animantia bruta exquisitè percipiunt, hominesque in eo superant.

V.

Est tamen aliud odorum genus, quod alimentum non sequitur, sed per se delectat & gratum est, vel ingratum iudicatur: cuiusmodi est florum, aromatum, aliarumque multarum rerum odor. Atque his odoribus, ut & colorum venustate, vel solum vel potissimum homines afficiuntur: atque animalia reliqua, quam etiam exquisitè reliquos odores percipiunt, in his tamen ab hominibus longè vincuntur: & vel nullam ex odoribus hisce capiunt delectationem, vel, si quam capiunt, qua de re, Scal. ex. 303. l. 2. eam planè imperfectam & mancā, paucisque competentem esse, statuendum est.

VI.

Ex his non ita difficile est iudicare, quodnam verum odoratus obiectum sit, & qua ratione odores ab odoratu percipiantur. Obiectum odoratus odorem esse, antè diximus, nec est qui id neget: sed qua ratione id intelligendum sit, non ita manifestum est. Heraclitus, teste Arist. de sens. & sensil. c. 5. atque antiqui Philosophi plures, Galenus de instrum. olfact. c. 2. & ex Medicorum familia plurimi in ea sunt sententia, non solum odoratum à specie aliqua spiritali affici, sed quandam substantiam corpoream, aëream, tenuem, seu κατωδὴν βραθυμίαν à rebus odoratis

ratis effluere, atque ab odoratu percipi. Peripatetici contra sentiunt, nudam odoris speciem, à re odorata planè spiritualiter, ut imaginem à re visibili emissam, ad organum olfactus deferri, & ab eo percipi. Nobis verior videtur posterior sententia, modò rectè explicetur: aliquid tamen veri etiam priorem includere negandum non est, quamvis aliqua in parte à vero aberret.

VII.

Nam primò hoc omninò admittendum est, odores non esse substantias, nec quicquam corporeum: sensus enim substantias non percipiunt, sed tantùm earum accidentia. Deinde illud quoque præcedente disputatione monstratum est: Nullum sensum per qualitatem realem seu materiale, sed tantùm ejus speciem, seu qualitatem spiritalem & intentionalem, ut vocant, affici. Quapropter etiam in odore idem admittendum, odoratumq; nihil corporei, neque etiam realem qualitatem, sed ejus speciem percipere statuendum est.

VIII.

Postea nec hoc negandum, aliquid è rebus odoratis effluere & exhalare, & per aërem deferri. Nam ex quotidiana experientia discimus, exhalationes odoratas variis modis cerebrum afficere, ipsiusque temperiem sæpissimè alterare; illudque nunc mulcere & temperare, nunc κατεβαίῃα, ut est apud Hipp. 5. aph. 28. gignere. Imò hoc non solùm fit in cerebro, sed sæpe ab exhalationibus odoratis, nares, oculos & faciè quasi rodi, & dolorè in iis conciliari percipimus. Præterea videmus, res odoratas plurimas paulatim imminui & tabescere. Quæ omnia docent, sæpe à rebus odoratis exhalationem aliquam corpoream, quæ vim calefaciendi, frigefaciendi, aliàque præstandi, quæ nudis speciebus & imaginibus competere non possunt, effluere. Itaque hoc quidè concedimus, à multis rebus odoratū quendam vaporem exhalare: an tamen id semper sit necessarium, & an odoris species, quæ propriè ab odoratu percipitur, semper cum aliquo subjecto corporeo, vel vapore sit conjuncta, & sine ea ad organum olfactus deferri non possit, adhuc dubium est, & in eo cardo disputationis vertitur.

IX.

Nos illud perpetuò necessarium esse negamus, statuimùsque illam κατὰ τὴν ἀναθυμίασιν, quæ è re odorata exhalat, non semper

usque ad nares pervenire, imò interdum nihil tale à corpore odorato egredi, & olfactum fieri qualitatibus spiritalibus, & speciebus odorum à re odorata ad organum olfactus pervenientibus. Si enim, κακωδωδε illa ἀναθυμίασις, semper cum vapore, ut ejus vehiculum conjuncta esse deberet, pisces in aqua odores non perciperent, nec iis allecti escam quærent. Cùm enim odoris natura in sicco à calore elaborato consistat, & exhalationum ea sit natura, ut factum ascendant, quomodo exhalationes illæ ad fundum aquæ pervenient? aut si eò pervenerint, quomodo siccitatem, & siccæ naturæ integritatē in aqua retinebunt, cùm aliàs res odoratæ humidatæ odorem amittant? Deinde, quomodo è rebus odoratis tantùm & tam diuturnum potest fieri effluvium, quod ad spatia amplissima explenda sufficiat. Non certè, si res odoratæ, quæ sæpe minimæ sunt, totæ in vapores resolverentur, tam vasta spatia explere possent. Imò videmus, res multas diutissime odores emitte, nihil tamen imminui, nihilque tabescere.

