

L. 72 B-11540

LAURENTII GRILLI,
MEDICI QVON-
dam excellentissimi, de Sa-
pore dulci & amaro
LIBRI DVO:

In quibus non ex temerè collectis auctorum sententiis, sed rationibus ex ipsa rerum natura sumptis ostenditur, quid de his saporibus sentiendum sit: Anemine unquam eo iudicio diligentiaq, conscripti:

Ad ceterorum quoque saporum naturas cognoscendas utilissimi.

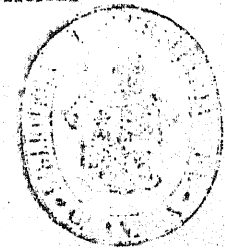
Quorum priori nonnihil de contrarietate saporum, & permutatione dulcium in alios saporum, adiectum est.

Nunc primùm

PER ADAMVM LANDAVVM M. D. ET
Scholæ Ingolstadiensis Professore, in lucem editi,

ACCESSIT in fine Oratio eiusdem Laurentij Grylli de peregrinatione studij Medicinalis ergò suscepta.

Pragæ, apud Georgium Melantrichum
ab Auentino. 1566.



2 400 40

Bayer

L. 72 B-11540

LAURENTII GRILLI,
MEDICI QVON-
dam excellentissimi, de Sa-
pore dulci & amaro
LIBRI DVO:

In quibus non ex temerè collectis auctorum sententiis, sed rationibus ex ipsa rerum natura sumptis ostenditur, quid de his saporibus sentiendum sit: A nemine unquam eo iudicio diligentiaq; conscripti:

Ad ceterorum quoque saporum naturas cognoscendas utilissimi.

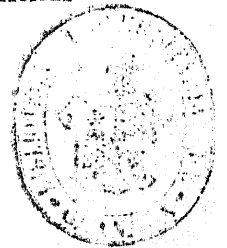
Quorum priori nonnihil de contrarietate saporum, & permutatione dulcium in alios saporum, adiectum est.

Nunc primùm

PER ADAMVM LANDAVVM M. D. ET
Scholæ Ingolstadiensis Professore, in lucem editi,

ACCESSIT in fine Oratio eiusdem Laurentij Grylli de peregrinatione studij Medicinalis ergò suscepta.

Pragæ, apud Georgium Melantrichum
ab Auentino. 1566.



AD LECTOREM.

JOHANNES AGRICOLA

Hammonius Scholæ Ingolstadiensis Professor publicus.

ANte diē quamuis rapuit mors inuida Gryllū.
Confectū immodicis studijs, nimioq; labore,
Et velut in medio ætatis iam flore virentem;
Non tamen ingenij dotes, & pectoris ampla
Ornamenta, quibus ceu sidus in orbe refulsit,
Tristia difficilis sensere incommoda fati,
Integra sed remanēt, sine damno & salua supersunt
Quæris, id vnde sciam? liber iste docebit apertè
Hunc lege: ni stupeas Grylli, mirabor, acumen,
Protinus in verba & prorumpas talia mecum:
Si, cum vix septem, iuncta trieteride, lustra
Compleisset, tanta ingenij monumenta reliquit:
Quis dubitet, quin si plures vixisset in annos,
Splendidiora etiam longè & maiora dedisset?

Cum Gràtia & Priuilegio Cæsareo ad
annos decem.

REVERENDO

IVXTA AC GENEROSO DOMINO
Alexandro Secundo Fuggaro, Summæ & Cathedralis Ecclesiæ Frisingensis, atque S. Victoris apud Moguntiam Præposito, suo Domino obseruando,
S. P.



Vod artes & sci

entia omnes paulatim ab hominibus ingenio, iudicioq; præstantibus olim inuentæ sint, multisq; tandem accessionibus incrementa sumpserint, Alexander Secunde, nemini non persuasum, tibi verò etiam notius, quàm quòd proluxa oratione demonstrari debeat, esse puto. Nihil enim vnquam extitit tam integrum, perfectum, & omnibus suis numeris absolutum, quod initio, dum inchoaretur, non fuisset aliquo modo rude, incultum atq; imperfectum. Nihil tam elimatum & expoliturum, ad cuius integritatem, ac vndequaq; consummatam absolutionem diligens industria hominum progressu temporis non addidisset plurimum. Cuius sanè rei exempla non est, vt ex alijs artibus & disciplinis liberalioribus adducamus: siquidem in medicina præclarum & luculentum, quodque multorum instar esse queat, se nobis offerat. Quis enim, quàm parua, quàm exilia, quàm obscura huius artis initia primùm extiterint, non animaduertit, fr

“ ij ad fon-

EPISTOLA

ad fontem & originē omnia illius præcepta reuocet, si, qua ratione totū medicinæ corpus in vnā veluti molem, multis partibus coagmentatam coaluerit, diligenter secum animo reuoluat? Quis etiam ante Hippocratis ætatem, rudem prorsus & confusam rationem medendi in vsu fuisse, negabit? Nullis ferè principijs solidis ea inniti videbantur, cum nec illius præcepta scriptis ac methodo comprehensa, nec aliam certitudinem, quàm quæ sola constat experientia, dubiam videlicet, lubricam, inertem, ac fallacem essent consecuta. Nam quæ methodus in huius artis veritate demonstranda potuerit adhiberi, nō video, cum eo tempore nondum fuerint necessaria Methodi præsidia hominibus vere cognita & explorata. Itaque vt alijs omnibus artibus *ἐμπειρία* dedit initiū: sic ars Medica quoq; suam ex hoc fonte duxit originem. Quod tamen si possem multis in medicum adductis exemplis ostendere, ne tamen ab eo, quod instituti nostri ratio expostulat, longiùs recedam, à commemoratione medicamentorum, quæ vel fortuito casu hominibus studiosis innotuerunt, vel à brutis animantibus fuerunt ostensa, vel aliquo alio modo per experientiam obseruata in vsum venerunt, lubens nunc supersedeo. Hoc verò præterire silentio non possum, omnes, quotquot vnquam fuerunt aut secuturi sunt, medicos, atq; ad eò vniuersum genus humanum, Hippocrati Coo plurimùm hoc nomine debere, quòd is non solum experientia diuturno vsu comprobata, & hinc inde per Græciam latè dispersa, primus omnium sedulò collegerit, verumetiam adhibito acri iudicio in meliorem ordinem omnia digesserit. Postea, quam enim mos ille fuerit antiquis, vt qui à morbis essent liberati, id genus auxiliij, quo vsi & adiuti erant, in templo scriberent, quò postea similibus remedijs alij quoq; iuuarentur, diuinus hic Medicus fertur passim in templis cōsignasse, ac descripsisse phar-

DEDICATORIA.

psisse pharmaca, quibus homines diuersis morbis conflictati, & ad sanitatem perducti fuerant. Quæ omnia non solum excrispsit, verumetiam examinavit, rationibus & vsu vera esse comprobavit. Neq; saltem medicamentorum vires summo labore perquisiuit, sed causas quoq; morborum exposuit, atq; ad eò illam maximè medicinæ partem sibi censuit accuratius explicandam, quæ videbatur ab antecessoribus neglecta, aut primis saltem, quod dici solet, labris degustata. At verò cum intelligeret, medicam artem, quam feliciter auspicatus erat, à se, propter vitæ humanæ breuitatem, & totius artis longitudinem, innumeris difficultatibus inuolutam, nec absolui, nec exactè perpoliri posse, eos omnes laude dignos pronunciauit, qui studio ac labore aliquid inuestigarent, maiorumq; inuentis, quantum ingenio consequi possent, adijcerent. Cæterum paulò post ætate Hippocratis medicina iam clarioribus præceptis illustrata statim cœpit à contentiosis ac peruersis ingenijs in discordes pugnantelq; opiniones distrahi. Vnde certitudo artis valde reddebatur suspecta, multiq; propter istiusmodi diffensionem, & varietatem sententiarū à Medicorum consilijs vehementer abhorrebant, & artem per se certam principijsq; veris ac indubitatis stabilitam, nescio, cuius inconstantia ac incertitudinis, accusabant. Quæ res cum alijs, tum maximè Aristophani & Plinio dedit occasionem acrius, quam par erat, in Medicos inueniendi. Neq; enim tum salus ægrotantium à plarisq; tanti fiebat, quanti gloriæ cupiditas & arrogans priuati dogmatis defendendi studium. Tandem DEVS Opt. Max. vt perichlanti medicinæ & iam propemodum ob innumerabiles opinionū pugnas collabenti ferret opem, excitauit in Asia Galenum, optimum Hippocratis interpretem atq; vindicem. Qui dissipatam & infinitis falsorum dogmatum labyrinthis intricatam, er-

α iij roribus

*Empedocleus
et Hippocrates*

EPISTOLA

roribusq; miserè pollutam artem singulari studio reparans, contra Erasistratum, Aesclepiadem, Theffalum, & alios veritatis oppugnatores acerrimè disputauit, falsisq; sententijs subuersis atq; explosis omnia artis principia ex Philosophia Naturali deduxit, singulas quæstiones argumentis euidentioribus demonstrauit, & quæ ante ipsum obscurius erant tradita, sic, vt paruo negotio intelligerentur, declarauit: partes deniq; præcipuas vniuersæ artis vi demonstrationum corroboratas in ordinè concinniore rededit, adeò quidem, vt hac duplici methodi ratione non paucis videatur totam medicinam ita perfecisse, nihil vt addi vel adimi, vel immutari possit. Cùm autem ars medica hoc pacto ex paruis initijs succreuerit, & sensim aucta sit, & amplificata, tandemq; à Galeno in eam, quæ hodie etiamnum in scholis retinetur, formam redacta, incidit apud recentiores controversia, non leuis momenti, sed digna, quæ à doctissimis quibusq; diligentius discutiatur, & ad veritatis trutinam expendatur, dubitatumq; fuit, vtrum veteres numeris omnibus absoluerint medicam artem: An verò quædam ab ipsis exiguè & negligenter tractata, aut obscurè falsoq; proposita, aut omnino non explicata, plenius, rectius, verius, ac dilucidius declarari, & quæ penitus omissa sunt, scriptis illorum commodè possint adijci. Quia verò hac de re diuersa sunt iudicia, in primis ea, quantum fieri potest, breuissimè recensere: Deinde quid veritati videatur maximè consentaneum, apertè & ingenuè pronuntiabo. Antiquam igitur medendi rationem, quam Hippocrates, Galenus, & quicunq; hos paulò post secuti sunt, scriptis memoriæ tradiderunt, nonnulli putant ab his authoribus adeò perfectam & consummatam esse, vt operâ & oleum, quod dicitur, perdant, qui huic vel vnū apicem adijcere vel adimere quicquam contendant. Proinde, præter Galenum, illiusq; sectatores, in

DEDICATORIA.

tores, in vniuersum omnes alios, qui de rebus medicis aliquid à veterum placitis alienum atq; dissentaneum scripserunt, reiciunt. Quæ scribuntur à Galeno ex Tripode pronunciata accipiunt, approbantq;. Non enim arbitrantur tam excellentem Philosophum & Medicum, vel in minimo hallucinari potuisse, sed, cùm arti medicæ manum extremam imposuerit, omnem posteris viam atq; facultatem inuestigandæ veritatis suis lucubrationibus præclusisse. Alij verò his planè repugnant & aduersantur, totamq; veterem medicinam, vt inutilem, incertam, ac falsam, damnant. Hippocratem quoq; & Galenum omnino censent è scholis & communi hominum consociatione explodendum, propterea quod Ethnici fuerint, veramq; DEI cognitionem non habuerint. Nouos itaq; principiorum fontes aperiant, perfectissimamq; sibi medicandi rationem ambitiosius quàm par est, arrogant. Atq; in hac sententia versantur sectatores illius Theophrasti, quem cognomento Paracelsum vocant. Is enim, vt naturali quadam dissentendi libidine veteres medicos oppugnat, & aliquando præter omnem culpam calumniatur: Ita qui prodigiosam & infinitis erroribus scatentem eius medicinam multis iam annis ferè prorsus, vt credebatur, extinctam & oblitteratam, denuo in vsum hodie reuocare conantur, licet multo sint ipso Theophrasto rudiores, tamen longè atrocius, quàm ille, sæuiunt ac debacchantur in priscos, Galeni q; dogmata, veluti ab omni ratione remota, dubia ac falsa, publicis scriptis reprobant, authorem atrocibus conuijs prosciunt, aliamq; compendiosiore, faciliorem, & expeditiorem medendi viam, magno supercilio pollicentur. Stupenda prorsus & admiranda mytheria promittunt, quibus freti, nullius tantumuis deploratissimi & omnem opem humanam respicientis morbi sanationem detrectant. Neq; solum vilitiora remedia, sed axio-

EPISTOLA

sed axiomata quoque firmissima, quibus ars medica hucusque constituta viguit, in dubium vocant, omnemque certitudinem nefarijs ausibus infringere conantur. Unde dici vix potest, quanto cum applausu vulgus rei nouitate allectū incitatumque medicinam istiusmodi recentem, & nihil nisi res Olympicas crepantem, amplectatur. Id verò præ cæteris maximè student, vt ne, quemadmodum plerique consueuerunt, in morborum curationibus vtantur medicamentis, quorum vires crassioribus materijs sint immersæ. Sed per χημείαν formas à materia stupida separare nituntur. Siquidem persuasum sibi habent, efficacias à forma rerum prodeuntes materia terrestri, tanquam vinculo quodam, irretitas teneri, infirmari atque obtundi. Quò fit, vt cum medicinæ veteris auctoritatem modis omnibus labefactare contendant, contrà verò suam paucis ab hinc annis genitam & ab incunabulis adhuc egregiè balbutientem, in locum eius per fas nefasque surrogatam cupiant, nullam in scriptis suis monstrosi calumniandi, & noua dogmata promulgandi finem faciunt, vt etiam si probabilem instituti sui rationem reddere non possint, tamen si hanc effrænem cauillandi promptitudinè spectes, non facile quenquam inuenias, qui cum his Empiricis dissentienti libidine, ac reprehendi temeritate comparari queat. Vt igitur, qui superiorem opinionem tuentur, Galeno cæterisque hunc imitantibus Græcis per omnia putant assentiendum: Ita Theophrasti illius adulterina soboles veteribus fidem in vniuersum derogans nulli minus, quàm præceptis illorum adstipulatur. Verum si totam controuersiam iudicio sincero & integro examines, neutram partem rectè sentire, posteriorem verò etiam prorsus desipere ac insanire deprehendes. Nam vt absurditatem huius opinionis inprimis ostendam, quis non ex ijs, quæ breuiter à me commemorata sunt, animaduertit, ad fraudem &

DEDICATORIA.

dem & imposturam omnia esse comparata? Ego sanè non dubito, quin, si magnificis promissis euentus vbiq; responderet, facile palmam antagonists eriperent: Sed cum neque verisimili ratione quicquam ab ijs demonstratur, neque sententijs illorum experientia suffragetur, quis non videt, ex ignoratione veri certitudinem rerum omnium captiosis sophismatis obscurari, & arrogantiae studio plus tribui, quàm veritatis disquisitioni? Quòd si res hæc æquum Iudicem, & incorruptum æstimatorem sortiretur, futurum esse planè confido, vt pronunciarer, tantam ingeniorum petulantiam potius seuera Magistratuum animaduersione, quàm rationum pondere ac momenti cohercendam esse. Videmus enim eousque proserpere turbatores istiusmodi bonarum disciplinarum, vt non solum improbent quæcunque sunt à veteribus perperam tradita, verum etiam totius artis elegantissimam *οὐρασι* multis retrò sæculis summo studio collectâ & omnia ligamenta, quibus præceptiones eius inter se conglutinantur, dissoluant, & nulla rationum vi, sed inusitata disputandi consuetudine pulcherrimam structuram pessimè dilacerent, deformentque. Illud verò inprimis ridiculū est, quòd Hippocrati & Galeno religionē impedimento fuisse scribunt, quo minus ad exquisitam Philosophiæ medicinæque cognitionem peruenerint. Quasi verò religionis cultu ac varietate disciplinarum ingenuarum certitudo percipiatur, & non potius earum veritas ratione & usu, cæterisque ad constitutionem artium necessarijs adminiculis cõstiterit. Quibus sanè præsidijs Ethnici quondam felicius instructi fuerunt, quàm qui Paracelsicam hodie medicinam tantopere iactant. Non inficiamur, artes & scientias omnes honestas dona DEI esse, sed hæc Ethnicis olim fuisse denegata constanter negamus. His sanè nouorum dogmatum authoribus, si fides adhiberetur, omnia profectò honesta litera-

EPISTOLA

Ita literarum studia breui essent corruturā, quæ multis iam sæculis in communi vitæ societate magno mortalium commodo floruerunt, & adhuc optimo consilio à Principibus quibusque viris fouentur ac propagantur. Quanta, per Deum immortalē, rerū confusio nasceretur, si Philosophiam Aristotelis propterea censeas è medio tollendam, quod is veræ religionis cognitione non fuerit imbutus, sed solius naturæ ductu, et intellectus humani facultate fretus solidioris Philosophiæ maximū illum thesaurum, quo etiamnum fruimur, condiderit & posteritati literis consecrauerit? Quantam, putas, secuturam esse humani generis calamitatem, si medicinam à veteribus inuentam ac diligenter excultam funditus aboleri atq; subuerti sinamus, & tam recentem, cyclopicam, barbaram, incertam & innumeris nugamentis magicis conspurcatam, nec Christianæ religioni congruentem, nec diuinis scripturis ex omni parte consentaneam, qualem authores illi nobis obtrudere conantur, in eius locum substituamus? Non dicam hoc loco, quales illi sint, qui veterem medendi rationem omnino falsam esse somniant, suam verò, tanquam è cælo delapsam, nullis idoneis adiumentis suffulti adstruere nituntur. Si tamen, vt cœperunt, in posterum virus lentis scriptis crabrones irritare perrexerint, spero non defuturos, qui contra huiusmodi fucos & impostores publicos, pro veteri medicina, tanquam pro aris & focis sint depugnaturi. Dubium certè non esse cuiquam debet, occulto singulariq; consilio sapientiæ diuinæ Græcis olim verum DEI cultum ignorantibus, tam eximias ingenij dotes obtigisse, quibus hodie Christianorum plurimi destituuntur. Voluit enim DEVS in hominibus Ethnicis sæpè has dotes eminere, vt quanta vis esset naturæ & intellectus nostri, mundo innotesceret. Quamuis Chalædeorum, Aegyptiorum, Arabum, Græcorumq; naturæ & ingenij præstantiam non parum adiuuerit & excitavit loci cæliq;

DEDICATORIA.

bonitas, vitæ sobrietas, laboris assiduitas. Porrò hos Empiricos non nisi studio dissensionis à veterum vtitata doctrina desciscere, vel ex eo satis perspicuum euadit, quod non solum noua subinde remedia nullo prorsus vsu firmata comminiscuntur, sed etiam in media luce barbariem horrendam affectant, & res per se claras cimmerijs tenebris inuoluunt, vt ne veritas ad oculū omnibus pateat, sed in profundissimum ignorantia puteum altius adhuc, quàm Democriti tempore iacebat, demergatur. Id saltè agunt obcecati homines, vt prestigijs suis ad fucū comparatis totum mundū e fascino. Ab his igitur ad illorum opinionem diluendā nunc me confero, qui veterū scriptis ita pertinaciter sunt addicti, vt ijs nec addi quicq; nec detrahi posse existiment. Quæcunq; in ijs continentur, non aliter ac Appollinis Pythij oracula pro veris ac indubitatis axiomatis accipiūt, si quæ falsa illis inesse animaduertunt, ea nequaquã corrigunt, sed magna contentione, vt vera, defendunt. Hac sententia vt nihil est puerilius & ineptius, ita nec absurdius quicq;. Quid .n. aliud agunt, quàm vt intellectui humano, multisq; præclaris ingenijs frænos iniiciant, durumq; illud seruitutis iugū imponant, à quo natura cordati, & excellentes viri omnes abhorrent. Nesciunt illi sanè, quàm verè dictū sit ac Euripide: *ἔστι ἀνὴρ ἐπιδραπέζῃ*. Imò verò ex Galeno Deū quendam faciunt, qui nunq̃ errauerit, nec vel in minimo hallucinatus sit. Deinde præter rationē & experientia noua quædā probationū argumēta introducūt, quādo existimāt ad interrogata sufficere, si cū Pythagoræ discipulis tritū illud, *αὐτὸς ἔφα*, respōdeas. Qua ratione declarāt, se Galeni auctoritati plus, quàm veritati attribuere, & velut mācipia quædā in omnia illius verba cōiurasse. Neq; satis cōmode Galenū hac in parte sequūtur, qui Hippocrati legitur in tātū addict⁹ fuisse, vt qd arætis explicationem attinet, satis esse crediderit tenere saltè, qd ab eo

EPISTOLA

pronunciatum esset, etiamsi causa, cur ita res habeat, non adijciatur. Sed cum is præcepti sui oblitus aliquando venerandum senem durioribus verbis perstringat, & manifesti erroris insimulet, quis tam feruili præditus esse potest ingenio, qui non idem faceret, si Galenum videat à vero interdum deflectere, nec ubiq; principijs antea probè constitutis consentientia tradere? Certè, eo ipso testante, ars per se longa ac difficilis ob vitæ breuitatem ab vno homine simul inchoari & perfici nequit. Sed possunt ijs, quæ veterum studio inuenta sunt, ab ingeniosis hominibus non rarè quædam addi, nonnunq; quæ falsa sunt detrahi, quæ negligētius exposita, maiori diligentia perpoliri. Quin etiam res ipsa testatur, post ætatem Galeni medicam artem in pluribus locis non mediocriter auctam, amplificatam & excultam fuisse. Nam de rebus anatomicis quid attinet hinc multa recensere? Extant Galeni pariter & recentiorum de hac materia lucubrationes: quas si quis ad æquam lancem expendere non grauetur, fateatur sanè necessum est, non nihil à Galeno præstitum: Sed, cum ille corpora hominum non secuerit, longè plus lucis & certitudinis huic cognitioni labore & assiduo studio recentiorum quorundam accessisse. Quod igitur à Græcis olim propter inopiam cadauerum humanorum fuit prætermisum, id Vesalius, Realdus Columbus, Iohannes Valuerde, Gabriel Fallopius, & alij præstantes anatomici tanto cum fœnore recompenfarunt, vt in hac medicinæ parte declaranda nihil prope modum amplius desyderari posse videatur. Iam verò quæ ea omnia quæ Medicinæ partes, *παραλογικη* & *σημωτικη* appellatæ cõplectuntur, ex Argenterio & Fernelio, cæterisq; neotericis commemoret, quæ tamen veteres vel admodum parcè attigerunt, vel etiam penitus omiserunt? Negari præterea non potest, à Galeni posteris multa præclara Pharmacorum genera fuisse adiu-

DEDICATORIA.

isse adiuuenta, quorum ille nullam omnino mentionem fecit. Nam, vt è multis pauca recenseam, quis ignorat, Rhabarbarū, Casiam, Tamarindos, Myrobalanos, folia Sennæ, Mannam, Ambram, Moschum, Zibetum, Santala, Nucem Moschatam, Caryophyllos, & id genus alia plura Galeno & Hippocrati prorsus incognita, labore & industria Mauritanorū fuisse reperia, & in quotidianum vsu adducta? Taceo, multarum insignium Plantarum, quas nostra hæc ætas inuenit, vires egregias, non solum à Clarissimo & Doctissimo Viro, Doctore Andrea Mathiolo, verumetiam ab ijs, qui Galenum omnia præstitisse scribunt, demonstratas atq; ostensas esse, quarū tamen notitiam illum nunquam habuisse, relicta nobis monumenta fidè faciunt. Metallorum quoq; cognitionem apprimè necessariam esse Medico constat. At verò quantum in eo studij genere, Georgius Agricola reliquis omnibus, quotquot vnquam de hac materia scripserunt, antecellat, nemo facile crediderit, qui non elaboratissima eius opera iam pridem in communem utilitatem edita perspexerit euolueritq;. In Metallorum quidem naturis explicandis, multū effecit Dioscorides, nec sua defraudandus est laude Plinius & Galenus. Sed si cū Agricolæ monumentis absolutissimis illorum scripta conferantur, nemo opinor, ibit inficias, hos, siue Græci, siue Latini fuerint, à Germano multis interuallis vinci ac superari. Verùm specialia remedia, cum nec numero, nec vlla ratione, nec definito alicuius artis ambitu comprehendantur, non immeritò, quæ hucusq; diximus, in reprehensionem iustam incurrerent, nisi Methodus quoq; medendi, qua singulæ præceptiones, & præcipua theoremata veluti partes vinculo quodam ita inter se connexæ atq; colligatæ existimantur, vt in vnum aliquem vniuerso medendi artificio propositum finem conspirent, certis in locis non vn-

β ij dequaq;

EPISTOLA

dequa; firmiter ac solido partium coalitu fuisse compacta. Cum enim hæc ex theorematis, quæ vera sint, principijsq; consentiant, ac in communem omnia finem dirigantur, constare debeat, necessum erit, si quæ sint ex illorum numero, vel falsa omnino, vel à principijs antea constitutis aliena, ut totius artis certitudinè labefactent. Quod autem huiusmodi quæstiones plurimæ in arte nostra reperiantur, neminem vel mediocriter in ea versatum, nisi planè sit stupidus, ignorare puto. Sed quin omnia summam, & veluti fasce complector? Si in veterum scriptis nihil prætermisum est, omnia comprehenduntur, omnia vera sunt, nihil falsum, omnia perspicua, nihil obscurum aut dubium, summa profecto reprehensione digni sunt, quicumq; in illorum dogmatis dilucidandis tantum operæ, studij ac diligentia collocant, ut etiam ea commentarijs istiusmodi suis operosis non mediocriter illustrari posse existiment. Aut igitur in uniuersum ab officio scribendi doctioribus Medicis abstinendum est, quod superuacua sint omnes de re medica disputationes: aut si quid differendi studio ac ingenij acutioris perspicacia inuestigari potest, quod veteres non exposuerint, id in usum publicum ab omnibus, qui iudicij præstantia cæteris antecellunt, depromendum est. Ex his itaq; efficitur, in exquisitiore medicæ professionis tractatione ingeniosis hominibus subinde occurrere nonnulla, quæ ad integritatem & summam perfectionem eius aliquid conferant. Neq; sunt audiendi hac nostra tempestate, qua studia literarum abunde florere cernimus, qui tam illiberalibus, & in seruitutem quasi reductis ingenijs præditi sunt, ut sibi metipsis diffidentes ab aliorum iudicio toti dependeant, nec, si quid in scriptis veterum aut falsum inest, aut varium, dubium, sibiq; repugnans, aut omnino non explicatum, id aperto Marte impugnare, mutare, aut quod deest refarcire audent. Quandoquidem hoc seruitutis iugo liberalibus in-

DEDICATORIA.

bus ingenijs nihil accidere potest grauius, nihil indignius atq; acerbius. Hactenus igitur prolixius fortè, quam conueniat, falsas quorundam opiniones perstrinxi ac refutaui: Superest, ut duabus illis tertiam nunc adiungamus, quæ sanè mihi semper visa est moderatior, & per omnia veritati cæteris accommodatior. Quamuis enim generalem artis methodum à veteribus inuentam & exadificatam nemo unquam, nisi Cyclopo præditus ingenio, ausus sit in totum permutare ac demoliri, cum quod res hæc omnium sit factu difficillima, tum quod veteri medicina destructa, & suis fundamentis subuersa, meliorem inuenire multo sit difficilius, imo verò prorsus αδωρατον, tamen non pauca sunt problemata, quorum veritas non vndequa; sibi constat, sed pleniorè, accuratiorèq; explicationem desiderat. Ex his autem quæstionibus aliæ Medicis sunt propriæ ac vernaculæ, aliæ verò communes, eò quod Physiologos quoque & alios artifices attingant. In utroq; genere viri iudicio excellentes, qui non plus ponderis authoritati quam veritatis studio tribuunt, campum late patentem offendunt, in quo sese disputando exercent, & rerum obscurarum caligine discussa, quod verum esse intelligunt, è tenebris eruunt, & in apertum producant. Idem sanè legimus Galenum quondam in dogmatis maiorum excutiendis obseruasse, quando fretus iudicij libertate, nullius, quantumuis celeberrimi, scriptoris autoritatè tanti fecit, ut in gratiam eius verum dissimularet, falsum defenderet. Quam igitur ille de scriptis Archigenis olim sententiam tulit, eam non male quidam opinantur in Galenum quadrare, quando in hæc verba scribit: Ut ipse (Archigenes) pleraque eorum virorum, à quibus adiutus euasit optimus, reprehendit, sic par est, ipsam delinquentem à nobis posteris redargui. χαλεπὸν γὰρ ἐν θρωπων ὄντα μὴ διαμαρτάνειν ἐν πολλοῖς.

Quapropter

EPISTOLA

Quapropter, vt tandem prolixo sermone finis imponatur, cum à præstantissimis sæculi nostri medicis posterior hæc sententia maximè probetur, propterea quòd mediocritatem teneat, nec auctoritate veterum res omnes dubias & difficiles explanari, nec eorundem doctrinam, tam audacter & temerè, vt Paracelsica turba somniat, refelli posse censeat, Laurentius Gryllus quoque, vir acutissimi ingenij, & rerum variarum cognitione præstans, non reprehendendus, sed digna potius laude erit afficiendus, quòd perplexam de saporibus materiam, plurimisque difficultatibus obstructam, nec ita dextrè ab antiquioribus explicatam, vt ab omni partè curiosi hominis ingenio satisfaciatur, non sine magno valetudinis dispendio, commentarijs illustrare aggressus est. Videbat enim hanc disputationem ad cognoscendas medicamentorum vires Medico non solum vtilem, sed etià necessariam esse. Cum enim facultates ille non cuius sint obuiæ, sed obscurius lateant, & in rerum latentium perscrutatione opus sit certis quibusdam indicatijs, quibus à sensui notis ad ignota nobis perueniamus, Medicus autè sit *Τεχνητὸς ἀποσθητικός*, notæ & signa à sensu & ipsa rerum experientia erunt petenda: Efficaciora verò argumenta sumuntur à gustu & tactu, à visu & odoratu infirmiora, ab auditu ferè nulla. Proinde cum gustandi sensu, qui in hac re præcipuus est, in noticiam facultatum, quæ medicamentis insunt, deducamur, exactè cuiusque saporis natura prius est peruestiganda, quàm de facultatibus rerum aliquid certi pronuncietur. Fateor equidem hanc de natura saporum materiem Medico cum Philosopho naturali communem esse. Verùm ideo tamen ab officio medici prorsus alienum non est, accuratam de saporibus disputationem instituere. Porrò licet omnium saporum naturas explicare Gryllus decreuerat, morte tamen immatura præpeditus, non nisi duos hos libros de contrarijs

DEDICATORIA.

trarijs saporibus absoluit: In quibus non solum quid de dulcedine & amarore sentiendum sit, sed etiam de multis alijs vtilissimis quæstionibus, quarum insignis vsus in Medicina latissimè patet, disputatur, atque adeò non pauca traduntur progymnasmatibus, ad cæterorum saporum naturas exactè perscrutandas, oportuna & accommodata. Quare cum doctis quibusdam viris ea commentaria monstrassem, existimarunt me rem non ingrati multo Medicis facturum, si typis excudi procurarem. In primis autem assidui hortatores mihi fuerunt, Iohannes Agricola Hammonius Socer meus vir, vt ætatis prouectæ, sic climatissimi iudicij, qui iam multis annis medicinam summa cum laude in Schola hac Ingolstadiensi docuit, & Grylli quondam Præceptorem egit: deinde Thaddæus Hagecius ab Hagec, clarissimus apud Pragenses Medicus, cuius vnus studio hic liber prodit in lucem. Postquam autem diligentius mecum seculi huius corruptissimi mores, & quorundam maleuolorum in carpendis alienis laboribus libidinem ac temeritatem, perpendo, non possum non ex his quasi præcurrentibus indicatijs elicere, quid euenturum sit, simul atque in lucem hæc noua & erudita Grylli commentaria prodierint, nimirum, vt illis, qui vel omni iudicio destituti malunt pertinaciter inueteratis erroribus patrocinari, quàm veriorè sententiam amplecti, vel cum ipsi præstare commendatione dignum nihil queant, aliorum eruditas lucubrations peculiari quodam naturæ vitio ad reprehendendum, quàm ad laudandum procliuiores, perstringere, & Theonino dente arrodere consueuerunt, nequaquam ab omni parte sint placitura. Quibus sanè nihil aliud respondendum puto, quàm si hanc saporum explicationem minimè probent, vt meliorem & certiorè in medium proferant. Hoc vbi præstiterint, palmam illis vltro concedemus. Sin minus, obsecratos illos

EPISTOLA

illos velim, ne liuore suo præcludant alijs doctioribus omnes vias inquirendi latentium & abditarum rerum veritatem. Cæterum multis ijsq; grauibus causis impulsus fui, tibi vt, Generose Fuggare, breue hoc & fructuosum opusculum Grylli dedicarem, tuiq; nominis splendori consecrarẽ. Parentis enim tui Iohannis Iacobi Fuggari viri vt generis claritate, sic virtute, ingenio & prudentia nobilissimi, summa in bonarum literarum studiosos liberalitate ac felicissimis auspicijs Grylli studia fuerunt eò perducta, vt & medicando plurimis prodesset, & lucubrando dignum aliquid, quod in publicum exiret, conscriberet. Eius, inquam, magnificis sumptibus effectum est, vt Gryllo daretur vniuersam Italiam, Galliam atq; Germaniam perlustrandæ exoptatissima facultas. Quibus in locis quam diu & quo fructu sit cõmoratus, partim ex Oratione, quam iuxta calcem his libris affiximus, partim ex his libris abundè cognosci potest. Profectò si fata longiorem illi vitam indulgissent, non dubito, quin acceptorum beneficiorum memoriam diligentissimè conseruasset, & longè euidentioribus testimonijs gratam animi sui significationem erga vestram familiam declarasset. Accedit, quòd tametsi annos adolescentiæ nondum sis egressus, nihilominus propter incredibilem eruditionem, variarumq; linguarum peritiam, ingenij præstantiam, iudicij moderationem, & alias præclaras animi generosi virtutes, quæ non nisi in prouectioris ætatis hominibus aliàs admirari solemus, veluti miraculum quoddam naturæ mortalium omnium oculos in te conuertat. Audiui te magnis de rebus latino sermone tanta cum gratia, tam tersè, tam grauitè differentem, vt nec aspectu facundissimi oris, nec auscultatione disertissimæ orationis animum meum explere valuerim. Sed eandè ingenij promptitudinem & dexteritatem ostendere soles, quando de Græcis authoribus

seria inci-

DEDICATORIA.

seria incidit disceptatio. Quorum certè magnam partem iam euoluisti, & in ijs perlegendis assiduo labore omnium opinionem longè superas. Historiarum porrò notitiam ita tibi familiarem reddidisti, nullius vt rei gestæ mentio proponi queat, quam ipse non legeris, ac si locus ita exiget, copiosè ac disertè commemorare non possis. Cum Theologis de scriptura sacra loqueris acutè: cum Iureconsultis de iure non ineruditè disseris: cum Medicis, quorum consuetudine mirum in modum oblectari te scio (Nam quis ignorat, quam familiariter vti consueueris opera Petri Cortonæi Medici, vt multiplici doctrina præstantis, sic in artis vsu tam exercitati, vt non ita pridem ex ædibus tuis ab Alberto vtriusq; Bauriæ Duce, & singulari litteratorum omnium Meccenate fuerit in Aulam Monacensem adscitus) de salubribus vitæ præceptis appositè disputas, vt vehementer admirandum videatur, in tam gracili corpusculo tantum optimarum rerum thesaurum, tam præclaras & amplissimas dotes delitescere. Reliquas verò tuas eximias virtutes, quibus cumulatissimè ornatus es, quid attinet hoc loco attexere? Nihil de his dicà potius, quàm vt tenuiter illas celebrasse videar. Quis enim te in Clericorum ordine veluti splendidum iubar vitæ castitate, innocentia & sobrietate præfulgentem non suspiciat? Ex his autem quid aliud, queso, colligendum est, quàm te literarum studijs excultissimum, dignum esse, cui manibus omnes eruditi applaudant, quem optimus quisq; laudibus euehat? Sed nescio, qua concitatione, quòue singulari impulsu, in amplissimū istum virtutum tuarum campum abripiar, vbi tamè longè plura & præstantiora se passim offerunt, quàm quæ succinctis encomijs comprehendì possint aut debeant. Ego certè hisce causis inductus sum, vt sub tuo potius quàm alterius nomine hos Grylli commentarios in lucem emittendos esse censuerim

γ ij

EPISTOLA

fuerim: indigebunt enim aduersus æmulos & inuidos forti pro pugnatore, qualem, non dubito, quin, si forte Momus aliquis obstrepat, excelso animo te præstare possis. Vt interim de utilitate, quam ex illorum lectione percepturus es, nihil dicam. Quapropter etiam atq; etiam te rogo, vt serena fronte hos accipias, legas, & examines, meq; publici commodi studiosissimū & tuæ in primis amplificandæ dignitatis cupidū amare, ac pristino fauore prosequi non desistas, DEVS Opt. Max, te, tuamq; familiam diu seruet incolumem, atq; faxit, vt eidem nouus hic annus feliciter inchoatus faultissimo successu finiatur. Ingolstadij I. Ianuarij. Anno M. D. LXVI.

Adamus Landauus M. D.
& Professor Academiæ
Ingolstadiensis.

THADDAEI HAGE- CII AB HAGEC PHILOSOPHIÆ & Medicinæ D. ac Mathematici ad æquum lectorem Præfatio.



Cio non defuturos quàmpluri-
mos, qui ad primum tituli, qui libro huic de Saporibus præfixus est, conspectum cursu lectionis represso subsistent, eoq; magis, vbi illam ipsam doctrinam de Saporibus longè diuersam ab ea, quæ ab Aristotele & Galeno, alijsq; veteribus magno cum applausu Scholarum tradita & excepta est, proponi cognouerint, nouitatem rei audaciamq; auctoris admirabuntur, fronteq; contracta eam auersabuntur: Et qui in rerum estimatione magis auctoritate eorum, quibus penitus addicti sunt, quàm rationum aculeis freti, ipsaq; omnium artium et Philosophiæ Regina veritate ducuntur, Archidamico, vt dici solet, bello contra dimicabunt. Nec dubito vociferaturos esse multos Cornicum oculos noua doctrina configi, veterem conuelli, eueritiq;: quæ tamen longa seculorum successione, magnoq; consensu omnium prorsus Scholarum hætenus certa, firma, & inuictabilis extitit. Verùm omnes candidos lectores, & rerum aestimatores æquos magnopere rogatos esse cupio, vt tantisper suum de hoc scripto suspendant iudicium, affectumq; si quo partis alterius studio tenentur, deponant, nec antè quicquam grauius pronuncient, donec in neutram partem inclinante iudicio, accuratè ipsum librum perlegerint. Sed vt interea præsens opus in multorum manibus tutè versari, orbemq; vniuersum quoad maximè liceat, peruagari possit, aliqua certè munitione, tutelaq; seu ἀσφαλεία opus habet. Hanc autem etsi ipsa veritas sponte illi concedit, quæ se in eo genere argumenti maluit huic forsitan potius auctori, quàm ulli alteri patefacere: tamen visum est eandem quoq; à vobis, candidi lectores, petere, vt, si quos fortè vestrum auctoritas veterum,

PRAEFATIO

opinioq; de rebus longo tempore exemplorū multitudinis confirmata, veluti iniecta compedes à diligentiori rerum naturæ inspectione libertateq; iudicandi deterruit hætenus, habeatis hunc autorem, veluti ducem, cuius vestigia sequentes, veritatem, quæ nulli negat sui copiam, qui modò ad eam recta via, et non per ambages tendat, Sophistarum nugis obrutam queratis, eiusq; luce irradiati inueniatis ea, quæ nondum sunt à quoquam cognita et depræbensa. Venio autem in eam spem, si illam (de qua iam dixi) ἀσφαλείῃ, debitumq; tuendæ veritatis patrocinium apud vos impetruero, futurum, et non tantùm non sitis grauiter laturi audaciam hanc viri doctissimi Laurentij, quòd à communi recedens opinione, noua quadam, caterum natura rei, ipsiq; veritati consentanea de saporibus conscripserit, sed ei per omnia assensuri etiam habituriq; gratiam, quòd tantæ, tamq; necessaria ad omnia doctrinæ cognitionem vobis non inuiderit, sed benignè communicarit, si modò iudicio vestro libero, neminiq; obnoxio aut iurato, citraq; odium et amorem, qui duo affectus maximas rationi semper ferè offundunt tenebras, hæc, quæ ab hoc autore concinnè et perspicuè sunt conscripta et tradita, legeritis, diligenterq; expendieritis.

Et si autem hoc opus per se aliqui eruditum et commendatum non opus habeat mea tenui et reiuna præfatiuncula, et habiturum esset per se apud omnes veritatis amatores satis autoritatis et patrocinij: tamen cum id à me contenderet doctissimus Vir D. Adamus Landauus amicus et familiaris meus, et olim in Italia mihi coniunctissimus, nolui ipsius desiderio et voluntati non in hac parte satisfacere. Dicam igitur breuiter commune faciendi studiosos gratia, quæ sit erroris causa in scientijs, et quomodo scripta veterum legenda, et in quam partem accipienda sunt.