X.

Potest ex his simul etiam quæstio explicari: *An odores nutriendi vim habeant.* Cùm enim alimentum corporis corpus esse debeat, & ex iisdem nutriamur, ex quibus constamus; odores autem qualitas sint, vim nutriendi nullam eos habere statuimus. Quod verò dicitur, ægros sæpe odoribus refici, & Democritum, in gratiam sororis, quam à festo Thesmophorum abstrahere volebat, triduum produxisse vitam solo panis calidi odore, id non odoribus, sed vaporibus odoratis è pane exhalantibus, spiritusque reficientibus acceptum ferendum est. Nec tamen ea nutritio vera est, quæ ex similis substantiæ, seu sanguinis in epate elaborati sit appositione: sed spirituum quædam refocillatio.

XI.

Organum verò odoratus quod attinet, etsi in eo omnes consentiunt, Nares odoratus instrumentum esse: tamen, quænam pars in ipsis præcipuè olfactus organon sit, inter Medicos & Peripateticos controversia est. Peripatetici enim plerique proprium organum odoratus statuunt esse nervos in naribus dilatatos. Galenus odoratum in anterioribus cerebri ventriculis fieri statuit, 8. de usu part. c. 6. & de olfact. instr. c. 4. Medici alii à cerebro prope oculorum cavitationem ad perforata narium ossa derivari duos canales, quorum

quorum extremitates mamillis non videntur abſimiles (unde etiam processus mamillares appellantur) atque in iis ut proprio inſtrumento odores percipi aſſerunt. Atque hanc ultimam ſententiam, ut maximè probabilem, defendendam ſuſcipimus. Cerebrum enim nullius exterioris ſenſus organum proprium eſt, ſed commune; ſpiritum nimirum in organis ſenſuum exteriorum ſuppeditans.

XII.

Nares verò quod attinet, verum quidem eſt, per eas tantum odores percipi, ſolasque has à natura vias datas eſſe, per quas odores ad olfactus inſtrumentum deferantur: Non tamen in iis fit odorum perceptio & iudicatio, ſed in proceſſibus illis mamillaribus, qui ante cerebri ventriculos, tanquam odorum exploratores, collocati ſunt. Nam ſi naribus ſolis, nervisque in iis dilatatis, abſque proceſſibus mamillaribus, tribuenda eſt facultas odores percipiendi, quid obſtabit, quò minùs naribus ſalvis ſemper odores percipiamus? Teſtatur tamen experientia, obſtrictis illis proceſſibus, ut in coryza fieri ſolet, odoratum lædi aut tolli, etſi in naribus nihil ſit vitii. Deinde ſi in naribus fieret olfactus, etiam ſine reſpiratione odores perciperemus: cum tamen quotidie experiamur, etiam rerum fragrantiffimarum, naribus admotarum, odores non niſi attracto aère percipi: quod ideo fit, quia illi proceſſus mamillares intra cranium collocati ſunt, ita ut odor ad eos non niſi per aëris attractionem deferri poſſit.

XIII.

Medium, per quod odores percipiuntur, eſt Aër & Aqua. De aère dubium nullum eſt. In aqua tamen etiam odores à piſcibus percipi, illud argumento eſt, quòd piſces odoribus eſcarum alliciuntur, quod pluribus exemplis probat Ariſt. de hiſt. an. l. 4. c. 8. *Hæc de odoratu.*

XIV.