Scribit Aristoteles in secundo primæ Philosophiæ libro: Veritatis investigationem partim esse facilem, partim difficilem. Ac facilem quidem ex eo apparere, quia nullus veterum Philosophorum prorsus ea caruit, sed singuli quidpiam de ea hausserunt, quoniam principia, quæ et ἀρχαὶ καὶ θεμελίαι seu seminaria nuncupantur, per se nota, et mentibus nostris, veluti lux quadam, innata sunt, nec opus habent ulla, ut illis credatur, probatione: quarum ministerio patet ad ipsam, quæ interius latet, veritatem et scientiam

AD LECTOREM.

scientiam, non secus, ac per ianuam in ipsam domum ingressus. At sicut non eadem facilitate patent ea, quæ in ipsa domo intus recondita latent, atq; ipse fores: ita etiam non pari facilitate ipsa veritas et scientia prorsus cognosci potest, atq; ipsius prænuncij, et ad ipsam ductores. Videmus enim paucos veterum Philosophorum plenam et absolutam illius potuisse consequi cognitionem, quibus tamen non defuit ingenium perspicax, industria solers, et alia multa animi dotes ad inueniendum et eruendum verum opportuna et accommodata, adeo ut post multum et indefessum studium et conatum pleriq; veritatem in profundissimo puteo abditam dicere non dubitauerint. Caterum difficultatem peruestigandæ veritatis duobus modis considerari posse constat. Nam partim in res ipsas, quæ sub considerationem veniunt, partim in nos ipsos transferri ea difficultas solet: vel ut rectius dicatur, existimandum est in nobis potius, quàm in rebus, difficultatem inesse. Ipsa enim res, quæ considerantur, semper eadem sunt, et non mutantur. Verùm non eadem est omnium facultas ad verum inueniendum, non idem acumen promptitudoq; ingenij, non eadem lux mentis, nimirum dispari corporum temperatura, opinionibus consuetudineq; impedita, vitata, et oppressa. Quo fit ut rerum essentias atq; naturas non aequè perspicaci mentis oculo intueri possint omnes. Atq; hæc à natura nobis insunt. Accedit alterum, mirari aliorum scripta, et in illis consistere, nec ulterius progredi velle: quod malum etsi non innatum, sed accersitum est: tamen diuturna consuetudine ferè in naturam abit: quanda videlicet falsa specie veri decipimur, et aliorum tradita pro veris, firmis, et immotis accipimus, non adhibito nostro iudicio, rectene an secus, ea à maioribus nostris fuerint dicta, tradita per manus, et approbata. Ita enim comparatum est, ut ferè semper malimus aliorum inuentis vti, quàm ipsi, vel minimum opera in rerum inquisitione ponere. Atq; hæc est maxima erroris causa.

Sed obijciat forsàn quispiam. Adimes igitur veteribus illis, per quos artes inuenta sunt, ingenij vim? argues illos cæcitatē et ignorantia? qui tamen perspicacissimi, et omnium seculorum iudicio, maxima doctrina præditi fuerunt? Eluc responsum esse volo. Agnoscere me veteres illos suapte ingenio, naturaq; mentis intellectusq; perspicacitate, et diligenti

PRAEFATIO

rerum inquisitione, hanc, qua nunc etiam fruimur, cognitionem artium nobis peperisse, rarāq; hisce temporibus provenire ingenia, quae possent innata animi sedulitate cum priscis illis conferri: & hoc nomine multa illis à nobis deberi, omninoq; fatendum esse, nisi ingrati esse velimus, illorum scriptis nos adiutos esse, atq; plurimum profecisse. Neq; ego adimo illis quidquam doctrinae vel iudicij, hoc nomine, quod dixerim quaedam illos fugere potuisse: sed arguo multorum socordiam, qui sibi persuadent, ut suam indiligentiam ea ratione contegant, non potuisse veteres in tam magna & indefessa rerum inquisitione aliquando hallucinari & errare. Fuerunt enim prisci illi aequè homines, atq; nos, quibus nihil magis proclive est, quàm labi & falli. Et videmus profectò omnes omnium temporum viros praestantissimos, qui vel fuerunt aliquando, vel hodie sunt, errasse, & saepe errare potuisse atq; labi. Quare quid prohibet, veritate duce, ut non illos quoq; lapsos esse, & non ubiq; illis cum veritate convenisse, imò sapius sibi ipsis pugnantia dixisse dicamus? ut pote quibus aequè ac nobis non semper idem animi & mentis vigor inesse potuerit, nimirum perturbationibus multis in hac vita obnoxij, & vel in constitutendis hypothesebus & principijs aberrasse, vel à maioribus suis occasionem errandi accepisse, dum illorum inuentis absq; examinatione & diligentiori disquisitione maluerunt uti, quàm nova quaerere, & inuenta proponere, adducti, seu potius seducti, vel veneratione auctoris, vel antiqua & iam longè recepta consuetudine, ne, si aliquid novi adducere in medium voluissent, decedere à sectarum Principibus, secessionemq; facere velle viderentur. Quo factum est ut eiusmodi error longa annorum serie propagatus subinde longè lateq; sese diffuderit.

Neq; verò facilè ex animis hominum euelli atq; extirpari potest per antiqua, & altius animis illorum infixam opinio. Facilius enim melioriq; spe fructus sequuntur arbores antiquas ex nativo solo in peregrinum transferas, quàm his unam aliquam ex receptis opinionibus ademeris. Quid, quòd altius multorum mentibus inhaesit, ut existiment in indagazione veritatis, praeter priscos illos nihil amplius quenquam posse, & quo illi pervenerunt, supremam esse metam cognitionis naturae, quam non liceat cuiquam transcendere, neq; nobis aliam viam esse insistentiam, sed eandem et ingrediendam

AD LECTOREM.

ingrediendam & tenendam esse ab omnibus, qui modò scopum seu finem propositum consequi velint? Eam enim esse omnium & certissimam, & rectissimam in rerum absoluta inquisitione viam. Hinc natae sunt illae opinioniones: Nullū carmen esse elegans, quod non sit Homericis aut Vergilianis vocalis & numeris adstrictum: Nullam orationem tersam, puram, elegantem & latinam, quae non sit Ciceronis: Nullam picturam elegantem, quae non sit Apellis: Nullam statuam affabre factam, quae non sit Phidiae aut Praxitelis: Nullam certiores usquam fuisse, vel futuram artem medendi, quàm, quae a Galeno, aut Philosophiam, quàm, quae ab Aristotele tradita sit: Ac, ut summam dicam: quicquid non congruit veteribus illis, obscurum, inelegans ἀσύνματρον, ἀλογον, ἀτοπον, alienum q; à naturae face & splendore esse. Nec pudet plerosq; istorum vetustatis admiratorum eò usq; dementiae progredi, ut audeant iactare se malle cum Aristotele vel Galeno errare, quàm cum alijs bene sentire. Et re ipsa videmus nihil ab Aristotele, Galeno, & veteribus illis quibusdam tam absurdè & alienè dictum esse, quod non pleriq; defendant, artificiosq; pharmaco interpretationis circumuestiant. Sed haec illorum voces quàm sint probabiles, aut quantopere homini sapienti congruant, aliorum esto iudicium. Si enim ita sentiendo & docendo non est maxima iniuria afficere Deum, cuius manus nunquam est abbreviata, & fons bonitatis semper est inexhaustus: & naturam adeò iam suo vigore exhaustam, sterilem, & effortam reddere, tanquam nihil amplius ex se gignere queat, quid aliud esse possit, ignoro? Apud quem, obsecro, mentis nostrae vigor adeò penitus est extinctus aut languefactus, ut is sese ad contemplationem naturae attollere, ex thesauroq; illo atq; penu ingenij aliquid depromere nequeat? Ego sanè ex veterum lectione, nisi adhibito proprio iudicio, nos adiuvari, & qualemcunq; laudem doctrinae & eruditionis consequi posse non existimo, idq; maiori nostra facilitate, quàm illorum fuerit, posse fieri statuo. Non enim aequa facilitas est in incognita via nova imprimere vestigia, & notam atq; veritam, ab alijsq; praemonstratam sequi, & per eam incedere. Adde, quòd natura hoc nostro tempore tot seculis annorum adulta iam & variè exercita, clarius multò nobis, quàm illis, dum nondum adolevisset, sese

PRAEFATIO.

se se conspiciendam & contuendam praeber. Et gravissimè Plato dixit : Beatos illos, quibus vel in senectute datum est veras de rebus habere opiniones, illud inuicem posse nos multa per totam aetatem fugere, quae in senectute sese nobis offerre soleant. Et certè nostra haec aetas verè senex est, & in mundi senio constituta. Quare merito quilibet, nisi ignaviae accusari, & repertis iam tandem suavissimis frugibus, glandibus adhuc vesci velit, rectiores de rebus debet apprehendere opiniones, ut saltem in senio perdisceat per alios, quod veteribus illis, acerrimis alioquin veri indagatoribus, mundo nondum adulto & ad hanc perducto maturitatem atq; perfectionem, negatum fuerat.

Hac non ideo dicuntur à me, quòd veteribus illis, & sapienti illi antiquitati propter quosdam ipsorum lapsus derogatum quidpiam velim, ac propterea abijciendos, ut quidam ingrati & vesani clamitant, esse existimem. Equidem illos, veluti praeceptores nostros, per quos vicumq; ad inspectionem naturae inuicem sumus & allekti, venerandos esse censeo, gratiamq; dignam illis, perpetua memoria recepti beneficij relata esse cupio. Sed sicut lapsibus illorum benignè ignoscendum esse iudico: ita rectum & liberum iudicium de illorum scriptis mentibus liberis relinquendum esse existimo, nec volo quenquam turpi seruitute alterius opinioni mancipari, ad eamq; plus, quam tyrannicè, cogi bonas & liberas mentes, perinde, ac, si omnis conatus posteriorum, qui in veri inquisitionem ponitur, inanis otiosusq; existeret. Itaq; tales isti semper malunt alijs credere, aliorumq; inuentis uti: quam unquam redire ad sese, et diligentiori adhibito scrutinio expendere, sintne ea, quae passim concordia consensu traduntur, & nobis descendenda obruduntur, veritati consentanea, an minime. Non ita sensit sagax illa antiquitas. Nam Aristoteles non in omnibus sequutus est suum Platonem, sed palam ab eo dissensit, & pronunciauit: Amicum quidem esse Platonem, magis tamen amicam veritatem. Idem in Ethicis admonet, non modo respiciendos non esse amicos ut in gratiam eorum. verum auersemur: verum etià, quòd nostros ultrò fateri errores debeamus, si istud exigat à nobis veritas. Reprehendit Aristoteles multos, interim ipse non caret reprehensionibus. Sic etiam Galenus noster multos insectatus est, et inter alios ipsum Hippocratem, ipse interim non per omnia sibi consentiens

AD LECTOREM.

ens, nec liber ab errore, id quod nemo sanæ mentis, et, qui veritatem auctoritate potiore esse ducit, censetq; auctoritatem veritate, non autem veritatem auctoritate ponderandam esse, inficiari poterit: Imò, ut summam dicam, omnes omnium temporum viri, qui fuerunt etiam praestantissimi, habent, quod in illis posteritas desideret. Neq; credendum est illos veteres adeo φιλόδοξοι et morosos fuisse, ut sua dicta ita inuoluta esse uoluerint, atq; ut nemo melius ipsis dicere unquam posset, aut totam posteritatem etiam inuicta cogere uoluerint ad amplectendam ipsorum de rebus opinionem. Nota est enim elegans admodum et sapiente viro digna sententia illa Aristotelis: φιλοῦν ἀμφοτέρω, πειθεσθαι τοῖς ἀρετῆσεσσι δὲ. Et Socrates ille etià oraculo sapientissimus iudicatus, nò quis dicat, sed, quid dicatur, attendendum esse praecipit, ut in Philebo: Te igitur, inquit, et me, & Gorgiam atq; Philebum ualere sinamus: hoc autem ratione nunc asseramus. Idem in Charmide: Neq; enim considerandū est quis dixerit: sed utrum uere dixerit, nec ne. Vnde et Fernelius uir nostra aetate maturi iudicij, omniq; uirtutis et eruditionis laude cumulatus, cum intellexisset Philosophaturis nihil magis obesse, quam animū aliorum opinionibus imbutum et turgentem, nouam quandam ingressus est uiam in quaerenda rerū natura, multaq; luce mentis adiutus, inuenit, quae et Aristotelem, & Galenum effugerant, habemusq; illius studio atq; beneficio multas Medicinae partes rectius (quod pace antiquorum Medicorum dictum uelim) explicatas & traditas. Neq; absternit illum celebritas tantorum uirorum, quo minus ab antiqua opinione deflecteret, & commodiora scrutaretur, et, quod ei uere uidebatur, proponeret, absq; tamen acerbitate, odio, & amarulentia. Taceo de Andrea Vessalio, & alijs doctissimis excellentissimisque uiris, quibus non solum uitio uersum non est, quòd ab alijs secessionem fecerint ueritatis uindicandae causa: sed etiam ob ipsorum conatus immortalis gloria digni sunt existimati.

Sic Nicolaus Copernicus uir magno sanè & diuino ingenio, & non minori, quam fuit olim Ptolemæus ille Alexandrinus Mathematicus excellentissimus: Is cum uideret ruituram aliquando pulcherrimam illam & diuinissimam Astrorum scientiam, si uestigij Ptolemæi & aliorum ueterum

PRAEFATIO

per omnia insistendum esset, ad eam reformandam se conuertit, quam etiā nouis hypothesibus positis ueluti de nouo extruxit, & hoc nomine magnam laudem, & nomen immortale sibi peperit apud posteritatem. Quid peccasse dicetur, quæso, si quis etiam in alijs artibus nouas hypotheses & commodiores protulerit? Quæ si non fuerint ad plausum uulgi, saltē sint non prorsus absurda, sed utcumq; naturæ primordijs consentientes, & rationibus experientiaq; patentes. Huiusmodi ingenio præclaro hunc autorem, quem de saporibus disputantem legetis, fuisse liquet ex hoc suo scripto. Is enim postquam primò perdidit doctrinam veterum, placuit illi diligentius in eadem exercere sese, & accuratius omnia illa excutere, quomodo ueritati essent consentanea futura. Et cum deprehendisset doctrinā illam saporum, nec sibi esse in omnibus consentientem, nec ueritati respondere: deinde etiam ueteribus quibusdam suspectam fuisse, ipsumq; Galenum hæc subolfecisse, cum Philosophorum de hac materia placita non per omnia suo palato satisfacere non obscure indicauerit, & studiosos palam à Philosophorū hac de re disputationibus dehortatus sit, quas ueluti præcipitiū quoddam euitandas esse censuit: alacrius ad eam instaurandam animum adiecit.

Quid, quod & Auerroes manifestè testatur ueteres illos nulla demonstratione, sed infirmis & uix probabilibus rationibus conatos esse saporum mixtiones, ortum, & causas explicare? Ideo hic primus Galenum impetere ausus est, asserens frigiditatem & caliditatem causas saporum esse non posse: primus etiam aggressus est infringere illud axioma Galenicum: Omnia amara esse calida, calidioraq; dulcibus, & ueritur contra ipsum eiusmodi demonstratione: Extremitates saporum sumenda sunt, inquit, secundum oppositionem causarum. Sed caliditas & frigiditas causa opposita non sunt. Ergo à caliditate & frigiditate illa oppositio in saporibus sumi nequit. Maior est per se manifesta. Minor sensu & experientia probatur. Quia ille idem sapor & à caliditate & à frigiditate prouenit. Sed etiam si non fuisset ita ratiocinatus Auerroës: tamen ipse sensus & experientia, quibus duobus rei ueritas comprobari à sapientibus solet, meridiana luce clarius diuersum considerantibus indicant, ut patet in Cichoraceorū generibus, Lactuca syluestri, Salicibus, Soncho, Capi, e Monachi, Camphora, & alijs: in quibus dum nostra ætate quidam amaritudinem de-

AD LECTOREM.

prehendissent, didicissentq; iam olim ex Galeno, eam non nisi à calore prouenire posse: in dubium uocare cæperunt, num ea frigida sint censenda, nec ne. Sed falso assumpto principio non nisi uitiosa collectio poterat consequi. Vehementer autem miror à nemine hæc fuisse obseruata, excepto hoc solo autore nostro, & Iacobo Schegkio Philosopho & Medico eminentissimo: qui in doctissimis illis demonstrationum libris falsum hoc principium: Omnia amara esse calida, disertè pronunciat & docet. Hæc, inquam, omnia cum hic autor magno ingenij acumine perspexisset, erudita admodum & artificiosa methode ad illam ueterum de saporibus doctrinam infringendam conuellendamq; animum adplicuit. Neq; deterruit ipsum, uel autoritas celeberrimorum uirorum Aristotelis, Galeni, & aliorum, quorum dogmata impugnare piaculum iudicatum est: uel rei difficultas, propter quam nemo à tempore Galeni ad hanc usq; ætatem, ausus est in ea exercere se, & posthabitis ueterum autoritatibus & præiudicijs, aliquid ex thesauro ingenij sui in medium proferre, præter hunc solum autorem nostrum. Nec simpliciter & nudè tantummodo reijciuntur hic sententiæ & principia ueterum, ex quibus illi suam illam doctrinam saporum cõstituere admissi sunt: sed singulis adduntur certæ, firmæ, ueræ & immotæ probationes ex ipsa rerum natura sumptæ, non ex autorum sententijs corrogatæ, & præiudicijs confirmatæ. Sic uidebitis in hoc libro ingeniosè eueri illa principia ad hanc usq; ætatem ab omnibus recepta: Omnia dulcia esse calida: Suauè & dulce idem esse: Omnia dulcibus ali: Omnia natura familiaria dulcisse: Omnia amara calida, & alia, quæ non est necesse hic fustus commemorare, & ex ipso autore huc transferre. Hunc postquã accepissem missum, ut dixi, à doctissimo uiro D. Adamo Landauo, in Italia olim familiariter mihi coniunctissimo, & primò ipsius commendatione adductus perlegissem, præter mirificam uoluptatem, quam ex ea lectione cœpi, etiam splendidissimum ueritatis lumen sensi in animo meo accendi, quod tandem ita auctum & diffusum est, ut uniuersam meã mentem occuparet, fuitq; assiduus hortator D. Adamo ne huic posthumo operi diutius publicum aspectum denegaret: in quo euulgando publicæ utilitatis causa, libenter meam nauauit opellam, fuitq; autor nostro Typographo, ut eum su-

PRÆFATIO

typis excudèret: qui meo iudicio non grauatim acquicuit, & se facturum esse recepit. Quare plurimum debent omnes veritatis Studiosi huic D. Adamo quòd nobis hunc librum ingenuè, & citra inuidiam communicare voluerit. Caterum, an & mea opella hic quidpiam mereatur, quòd me promotore in lucem prodeat, quantum fieri potuit præ occupationibus meis domesticis, & dam medicinam facio, emendatissimus, de eo lectori candido liberum iudicium relinquo. Cùm autem Aristoteles, atq; adeò sensus ipse communis moneat gratias agendas esse, non modò his, quorum industria abundè instituiuntur: verum etiam illis, qui pauca quidem offerunt, sed quæ ad veritatem inueniendam plurimum conferunt, & dant occasionem exercendi nos in scientia: cumq; autor noster illam ipsam veritatem de doctrina saporù aliquandiu in tenebris, veluti carcere clausam in lucem reuocãrit, aliorum errores patefecerit, adeoq; occasionem dederit alijs querendi, inueniendi, & eruendi veri: iure & meritò hoc nomine illi quoq; etiam post cineres, agenda sunt ab omnibus gratia. Emitte itaq; candidi lectores, legite, & deposito adfectu iudicate, abiectisq; iam tandem glandibus, hisce repertis frugibus vescimini, hoc est, reperta veritate mentem vestram reficite, robustamq; atq; viuacem efficite, exemploq; autoris huius ad eam querendam, inueniendam, possidendamq; enitimi. Bene valete.

TRACTATIONIS
DE SAPORE DUL
CI METHODVS.



Um de dulci sapore paulò fufius & vberius tractaturi fimus, consentaneum est toti difputationi lucem aliquam fuccincta & breui explicatione afferre. Primùm quidem, cùm Methodus in re fimplici poftulet, vt inprimis explicetur nomen: deinde ipfa rei natura & fubftantia, genusq; & eius fpecies, ac differentia: poftmodum caufa: tandem verò effectus: Initio oftendam à plerifq; hanc rationem et methodum non effe obferuatam: & cùm inter illos nonnulli præclaræ fint exiftimationis, fententiam eorum per totam methodum, quam ipfi non vbiq; obferuarunt, refoluam. Et fanè confufionem nominis, qua neceffario res ipfæ quoq; confunduntur, ex ijsdem oftendam, quòd apellant infipida etiam & pingua, languida dulcia, nec propriè dulcia ab impropriè dulcibus diftinguunt: Deinde quod ad fubftantiam, caufas et mixtionem pertinet, declarabo, illos admodum va-

METHODVS.

rios esse, nec sibi constare, cum doceant, dulcedinem fieri à symmetria caloris, alibi à calido & humido, alibi simpliciter à calido, alibi ab igneo & Solis calore: Alibi in quibusdam duritiem requirant non necessariam, humidum aërium negent, quod nos ostendemus propè necessarium esse: Aqueum humorem tribuant, qui ferè obtundit, vt alibi fatentur. Differentias etiàm dulcium maximè necessarias illos fermè nullas tradere indicabo. Insuper erroneam sententiam de viribus & breuem & falsam ac confusam proponam: quòd etiàm propriam vim à communibus non distinxerint: quod, vt non differentias, ita neq; differentiarum vires explicauerint in dulcibus: Sed omnia còfusè docuerint. Quia in primis facultatibus aiunt esse temperata, aliàs iterum ea esse calida, & quò dulciora, eò calidiora. De secundis & tertijs facultatibus nihil indicant. In quartis, dicunt nutrire sola dulcia, & quò dulciora, eò magis, & simpliciter esse similia naturæ nostræ, & quò dulciora, eò similia: ob id minima mutatione, vt alant, indigere. Nos autem veram Methodum secuti, primò nomen distinguemus in propriè & impropriè dulcia. Causas aggressi efficientè quidem calorem statuemus naturalem gignendo, igne-

METHODVS.

2.

igneum dissipando, elixando, torrendo, destillando: & non tantum dulcium, sed omnium saporum causas explicabimus: Materiam esse Elementa & corpora ex ijs: Item materiæ vim obtinere semen et seminarium, quatenus est principium materiæ insitum. Non tamen vnius qualitatis materiam istam esse, sed variè mixtam, duram, crassam, mollem. Huc referam contactum, tempusq; & iuuantes qualitates. Differentias insuper, & earum mixtiones & causas, trademus. Primò differentias secundum magis & minus, summæq; dulcedinis, mediocris & infimæ, causas, generationem, adiuncta, originem cœlestem, eiusq; & cæterarum exempla: Mox alias etiàm differentias à simplicitate, à causa efficiente, à materia & ab effectibus exponemus. Vires postea monstrabimus proprias, quatenus res est dulcis, & improprias ab adiunctis separatas, vtrasq; per differentias, primo summè, deinde modicè, & languidè dulcium: Post aliarum differentiarum, nempe simplicium & compositorum dulcium, et adiunctorum à materiæ qualitibus vires ostendemus: improprijs adiunctis & nihil ad dulcedinem facientibus reiectis. Omnes facultates per primas, secundas, tertias & quartas, & animale, vitalem, naturalem-

A ij q; fa

METHODVS.

q̄ facultatem benè vel malè habentem, & harum facultatum partes declarabimus. His explicatis, postremo loco quasdam alias affectiones & quasi accidentia dulcium explicabimus, nempè contrarietatem, deinde & transmutationem, qua vel dulcia in alias qualitates, vel alia in dulce vertuntur. Atq; ita satis prolixè de hoc sapore disputabitur, vt diligentia, quæ in expoliendis medicinæ & Philosophiæ dogmatis obseruanda est, animaduertatur. Deinde vt errores emendentur, vt modus discutiendi cæteros sapes hinc discatur: & cum princeps hic sit sapor, vt fundamenta cæterorum saporum iaciantur, de quibus aliquando etiam sumus acturi.

LIBER I. DE DVLCEDINE. 3.

QVORVNDAM DE APPELLATIONE dulcium errores confutantur.

CAPVT I.



Vm dulcis Sapor sit cæterorum præcipuus, & tanquam rex quidam, & summa perfectio, regula, normaq; & cum amaro fundamentum & basin omnium ferè saporum constituat, nostræq; naturæ maximè familiaris existat, atq; sese latissimè extendat, adeò vt ab eo tanquam à Sole reliqua astra lucem, sic cæteri sapes vtiles originem trahant: operæ precium erit, naturam illius quàm accuratissimè explicare, & iuxta methodum propositam omnia diligentius peruestigare. Quia verò hoc absolui commodè non potest, nisi primum ostendamus, quantum ex antiquioribus nonnulli circa hanc materiam tractandam hallucinati sint: Itaq; diligenter illorum opiniones falsæ, ac negligentia maxima indicanda est. In saporibus autem, dulcium nomen mira perplexitate & turbatione à scriptoribus inuoluitur, qui vtinam integrè de hoc nomine, ac in rem aliquid certius statuissent, & fortè res etiam ipsa illustriores esset, nec ab ijs tam ancipitem de dulci sapore sententiam accepissemus. Neq; enim facilè apud quenquam inuenias hanc ambiguitatem probè distinctam, quod tamen nos præstare conabimur, si prius intricatam & inconstantem non solum appellationis huius proprietatem à nobis discutiendam digerendamq; protuleror: sed etiam naturæ mixtionis & facultatum in rebus dulcibus ignorantiam & confusionem indicauero. Sunt itaq; ex illorum numero, qui de saporibus aliquid scripserunt, & ad vsum medicum acco-

Sine refutatione falsorum veritas inueniri non potest

Nomen dulcium perplexum à scriptoribus

modarunt, nonnulli, qui facile superant reliquos omnes. Quam
verò negligenter illi ipsi etiam rem tractarint, haud magno labo-
re cognoscet amans veritatis. & ingeniosus æquusq; rerum æsti-
mator, qui illorum de hac re sententiam. & scripta discutere, & ad
veritatis lancem liberè examinare non grauabitur. Cùm enim

*Multi sine Me-
thodo tractant
de dulcibus.*

*Vera Metho-
dus in quo con-
sistit.*

*De dulcedine
confusè vete-
res docent.*

methodus & recta ratio postulet, vt, de qua re aliquis dicturus est,
eius primùm explicet nomen, dein naturæ & substantiæ rationem
aperiat, & genera, proprietates, differentias, causas effectusq; ex-
ponat, nihil horum ab ijs in explicatione dulcis saporis exquisitè
traditum est. Nusquam enim docent, quid propriè, vera & vnica
ratione, dulce appelletur; & quid deinde impropriè: & quæ eo-
rum sint genera, quæ impropriè dulcia appellantur: Sed cum cæ-
teris omnibus in eadem confusione versantur, aliud atq; aliud ci-
tra distinctionem dulce appellantes: quod exemplis multis doceri
posset. Aquam enim dulcem sæpè nominant, nec explicant, qua

*Galeni, lib. 4.
de si. med. fa-
cap. 3.*

ratione sit dulcis. Deinde inquirunt: Si dulcè saporem cognoscere
cupis, Sapam & Mel habes: Si medicamentū *ἄσπιον*, aquam regu-
lam habes, quam memineris nec dulcem, nec vlllo alio sapore prædi-
tā. Sed non statuunt, an hæc propriè sint dulcia & tanquā norma,
quæ in cæteris iudicandis sequenda sit, an verò impropriè, & quòd
participent tantum. Mox quoq; dulcem vocant saporem cala-
morum viridium, graminis, tritici, zæ, & hordei. Imò dulcedi-
nem, aiunt, ab aquea humiditate sæpè solui, vt in fructibus, nec
clarum faciunt, qualis sit ea dulcedo. Cùm enim & aquam ipsam

cap. 8. & 9.

*Appellationis
confusio.*

dulcem appellèt, dulce additum dulci, id augere potius, quàm dis-
soluere par erat. Deinde ex Theophrasti sententia cibaria di-
stinguunt in pingua & dulcia, & ex genere dulcium: Ita vt pin-
gura vocent etiam dulcia, quæ tamen propriam saporum speciem
ipsis, vnà cum Theophrasto & Aristotele, constituunt. Non igitur
erat, quòd cum dulcibus ea confunderent: Quin & omnes sa-
pores obtusos, absq; discrimine dulces appellant, & alimenta om-
nia,

nia, dulcia dicunt, nusquam ratione nominis distincta & explica-
ta. Nec video qua Methodo ratiocinari de dulcibus possit, qui
varias res appellat, citra discretionem, dulces atq; ita anceps & in-
certum relinquunt, de quo genere dulcium accipienda sint,
quæ ab ijs de dulcedine dicuntur. Multa quoq; contra
rationem & communem loquendi consuetudinem
proponuntur, & sine causa rerum no-
mina deprauantur.

.

*Mixtionem dulcium iuxta quosdam esse va-
riam, nec uniformem, ostenditur.*

CAPVT II.



De mixtione & substantia dulcium à se
ipsis multi dissentiunt, parumq; sibi in hac ex-
plicatione constant. Nam etiam si dulcedinem
à symmetria caloris gigni contendunt, qualis ta-
men hæc symmetria sit, non docent. Cum e-
nim multa habeant *σύνμετρον* seu temperatum ca-
lorem, & tamen dulcia non sint, vt Cera, Buglosa, Adianthum,
Cortex citri, Cadmia, Albumen oui, Fœnum græcum, nihil om-
nino habent quòd dicant, nisi confugiant ad confusionem illam à
me iam improbatam, quòd scilicet & hæc ipsa, obtusi saporis & in-
sipida, dulcia sint. Sed grauior adhuc ratio illos vrget. Dum enim
de saporibus fructuum agunt, dulces effici fructus non à symme-
tria caloris, sed simpliciter à calore statuunt, eòq; solo interdum,
interdū addunt calorem cum humore iunctum. Inquirunt autem,
si cruda pars vi caloris vincitur, in fructibus oritur dulcedo, quæ

*Mixtio dulci-
um varia.*

*Gal. libro 4.
de si. f. cap. 10.*

*A symmetria
caloris.*

*A solo calore.
A cal. hum.
4. De simp. me-
di. fa. cap. 10.*

A iij partes

LIBER. I.

partes crudæ vt vincantur, requirunt validum certè calorem. Ideo in Italia, Hispania, & calidioribus regionibus citius maturantur fructus, vt etiam in Africa, in quibus locis non est symmetria, sed excelsus caloris. Sed dices, calor temperatus concoquit: Verum quidem id est, sed rem etiam temperatam. Quæ res verò aduersa ei est, requirit etiam vltra symmetriam, vehementiam quãdam caloris, vt cruditas frigida fructuum, quæ quod à leui calore non vincatur, experientia in Germaniæ fructibus & vinis acidis docet. Ventriculus etiam rusticorum intemperato calore præditus gallinaceam carnem adurit, bouinam coquit. Quia inter agens & patiens, symmetria necessaria est. Deinde cum dulcia & amara partim ab innato, partim ab externo & acquisitio calore fieri quidam scribant, & fateantur externum illum vel Solarè, vel igneum esse: iam in feruore Solis non esse temperiem docui ratione Hispaniæ & Africæ. Sed in igne quæ symmetria caloris esse possit? Si igitur hic igneus calor dulcia facit, non symmetros semper erit. Postea requirunt etiam humorem calori coniunctum: atq; omnino sibi non constant, nec statuunt, quid ex ijs, quæ dicta sunt, verè ac propriè, quid impropiè ac per accidens, vel an omnia ex æquo dulcedinem gignant. Præterea quidam omnia dulcia, pro modo dulcedinis, calida inueniri putant. Sed si hoc conceditur, quòd quo dulcius aliquid, eò etiam sit calidius, iam dulcedo non à temperato calore procreabitur. Hoc enim modo, quo dulcius aliquid fuerit, eò etiam temperatius id ipsum necesse est, non verò eo calidius. Sed postea, vbi de qualitatibus & viribus dulcium agendum erit, hanc opinionem accuratius examinabo. Nunc pergam de mixtione & substantia dulcium erroneam sententiam aliquorum discutere. Vbi hæc minimè rationi consentanea videntur, quæ præter ea, quæ antea diximus, de fructuum dulcedine tradunt, acerbum videlicet corpus, cum sit frigidum terreum, dissolui vel calore solo, vel humido, vel vtroq; Si excale-

fiat,

An temperatus calor tantum concoquat.

Cap. 10.

An Solis & ignis calor dulcia faciat.

DE DULCEDINE.

5.

fiat tantum, nec humidius, nec mollius reddatur, sed durum maneat, dulcedinem acquirere, vt glandes & castaneas. Sed certè nec durities, nec mollicies ad dulcedinem requiritur, ea enim in vtroq; inesse potest. Quare opus non fuit ponere, vt acerbum illud durum maneat. Etiam si enim mollescat aliquid, æquè dulce euadet, vt fructus Mori, Rubi, & Mespila. Deinde exempla malè quadrant, quòd sint omnino anomala. Glandes enim cum obscura dulcedine amaræ simul & acerbæ sunt. Sed nos in hac Methodo primùm putamus inuestigandum esse, vnde sola dulcedo gignatur: deinde qui fiat, quod res quædam de dulcedine participent. Accedit quod glandes frigidæ sint & siccæ, & in iisdem, quamuis anomala sint, frigus excellat. Adstringunt enim validè, & adstrictionem Galenus alibi tradit refrigerare & siccare. At verò omnia dulcia illis sunt calida. Sed obijcient fortè, parum ijs inesse dulcedinem, & per hanc parum caloris indicari? At certè, si demus etiam exiguum in glandibus calorem esse, is amaritudini potius, quàm dulcedini, erit tribuendus. In angustias itaq; coguntur adeò, vt euadere vix possint. Aspiciunt enim tantum res manifestas in glande, scilicet duritiem, acerbicatem, exiguam mutationem, & ijs tribuunt dulcedinem, ac si quis diceret: Mel dulce est, quòd molle & lentum sit, & defluat à digitis longo tractu non interruptum: cum tamen, ob has manifestas affectiones melli inhærentes, nemo illud rectè dixerit esse dulce. Neq; igitur bene concludunt, si solum ex calefiat & durum maneat, idem acerbum ea ratione fieri dulce, vt glandes & castaneas. Hæc enim, nec solum valde sunt dulcia, nec durities aliquid huc facit. Hæc ratione non absolutè dulcedinem, sed leuiorem & obtusam oriri, dicendum erat, cum exempla absolutè dulcia non sint, quamuis nec leuior dulcedo eo modo oriatur. Neq; enim omne, quod ex acerbulo leuiter ca-

Durum nihil requiritur ad dulcedinem.

Quid in hac Methodo inuestigandum.

B lore

LIBER I.

lore immutatur, manente eadem duritie, continuo fit dulce, ut exempla docent. Aut si hoc ad dulcedinem procreandam sufficit, cur hæc verba statim subiiciunt? Si acerbum illud calefiat & humectetur simul, aquea quidem humiditate dulcedinem, aërea pinguetudinem creabit. Prioris quidem exemplum adducunt Sapam: alterius verò Oliuam, & nuces oleosas. Si enim solus calor præstaret, ut de glandibus dixerunt, dulcedinem, quid opus est addere humiditatem? Cum enim dulcedo unicū quiddam sit, erit etiam eius vna quedam summa causa, ratione cuius res omnis dulcis dulcedinis est particeps: quæ causa illis erat explicanda. Eam enim si nouissent, constantiores in hac disputatione fuissent, nec modò symmetriæ caloris, modò simpliciter calori, modò calori cum humore iuncto, modò proprio calori, modò acquisito, externoq; & igneo, dulcedinem acceptam retulissent: Nec eam modò calidis solis inesse affirmassent, & paulò post frigidis etiam tribuissent. Iam verò si calor cum humiditate communis & perpetua causa est dulcedinis, in quibuscunq; medicamentis aut alimentis calor & humor exuperabit, ea dulcia necessario erunt. Continebunt enim in se veram & primam dulcedinis causam, quam non poterit non sequi proprius effectus. At nouimus quædam calida & simul humida, quæ à dulci sapore planè sunt aliena, quale est Buglossum tam in folijs quam radice, & Echium, & Orchis: quin & Rapa, quæ calida & humida est, vix meretur dulcis appellari. Taceo alimenta, quæ magna ex parte calida & vnà humida sunt: quorum tamen perpauca dulcia rectè & propriè nominantur, nisi & rebus ipsis & communi omnibus consuetudini loquendi vim faciamus. Etiam si verò quispiam id obtineat, omnia, quæ humorem cum calore habeant, esse dulcia: tamen ex eo nondum confirmabit, calorem cum humore summam dulcedinis causam esse.

Conse-

DE DULCEDINE.

6.

Consequeretur enim inde, omnia dulcia naturam habere calidam pariter & humentem. At mel, tanquam canon omnium dulcium, ad ordinem ferè tertium vsq; est calidum & siccum.

Non omnia dulcia calida & humida sunt.

Perspicuum igitur est, humorem cum caliditate proprias in mixtione dulcium causas non esse. At si quis dicat, neminem vnquam propriam dulcium omnium causam ijs verbis, quæ supra posuimus, quæsiisse: sed his tantum in fructibus ex acerbitate maturescentibus dulcedinis causam explanari: Is sciat, ne in fructibus quidem veram dulcedinis rationem, ea explicatione doceri. Aut, si demus illam attingi, turpe tamen est ignorasse communem dulcedinis naturam, & tantum eam dulcedinem, quæ in fructibus maturatis est, explicauisse. Quid enim interim de Mellis, Sacchari, Glycyrrhizæ, & Mannæ dulcitudine suauissima dicitur, quæ non ex acerbis fructibus per humorem et calorem emollito, procreatur? Sed cum alia causa sit quærenda, quam illi non potuerunt inuenire, constat eos, quod perpetuum & commune dulcibus omnibus est, prorsus ignorasse, atq; idè ad singulorum explicationem se conuertisse. Est hoc etiam vehementer, tanquam à veritate alienum, reprehendendum, quod pronunciant, eum humorem qui calori iunctus acerbos fructus dulces reddat, esse aqueum, & non aëreum, quod aereus liquor non dulcem, sed pinguem saporem producat: quod quam rectè affirmant, veritatis studiosi ex his, quæ statim dicam, perpendant. Nam dulcia ex euidenti aëris etiam portione consistant, ex eo satis constat, quod ipse Galenus etiam meminerit cuiusdam Mellis aërei, in quo, si cum calore aqueam solam, & non aëream humiditatem abundare dixeris, quis hoc ferat? Quin nostrum mel è floribus summa & aërea stirpium parte colligitur, quibus tanquam cælesti rore aëreoq; liquore delibutis inest:

Dulcia etiam aëream humiditatem habent.

Mel aëreum.

B ij qui

Præterea res vna causa.

Non omnia calida & humida sunt.

Plinius lib. II.
capit. 12.

qui liquor, Plinio teste, interdum aded copiosus delabatur, ut eorum, qui per auroram sub dio agunt, vestes, tanquam melleo lentore inungat. Deinde & tenacitas mellis & bullæ, ac spuma inter coquendum copiosa, aëris naturam prodit. Apes etiam animalia sunt aërea, à quibus mel & congeritur, & aliquid naturæ accipit. Et Sacharum in arundinibus nascitur, quæ omnium plantarum maximæ sunt aëreæ. In summa etiam arbore fructus dulciores sunt, quàm in ima. Et Lac, exempta aërea parte, butyro scilicet, amittit dulcedinem, & fit acidum. Immerito igitur dulcia humore aëreo priuantur. Longè verò grauius hallucinati sunt, qui excluso aëreo, aqueum humorem ad dulcedinẽ creandam in rebus mixtis redundare putarunt: Aërei verò liquoris copiam, non dulcem, sed pinguem proferre saporem. Inprimis enim pinguem, quem vocant, saporem, ne saporem quidem esse alias demonstraui. Quòd verò aquei humoris, vnà cum calore, vbertatem, dulcedinis esse causam existimant, ea in re & recte rationi, & sibiipsis euidenter aduersantur: cum satis constet nimiam aquæ affluentiam, omnibus saporibus aduersari, eosq; retundere ac hebetare. Vt enim aquam sapore penitus carere nemo ignorat: Ita quo quisq; plus aquæ in concretu suo accepit, eò languidiori sapore id ipsum præditum esse oportet. Nos enim non solum aquam, sed etiam aërem & terram & Elementorum quoduis, in naturali mixtura insigni portione cætera excellens, rem pro modo mixtionis inspidam, aut infirmum saporis constituere alibi docebimus. Neq; enim in Saccharo, nec melle, nec glycyrrhiza, maximè dulcibus, vllam aquæ copiam animaduertimus. Nouimus verò contrà ob aquam, aut calore exhaustam, aut tempore consumptam, fructus non paucos reddi dulciores, quàm initio fuerant, & huius rei ratio nemini ignota est. Sed non rationi tantum, sed sibiipsis aperte pugnantia di-

Aqueum humorem non abundare in dulcibus.

Aqua hebetat saporis.

In dulcibus non animaduerti aquam.

tia dicunt, in eo, quòd claris verbis affirmant, ab aqueo humore dulcedinem in fructibus solui: et deinde, quòd dulce obtusum, si præferim aquea humiditate abundet, leuiter possit esse frigidum. Ex quo adhuc error non prætereundus emergit: ad dulcedinem enim constituendam calorem cum aqueo humore requirunt, cum propria vis & natura aquæ sit frigida, nec constat re cum calore, nisi violenter, possit. Violentia autem in naturali rerum mixtionẽ absit, ita ut si calorem quis in re aliqua cum humore inesse concedat, eum necesse sit humorem talem statuere, qui calori sit familiaris, qualis est humor aëreus, qui suapte natura calidus est, & calorem sustinet: Aqua verò non sustinet, nisi eius sit portio, quæ mox vincatur, aut vincat: quin etiam calor, quem omnibus dulcibus necessario adesse affirmant, aquæ (quam dulcibus adesse volunt) frigiditate solueretur. Nos quidem aquam à dulci contemperatone non penitus amouemus, et reprehendimus hoc, quòd dulcibus aliquã portio aquæ tribuatur: sed id tolerari non potest quòd aqueo humori vnà cum calore, dulcedinis causa falso adscribatur: quæ ut non vera causa est, ita nec ab autoribus istis pro causa dulcedinis semper seruatur: cogente illos rerum natura sententiam mutare. Et quãuis maximè pugnent quæ iam diximus, nempe humorem aqueum cum calore in fructibus causam esse dulcedinis, & vicissim eundem humorem aqueum in fructibus obtundere, & soluere dulcedinem: tamen si veras & solidas rerum intuearis proprietates, neutrum comperias esse verum, sed vtrumq; maximè à ratione alienum. Qua verò occasione in hunc errorem aliqui prolapsi sunt, non ita difficile est perspicere. Vbi enim (sicut in visis & alijs fructibus probè maturatis) partes temperatæ, dulces, beneq; excoctæ, cum aqueo humore miscentur, quantumuis copioso, ei facillè dulcedinem communicant. Aqua

Aqua cum calore non consistit.

enim, sicut & cætera humida, facillè patitur, & impressiones, vt vocant, promptè recipit. Quare si in multam aquam vel parum mellis inieceris, eam reddes dulcem. Ita mustum quantumuis crudo aqueoq; humore redundans, & parum sit excoctum, dulce tamen esse consuevit ob partes vuarum etiam exiguas, ad coctionem & dulcedinem aliquam perductas, et cum copioso aqueo crudoq; liquore mixtas, eiq; dulcedinem impartientes. Et quemadmodum eidem aquoso humori sæpè amari tenuis portio confusa totum liquorem reddit amarum: ita haud aliter in naturali mixtione contingit. Sunt enim amarus & dulcis sapor vehementer *αισθητοι* sensuiq; obuij. Ideò è folis saporibus non tantum est iudicandum de mixtione: Fallit enim in Opio maxime, alijsq; rebus, vt dicitur. Neq; ergo, quòd in dulci aliquo paulò copiosior est aqua, ea statim dulcedinis causa est iudicanda. Quemadmodum enim antè dixi, ob duritiem, & leuem ex acerbo factam per calorem mutationem, non rectè à quibusdam glandem appellatam esse dulcem, tantum quòd hæc inesse glandi viderint: ita neq; fructus ob aqueum humorem & calorem in ijs apparentem, dulces congruè appellantur. Sunt enim abditæ & propriæ causæ inueniendæ. Iam vt copiosa aqua facillè à dulci & amaro pauco saporem accipit, si ijs contemperetur, vel naturali, vel artificiosa mixtione: ita si eadem aqua obtuso saporì vel insipido commisceatur, suam naturam seruans, eum saporem vel talem relinquit, vel hebetiorem reddit. Hinc aliqui crediderunt aquosam materiam soluere in fructibus dulcedinem, in eo ipso etiam errantes: ijs enim nulla vnquam fuit dulcedo, sed mixtio statim natiua ex tali portione rerum conflata est, quæ saporem producere dulcem nequiuit. Ita multi solènt crebro nõ causam (sicut Dialectici loquuntur) facere causam, intuendo apparentia tantum, nec inuestigando latentia. Sed qui in alijs

Cuius falso humorem soluere dulcedinem quidam dixerunt.

auto-

autoribus singula hæc examinare instituat, is & plura inueniet, & laborem vt molestum, ita non planè inutilem suscipiet. Hæc adduximus, vt homines studiosi cognoscerent, quæ quorundam scriptorum sit doctrina de natura, mixtione, materia, causisq; dulcedinis & dulcium rerum.

Nunc verò, quid de facultatibus, quæ rebus dulcibus in- sunt, ijdem sentiant, deinceps explanabo, & ostendam quantum hac etiam in re cum omnibus ijs, quos secuti sunt, errarint. Ratio enim postulabat primò explicare saporis propriè, per se & exquisitè dulcis facultatem præcipuam propriamq; et quatenus dulcis est: deinde eius facultatem, quam dulcedo indicat tantum (quia saporès idè inquirimus) nec eius, vt rei dulcis, propria est: posthæc vires differentiarum dulcedinis, id est, eorum, quæ impropriè dulcia dicuntur, indicandæ erant. Et in his viribus hoc obseruandum, vt primæ facultates dulcium primò enumerarentur, deinde secundæ, & cæteræ deinceps: quorum illi nihil planè obseruant. Neq; enim vsquam statuunt, quid propriè & exquisitè dulce sit. Igitur neq; eius vires indicare possunt, neq; cætera discrimina dulcium, quorum non pauca sunt, disponunt constituuntq;. Ergo simpliciter pronunciant, dulcium talem atq; talem esse vim, perinde atq; si vnum tantum genus, vna ratio dulcium omnium esset. Deinde modò quartas facultates ordine nullo seruato, modò primas proferunt, quartas scilicet alendi, quas valde vrgent, & primas calefaciendi. In quibus ipsis recensendis sparsim, & prout in buccam illis veniunt, sæpè & sibi, & rationi repugnant: quod adductis aliquot exemplis clarum faciemus. Et primùm quidem eorum sententiam de primis facultatibus dulcium variam & inconstantem proferemus. Aiunt enim: & pingue, & omne nutriens dulce est, & ex genere dulcium. Præterea subiungunt, id debet ne-

Quorundam de viribus dulcium sententia.

Erronea de primis facultatibus dulcium sententia.

B iij

cessa-

LIBER I.

*Gale. 9. simp.
cap. 9.*

cessario esse suaue, & amicum, & moderatè calidum, quoad id, quod nutritur: Quinetiam addunt, id quod suaue est, duplex existit: Vel enim euacuatum, vt cibus, replet, vel alteratum fanat, id quod medicamentum iam est, refrigerando, vel calefaciendo: nutrimenta verò tantùm sunt, quæ familiaria & cognata totis nutritorum substantijs existunt, quibus statim inest, vt sint, videlicet, moderatè calida. Hoc igitur in loco dulcibus tribuunt moderatum calorem. Nec ineptè fecissent, modò adiecissent clarius, cui speciei dulcium temperatus calor conueniat: aut si in proposito saltem mansissent, nec hanc sententiam paulò post mutarent, & ipsimet impugnarent: dum apellant dulcia (quæ iam temperata dixerunt) calida, & quò dulciora, eò calidiora, cùm caliditas iam sit excessus, non symmetria. Ita enim, vt antea diximus, apertè docent: quod minus dulce est, minus calidum est: & econtra, magis dulce, quo dulcius est, eò calidius. Omnia quoq; dulcia pro modo dulcedinis calida inueniri, & nihil valde dulce frigidum existere. Item quò magis aliquid amarum, acre aut dulce est, eò calidius est. Quibus omnibus verbis rursus & rationi, & sibi ipsis toties aduersati sunt, quot ferè verba protulerunt. Suntq; hi errores: primò cùm dulcia vocarint temperata, & calor sit excessus, non rectè eadem calida esse pronunciarunt: deinde cùm dulcia, vt ante monui, dixerint à temperato calore fieri, quo dulcius quidq; est, eò temperatius, & non eò calidius erit. Quod verò quò dulcius aliquid est, eò calidius sit, eius rei nullam adferunt rationem, nisi quò viderint fortè mel valde dulce, & in secundo calidum, cùm tamen eum calorem mel non habeat ab exuperantia dulcedinis, sed ab acrimonia, & terreis partibus perustis. Quod si vidissent Saccharum, quod dulcedine melli nihil aut parum cedit, & tamen moderatè calidum est, fortè ita non pronunciaissent.

Ex alijs

DE DVLCEDINE.

9.

Ex alijs etiam patet, valde dulcia non esse statim etiam valde calida: quia musti quædam genera vinorum, præsertim debilium, antequam feruent, valde dulcia sunt, non minus quàm aliorum vinorum, vt Mustum Nectaricum: tamen frigidum est illud mustum. Quòd frigidum sit, ostendit crassities humorum, flatus, obstructions, & corpus non excalesfactum post illorum vsu. Vnde et id erroneum est, quod aiunt, nihil valde dulce frigidum se inuenisse: quod idem mustum euertit, & Cucumerum quædam genera, quæ melones vulgò vocant. Quorum quidam ad summam dulcedinem perueniunt: tantam verò copiam aquæ habent iunctam, vt non possint esse calidæ. Est etiam Trebianum *Vinum Trebianum.* Hetruriæ vinum omnium dulcissimum, & tamen moderatè calidum: dulcius est Maluatico amabili, in quo igneus est calor. Aiunt etiam simpliciter nutrimentum esse dulcissimum. Igitur etiam quò dulcius, eò calidius, & id quò calidius in suo genere, eò magis alet: cùm temperata alimenta esse debeant, & similia, non qualitate aut calore modum excedentia, quia tunc medicamenta essent, quòd deinde dicam. Ea namq; ratione alterant, non nutriunt, & alteratio medicamentorum est propria, non alimentorū. Iam minus dulce, minus etiam calidum illis est, quæ verba, si communiter de calidis dicta sunt, nihil absurdius dici potuit. Cùm enim amara & falsa minimè omnium dulcia sint, erunt etiam minimè calida. Sed etiam si demus ea verba de genere dulcium tantùm accipienda esse, vt nimirum in dulcibus, quò minus aliquid dulce sit, eò minus etiam calidum comperiat: tamen ne id quidem perpetuò constat. Quia quo magis dulce quippiam esset, eò etiam calidius esse oporteret, vt id perpetuam statuerunt. Sed id falsum esse, & exempla, & res ipsa declarat. Exempla quidem paulò antè producta, vt Mustum, Melones, Saccharum, & vina quædam: Rei verò natura, quòd dul-

*Non quò quid
dulcius, eò etiam
calidius.*

C

cedo

*Gale. lib. 4.
de f. m. f. cap.
9. 10.*

Cap. 17.

cedo, aut sola rebus inest, aut alijs saporibus mixta: Si alijs saporibus mixta est, siue insignis ea dulcedo est, siue exilis & obtusa, utroq; modo res & valde calida, et parum calida, aut etiam frigida esse potest. Ingens enim dulcedo cum calidis saporibus re calidam esse non impedit: minus autem dulcedo exigua, ut in cinnamomo, calori obstat. Ita dum frigidis saporibus tam euidens, quam languida dulcedo iungitur, res simul & frigida & dulcis esse potest. Sed de compositis saporibus post dicam. Tam neq; si dulcedo sola sit, tolerari sententia illa potest, quæ tanquam perpetuò vera, & citri discrimen enunciata est. Si enim dulcitudò vberissima rei insit sola, ea res, ut ostendemus, temperata necessario erit. Interim verò, antequam id confirmemus, exemplum sit Saccharum, quo falsa illa sententia facile submouetur. De his enim plura dicturi sumus, vbi nostram de facultatibus rerum dulcium sententiam proferemus. Tam si leuior aliqua dulcedo (ut tandem intelligatur, an quod minus dulce, minus etiam calidum sit) sola in re aliqua sit, ea res, ut post dicam, vel frigida, humida, vel calida moderatè, vel sicca esse omnibus modis potest: non verò tantum minus calida, ut alij timido, ancipiti, & tanquam hæsitante sermone proferunt.

Hæc de primis dulcium facultatibus multorum sententia est, quam nõ solum, vbi ex professo de sapore dulci agendum erat, ut methodus & rei natura postulabat, non explicuerunt: sed sparsim etiam per multos libros disseminarunt, & tanquam indissimilia membra dissecerunt. Nunc verò secundas & tertias dulcium saporum facultates in proprijs locis prorsus neglexerunt: alibi verò, vbi institutum minus id postulat, eas attingunt. Facultatem autem nutriendi in dulcibus, alios secuti, vehementer inculcant, & ad nauseam vsq; repētunt. Quæ de re illorum sententiam primùm proponam, deinde quàm rectè senserint videbo,

debo. Omne nutriens, inquit, dulce est, & ex genere dulcium, idq; meritò ei inest, & quoad fieri potest, secundum ipsam alimenti substantiam: Nutritio enim repletio est euacuatæ. Familiare autem vacuatum erat: quare & nutriens necesse est esse familiare. Si verò familiare, necessario etiam suaue & gratum, ut sunt dulcia. Deinde suaui etiam, vel quæ alterant, vel quæ instaurant, appellari scribunt. Quæ alterant calefaciendo & refrigerando, medicamenta esse: quæ id quod decessit reparant, alimenta: hæc q; cognata & familiaria totis nutritorum substantijs esse. Ex his colligunt dulcia talia esse cognata, scilicet, substantijs, & ad alimenti substantiam requiri, ut sit dulce. Addunt insuper: & his statim inest, ut sint moderatè calida, atq; ob id medicamenta. Et ex hac collectione videntur illis suaui idem esse, quod dulcia. Aliàs enim non conficitur id, quod conatur concludere, scilicet: Nutriens omne necessariò, ut nutriens est, dulcedinis particeps esse. quod etiam his verbis asserunt: dulce omnium alentium commune. Omne enim nutriens magis vel minus est dulce, non nutriens verò non dulce communiter, & ut salsum, *σφηγιμδς*. His statim subiiciunt: quæ ergo simpliciter acida aut amara sunt, aut quauis alia, præter dulcedinem, qualitate prædita, ea & *τροφα*, id est, non alentia omnia sunt: quemadmodum quæcunq; dulcia solùm, ea nutrientia sunt omnia. Cætera verò cuncta cum dulcedine mixta alunt, eorum verò nullum per se solùm vim alendi habet. Quemadmodum igitur quod est exquisitè dulce, idem *τροφιμδς* est: exquisitè verò amarum & *τροφον*: ita quod in medio est, nutrit quidem, sed minus eo, quod simpliciter dulce est: ita de cæteris qualitatibus res habet, nulla enim, excepta dulci, alit. Quemadmodum igitur dicunt: quicunq; cibi nutritorum naturis similimi sunt, idem etiam dulcissimi apparent, & nulla præparatione indigent. Ita

De alendi facultate dulcium.

Gale. 4. simp. capi. 14. 17.

LIBER I.

qui diuersam temperaturam habent, partim condimentis, partim coctione, partim utroque indigent. Paucis interpositis subnectitur: Quæ enim temperaturis nutritorum corporum similima sunt, sine coctione & præparatione statim dulcia apparent. Quæ verò dissimilia, omnia quidem insuauiua, priusquam præparentur. Cùm autem latitudo in his omnibus sit, quod magis est acre, amarum, aut dulce, magis etiam est calidum, quod minus, contrà. Terminus autem amari saporis est abstergere, acris vrere, dulcis nutrire: Si exquisitè quodlibet horum secundum suam naturam se habeat, hoc est, si quantum fieri possit, cæterarum qualitatum mixtione careat. His locis atque alijs pluribus, quos referre nihil attinet, conantur doceere, dulcia omnia, quæ dulcia, nutrire: & omne alimentum dulce esse, idque ad eius naturam requiri: non nutriens communi ratione esse non dulce. Familiare enim suaue & gratum esse oportere: dulce autem suaue esse: quæ solum dulcia, ea *ἁπλοῦς* omnia. Et qui cibi dulcissimi, iidem etiam similimi nutritorum naturis, vel temperaturis: Quæ dissimilia, omnia insuauiua. Terminus exquisitè dulcis est nutrire, & amari abstergere. Hæc cùm veritati non per omnia consentiant, examinanda, & meliora veròque similia sunt reddenda. In primis ergo admiratione dignum est, in hodiernum usque diem, quàm plurimos Medicos & Philosophos, omnesque fere, qui vnquam hanc rem attigerunt, foedum hunc & indignum errorem non mutasse, nec animaduertisse. Omnes enim pleno consensu affirmant, dulcem saporis resque dulces solum alere, & propter dulcedinem ipsis inesse vim alendi, adeò ut quidam dulcedinem ad alimenti naturam & substantiam constituendam necessariò requirant, existimentque summam & propriam facultatem dulcium esse, vim hanc nutriendi, quemadmodum amarorum abstergendi. Quæ certè res

Etæ ra-

Saporibus non rectè tributa sunt aliæ vires præter eas, quibus gustatum mouet.

DE DVLCEDINE.

II.

Etæ rationi parum congruunt. Primum enim cùm omnes fateantur, sapores rebus à natura inditos, ut ipsi tanquam inditijs quibusdam animantes per gustum familiaria, tanquam grata, discernent à noxijs, utputa in gratis: mirum est qua ratione saporibus alias quasdam, easque agendi vires tribuerint, nempe abstergendi, penetrandi, aperiendi, & alias eiusmodi. Quæ certè non sunt facultates ipsorum propriè saporum, sed earum rerum, quibus insunt sapores: qui sanè sapores, præter id ut indicent familiaria & aliena, etiam tanquam notæ quædam testantur, eas res, tales habere facultates, quales singuli indicare nati sunt. Neque enim amaritudo abstergit, neque res amara propter amaritudinem abstergit: quia etiam acida dulciaque abstergunt, neque proprium id est amaritudinis. Igitur non ob ipsam, sed propter partes terreas calore adustas, siccatas, extenuatasque & excalesctas fit absterfio. Quam actionem caloris, sequitur sapor amarus tanquam index huius substantiæ, à qua ob succum exhaustum & nimiam caliditatem vis abstergendi proficiscitur propriè, & non à sapore. Quamuis tolerabile fuisset, his saporibus agendi facultatem tribui, quæ in qualitatis genere contineretur, ut extenuare, inspissare, exasperare, calefacere, refrigerare. Hæc enim actiones corpori certas qualitates inducunt, cùm & ipsi sapores sint qualitates: sed hoc quis ferat, quòd sapor dulci actionem substantiæ ascribant, dicentes eum facultatem alendi possidere? Cùm enim nutritio similis substantiæ accessione fiat, quomodo id dulcedo præstabit, quæ qualitas & non substantia est? Non erat igitur signis rerum tribuenda vis causarum. Amarum enim significat absterfionem, non efficit, & eius propria vis est nimia ablutione & quasi deratione linguam ingratisimo sapore afficere: non autem in cæteras partes, quæ amarum est, quicquam agere. Nulla enim pars corporis est, lingua excepta, quæ ama-

A sine esse nisi saporum.

Sapores indicant facultates.

Amaritudo non abstergit.

Signa à causis distinguenda.

C iij ram

ram qualitatem percipiat. Ita verisimilius fuisset de dulci sapore statuere, hunc, nimirum, per se non alere, nec alimenta dulcia ob dulcitudinē alere, sed per duleitudinem indicari in re dulci facultatem nutriendi, facilius sustineri poterat; quamuis ne id quidem per omnia verum sit. Primum enim omnium, huius Axiomatis, & tanquam principij, perpetuò nos meminisse oportet; Sapores præcipuè & maximè ad gustandi sensum pertinere, huncq; affiendi propriam eorum vim esse, & si qua præterea facultas adsit rebus sapore præditis, eam non saporis, sed alijs causis attribuendam. Cùm enim dulcium prima propriaq; facultas sit, gustandi sensum æqualitate quadam suauissimè afficere, hæc facultas primum erat proponenda tanquam propria. Deinde siquæ facultas præter hanc dulcibus inest, videndum erat an à dulcedine tantum indicetur, an causa per se, an sine qua, vel cum qua dulcedinē potius ea, quam aliam causam, sequatur: ut alendi facultas, quam dulcedini, ut puta qualitati, tribui non posse antè dixi. Si verò ad eam aliquid conferre concedamus, nempe quod suauiter gustui occurrentia, dein promptius in corpus rapiantur, meliusq; alant, id non pro causa vera accipiendū est: Sed causa per accidēs, sine qua, & cum qua, separanda à causa per se; ut Aristoteles, priuationem, tertiū rerum principium statuit nō per se, sed sine quo non. Si ergo faciunt dulcia aliquid ad nutritionē, non ita agunt, ut per se nutriant, nec quod dulce est, idē nutrit, sed melius nutrit: Quia plures causæ ad vnum effectum sæpè concurrunt, inter quas debetur actio seu effectus causæ præcipuæ, hoc est, speciei et formæ substantiæq; non ijs accidentibus, nec quæ fortuito adsunt: Sicuti paries non idē paries est, quod sit erectus aut pictus, sed idē quod partem domus sustentat & concludit; Ita alimentum non idē alimentum est, quod dulce

*Axioma.**Dulcium maximè propria vis.**Causa cum qua melius separanda à vera causa.*

dulce sit, sed quod nos alat. Propter similitudinem autem substantiæ totius nos alit, non propter qualitates tantum similes. Propter dulcedinem verò, aut in genere suauitatem, alimentum non præcipuè alit, sed propter eam, ut dixi, melius alit: quemadmodum quod paries iuste est erectus, non idē paries est, sed melior paries est. Paries. n. est, quod sustentat & concludat habitationem: Sustentat autem propter firmam structuram præcipuè; propter æqualiter erectam structuram non præcipuè & simpliciter sustentat, sed melius sustentat, quam si paulū inclinatus aut nutans esset. Quemadmodum ad naturam etiam hominis nihil facit, ut incedat, ut venere utatur, ut hilaris sit, sed ad meliorem naturam facit: quia proprium est, ut ratione utatur: ita alimenti proprium, ut alat, non ut dulce sit: neq; dulci proprium est, ut alat, sed ut gustum dulciter afficiat. Ergo ea in omni re, quæ propria sunt, à communibus separanda. Dulcedo enim medicamenti & alimentis communis est: Medicamentum enim æquè appellamus dulce atque alimentum: Medicamentum verò non æquè nutriens atq; alimentum dici potest. Nutricatio enim alimenti propria, non communis medicamento. Quæ medicamenta enim nutriunt id non, ut medicamenta præstant, sed naturam alimenti assumunt. Sicuti verò dulcitus, ut docui, non præstat mutationem, ita neq; medicationem. Quod verò dulcedo alimentis non sit propria, ex eo etiam perspicitur: quod eas condiciones non per omnia obtineat, quæ proprijs rerum affectionibus necessario insunt, ut, scilicet, omni, soli, & semper adsit. conueniatq;: quemadmodum homini rationalem esse, vel loqui posse: Ita ut quibus hæc insunt, mutuo conuerti possint. Iam verò non soli alimento inesse dulcedinem, sed etiam medicamento & alijs rebus, iam perspicuum feci. Non verò omni alimento, ex eo

*Communibus proprijs separanda.**Alimento non est proprium ut dulce sit.*

LIBER I.

tertum est, quod cibarius & cerealis sapor non propriè sit dulcis, sed innominatus, ut carniū sapor, panis & piscium. Ex quibus etiam sequitur, non semper inesse, quia quibusdam alimentis omnino non inest. Deinde non conuertuntur, ut falsò quidam colligunt. Quicquid enim dulce est, non omne statim alimentum est. Inest enim dulcedo etiam venenis quibusdam artificiosis et naturalibus. Solani enim genera, & papaueris ac Hyoscyami satis dulcia sunt; Hinc etiam neque omnia alimenta dulcia sunt, ut iam de sapore cibario & frumentario dixi, qui & ab ipso Galeno innominatus dicitur, nec, ut post ostendam, rectè ad dulcem referri potest. Eius enim natura dulcedini non respondet, sed totius substantiæ incognitam mixtionem sequitur. Qui certè cibarius sapor suavis quidem est, sed non dulcis. Assumunt enim nonnulli planè falsas positiones. Neque enim omnino suaue & dulce idem est, ut ipsi interdum colligunt & confundunt. Neque omne suaue alit, nec omne dulce alit, neque suauitas neque dulcedo simpliciter sine alijs conditionibus ad alimèti substantiam requiritur. Omnia enim hæc falsa ponuntur pro veris decretis, & ex ijs falsæ connexiones, ut in sequentibus docebo, nascuntur. Cùm enim videant non posse conuerti dulce & alimentum, tamen hoc defendunt falsò. Erat illis prius videndum, quid peculiariter cum dulci & cum alimento conuertatur: quia cum dulci conuertitur, ut ijdem testantur, quicquid lingue cum suauitate euidenti occurrens eam occulto quodam consensu afficit, oblitit, replet, & complanat (hoc alij æqualiter afficeré vocant) exasperatas atque erosas eius partes: Hæc enim propria vis et nota dulcium est, Galeno teste, *Lib. 1. Simplicium capi: 37.* Tametsi nos hanc sententiam non vndequaque probeamus, ut latius infra disputabitur. Cùm ergo ex his & cæterorum decretis consequatur, sapes propriè gustum afficere, quicquid

*Theophrastus
Lib. 6. de causis
Plan: capi: 4.
docet, quædam
dulcia de leteria
esse.
Non omnia ad
limenta dulcia.*

DE DVLCEDINE.

13.

quicquid ita, ut nunc dixi, gustum afficit, Galeno, Platoni, Theophrasto, & cæteris dulce est, & quicquid dulce est, ita gustu afficit. Cùm ergo hæc eius sit propria vis & quæ separari à dulci nõ queat: certè nutrire non erit propria eius facultas, eiusque vel δρεοσ, id est, terminus, vel finis. Habet & alimentum cum quo ex Galeni sententia conuertatur. Ait enim: Quicquid alimentum est, substantiam auget, & quicquid substantiam auget, alimentum est. Quamuis ne hoc quidem ab omni parte recipiendum videatur. Quia alimentum non semper auget, sed etiam sustentat, ut in ætate, & senibus. Ergo quicquid substantiæ nostre potest assimilari, est alimentum: & quicquid alimentum est, potest assimilari. Cùm ergo dulcedo habeat aliam proprietatem, aliam etiam alimentum, cum qua conuertantur reciproca quadam, fieri nequit, ut inter dulce & alimentum mutua sit conuersio: Si ea non est, nec vera & mutua proprietas, nec propria causa cum effectu inter hæc erit. Et si ad substantiam nutrimenti constituendam dulcedo necessaria est, eadem dulcedo nec in definitione alimenti abesse potest: Abest tamen in ea finitione, quam tradidit Galenus. Et si ad eam propria nutrimenti est dulcedo, ut absque hac nutrimenti natura non constet, nihilque nisi dulce alit: hanc certè dulcedinem ab eo, quod nutritur, percipi necesse est. Si enim non percipitur, frustra inest. At nouimus quosdam, qui cerebri & lingue vitio gustatum in omnem ætatem amiserunt: nihilo tamen minus probè aluntur. Ex quo perspicuum est, dulcedinem ad nutritionem non necessario requiri, sed aliud quiddam esse, quod præcipuam alendi vim præstet. At dixerit forte quispiam: tametsi lingua obstupuerit, à cæteris tamen partibus, quæ alimento egent, dulcedinem sentire. Ego verò non ignoro cæteris partibus vim inesse, qua nutrimentum sentiant alliciantque, quæ facultas etiam plantis non

Lib. 1. de simplicibus medi: faci:

Ad definitionem alimenti dulcedo nõ requiritur.

D deest;

LIBER I.

deest: Dulcia verò, amara, acida, cæterosq; sapores, ab vlla alia corporis parte, præter linguam, percipi, vehementer nego: nisi quis etiam colores & sonos à naso & cæteris partibus, discerni contendat. Præterea nutrimentum, quatenus nutrimentum est, notionem & substantiam communem omnibus ijs, quæ nutriuntur, habet, eiusq; ergò perpetua proprietas dulcedo perpetuò aderit: secundum enim ipsam alimenti substantiam adest, & omne nutriens dulce est. Si itaq; perpetuum hoc est, & substantiæ nutrientium peculiare, consequitur, omnes stirpes, & omne genus animantium, & in vniuersum quicquid nutritur dulcibus nutriri. Stirpes verò dulcitudinem non sentiunt: quare ociosa & superuacanea erit: Nec vniuersæ (præsertim salis & amaræ) dulcibus aluntur. In animantium verò genere, Capræ amaræ, Asini paleis, Reptilia pleraq; terra & luto probè aluntur: quorù nihil dulce rectè dixeris: Sed fortè habebunt aduersarij quo se tueantur, nempè, à quo alatur quodq; id eidem dulce esse. At hi non perspiciunt, quàm absurda defendant. Cùm enim amaræ quædam, quædam inspidis, quædam alijs atq; alijs, multa verò non dulcibus alantur: necesse erit amaræ, & plurima non dulcia, dulcia appellari, & amaræ plantas quibus capræ, & paleas quibus Asini, & terram qua reptilia aluntur, esse dulcia: & dulce quoq; esse Absinthij ac Colocinthidis è terra attractū alimentum, quo non video quid ineptius dici possit. Porro nec rationes vllas, necessarias quispiam potest afferre, quibus persuadeat omne nutrimentum esse dulce, & vicissim omne, quod dulce sit, esse nutrimentum. Quòd enim alimentum familiare corporibus nutriendis esse oporteat, id admittimus: Quòd verò quæ familiaria sunt, eadem & dulcia sint, id, tanquam apertè falsum, & vitiosa collectione affirmatum, rejicimus, vt ex ijs, quæ paulò antè à nobis allata sunt, & his, quæ mox dicentur, manifestum

Non omnia dulcibus aluntur.

Obiectio.

Non omnia familiaria dulcia esse.

DE DVLCEDINE.

14.

stum erit. Quòd enim familiaria nobis & amica, plerumq; simul etiam suauiua sint, ideò & dulcia eadem esse quidam existimant: dulce nimirum idem putantes esse quòd suaue: hæc opinio recipienda non est, quam paulò etiam antè falsam esse, ostensurum me proposui, & nunc quidem id præstabo. Suaue enim ampla & communi appellatione longè plura, quàm dulce, complectitur, etiam propria significatione, extraq; saporum iucunditatem: vt si quis aquam suauiem, amicos suaues, sermonem suauiem dicat. Dulcia verò si genus saporum excedant, iam translatione quadam vsurpantur. Deinde sunt, qui suaue substantia & qualitate dici opinantur: Substantia, vt alimentum: Qualitate verò, vt medicamentum. Qua in re mirè negotium implicant. Non solum enim eo innuunt, suaue non idem esse quòd dulce, sed etiam alios committunt inconsideratè errores. Si enim omne dulce alit, & quòd alit, dulce est, ac dulcedo ad substantiam alimenti constituendam, necessaria est, & alimentum in substantia tantum positum est: dulce nullam iucunditatem in qualitatis genere afferre potest. Quòd tamen poterit, si id idem est quòd suaue. Idem de suaui accipiendum, si id cum alimento necessariò connexum est, nec ab eo separatur, & substantia sua tantum, nec verò qualitate, corpus afficiet. Sed certè vt suauietas & dulcedo non idem sunt (dulcedo enim è genere suauietatis est, cùm suauietas communior sit) ita nec omnia suauiua, neq; etiam omnia dulcia alunt, & quæ ex his alunt, ea nec propter suauietatem, nec propter dulcedinem alunt, si cætera, quæ præcipua sunt, cõsiderentur. Quin & suauietas propius ad totam substantiam rei, quàm dulcis sapor, accedit, qui qualitibus euidentioribus acceptus refertur: Ideò alimenta rectius suauiua, quàm dulcia, & cibos rectè omnes homines apellant suaues & gratos potiùs, quàm dulces. Suauietatis enim appellatio rectius cibario sa-

Suauiua & dulcia non idem esse.

D ij pori

*Suauitas à to-
sa substantia
est, dulcedo
non.*

pori (vt qui substantiam sequitur, & cibus substantia efficax est) aptatur, quam dulcitus. Est & alia longè imbecillior ratio, qua monstrant, dulcia in primis alere, quòd nimirum valde similia nobis sint. Similia autem esse, quòd vel nulla, vel leui, vt nos alant, mutatione indigeant. Vnde & omnino affirmant, quæ nobis similia sint, citra etiam præparationem statim nos alere, & quòd dulcius aliquid, eò similis etiam nobis esse. Dulcissima autem omnium similia: Ideoq; maximè dulcia, maximè alere. Quæ quàm falsa sint omnia, quàmq; iniquis & infirmis principijs consent ac neccantur, mox docebo. Dulcia ergo similia maximè nobis esse, nulla ratio persuadet, cum dulcitus mera qualitas sit: In alimentis verò, vt sæpe dictum est, substantiæ similitudo requiratur. Nec quòd qualitate nobis simile est, id statim & substantia est, quàmuis ne qualitate quidem dulcia omnia nobis similia sint, vt mel, quòd superat nostrum calorem, cum vt dulcissimum, ita similitudinem esse deberet. Nec etiam substantia nobis simile est. Nec temperato calore dulcia substantiæ similia sunt, quia varietas partium corporis repugnat. Quòd verò dulcia exigua mutatione indigeant, vt alant, id equè falsum est. Neq; enim omnino ob dulcedinem quicquam alimentum esse iam monstratum est, neq; qualitas dulciù, si promptè mutetur, promptè etiam alit. Neq; quòd maximum est, dulcia vniquam in substantiam vertuntur, quia in plerisq; corporibus statim amara fiunt. Et quòd dicitur, quòd dulciora quæq; sint, eò magis alere, huius propè contrarium verum est, eò enim minus alunt. Neq; in alimenta adhibentur pituitosis, vt alant: sed condiant, abstergant, calefaciant. Si enim quicquam alimento confert dulce, id est, vt cibum suauiore reddat qualitate sua gustabili, non substantia alendi, nec quòd dulcia, sed quòd absterfa pituita promouent coctionem, & calorem inducunt.

*Hæc, si rectè
considerentur,
non pugnant
cum ijs, quæ in
fra traduntur
de dulcium al-
lendi facultate.*

etunt: ideo senibus & frigidis, Galenus, mel, ait, alimentum esse, cæteris naturis nequaquam, sed damnum potius adferre, & amara rescere, & in bilem verti: quòd futurum non erat, si mel, vt dulcissimum est, ita nobis similitudinem foret: Neq; in amarum, naturæ penitus aduersum, commutaretur tam facili lapsu: Sed statim, vt puta similitudinem, in nostram naturam conuerteretur. Si quis autem dicat, propter mellis intemperiem id fieri, fatemur, & videmus illius nullam haberi rationem. Ea enim mel, quamuis rem dulcissimam, nobis reddit dissimile. Præter hæc quoq; si quis rerum naturam diligentius intueatur, & rem exemplis experientiaq; examinet, omnia hæc absurdissima & falsissima comperiet, nempe quòd dulcissima nobis sint similia, dulcissima esse *ἡρόφιμότητα* maximeq; nutrire, & similia ac familiaria maxime, statim sine præparatione & mutatione alere. Caro enim Pullorum, Caponum, Hædorum, Vitulorum, dulcedine à saccharo, melle, ficibus, pomis, sapa, & alijs huiusmodi longè superatur, teste cuiusq; gustatu, quo solo sapes sunt discernendi. Iam verò neminem puto vsq; adeo ineptire, qui mel, poma, ficusq; quo dulciora carnibus enumeratis sint, eò efficaciorē nutriendi facultatem obtinere contendat. Longè adhuc ineptior erit, qui Saccharum, & Mannam dictâ, pomaq; dulcia magis nobis esse similia, affirmarit, quàm carnem Gallinarum, quæ humore & calore moderato totaq; substantia nobis rerum omnium est longè similia. Quòd cum & ratio, & quotidianus vsus testetur, nequaquam alimentorum similitudo dulcedine est æstimanda. Et quis perplexas & euidenter falsas illas opinionones ferat? Nihil enim in his est solidum, nihil perpetuum. Et certè miror tantam securitatem ac infirmitatem quorundam ingeniorum in his rebus, vt ne perpendant quidem, quid è quòd pronunciatò absurdi possit consequi. Quid enim inconfide-

*Caro pullorū
nobis similior
dulcibus omnibus.*

rarius est, quàm ex leui principio, quod possis faciliè cauere, delabi in res absurdissimas, & à communi ratione, sensu, experientiaq; alienas? Quod enim nostra corpora maximè solisq; dulcibus alantur, huius pronuntiati ratio erat ijs reddenda: quam sanè afferunt: quòd, scilicet, dulcia naturę nostrę grata, familiaria, similiaq; sint. In qua ratione affirmanda cum multis modis impegerint & aberrarint: necesse fuit, eos in cæteris omnibus, quę ex hoc, tanquam principio quodam, ducta sunt, hallucinari, & ad absurdos plurimos ac inextricabiles errores disputationis progressu deuolui. Quorum præcipuos iam deteximus. Qui verò supersunt, ijdem etiam sunt tollendi, vt ijs, tanquam caligine quadam, discussis & sublatis, syncerior doctrina, ipsaq; veritas clarius elucescat. Quòd ergo nec qualitate, nec substantia vniuersa dulcia nobis sint similia, & quòd quædam languidè, & vix dulcia & obtusa nobis longè sint similia dulcissimis, magisq; nutriant, exemplis & rationibus satis ostensum est. Iam verò ex ijsdem rationibus falsò & perperam assumptis alius etiam error educitur: Quòd cibi nobis similimi sine præparatione statim dulcissimi appareant, nec præparatione vlla, id est, nec condimentis, nec coctione indigeant. Ego verò neminem vnquam vidi, cui cruda gallinarum caro sine præparatione suaui et dulcis visa sit. Neq; enim de agrestium hominum, vt neq; de cæterarum bestiarum alimentis hæc disputatio est instituta. Iis verò hominibus, qui in ciuili societate viuunt, & temperati sunt, alimentum omnium similitimum est caro pullorum Gallinaceorum, teste Galeni autoritate: Quæ tamen caro, si & coquatur, & condiantur, & lautè appareatur, multis modis suauior, certè & dulcior erit, quàm si cruda apponatur. Quod quidem priori sententię, vt potè absurdæ, ridiculæ, & falsæ, repugnat: nisi in gratiam aliquis,

Nobis similitimum non esse statim sine præparatione dulcissimum.

cuius, posthabita veritate, quispiam credat, dulcissima esse nobis similitima: quòd quàm minimè admitti possit, satis docuimus. Neq; enim id etiam perpetuò verū est, quòd similitima nobis alimenta minima mutatione (ita enim ἀλλοίωσιν appello) egeant. Siquidem similitima sunt, non quæ vni aut pluribus partibus naturæ cognata affiniaq; sunt, sed quæ tota substantia, toti nostræ naturæ, & omnibus partibus corporis, quàm fieri potest similitima deprehenduntur. Non enim hæc specie eadem esse necesse est. Nam id non similitudinem, sed ἀυτότητα, quam barbara voce identitatem nominant, efficit. Iam certum est alimenta quædam præ cæteris spiritus & natium calorem reficere: quædam in primis humores reparare: quædam præcipuè carnem gignere: quædam peculiariter solidiores corporis partes sustentare. Quæ verò cuncta hæc simul præstent, vel nulla, vel perpauca sunt: Ideò propè necessitas naturæ homines ad escarum varietatem allicit: Quæ varietas, si modum habeat, utilis est minimeq; vituperanda. Vix enim quisquam vno simplici eodemq; genere cibi diurno tempore probè ali queat: sed varietas prope modum necessaria est, vt cum desint quæ spiritus, carnes, ossaq; simul alant, solo id ciborum discrimine consequamur.

Galeni 4. de simp: m. fac. cap: 14. In quo maior similitudo in eo maior alteratio requiritur.

Varietas escarum utilis.

Iam demus, similitimum quiddam nobis esse, quòd cunctis partibus corporis alimentum præbeat, id non, quòd similitimum sit nobis, idè etiam exigua mutatione indigebit. Nihil enim quicquam toti corpori adèd simile est, quin, si corpus ex eo sit instaurandum, plurimis, & varijs, antequam omnes partes alat, mutationibus idoneum corpori reddatur. Primò enim, si, exempli causa, caro sit, præter externas præparationes mactationis, lotionis, conseruationis, coctionis, condimenti, primùm dentibus commansa, deinde in ventriculo coquitur, & in liquorem versa in venis Mesenterij heret, qui postea ad Hepar ductus ex

Similitimum, id est, omnia membra alens indigere mutatione.

quisitioni adhuc coctione subigitur, & præterea in venis, in absolutum & perfectum sanguinem, elaboratur calore cordis in sanguinem venis conclusum agente: è quibus effusus in habitu corporis exactius adhuc contemperatur, & singulis partibus nutriendis aspergitur, apponitur, agglutinatur, & postremò omnium assimilatur: ita vt alimentum quod antea similitimum nutrito erat, iam idem fiat: Idq; quomodo exigua mutatione fieri credibile est? Hoc enim falsum esse testantur, quas iam recensui, ambages mutationum alimenti, antequam ad perfectam assimilationem perueniat: præsertim verò ea pars, quæ ligamenta ipsaq; ossa nutrit, tardissimè perfectione suam, nec nisi inter medijs varijs transmutationibus, assequitur. Ita de ceteris, prout ad ossium naturam propius accedunt aut longius absunt, sentiendum est. Ex his perspicitur, similitima non leui mutatione, sed multis & varijs alterationibus eò perducì, vt alant: Quòd si quis vrgeat, dulcissima similitima esse, eademq; facili mutatione nutrire: Hæc antea ostendimus nobis multis in rebus potius dissimilia esse, & si in corpore nostro mutantur à calore, non in alimentum, sed corruptionem verti, & parum dulcia, aut prorsus non dulcia potius, nobis similitima esse, quàm ea quæ dulcissima sint. Ergo dulcissima nec sunt nobis similitima, nec faciliè, sed ferè nunquam, in naturam nostram vertuntur. Neq; enim in vniuersum ea, quæ similitima nobis sunt, siue dulcia, siue non dulcia sint, facili mutatione transeunt in nostram substantiam, sed varijs & perplexis naturæ operibus. Fortè autem deceperunt nonnullos ea, quæ certas in corpore partes alunt & recreant. Quæ enim spiritus reficiunt, ea propter tenuitatem vtriusq; naturæ celeriter hoc expediunt: vt vinum odorum & aromata, vel ipsis odoribus spiritus nostros recreant. Ita quæ humores ac sanguinem restituunt, non ita celeriter, citius tamen ijs omnibus,

bus, quæ solidas partes nutriunt, id efficiunt: vt vinum paulò crassius rubeum, & vitellus oui; sed omnia hæc exiguam vim ^{Vinum e-} habent in solidis partibus instaurandis. Qui enim solo vino ^{ua non omnes} teretur, spiritus quidem recrearet, sed cæteras partes exhauriret, vnde & spiritus inflammaretur. Et qui solo luteo ouorum vesceretur crebro, ne hic quidem solidis partibus satis ^{partes alunt.} consuleret: Ideò quidam scribunt fugax ouorum esse alimentum: Plurimum enim alunt, sed faciliè id alimentum euanescit, quòd nimirum humores tantum alant resolutioni obnoxios. Et certè videmus plerosq; omnes, qui delicatis vtuntur cibis, spiritus quidem & humores augere, atq; ideò ingeniosos & pulchros esse, firmo autem & robusto corpore non esse. Neq; enim alimento solidis partibus idoneo vtuntur: nec propter ocium solum, sed propter alimentum debiles sunt. Et rustici non ob laborem tantum, sed crassitiam alimenti, quæ solidis conuenit, robusti sunt. Et videmus plerosq; robustos etiam Nobiles, vt Saxones, sua sponte delectari ac ferri ad crassa alimenta, natura eos incitante: Et vescuntur suilla, quæ certè inter carnes similitima recensenda est, & tamen non nisi multa & difficili mutatione assimilatur: assimilata verò abundè nutrit. Non desunt exempla rerum nobis valde similitum, quæ omnino ad alimentum perfectionem indigent & mutatione, vt sunt omnia genera carniū, & panificia, & omne opus pistorium, & alia eiusmodi.