Gustus verò eſt ſenſus exterior, linguæ opera ſapores percipiens. Hunc etſi quidam cum tactu confundunt, ejuſque ſpeciem ſaltem ſtatuunt: omnino tamen errant, & peculiaris ſenſus *gustus* agnoſcendus eſt. Nam quamvis Tactus interdum generaliter ſumatur pro potentia ſenſitiva, quæ objectum remotum non ſentit, ſed ſaltem organo admotum; poſſitque hoc modo etiam *gustus* tactus nomine

nomine indigitari: non enim res remotas, ut visus colores distantes, sed saltem saporis linguæ admotos percipit: tamen ea significatio minus propria est, & quæstio est, an Gustus sit idem sensus cum potentia, quæ qualitates tangibiles percipit: Quod negatur. Nam & objecto & organo differunt. Objectum enim tactus sunt qualitates, tangibiles dictæ, gustus verò saporis: salvoque tactu gustus potest in lingua aboleri. Quapropter organa omninò differunt, & quamvis in lingua est tactus, tamen non ubicunque est tactus, ibi etiam gustus est: sed solum in lingua, cuius caro rara, mollis & spongiosa, cui similis in toto corpore alia non est, proprium gustus instrumentum est.

XV.

Objectum gustus sapor est. De cuius natura & origine antiquorum Empedoclis, Democriti, Leucippi, atque Anaxagoræ opiniones prætermittimus, veriorémque solum opinionem recensemus. Nullum corpus simplex saporem habet, solumque mistorum affectio sapor est, & ad saporis generationem tria sunt necessaria: siccitas terrestris, aquea humiditas, & calor naturalium operum in mistis auctor. Cujus rei indicia passim obvia sunt. Nam aqua, quæ per se insipida est, si per siccum terrestris percoleretur, sapida efficitur, ut patet in fontibus, qui varios saporis ex partibus terræ, per quas fluunt, accipiunt: & aqua lixivii amara redditur, quia per cineres transcolata est. Saporis tamen natura magis consistit in humido, quàm sicco: atque est qualitas gustum afficiens, ex permistione humidi aquei cum sicco terreo in mistis orta.

XVI.

Cùm autem humidi cum partibus siccis varia sit permistio, & humidum aqueum cum sicco terreo permistum, quod saporum subjectum est, nunc sit crassius, nunc tenuius, calorque, qui saporum causa est, nunc sit intensior, nunc remissior, varia etiam hinc oriuntur saporum genera, quæ alii aliter recensent. Nos septem præcipuè saporis simplices agnoscimus, è quorum comistione alii vel oriuntur, vel ad eos referri possunt: Dulcem, acidum, austerum, acerbum, salsum, amarum, acrem, seu acutum. Considerari hi saporis possunt dupliciter, vel respectu ad primas qualitates, calorem & frigus, habito, vel ad gustum, quem afficiunt.

Prio

XVII.

Priori modo à Medicis potissimum considerantur, suntque iis utiles ad Medicamentorum qualitates agnoscendas, & dividuntur in calidos, & frigidos; in frigidos tres, acidum, austerum, acerbum: calidos in excessu tres, acrem, salsum, amarum, unumque, mediocrem caliditatem obtinentem, dulcem scil. Atque hoc modo acutus & acerbus Medicis extremi saporis sunt, ille calidissimus, hic frigidissimus. Philosophi posteriori modo eos potius considerant, & earum differentias non sumunt à qualitatibus tactilibus, sed ab effectu, quo gustum afficiunt: atque hac ratione, quia effectus gustui inditus ab amaro, maxime contrarius est dulci saporis, hic maxime gratus, ille maxime ingratus: hi duo etiam extremi à Philosophis censentur, reliqui verò inter hos medii sunt.

XVIII.

Dulcis itaque sapor maxime gratus est gustui, oriturque ex admittance aquei humidi cum parte terrestri, facta à calore ferè mediocri; talis est in pane, lacte, uvis maturis, ficibus, glycyrrhiza, saccharo, melle; quamvis in his etiam in caliditate gradus quidam observari possunt: alia enim aliis calidiora; ea autem, quæ mediocritatem maxime observant, maxime ad hominem alendum sunt idonea.

XIX.

Sapor acidus consistit in materia tenui & subtili, ortumque habet ex calore debili, vel quia in misto multæ sunt partes aqueæ, quæ à calore vinci non possunt, vel quia è mixto partes calidæ, præcipuè puriores, aëreæ scilicet, exhalant. Talis est in aceto, acerola, succo limonum. Austerus sapor consistit in materia mediocriter crassa, ortumque habet à majore adhuc frigore, caloreque imbecilliore, quam acidus. Si materia adhuc crassior sit, caloreque imbecillior, frigiditas autem fortior, Acerbus sapor oritur, qui est in pomis nonnullis immaturis, glandibus, gallis.

XX.

Salsus sapor est in materia terrestri, non subtili, sed crassa potius & terrestri: oriturque à calore, mediocritatem jam excedente. Itaque primum subjectum salis saporis est siccum terrestre, per quod humidum aqueum percolatur, adustum, partimque in eo superest aquei humoris: ab ejus tamen parva portione

B

magna

magna aquæ copia infici potest. In amaro sapore calor serè adhuc major est, materiaque ejus siccior & magis terrestris. Denique à maximo calore acris oritur, consistitque in materia subtili; unde eo prædita, urendi, penetrandi atque exsiccandi vim habent. Talis est in pipere, zingibere, allio, cæpis.

XXI.

*Medium externum ad gustum non requiritur, sed si rei Sapor percipi debet, linguæ applicanda est. Medium tamen internum est pellicula spongiosa seu porosa linguæ obducta, & salivalis humiditas: huic enim sapor primò communicatur, cujus postea species per poros linguæ ad ejusdem carnem defertur, atque ibi ab anima sentiente percipitur. *Hac de Gustu.**

XXII.

Ultimus sensus exterior, isque maximè communis, *Tactus* est, qui qualitates tactiles percipit. De hoc non leves quædam controversiæ agitari solent: Primoque solet illud quæri; *An tactus sit unus numero sensus; seu, an sit una numero potentia tangendi, sicut una est videndi, una audiendi, una odorandi, una gustandi, An verò plures.* Movet hanc quæstionem Aristoteles 2. de an. c. 11. dubitandique hanc rationem affert: Unus sensus est unius primæ contrarietatis: Unusque sensus unum habet objectum proprium, ad quod omnia, quæ percipit, referri possunt. At tactus non videtur unum commune habere objectum; sed plura. Percipit enim, ut est 2. de gen. & cor. c. 2. t. 8. Calidum, frigidum; siccum, humidum; grave, leve; durum, molle; viscosum, aridum; scabrum, glabrum; crassum, tenue; quæ ad aliquod commune genus, eandemque rationem, secundum quam à Tactu percipiuntur, reduci non possunt.

XXIII.

Hac ratione plurimi persuasi, plures tactus statuerunt, alii duos unum ad frigidum, & calidum, alterum ad humidum & siccum percipiendum: alii tres, duos jam dictos, quibus etiam durum & molle, asperum & læve attribuunt; & tertium, ad grave & leve percipiendum. Alii tot tactus esse statuunt, quot sunt διαφοραι καὶ ἁπλοῦσιν ἢ πλὴν ἀπλῶν id est, differentiæ & contrarietates tangibilium. Alii adhuc alios Tactus plures addiderunt, ad sentiendū dolorem, voluptatem, delectationem, Venerem, famem, satim. Nonnulli contra unicum Tactum statuendum esse putant,

putant, qui etſi diverſa objecta habeat, omnia tamen ea ſub com-
muni aliqua ratione apprehendat: eodem modo, ut viſus, album,
nigrum, rubrum, flavum, viride, ſub communi coloris ratione
percipit. XXIV.

Etſi verò ſit difficile hanc litem componere, doctiſſimi que vi-
ri ſenſerint, nihil hinc certi ſtatui poſſe: tamen plurimis videtur pro-
babilius, unam eſſe tangendi potentiam. Varias verò tangibilium dif-
ferentias ad communem quandam naturam alii aliter reducere
tentant: Alii enim ajunt, etſi objectum tactus ſit multiplex: ſub
uno tamen contineri genere communi: ſed nomine illud carere.
Eſſe autem qualitatem, quæ primò ſequitur corpus, quatenus cor-
pus, ſeu quæ à corporibus ſublunaribus proximè dependet, ele-
mentorum que, & corporum ex his constantium formas neceſſa-
riò comitatur. Alii etiam qualitatibus tangibilibus unum mo-
dum tactum efficiendi tribuunt, eumque eſſe, immutare comple-
xionem primarum qualitatum, atque hinc Tactum ſenſum tem-
peramenti dici: ideoque primas qualitates præcipuum tactus ob-
jectum eſſe, reliquas ſecundaria ratione huc pertinere: quæ verò
ad hos reduci non poſſunt, eſſe communia ſenſibilia, quæ pecu-
liarem ſenſum nullum conſtituunt.

XXV.