Hoc etiam ferri non potest, quòd aliqui dicunt, ea quæ dulcia non sint, condimento aut coctione talia facta alere, cum aliis non habeant vim alendi: Ita vt existiment, omnia condimenta, omnem coctionem, omnem præparationem externam eò spectare, vt quæ dulcia non sint, reddantur dulcia, & dulcedine acquisita alant. Sed antè in vniuersum id submouì, quòd nec dulcedo, nec propter dulcedinem quicquam alat. Quomodo ergo ^{Non dulcia non idèd alere quod coctione aut conditura dulcia reddantur.} **E** dulce- ^{Dulcedo non dat quod non habet.}

dulcedo in condimentis largietur cæteris rebus id, quod ipsa per se non possidet? Dulcedinem ergo cibis in primis conciliamus, ut suauiores & gratiores sint: quæ suauitas si interdum causa est, ut alimentum melius nutriat, nunquam simpliciter, ut nutriat causa est, quia gratissima sæpè sunt nocentissima: Et, Nitimur in ueritum semper, cupimusq; negata. Neque certè concoctio ciborum in id instituta est, ut dulcedinem cibis adeptus efficacius nutriat: sed ut crudiores partes externo calore præparentur, quæ debiliori & miti nostro calore uinci in crudo alimento non poterant, Itaq; non omnis præparatio eò spectat, ut dulcedo alimento concilietur, qua nutriat: sed, partim ut facilius vincatur alimentum, partim gratius sit, siue dulcedinem, siue aliam qualitatem præparatione acquirat. Solùm enim dulcedinem in alimentorum apparatu non quarimus, quæ sola ad eò non confert ad nutritionem, si alimenti materia inepta sit, ut etiam vehementer obsit. Si enim mali succi alimentum aliquod dulcedine conditur, id non fit inde melioris naturæ succiq;: sed suauius atq; eam ob causam copiosius deuoratur, quàm par sit: ita ut canes etiam spongias oleo frictas deuorent. Sunt etiam, qui coriáceas manicas vsu detritas, & fordidas, aqua coctas & maceratas concisasq; , dulci iure condiant, & per iocum edendas apponant: quibus pleriq; re non animaduersa, vescerentur, nisi detecta fraude abstinerent: qui propter dulcem illam condituram, nihilo plus, opinor, alimenti erant percepturi, cum materia sit alienissima. Et certè ad eò absurdum est hoc dogma, ut, quisquis id tueatur, fateri cogatur, aquam fontanam pauco melle conditam eximè alere, ea enim vincet dulcedine & oua, & Caponum, & Perdicum carnes. Vnde neq; hoc probè dictum est à quibusdam, quod elementa id eò non alant, quod ~~æria~~ sint, & saporis qualitate destituta, ut aqua pura, cui certè

certè, ut iam dixi, saporem facile addes: verum, ut alat, agrè efficies: quemadmodum & purissimam terram, & in primis insipidam, liquore dulci conspersam & subactam, dulcem facile reddes, nutrientem non reddes. Iam non desunt terrarum genera, quæ suaptæ natura, & dulce quiddam, & alios sapes obtinent, nec tamen propterea corporibus alendis apta sunt. Nec mulieres pica laborantes, dum varias terras auidissimè deuorant, ijs nutriuntur, quanquam & deprauatus appetitus causa hinc sit: tamen, quod substantia terrarum nutriendis hominibus aliena sit, præcipua ratio est: quam rationem in ijs, quæ propter solam dulcedinem alere dixerunt, perpetuò, ut loquuntur, subaudiendam aliqui clamabunt, nec in his sibi errorem imputandum. At cur de dulcibus disputantes perpetuò solam dulcedinem ad nutritionem necessariam urgent, substantiæ similitudinis, quam alibi rectè veram alimenti causam statuerunt, penitus obliti, eamq; ne verbulo quidem attingentes? Cur antea rectè posita principia hic non sequuntur? Sed ab ijs deficient, &, quod substantiæ similitudini debetur, id ad nauseam vsq; soli dulcedini toties tribuunt? Cur incautos & parum exercitatos iuuenes, imò maximos suos sectatores in hanc ambiguitatem & ignorantiam rei necessariæ conijciunt? Aut si subaudiendum hoc est, in quo caput rei versatur, cur non ita omnes omnium hominum errores excusamus? & cur hoc loco ad eò parci in verbis omnino necessarijs exprimendis fuerunt, qui alibi ferè semper in rebus superuacaneis verbosissimi esse consueuerunt.

Si præterea dulcedo necessaria & certa alimentorum proprietas est, neq; tamen ad substantiam alimenti requiritur (hanc enim sententiam rationibus iam submouimus) fortè qualitas eiusmodi est, quæ tametsi alimento parum conferat, ut nutriat:

*Si mali succi
cibus conditur
dulcibus, non
ideo alit.*

*An dulcedo
propria sit nos-
ta alimento-
rum.*

tamen necessaria sit cuiq; nutrimento, vt tanquam certum & proprium indicium vim alendi ostendat indicetq; : Ita, vt in omnibus rebus nutrientibus certus modus dulcedinis, vel, re-ctius, suauitatis quasi index, & hederæ quædam suspensa, animantes ad capeſendum alimentum alliciat inuitetq;, & ſecuritatẽ familiaris & cognatæ ſubſtantiæ polliceatur. Sed neq; hæc conſtare poſſunt, ſi rationes euentuſq; rerum conſulamus. Vt cunq; enim quis fateatur, ſuam certamq; cuius alimento ſuauitatem dulcedinemq; inefſe : tamen non perinde quæuis res ſuauiſ dulciſq; nutriendi facultate prædita eſt. Cùm ergo ſuauiſ dulcedoq; non peculiaris & propria ſit ſolis alimentis, ſed alienis quibuſdam & malè nutrientibus rebus inefſe comperiatur : hac ratione, vt incerta & fallax nota, animantibus cæterisq; rebus alimento egentibus imponet, & ſæpè inimica aduerſaq; pro cognatis & ſalutaribus indicabit. Et, quòd hæc nota parum tuta ſit, ipſe uſus, præſertim in ijs quæ ratione vtuntur, oſtendit. Homines enim alimenta nulla facilè attingunt, quæ non diuturno uſu & conſuetudine comprobata cognitaq; ſint. Nec quiſquam rem dulcem, quæ ignota omnibus ſit, deuo-
rabit ſoli conſiſus dulcedini. Vera igitur & ſolida alimentorum probatio non ſuauiſ aut dulcedine, ſed uſu experientiaq; conſtat, quæ omnium eſt ſecuriſſima : Proxima verò cum cæteris animantibus nobis communis, eſt naturæ iudicium impetusq; certus, quo ſuauiſ quidem proſequimur appetimusq;, cuitamus verò & reſpuimus inſuauiſ ingrataq;. Qua tamen in re tam homines quàm beſtiæ falluntur. Homines quidem ſuauiſ ſæpè venena hauriunt, & largius auidiusq; ſæpè ſuaues, ſed ſimul inſalubres cibos, non ſine graui valetudinis detrimento aſſumunt. Armentis ſæpè ex herbis noxijs in paſtu ſumptis morbi peſtiferi incidunt : ſæpè ilia rumpuntur : ſæpè alia ratione interitus aſſertur, Lupi guſtato Lycoſtono herba, qua
delectantur.

*Suauiſate ho-
mines & be-
ſtiæ falluntur.*

delectantur, in rabiem verſi intereunt. Gallinæ fruſtu Solani, quem appetunt, extinguntur. Vidi ſuperioribus annis, prope Miſenam oppidum, herbam, cuius paſtu Boues mox crepant, & viſcera eſtundunt. Aſini interdum in Hetruria, auidius de-
paſta Cicuta, tanto ſopore opprimuntur, vt dimidia parte exco-
riati, aliquando expergiſcantur : ruſticis eos interijſſe exiſti-
mantibus, quòd etiam alij ſcriptis prodidere. Tantum ergo ſo-
lertæ ex naturæ iudicio nulli animantium eſt, vt ſolo ſapore &
dulcedine, quæ hæc non indicat, deuiter ac declinet noxia. Senſus enim guſtandi non indicat ea, quæ ad rerum naturas ſub-
ſtantiasq; pertinent, ſed ſola experientia. Nec Scammonij vim
purgantem, nec Opij ſtupefacientem à ſapore coniectare licet. Itaq; neq; pane veſcimur, quòd dulcedine quadam, vt alimen-
tum, nobis innotuerit : ſed quòd repulſis glandibus, iam diutur-
na conſuetudine experientiaq; mortalium, depræhenſum ſit, pane noſtra corpora feliciter ali. Et cùm alimentum etiam ad
ſubſtantiam nutriendorum corporum pertineat, & cuius viſ à
tota natura inſit, ne ipſum quidem ſapore depræhendetur, ſed
experientia, vt ſingulæ vires occultæ à formis ac ſubſtantia re-
rum prodeunt.

*Petrus Andree
as Matthiolus
in commenta-
rijs in Dioſco-*

*rijs experien-
tiaq; indicat
quæ alimenta
ſunt ſalubria
vel noxia.*

De vera appellatione & nomine dulcium.

CAPVT III.



DXijs quæ hæcenus à nobis disputa-
ta ſunt, ſatis patere arbitror, quam incerta,
negligens, intricata, ac inconſtans de dulcium
natura, mixtione, facultateq; ſit quorundam
doctrina, quæ ratione & viſ uſq; adeo caret,
E iij vt ne

vt ne nomen quidem rei, de qua differitur, rectè ab ijs vsurpetur: quemadmodum initio huius disceptationis indicauit: De quo tamen si certius quiddam, quàm factum video, statuissem, fortè res etiam ipsa reddita illustr. or esset, nec tam ambiguam friuolamq; de dulci sapore sententiam vt supra diximus, ab ijs accepissemus. Neq; enim facilè apud quenquam inuenias negotium ita tractatum, in quo non possis plurima desiderare. Nos certè non cupiditate rixandi, sed studio veritatis adducti, quædam à veteribus hac de re negligentius scripta conamur illustrare & perficere: quædam mutamus, quædam prorsus submo- uemus: à nobis excogitata plurima adijcimus: non pauca ex confusione in ordinem & methodum digesta, meliori, ni fallor ratione disponimus. Nunc ergo de appellatione dulcium, vt instituta methodus postulat, primùm est agendum: Quæ in re fieri non potest, vt nomen probè discernatur, nisi rei etiam ipsius discrimina non nihil attingantur. Dulce igitur à delicio vel delicijs nomen accepisse videtur, quòd dulcia in primis alluciant & delectent. Hinc factum est, vt dulcedinis vox, communi appellatione & larga nimis metaphora, de suauibus gratijsq; rebus vniuersis proferatur, siue animo, siue corpori voluptatem afferant. Ideò appellamus dulcem amicum, dulcem coniugem, amorem, liberos, oscula, allòquia, sonos, soporem, aurum, calorem, vmbra, & alia eiusmodi: quæ grata quadam voluptate nos quoquo modo afficiunt: quæ singula & extra saporum genus, & cum primis improprie dulcia nominantur. In saporum autem natura maximè alieno vocabulo dulcia non sunt, sed ne sapore quidem vllò prædita, & tota penitus & insipida existunt. Hoc modo aquam dulcem appellari, quæ syncera sit, nec sapore infecta, consuetudo iam obtinuit: fortè quod eiusmodi aqua, vt dulcis non sit, nullam tamen inferat linguæ

*Communi-
sima dulcium
appellatio im-
propria, & ex
tra genus sapo-
rum.*

linguæ molestiam. Præter rem etiam & planè immeritò passim à scriptoribus dulcia apellantur, quæ tametsi sapore non ex toto destituantur, vt ea quæ insipida iam dixi, eum tamen obtusum & ignauium & ἀμυδρόν vt Græci appellant, & nequaquam dulcem sunt consecuta: de quibus & ipsis iam antea satis superq; disputauimus: Exemplum est Calx lota in siccis terreis, Cucurbita in humidis aqueis, oleum & pingua in aëreis. Et horum quidem omnium, quæ hactenus recensui, nihil verè, nihil iuxta rei naturam, sed praua loquendi consuetudine, quæ scriptorum negligentia inualuit, dulce appellatur. Proprie autem dulcia vocantur, quæ, vt iam indicabo, dulcedinem singula habent, pro cuius modo appellationes sunt discernendæ. Eorum itaq; quæ proprie dulcia nominantur, quædam maximè & simpliciter talia sunt: quædam verò non absolutè, sed communicatione dulcedinis, eiusq; vel maioris vel minoris: quæ cuncta iam singulatim apertius adductisq; exemplis declarabo. Absolutè igitur et simpliciter verèq; dulce dicendum est, in quo perfecta, & sola summaq; dulcitus est, quæ veluti saporum perfectio quædam, & tanquam Canon, mente quidem concipitur, in rebus autem vix vsquam reperitur, verumq; Nectar dici meritò posset. An verò vsquam tale quiddam sit, post inquiram, vbi de dulcium differentijs sum acturus. Eorum verò quæ ad hanc summam dulcedinis absolutionem non perueniunt, discrimina non pauca sunt, quorum quodq; iuxta modum dulcedinis, cuius particeps est, nominari debet. Quod enim adèò excellentem, eximiam, exuperantemq; dulcedinem habet, vt cæteri sapes, aut vix, aut omnino non percipiuntur, id dulcissimum quidem, quoad nostrum sensum, est appellandum. Tale enim est, vt dulcius nihil nobis facile occurrere possit, &

*Proprie dul-
cia.*

*Absolute dul-
cia.*

*Canon dulci-
um.*

quod à dulci absoluto (quod saporum perfectionem paulò antè dixi) parum absit: Cuiusmodi sunt nobilia & dulcissima quædam vini genera, & ferè id etiam, cui hoc tempore in Hetruria Trebiano nomen est, & mel recens optimum purissimùmq; Sapa è Trebiano parata, Saccharum præstantissimùm. Quæ verò prioribus minorem participant dulcedinem, ea aut euident est, aut languidior; quæ euident est, vincit quidem cæteros saporos, qui in eadem re coniunguntur, ita tamen, vt non opprimantur penitus à dulcedine, sed apertè vnà percipiuntur, vt in melle vel suapte natura deteriore, vel iam veterascente, in quo à dulcedine acrimonia vincitur, non obliteratur, quemadmodum & in Saccharo rubro nominato. In ficu autem recenti obtusus & aquosus sapor ab eadem dulcedine superatur, quemadmodum & in Melonibus quibusdam probè maturatis. Hæc conueniente discrimine posthac valde dulcia appellabimus, eorumq; terminum satis amplum, iuxta maioris minorisq; rationem, admittemus. In quibus verò languidior dulcedo est, quæ à cæteris saporibus vincatur & obteratur, ea omnia cum Plinio languidè dulcia rectè dixerimus; qui palmas quasdam in Arabia nascentes, quod minus exquisitè sint dulces, languidè dulces vocat. Licet etiam, vt Plautus loquitur, dulciculum saporem nominare, quia & Græcis in vsu τὸ γλυκύδιον est: Hæc appellatio etiam longè plurimas, pro dulcitudinis modo differentias fortitur. Res enim propemodum infinitæ, hac ratione dulces vocantur, non quòd tales propriè exactèq; sint, sed quòd dulcedinem, quantulacunq; ea est, participant. Horum immensa varietas imposuit plerisq; scriptoribus, vt ea simpliciter appellarent dulcia, quæ obscurè languidèq; & communicatione solum talia sunt: vt plurima medicamenta & temperata & in temperata & omnia alimentorum ac frugum genera: qua dulcia citra

Vinum Trebiano

Plinius lib. 13. cap. 4.

Plautus.

cia citrà distinctionem ab omnibus simpliciter dicuntur, cum re vera præcipuèq; talia non sunt. In cunctis enim his à cæteris saporibus dulcedo obscuratur: vt in insipido aqueo, in certis generibus cucumerum dulcedo languescit: Per escarium sapor (quem innominatum aliqui vocant, vt in pane & carnibus, nos à tota substantia, Columella cibarium appellat) hebetatur alimentorum dulcitus, quam tamen summam ijs aliqui tribuunt. Idem fit in cereali sapore & cæteris hebetioribus vniuersis: E quibus perspicuum est, amplissimam esse dulcis saporis significationem, & negligentia quadam scriptorum ex nominis ambiguitate non explicata, rei ipsius etiam intolerabilem confusionem & ignorantiam esse secutam, vt ex ijs quæ iam antea disseruimus liquidò apparet: cui tamen confusioni, quantum possumus succurrere conabimur.

De vera mixtione & causis non solum dulcedinis, sed reliquorum omnium saporum.

CAPVT III.



Quam arduum ergo & difficile sit non modo dulcedinis, sed cæterorum etiam saporum veras & proprias causas explicatione inuestigare, ex eo perspicuum est, quòd veteres cum Medici tum Philosphi propè omnes hanc rem aut parcè attigerint aut ieiunè admodum tractarint veluti consulto rei difficultatem subterfugientes. Quàm negligenter enim nonnulli, qui tamen co-

Difficultas sue
ture disputatio
nis.

F pia &

Libror. de s.
m. f. cap: 26.

pia & perspicuitate disputationis ceteros omnes, qui de saporibus aliquid scripserunt, facile superarunt, hanc rem tractarint, non dicam: Id enim veritatis studiosi progressu disputationis ex ijs quæ docebimus, facile cognoscent. Nec profectò Auerrhoem id latuit, qui scribit autores illos nulla demonstratione, sed infirmis & vix probabilibus rationibus conari saporum mixtiones, ortum & causas explicare. Ipse certè Galenus studiosos dehortatur à Philosophorum hac de re questionibus, crebras, vt ait, dubitationes habentibus. A qua enim temperatura, inquit, in vniuersum proueniat aciditas, dulcedo, austeritas, amaror, & acrimonia, & vna quæq; cæterarum qualitatum, etiam naturalium rerum studiosos homines id inquirentes, maximis & varijs in ea disputatione dubitationibus implicat & inuoluit, quas ego tanquam præcipitium quoddam enitandas duco. Quamuis ergo Galenus exquisitam & philosophicam saporum inuestigandi rationem damnet, tamen cum, alibi scripto etiam libello docuerit, bonum Medicum eundem Philosophum esse, in eo certè quod ipse assequi & perficere nequiuit, aliorum etiam diligentiam & studium irritum facere nõ debbat. Nos igitur neq; consilio Galeni, neq; rei ipsius difficultate absterriti, quod post Galeni tempora nemo tentauit, nostram sententiam de saporum causis & mixtione liberè proferemus, tantum hac in re præstituri, quantum & ingenio consequi poterimus, & res ipsa permittet, nullius interim sententia, qui meliora producet, repudiata. Primum de dulcium natura & mixtione ita dicam, vt quid de cæterorum saporum causis sentiendum sit, clarum fiat. Cum enim hic quasi princeps sapor sit, in eius explicatione cæterorum mentio interdum quasi necessario est interponenda. Et quia huius comparatione singuli discernuntur, ad huius inuestigationem opus est, quasi positus quibusdam sententijs & indubitatis gnomis. Primum qui

dem

dem in singulis rebus quæ sensu percipiuntur (*ἀίσθησις* Græci appellant) esse quandam perfectionem maximè cuiq; sensui, cuius est, cõuenientem: vt in genere odorum, qui maximè grati & iucundi sunt: In coloribus, viridis aut cæruleus: In sonis iucundus musicusq;. Ita in ijs, quæ gustatu percipiuntur, necesse omnino est, quandam speciem esse maximè conuenientem huic sensui, & quasi perfectionem quandam saporum, quam sanè dulcedinem esse, cum mihi cum cæteris conueniat, in eo probando non laborabo: cum reliquis saporibus singulis ad hanc abolutionem non parum videamus deesse, & dulce, vulgè etiam iudicio, cunctis saporibus longè præferatur. Id ergo cum nec Philosophis nec Medicis controuersum sit, iam & nos recipiamus, & alteram nunc Hypothesin proferamus: nimirum perfectionem illam rei, quæ sensu quocunq; percipitur, esse temperatum & medium *ἀισθητόν*, quod ad delectandum quenq; sensum requiritur: vt ipsa res quotidie docet, etiam si nunquam Aristoteles id docuisset. Videmus enim cunctos sensus in temperatis immoderatisq; obiectis, vt loquuntur, male affici lædi ac prope corrumpi: moderatis verò & temperatis oblectari. vt enim ingens sonus aures obtūdit, asperq; ingratus est, ita nimius splendor oculorum aciem perstringit, heberatq;: & foedus odor odorandi sensum lædit, semperq; quod modum vehementer excedit sensui vehementer est aduersum: moderatum autem amicum & gratum: vt concinnus & harmonicus sonus auribus, iucundus odor naribus, et, vt ad rem accedam, temperatus medijsq; sapor gustatu gratissimus. Cum verò dulcem eum esse, iam propemodum à nemine negetur, & nos statim id confirmabimus, dulcem saporem temperatum esse, necesse erit, quia immoderata cum honore & molestia sensus afficiunt, vt cæteri saporum, quorum singuli habent, quo linguæ

Prima Hypothesis.

Secunda Hypothesis.

Moderata sensus filia amica.

F ij mole-

molestiam afferant. Solus dulcis, eorum scilicet saporum qui afficiunt linguam, & suaviter æqualiterq; & citra tædiū occurrit. Inspidum enim, vt nullam molestiam affert, ita penitus non afficit, vt neq; aphonum auditus temperatum subiectum: Galenus tamen medium statuit inspidum. Porro nec omnino præter rationem Aristoteles dixit, solum dulce secundum naturam, cæteros autem sapes corruptionem esse. Solis enim verè dulcibus nos etiam delectari cæterisq; cunctis saporibus aliquantulum proq; modo cuiusq; gustatum nostrum lædi, certum est: de amaro quidem nemo ambigit, cum omnium ingratisissimus sit: de cæteris dubitare aliquis possit: si tamen quis singulos probè consideret, inueniet quoq; quod naturam linguamq; vexet, solum verò dulcem innocentem, solumq; temperato sensui gratum, cæterosq; si grati sint, id vel intemperie quadam naturæ & sensus contingere, vel dulcedinis mixtione. Acria enim cum rodant & inflamment linguam, quis eo sensu delectetur? Si tamen ad acrimoniam accedat aliqua dulcedo, vt in porris, capis & allijs, & homo insuper, qui ea gustat, lenta pituita scateat, non deest delectatio: Quis verò acerborum asperitatem & contractionem summam tanquam iucundam suaviter ferat? Salsum verò cum propter dilutam aquam, cuius particeps est, æqualiter sensui occurrat, ea ratione delectare videtur, sed certe nec sani & temperati hominis sensum suapte natura delectat: nec si solum & impensius admoueat, vt aqua marina & edulia nimio sale condita testantur. Modicus verò Sal cibis gratis am addit, non ea præcipuè ratione, qua Sal est, & talem saporē obtinet, sed quod alimentorum obtusam dulcedinem, quæ linguam subire per se non poterat, penetratione quadam & dilutione ad intima demergat, quod & acetum & acida nihilominus Sale præstant, Idèò nullo vel perexiguo Sale, vbi hæc

hæc miscentur, opus est. Alter vsus Salis est in condimentis, quemadmodum & acidorum, vt sensum gustatus exciter, acuat instruatq; ad cibarium saporem, qui obtusus plerunq; est, exquisitius percipiendum. Si enim Sal per se, suapteq; natura in esculentis pareret delectationem, separatim deuoratus longè suauior esset. Quis verò Salem voluptatis causa separatim edat, nemo est, nisi vt mulerculæ vitio sit corporis habitu. De acidis, vt dixi, eadem ferè afferri possunt. Peculiariter enim propriaq; vi, si quis consideret, planè non delectant, sed mordicatione, & sensui & toti naturæ, sunt odiosa: nisi aut dulcibus, aut obtusis escarijsq; saporibus contemperata sint: aut is, qui degustat, parum temperato & gustu & corpore sit: aut aliqua euidenti mutatione afficiatur, ita vt vel incaluerit, vel siti prematur, vel crasso lentoq; succo ventriculum & linguam imbutam habeat. Iam de austero idem statuendum est, quod paulò antè de acerbis dixi. Hæc enim eadem ferè sunt, nisi quod austero vis per omnia minor est, quam acerbis. Ita liquet, cæteros sapes exuperantia quadam singulos afficere gustandi sensum, dulci excepto. Quod, sicut in singulis sensibus euenire videmus, temperatum illud vnicumq; in hoc genere obiectum familiare est existimandum. Ex quo iam tertia Hypothesis deriuatur. Sensibile enim temperatum, quodq; solum iucundè afficit sensum, nec temperatum esset, nec delectaret sensum, si aut naturæ, aut ipsi sensui dissimile esset: Ita necesse est, dulcem saporē, si non toti naturæ, saltem linguæ esse amicum & similem, aut alicui parti nostræ naturæ. Quæ enim nobis similia sunt, ea non statim toti naturæ, omnibus partibus similia esse oportet, sed aliquatenus: quia gustui aliquid simile dulceq; videtur venenum esse posse, & gustui nullam affert perniciem, sed toti naturæ deuoratum: vel quod lingua non vitæ necessarium est

F iij mem-

Sect. 34. pro-
ble: 5.

vsus Salis.

Hypothesis
tertia.Quomodo dul-
cia nobis simi-
lia.

membrum, vel quod non diu moretur in lingua. Sed probari potest, dulcia, qua dulcia, omnia semperq; nobis amica esse: qua venena sint, id alia ratione fieri. Cum enim anomalę multarum rerum sint naturales compositiones, si quid venenum sit, & simul dulce, id non ob dulcedinem venenum erit, sed ob pestiferam qualitatem latentem quę toti substantiæ nostrę pernitiōsa est: cum interim dulcedo eiusdem rei, & sensui & naturę nostrę similis & grata, naturę quidem non toti, sed eius parti, scilicet humori & calori, vt docebo, cum de viribus dulcium disputabo. Ergo non absurdum est omnia dulcia, quatenus dulcia, habere aliquid nostrę naturę & linguę simile, etiam si venena sint: Qua in re Montanus Præceptor noster insignis Medicus & Philosophus plurimum laborat. Neq; Galenus vnquam, quod sciam expediuit nodum de similitudine dulcium, quam cum natura nostra habent, qualis ea sit, & quomodo eadem defendi possit, cum dulcia quędam venena sint: Sed nos alibi vberius ista discutiemus. Iam verò hæc tria pronunciata, cum nihil absurdi habeant, pro hypothese & instrumento probationum ad demonstrandam dulcium naturam & mixtionem paulisper nobis sunt concedenda. Primùm quidem dulcedinem esse saporū perfectionem: Deinde dulcia temperatam gustatus materiam esse, quam vocant obiectum: Postremò eadem nobis certa ratione similia esse & cognata. Quibus ita constitutis ad rem iam propius accedamus. Cum ergo saporum vera & solida cognitio nobis quæranda est, ea per notitiam causarum erit instituenda. Tum enim (vt præclare ait Aristoteles) nos scire putamus, dum alicuius rei proprias causas cognoscimus: præcipuę causę à rei ipsius natura petuntur. Natura saporum est, vt sint qualitates certo modo gustum afficientes. Vniuersę enim res, quę huius mundi ambitu continentur, ex materia & accidentibus consistunt:

Mate-

Materia quidem est, nec oritur, nec interit: Accidentia verò perpetua vicissitudine generantur & intereunt, id est, materiam primam vestiunt, & vicissim eam destituunt, qua sola ratione species rerum perpetuitate quadam conseruantur. Id verò vt fieret, semina rerum in mundo sparsa sunt, quę vt cuiusq; rei materia proxima sunt, ita singulorum eiusdem rei accidentiū principia in se continent. Cum verò & sapes in accidentium censu numerentur, ijdem sua quoq; principia in proxima peculiaritq; materia, ex qua rei sapidę cętera accidentia nata sunt, habebunt. Exemplo res illustrior fiet: Absinthium è materia prima & qualitibus constat. Qualitates deserunt materiam absinthij, ex quo interit absinthium. Vt verò eius species conseruetur, semen productum est, in quo principia omnium accidentiū absinthij insunt, atq; ita etiam saporis amari. Vt verò accidentia materiam vestiunt, præter id principium materię, opus est alijs adhuc adiumentis: nempe vi quadam agente, quę obscura materię principia excitet & eliciat. Ea vis communis natura est, quę vtitur instrumentis, qualitibus, calore & spiritu mundi: quę vis cum agat in materiam, vt efficax sit eius facultas, necesse est vt cōtactum, situmq; tempore & organis oportuno, consequatur: quę iam, vt in omnium qualitatum, ita in saporum effectione, causę præcipuę sunt, scilicet materię principium, vis efficiens, & apta vtriusq; coniunctio, quę fit tactu, situ, & cæteris nunc dictis. Quę verò in singulorum saporum origine vis, iam ordine vberius declarabitur: deinde eadem vt in singulis saporib; priuatim possit inuestigari. Atq; initio cum alię qualitates sint primę, alię quę ex primis oriuntur: Sapores non sunt primę, quia ex saporibus non gignuntur cęterę qualitates. Cum ergo non sint primę, primarum adiumento eos nasci necesse est: Atq; hæc sanè illorum erit causa efficiens.

*Natura quid,
et quomodo
gat in materi-
am.*

*Causa efficiens
saporum.*

F iij Porro

LIBER I.

Porro cum nulla qualitas separatim consistat, sed in aliquo in-
 sit, ea corpora, quibus inhærent sapes, naturam eorundem sa-
 porum mutare possunt: Id quod materiam designat, quam ido-
 neam omnino aptamq; agenti causæ esse oportet: Quæ affinis
 tas inter agentem facultatem & materiam, ut necessaria est, ita
 sola non sufficit, nisi cætera quæ ad absoluendam mutuam actio-
 nem requiruntur accedant. Quamvis enim materiæ patibili,
 quæ actionem sustinet, cognata sit natura visq; efficiens: tamẽ
 si hæc duo aut minus disita non coeant, nec mutuo se contin-
 gant, aut temporis breuitas moræ diurnior, aut situs figu-
 raq; partium, aut organa, si qua sunt, aliquid impediant, vim
 agentem opusq; ipsum impediri necesse est. Cum igitur ex
 hypothese constet dulcem saporem perfectionem quandam esse
 se, & omnis perfectio ex quadam imperfectione, quæ nihil ali-
 ud est quam potentia, nascatur, quæ ut perfecta fiat, in actumq;
 ducatur, certè ijs, quas dixi, conditionibus, scilicet, affinitate a-
 gentis patientisq; causæ, & iusto congressu & contactu, situ,
 mora; opportuna opus erit: quæ qualia in quoq; sapore sint,
 ex re ipsa adiunctisq; indagandum est. Nunc verò in dulci sa-
 pore primùm illud est maximè præstandum, exemplis experi-
 mentisq; rerum propriè dulcium propositis, & ratione ex ijs-
 dem deducta, qua veritas mixtioq; dulcium, plurimos in hodi-
 ernum diem latens, eliciatur. Propriè maximeq; dulcia pauca,
 dixi, in rerum natura extare: eiusmodi tamen mel præstantis-
 simum est, vina quædam, Vuæ, Sapa, Saccharum. Et ut à mel-
 le exordiar, id in propria sua perfectione & integritate ad
 mortalium usum non peruenit. Igitur utcumq; id perfectissi-
 mum quis habeat, tamen adhuc perfectius esse, quod haberi
 nequit, res ipsa docet: cuius originem si probè consideremus,
 coelestem esse nemo negabit. Descendit enim ex aëre locisq;
 in qui-

*In dulci sapo-
 re exempla.*

Mel.

DE DULCEDINE.

25.

in quibus vis coelestis viget, calor nequaquam igneus, sed purus
 mitisq; ex astris, citra materiæ crassioris adminiculum, ema-
 nans. Nam ex ijs etiam, quæ iam antea proposui, satis con-
 stat, dulcedinem (quemadmodum & cæteros sapes) cum
 qualitas sit ex priori aliqua effeçtrice qualitate, conuari, quæ
 (seminario proprio supposito) non nisi calor esse potest: qui *Efficiens causa
 dulcium calor
 coelestis suppo-
 sito proprio se-
 minario.*
 cum vel igneus violentusq; sit, vel mitis, coelestis, gignens fo-
 uensq;: ille quidem cum omnem rem corrumpat dissoluatq; ef-
 ficiendi vim habere non existimandus est: hic verò, ut in o-
 mnibus, ita in dulcedine gignenda maximè efficax meritò cen-
 setur: In melle autem & locus id indicat. In ijs verò quæ cre-
 scunt alunturq; si dulcedinis efficientem causam quæramus,
 aliam nullam inueniemus, præter calorem istum mitem, beni-
 gnum, naturalem, coelestemq;. Coelestem enim voco, ut ex-
 plicabo deinceps, siue insitus & proprius sit rei crescenti, siue
 externo defluxu à coelo syderibusq; per Solis radios rem con-
 tingat. Dulcedo enim plantarum & fructuum potissimum à
 plantis natorum, nisi maturatione quadam & excoçtione ab- *Maturatio à
 calore.
 coçtio à calo-
 re.*
 soluitur: coçtionem verò naturalem à miti, benigno humidoq;
 calore perfici, omnes fatentur. Fructus etiam Stirpium So-
 le affulgente probè maturari ac dulcescere notissimum est:
 Ita ut sæpè auersa pars à Sole in eodem pomo, minus sit elabo-
 rata. Fructus etiam qui in ima arbore aut vmbra hærent eo
 calore carentes minus maturantur: quin & nubilo ac frigidiore
 coelo minus ac tardius ad maturitatem perueniunt. Mixtio eti- *Mixtio à calo-
 re.*
 am à solo isto miti calore iuuatur, qui contemperat, iungit v-
 nitq; partes, cum igneus calor cõtrà violentia quadam dirimat,
 separetq; coniuncta. Iam autem dulcedo sequitur certam mix-
 tionis rationem, quæ cum à calore concoquente necessario fiat,
 ab eodem & dulcedo nascetur: mixtionis verò terminus in fructi
 G bus

bus est proprius cuiusq; fructus sapor: et dulce perfectio saporū est: Itaq; & mixtionis melioris erit res dulcis, quam amara aut salsa, aut alterius saporis, qui à perfectione abest. Si exquisitioris mixtionis dulcia sunt, erunt etiam calore coelesti benigno & temperante meliori. Exquisita enim & naturalis mixtio fit miscendarū substantijs ad minima redactis vnitjsq;, & qualitatibus rei mixtæ retulis: quod sola vi caloris fieri potest, eiusq; non ignei, qui diuersum agit & separat. Itaq; efficientē causam mixtionis dulcium hunc calorem esse non est dubitandum, vt inductione & experimēto patet, & solum vini dulcioris exemplum ostendit, quod versus meridiem perpetuò nascitur ex refractione radiorum in montibus duplicatorum. Ratio verò efficientis causæ dulcium ex hypothesi etiam petitur, qua ostendimus nobis similem esse dulcem saporem. Id non est substantia, cum is sit qualitas, sed qualitate, non frigore nec siccitate, sed caloris commoderatione. Nostro enim insito calori, qui & ipse coelestis est, duleitudo est (vt post copiosius etiam monstrabo) cognata & affinis. Efficiens ergo dulcedinis proprium, & quod eam gignit, est calor coelestis benignusq;: ad quem sæpe concurrunt sub efficientis quoq; ratione compræhensæ, quæ augent, minuunt, conseruant, interimunt, iuuant, lædunt, occasionem dant: quibus tamen præcipua actio non debetur. Sunt enim caloris in vniuersum differentia duæ: coelestis primum, qui efficacissimus per radios syderum, præcipuè Solis, deferatur ad inferiora, & fons est cuncti caloris, omniaq; inferiora gignit, efficit conseruatq;: alter igneus, qui & ipse, vt prior, efficax est, non autem miscet, nec gignit, nec conseruat, sed interimit & corrumpit. Est & alius calor qui hos sequitur, vel coelestem, vel igneum solum, vel vtrumq; simul, & vel actu vel potentia; Actu igneum solum, vt ferrum candens, furnus calefactus:

coelestem, à Sole calefactum aliquid, & calor natiuus: qui tamen coelestis iam magis operatur. Potentia verò coelestis, in Pipere, Euphorbio: Ignea in calce, fece vini vsta: quæ potentia nihil aliud est, quam vestigium caloris, vel ignei, vel coelestis. Dulcedo ab insito tantum & coelesti calore nascitur: ab igneo, & eo, qui vestigium caloris vt potentia est, nunquam. Iam cum igneo etiam calore quasdam res dulcescere videamus, vt Sapam & fructus quosdam, & quæ destillatione excipiuntur, merito quispiam existimauerit, dulcedinem non à solo coelesti & insito calore nasci, sed etiam ab igneo. At cum antea iam dixerim, causam iuuantem non præcipuum efficiens esse, qui rem examinat, ignem non animaduertet per se suaq; vi dulcedinem creare, sed quod calor coelestis ob certa impedimenta absolueri non potuit, id igne vtcunq; perfici, ac imitatione quadam coelestis caloris melius reddi, idq; non pari ratione, qua naturalis coelestisq; calor id efficit perficiendo, temperando, coquendo, maturandoq;: sed dissoluendo partes crudas & à concoctis separando, educto humido natiuo, & emollita extenuataq;, ac penitus corrupta rei substantia. Hac enim ratione per calorem igneum in apertum producitur latens inchoataq;, necdum à natiuo calore perfecta maturitas dulcedoq;: quam rem id etiam confirmat, quod per ignem nihil seipso dulcius fiat, nisi id ipsum à natura quantulacunq; dulcedinis initia acceperit: Id quod in plantis aut fructibus, qui elixatione aut as-

Calor igneus non gignendo sed corrupendo dulcedinem facit.

Elixatio est ratio quomodo res dulces faciunt.

Destillatio quomodo dulcedinem rebus conciliat.

tium & corruptione substantiæ hoc assequuntur : quamuis sola destillatione hoc raro fiat, nisi id, quod destillatione separatur, prius certa ratione computruerit & dissolutum sit, aut, ubi iam destillatione exceptum est, certo genere caloris discernatur ac mitescat, & partes à dulcedine alienas, quas vel suapte natura habet, vel igne adeptum est, deponat. Latens etiam dulcedo hac ratione è metallis elicitur, quæ ob naturam ineptam materiæ non percipiebatur. Qui verò virgare velit obstinatus, igneum calorem eodem planè modo atq; coelestem in rebus dulcedinem procreare, is, si rem accuratius considerarit, videbit vtriusq; huius caloris actiones vix in paucis conuenire, quod & nos fatemur. In cæteris autem vehementer discrepare, idq; eo vel maximè, quod coelestis, quemadmodum & insitus, gignendo, conseruandoq; dulcedinis, sicut & aliarum rerum, sit autor : Igneus autem interimendo ac dissipando : quæ quidem eius præcipua vis est : licet fortuito interdum etiam alias affectiones rebus, antequam intereant, adducat. Neq; enim tantum heterogenea sed & homogenea separat, dispergit, atq; ita ad interitum ducit. Nam verò nec insitus ac natiuus rerum calor ex igneo, vt plerisq; placet, oritur : neq; enim vitam & naturam, vt certè facit, conseruaret, sed violentia sua tolleret. Neq; quo biliosior quispiam est, eo validius obit muna vitæ, sed plerumq; deterius : Flatu enim & cruditatibus tales abundant. Neq; igneus calor vel (vt appellant) elementaris attrahit, retinet, coquit, expellit, assimilât, mouet, & alia eiusmodi opera admiranda edit, sed caloris cuiusdam vis longè nobilioris. Cum ergo saporès in rebus plerumq; vitam habentibus insint, aut ijs quæ à vitalibus rebus nascuntur, quamuis ipsa vitam amiserint, certè à coelesti & insito calore saporès oriri necesse est, cum ab hoc genere caloris omnis materia, cui

Igneus calor non eo modo quo coelestis dulcedinem parit.

Insitus calor non idem est cum igneo.

inest sapor, oriatur. Quod enim saporis materiam nullam igneus calor vnquam attingat, certum est. Omnia enim sapida ab insito & coelesti calore sunt nata. Quin etiam frigidi saporès à calore nascuntur : qui calor gignit, fouet & conseruat omnia, & perficit gradum rei & eius saporem : quamuis ea res, respectu corporis nostri, frigida sit. Certum enim est omnia viuensia obtinere quandam portionem caloris ætherei. Quascunq; ergo facultates seu potentias, etiam amisso vnà cum vita eo calore, res sapidæ possident, eas tanquam vestigia quædam eius caloris, à quo natæ sunt, etiam eo absente retinent, non aliter, quàm aquæ quædam igneo calore per destillationem natæ, & ab eodem Empyreuma & vim calefaciendi, tanquam vestigium quoddam adeptum, conseruant. Quamquam amisso natiuo coelestiq; calore, Fernelius & pleriq; alij arbitrentur, quæ supersint, omnia ad Elementorum commixtionem pertinere, vt in emortuo pipere calorem : sed cum elementa tantum materiam rebus suppeditent, nullam autem vim agendi, parum opinionem hanc consentaneam esse puto : præcipuè verò, cum in rebus, quæ vitalem vim caloremq; insitum perdidit, facultates quædam supersint, quæ ad elementorum mixtionem nequaquam referri possunt : vt in Scammonio & Rhabarbaro facultas trahendi bilem, in Colocynthide pituitam, in Elleboro atram bilem, qui post extinctam vitam ac virorem etiam triginta annis suo munere, si Theophrasto credimus, strenuè fungitur. Elaterium, quod pars tantum viuæ plantæ est & vita priuatum, fertur in ducentos vsq; annos durare : In quo certè non elementorum tantum, sed originis melioris facultas residere existimanda est, quæ vt tam admirabili aquas educit. Et cum igneus calor in calce & in aridis vini fecibus perustis caloris vestigium relinquat, quid causæ est, cur coelestis & insitus non

Impressa vestigia insiti caloris.