Alii denique diſtinguunt inter ſenſibilia externa, ut ſunt cal-
frig. hum. ſic. durum, molle, &c. & inter externa, quæ in ipſo ſen-
tiente ſentiuntur, ut ſunt dolor, voluptas, fames, ſitis. Externa
unico ſenſu percipi putant. Etſi enim ſint plura, ad unam tamen
communem rationem reduci poſſe: & certè experimur, quòd, qui
tactu poteſt percipere unã illarũ contrarietã, etiam aliam poteſt
per eandem partem ſentire: & contrã, qui non poteſt unam ex iis
ſentire, etiam aliam non poteſt, ut ſit in ſtupore. Famem verò, ſi-
tim, voluptatem, dolores corporeos, alia potentia percipi ſenti-
unt: cùm ſeparentur hæ potentiæ & actus, ita, ut in ea parte, in
qua percipiuntur externa, non ſentiat fames, ſitis, nec alia.

XXVI.

Organum verò quòd attinet, illud ut reliquorum ſenſuũ, inve-
nire non ita facile eſt, & non ſolum antiquorum, ſed & recentiorũ
hac de re maximæ ſunt controverſiæ: alii enim carnẽ, alii cutem,
alii nervum, alii quid aliud illud eſſe ſtatuunt. Nos verum Ta-

Etus organum membranam esse sentimus: Nam ubicunque mem-
brana est, ibi etiam tactus est, & ubi membrana non est, ibi etiam
sensus tactus non est. Hinc cerebrum non sentit, nisi ratione
membrantarum: & remota membrana, quæ ossa ambit, ipsa ossa
amplius non sentiunt. Deinde, quia tactus sensus maximè com-
munis est, & animali in toto corpore, ad externas injurias caven-
das, concessus est, organum etiam ejus per totum corpus diffusum
esse debet, & quidem tale, quod aliud in animali officium non
habet. Quilibet enim sensus proprium habet organum. At si ea,
quæ in toto ferè corpore reperiuntur, consideremus, omnia, præ-
ter membranam, peculiaria habent officia: nervi spiritum ani-
malem deferunt, venæ sanguinem, aliæque alios, ut notum est,
usus habent. Quapropter vis hoc officium deferri non potest, sed
reliquæ sunt solùm membranæ, quæ & similis pars sunt, alium-
que usum non habent, sed hac saltem de causa animalibus datæ,
ut proximum tactus instrumentum sint. *Et hæc dicta sint de sensu-
bus externis.*

XXVII.

Post explicatos sensus externos jam ad internos accedimus,
qui circa sensibilia, per externos sensus oblata, versantur. Hæc
enim inter sensus externos & internos præcipua est differentia,
quod externi ab objecto externo immediatè afficiuntur; unde &
externi dicuntur: interni verò non ab ipso externo sensibili im-
mediatè, sed per sensus externos moventur: unde etiam interni
appellantur. De numero autem sensuum interiorum tanta est contro-
versia, ut videre est apud Fr. Piccol. de sens. intern. c. 3. 4. 5. 6. 7.
Fr. Tolet. in l. 3. de an. c. 3. q. 6. Colleg. Conimbr. in l. 3. an. c. 3.
q. 1. art. 1. 2. 3. ut ex ea difficilimum sit se expedire. Nos com-
munem opinionem, quæ inter cæteras ferè probabilior est, retine-
mus, & tres sensus interiores, ex diversitate munerum & operatio-
num, quæ ab eis administrantur, agnoscimus: Sensum commu-
nem, Phantasiam seu Imaginativam, & Memoriam.

XXVIII.

Communis sensus omnino ponendus est. Cùm enim animalia
cognoscant differentias inter variorum sensuum objecta propria;
sensus autem externi hoc præstare non possint; cùm quilibet tan-
tùm suum objectum proprium agnoscat: omnino aliquis sensus
internus statuendus est, qui omnium sensuum externorum obje-
cta

ita apprehendat (unde etiam communis sensus appellatur) & à se invicem discernat, & colorem à sono, sonum ab odore, odorem à sapore, saporem à calido, calidum à nigro, &c. differre cognoscat. Præcipua enim officia sensus communis sunt, omnium exteriorum sensuum objecta, mediis sensibus exterioribus, percipere: Cognoscere & percipere, nos sentire: Differentiam inter diversorum sensuum objecta cognoscere: Privationem & absentiam objectorū, ut tenebrarum, silentii &c. dijudicare: Movere phantasiam, eique species sensibiles offerre. Est itaque hic sensus quasi interstitium externorum & internorum sensuum, speciesque ab externis recipit, & reliquis internis communicat. Unde non ineptè centro circuli comparatur, in quo quinque lineæ concurrant.

XXIX.

Præter sensum communem addenda etiam *Phantasia*. Cùm enim in animalibus perfectis non solum sit necessariū, apprehendere res præsentis, sed etiam illud, quod jam amplius præsens non est, diligentius perpendere, ut ad illud vel quærendū vel fugiendum incitari possit: Inter sensus internos etiam Phantasia numeranda est, quæ species sensibiles, à sensu communi perceptas, aut à se formatas, diutiùs retineat, diligentiusque examine. Et si enim Phantasiam omnino ab externo sensu primò moveri necesse sit: tamen postquam objectum semel percepit, ipsiusque imaginem memoriæ credidit, postea, etiam absente objecto externo, quotiescunque libet, illam imaginem repetere & imaginari potest. Omnino autem Phantasia primū ab externo objecto moveri debet, nihilque possumus imaginari, quod non priùs sensu externo percepimus. Et quamvis aureum montem & chimæram imaginemur, quæ nunquam tota vidimus: tamen secundū partem ea percepimus. Et nisi aurum & montem conspexissemus, aureum montem imaginari non possemus: sic nisi leonem, capram, draconem vidissemus, Chimæram imaginari impossibile esset.

XXX.

Denique inter sensus interiores referenda est *Memoria*. Quia enim Phantasia sine cognitione recipere species non potest: plura autem simul agnosci non possunt: ideo opus est facultate, quæ ipsa non cognoscat, cognitioni tamen inserviat, id est, quæ plures

species sensibiles, à Phantasia cognitæ, simul recipiat, & reservet, atque eidem, eas, cum opus est, rursus suggerat & exhibeat, Ipsa etiam experientia testatur in morbis sensuum interiorum unum sine altero posse amitti & destrui vel depravari: & in febribus sæpe accidit, ut ægrotantes, salva memoria, tibicines, aut alia adesse existiment, festucas & floccos, qui nulli adsunt, legant; cujusmodi exempla passim apud Medicos obvia sunt: quod argumento est, Phantasiam esse distinctam à memoria facultatem.

XXXI.

Memoriam autem nonnulli duplicem faciunt; Sensitivam & intellectivam: sed de sensitiva, quæ antea definita, & animæ sentientis potentia est, & homini cum brutis communis, agere, hujus loci est. Qua ratione autem actus Memorandi fiat, obscurissimum est. Vulgo statuunt, *ἀόδιττα* in cerebro seu organo memoriæ imprimere simulacra quædam, perinde ut in cera figura sigilli imprimitur, quæ etiam amoto sigillo manet: unde ajunt, quibus cerebrum siccus & durus est, is difficiliorem apprehensionem, retentionem pertinaciorum: Quibus est humidius & mollius, eos facile recipere, retentione uti minus fideli ac diuturna.

XXXII.

Sed ambigere licet: An non sit consultius fateri: nos hic hæerere in limo, id est, in Naturæ tenebris, universo generi humano communibus, quàm talia statuere: præcipue si illa perpendas, quæ Scal. ex. 307. l. 28. contra hanc opinionem affert. Si enim hoc modo sit memoriæ, cum penè sit infinita, quibus spatiis continebuntur tot imagines? quibus sedibus ita dispositæ atque ordinate, ut & unamquamque separatim & cunctas confertim, & singulas ordinatim, promere, statuere, digerere possimus? Cur autem cerebrum siccus ad memoriæ sit aptius, novam causam affert Scaliger loco jam citato, quæ inde peti potest.

XXXIII.

Memoriæ autem seu facultatis memorandi duo sunt actus: unus, qui facultatis nomine appellatur Memoria; alter Reminiscencia. Memoria definitur rei antea cognitæ (Memoria. n. tantum præteritorum est) ut cognita est, iterata apprehensio, seu ejus, quod

quod antea perceptum erat sensibus, ut perceptum erat, repetitio. v. g. si interrogatus, quale regis Galliae sit nomen, promptè illud, ut aliquando nominari audivi, recitare scio. Reminisci verò est, ex unius vel plurium rerum, in memoria asservatarum, in alterius, quæ non promptè occurrit, recordationem regredi: ut si cui aliquod nomen excidisset, & ille omnes vocales cum omnibus consonantibus ordine semel conjungendo, syllabasque singulas constituendo, ex initialis syllabæ noticia in nominis totius, quod exciderat, recordationem perveniret. Itaque plura requiruntur ad Reminiscenciam quam ad Memoriam: & Memoria brutis etiam communis est, Reminiscencia non item. Ad memoriam enim satis est, ut rem eodem modo, quo eam percepimus, rursus apprehendamus: ad reminiscenciam verò requiritur, ut antea res exciderit, nec directè ejus recordemur. Deinde ut aliam rem memoriâ comprehensam habeamus, & ejus ductu in ignoti noticiam rursus veniamus.