Amisso calore natiuo vtrum vestigia quædam eius in rebus maneat.

Lib. 9. cap. 14. de hist. simp.

vt igneus calor vestigia potentiam rebus imprimit, ita & coelestis natiuum.

perinde etiam sui vestigia relinquat? Edit enim certè opera, quæ igneus nequaquam edere potest, vt formare, alere, trahere, separare, quarum rerum vestigia, etiam ipso non præsentente, videmus. Potentia autem non solum est, quod totius plantæ calor in semen transeat, vt Cardanus censer, sed quod calor vel cœlestis, vel igneus eam vim imprimat agendo. Semen tantum est vt spiritus seruetur, & origo tale alimentum trahendi adsit. Tam cœlestis verò quàm insitus calor, cum sint qualitates, maioris & minoris ratione discrimina habent, pro quorum varietate varia in rebus vestigia relinquunt, vt in Pipere vehementem caliditatem, in Fœno græco moderatam, in Mandragora adedò exiguam, vt frigus dicatur: ita enim caloris priuationem appellari hæctenus consuetudo fuit: quæ tamen differentię fiunt non sola efficiente causa, sed accedente materia, vt dicam, & conditionibus congressus materiæ & efficientis facultatis: quorum omnium, quod eiusmodi in quavis specie sint, suprema causa est cuiusq; rei species & seminis facultas ita nata. Differentię autem vestigiorum relictorum in singulis priuatim iisdem à causis variatis, vt abundè dicam, oriuntur. Porrò cœlestis calor externus insitum, qui & internus cœlestis nominari potest, fouet ac conseruat talem, qualem species eius rei accepit, scilicet Piperi, Mandragoræ, & cuiq; rei suam propriamq; quemadmodum & ipsis animantibus. Sublato autem insito calore vitæq; & auctione & mutatione cessante, non necesse est cætera eius rei ~~æthi~~ energiasq; (vulgò actiones & passiones appellant) simul euanescere. Manet enim materia prima ipsaq; elementa & primordia rerum: manent partium peculiare propriæq; formæ, quæ, præsentente etiam vita, vel obscurius vel clarius apparebant: nec minus ea absente apparere possunt, quum à vita diuersum separatamq; quiddam sint,

& aliam

& aliam originem aliasq; causas habeant. Quare multos, qui simplicem vnâq; formam cuiusq; rei constituerunt, à qua nõ solum præcipua eius rei actio, sed actiones etiam inferiores cæteræ omnes nascantur, hæc dubitatio torset: qui fieri possit, vt deperdita præcipua forma, non pauca tamen eius rei actiones passionesq; supersint, adedòq; non vnà cum forma extinguantur, vt earum quædam etiam augeantur. Qui elementorum mixtioni & temperamento à forma diuerso hæc tribuunt, non vident iam se aliud præter formam statuere, cui actiones quædam debeantur, quas tamen cunctas affirmant soli formæ deberi. Qui verò asserunt temperamentum ipsum formam esse, non animaduertunt, mutato temperamento actiones sæpè illas manere, aut eo sublato non omnes actiones tolli: nec ergo omnes ab eo tanquam à forma manant. Sed hæc vt pluribus refelli possent, ita institutum nostrum id non postulat. Possent quidem priores ita se tueri: quod nimirum vitali nutrienteq; in stirpibus forma amissa, quæ summa simplexq; & præcipua erat, in eandem materiam alia statim ingredietur, quæ & ipsa, pro eiusdem rei natura, præcipua fiat, donec vicissim alia succedat priore expulsa, atq; ita vicissitudine quadam, donec res in primordia sua dissoluatur. Posteriores, quibus forma temperamentum est, hoc afferre possunt: summum totius rei temperamentum, aut eius gradum, vt loquuntur, formam rectè censer, à qua omnis rei facultas proficiscatur. Si verò res quæpiam vitam, aut quomodocunq; præcipuam vim amittat, manentibus tamen quibusdam affectionibus; temperamentum id summum gradum, in quo summa vis erat, perdidisse; in alium autem gradum esse mutatum, qui idem causa sit & forma affectionum quæ supersunt, priori perfectione sublata.

Non est simplex vnâq; forma à qua omnes affectiones procedunt.

In situ calor cœlesti inuaditur.

Cur non ab vna forma omnia proueniunt.

Sed neutri certè ex his ostendunt, ab vna forma & simplici actiones facultatesq; cunctas cuiusq; rei, tanquam fonte quodam, emanare, cum sensus & ratio in singulis rebus id nequaquam verum esse testentur. Diuersæ enim actiones perpetuò à diuersis facultatibus prodeunt, neq; ultra eas facultates progredi licet. Quòd verò omnes hæ facultates à forma vnica oriuntur, tanquam vi quadam summa, id verbis quidem omnes inculcant, ratione autem solida & re ipsa nemo demonstrat: Neq; certè huius formæ vlla est necessitas. Cùm enim quælibet actio in suam potentiam referri possit, actio præstantissima rei præstantissimam potentiam habebit, à qua oritur, quam potentiam seu facultatem, si nominâris formam, esto sanè forma, sed cæteræ eius rei actiones ab ea non proficiuntur. Vt nobilior facultas Scammonij est trahendi bilem, à qua hæc actio tractionis sola prouenit: Calefactio autem Scammonij ab hac eadem vi nō prodit, sed à facultate calida: Eadem de cæteris est ratio.

Forma nulla supra potentias.

Iam hoc superest, quod in hac re obijcitur: facultatem trahendi bilem non esse ipsam formam, sed à superiori quadam forma prodere, à qua & vis calefaciendi in Scammonio, & cæteræ omnes prodeunt. At cùm nulla ratio sit, nulla necessitas, quæ id persuadeat, miror qua ratione ociosa & imaginaria hæc forma fuerit introducta, & in hodiernum vsq; diem conseruata. Sed hæc pluribus explicari ab hoc loco alienum est: quare ne mei ipsius oblitus in hanc disputationem videar incidisse, iam ad institutum reuertar, vt cur hæc attigerim, clarum fiat: quia communes saporum causas explicare decreui, eadem disputatione naturam præcipui saporis ostendere volui. Nam si à forma prodeunt omnia, nulla facultas, nullus sapor in rebus vita destitutis esset. Res enim mortuæ forma carent: Deinde si formæ simpliciter hæc accepta sunt referenda, quæstiones difficiles plu-

les plurimas & rerum latentium inuestigationem vnico verbo, sed æque obscuro, absoluemus. Dulce enim aut acre aut insipidum quodq; erit, quòd talem habeat formam à qua dulcedo proficiatur. Si hac ratione formam intelligant potentiam seminis (quæ tamen ipsis forma non est) ferri hoc posset. Ea enim aliquid saltem est. Forma verò inanis & nugax est, nec accidens nec substantia est, nec re ipsa vlla ratione existit, sed sola imaginatione tanquam Chymera concipitur. Sed hæcenus de dulcedinis & cæterorum saporum causa efficiente satis superq; dictum est. Hæc verò causa sola cùm nihil, vt dixi, efficiat, nisi commodam aptamq; materiam nata sit. Iam in vniuersum de materia saporum dicam: & primum quidem de ea, quæ tanquam receptaculum est omnium, corpus scilicet naturale, quod in scholis subiectum cōmune vocare licet. Hoc aut vegetum est, aut non vegetum. Vegetum integrum & viuum & alentis animæ particeps, appello, in quo genere plantæ sunt, & animantes. Non vegeta verò his contraria, quæ vel simpliciter ex elementis coierunt, vt Mel, Mannaq; dicta: & opinione quorundam metalla quoq; & lapides: vel vegeta emortua sunt, vt plantæ arida, partes è plantis auulsa, decerptæ, expressæ, vel quocunq; modo separata, animantes vita defunctæ, vel earum partes viuas ademptæ. Hæc quidem communis materia est atq; receptaculum saporum & reliquarum affectionum naturalium. Proximam verò materiam, in qua nimirum peculiariter nascantur sapor, qui cōmuni subiecto insunt, humorem aquæum cum ariditate terræ subactum & temperatum Aristoteles esse censuit, (neq; enim veram eorum sententiam esse contendit, qui solam aquam saporum materiam statuerunt) his potissimum rationibus eorum opinionem refellens, & simul suam sententiam confirmans, quòd sapor, crassiusculi om-

Materia saporum cōmune.

Materia proxima saporum iuxta Aristotelem.

H nes sint:

nes sint: Deinde quod veteres dixerint, talem esse aquam, qualis sit terra, per quam manat, & quod totidem in terra sint saporibus, quot in fructibus: Præterea quod humidum pati tantum à suo contrario natum sit: Siccum verò id contrarium esse. Ut enim qui colores succosue in aqua eluunt, talem reddunt aquam: Sic ipsam quoque naturam, dum in humore partem siccam terræ namque diluat, aut per eundem humorem percolet, & calore incoquat, humori qualitatem quandam inferere, quæ non nisi sapor sit, id est, affectio quæ à prædicto sicco in humore genita, gustatum, qui facultate est, in actum excitet: Denique quod eo aliamur, in quo sapor sit. Omnia enim dulci, vel simplici, vel commisto ali. At nec solum humidum, nec solum siccum in eis hum venire, sed commistum ex utroque. Et hæc sunt Aristotelis quidem rationes de propria materia dulcium. At certè humidum cum sicco non saporum tantum, sed cæterarum omnium affectionum in rebus mixtis communis materia est eodem auctore, cum hæc sint patibiles (ut appellat) qualitates, & calor in his non sapor tantum, sed cætera etiam gignit. Sunt ergo hæc causæ communes: nos verò iam propiores inuestigamus. Rationes etiam Aristotelis de materia saporum tenues admodum sunt & infirmæ. Neque enim omnes crassiusculi sunt, cum acridus & acris maximè tenues sint, & in multis limpidissimis liquoribus & à terræ mixtione alienissimis saporibus percipiuntur euidentes. Neque quotquot saporibus in fructibus sunt, totidem in terra esse compertum est. Quis enim vuarum & pomorum & ficuum saporibus in vlla vnquam gleba deprehendit? Aut si Aristoteles putet, facultate, non actu terræ inesse saporibus, nihil plus dicit. Etiam si enim demus vtrouis modo ita esse, quid hoc ad materiam saporum comprobendam facit? Cum enim terra non sola, sed etiam aqua materia saporum sit, in aqua etiam

Modus generationis Saporum Aristotelis.

Improbatio rationum Aristotelis.

Non omnes saporibus crassiusculi sunt.

Non tot saporibus in terra esse quot in fructibus.

etiam eos omnes inesse necesse est: ita nec terra sola, nec aqua sola materia saporum esse potest. Et id etiam, quod aqua aliquando è terra contrahat saporibus, è qua effluit, parum facit ad præsens institutum. Si enim sapor est in terra, ea non simplex, sed composita erit, quæ si saporibus aquæ comunicat, id non ut terra præstat, sed ut res quæ saporibus habet: qui sapor si terræ inerat ante mixtionem aquæ, perpetuum non est, ut ex mixtione humoris aquei cum sicco terreo sapor nascatur. Et si aqua ideò saporibus habet, quòd cum à terra contraxerit, terra sola erit materia saporum, non autem aqua & terra simul. Præterea cum saporibus à natura gignantur, si aqua terram alluens & permeans saporibus imbuatur, is natiuus non erit, sed abluendo factus, & artificialis sapor. Mirum autem est, quomodo propter collutionem tantum sicci cum humido per calorem coquentem, dicat naturam indere qualitatem, quæ sit sapor, nisi præter illam percolationem & abluionem, præterque calorem coquentem, aliud eius qualitatis principium accedat: siccum enim cum humido subactum, omnibus rebus tantum corpus substernit. Qualitates autem non simpliciter ex his, sed in his generantur: neque ideò quod aqua aut terra, sed alias ob causas, quas dicam postea. Non oritur sapor in materia, ideò quod sit vel calida, vel frigida, vel humida, vel sicca, vel crassa aut tenuis, sed quòd tale principium habeat, quòd ipsum saporibus cum efficiente causa producat: qualitates verò iuuant, & causa, sine qua non, sunt. Iam verò quòd nihil nisi à suo contrario quicquid patiat, id non cogit fieri materiã saporum humidum cum sicco terreo esse. Et quòd sic cum in humidum agere cogatur dicere: quanquam id verum est, tamen contra Aristotelis principia est, qui patibilem hanc vtramque qualitatem esse statuit. Quòd verò nec dulcedo nec sola dulcia alant, iam à nobis demonstratum est. Hoc tamen loco præterire

Quod aqua è terra contrahat saporibus non probare materiam saporum.

Cur sapor in materia non generetur.

*Dulcia non a-
lere.* non possum frivolum Aristotelis rationem, qua dulcia opinatur alere. Nam calor, inquit, quod leve est attrahit: quod verò falsum amarumque; ratione ponderis relinquit. Quod enim exterior calor in extraneis corporibus efficit, hoc idem interior in plantarum & animantium natura efficere solet. Vnde fit, ut ea dulci sapore alantur. Hæc quidem aristoteles. Nos vero satis docuimus, in alimento familiaritatem & similitudinem cum partibus alendis præcipuè spectandam, & vim naturamque; à nobis alienam in ijs, quæ non alunt. Quare nec gravitate nec leuitate hæc sunt definienda, cum vtrumlibet in alimento esse possit, modo substantia idonea sit & proba. Quædam enim partes huius, quædam ponderosius alimentum postulant. Neque amarum idèò non alit, quòd ponderosum sit, sed alias ob causas, quas suo loco dicam. Quod si concedatur Aristotelis hæc sententia esse vera, nihil id disputationem de natura saporum iuvabit. Et certè sententia ipsa, quam Aristoteles affirmare nititur, melior est & evidentior, quàm rationes quibus eam confirmare conatur. Hæc enim rationes, ut docent aquam solam non esse materiam saporum: ita aquam cum sicco terreno dilutam esse materiam nequaquam conuincunt. Si verò de communi materia id accipiendum quis putet, hoc loco non probandum fuit, aquam & terram esse communem rerum materiam cum alibi hoc ei sit demonstratum. Quæ igitur tandem est propria gignendorum saporum materia? Certè cuiusque rei semen & principium, seu partes seminis in rebus vegetis. In ijs autem, quæ nūquam fuerunt vegeta, partium constituentium tales potentia & facultates. Neque enim de integro nascitur sapor ex commixtione materiae, neque à calore omnino sapor, qui non erat, generatur, ut Aristoteli & plerisque hæcenus fuit persuasum: Sed calor colligit & acervat partes, ac è potentia in actum demutat,

*Dulcia non a-
lunt propterea
quod leuiora
sunt.*

Propria gignendorum saporum materia.

mutat, & quidem ortum saporum strenuè iuvat. Neque verò eos integrè constituit, sed dum materiam aptam & convenientem sibi fomes saporum & principium latens allicit, siue humida ea materia, siue sicca sit, calor & qualitates cæteræ solum promouent hanc actionem, & ei auxiliantur. Quod de coloribus facilius percipi potest. Nulla enim qualitas nullusque calor gignit de integro rubrum colorem: Sed partes & principia huius coloris imperfecta, sparsa, & in materia abdite latentia à qualitatibus, calore ac vi innata perficiuntur, colliguntur, vniuntur, proferuntur, & ab ijs impedimentis, quibus implexa erant, separantur. Vnde tandem libera ea qualitas & quasi vinculis soluta, quæ potentia inerat, emergit: Quia calor & frigus non gignunt, nisi calorem & frigus. Nihil diuersum à se ipso gignit: de qua re Fernellium consulant studiosi. Nec ex calore fit amarum, sed iuuatur amarum calore & frigore. Cum ergo amarum non fiat è calore, nec alia qualitate, & tamen ex aliquo fiat, id ex primordio suæ speciei generari necesse est. Neque tamen eius species primò oritur, sed fuit semper in rerum natura conseruata per primordia suæ speciei. Quemadmodum enim Absinthij totius species per semen eius integrè conseruata est: Ita amaritudo Absinthij per primordium amaritudinis in eodem semine constat. Et ut tota res per totum semen, ita partes rei per partes materiae propagantur. Nec credi saporis credibile est, sed iam sunt in rerum natura, & tantum propagantur. Hoc itaque solum querimus, quomodo propagentur. Si materia terrea & crassa cum qualitate frigida adfit, non idèò acerbum statim oritur, quia multa talia non sunt acerbæ. Idèò aliud est quod acerbum constituat, scilicet primordium, quod si absit in tali materia, non fit acerbum. Iam si querat quispiam, vnde nam qualitas ista, cuius antea memi-

Qualitates inuuant generationem saporum.

Nihil gignit diuersum à se ipso.

Sapores non de integro creari sed saltem propagari.

Qualitates emergunt ex primordijs seminum.

H iij nimus,

Qualitates emergunt ex primordijs seminum.

Seminariū potentia est.

Multa sunt quæ non videtur quorumque facultas ignota est.

Semina non in omnibus videtur.

Cur ignis calefaciat difficilius explicatur.

nimus emergat, aptius responderi haud potest, quam ex proprio latentiq; principio, fomite, primordioq; suo, quod in semine, vel quavis materia inerat, siue iam potentiam, siue proprietatem, siue vim, facultatem, præparationem, siue partes quasdam inchoatas in materia appelles. Ultra enim progredi non licet, quam ad eiusmodi principia seu facultates. At absurdum dices, quia potentia est, & igitur res ignota. Fateor, si enim nota esset, iam actu esset. Venatio in cane, & ratio in infante non animaduertitur, ut nec stirps in paruo semine, nec pullus in ouo. Nuncquid autem idcirco, quod hæc omnia non videamus, & planè sint ignota, omnino non esse dicemus? Scimus hæc facultate inesse, quamuis non videamus eam facultatē. Quod si hæc principia vel facultates, ut æque ignotas, quispiam paruifacientis existimet: is, si rationes meliores propioresq; excogitarit, magnam apud nos gratiam inibit. At nihil equidem absurdi video, si hac ratione propria saporum materia nobis sit cognita explorataq; ipsa verò specie ignota, cum infinitarum propè rerū notitia intra hos limites consistat. Ipsum quidē semen in pleurisque rebus videmus, ut in animalibus & plantis: Vim verò, quæ præstat, ut animal aut planta ex eo nascatur, non videmus: minus etiam adhuc peculiarium qualitatum principia, quæ neq; idè sunt neganda: quamuis & semina in quibusdam non videamus, ut quæ sine semine plantantur, sicuti animalia putredine nata. Non enim ipsum sterces, sed aliquid par seminis facultati, ea animalia gignit. Quin & igni quod urat aut calefaciat, à calore quidē, qui in eo est, id inesse aliquis dixerit. Vnde autè ea facultas seu is calor, & quæ eius causa sit, certò statuere nemini non difficilimum & inexplicabile videtur. Ita vniuersa propter bonum quiddam in rebus fieri, ad quod cuncta contendunt, omnes fatentur, omnesq; id bonum genere in rebus vniuersis

vniuersis norunt. Idipsum verò in singulis specie nemo mortalium intelligentia assequitur: nisi quis, ut Epicurus olim putauit, fortuito atomorum concursu hæc primordia rebus inserta credat. Sed quomodo extiterint, & an à DEO simpliciter naturis immissa ita sint, ut iam his adiumentis eliciantur perpetuò, libenter alijs disputandum relinquo. Limes enim, hic est ingenij humani in æternum duraturus, nisi aliquando Dijs similes intelligentia nascamur: Quamuis hæc doctrina nihilominus ad rem propius accedit, quam eorum, qui liberius aliquid falsò affirmant: Ut, saporum materiam esse humorem cum sicco terreno temperatum incoctumq;. Sed in terra solam nullam saporis vim, nec in sola aqua Aristoteles inesse concedit, cum simplicia hæc sint. Si igitur ex se non habeant illam vim, cum tamen componantur eam obtinent: sequitur aliunde hoc adesse. Neq; enim ex sola contemperatione vtriusq; resultat. Diutissimè enim terra & aqua confusa nihil saporis vnquam adipiscuntur, siue natura, siue ars hæc commisceat. Nam solam nudamq; componendæ rei materiam præstabit, in qua non sapor tantum, sed et cæteræ qualitates vniuersæ nasci è suis quæq; principijs possunt: quæ principia semini cuiusq; rei insunt, et per vim innatam alliciunt sibi analogas, quibus principia in rem absolutam exeant. Ut ergo totum semè totius plantæ materia & principium est: Ita priuatæ seminis facultates partesq; priorum effectuum & qualitatum principia rectè existimantur: Generationes enim rerum analogas esse oportet. Neq; ex substantia accidens fit, nec ex quoque principio quæq; res nascitur: sed ex proprijs singula proueniunt. Et cum accidentium natura, seu, ut loquuntur, essentia sit inesse, materiam quidem, quæ substantia sit, necessario requirunt, non verò ut ex eadem generentur: sed ut

Humorem cum sicco temperatum ex se non habere vim ullam saporis.

Generationes rerum analogas.

Seminarium ex quo sapor nascuntur inest in materia. sed ut eidem insint, & in ea nascantur è proprio & simili ac analogo principio; quod nihil aliud est, quam fomes, potentia, pars, seu principium; Ita qualitati seu cuius accidenti simile, analogum, cognatum, ut ex eo nasci possit. Quod sanè principium si propriam materiam appellaris, ex qua oritur qualitas, nihil absurdi committes. Neq; enim alia est qualitas materia, quam si materiam appellare nolis, vel materiae quiddam proportione respondens vel quomocunq; lubet, modo rem teneas, nominato. Certè quemadmodum animalia non ex solis primis elementis nascuntur, sed ex alio principio, feminis scilicet, in quo, præter elementa, aliud est diuinius: Ita etiam colores, odores, & sapor ex solis elementis non sunt, sed alio principio constant, ut & ipse stirpes, ut tamen & tota res è toto semine & diuersæ affectiones totius rei è discretis feminis principijs seu partibus enascantur, id beneficio, ut antè dixi, famulantium præparantiumq; & iuuantium qualitatum & materiae contingere solet, & ex certis conditionibus in qua; naturali actione necessarijs: Quarum conditionum efficiens causa quasi præcipua est, de qua iam dixi. Nunc in materia explicanda versamur, quam communissimam & tanquam subiectum, in quo reperiantur & propius insint & nascantur sapor, Aristoteles aquam cum terra naturaliter commixtam (aut si maus ipsa elementa) esse putat. Verùm hæc communis est, ut dixi: Propior verò materia cuiusq; rei semina sunt. Cùm verò sapor non totæ res, sed affectiones rerum sint, eorum materia propria sunt partes & principia feminum, saporibus gignendis, ut dixi, apta & analogæ: qualia in aqua veteres quidam communia omnibus saporibus inesse putarunt, ut Empedocles, qui saporum genera statuebat in aqua contineri ob exiguitatem in sensibilibus, vel aquam continere talem materiam,

am, quæ quasi semina gignendis saporibus suppeditet. Hæc sententia à nostris seminarijs nihil differt, nisi quod non tantum aquæ hæc inesse putamus, sed omnibus rebus in quibus sapor est, ut terræ & aquæ, & ex his mixtis. Cùm verò & alimentum, quod semen, dum ex eo iam res nascitur, sibi allicit, materiae rationem habeat, id certè alimentum principio familiare, & vnà in succos conuersum, omnium proxima saporum materia existimari debet. Qualis profectò aqua & terra potissimum esse videtur, si rerum naturam consideremus. Ideoq; ad Aristotelis iam sententiam reuoluimur, alia tamen ratione. Is enim aquam & terram, non qua tale alimentum à vi seminis attrahitur, saporum materiam esse, ut debebat, iudicauit: sed simpliciter ita pronunciauit, & in eo sua principia parum obseruauit: ut qui quatuor elementa rerum omnium communem materiam esse statuerit, ad saporum verò naturam duo tantum retineat: cùm Galeno & Aristoteleis plerisq; persuasum sit, non solum ex aqueis & terrenis partibus, sed etiam aëreis & igneis plantas constare, taleq; alimentum allicere: Ita & sapor non tantum ex aquea & terrea materia, sed aërea & ignea constitui, ut acrem. Sed de numero elementorum disputare hoc loco instituti nostri non est. Igniculus verò in materia latens (quem ipsum propriam materiam ex qua appellare licet) principem in procreatione saporum locum obtinet: Proximum verò inter subiectas materias tota seminis, vel alterius materiae, substantia cum alimento familiari: Tertium deinde elementa: Postremum ipsa corpora naturalia ex elementis concreta. Horum enim omnium differentia in saporibus discrimina pariunt. Igniculus quidem ille, seu primum principium in materia ipsa, species saporum inter se differentes constituit præciue, ut dulcedinem, acerbicatem, acrimoniam, ceterasq;

Alimenta quibus semina nutriuntur materiae rationem habent.

Quomodo aqua & terra sint saporum materies.

Seminarij & procreatione saporum principem locum obtinet.

species

species saporum, adiumento efficientis causæ & alterius materiæ vel subiecti. Interest enim non parum an tenuis, an crassa, an verò mediocris consistentiæ sit materia subiecta, an aquea, an terrea portio abundet, an subiectum corpus ex semine natum, viuum, vegetumq; sit, vt dixi, an emortuum ex vegeto, an vegetum nunquam fuerit; An aqua, an terra in subiecto, aut etiam in alimento abundet. Hæc enim singula & specierum in saporibus differentias iuuant impediuntue, & in singulis speciebus priuatas differentias gignunt, accedentibus etiam cæteris auxilijs, quorum paulò antè mentionem feci. Nec mixtio tacenda est, an exactè contractis partibus in minutissima cohereat, an malè. Hæc enim potius ad materiam, quàm situm pertinent. Hactenus itaq; de causa efficiente & materia saporum, & quæ efficientis causæ & materiæ natura, quot vtriusq; genera & discrimina sint, satis, vt arbitror, est disputatum.

*Adminicula
quibus iuuatur
procreatio sa-
porum.*

Nunc cætera adminicula, quæ in procreatione saporum interuenire solent, persequar. Proposui in quoq; opere obeundo, siue id sola vi naturæ, siue alia ratione fiat, causam agentem primùm; deinde materiam; postremo idoneam mutuamq; amborum communionem esse spectandam. In saporibus quidem priora duo sunt explicata; de tertio, hoc est, mutuo congressu agentis & patientis causæ, iam paucis agendum est. In hoc genere perpendi debent contactus, situs, organa, tempus atq; aliæ eiusmodi conditiones: ratione quarum actio non parum aut iuuatur, aut impeditur. Sæpè enim nullo penitus contactu hæ causæ committuntur, aut non ita, vt res postulat, coniunguntur, vel figura non consentiente, vel re quapiam interueniente. Contactus impeditur, exempli causa, si radij Solis non probè contingant uas in aprico versus meridiem colle, vina sapore imbecilliori nascuntur: Ita si tempore exiguo Solem habeant uas, vel longiori adurantur, sapes diuersi pro-

creantur.

creantur. Interdum longiori tempore nimia vis nocet, aut breuiori rem non absoluit. Situs & varius partium positus modo conferre, modo damno esse solet. Ita & instrumenta in plerisque plurimùm momenti habent. Harum igitur rerum post facientem causam & materiam in saporibus gignendis vis maxima est: quas res si antiqui scriptores diligentius perpenderit, in saporum utiq; explicatione non toties impigissent.

*De causis dulcis saporis & earum
dem adminiculis.*

CAPVT V.



DE dulci ergo sapore prosequar, quæ <sup>*Repetitio de
causa efficien-
te dulcis sapo-
ris,*</sup> communibus causis omnium saporum explicatis, interrupta erant. Cum enim dulcedo perfectio quædam princepsq; sapor sit, eius explicatio ad communes saporum causas nos deduxit, à quibus iam ad institutū reuersi perficiamus, quæ de dulci sapore declaranda restant. Antè quidem docuimus, dulcedinem gustatus obiectum esse absolutū & perfectum, ideoq; temperatum & quadantenus nobis simile: A calore autem coelesti miti benignoq;, tam externo, quàm interno insitoq;, excoqui ac temperari, siue in viuentibus & vegetis rebus, siue vita carentibus ea mixtio, coctio, temperatioq; fiat, eamq; cum ortu rerum coniunctam. Igneum etiam calorem elixando, torrendo, destillandoq; dulcedinem, in quibus eius initia sint, elicere. Eam tamen cum interitu rerum esse coniunctam. Et tantum quidem de efficiēte causa fuit dictum. Nunc <sup>*Materia dulca
dicitur.*</sup> quæ materiæ ratio sit, in dulcibus exponendum est. Si ergo singulatim quispiam circumspiciat, cunctasq; res, quibus dulcedo inest, consideret, videbit non eandem esse dulcium materiam, sed diuersam magnaq; varietate discrepātem, Dulcia enim sunt

& quæ vitam habent, vt stirpes animantesq; : & quæ vita priuata sunt, vt stirpium animantiumq; partes separata: & præterea res quædam toto genere inanimes, vt insidens arboribus mel aëreum cœlo delapsum. Quin & terræ ipsiq; metallis, atq; alijs rebus plurimis latens & abstrusa quædam dulcedo inserta est: quæ etsi gustatu non percipitur, artificio tamen secerni eliciq; potest. Dulcedinem ergo habent res tam crassæ quàm tenues, tam aridæ quàm humentes, tam calidæ quàm frigidæ, vt Melones, Mustum, Castanearum fructus, Pyra, Cerasa: Tam aqueæ quàm terrenæ, tam liquidæ quàm concretæ, tam densæ quàm raræ. Quarum sanè qualitatum nullæ materiæ dulcium perpetuò adsunt. Ex quo perspicuum est, ad ipsam dulcedinis speciem constituendam nihil facere has differentias materiæ: quæ tamen differentia varia ipsius dulcedinis discrimina pariunt iuxta maioris minorisq; rationem. In liquidâ enim tenuiq; materia promptius vberiusq; dulcedo se exerit, crescit & sentitur, quàm in crassa coactaq; : Contrâ in crassa, densa, sicca, tardius crescit, minus euidenter sentitur, sed diutius seruatur: quamuis & quo maior & syncerior est, eò diutius seruatur, vt in Saccharo & melle apparet: In humida & calida, item quàm in sicca & frigida, in rara quàm in densa, promptius suam vim ostendit. Quæ verò harum qualitatum, vt calor & frigus, vim efficientis iuuantisq; causæ induant, antea sunt declaratum. In materia itaq; generatur sapor dulcis non idèò, quod materia sit moderate vel tota calida, vel frigida, vel humida, vel sicca, vel crassa, vel tenuis (quamuis ne sine his quidem) sed aliam ob causam. Calor enim, vt dixi, tantum calefacit, & calefaciendo præparat: Ita cæterarum qualitatum vnacq; vnica tantum habet actionem per se: neq; calor facit dulcedinem per se, sed fortuitò & iuuando, habens rationem causæ

Qualitatibus
differens ma-
teria dulcium.

Calor non gi-
gnit dulcedi-
nem.

causæ sine qua non: neq; dulcedo nascitur è calore, tanquam è materia. Hæc enim non sunt analogæ, sed diuersæ naturæ.

Esse igitur certè aliquid oportet in materia, è qua dulcedo propriè & per se originem trahat. Id quamuis dulcedo nondum sit, tamen dulcedini analogum & affine erit, & eiusmodi naturam habebit, vt in quacunq; materia id sit, ex ea dulcedo nasci possit: in qua non sit, ea nequeat fieri dulcis. Id certè moderatus calor non est, vt veteres censuerunt. Neq; enim in quacunq; materia is calor est, ea statim dulcis est, etiamsi cætera omnia respondeant. Neq; cæterarum qualitatum vlla esse potest. Nulla enim hanc vim habet, vt, ea præsentè, in materia dulcedinem gigni necesse sit, vtcunq; adiumenta reliqua conueniant. Quid igitur tandem id erit? *divæus* & potentia dulcedinis seu proprietas materiæ naturaliter insita, ac eiusmodi quasi primordium & seminarium per materiam sparsum, è quo nõ aliter dulcedo, cæteris causis iuuantibus, enascitur, quàm ex semine planta, nisi quod semen videamus: seminarium verò illud dulcedinis nullo sensu comprehendamus. Multa enim alias etiam sunt, quorum sensum non accepimus, quæ ingeniosi tamè hominis ratio, quomodo sint, facile capit. Hæc igitur *divæus* dulcedinis cuiuscunq; materiæ inserta est, & ex ea, si non desint cætera adminicula, dulcedo enasci potest. Quæ materia hoc seminario caret, in ea nulla vnquam dulcedo orietur, etiamsi vniuersa illa concurrant, quæ cum Medici, tum Philosophi omnes ante nos dulcedinis causas esse sibi certò persuaserunt. In hac igitur *divæus* & facultate in procreanda dulcedine caput rei situm est, veramq; radicem & ortus sui principium dulcedo inde capit. Cætera verò quæ in dulcedine gignenda accedunt, adminicula tantum & tanquam instrumenta sunt, quæ non tam ad dulcedinis quàm totius rei, in qua dulcedo est, ortum absoluendum concurrunt: quæ idèò ad dulcedinis

Primordium
proprium in
materia dul-
cedinis.

Primordium
non est calor
moderatum.

Seminarium
materiæ occul-
tum.

In primordio
materiæ caput
rei situm est,
cætera omnia
tantum iuuant.

LIBER I.

*Quæ qualitas
res plus inuēt
dulcedinem.*

speciem per se necessaria non sunt, quòd diuersa in diuersis rebus dulcibus animaduertantur, nec eadem singulis rebus dulcibus semper adsint: Quæ verò horù vt plurimum dulcedinem eamq; insignem comitantur, vt liquiditas & mediocris materiæ consistentia, æquabilitas partiù, moderatus calor, ea etiam vim efficaciorē in producenda dulcedine habere meritò censentur: Quemadmodum contrà, si qua & paucis & languidè dulcibus rebus adsint, vt crassitudo, & inæqualitas materiæ, & densitas, & frigus atq; ariditas, ea exiguam facultatē iuuandi dulcedinem obtinere rectè iudicatur. Neq; hæc igitur, neq; illa propriè ac suapte natura dulcedinem creant: aliàs necessario rebus dulcibus perpetuoq; inessent. Iam autem vt ea, quæ ad materiam dulcium pertinent, persequar, quemadmodù facultas & principium dulcedinis in materia principem locum in ortu eiusdem dulcedinis habet, cæteræ verò qualitates in eadem materia modo iuuant, modo impediunt dulcedinis generationem: Ita in ijs dulcibus, quæ aluntur, nutrimentù familiare quidem augendi, alienù autem hebetandi dulcedinem plurimù momenti habet. Semina etiam rerum dulciù integra esse decet. In ijs enim tanquam materia proxima, summa illa dulcedinis origo & potentia latet: quemadmodum & in eorum, quæ citra semen nascuntur, seminario peculiari. Mixtio quoq; partium rotunda & exacta requiritur, in minuta reductis substantijs & qualitatibus probè refractis. Si enim hæc adsint vnà cum æqualitate mixtionis, & cætera quoq; rectè se habeant, sola dulcedo, non impedita, sese copiosè exeret. Hactenus de efficiente causa & materia dulciù generatim satis, vt arbitror, dictum est. Nunc quod tertium est, qui congressus huius causæ cum materia esse debeat in dulcedinis procreatione exponam. In qua igitur materia dulcedinis primordia insunt, eam ab agente siue externa siue interna causa contingi afficiq; oportet. Neq; hæc coniunctio vel spacio aliquo,

*Alimentum
rei magnam
vim habet ad
dulcedinem ge-
nerandam.*

vel

DE DVLCEDINE.

36.

vel alia re interueniente impedienda est, & iusto tempore mutus hic contactus durare pro cuiusq; materiæ natura debet. In tenui quidem & liquida nō ita diu: in crassa, densaq; & sicca diutius: cumq; sapor ad gustum referatur, id instrumentum integrum & exquisitum esse oportet. Exempla horum sunt ex radicibus, lignis, fructibus, & cæteris rebus dulcibus petenda. Hæc sunt quæ in vniuersum ad constituendum omnem dulcem saporem requirantur. Iam quomodo ex mutatione & varietate harum causarum variæ dulcedinis differentiæ in rebus emergant dicam. Earum enim ratio ex his causis pendet.

De differentiis dulcium & causis

Summa dulcedinis.

CAPVT VI.



Vm veras causas dulcedinis reliquorumq; saporum hactenus nemo solidè indagaret nec inuenerit, id necessario consecutum est, vt neq; differentias in saporibus quisq; rectè discreuerit, explicarētq;. vt enim diuersis causarum generibus diuersa etiam saporum genera respondent: ita differentiæ in iisdem causis, saporù quoq; eorundem discrimina pariunt. Et, vt omnis rerù notitia è causis petitur, ita ignoratio rerù ex causarum ignoratione nasci solet. Non parùm enim interest cōstituere certa ratione rerù dulcium discrimina, quæ hactenus magno errore à scriptoribus fuerunt neglecta. Dum enim omnes simpliciter de vna dulcedine loquuntur, & vires dulcedini potius, quàm rebus dulcibus tribuunt, dici non potest, quantum in tanta rerum dulciù varietate errauerint, dum easdem facultates scribunt rebus plurimù inter se, & viribus & natura, discrepantibus. Præstat ergo certas è certis causis statuere differentias, & singulis suas assignare vires ex iisdem causis ortas.

*Virilitas differ-
rentiarum.*

I iij

Vir-

LIBER I.

Vitium enim causa Medico tota hæc inquisitio instituenda est. E causarum igitur, vt dixi, vario concursu, varia dulcedinis discrimina oriuntur.

Si ergo primordium, seu *δύναμις* dulcedinis, sit insita materia aptæ & integræ, cui calor proprius & natiuus sit validus per totum eius corpus distributus, neq; externus cœli ac syderum calor impediatur, alimentum simile & cognatum attrahatur, mixtio exquisita, & vt Democritus ait, rotunda, atq; æquabilis vnio partium citra anomaliam materiae sequatur, & tandem ex his corpus tenuium partium & liquidum, aut mediocris consistentiæ consurgat: ea res necessario erit omnium suauissima dulcissimaq;. Nihil enim penitus ad summam dulcedinem cõtemperandam miscendamq; defuit. Id solum superest, vt eadem res dulcis homini sano offeratur, qui palato sit exquisito, delicata lingua, nec viciato gustu. Si verò contrà illa *δύναμις* seu initium futuræ dulcedinis in quapiam materia non sit, id solum satis causæ est, cur ex ea materia nulla vnquam dulcedo enascatur. Longè verò minus enascetur, si & insitus eius materie calor imbecillis sit, & cœlestis extrinsecus eam non contingat, nec foueat, nec alimentum dulcedini idoneum trahatur, & totius rei coagmentatio fiat *ἀνομαλῶς*, & mixtio sit inæqualis, elementorum quopiam valdè exuperante, ita vt vel densum nimis, vel aridum, vel crasum, vel omnino aqueum corpus constitutatur: hæc enim cuncta simul ita dulcedinis contemperatiõni aduersa sunt, vt quasi ex diametro ei contrà ponantur.

Iam verò inter hæc quasi extrema causarum dulcedinis, media quædam constitutio interuenit, cuius infinita propemodum varietas est, quæ aliter discerni non potest, nisi qua vel in medio consistit, vel propius longiusue ad alterutrum extremorum accedit. In materia verò singulorum, quomocumq; dulcia sint,

Summa dulcedo quibus conditionibus consistet.

Summa dulcedini planè oppositum quibus conditionibus perficitur.

Mediarum differentiarum varietas ex varietate causarum iuuuantium.

DE DVLCEDINE.

37.

sint, facultatem seu primordium illud dulcedinis inesse necesse est: cæteræ verò causæ diuerso modo, vel præsentibus vel absentibus discrimina constituunt diuersa, ita vt in vniuersum ipsa dulcedinis natura seu species debeatur facultati & primordio dulcedinis in materia: Differentiæ verò dulcedinis, cæteris aduiculis iuuuantibusq; causis: quæ si plurimæ concurrant, insignem dulcedinem; si pauciores, minorem; si paucissimæ, quàm minimam producent. In summa igitur dulcedine, vt dixi, cuncta huius saporis adiuuenta coire necesse est. Quicquid verò summam dulcedinem non attingit, id hac ratione iam ab ea differt, quòd adiuumento aliquo caruerit, quo minus eam attingit. Itaq; differentiæ dulcedinis sunt defectus & interualla, quibus à summa dulcedine cæteræ res dulces absunt, quòd adiuuenta vel plura, vel pauciora desint, idq; vel agentis, vel patientis, vel vtriusq; ratione. Hæc ergo differentiæ cum non nisi defectus & impedimenta sint summæ dulcedinis, id non ignorandum est, summam dulcedinem bifariam impediri: vel ne gignatur, vel ne sentiatur. Et cum impediti modus aliter distinguere non possit, quàm extremis, id est, maioris & minoris ratione, & medio: magnum impedimentum dulcedinem valdè minuet: mediocre medicrem dulcedinem constituet: leue dulcedinem quæ parum à summa absit. Id quod in omnibus impediti ac differentijs, etiamsi non vbiq; dicitur, tenendum erit. Et harum trium differentiã quilibet vicissim in tres gradus, seu interualla, distinguere debet. Primum itaq; dicam de ijs impediti, quæ obstant, ne absoluta & summa dulcedo gignatur, & rem ipsam exemplis declarabo.

Si ergo iam in calore & vi conçoquente & permiscente aliquid desideretur, vt vel naturaliter debilis aliqua in re insit, vel non probè, aut non satis diu, rem contingat, aut extrinsecus

Summa dulcedo bifariam impeditur.

Impedimenta summæ dulcedinis exemplis declarantur.

K quomodo

quomodolibet impediatur, dulcedo euidenter à summa abscēdet, vt in vuis à Sole auersis, vel sub tempestate frigida & humida natis. In solo semine etiam plurimum situm est. Si enim id, quod dulcem saporem proferrre natum est, viciatum terræ mandetur, natiuam dulcedinem fructus non obtinebit. Vitium enim seminis tum cæteras facultates, tum dulcedinis insitam *δύναμιν* violauit. Hoc accidit vel situ, vel rancore, vel maceratione seminum in liquoribus dulcedini aduersis, atq; alia quacunq; labe. Iam dicam, quomodo dulcedinis differentia à qualitatibus cæteris, quas secundas vocant, oriantur, quæ dulcedinem, partim dum res gignitur impediunt, partim in re genita obtundant, ne sentiatur. Nimia enim partium crassitudo & densitas, nec in procreatione rei obtemperat calori committenti, nec peruia est qualitatibus vnà gignendis, longè minus apta sentiendis, cum præsertim gustus sit tactus quidam, qui à tenuibus rebus promptius, quàm à crassis afficitur. Idem ferè iudicium est de materia densa: horum exempla sunt Castaneæ, Cotonea mala, Pyrorum quædam & leguminum genera, quibus ob crassitatem & densitatem languidior est dulcedo: quàmuis & inæqualitas compositionis accedat, quæ sæpe comes est materiae densæ spissæq; & idè inæqualiter subactæ. Durities quoq; impedimento est, quo minus sapor dulcis gignatur, cum ea siccitatis plerumq; sit proles, & terrene materiae atq; crassæ, quam dulcedini aduersam iam ostendi, particeps: cum ea, quæ nimis sicca sunt, nec liquecant, vt exactè contactu suo moueant linguam (quemadmodum & ea, quæ non madescunt) nec possint facile dissolui, nec tactui cedant. Atq; hæc omnia tam ne fiat dulcedo, quàm ne sentiatur impediunt. Iam si cætera rectè habeant, solum alimentum verò idoneū desit, fieri nequit, vt ea res perfectè dulcescat. Vites enim, quæ dulcia vina reddunt, in

Quomodo dulcedinis differentia à secundis qualitatibus oriantur.

dunt, in alienum solum translatae vias austeras proferunt. Neque enim habent, vnde sibi, suæq; naturæ, familiare nutrimentum alliciant. Ex quo idem ijs accidere solet, atq; nobis, quibus ex mutatione alimenti, & ipsa corpora & corporum succi mutantur. Neq; tamen, quod plantæ & animantes, in quibus sapor est, ex aqua terraq; & constant & alantur, idè ex iisdem etiam, vt Aristoteles docuit, saporibus nasci necesse est: Sed conueniens aqua & terra, proprijs saporum primordijs substrata, et alendo temperata non parum, vt è suis primordijs (quæ non sunt aqua & terra) saporibus eliciantur, conferunt. In mixtione quoq; & compositione partium, multum momenti est. Nisi enim partes ad summam exilitatem reductæ minutim commiscantur vnianturq;, & reuisis qualitatibus cæteris, nihil varium & inæquale appareat, rem à summa dulcedine desciscere oportet, idq; sicut & in cæteris differentijs vario maioris minorisq; discrimine fieri solet. Vis enim dulcedinis partibus non satis comminutis extenuatisq;, non vndiq; inseritur, & partium anomalam diuersæ qualitates sequuntur, quibus obtunditur dulcedo. Nec enim in diuersis ac dissimilibus rei partibus, eadem & sibi similis qualitas vndiq; inesse potest: & quod inæquale est, non æqualiter instrumentis gustandi suo contactu offertur, quod tamen requiritur in dulcium gustu. Quod ergo varia mixtio imperfectaque partium coagmentatio, dulcedinem impediatur, ex eo etiam perspicuum est, quod, quæ dulcia sunt, æquabilem naturam, & probè ac validè temperatam, habere conperiantur. Ideoq; & in ijs, quibus inest aquea, aërea, maximeq; ætherea portio, si primordiū dulcedinis vnà insit, ob facilem exquisitamq; temperationem, dulcedo insignis et nascitur, & sine impedimentis sentitur, cum non multiplex compositio, sed æquabilis exactaque simplicitas, & partium vnio adsit.

Alimentum quomodo impediatur generati onem summe dulcedinis.

Mixtio quomodo dulcedinē impediatur.

Ex ratione mixtionis summa dulcedo, et alia differentie oriuntur plures.

Et hic locus, cum tantum momenti habeat, paulò accuratius vberiusq; tractandus & explicandus est: cum & summa dulcedo ac tanquã canon & norma huius saporis hinc nascatur, & reliquarum differentiarum inferiorum non pauca huc referri possint. Ergo quod dulcissimum est, proprium & peculiare hoc habet, vt gustatum omnium suauissimè afficiat, atq; ideo sua vi, vndiquaq; instrumentum gustatus probè contingat & æqualiter linguæ occurrat. Aequaliter autem occurret, si æquabili & absoluta commixtione contemperatum sit: ita verò contemperabitur, si partes contemperati obsequentes fuerint: Obsequentes sunt molles, tenues, & quæ in minutissimas diuidi possint: Cuius naturæ maximè & primùm omnium est Aether, deinde aër, tertio loco aqua, postremò verò omnium ineptissima terra. Si ergo dulcedinis qualitas & primordium incidat in materiam omnium simplicissimam, purissimam, & natura solum ætherea præditam, in ea dulcedo incredibilis & inestimabilis orietur, qualem in rerum natura esse non dubiũ est: quamuis fortè à nemine mortalium adhuc fuerit inuenta vnquam, aut degustata. Nihil certè eius absolutioni tam gignendæ quàm sensu percipiendæ deest. Est enim adepta propè calorem celestem gignentem, eoq; abundat, & materiam contemperati æquabili aptissimam habet: cui vndiquaq; ea vis inferi potest, & quæ ob æqualitatem, simplicitatem ac penetrationem, gustatus sensum efficacissimè moueat afficiatq;: Ita vt sit quasi norma, exemplar, idæa, summaq; absolutio dulcium rerum, quæ vt perfectissima, & propè diuina dulcedo est: ita rarissima, vix homini mortali gustanda contingere potest. Neq; enim res adeò simplex, tenuis, sincera, & à crassiori concretu aliena, in imo, crasso, & confuso hoc mundo, consistere nata est, quin sursum ad purissima principia sua, & ætheris fontem suapte natura conetur

Summa dulcedo exemplar perfectionis.

netur euolare, nisi coacta & conclusa violenter, quasi in ergastulo quodam coërceatur. Cum enim in hoc infimo loco plurimum, & è diuersis ac pugnantibus primordijs commixta sint vniuersa, atq; ideo infirma, & parum absoluta, atq; dissolutioni obnoxia: quicquid vniusmodi, & parum commixtum, simplex & perpetuum est, ac ad absolutionem aliquam accedit, id in hac rerum confusione, imperfectione & impuritate, locum non habet, nisi violentia quadam contineatur: adeò vt vel optima hominis temperatura, ne momento quidem, Galeni & medicorum cæterorum opinione, durare possit, quòd contrariorum mutua facultate sublata, vitam extinguere necesse sit. Vt igitur in ordine naturæ, quo è synceriori materia quæq; res constat, quoq; simplicior est, eò præstantior meritò habetur: Ita dulcedo quòd puriori ac simpliciori materiæ inest, eò perfectior & suauior esse comperitur. Ipsa verò absolutio & omnium simplicissima & suauissima dulcirudo, gustui humano denegata est, cuiusmodi dixeris esse Nectar illud, quod Deorum immortalium potum esse antiquitas sibi persuasit: quod quidem Nectar, siue in rerum natura fuerit vnquam, siue non fuerit, hoc nomine, ita posthac dulcedinis summum exemplar mihi liceat appellare: cuius quidem cum hæc inferiora gustum nullum acciperint, ea iam inuestigabimus, quæ ad id quàm proximè accedunt, & à nobis (quanquam rarissimè) gustari possunt. Dixi ergo iam antea, quo sublimius quidq; sit, quantoq; plus æthereæ naturæ habeat, eò id inferioribus rebus simplicius, purius, ac syncerius, exquisitiusq; esse: Et si in idipsum dulcedinis seminarium sit sparsum, id euadere omnium dulcissimum, & tandem aliquid esse in eo genere, quo nihil dulcius suauiusq; in vniuersitate rerum excogitari possit. Hoc ergo non futile esse testantur ea, quæ à summa perfectione dulcedinis parum absunt,

Summa dulcedo Nectar dicitur potest.

K iij vt mel

Exempla eorum quae à summa dulcedine parum absunt

vt mel præstantissimum, vina quaedam generosa & suauissima dulcedine prædita, & qui vulgò quinta essentia vocantur igne secreti simplicissimiq; liquores, fructus dulces, & mel aëreum atq; saccharum. Singula enim hæc, cum in materia sua feminarium dulcedinis naturaliter insitum habeant, atq; vnà ætheream aëreamq; naturam abundè participant, omnium quæ ab hominibus gustari possunt dulcissima sunt. Quorum commixtionem (de hac enim agitur) singulatim examinabo, & quomodo dulcedo inde, vel paucis additis adiuuentis creetur, indicabo. Quòd verò cuncta hæc insigniter dulcia, quæ nunc enumeravi, portionem ætheream aëreamq; obtineant, in singulis ostendi certis indicijs potest. Primum enim, melleus liquor temperatis noctibus roris modo è cælo defluit, quòd nec Virgilium latuit, qui mella roscida nominat, & eius rei fidem certissimam facit: Hic humor in quibusdam Græciæ & Italiæ locis sub auroram hominum etiam vestes dulci lentore perfundens. Sæpius enim guttulis nequaquam conspicuis, tenuiq; aspersine diffusus, descendit, interdum tamen & densioribus & coactis guttis in plantas destillat, ac certis arborum folijs diutius insidens colligitur, & græcis aëreū mel, cæteris vulgò manna dicitur. Neq; enim, vt imperiti opinantur, è plantis ea res exudat, aut in ijs nascitur, vt neq; id quod apes exugunt, ac è floribus potissimum congerunt, ex iisdem plantis oritur, sed eo, quo dixi, modo cælitus demittitur ac rorat. Cum ergo è sublimi hæc res descendant, ac originem primam inde ducant, superioris certè naturæ, æthereæ scilicet aëreæq; non expertes sunt existimandæ. Ita de fructibus dulcioribus iudicandum est, qui cum in aërea summaq; stirpium parte consistant, & in apertum liberumque aërem se proferant, & cælestem vim per lumen & motum demissam hauriant, superiorum tenuiumq; corporum

Mel æthereæ naturam habet.

Manna.

Mel non ex ijs plantis nascitur.

Fructus dulces etiã æthereum quid habent.

portione non penitus carent. Vt enim in animantibus crassæ corpulentq; partes, terra & aqua sustentantur, tenues verò & mobiles sibi simili supernorum corporum materia aluntur: Ita in plantis res habet, quæ ideo etiam quasdam sui partes diffusius exerunt in auras, vt inde, quam desiderant vim, commodius alliciant, eaq; fruuntur. Vnde & Medicorum sermone tritum est, quasdam plantas copiosa portione aërea constare: In quo censu maximè sunt arundines, quarum quæ seminarium dulcedinis insitum habent, dulcissimum succum remittunt, quem saccharum appellamus. Quanquam sub terra etiam alliciatur aëreum quiddam, pauca tamen eius generis excellentem habent dulcedinem, Glyzyrrhiza excepta, quæ & ipsa per summos sæpius cespites dispergitur, quàm in profunda agitur. Vinum autem cælesti spiritu, æthereaque natura donatum esse nemo vnquam negauit. Quamobrem dulcedo quæ vinis inest, omnium excellentissima, & propè nectarea habetur, & ob tenuitatem harum partium, vina aperta non durant, exhalante videlicet spiritu subtiliori. Liquores porrò quos artificiosis caloribus eliciunt, & à densiori corpore secernunt, & spiritum quintumque elementum nuncupant, æthereos esse nemo ambigit. Nisi enim hos, vt ante dixi, studiosè abditos coërceas, protinus in auras euanescent.

E quibus iam perspicuum esse puto, cuncta vehementer dulcia spiritum cælestem aëreamque naturam, tanquam sui portionem insitam habere, & quo ea portio largior sit, eò fieri rem dulciorem, si pro sua natura primordium dulcedinis habeat insertum. Quòd vero propter æthereas partes dulcius aliquid euadat, tenuitas harum partium efficit, quæ mi-

Saccharum.

Vinum.

Quinta essentia.

quæ mixtioni obtemperans æqualiter dulcem qualitatem recipit, æqualiterq; sensui gustatus inducit. Quod ergo aërea portio excellenti dulcedini adsit, iam perspicuum fecit, quod æthere plurimum exuperante, res purior simpliciorq; gignatur: quæ synceritas ad solam, nec impeditam in materia dulcedinem percipiendam plurimum conducit. Hæc ita se habere ipsidem dulcium rerum exemplis doceri potest. Quod enim insignis & excellens dulcitus, non solum gaudeat materia celestis, sed etiam æquabili ac simplici, neq; ex diuersis partibus concreta, eadem, hoc est, mel, vinum, saccharum, fructus dulces, manna, dulcia igne separata, indicant. Quæ singula ferè simplicem consistentiam & materiam, ac mixtionem æquabilem, nec varijs partibus constantem, vel natura, vel arte sunt adeptæ.

Mel enim, si à mortalibus excipi posset, antequam per inferiorem & vaporosum aërem destillans, tot mutationes subit, siue, ut Plinius ait, cæli fudor est, siue quædam syderum salua, siue purgantis se aëris succus, nectar & liquorem certè haberemus omnium syncerissimum, simplicissimum, purissimum, saluberimum, qualem fortè quispiam existimauerit naturam hominibus inuidisse. Cùm autem is liquor ex immensa cæli profunditate defluat, non potest non esse simplicissimus, quemadmodum & ipse rerum parens æther. Nunc verò cùm toties immutetur, plurimum alienæ, impuræ, mixtæque naturæ contrahit: primum quidem in ipso aëre, ex tanta altitudine cadens, vaporibus terræ occurrens, deinde à plantis, quibus aspersum inhaeret, nouã vim capiens: vnde mel Heracleoticum in Ponto, Dioscoridi, venenatũ est: Plinio, Sannorum, in eodem Ponto Menomènon vocatum, degustantes in furorem conuertit: Et in Sardinia ex absynthio ab apibus congestum, amarum est: Ac deniq; quo deteriores, vel præstantiores sunt plantæ, quibus incidit,

cidit, eò mel deterius præstantiusue euadit: qualescũq; tamen est à sua natura, quam habet dum primo defluit, plurimum ex plantarum contactu desciscit. Præterea ab imbribus & æstus Solis vitatur, & in apum ventriculis atq; fauis maceratum, quasiq; fermentatum, alienam naturam, quam sæpè, vt dixi, à plantis etiam habet, induit. Quin & coctione aliquantulum mutatur, dum à cera secernitur. His tamen omnibus periculis celestis naturæ præstantiam suauitatemq; non penitus amittit.

Et cùm in alueis confusus sit, inæqualiq; fauorum, propolis, & ceræ materia concretum, ars postremò labore id secernit & simplicius, atq; ipso purius præstantiusq; reddit. Cuncta tamen tot mutationibus vitia contracta tollere, & pristinae suæ celestiq; & simplicissimæ naturæ id restituere nequit. Tantum tamen æquabilitas materiæ & synceritas compositionis potest, vt qualiscunq; ea melli restitueretur, melius id efficiat, quam in alueis è pluribus concretum erat. Quis igitur neget à multiplici compositione, siue artificiosa, siue naturalis ea sit, dulcedinem impediri? Quemadmodum enim ars separatione partium res quasdam dulciores facit: ita natura seminarium dulcedinis latens ab impedimentis, quantum cuiusq; rei conditio permittit, secernit, liberat, elicitq;. Hoc vt in melle perspicuum iam feci, ita in cæteris idem est ostendendum. In plantis dulcibus eorumq; potissimum fructibus calor insitus & celestis materiam percoquit, subigit, & miscet: & dum hanc mixturam & diuersarum partium confusionem ad æquabilitatem quandam & similitudinem perducit, magnum dulcedini adiumentum adfert. Ea æquabilitas, quam Græci ἰσομορϕία aptè nominant, est, vbi partium varietas, quæ ante erat, aboletur, & res tota constituitur vnusmodi, partiumq; similis natura: emergit, quæ à vera simplicitate parum distat, & ad insignem dulcedinem

Mixtionem æquabilem non omnibus summe dulcibus esse.

Mel simplex vbi.

Mel subit mutationes variat.

Mel suapte natura simplex & æquabile varijs mutationibus compositum arte iterum simplex aliqua ex parte redditur.

In plantis fructibus simplicitas & æquabilitas compositionis dulcedinem inueniat. Ismaria quid

In quibus natura non acquiritur æquabilitatem. Ars coquendo tollit anomaliam.

dinem gignendam percipiendamq; cum primis confert. In quibus verò hanc perfectæ mixtionis æquabilitatem natura non perfecit, eam ars interdum imitatione quadam coquendo perficit, ablatis per ignem impedimentis, diuersisq; partibus, quæ à nativo calore impedito tolli non poterant, discussis. Hinc ergo fructus quidam, præsertim ad maturitatem nondum perducti, coctione dulcescunt. Hinc Saccharum in ipsa arundinis medulla satis excoctum maturatumq; simplicius atq; ideo dulcius quidem eo est, quod in arundine cruda vix dum inchoatum adhuc adolescit viretq;. At cum & ipsum nihilominus aqueum & terreum aliquid habeat, atq; ideo eius nondum excocti dulcedo herbaceum quiddam sapiat, præter maturatiorem certè coctione quoq; indiget, qua sublatis & dissipatis aqueis humoribus, terrena verò portione secreta, sincerius simpliciusq; reddatur, & propterea dulcius etiam, quàm in arundine quantumvis probè maturata erat. Ita Saccharum non solum natura, sed etiam arte ad sinceritatem deposita anomalia perductum dulcius fit seipso. Ita in Glycyrrhiza, radice scilicet dulci, anomalia & partium constituentium dissimilis ratio dulcedinem ingratham reddit. Succus verò arte expressus, secretusq; & rectè inspissatus, dulcior euadit, quia æqualior simpliciorq;, & à dissimilibus partibus segregatus est.

Glycyrrhizæ succus dulcior radice.

Simplicitatem dulcedini conferre probatur alijs exemplis.

Quantum verò simplicitas & puritas rerum tam ad constituendam dulcedinem momenti habeat, hoc non difficile est vulgatis etiam exemplis comprobare. Si enim aquæ synceræ puræq; vel tantillum mellis, aut Sacchari, aut alicuius liquoris dulcis iniicias confundasq;, totum liquorem euidenter dulcem reddes. Propter simplicitatem enim dulcis qualitas æquabiliter commiscetur, & citra impedimentum perspicitur: Ita si tenuem & fatuum alicuius rei puluerem, qui simplex, syncerus &

vnius-

vniusmodi sit, etiam si terrenam habeat naturam, commisceas cum portione puluisculi dulcis, totum efficies dulcem. Quòd si eandem portionem dulcedinis cum eiusdem ponderis liquore aut puluere non simplici, sed è diuersis rebus commixto utcunq; exquisitè confundas, nequaquam tamen tantam dulcedinem comperies, quanta in re simplici ex eadem mixtione nascebatur. Cum itaq; crassioribus (simplicibus tamen sensu) rerum primordijs aquæ terræq; ars dulcedinem haud difficulter inserat, quanto naturæ miscens vires, & hæ quidem tenuem aëreamq; materiam nactæ, præstantiores in temperanda dulcedinæ sunt iudicandæ? Dixi superius roscidum, æthereumq; mellis liquorem è cælo cadentem, omnium naturæ rerum esse dulcissimum. Eam verò suauitatis præstantiam tanta mutationum vicissitudine obteri & deperdi, cœlestemq; vim magna ex parte vanescere & expirare, dulcedine qualicunq; manente, quæ in nostro melle sentitur. Nunc ergo cum cœlestis ille liquor nobis, ut dixi, syncerus non contingat; videndū est, num quiddam præterea dulcius vulgato nostro melle in rerum natura extet, quod & plus cœlestis facultatis in se retineat, & inde suauiori dulcedinis gustu excellat. Vinum certè generosum, cuius naturæ instum est dulcedinis primordium, si probè excoquatur & ad substantiæ tenuitatem æquabilitatemq; maturatione & vi cœlestis calor perueniat, non solum dulcedinem nanciscitur insignem, sed eandem etiam vnà cum spiritu æthereo (cum vegetior eius sit mixtio, quàm mellis) facilius, quàm mel conseruat, & eo ipso etiam suauius melle gustum demulcet delinitq;. Benignus enim ille æthereusq; spiritus cum naturæ nostræ meliori sit persimilis, non parum ad excellentem suauitatem facit: Qui cum in melle tot macerationibus confectio dissipetur, mirū non esse, si mellis dulcedo non modo ingrator sit

Vini dulcedo suauior melle.

Mellis dulcedo nauisam mouet.

L ij dulces

dulcedine vini, sed etiam nauſeam pluribus hominibus moueat, cum ſuauiſima vina nullis aut perpaucis diſpliceant. Sunt enim è uetere & uino corpore luccus expreſſus, & naturæ noſtræ tenuiori aliquid ſimile habent, & cœleſtem inſitumq; ſpiritum retinent, nec tantis mutationibus diſtractam vim amittunt, & exquisitè concluda conſeruataq; ætheream ſui portionem, qua dulcedo figitur acuiturq;, diutius retinent: Quæ ſingula ferè melli deſunt. Eſt ergo in uino tenuitas partium, æthereaq; natura, potens ſpiritus, & calor, exacta mixtio, æquabilis & ferè ſimplex materia, quæ æquabilitas etiam ſeparatione & expreſſione augetur. Hæc ergo ſingula cum inſignis dulcedinis ſint adiuuenta, poſito primordio, neceſſe eſt, ſi hæc conſequantur, præſtantem uino dulcedinem conciliari.

Adiuuenta ſummæ dulcedinis in uino.

Secretio ſimplicitas quibus modis à natura & arte queratur in uino.

Separatio uero, de qua præcipuè iam eſt dicendum, & ſecretio partium tantæ ad dulcedinem momenti: primò quidem à natura fit: excogitione, ut ſupra indicauit: deinde arte in torculari, quæ expreſſio nota eſt: poſtremò fit & ſecretio per ignem, quo ſimplicitas queritur omnium exquisitiſſimè. Cum enim res naturales confulæ & è diuerſis partibus concretæ appareant, commixtio autem varia dulcedini impedimento fit, neceſſe eſt, ſi aliqua dulcedo ſubſit, eam hoc magis percipi, quo ſimplicior, purior, tenuior res, ſeu natura, ſeu arte, reddatur. Simplex autem res redditur, partibus diuerſis demptis & ſecretis. Secernuntur uero partes natura per calorem inſitum, arte uero per ignem omnium exquisitiſſimè: cræſſe ſcilicet à tenuibus, æthereæ ab aqueis, aqueæ à terreis. In qua ſeparatione ſi tenuitas

ſi in ſeparatione tenuitas partium æthereæ non diſſipatur, dulcedo augetur.

æreæ partes, quoad eius fieri poteſt, conſeruentur nec diſſipentur, ſit, ut nec earum dulcedo euaneſcat, ſed in apertum proferatur & adhareat partibus ſibi cognatis, tenuibus ſcilicet æreis temperatis, æthereisq;. Deſtillationum enim ita imperitus ne

mo.

quidem ætheream portionem abſtrahi, mox aqueam: è cræſſa uero denſaq; materia primò aquam: deinde penitus abſtraham vim cœleſtem æthereamq; tenuiorem: terrenas autem feſces in fundo ſemper reſidere. Dum uero ignis uolentia rudiores & præcipuæ tamen rei partes dirimuntur, idem ignis ſua uolentia eas partes exacuit, & alienas qualitates ijs inſigit.

Duplex ordo materiæ fluentis in deſtillatione.

Quare pars uini, quæ prima deſtillatione excipitur, dulcis non eſt: quanquam & ſimplicior & tenuior fit, & plus ætheris habeat, quàm integrum uinum tantula quantitate habebat: ſed longo ignis contactu acrimoniam contrahit: Ita & cæteri liquores, qui è cræſſiori materie poſtremò eliciuntur, acres ſunt propter igneam ardorem, qui inter ſeparandum partibus ſe inſinuat: Qui liquores calori temperato admoti, & præfertim circulatione appellata diutius macerati, igneam ardorem, quem Græci *ἰμπίρημα* nominant, tandem amittunt, temperato calore obtundente, mitigante, & contemperante materia liquoris.

Deſtillati liquores cur ut plurimum acres.

Ut enim ipſe æthereus rerum ſpiritus mitis & temperatus eſt: ita ſi ignea inflammetur acrimonia, externo calore, miti, benigno, temperatoq;, uiciniſſimè iuuatur, priſtinæ naturæ reſtituitur, & acrimoniam, omnemq; vim alienam exuit. Quæ ſanè acrimonia ignea, ut in ſecretis liquoribus, quantum uis ſimplicibus, dulcedinis ſenſum impedit obſcuratq;: Ita ea per artiſicioſum temperatumq; calorem depoſita, res quàm ſimpliciſſima & æthereæ ac alienæ qualitatis expers redditur, indeq; ſi modo dulcedinis ſeminarium inſitum habuit, omnium ſuauiſſima dulciſſimaq; euadit. Qua in re uidere eſt eorum ſolertiam, qui *χημική* à Suida appellata uulgò tractat: Hi enim ſpiritum cœleſtem tenuioremq; naturam à uino & cæteris rebus abſtrahunt, & in uinum cogunt locum, & tandem circulatione materiam toties

Acrimonia deſtillatorum tollitur moderato calore.

Chemici circulatione res puriſſimas faciunt.

L. iij. verſa

versatam, purgatam, attenuatam, defecatamq; in coelestē ætherēumq; liquorem nectari parem conuertunt: cuius suauitas & dulcedo facillē res omnes superat, & vera, coelestis, pura synceraq; dulcedo est, absq; acrimonia & peregrina qualitate, benigno mitiq; calori coniuncta. Quæ cum nihil crassioris impuræq; materiæ habeat, & ab elementorum sorde liberata plurimum sit, spiritus & quinta natura, seu, vt vulgò loquuntur, essentia quinta nominatur, voce quidem iam in contemptum adducta, non tamen adeò, si candidè rem expendas, absurda, nec à Philosophorum sermone aliena: cum ipse etiam Aristoteles æthera quintum quasi elementum nuncupet, & rerum omnium effectricem causam communem. Et hi liquores cum primis ætherei sunt, & in hoc infimo loco tanquam in carcere præter suam naturam continentur, non minus quàm testa inanis aut vter inflatus sub aquis. Simplicissimi enim cum sint, in compositis non possunt subsistere, sed ad suum locum sibiq; similem æthera euolare contendunt: vbi summa simplicitas, & ob simplicitatem æternitas, cum nulla compositionis contrariorum pugna ea corpora se mutuo atterant. Et certè liquores etiam aliqui æterni sunt, nec corruptionem sentiunt: Vt Patauij inuentus liquor, qui multis annis sub terra luxit, testatur: Idq; memoria hominum contigit, referente Hermolao Barbaro, & Petro Apiano. Dulces verò hos liquores esse constat, præsertim qui è vino nobiliori eliciuntur, atq;, vt dixi, versatione Pelicani defecantur. Quanquam & è cæteris rebus nõ paucis adeoq; ex ipsis metallis secreti liquores certo artificio, citra alterius rei dulcis mixtionem, eò perueniant, vt insignem sensui dulcedinem afferant. Hinc passim vulgò nominantur Mercurij, Saturnij, Antimonij dulcedo. Quemadmodum & Antimonij & aliarum rerum rubedo, vt enim hoc genus hominū saporum, ita odorum & colorum partes vel semina, è rebus pri-

Quinta essentia cur sic dicatur.

Apianus in libro antiquitatum. Gesner: in libro de rebus nostris lucentibus quæ Doctori Gryllo dedicauit. Ex rebus etiam non dulcibus dulcedinem elici.

matim excipere conatur. De odore non dubium est, eos, quod querunt consequi: In coloribus verò à rebus secernendis videmus plurimos frustra defudare, quosdam tamen etiam voti cõpotes fieri, & assequi, quod vulgò tincturam appellant, quam in albo & rubro constituunt præcipuam: quamuis & cæteras proliciunt, de quibus plura fortè dixi, quàm præsens fert institutū. Nunc eò hæc spectant, vt perspiciam, per simplicitatem & synceritatem rerum, quæ vel naturæ vi, vel opificio artis cõtingit, & cæteras qualitates & sapes fecerni, & in apertum proferri: Hancq; simplicitatem summam natura sponteq; rebus æthereis inesse, artificiosis verò in ætheream naturam conuersis. Hæc vberius fuerunt explicanda de cõpositione, quæ ad variandas dulcedinis differentias, quas iam expono, plurimum potest. Et cum differentiam constituerim triplicem, summæ, mediocris, & languide, scilicet, dulcedinis, de summa eiusq; causis & exemplis iam satis videor dixisse: De mediocri deinceps iam erit agendū, si prius discrimina summæ dulcedinis paucis discreuero, & exemplis illustraro. Vt ergo summa dulcitus ab illa perfectione & suauitate coelesti parū distans, & qua nihil suauius iucundiusq; in hac mortali vita gustatū nostrum mouet afficitq;, cunctas adiuvantes causas & dulcedinis adiumenta vniuersa coniuncta habet, atq; adeò ipsa saporum perfectio est: ita quæ ab hac perfectione interuallo conspicuo desciscit, adiumentis aliquot dulcedinis destituitur, & summum huius saporis gradum nõ attingit, & quo plura vel defunt, vel adsunt adiumenta, eò vel longius à perfectione abscedit, vel propi^o accedit. Et cum in tria fastigia omnem dulcedinem diduxerim, & cuiusq; fastigij interualla itidem tria constituerim, quæ summū interuallum primi fastigij tenent cætera omnia excellent, qualia ferè sunt vina quædam quæ in Hetruria degustauimus, Trebiana hoc tẽpore appellata,

L iij neq;

Colores à rebus secernuntur.

Summæ dulcedinis discrimina seu interualla.

Primi interualli exempla

LIBER I.

neq; tamen eius nominis cuncta, sed delectu quodam cæteris præstantiora, qualia in agro Pessulano nascuntur. Maxime vero è simili vino vel quovis generoso, præsertim nigro, liquor igne detractus, & artificioso calore defæcatus, ac ad summam suavitatem redactus: & liquor rosçidus in aëre, & mellis quædam genera præstantissimi, quale Attricum olim fuit: & hoc tempore ex Hispanico quodam candido optimum, in Gallias interdum exportatum: Et è Valentiano ac Mederico Saccharo integerrimum: & aëromeli liquidum recens collectum aurora tranquilla è plantis non mali saporis. Et hæc quidem eorum quæ à nobis gustari possunt dulcissima sunt, & in summi fastigij gradu summo constituta. Eiusdem verò summi & primi fastigij alter gradus seu interuallum habet ea, quæ parum à primo distant, cuiusmodi sunt Corsica quædam vina, Maluatica præstantiora, Moschata in Gallia, & Trebiana optimis paulò inferiora, Mel Hyblæum, & è Narbonensi albo delectum, & mel Sarmaticum nostro tempore commendatum. In tertio interuallo primi fastigij locanda sunt vulgata genera mellis non vndequa; deterrima, vt sunt Germanica & Celtica, & pleraq; Musti & Sapæ ac vinorum non dulcissimorum & vuarum meliorum genera, Reinfalia, Cerasa dulcissima, Glycyrrhizæ succus, à multo quinta essentia separata feruore, Sacchari Canarici ac Mederici non planè delecti discrimina. His ergo differentijs summa dulcedo definitur. De mediocri deinceps, vt propofui, dicam.

De mediocri dulcedine eiusq; causis & differentiis seu gradibus.

Summæ

DE DVLCE DINE.

45.

CAPVT VII.



Vmmæ dulcedini, vt dixi, ad perfectionem nihil deest. Cui verò quiddam deest, ea recedit à summa perfectione. Si exiguum id est, quod deest, ea dulcedo intra fastigium summæ dulcedinis adhuc consistit, idq; in primo interuallo: si plusculum quiddam, in secundo: si adhuc paulò plus defuerit, in tertio: Si præter hæc aliquid deerit, ea dulcedo primum summæ dulcedinis fastigium non attingens ad solam mediocritatem quandam peruenit, ac in secundo fastigio subsistit, imbecillitate causarum gignentium dulcedinem summam. Quæ non solum in materia & efficacia facultatis agentis spectantur, sed etiam in vtriusque congressu, materiæ præsertim, & in eiusdem qualitibus affectionibusq;. Quæ causæ singulatim & prolixo sermone quidem recensendæ non sunt: cum addiscentibus & facillè & non inutile sit, singula causarum genera in quouis dulcedinis discrimine percurrere, & ita intelligentiam exercere. Ne tamen aliquid videatur huic tractationi deesse, vt supra exposui, qua ratione calor & alimentum, & semen, & ratio mixtionis, dulcedinem mutant, & eius differentias pariant, ita paucis iam singulatim declarabo, quomodo materiæ qualitates, quas tactiles aut secundas nominant, impediunt saporis dulcis procreationem. Vnde causæ mediocris & languidæ dulcedinis, magna ex parte constabunt, quarum deinde differentias & exempla quoq; explicabo. A secundis ergo qualitibus vocatis differentia nascuntur, quæ dulcedinem partim, dum res gignitur, impediunt, partim in re genita eandem obtundunt. Nimia enim partium crassitudo & densitas, nec in procreatione rei obtemperat calori

M commisceti

Crassities & densitas impedit dulcedinis generationem & sensum.

Purities.

Causarum mediocris dulcedinis repetitio

Materia.

Efficiens.

commiscenti, nec peruia est qualitatibus vnà gignendis, nec apta ipsidem sentiendis, cum præsertim gustus, vt Aristoteles inquit, sit tactus quidã, eiusmodi tamen, qui à tenui materia promptius, quam crassa moueatur, cum & discernendum penitius sit, quod linguæ offertur, nec discerni queat nisi exquisitè contingat, & subeat eius corpus: qua in re crassities & densitas cum primis sunt impedimento. Præter hæc durities etiam obstat, quo minus sapor dulcis perficiatur, cum durities plerumq; siccitatis & materiæ terrenæ crassæq; sit soboles, qualem materiam dulcedini aduersari iam est ostensum. Sicca enim nimium, vt non liquescunt, ita parum exquisitè contactu suo gustatum mouent, quemadmodum & ea quæ non madescunt, & quæ dissolutu contumacia sunt, quæq; tactui non cedunt. Hæc enim singula efficiunt, tam ne exquisitè gignatur, quam ne sentiatur dulcedo. His ergo impedimentis adiuuantes dulcedinis causæ variæ obtunduntur. Vnde & varijs interuallis, res à dulcedine summa declinat: cuius declinationis discrimina iam pergam explicare. Intra mediocritatem quandam dulcedo varias ob causas consistit, quæ obstant, quo minus ad summum fastigium pertingat. Modò enim impedimento est materia, eiusque affectiones, modò causa quæ facit dulcedinem impedita, vel causæ quæ eius ortum iuuant inhibitæ. Summam enim dulcedinem non assequuntur, quorum materia est aquea nimis vel terrea, vel ex vtroque inæquabiliter commixta, vel calidior, vel frigidior, vel arida, vel dura, vel densa crassaque, vel varijs qualitatibus, pluribusque saporibus, aut alia ratione, in materia seminario dulcedinis violato, obrutoque & obtuso, vel semine vitiato, vel extincto corpore vegeto viuoque. Cuncta enim hæc ad materiam sunt referenda. Facultatis autem efficiētis impedimenta sunt, ipse calor cælestis quoquo debilitatus,

bilis, aut ab opere distractus, siue is proprius & insitus cuiusque rei sit, siue externus desluens à syderibus cæloque, siue igneus & acris, siue idem mitigatione quadam nonnihil cælesti similis factus: Et quæ vtriusque causæ congressum mutuumque contactum impediunt, & quæ tempus vel intercidunt, vel diutius prorogant. Et si ea, quorum erat quacunque ratione dulcedinis ortum iuuare, impediunt potius, quam iuuent, dulcedo ad summum fastigium conscendere nequit: sed pro vario defectu in discrimina etiam abit diuersa, quorum vel singula singulas habent causas, vel idem pluribus impedimentis acceptum refertur, ijsque vel imbecillis, vel validioribus, pro cuiusque rei natura & conditione. Neque enim ignorandum id est, etiamsi causas differentiarum dulcedinis appellemus, summæ dulcedinis impedimenta defectusque, nihilominus iuxta propriam cuiusque rei naturam, eas causas esse naturales, tametsi collatæ, cum causis summæ dulcedinis à nobis impedimenta vocentur: Vt si pomum naturaliter mediocre dulcescit, causæ eius mediocris dulcedinis pomo naturales sunt, sed comparatione summæ dulcedinis impedimenta vocantur. Si autem pomum, quod consuevit summè dulce esse, tale non sit, causæ vtroque modo impediētes sunt. Iam vt summam dulcedinem in tria diduximus interualla, & cuique sua adiecimus exempla: ita in eadem interualla nunc medicrem dulcedinem distinguemus, exemplis idoneis non omisis.

Supremus ergo gradus mediocris & secundi huius fastigij proximè attingit infimum gradum fastigij summi. Quæ discrimina & interualla, intelligentia quidem animi exquisitè, & ad vnguem comprehenduntur ac interstinguuntur: sensibus

M ij bus au-

Mente hæc di-
scrimina exa-
ctè, sensu quo-
ad fieri potest
distinguantur

bus autem nequaquam ita exactè discernuntur, sed quoad eius fieri potest. Si cui ergo exemplis istis rem non vndiquaq; ad-
mulsim discreuisse videmur, is nobis, vt spero, ignoscet, vt qui
primi res dulces in hos ordines differentialq; ex obscura & im-
mensa confusione eductas, separare & digerere fuimus aggressi,
magnas gratias ijs habituri, qui hæc accuratiori diligentia
perficient, ac sensu exquisitiore limitabunt. Operam certè de-
didimus, vt singulas classes, singulaq; dulcium rerum discrimi-
na, exemplis familiaribus, & vulgò notis, illustraremus, qui-
bus, quantum sensu & iudicio consequi potuimus, differenti-
arum terminos & scopos attingeremus. In huius ergo secundi
fastigij classem supremam conijcimus ficus aridas, uvas passas
tam candidas & maiusculas, quàm nigras & minutas, Corinthi-
as & Patrenses, Vipachiana quædã & Illyrica vina, & quædam
in Hytria nata, quæ mediocrem ætatem non excesserint, Gly-
cyrrhizam; ex aridis Prunis, dulcia Hispanica, Pannonica; & è
Damasco aduecta. Ad mediam verò classem referendū est vi-
num Rheticum, idq; ex eo, quod Voltelinum nominatur, præ-
stantissimum, Aurantia mala, ea quæ dulcia sunt, & Punica dul-
cia, Cucumerum id genus, quod Melonum nomine hoc tem-
pore frequens est, præsertim id, quod suauitate, dulcedinè &
maturitate præstat, Ficus recentes in locis calidis probè matu-
rata: E Prunorum genere cerea & recentia matura Hispanica
& Pannonica, & quæ vulgò Equina vocantur: Castanæ etiam
rostæ huc referri possunt. Tertiæ deniq; classi subijciuntur fi-
cus recentes, quæ sub frigidiori cælo, crudo humore scatent,
nec ad integram maturitatem perueniunt, & poma subdulcia
quædam: Item, Pruna, quæ apud Boios Amascea vocantur, no-
mine ad Damascena alludente, arida præsertim, & Persica ma-

M iij tura,

tura, Armeniaca mala, Castanæ crudæ: è rapis dulciora, Pa-
stinaca, lac recens multum.

De languidæ dulcedinis tribus gradibus.

CAPVT VIII.



T que huius quidem medij ordinis
hæc sunt exempla suis gradibus & interual-
lis, quàm exquisitè fieri potuit, accomodata. *Tertium fasti-
gium dulcedi-
nis.*
Præter hunc tertius & infimus rerum scili-
cet languidè dulcium ordo est constituendus, tribusq; interuallis modo cæterorum di-
stinguendus, ita vt primum interuallum euidentem quidem,
attamen languidam dulcedinem complectatur: Alterum ob-
scurius dulcia contineat: Tertium penitus obtusæ & languidissimæ dulcedinis res comprehendat, quibus nihil minus dulce esse possit, nisi quod dulcedine prorsus destituatur. Primus ergo gradus habet Punicum malum medij saporis, quod *μίσρον*, & ab ignaris linguæ Græcæ Muzon nominatur, & eiusdem discriminis Aurantium malum: Vixella aut Cerasa vinea Germanis vulgò vocata, suauis, scilicet acidodulci, sapore, perfectè matura: Melopepon non satis excoctus, Amascea pruna recentia Boiorum. Alterum gradum tenent, acidodulcia Cerasa & Pruna non satis matura, Mala persica, sub frigida tempestate nata, Triticum, Hordeum, Fabæ, Pifa, Carnes lapidæ, Porcellorum, Caporum, Gallinarum, Vitulinæ, Panis è flore tritici coctus, Vitellus oui. Infimo gradui subsunt Cucurbitæ, Melonum genus ferè insipidū, carnes insipiores & macræ, Vac-

M iij carum ac

LIBER I.

carum ac Bubulorum, & animalium ventres ac intestina & pedes, ac partes nerviosæ, ouum integrum, panis *ἄντονος*, furfuraceus, cibarius, sordidus, fecalinus, auenaceus, atque alij eiusmodi cibarij sapores, qui dulcedinis tantillum, aut ferè nihil, habent.

*Alie rerum
dulcium differ-
rentiæ.*

*Simplex dul-
cedo.*

Composita.