XXXIV.

Plures sensus interni statuendi non videntur. Addunt quidem nonnulli *Aestimativam* ad discurrendum à noto ad ignotum in particularibus, seu ad percipiendum ea, quæ sensus exteriores percipere non possunt. v. g. cum ovis solum colorem, magnitudinem, & figuram lupi visu & Phantasia percipiat, neque tamen propter hæc lupum fugiat: addendam putant *Aestimativam*, qua ovis lupi inimicitiam, quæ sub externos sensus non cadit, percipiat. Sed vero consentanea hæc opinio non videtur. Vis enim ratiocinandi & discurrendi solum homini competit: ad res verò sensibiles omnes apprehendendas sola Phantasia sufficit: neque propter inimicitiam, vel voluptatem, vel odium seu dolorem, quæ animalia ex nonnullis rebus percipiunt, potentia peculiaris, quam *Aestimativam* appellant, statuenda est. Sunt enim hæc nihil in ipso objecto sensibili, sed passionibus & affectionibus rei perceptionem sequentes, & provenientes à proprio quodam naturali instinctu, qui concessus est animalibus, ut excitet appetitum vel ad apprehendendum vel ad fugiendum objectum.

XXXV.

Nam in omnium sensibilium perceptione hæc tria ordine fiunt:

fiunt: Primum, objecti sensibilis sub propria objecti ratione perceptio: secundò, voluptas vel dolor ex perceptione orrus: tertio, appetitus excitatio, qui objectum vel ut gratum sequitur, vel ut molestum fugit. Priora duo ad eandem facultatem, sensum scilicet vel Phantasiam pertinent, cum quadam tamen diversitate. Apprehensio enim objecti sub propria ratione est sensus, quatenus sensus, & Phantasie, quatenus phantasia, & objectum sub objecti ratione omnia animalia eodem modo percipiunt, & sensibus externis & phantasia: ut album colorem omnia animalia ut album, nulla ut nigrum cognoscunt: Sed apprehensio objecti, ut jucundi vel molesti, non est sensus, quatenus sensus, neque phantasie, quatenus phantasia, neque omnibus animalibus eadem jucunda & grata apparent: sed est sensuum quatenus restringuntur, & determinantur à propria cujusque animalis forma, quæ cum plerumque nos lateat, à nonnullis instinctus naturalis appellatur. Hinc conspectus lupi ovi dolorè affert, qui tamen nihil molestiæ leoni, sed potius voluptatem, si esurienti offeratur, affert.