*Differentiæ à
causa faciente*

*Differentiæ à
materia &
huius affectio-
nibus.*

Et hæc quidem sunt præcipuæ differentiæ, quas ratione maioris aut minoris dulcedinis metimur, quarum causæ ex ijs, quæ iam antea declarata sunt, satis constant. Tametsi verò hæc dulcium rerum discrimina sunt præcipua, eadem tamen alijs quoque rationibus differunt, essentia scilicet, natura, causis & effectibus. Dulcedo enim est vel simplex, vt in æthereo liquore per ignem secreto, & vino Trebiano syncero, ac Saccharo purissimo: vel est cum alijs saporibus coniuncta, siue natura, siue ars commiscuerit, vt cum acrimonia, in melle: cum falsedine, in melle salito: cum amaritudine, in succo rosarum, præsertim si melle condiatur is succus, aut si absinthij succus melle excipiat: cum aciditate, in Prunis quibusdam & Cerasis Vixellis: Cum acerbo, in Pyris & Pomis quibusdam sylvestribus: cum austero, in vini nigri generibus quibusdam, qualia Vindelica noua sunt, & in Italia permulta: cum horrido & nidorulento, & medicamentofo sapore, vt in agarico & polypodio: cum pluribus saporibus, vt in rosa. A causis differentiæ petuntur & primùm quidem à faciente causa, quod dulcedo quædam à natura gignatur, vt in vegetabilibus, quædam ab arte. Ab arte vel adiectione dulcedinis, vel detractioe eorum, quæ resistunt dulcedini, idque vel per ignem, vel citra ignem: Detractione, vt in destillatis, & expressis, & coctis, & tostis: Adiectione, vt in ijs quæ confunduntur, & rebus dulcibus, vt melle, Saccharo, passo, condiuntur. Materia differunt dulcia, quod quædam dulcedo in æthere cælestique materia insit, quædam in aërea,

DE DVLCEDINE.

48.

in aërea, quædam in aquea, quædam in terrea, quarum quæque ab exuperante portione appellatur. Quædam etiam dulcia è semine nascuntur, quædam simpliciter è feminario & sua materia constantur, vt mel roscidum: Quædam valida mixtione, quædam infirma, quædam æquabili, quædam anomala & inæquali sunt temperata: Quædam vegeta viuæque sunt, vt stirpes & animantes, quædam talia non sunt, vt mel & partes è vis uis detractæ, vt succi, fructus aridi, & quæ viuæ integra emoriuntur. Dulcium etiam quædam liquida sunt, vt vina: quædam concreta, vt Manna granata, Saccharum: quædam tenuia: quædam crassa, vt Castaneæ: quædam rara: quædam densa, vt succus liquiritiæ: quædam humida: quædam sicca: quædam tenacia: quædam friabilia, vt Saccharum: quædam dura, vt Glyzyrrhiza sicca & xylocerata: quædam mollia: quædam horum discriminum plura, quædam pauciora habent, quædam medio modo vel in singulis istis, vel in quibusdam se habent. Quod ad effecta attinet, quædam dulcia naturæ suæ perfectionem sunt assecuta, vt vina Trebiana præstantissima: quædam non sunt assecuta, vt Trebiana deteriora: quædam, cum propria facultate delectandi certo modo & consensu, & suauiter afficiendi linguam, alias facultates habent coniunctas. Vnde quædam vim calefaciendi, vt mel: refrigerandi vt melon, papauer, lac: siccandi vt mel: humectandi vt vinum: temperandi vt Glyzyrrhiza: quædam secundis, tertijs, quartis facultatibus, vt mox dicam, pollent,

*Differentiæ
ab effectibus.*

Hæc sunt simplices in vniuersum rerum dulcium differentiæ, quæ varijs modis mutuo implicantur & componuntur. Quæ compositio è simplicibus à studiosis harum rerum est diiudicanda. In Agarico enim cum dulcedine plura concurrunt: Primùm quidem insignis amaritudo: deinde nidor ingratus & medicamentofo: tertio leuis acrimonia: quarto astrictio: quinto

*Differentiæ
plures coniu-
ntæ.*

Quantum sit
sit in differen-
tibus dulcium,

quintò friabilis materia: postremò vis purgandi, & aliæ eius-
modi qualitates. De differentijs dulcium iam satis videmur
egisse, in quibus quantum situm sit, cum ex ijs, quæ diximus,
tum ex eo perspicuum esse puto, quòd præter hæc discrimina
dulce nihil in rerum natura extet. Quamobrem eos, qui de re-
rum dulcium viribus loquuntur, nec exprimunt, de quo dulci-
um discrimine sermonem habeant, turpissimè hallucinari ne-
cesse est: cum vires non in dulcedine, sed in dulcium differen-
tibus sint spectandæ. Quas differentias cum nemo ante nos ex-
quisitè distinxerit, neminem de facultatibus rerum dulcium in
hodiernum vsque diem rectè differuisse meritò censemus: Id
quod nos tamen pro virili nostra iam aliqua ex parte conabi-
mur præstare. Qua in re tamesi speremus, præter omnes, qui
ante nos ista tractarunt, huic negotio non parum lucis nos alla-
turos: si tamen non omnibus in his vsq; adeò satis fecerimus,
cum & primi hæc illustrare simus aggressi, & interim grauibus
negotijs impediamur, & hæc non nisi in rem communem à me
sint comparata, nec quicquam iniquo moliar animo, in spem ve-
nio, me & venia fore dignū, & iudices non iniquos habiturum.

De viribus dulcium.

CAPVT IX.



Verum antequam facultates rerum
dulcium explicare aggrediar, vnico atq; alte-
ro verbo, veram dulcedinis dignotionem de-
clarare libet. Cum enim dignotio sensus,
quem infert dulcedo, propriè nihil aliud sit,
quàm facultas quædam propria dulcium re-
rum, Quæ

rum, qui eam nouit, præcipuam facultatem nouit. Quidam i-
gitur dulcia in vniuersum hoc tanquam certo inditio digno-
scenda putant, vt gustui grata sint, & citra molestiam linguæ
occurrant: qua in sententia & Montanum Præceptorem fuis-
se video. Sed cum aqua sola frigiditate grata sit, nec linguæ mo-
lestiã vllam inferat, & mediocris aciditas & salsedo grata absq;
molestia sint, à dulcibus tamen discernantur, sola suauitas, quæ
sine molestia est, certa dulcedinis significatio esse nequit. Ad-
iecit ergo Galenus è Platonis sententia, eam esse perfectam dul-
cium notam, vt oblinant, repleant & complanent exasperatas
& quasi erosas linguæ partes. Talia enim, cum suauitate cui-
denti occurrentia, dulcia, sine ea verò pingua, esse appellanda.
At cum Galeno & Platoni pingua sub dulcium genere com-
prehendantur, communi nota designanda erant, alioqui non
eiusdem speciei erunt. Si enim delectare commune dulcibus
est, delectabunt & pingua, aut dulcia non erunt: sed omittam
hoc. Id verò magis anceps videtur: Replere enim & com-
planare erosas partes linguæ, vel idem est quod delectare gu-
stum, vel diuersum. Si idem est, quæcunq; id præstant, tanquam
remedia, linguam asperam, vt emplastica glutinosa ac pingui-
a, (quod tamen Galenus negat) oblinendo simul delectabunt.
Si verò oblinere à delectatione diuersum quiddam statuatur,
ratio reddi nulla poterit, cur vnà cum delectatione oblinere &
complanare exasperatam linguam dulcia debeant: nec expe-
rientia ostendit id fieri. Dulcia enim afficiunt linguam, & sentis-
untur, quotiescunq; admouentur: Lingua autem semper nec
erosa nec exasperata est, quod tamen necessarium erit. Si enim
lingua erosa non est, nulla replendi & complanandi necessitas
erit. Deinde tantum abest, vt dulcia linguam erosam & asperam
inungant ac repleant, vt eam pleraq; dulcia potius abstergant
N & elu-

Mont: 2 Metaphras:

Galenus 1. de simp. med. facul: cap. 37.

& eluant. Ergo complanare & oblinire linguam nec per se, nec vnà cum delectatione, est officium dulcium rerum. Nec enim semper, nec omnia dulcia hoc præstant. Delectatio autem semper adest, neq; tamen qualiscunq;, sed eius modus certus, qui in linguæ & dulcium rerum consensu quodam tacito consistit, nec verbis exprimi potest aut debet, cum ipso sensu satis percipiatur. Neq; igitur ad res manifestas, id est, inunctionem & complanationem linguæ temere dignotio & officium dulcium, quemadmodum nec ad frigiditatem, aut calorem, aut absterfionem, est referendum. Vt enim in gignenda dulcedine, in natura cuiusq; rei latens dulcedinis seminarium inest, quod non sensu, sed euentu tantum deprehenditur: ita consensus huius qualitatis cum lingua nostra percipiatur quidem sensu, cur autem, & qua ratione fiat, ignoratur: quemadmodum & res alia complures, vt facultas Magnetis, Scammonij: quæ tamen non ideo penitus ignorantur, quod exactè non cognoscantur, cum aliquouf; tantum multarum rerum cognitio progrediamur, nec ex ijs plura cognoscere liceat, vtcunq; nos contorqueamus. Satius ergo est id, quod certò nouimus, solum fateri, quam absurda & dubia in multis rebus, quæ defendi non possunt, asserere. Id enim satis constat, si dulcia linguæ, palato, & faucibus nostris admouentur, suauiter affici & moueri, siue eam solam vim, quæ in ijs partibus est, siue communem facultatem, quam vulgò animam vocant. Hanc autem suauitatem nemo dixerit oriri ex vi aduersa & quasi discordia quadam. Superest igitur eam esse concordiam, amicitiam, & consensum quodam nasci, quem rei dulcis qualitas cum facultate gustante habet. Et cum inter dissimilia amicitia nulla sit sed dissensio, hunc consensum facultatis gustantis & dulcedinis à similitudine quadam oriri necesse est, quæ similitudo erit in tota vtriusq; natura. Natura au-

Quorum causas ignoramus eas tacere fatius est quam falsas indicare.
Dulcia consensu quodam occulto delecta-
re.

tura autem tota constat qualitatibus & materia: sed materiam dulcissimi cœlestem dixit: talis itaq; spiritus sentientis facultatis materia etiam est. Cum igitur similitudo & seminarium veraq; natura dulcedinis genere tantum, non autem re ipsa & specie nobis nota sit, & simul sentientis facultatis essentia & natura, vt nobis, ita Galeno quoq; ignota fuit & recondita naturæ (etiãsi enim quis referat hæc ad certum atomorum concursum, res æquè obscura & perplexa videtur & eiusmodi, cuius nullum acceperimus sensum, quo percipiatur) sit, vt propriæ etiam & intimæ harum rerum affectiones ad nostram notitiam exquisitiori ratione peruenire vix possint, quàm experientia & obseruatione. Quanquam damnandi non sunt qui ipsas etiam intimas & abstrusas harum rerum rationes peruestigare conantur: Parum tamen hac in re in hodiernum vsq; diem effectum præstitumq; video, etiam ab ijs, qui Principes Philosophorum & habentur, & multis iam seculis habiti fuerunt. Quæ de re in recetioribus Lusitanus quidem & Fernelius non præstiterunt, quod pollicentur. Cardanus attigit plurima, pauca perfecit. Fracastorius acumine & inuestigationis subtilitate, constantia & veritate hos quidem superauit omnes, id tamen in aliquot paucis solum disputationibus. Quod verò ad vniuersitatem rerum attinet, in reconditis istis rationibus rerum infinita nobis desunt. Porro hæc delectatio rerum dulcium innominata à quocunq; proueniat consensu, is potest impediri certas ob causas, si vel ratione totius temperamenti, vel ratione sui ipsius instrumentum gustatus est viciatum. Id ergo ad sensum dulcedinis requiritur integrum & sanum. Qui enim ab exquisito dulci sapore abhorrent, ijs lingua vitio non caret, quo consensus naturalis cum qualitate dulci impeditur: quemadmodum idem consensus etiam impeditur, si cum dulcedine ipsa sapor quidam odiosus coniungatur.

Abstrusas facultates paucè expediunt.

consensum delectantem impediri posse.

Febricitantes igitur non sunt iudices constituendi rerum dulcium: Nec cæteri, quibus vel bile, vel alio quouis humore lingua est perfusa, vel stomachus (qui hunc sensum impedit augētus) laborat: sed qui sunt, cum toto corpore, tum lingua integri, sani, & cum primis temperati. Nec dulcia in Agarico & alijs, quæ alienum saporem habent iunctum, sunt exploranda, sed in exquisitè dulcibus rebus. Ex his perspicuum est, absolutam & certam summè dulcium dignotionem atq; ad eò vim propriam esse, vt gustatum sani & temperati hominis ignoto quodam consensu omnium suauissimè moueant & delectent: Quo verò cæterorum discriminum quicquam à summa dulcedine vel longius abest, vel propius accedit, eò efficacius vel imbecillius hoc delectandi officium præstat. Summè dulcia, summè, vt dixi, mediocria mediocriter, & infima languidè gustum delectant. Hæc q; maximè propria & peculiaris vis dulcium est & facultas, per quam tanquam effectum & actionem suam dulcedo in primis à cæteris saporibus dignoscitur & separatur.

Dignotio & propria facultas idem.

Hincq; dignotionis & propriæ facultatis dulcium eadem fuit dignotio. Cum enim omnium rerum sint quædam vires propriæ, quædam ex adiunctis attributæ, & dulcedo sit sapor, saporumq; natura propria, vt moueant linguam: nec certè dulcedinis propria vis alia erit, quàm mouendi linguam, idq; eo, quo diximus modo, excitando nimirum delectationem in sani hominis gustu certa ratione consensus. Præter hanc facultatem, si qua alia vis rebus dulcibus inest, exempli causa, calefaciendi aut extenuandi, ea non proficiscitur à dulcedine, sed à calore, qui cum dulcedine iunctus est, vis calefaciendi, à partium tenuitate & eodem calore vis attenuandi: Ita vt eadem res habeat vim suauiter afficiendi linguam, quæ proficiscitur à dulcedine, & vim calefaciendi, quæ prouenit à calore, & extenuandi, quæ

oritur

oritur à partium tenuitate: Quæ vires in eadem re insunt, & vt diuersi sunt, ita à diuersis nascuntur qualitibus, seu, vt vulgò vocant, potentijst; quæ potentia nō sunt ita pueriliter & ineptè confundendæ, vt hoc alicui tribuas, quod alteri debeat, nempe dulcedini vim calefaciendi aut abstergendi, aut alendi, aut quiduis aliud agendi, quod ab eius officio ac propriavi & natura alienissimum est: Ita vt satis mirari non possim tantorum hominū Platonis, inquam, Aristotelis, Theophrasti, Galeni, & omnium qui in hodiernum vsq; diem eos secuti sunt, negligentem hac in re, ne dicam puerilem, Philosophandi rationem, qui hæc ita commiscuerint, intricarint, & confuderint, nec aliter, quàm dixi, discreuerint, definirint, explicarint. Nos itaq; ab antè dictis fundamentis breuiter repetitis exorsi facultatum distinctionem prosequamur. Ab hac ergo nota delectatione ad eius rationem ignotam tali resolutione peruenimus, quòd delectatio non à re aduersa & dissentiente fiat, sed consensu: neq; consensus fieri ob contrarias & dissimiles affectiones, sed ob amicitiam & similitudinem. Similitudinem esse in substantia, vel partibus, materia & forma, seu materia & qualitibus, vel vtroq; id est tota substantia. Materia coelestis est facultati, talis etiam est exquisitè dulcium: Ipsa vtiq; tota est ignota: Igitur & similitudo ignota. Effectus tamen & actio hæc propria, vt dixi, nota est. Sunt igitur dulcium rerum quædam propriæ & peculiare actiones, quatenus scilicet dulcia sunt, quædam non propriæ, sed ab adiunctis, qua scilicet res dulcis aliud quiddam est, quàm dulcis. Hæc adiuncta vel propria sunt dulcedinis, eamq; semper comitantur, vel non propria. Adiuncta propria sunt, quæ dulcedinem necessario comitantur, eamq; summam, & iuant dulcedinem, vt ea quæ materiam & causam efficientem sequuntur: materiam quidem coelestem, æquabilem, liquidam,

N iij tenu-

LIBER I.

tenuem, mixtione æquabili temperatam; Efficientem verò, temperatum calorem cœlestem validè attingentem, satis diu agentem nec impeditum. Non propria adiuncta sunt, quæ impedimenta potius sequi solent, adfuntq; rebus non summè dulcibus. Sic de cæteris facilè iudicari potest. Incommoda autem gravissîma sequuntur, nisi hæc distinguantur. Si enim, vt veteres scribunt, dulcia calefaciunt & extenuant, & proprium id dulcium est: Quæcunq; dulcia sunt, ab imperitis adhiberi possunt, vt extenuent & calefaciant, cum dulcia non pauca inspissent & sæpè refrigerent. Dulcedo enim quæ summa non est, in omnem materiam cadit, & diuersis qualitatibus iungitur: Quæ qualitates diuersas habent facultates, à quibus actiones etiam diuersæ prodeunt, quæ non vni qualitati attribuendæ sunt ab ijs, qui Philosophiam docent, sed discernendæ. Ab imperitis enim, quorum causa tantùm hæc docentur, distinguere nequeunt. Quamquam certè veteres etiam Philosophi mentis acie non videntur ad exquisitiorem hanc distinctionem vnquam penetrasse. A nemine enim vnquam video explicatam propriam dulcedinis facultatem, sed ab omnibus silentio inuolutam & penitus omissam. Facultates enim dulcedinis, de quibus ipsi differunt non ipsius sunt dulcedinis propriæ, sed potius adiunctorum ad vnum omnes, & quidem eorum magna ex parte, quæ propria adiuncta nominauimus, & quæ dulcedinis sunt tanquam causæ adiuuantes: quamquam æquè præter rem id fecerint, ac si adiunctorum alienorum & dulcedini aduersorum proprias vires ipsi dulcedini tribuissent: Cum ipsius dulcedinis propria & natia facultas nulla sit, præter eam, quam diximus, delectationem. Si verò hanc delectationem aliud quiddam consequitur, puta recreatio, vel nutritio, vel quiduis præterea, id non præcipuè dulcedini est acceptum referendum, sed alijs causis, quas

*Præcipua distinctio
nis iam datæ.*

Præcipua delectationem dulcium sequuntur non ipsis dulcibus adscribenda.

DE DULCEDINE.

§ 2.

deinceps exponam: quemadmodum & eas vires, quæ adiuncta dulcedinis consequuntur, ipsi dulcedini nequaquam diximus esse tribuendas. Cum ergo propriam functionem & vim dulcedinis inuenerim indicariq; præter quam nulla alia est, videri poteram de facultate dulcium satis dixisse: Tamen cum & veteres pleriq; omnes rebus dulcibus plures diuersasq; ascripserint facultates, quas ipforum opinione dulcedinis ratione possideant: pleniq; harum opinionum sint libri, & scholastici perplexi & confusi sermones, hæc res nos cogit de facultatibus ijs, quæ ab adiunctis, præsertim proprijs, rerum dulcium proficiscuntur, ordine & via tractare. quamquam hæc facultates, vt dixi, tantùm dulcibus attribuuntur & alio loco forent explicandæ: tamen eam etiam ob causam non sunt hoc loco omittendæ, quòd dulcedo earum tanquam nota & indicium sit, maximè si à proprijs dulcedinis adiunctis oriantur: Cum præcipuè vniuersa hæc disputatio de saporibus nullam aliam ob causam sit instituta, quam vt per eos ceu iudices quosdam in facultatum noticiam perueniamus. Si igitur cæteri scriptores vlla methodo aut ordine in hac re versati essent, gratias ijs haberemus, qui hoc labore nos subleuassent: Aut si dulcia non calefacere, non nutrire dixissent: sed dulcedinem in rebus detegere, & indicare nobis vim calefaciendi & vim alendi, atq; alias facultates, quarum non paucas ipsi penè necessario præterierunt, propterea quòd dulcium discrimina ignorarint, pro quorum varietate variæ dulcium rerum vires emergunt. Cum autem vires, de quibus iam agimus, ab adiunctis nascantur, quæ eadem differentias dulcedinis pariunt diuersas, de harum etiam viribus ex ordine differemus.

Attributa dulcedinem indicant.

N iij. De

LIBER I.

*De Facultatibus attributis seu impropriis
summè dulcium rerum.*

CAPVT X.



*Animus et
uis gubernans
corpus in no-
bis, res cele-
stis.*

*Trium faculta-
rum commune
instrumentum
calor.*

Um ergo dixerimus ab adiunctis na-
sci (quas improprias appellauimus) rerum
dulciū facultates, & res dulcissimæ, nobilissi-
mas qualitates habeant adiunctas, ab ijs citra
controuersiam præstantissimæ etiam vires e-
manabunt. Inprimis enim, cum ostenderi-
mus antea extremæ dulcedinis cœlestem originem esse, facul-
tatem etiam cœlestem & propè diuinam obtinebunt: & cum
similia consimilibus adiuuentur, in primis ista præstantiorem
& diuiniorem nostræ naturæ partem iuuabunt. In nobis au-
tem animi præcipua dignitas est, & summa facultatum eius præ-
stantia, quæ spectantur maximè in mentis agitatione: deinde in
vigore illo vitali: postremò in naturali alendi, crescendi, procre-
andiq; efficacia. Quibus functionibus singulis singulare & æ-
que præstans instrumentum accommodatur & inseruit, calor ni-
mirum natiuus, seu vis nobilior cœlestis, in tenui & puro quo-
dam spiritu consistens. Ea igitur quæ similitudine & cogna-
tione quadam hunc spiritum seu calorem fouent augentq;, hac
ratione omnes facultates actionesq;, quibus hic calor præfici-
tur, iuuare dicuntur, siue hic calor ipse præcipua vis sit, siue in
ea vi consistat. Dixi autem omnes huius caloris actiones æque
iuuari: Quæ actiones tamen in tribus facultatibus positæ sunt,
tamen eodem natiuo calore ex vnico fonte emanante, veluti
quodam præcipuo & communi instrumento, diuersis tamen &
priua-

DE DVLCEDINE.

53.

priuatibus functionibus accommodato, gubernantur & perfici-
untur. Et quanquam in certis partibus in quas hic calor influ-
it, dum ijs se accommodat aliquid mutationis subeat, & cum in
suo partis calore se coniungat: tamen quæ in vniuersum eum
iuuant, communi hac ratione calorem etiam singularum parti-
um fouere dicuntur: etsi non desunt, quæ peculiari ratione,
certarum partium, calorem, vim, & naturam roborent: vt quæ
capitis aut ventriculi facultatem confirmant, atq; ita etiam cæ-
teras partes priuatas. Quod vt in viribus singulorum medica-
mentorū est obseruandum, ita in explicandis dulcium facul-
tatibus minimè est prætereundum.

Dulcissima igitur vniuersa, partim communi ratione no-
stros spiritus, caloremq; insitum, adeoque vim illam, nostrum
corpus gubernantem iuuant: partim in certis corporis parti-
bus, eandem vim iam propriam redditam, peculiari ratione con-
firmant. Et, si id in nobili & præcipua parte præsent, cum pri-
oribus, quæ vim communem iuuant, incidunt. Sunt enim tres
illæ facultates præcipuæ ad eò colligatæ & coniunctæ, vt, vnica
earum insigniter vel læsa, vel adiuta, cæteræ id sentiant. Sunt
ergo quæ primas, quæ secundas, tertias, & quartas facultates,
cum dulcedine habeant coniunctas: Et quartæ quidem sunt fa-
cultates, quæ nascuntur à similitudine, vel discrimine substan-
tiæ dulcium cum nostra substantia: Quales etiam sunt, quæ de-
lectationem dulcium sequuntur. Sic cæteras quoq; adiunctas
qualitates, vbiq; suæ comitantur vires, similesq; actiones eius-
dem ordinis, in quo qualitates illæ consistunt: Quæ iam omnia
in differentijs dulcium, singulatim sunt explicanda. Summè
ergo dulcium tres sunt ordines, summus, medius, infimus.
Quemadmodum ergo vis propria dulcium, iuxta hæc discrimi-
na maioris & minoris, fuit definita: Ita vires adiunctionū sunt
definiendæ.

*Supremus or-
do dulcissimo-
rum facultati
animali: alter
vitali: tertius
naturali a-
prior ut pluri-
mum est.*

definiendæ. Adiuncta enim dulcissimorum, validissimas præstant facultates: Mediocrum autem & infimorum adiuncta pro modo vtriusvis vires ostendunt in summo fastigio mediocres, & infra mediocritatem. Cum ergo supremus ordo summæ dulcedinis maximè cælestem habeat naturam, consentaneum est, ea, quæ ad hunc ordinem conscendunt, supremæ & nobilissimæ in nobis facultati, quam animale[m] vocant, cum primis utilia & amica esse: Quæ verò sub secundo sunt ordine, accommodatiora esse robori vitali: Quæ autem sub ordine deniq; tertio continentur, ea aptiora esse viribus, quas vocant naturales, quanquam id, ut plurimum tantum, nequaquam autem perpetuò, ita contingere necesse sit. Sæpè enim quæ sub primo ordine ac summo comprehenduntur, æquè naturalem facultatem, atq; animale[m] iuvant. Atq; idem de cæteris ordinibus accidere solet. Et hæc quidem in genere de viribus rerum dulcissimarum fuerunt dicenda. Nunc singulatim à præcipuis adiunctis, ortæ vires sunt exponendæ: & primum quidem, quæ communem nostri corporis facultatē: deinde quæ singulas iuvant. Exordiar igitur à viribus, quæ nascuntur ab insignioribus adiunctis, modò adiunctū dici possit præcipua pars, adeoq; tota rei substantia, à qua natas vires supra dixi ordine vocari quartas. Tota ergo dulcissimarum rerum substantia, seu natura cælestis, ut propositum est, & ætherea existit. Cum verò eiusdem etiam naturæ sit spiritus ac calor nativus, omnia in nobis administrans & gubernans, cum rebus suavissimis & dulcissimis foueri, conseruari, augeriq; oportet: Calore autem aucto & confirmato, animi & corporis vires omnes, adeoque vitam ipsam simul roborari, conseruari, produciq; necesse est. Quòd enim calorem augeant, ex eo certum est, quòd simile quiddam consimili iunctum id augeat, augendo verò conser-

uat &

uat & fouet. Perspicuum ergo est, dulcissimis omnes nostras facultates augeri. Atque hæc quidem vis communis summè dulcium in singulis etiam nostri corporis facultatibus ostendi potest. De animali ergo in primis id planum faciemus. Cum enim ea potissimum in mentis ac ingenij solertia & acumine vigeat: deinde etiam in sensuum functionibus, & corporis dimotione spectetur, si singula hæc excellenti & suavissima dulcedine iuvari demonstrauero, nostra sententia dubia non erit. Est ergo communi iam dicto principio id comprobandum primò, deinde vsu & experimentis. Cum itaq; mentis facultatibus tenuissimus ac purissimus omnium spiritus sit destinatus, & tali etiã natura prædita esse, quibus summa insit dulcedo, antè monstratum sit, haud dubiè facultas animalis à summè dulcibus plurimum poterit iuvari. Omnia enim quæ in nobis sunt, suum opus habent conseruatione: conseruatio fit à re simili & cognata. Nihil autem spiritui, qui rationi inseruit, similius est materia cælesti & pura. Eam ostendimus in extremè dulcibus esse. Hac ergò ratione ea facultati animali præcipuè profunt. Iam res ipsa in communi vita quotidie declarat, rationem ac mentis nostræ vim dulcium frequenti vsu vegetam conseruari, excui & foueri, quòd hinc constare potest, quòd hi qui frequenter dulcibus epulis & suauibus vescuntur, cæteris plerumque sunt ingeniosiores & prudentiores. Hinc non solum urbani & Nobiles homines, indole plebeis præstant, sed etiam ex ipsis magnatibus quidam, qui vsui dulcium condimentorum ab ineunte ætate assueuerunt, præter cæteros animo solertes sunt ac sagaces. Quorum ego cum alios, tum verò præcipuè quendam familiari multorum mensium conuictu no-

Animalem facultatem dulcissimis augeri.

Experientia ostenditur dulcissimis facultatem animalem iuvari.

o ij & mira

& mira animi dexteritate & promptitudine præditus est, ita vt Christianorum Principes illius opera & consilio in summis rebus vtantur. Etsi non ignoro falicitatis ingenij plures esse causas: tamen dulcia tam huic, quàm alijs facultatibus, magno sunt adiumento, ne acies mentis obtundatur, etiamsi in cæteris, quæ ingenio aduersa sunt, peccent. Velim etiam id à maleuolis calumniatoribus impetrare, ne de crasis, vulgaris, nauseam mouentibus, immoderatis ac obstruentibus dulcibus meum sermonem accipiant: sed de puris, liquidis, tenuibusq; temperatis, ac spiritu cælesti perfusis. Si ergo ad crebrum mellis & sacchari usum, etiam vinum aliquod suaue, & præstantis dulcedinis puraq; naturæ accedat, longè plus adhuc animi vis exacuetur. Hincq; vulgi etiam sermone protritum est, quòd vinum modicè sumptum, acuat ingenium. Quod dictum etsi plebeo sermone passim de quouis genere vini ridiculè magis, quàm seriò, iactetur; tamen si probè expendatur, & de eo vino pronuncietur, de quo primum est natum, verius de vino vix quicquam dici potest.

Neq; vis vini in ijs tantum, qui eo moderatè vtuntur, apparet, sed in ipsis etiam ebrijs quibusdam, in quibus ingenij vis vino paulo largiore excitatur, non autem obruitur, nisi largissimè hauriatur. Id nulla alia ratione contingit, quàm similitudine & coniunctione spirituum vini & ingenij, ita vt hi consequantur à vino, quod alibi Ouidius tribuit Deo, hoc carmine:

Est Deus in nobis agitante calescimus illo.

Ita vt rectè quidam luserit: Spiritu de vino, pro Spiritu diuino, furorem Poëticum excitari. Et de Homero quidam ausus est hoc proferre:

Laudibus arguitur vini vinosus Homerus.

Constat certè quosdam mediocriter potos versus fundere, & multos

De quibus dulcibus loquatur.

Vinum acuit ingenium.

Vinum etiam inebriando excitat ingenium.

multo, set non infelices, quos sobrij vix magnis vigilijs extorsissent. Iam ferè quo generosius vinū quæq; prouincia profert, eò homines prudentiores solertioresq; eadem alit. Grecia certè, præstantia vini nulli facilè regioni celsit, atq; ideo eadem omnium doctrinarum & ingeniorum, ac vniuersæ sapientiæ parens fuit. Quam sanè ingeniorum laudem scimus veteres Græcos singulis ferè temporibus retinuisse. Nunc verò, cum Turcarum Imperio & religione, vites sunt sublata, vnà cum ijs ingenij & doctrinæ gloria apud Græcos videtur interiisse. Apud Getas & Scythas, & alios Barbaros, vbi vinum nec nascitur, nec aliunde aduectum in usum venit, nulla ingeniorum excellentia prædicatur, vt neq; apud eos etiam, qui in eodem cum Græcis climate habitant, & sæpè in eodem parallelolo, ne quis puret cæli ratione id contingere. Sunt etiam Itali ea ratione ingeniosiores Germanis, quia vina habent & dulciora, & maturiora, qualia diximus hanc vim potissimum habere, non autem acida & aultera. Musta enim sæculentas & terreas partes, & aqueas, crudasq; cum aëreis dulcibus ac spumosis habent iunctas, ratione quarum inebriant, & ingenium potius obtundunt. Quæ dulces partes quamuis per feruorem, quòd non ita firmiter sint mixtæ, consumantur: tamen cum cæteræ crassa abeant, & pars aëreæ substantiæ adhuc post feruorem in puriori vino remaneat, ea quidem ad dulcedinem exactam non sufficit: sed tanta tamen est, quæ ingenium adhuc possit recreare: vt in nostris Franconicis & Necaricis vinis experimur. Ad ingenij ergo medicinam, requiruntur vina præstantissima, & plurimum æthereæ cælestisq; naturæ obtinentia. Ideo Poëtæ finxerunt Deos Nectar bibere, & Ambrosia viuere, cibo potuq; omnium suauissimis: atq; ideo Deos sapientia intelligentiaq; mortalibus longè præstare: & si quis mor-

Musta cur non idem præsent cum dulciora sint multis vitiis.

Deorum Nectar & Ambrosia.

talium degustet Nectar, in Diuorū numerū referri, & euadere
immortalem. Et Chemicī etiā vtuntur liquoribus ad ingenij
vires conseruandas, qui liquores sunt suauissimi, dulcissimi, sin-
ceri, tenues, & ætherei cū primis: & ipsa mens restituitur sæpè
talibus liquoribus. Quia & cæteris animi facultatibus dulcia
inferuiunt. Inunguntur spiritalē quidē liquores, & olea capiti,
occipiti, temporibus, & mira ratione memoria excitatur: ita vt
quidam reminiscantur omnium eorum, quæ legerunt, & singu-
los exacuunt sensus. Porrò tam mel certè quàm Saccharum o-
culis amicum est. Mortricem autem vim dulcibus iuuari inde
constat, quòd qui exquisitis & dulcibus epulis vescantur, agilibus
ori sint corpore rusticis, quorum alimentum est crassum: & non
expeditum motum, sed, ob crassitiem, robur Bouinum & Asi-
ninum præstat. Multò adhuc magis, si ea dulcedo insit vino,
corpus mobile redditur, & gestiens. Sunt & Vrsæ corpore a-
gilibus, ita vt gestus humanos imitentur, quia melle mirificè & dul-
cibus delectantur, ita vt euertant Alnearia & vastent, ac in ex-
cauatas arbores se demittant, vbi mellificia subsunt: Vt apud
Sarmatas contingit, vbi Iouius festiuam historiam accidisse nar-
rat: Rusticum enim in cauam arborem eximendorum fauo-
rum gratia se demisisse, nec inde potuisse exire, donec fortè Vr-
sus mellis gratia descenderet, cuius renes auersos compræhen-
dens, ita à territo Vrsò extractus sit. Et Aues aëreæ agiles
sunt, cum dulci aëre alantur. Cerui celeres sunt, & non me-
diocriter gaudent vuarum pastu, quas etiam non sine Vinearū
damno sæpè deuastare consueuerunt. Capræ ad cursum ine-
ptæ, quòd amaris alantur, et Asini insipidis paleis.

Ex ijs, quæ dixi, perspicuum est, animale[m] facultatem dul-
cibus iuuari. Nunc eandem vim dulcissimorum, in vitali eti-
am facultate ostendam. Ratio scilicet communis eadem est,
quæ antè de animali facultate fuit exposita, similitudo scilicet

*Memoria pro
sunt dulcia.*

*Motrix vis
dulcibus iuuat
tur.*

*Vinum agiles
facit.*

*Vrsæ delectan-
tur melle.*

*Dulcissima e-
viam vitalem
vim iuuant.*

spirituum & caloris insiti nostri cum materia & spiritu dulci-
um: deinde ipsa delectatio recreat, ideoque Saccharum cor con-
fortat. Dixi antea, sub fabuloso Poëtarum Nectare, Deorum
immortalium potu, & Ambrosia eorundem cibo, mysterium
non vulgare latere. Vt enim, qui Nectar gustarint, Dijs sapi-
entia pares euadunt: Ita iisdem vitæ diuturnitate, atque adeò
immortalitate similes fieri prodiderunt: non aliud meo quidem
iudicio significantes, quàm cibos potionesque, & succos sua-
uissimos dulcissimosque augere, ob dictam similitudinem spi-
ritus nostros, atque ita homines reddere non solum sapientes,
sed etiam vitales & longæuos. Ambrosiam enim herbam cibo
additam longæuos reddere creditum est, inde cibum Deorum
Ambrosiam dixerunt, quod semper viuant. Et vitalem vim dul-
cissimis augeri & roborari, vt ratione, ita multis ex vsu rerum
experimentis demonstrari potest. In primis enim Chemicī li-
quores è rebus æthereis & dulces secernunt, quibus pollicen-
tur vitam ducentorum annorum. Exemplum huius rei refe-
runt Hugonem quendam purpurati ordinis patrem, qui cen-
tesimum annum longè beneficio cuiusdam auri potabilis supe-
rârit. Et non dubium est, qui rectè norit eos liquores excipere,
ijs vim inesse mirandam. Paulus etiam pontifex ad octuage-
simum accessit annum, vtens subinde destillatis dulcibus, & alijs
âs exquisitis epulis suauibusque. Appuli, cum per Lygusti-
cum mare nauigare[m], ad Oppidum quoddam, Vernazzo no-
mine, valde tenue & angustum, in quo sex erant homines, qui
centesimum annum excesserant. Vina autem nascuntur ibi-
dem in rupibus altissimis, maximè generosa, maturaque, &
probè excocta, multumque cælestis suauitatis habentia. Quam
causam iudicavi longæuitatis, cum Castellū in faucibus rupium
solo Austro admissis, aliàs insaluberrimū rectè possit iudicari.

Quid?

*Ambrosia her-
ba longæuos
re ddit.*

*Hugo purpu-
ratus pater lō-
gæuus benefi-
cio auri pota-
bilis.*

Pollio Romulus.

Quid? Nonne Pollio Romulus centesimum annū excedens, à D. Augusto interrogatus, qua nam ratione tantum animi & corporis vigorem in eam vsq; aetatem custodijisset? Respondit: Extra quidem Oleo, intus autem Mulso. Cum enim vtrumq; & Vinum & Mel in Mulso excellentis. sit dulcedinis, non mirum est, si eam vim in vita conferuanda habeat. In Corsica Insula, quæ & generoso vino, & melle præstanti abundat, diuturnæ vitæ homines inueniuntur. Hinc Athenæus Cynæos præcipuè, populos scilicet, Corsicam inhabitantes, Macrobius seu longæuos esse ex Lyco memorat. Quod cum ipso melle, tum rebus mellitis pro more crebrò largeque, vescantur. Quin & Democritum Abderitanum interrogatum, quo pacto homines vitam integra valetudine producerent, respondisse ferunt: Si externa oleo, interna melle perungatur: aiuntq; eundem Cereis sacris instantibus, Demophorij appellatis, rogatum à domesticis, ne domum suam funestaret, solo mellis & panis calidi suffitu & odore, donec per Græciam sacra celebrarentur, vitam prorogasse, & ad nonum & centesimum annum produxisse. Hinc fortè & Pythagoricorum mensam pane & melle adornatam fuisse scriptores testantur. Et sæpè in valetudinis tuendæ præceptis veteres ieiunis suadent, mel cum pane sumendum. Et certè non credendū est, hanc vim conferuandi vitam & calorem melli inesse, ea saltè ratione, quòd pituitā calori infestam detergat, & frigori resistat, atq; ideo senibus potissimū, & naturis pituitosis conueniat: sed reuera eam etiā ob causam, qd tota sua substantia, calorem celesti sua vi foueat & conferuet, eiusq; substantiā augeat ac confirmet. Eandem ob causam etiā pleraq; medicamenta melle aut saccharo condita seruantur & excipiuntur, non solum vt à putredine & vitio vindicentur, & gratiora fiant, sed salutarem aliquam vim à melle vel saccharo acquirant.

Tradunt

Tradunt enim quidam, peculiari dote etiam Saccharum in numero eorum esse, quæ cor confirmet. Cum verò & audacia & animositas cordi tribuatur, dulcia vtrumq; præstant, vt vina generosa, & præsertim si liquor ex ijs excipiatur. Ideo Lullius liquores parabat suaues, militibus ante prælium dandos, vt inflammarentur, et corde confirmato fortius pugnarent. Ideo et ebrij audaciores sunt & animosiores, non tantum infania & turbatione, sed corde confirmato à vino. Quin & læticia & hilaritas, quæ suaui, vt cœlesti liquore perfusa vina, sequitur, cordi propria est. Ideo vulgò dicitur: Vinum exhilarat cor hominis, sed dulcia potissimum. Neq; enim acerba austeraq; id præstant. Non minus etiam à generoso melle id fieri potest ob vim & spiritum cœlestem in eo reliquū. Ideo Medo, dictus potus, non minus quàm vinum inebriat, vt & ceruisia Hamburgensis, propterea quòd ex tritico & hordeo & alijs frumenti generibus eliciatur dulcior ac melior succo, ac vis tenuior separetur: Quæ spiritum nostrum roborans eum excitat, animumq; exhilarat & confirmat: Ideo Saxones à tali potu non minus sunt vitales & animosi, quàm cæteri à vino & melle. Quanquam enim aliarum rerum dulcium comparatione in frumento obtusa & languida sit dulcedo: tamen si educatur & simul colligatur, fit multa, & vires summæ dulcedinis separatione obtinet. Sic farina & medulla, ablatis inspidis furfuribus, dulcior est grano tritici.

Vina etiam aromatica & generosa quædam, cœlesti natura prædita, venenis aduersantur. Ideo largius vtentes sæpè euadunt pestem: Et ipse Aucenna inquit, qui viriliter se bibendo & comedendo gesserunt, euaserunt pestem. Et ebrij quidam, ac qui efferunt mortuos, & mulierculæ potæ non inficiuntur: roborat enim vinum spiritus & tuetur vim vitalem.

P & alia

Saccharum annumeratur corroborationibus. Animosos vedunt vina & destillata.

Medo. Ceruisia.

Vina venenis resistunt que petunt cor.

Athenæus libro 2. capi: 3.

& alia id præsent, tamen & dulcibus multis hæc vis adest, propter eorum adiuncta. Id enim iam nostrum est institutum, vt dulcissimorū facultates quartas, & à tota substantia prodeuntes enarremus, quas habent ab adiunctis, ijsq; primo præstantissimis. Id vt in animali & in vitali ostensum est, ita iam in naturali facultate est docendum: communis vbiq; ratio id probat. Cùm enim is calor natiuus, purus, liquidus (quamuis vitali paulò crassior) & cœlesti natura sit præditus, simili substantia fouebitur. At ea est in rebus dulcibus. Non itaq; est negandum, quin naturalis vis ijs corroboretur. Corroborata attractionem, assimilationem, depulsionem excrementorū, retentionem validè obibat: Igitur & ipsam nutritionem. Cùm enim nutritio sit deficientis alimenti restitutio: defectus primùm sentiatur oportet, & appetitus integer præcedat, attractio sequatur appetitionem, attractionem retentio, retentionem alteratio coctioq;: in qua cùm excrementa proueniant, eorum expulsio, bonorum distributio, distributionem aspersio & appositio, appositionem agglutinat, agglutinationem assimilat, quæ ipsa nutritio est. Atq; hæc singula cùm à facultate & natiuo calore fiant, & dulcia hunc calorem roborent, foueant, augeant: non dubium est, quin ea ratione coctionem iuuent & nutritionem. Quanquam & euidenti ratione id fiat. Nam ob iucunditatem dulcia promptè & cupidè trahuntur, grataq; retinentur, & ideo concoquuntur, nec ob materiam alterationi resistunt: postea cùm lubricum quid habeant, expulsionem profunt: eandem ob causam, quòd liquida sint & benè alterata, facilè distribuuntur, præsertim attracta, apponuntur, & ob aëream tenacitatem agglutinantur, ob similitudinem assimulantur, quæ assimilatio est ipsa nutritio. Quam vim cùm ipsa experientia comprobet & Galenus & Aristoteles, ac alij quidam antiquorum obseruassent, rationem ve

ram

In naturali facultate dulcia quid præsent.