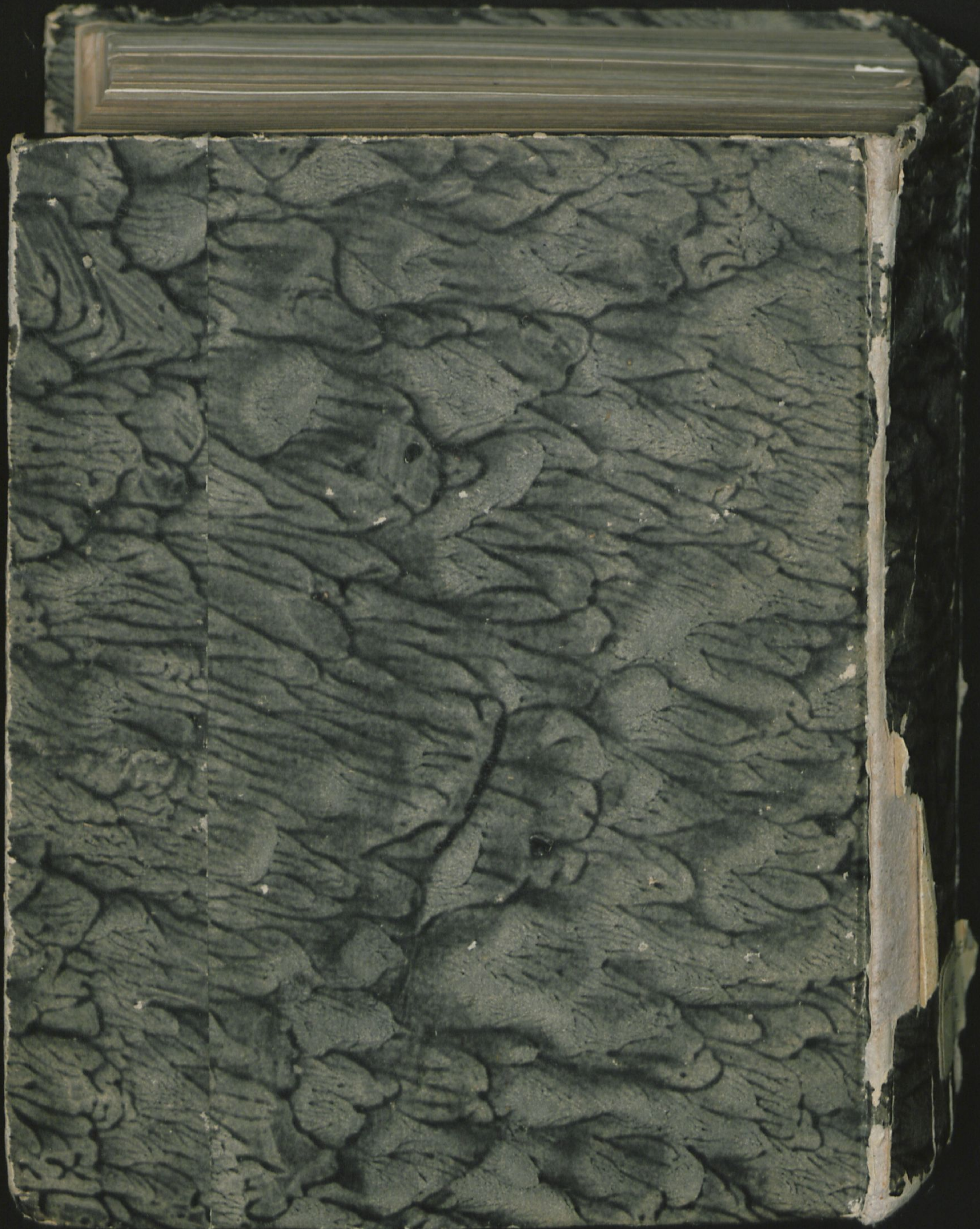
XXXVI.

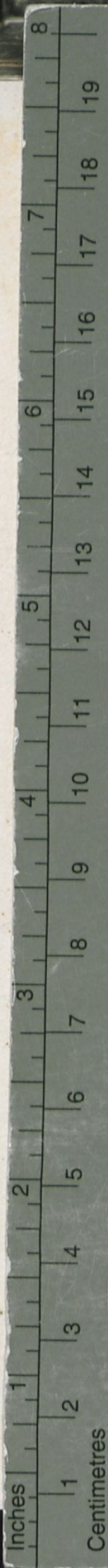
Istam quæstionem hoc modo Zabarella explicat: Potest eadem, eodem ferè sensu, forsitan nonnihil clarius, breviter sic solvi. In omnibus animalibus inest non solum anima vegetans & sentiens: sed etiam peculiaris quædam forma specifica & ultima anima, quâ quodlibet animal ab aliis animalibus diversæ speciei omnibus differt. v. g. quâ leo ab homine, equo, bove, &c. discernitur. Hæc in homine est anima rationalis: in brutis etiam quædam peculiaris anima est, quæ etsi rationalis non est, rationali tamen animæ in homine respondet, ac in aliis est nobilior, in aliis ignobilior: atque huic omnes illæ nobiliores operationes, quæ ad sensus referri non possunt, & in diversis animalibus diversæ eduntur, adscribendæ sunt.

XXXVI.

Instrumentum sensuum interiorum proximum cerebrum est. An autem sit ejus substantia, an verò potius ventriculi: & an omnes in eodem loco sint repositi, an sedibus seclusi, maximè dubiū est. Nos in re nondum satis pervestigata *ἐπιχειρῶ*, quàm aliquid sine firmis rationibus asserere, malumus.







B.I.G.

Farbkarte #13

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black



26

...O XXIV.

...A TV,

...TACTV:

...VSQVE

...NIS, *Me 286a*

...tiones,

...e Numine,

...SIDE

...E SENNERTO,

...nsi, Silesio,

...nsium Academia, pro viri-

...nandas suscipiet.

...CHUBERT,

...rgens. Sil.

...15. Martii.

...ERGAE,

...Gronenbergii,

...M. D.C.