Nutritionem & coctionem à dulcibus iuuari.

ram ignorantes, simpliciter dulcia dixerunt alere, hanc eorum facultatem nec intelligentes, nec rectè explicantes. Primùm enim dulcia non per se, & propter qualitatem dulcem alunt, sed ratione adiunctorum: Deinde eo ipso etiam modo alunt, non solum, nec semper ea ratione, quòd corpulenta sua materia corporis nostri partes augeant, & ijs aliquid addant: sed longè magis similitudine quadam roborantia communem vim & simul eam, quæ nutritionem procurat. Hac ratione nutritionem imprimis & præcipuè iuuant, non solum similitudine crassæ materiæ & corpulentæ, cùm ea quæ talem habent substantiam tantùm languidè sint dulcia. Quamuis & hac ratione cõmodent, & ab eo etiam adiuncto alant: tamen id non solum dulcibus erat tribuendum, nec sola hac ratione, cùm magis adhuc alia ratione, quam dixi, id præsent. Sed suprâ satis superq; veterum errores de dulcium facultatibus examinaui & perstrinxī. Iam experimentis etiam id, quod ratione demonstrari, ostendam. Vinum nobile suaue & generosum efficit, ne facile, qui eo vtitur moderatè, cruditate laboret, idq; iam omnibus notum est: quin & contracta cruditas vino discutitur. Et quidam præcipiunt panem cum melle sumendum ieiunis ad iuuandam coctionem: & in hybernis cruditatibus Galli Hippocraticas potiones, Itali Elyfir vitæ adhibent: & in vniuersum tam euidentis & insignis in iucunda hac facultate dulcium vis est, vt veteres eam videntes putauerint nihil penitus nutrire, nisi quod dulce aut sit, aut dulcedinem participet. Suis bus certè hepar & totum corpus pinguescit saginatu Caricarum: vnde ficatum dictum est hepar. Et vino dulci habitiores fiunt homines obesioresq;. Et in plerisq; dulcibus mediocribus & infimis etiam, substantiæ membrorum simile quiddam inest,

P ij vt in

Dulcia non per se sed ob adiuncta alunt.

vt in summè dulcibus spiritus & caloris insiti similitudo. Et cum per vsum dulcium, vt antè probauì, quidam vitæ diuturnitatem sint consecuti, ijs non solum vitalis, sed etiam naturalis facultas necessariò fuit aucta & adiuta. Ea enim laborante, nemo commodè valet. Quin et propagandæ sobolis conatum dulcibus non parum iuari certum est. Cum enim ad hanc etiam facultatem eodem natiuo calore validò sit opus (ideo frigidos vocant ioco quodam maleficiatos) & simul materia quaedam spumosa aërea & puriore adhuc, quæ iuxta Aristotelis sententiam Elemento Stellarum respondet, tam calorem illum, quam spumofum hoc corpus dulcia præstant. Horum enim non pauca aëream naturam habet, in qua viget spuma, à qua & Venerem & *φροδιτυν* Græci nominarunt. Et, vt antè dixi, nihilominus habent ætheream & syderibus materiam affinem: Ideo & ingeniosi & viuaces simul libidinosi sunt: Cum cæteris viribus rectè subsistentibus, hæc quoq; non ferietur. Est certè vinum in Illyria, quod vulgò etiam prolificum vocant, Vvipachianum, quod vsu depræhensum sit, qui eo largius vtantur, eos esse et in Venerem proniores, & numerosam suscipere prolem: Eo Ferdinandum Imperatorem delectatum esse audio. Ita Mustum & vina dulcia crassiuscula hanc vim & excitant, & ei materiam ministrant: idq; non propter ipsam fieri dulcedinem, sed ratione adiunctorum intelligendum mihi est, etiamsi non toties repetatur: de viribus enim aliarum qualitatum à dulcedine diuersarum me dicere cogit, partim hominum pertinax sententia: partim, vt hinc cognoscatur, non quidem quid dulcia propriè possint, sed quid indicent rem posse. Quæquam vires quædam adiunctorum dulcedinis per ea adiuncta indicentur, à quibus proficiuntur: tamen cum summa dulcedo manifesta sit, ac eius quædam necessaria adiuncta (quæ insignes vires habent)

*Via præcedit
di etiam dulci
bus iuuatur.*

*Vinum vipa-
chianum pro-
lificum.*

*Ferdinandus
Imperator.*

habent) lateant, per dulcedinem quasi notam qualitatem in notitiam proferuntur, & ipsa adiuncta, et eorum qualitates. Id tamen nobis condonabunt studiosi, si vires quasdam adiunctorum dulcedinis iam etiam recenseo, quæ non per dulcedinem, sed à proprijs adiunctis facillè dignoscuntur: quia semel ceptam hanc disputationem de viribus dulcium & omnium adiunctorum complendam putauì: Quam cum de summæ dulcibus absoluisse videar, iam de viribus etiam mediocriter & languidè dulcium agam, quas ab adiunctis possident: Quæ facultates cum & ita præstantes non sint, atq; hæc, quas de dulcissimis exposui, & adiuncta obuia, & in alijs locis explicata, sequantur, breuius hæc sunt recensendæ, ordine ipsis adiunctis eorum enumeratis.

De viribus mediocriter et languidè dulcium.

CAPVT XI.



dictum iam antea est mediocriter & languidè dulcium adiuncta, partim impedi-
menta esse quo minus summam dulcedinem ea consequantur: partim adiumenta eius dulcedinis, quam habent. Adiunctorum igitur, quæ iuuant dulcedinem, potissimum vires sunt exponendæ. Quæ vires genere sunt eadem cum ijs, quas iam exposui de summæ dulcium adiunctis. Cum enim languidè dulcium adiuncta cæteris eadem sint cum adiunctis dulcissimorum; nisi quòd ijs inferiora imbecillioraq; sint, atq; ideo

vires mediocriter & languidè dulcium.

P ij rem

rem minus dulcem constituent: facultates etiam, quæ ab ijs proficiuntur, eadem erunt genere, vi tamen minori ac imbecilliori. Propria ergo vis dulcissimorum erat omnium suavissimè gustum sani hominis certo consensu afficere: ita mediocriter dulcium proprium est, mediocri suauitate gustum temperati hominis delinire. Atq; ita etiam res habet de viribus, quæ ab ipsius dulcedinis adiunctis oriuntur. Hæc ergo mediocriter dulcia quoq; augmentant; calorem nostrum nativum: dulcissima verò illa validius præstant, & agentem vim magis exacuunt, minus tamen materiæ suppeditant. Mediocriter verò dulcia cum plerumq; minus tenuia sint, sed crassiuscula, & corpulentam sæpè materiæ dulcedini adiunctam habeant, plus materiæ corpori adiiciunt quàm summè dulcia: Mediocriter tamen & facultates omnes iuuant, & earum substantiam augment: Id quòd iisdem rationibus & experimentis comprobari potest, ob prolixitatem tamen non necessarium est, cum ex prioribus cuius facilè sit ea repetere. Cum verò in his materia sæpè aërea sit (quemadmodum ætherea est in dulcissimis) & cum crassiuscula aquea & terrea portione mixta, non rarò ea lubrica sunt: ergo lubricorum vim sæpè obtinent, emolliendi, læuigandi & abstergendi; de quibus viribus aliquando, sæpè explicatis, separatim agemus. quemadmodum si crassiuscula sint, vnà cum dulcedine in crassant, vt vina crassa, multa dulcia obstruunt. Frigida cum dulcedine, refrigerant, vt Melones: Calida calefaciunt, vt mel nostrum: Humida humectant, vt dulcia vina huius fastigij, pepones: Sicca desiccant, vt Castaneæ, & Glandes: Temperata contemperant calorem, ac similitudine fouent. Has ergo & alias eiusmodi vires mediocriter dulcia ab adiunctis habent. Languidè dulcia easdem ferè obtinent, sed maioris ac minoris ratione differentes. Hæc enim agentem

gentem & efficacem vim nativam caloris adeò non augment fouentq;, sed materiæ altrici facultati vberiores, quàm priora, suppeditant. Ideo non ita subito refocillant, vt dulcissima: quemadmodum liquores igne secreti in dulcedinem redacti, & spirituosæ vina & aromatica: Quæ facillè ob similitudinem exigua mutatione indigentem spiritibus occurrentia, eos fouent excitantq;, atq; ideo collapsas vires eodem propè momento erigunt recreantq;: Sed languidè dulcia id non nisi interuallo aliquo temporis præstant: quemadmodum ouum, iusculum carnis, caro gallinæ, perdicis, panis, & alia eiusmodi: Quæ ideo non confestim reparant vires, quòd minus liquida vaporosaq; paulò longiori mutatione opus habeant, quàm priora, & horum quædam longissima, vt Suilla ac Bubula caro: Deinde quòd pauciori spiritu sint prædita, quàm vt ipsam naturam corpusq; spirituum augeant. Si artificio quodam igneo, spiritus ab illorum materiæ crassiori secernantur, vel expressione tenuis liquor à crasso corpore separetur, plus virium nostro calori adiucient. Hinc contusum carniem, & Caponum destillatio non adeò vana est. Nec etiam vanum est, quòd iubeant lac asininum, caprinum, muliebre tepidum è mammis fugi, vt vnà vis quædam ipsius caloris auctrix, non tantum materiæ instaurans, hauriatur. Et crudæ recensq; maceratae carnes, si à nobis comederentur, aut euinci ac percoqui possent, non solum materiæ nostram corpulentam, sed etiam ipsam caloris substantiam augment. Ideo feras quasdam nouimus recens iugularum animarum carnes adhuc tepètes appetere ac deuorare, & sanguinem caletè è laniato thorace exforbere. At languidè dulcia, si hac ratione sumantur vel secernantur, alium dulcedinis gradum acquirunt, Horum & glutinosa quædam sunt, & cū dulcedine obtusa, alias atq; alias qualitates habent, è quibus vires diuersæ nascuntur:

toriam suppeditant, cetera vim agentem.

Languidè dulcia magis

de quibus cum non cognatae sint dulcedini, opportunius alias singularim erit dicendum.

Aliarum differentiarum vires.

Nunc de viribus dulcium in tria fastigia discretorum, tam proprijs quam ijs, quae ab eorum adiunctis sunt, satis me dixisse puto: Superfunt verò & aliae dulcium differentiae, de quarum viribus, etiam nunc erit dicendum. Primum igitur simplex dulcedo, si ea summa est, ea vires maximè habet, quas dixi de summa dulcedine; Si mediocris & languida, ibidem expositas facultates obtinebit mediocres & languidas: Si verò cum alijs saporibus dulcedo iungatur, eas vires, praeter proprias, habebit, quas ijdem saporès indicabunt: Vt cum dulcedo in optimo melle cum acrimonia sit coniuncta, vel etiam in quibusdam vini generibus & Cinnamomo vulgato, fit, ut ea simul suaviter linguam afficiant, & simul mordicent sua propria vi, ut tales saporès sunt iuncti. Quae affectio, nisi acrimonia modum excedat, gratissima est gustantibus: Quod vernacula sua lingua Germani vocant: **Ein Schneide mit der Süsse.** Neque ergo propria vis est dulcedinis iuncte cum acrimonia lenire, abstergere, & penetrare, ut Montanus docet. Has enim facultates nec dulcibus, nec acerbis, quae talia sunt, proprias esse certum est, cum non ab his saporibus, sed ab eorum adiunctis proficiantur.

Dulcedo cum acrimonia.

Montani sententia refellitur.

Neque haec tantum sunt, quas Montanus numerat, sed plures & pauciores esse possent pro adiunctorum varietate. Nec enim omnia dulcia leniunt & abstergunt, ut vulgatum Cinnamomum, Glandes, & vina quaedam; quia lenitio lenientibus, & abstergio abstergentibus, propria est, quae non necessario dulcia sunt: Ita nec acria omnia penetrant, cum saepe in crassa materia acrimonia fundetur. Ita in compositione caeterorum saporum cum dulcedine, primum spectari debet propria vtriusque facultas, id est, dulcedinis & alterius saporis, iuxta vtriusque fastigium,

stigium, id est, maioris & minoris rationem: deinde facultates impropriae, quae pendent ab vtriusque adiunctis: quae facultates totidem erunt, quot vtriusque saporis adiuncta, vel quot eius rei partes fuerint, qualitateque diuersae, à quibus actiones oriuntur. In Montano hoc etiam mirum est, quòd dulcem saporem componat cum insipiditate, quae sapor non est, sed priuatio saporum. Vbi ergo in re insipiditas est, dulcedo locum non habet, nec alius sapor, quia is nomen imponet, & priuationem tollet. Si enim dulce aliquid est, desinit esse insipidum; quemadmodum quod album est, non sine colore est. Generale est in compositis saporibus, primum propria vis saporum, siue duo tantum, siue plures sint: secundo adiunctorumque facultates tot erunt, quot fuerint ipsa adiuncta. Dulcedinis verò coniunctionem cum singulis saporibus explicare hoc loco opportunum non est, cum sola dulcedo nobis iam cognita sit, caeteri autem saporès nondum declarati: Qui ut deinceps exponentur, ita singulorum cum caeteris explicatis compositionem tradam, vtriusque coniunctionis vires, tam proprias quam communes ostendam. Caeterum in complicationibus saporum de virium robore & imbecillitate, ita est statuendum, quòd vires, quantum eadem sint, quae simplici saporì tribuuntur, tamen frangantur & obtundantur, maximè si alter alterutrum duorum saporum valde vincat, longèque adhuc magis, si ijdem sint viribus aut qualitate contrarij, quam si sint dispares solum, aut aliqua parte etiam cognati. Amarum ergo & dulce, excellenti vtriusque qualitate, simul in eadem re locum habere non possunt. Mutuò enim se perimunt, atterunt, obtundunt, sibique inuicem aduersantur. Dulcitus verò & acrimonia facilius sociatur, quam insignior acrimonia mordacitate sua, ut in Cæpis, dulcedinem obruat, & minus gratam reddat. Si verò contra dulcedo exupe-

Dulcedinem cum insipiditate non rectè iungi.

Q

do exuperat, acrimonia autem infirmior sit, tantum abest, vt ea acrimonia dulcedini obsit, vt eam etiam penetratione quadam immergat gustatus instrumentis, & vt dixi, valde iuuet ac commendet. Cæteræ dulcium differentiæ, quæ ab alijs adiunctis nascuntur, vt à materia efficienteque, suas etiam habent vires, sed, vt dixi, suis locis explicandas, cum ad ipsam dulcedinem parum faciant. Ita ergo ipsius dulcedinis, & eius differentiarum & adiunctorum vires sunt explicatæ, meliori, nisi fallor, methodo & via, quàm hactenus à quoquam videtur factum. Quod experietur, qui hæc nostra cum omnium, qui hactenus de saporibus aliquid prodiderunt, scriptis non grauiabitur conferre.

Quæ contrarietas saporum.

CAPVT XII.



Ed cum paulò ante *ἐναυτιώσεων*, seu contrarietatis saporū fecerim mentionem, de qua quid sit statuendum dicam, si prius dixero, quid alij de hac re senserint. Explicatio hæc quasi quædam Parascæue ad sequentium saporum expositionem erit. Montanus ergo dulcem saporem existimat esse medium ac temperatum, & conuenire nostræ naturæ. Aristoteles vero dulcē saporem non medium statuit, sed amaro contrarium, & extremū: Et ex his duobus cæteros omnes saporē componi, quemadmodum ex nigro alboq; colores, censet. Galenus acerbū & acrem exactè oppositos, omnibulq; modis contrarios saporē esse iudicat. Montano in primis videtur aduersari Aristoteles, qui dulcem saporem non medium, sed alterum extremorum statuit: Dein

it: Dein excessus est in afficiendo gustu, non medium, insigniter enim afficit: Tertio qualitatibus non semper medius est & temperatus hic sapor, quia & frigus, vt Mustum, Castanæ, Melones, aliquando habet coniunctum: & caliditatem, vt mel, dulcia vina, & Cinnamomum: Quarto medium non dicitur nisi ratione duorum extremorum, hic autem non facile ea extrema statui possunt, inter quæ dulcedo sit medium. Galeni sententia æquè improbanda est, qui acrem & acerbum saporem contrarios esse statuit. Si enim contraria sunt, quæ in eodem genere maximè distant, & opponuntur, hæc duo contraria non erunt, neq; enim maximè, id est, nō omnibus simul qualitatibus opponuntur; quia vtrumq; siccū est, tam acre quàm acerbum, quamuis à diuersis causis eadem siccitas proficiscatur: Sed opposita hæc non maximè distant, quia calidū & siccū hoc est, illud frigidum & siccum. Magis ergo distat calidum siccum, vt acre, à frigido humidoq;, vt acidum. Sed cum & hæc conueniant in mordacitate, non vera contrarietas est, quanquam hæc sit oppositio, quam Galenica, quæ nec in primis qualitatibus sibi vndiq; contraria est. Acidum namq; parum, vt Oxalis & succus acidorum aratiorum: & acré, primis qualitatibus exactè sibi mutuo opponuntur, quanquā mordendo conueniant, & erat Galeno in oppositione saporum potius primarum qualitatum, tanquam præcipuarum, habenda ratio, quàm secundarum & viriū: quia secundæ qualitates tanquā adiuncta, non propriæ semper sunt saporum, quanquā ne primæ etiam perpetuæ sint, tamen magna ex parte saporē consequuntur eas potius, quàm secundas. Deinde & in secundis qualitatibus, tertijs & quartis oppositio quoque inuenitur, minus tamen præcipua. Et cum ab his facultatibus vires proficiscantur, oppositiones à viribus ferè conueniunt cum ijs, quæ sunt à qualitatibus,

Q ij præsertim

præsertim virium earum, quæ sunt ab adiunctis & impropria. Posthæc verò oppositio virium propriarum præcipue consideranda est: ea enim veram saporum oppositionem parit. Cum enim propria vis & actio saporis cuiusque præcipua, naturam & substantiam menti & cognitioni nostræ, per sensum eius actionis subijciat, ea actio ipsum perficit saporem: contraria ergo alterius saporis actio, ipsum contrarium efficit saporem: quæ contrarietas maximè propria est, cum & vis ipsa propria sit, & à rei ipsius natura sumpta. His ita constitutis perspicuum est, Galenum non secutum esse veram rationem opponendi sapes, cum tantum spectarit secundas qualitates, & vires improprias ab adiunctis perfectas, vt dicitur, vbi de his saporibus disputâro. Huc enim plenior eorum expositio non pertinet, sed ad sua loca. Hic enim tantum, quid dulci oppositum sit, explicandum est: alibi, quid cuiq; sapor, quem tractabimus, aduerfetur.

*Aristoteles re-
ctius opposuit
sapes à pro-
prijs viribus.*

Aristoteles autem ingeniosissimus homo, rectius Galeno & Montano de oppositione statuit: eam enim ex propria essentia saporum constituit. Vt enim propria actio dulcium est, gustu sani & temperati hominis omnium suauissimè consensu quosdam afficeret: Ita amari, vt dicitur, omnium insuauissimè dissensu quosdam: quæ duo vt maximè sibi mutuo aduerfantur, & naturam tamen propriam horum saporum constituunt: ita maximè contrarios sapes producant. Non igitur improbanda Aristotelis est sententia, qui hos duos sapes contrarios esse tradit. Nec Galeni sententia planè damnari potest, cum acerbum & acre aliquot qualitatibus sint opposita, non autem proprijs facultatibus. Maximè verò infirma doctrina est inde, quod acris sapor, qua mordicat, sapor non est, nisi aliam qualitatem afferat gustui nostro, vt post docebo. Quin & Montani sen-

tentia to

tentia tolerari potest, si medijs saporis significationem comode interpretemur, scilicet pro eo sapore, qui in rebus insit magna ex parte nostræ naturæ similibus & temperatis, vt summè & syncriter dulcia, & quædam languidè dulcia. Quamuis ex utroque genere quædam sunt, quæ non sunt temperata. Et quamuis nec temperatura hominis, nec vlla alia res exquisitè possit esse temperata, atque ita neque sapor: tamè latitudine quadam id fieri verisimile est. Nec Aristoteli adeo aduerfatur Montanus, cum diuersa ratione aliquid & mediū, & extremum esse possit. Ac dulcedo non excessus est, sed saporum omnium perfectio, & quasi scopus, ad quem natura in gignendis saporibus videtur contendere: & quod idem non lædat solus. Nec media necessariò ad duo extrema referri semper necesse est: Vt scopus vel punctum in rotunda tabula, & axis rotæ media sunt, non ita ad duo extrema relata, vt auaritiæ & prodigalitati mediū est liberalitas, sed ad totum ambitum. Et quod dixi qualitates sæpè alias adesse, id verum est: nec semper temperata dulcia sunt, sed tamen magna ex parte. Atque ita horum trium sententia ad nostram distinctionem potest referri. Et quamuis singulorum sententia possit excusari, singuli tamen negligenter egerunt, quod non communem oppositionis rationem constituerint in saporibus, atque idè existimârunt eam tantum, quam ipsorum quisque adduxerunt, saporum esse oppositionem, cum pluribus modis possint opponi, quam ipsi statuerunt: nempe primis, secundis, tertijs, quartisque qualitatibus: quarum vires sunt rebus sapore præditis, vel propriæ, vel impropria, quæ sunt ab adiunctis. Vnde plures saporum oppositiones, qualitate non solum, sed quantitate & materia constari possunt, è quibus quæ proueniunt à proprijs viribus, sunt præcipuæ habendæ. Hæc si distinxissent, Galenus, Montanus, & alij, non

Q ij

dissentire

LIBER I.

dissentire visi fuissent, nec ita angustas saporum oppositiones statuissent. Facile etiam ceteri obseruassent, Aristotelem quidem ratione gustus & propriae facultatis oppositione saporum definiisse, Galenum autem ratione secundarum qualitatum, quia tactus, non gustus, sunt contraria, neutrum vero primis qualitibus. Et Montanum tribuisse dulcibus in genere, & omnibus dulcibus quod speciei tantum debetur, quia tantum quaedam solummodo dulcia media & temperata sunt, & naturae nostrae similia: alia multa calida, quaedam etiam frigida, quaedam crassa, quaedam densa, & alijs atque alijs qualitibus notis praedita, quibus a mediocritate & nostrae naturae similitudine desciscunt.

De mutatione dulcium in alios sapes.

CAPVT XIII.



DE ortu igitur dulcitudinis ac eius generibus, facultatibus, ac sapore contrario satis haecenus disputatum esse arbitror. Nunc de alijs affectionibus dulcedinis, & imprimis de eius interitu & permutatione aliquid dicendum est. Cum ergo dulcedo natio calore in materia idonea, praesertim tenui aethereaque, suo seminario educatur, permisceatur, ac adiuuantibus ceteris causis ab impedimentis separetur, atque ita perficiatur, eandem diuersa ratione immutari ac interiri necesse est: nimirum calore non con- temperante, & seminariu separante, sed dissolvente ac dissipante tam seminariu quam liquidam eius aethereamque materiam, ceteris qualitibus quidem dulcedinisque adiuuentis sublatis, & aliorum saporu, qui vel ipsis dulcibus, vel seminario eorum adsunt, impedimentis discussis, ut ipsi oppugnata dulcedine dominantur. Cum vero interdum, ut in melle, amari semina cum dulcedine

DE DULCEDINE.

64.

cedine sunt iuncta (quod etiam sua sponte aliquando amarum est) facile fit, ut ea dulcia in amara vertantur, facilius dulcium adiuuentis resolutis, quam amari, cum his terrea magna ex parte sedes sit, materiaque, quae tardius, quam dulcium materia, dissoluitur. Et ubi dulcedo est dissoluta, amaritudo in apertum producit, neque tamen est dulcedine nascitur, sed est suis seminarijs ac ipso igne tale quiddam infigente & producente. Cum vero ceterorum saporu semina, raro cum dulcedine iungantur, rarius dulcedo in alios transit sapes, quam amaros. Ex hac re facillimum est rationem reddere, cur mel, vel tempore, proprio calore, vel alieno per coctionem vertatur in amarum.

Neque enim Galeni ratio, qui haec attingit, idonea videtur, qui tantum causam efficientem, calorem scilicet id agere inquit, & eius robur. Non autem explicat cur id dulci accidat, & cur in amarum potius in melle, quam alium saporu mutetur. Conatur tamen rationem eam reddere, quod mel sit in extremo dulcedinis, & non ultra progredi possit, & cum patiat a calore mutationem, necesse esse ut in sequentem qualitatem commutetur. Quam necessitatem ego non video. Agit enim hic de dulci sapore in amarum transeunte: Sed necesse non est, ut in amarum transeat, quia & in acrem, ut ipse fatetur, transire potest ingenti calore. In acidum etiam transire videmus, ut in lacte & vino dulci, & aqua mulsa, constat: Sed quibus id rationibus contingat, non minus omisit, quam quibus rationibus in amarum vertatur. Ad insipiditatem etiam transit sapor dulcis. Galeni autem, quod in acre vertatur dulce, ratio est, quod, ubi in amarum versum est, acriori adhuc calore peruratur: Mel vero nunquam in acidum verti tradit, quod certe falsum in aqua mulsa est, quia optimum acetum ex ea nascitur, non ratione aquae sed mellis.

Quod

LIBER I.

Quòd verò alia dulcia, vt lac, in aciditatem vertantur, ratio illi est, quòd in lacte calor magis à frigore vincatur, quàm vincat frigus. Acidum enim Galenus statuit à calore quidem gigni, sed debili, & tali, qui non possit perficere rem, cuius coctionem cæpit, vt & acidæ eructationes, quæ à debili calore proueniant, in ventriculo. Atque ita Galenus solis qualitatibus manifestis tribuit saporum & generationem, & mutuam transmutationem. At rem non ita sese habere, ex nostris principijs antè positis constat, cùm manifestæ qualitates tantum iuuent saporum generationem. In his igitur qualitatibus, tanquam adiuuantibus causis, & simul in ipsis seminarijs tota saporum constitutio & immutatio consistit. Ex his igitur, scilicet efficiente & materia, ac iuuantibus qualitatibus, omnium eorum, quæ ad fa- pores pertinent, ratio reddi potest.

Cur dulces in amarum transeant.

Quòd ergo dulcedini in melle succedat amaritudo, ratio est, quòd subiectum æthereum, in quo dulcedo hæret, consumatur vnà cum ipsa dulcedine, & ita in apertum proferantur amaritudinis seminaria latentia, ac in materia durabiliore, terrea scilicet, hærentia: & non solum proferantur, sed ab igne augeantur, non tamen de integro gignantur. Quòd autem tandem ea materia acris fiat, id ab infixo Empyreumate fit, si ignis diutius in mel agat, & terreis eius partibus caloris mordacitatem ingignat inferatq;: hac tamen ratione non saporem sed qualitatem mordacem acquirit, quæ ipso Galeno teste, non linguam propriè, sed tactum afficit. Quòd verò in acidum dulce vertatur, non est ea ratio, quòd calidum à frigore vincatur, cùm id in multis rebus sit eodem gradu, quæ tamen acidæ non sunt, vt dicam de acido sapore: sed quòd discusso & resoluto, vel etiam per calorem separato aëreo subiecto dulcedinis, ipsa dul-

Cur dulcia fi-ant acris.

Cur eadem a-cescant.

DE DVLCEDINE: 61.

ipsa dulcedo euanescat: seminaria autem acidi saporis in parte aquea in hærentia, & antè ab aërea parte dulciq; sapore impedita, in apertum & superatū locum proferantur. Ideo butyro extracto lac acescit: & solum serū tandem acescit, euanescente ex eo parte aërea. Quinetiam videmus generosa & calida vina primum decocta & reposita, in præstantissimum acetum conuerti, nõ sanè frigoris dominantis beneficio, sed partium dulcium dissolutione, & acidi seminarij productione, liberatione, ac separatione. In quibus autem sola dulcedo est, ea per dulcedinē amissam & consumptam insipida euadunt, cùm nullius saporis seminaria præter dulcedinem in se habeant. Ex his constat transmutationem saporum tantum in ijs esse, in quibus sit partium anomalia & compositio diuersa, qualis experientia videtur in lacte, nec ratione qualitatum manifestarum tantum saporis oriri & transmutari, sed ratione efficientis causæ materiæq;, & adiuuantium qualitatum: Nullum quoq; saporem mutari in alium, nisi eius initia & seminaria habeat. Quapropter non satis intelligo, qua fronte Galenus Erasistratum reprehendat ac irrideat, quasi ineptè ac prorsus importunè dubitarit, vtrum humores in corpore nascantur, an verò in alimentis contineantur, cum illius sententia multò propius ad veritatem accedat quàm Galeni, qui nec arduum nec difficile esse putat ostendere, quòd in melle non sit copia bilis, sed mel in corpore mutatum in bilem verti. Cuius rei has quidem rationes adducit: Si mel in se bilem haberet, amarum gustanti appareret, deinde vniuersis hominibus eandem copiam bilis gigneret: Rem autem non ita se habere: In iunioribus enim & calidis in plurimam bilem, senibus in sanguinem & alimentum conuertitur. Qua in re nescio cur exagitetur Erasistratus, cuius sententia certissima est. Vtrumq; enim statuit, & in alimentis contineri

Transmutatio saporum in quibus fit.

Galen. 2. de nat. fac. capite 8.

In melle non esse bilem quibus rationibus probet Galenus.

R bilem

LIBER I.

bilem, & in corpore nasci posse. A quo nec Galenus in alijs locis dissentit, & in eodem capite statim subiicit, quædam alimenta biliosa esse, quædam pituitosa: nihilominus tamen facillè ostendi, inquit, quòd in melle non sit multa bilis: cum nec Erasistratus quidem id affirmarit, bilem scilicet iam integram, & multam in melle esse, sed principia tantum, è quibus nasci possit. Quæ principia pro ratione efficientis causæ perficiuntur, nec opus est ut eandem copiam ideo gignat Mel in omnibus naturis, quòd habeat principia in se bilis, quia non eidem efficienti causæ semper occurrit. Nec etiam necessarium est, si mel amarum non est, quòd ideò bile careat, cum potentia eam habere possit & habeat, & adeò propinqua potentia, ut Mel etiam sæpè actu sit amarum. Neq; ergo simpliciter dicendum est, in alimentis non inesse humores, sed tantum in corpore nasci, cum neq; in alimentis insint simpliciter, neq; in corpore nascantur, sed potentia quidem inhæreant alimentis, non actu: In corpore verò nascantur, non simpliciter commutata alimentorum natura in naturam humorum, sed pro subiecti ratione & efficientis causæ, id est, caloris modo. Qui calor non de integro humores gignit, sed eorum potentiam in alimentis in actum ducit, & materiam alijs qualitibus aliq; forma vestit, cuius initia in materia inerant, atque si non fuissent, non prodijisset ea forma: Ideò ex ligno & palea nobis non nascitur sanguis, quia ea non habent nostri sanguinis in se primordia apta. Neq; ex felle animantium bonus in nobis & dulcis sanguis, nec alius sapor dulcis procreatur, cum nulla dulcedinis primordia adsint. Interea tamen non probo Erasistratum, quod putarit non esse quærendum, an in alimentis sint, vel in corpore nascantur humores: quandoquidem hæc disputatio non planè est ociosa & superuacua.

Ita

DE DULCEDINE.

66.

Ita huc usq; satis prolixè de dulci sapore disputatum est, idq; propterea, ut diligentia, quæ in expoliendis Medicinæ & Philosophiæ dogmatis obseruanda est, animaduertetur: Deinde ut errores emendarentur, & modus intelligendi ceteros sapes hinc disceretur, cumq; Princeps

hic sapor sit, fundamenta ceterorum saporum iacentur.

* *

FINIS LIBRI
PRIMI.

R ij De

LIBER II.
DE Sapore A-
MARO LIBER II.

CAPVT I.



DE amaro sapore via & ratione dicturus, primùm appellationem declarabo: Deinde rem ipsam agressus, eius mixtionem ac originem, causasq; & ipsam naturam inuestigabo: Posthæc inuentam naturam in species ac discrimina diducam: Postremò facultates enumerabo; quas & ipsa habet amaritudo, & eius differentia, & etiam adiuncta, quas etiam amaritudo tanquam nota quædam indicat. Qua in re non tanta prolixitate rem tractabo atq; de sapore dulci egi: Sed de qua; re primùm aliorum propositam sententiam breuiter examinabo, & deinde quid sentiendum mihi videatur, exponam. Amarum ergo Latini, & μικρον Græci appellant, saporem eum, qui dulci maximè aduersatur & contrarius est ea ratione, quòd contrario modo gustû afficiat. Quemadmodum enim dulcedo suauitate præ cæteris maxima gustatus sensum demulcet: Ita amaritudo eundem sensum maximè ingrata & horrida qualitate mouet. Quæ quidem qualitas temperati hominis naturæ admodum aduersatur. Et hæc quidem eius propria est appellatio. Quanquam autem sapor tritus & omnibus notus est, exemplo tamen fellis, & Absinthij, & Aloës omnibus notior erit eius propria natura, quæ similem ubiq; qualitatem sola maioris & minoris ratione discrepantem in omnibus rebus amaris gustui offert. Neq; enim cuncta, quæ ingrata sunt, amari nomine censentur: neq; etiam probus

Exempla ad notionem nominis & idem amantii.

DE AMARITVDINE 67.

tinus ab amarorum censu excluduntur, quæ certis hominibus grata videntur. Quibusdam enim etiã amara non ingrata sunt. Vnde quidam mirificè delectantur absynthite vino. Sed de certiori distinctione, quæ ad ipsius rei naturam pertinet, postea agetur. Nunc ipsius fellis exemplo nominis significatio, cui rei propriè tribuatur, facillè intelligi potest. Est autem res eiusmodi, quæ solis verbis, citra sensum & experientiam gustatus, agrè exprimi potest: Præcedente sensu tamen aliquantulum eius species animo infigitur. Quemadmodum enim perdifficile est cæco rubeum colorem, quem is nunquam viderit, sermone notum facere, & qualis sit, & quid rubrum designet, explicare: Ita nisi quis exemplo & sensu primam notionem amaroris percipiat, nec nomen rectè assequetur, nec ad ipsius rei notitiam facillè perueniet. Rei enim cognitio à nominis intelligentia sæpe incipit: & in vera nominis declaratione, fieri non potest, quin ipsius rei mentio immisceatur.

Nunc ergo, quemadmodum dictum est, dulces appellari res vel propriè vel impropiè, haud secus res de amaris habet. Propriè ergo ea appellantur amara, in quibus ea percipitur ingrata & dulcedini opposita, vt dixi, fellisq; æmula qualitas, quæ vel simpliciter & absolutè, vel participatione amaritudinis ita appellatur. Simpliciter, vbi maxima, sola, summaq; nec impedita amaritudo est, vt in Nitro, Felle, et Colocynthide. His enim rebus vix quicquam amarius reperiri potest. Cætera verò omnia, quæ vel minorem amaritudinem habent, vel non solum amara sunt, non minus his amara dicuntur: quanquam maioris & minoris ratione plurimùm inter se distent, vt postea dicetur. Qui verò eruginis & Chalcanthi, & metallicarum quarûdam ac aliarum rerum, horridû saporem amarum nuncupant, impropiè id faciunt, & saporum species confundunt. Maximè verò impropiè, extraq; genus saporum translatione quadam, vniuer-

Propriè amara.

Simpliciter amarisimum.

Horridus sapor impropiè amarus.

LIBER II.

*¶ usurpatio nominis extrage-
aus saporum.*
sa, quæ ingrata iniucundaq; sunt, amara, quemadmodum quæ
grata iucundaq; sunt, dulcia nominantur. Qua ratione amara di-
es, pro ærumnosa, amarū dictum, scriptum verbū me, pro im-
portuno ingratoq;, & q̄ bilē mouere possit, vsurpatur. Sed me-
taphoricā esse hanc appellationē notius est, quā vt debeat mo-
neri. Cū ergo nominis ratio satis perspicua sit minimaq; in-
tricata, ad ipsius rei explicationē accedam: Et primū quidē, quæ
sit ipsius amaritudinis natura & contemperatio causęq;, docebo.

De contemperatione et causis amaritudinis

Peripateticorum & dogmaticorum sententia refutatur.

CAPVT II.



Galenī opinio

Conciliator.

Qalenus ergo à calido materiam ter-
ream siccam & crassam adurentem & extenu-
antem fieri amaritudinem statuit breuiter. Sed
conciliator his gradibus gigni saporē cali-
dos putat: primum à calore moderato in me-
dio subiecto dulce fieri: deinde salfedinē fie-
ri, (vt Aristoteles Lib: 4. Meteor: dicit) à calido aucto efficien-
te in humido aëreo euaporationē. Si euaporationem efficiens
caliditas maior sit, amarum saporē nasci. Ideo sub tropicis &
æquatore, vbi acrior caliditas, mare illud non tantum salum,
sed etiam amarum est, aded vt vix animalia in eo viuant pauca:
Caspium verò, Balthicum, glaciale, & circa Bosphorum & Hel-
lespontum, dulciora sunt: Addit, & crassum subiectum attenu-
atum iam, minus tamen, quā in acri sapore. Vbi enim calor
euaporans humidum & absumens aded validus sit, vt iam dis-
soluat subiectum, absumpto humore continuante, acre fieri, qui
gradus in speciem verisimiles videntur, non tamen veri sunt.
Montanus, eundē Galenum secutus, simpliciter dicit, à calore
mode-

DE AMARITVDINE. 68.

moderato fieri dulcedinem, ab auctiore calore insignē dulcedi-
nē, vt in Saccharo: à calore adhuc maiore, non solū insignem
dulcedinē, sed etiam alios saporē coniunctos, scilicet in melle
cū summa dulcedine acrimoniā iunctam. Vbi verò & hic gra-
dus caloris excedatur, iam cæteros calidos saporē gigni, pri-
mū salfedinem, deinde amaritudinē, postremò acrimoniā iuxta
gradū caloris exuperatis. Galenus itaq; Lib: 4. Simp: cap. 18.
ait, Ex calefactis reb⁹ dulcibus amari generationē se offendit-
se, id quod cap: 16. eiusdē Libri ostendit exemplo mellis. Neq;
præterea quicq; de vera procreatione amaritudinis extat certi
apud Galenū. Facit enim procreationis amari mentionem tan-
tū, non autem eam docet. Quia aliud in ea disputatione institu-
it, nempe, probare, quod amara sint calida & sicca, id, ait, expe-
riētia probari & ratione: Experientia, q̄ dulcia excalefacta fi-
ant amara, & vt cinis & calx Empyreuma accipiāt: Ratione e-
tiā, quod sicca sint amara, quod in calefactione dulciū humor
expiret, & materia siccior & terrena remaneat, cū dulcia sint hu-
mida, experientia calcis & cineris. De generatione ergo ama-
ri sententia Galeni est, q̄ ea excalefactis & quasi perustis assatisq;
dulcib⁹, & humiditate in ijs cōsumpta, gignatur, ac simul par-
te terrea relicta, & à caloris perustione, vt cinis & calx attenua-
ta. Sed q̄ hæc non sit perpetua et certa generatio amaritudinis,
ex eo primū constat, quod multa sint amara, quæ nō ex præce-
dente dulci sunt nata, vt Colocynthis, absinthiū, nitrum: dein-
de q̄ Galenus ipse fateatur, ex falso etiam gigni amarū, si vehe-
mētius concalescat salum, q̄ exemplo Lacus Asphaltitis pro-
bat, qui in cōcluso & calido loco sit. Ideo amaram, nō solum sal-
sam, eam esse aquā. Et si quis eā in lato vase Soli exponat, valde
fieri amarā. Atq; hoc alijs etiam salsis reb⁹ valde excalefactis cō-
tingere. Quæ Galeni sententia etiam eo probatur, quod mare
sub æquatore amarū sit propter Solis vicinitatem: Balthicū au-
tem & Britannicū, et Hircanum, ac Hellesponticum, q̄ versus

*Galenī proba-
tiones quod a-
mara sint calē
dā & sicca.*

*Galenī ratio-
nes refutan-
tur.*

LIBER II.

Septentrionem, et in frigidiori loco sita sint, non ita valde salſa & omnino non ſunt amara. Et in Thermis calidiſſimis plerūq; nitrum ex ſalſugine illa terrea apparet, vt in Aponenſibus & Carlinis conſtat. Si ergo ex ſalſo etiam gignitur amarum, quam Galenus vocat generationem amari, ea non perpetua eſt, quòd ex dulcibus calefactis & aſſaris fiat, quemadmodum neq; ſemper ex ſalſis. Hæc enim procreatio non communis eſt, non perpetua, nec omnibus conuenit, nec certa: ſed particularis & quibusdam conueniens tantum amaris, & ideo incerta. Ergo Galenus nõ debuit ſcribere ſe dixiſſe de generatione amari, dũ dixit, mel coctum amareſcere, & alia quædam. Id enim de ſpecie tantum generationis amari eſt, nec trahi ad genus poteſt. Et cum Galeno de vera procreatione amaritudinis fuerit dicendum, potius de procreatione ſiccitatis & caliditatis, quæ aliquando rebus amaris a deſt, loquitur, quàm de amari procreatione. Dum calor perurit & excalefacit res dulces, ea ratione Empyreuma & calorem illis communicat, non amaritudinem propriè, quæ eſt aliena qualitas à calore, & dum idem calor exhaurit humiditatẽ ex re dulci, ei ſiccitatem ea ratione propriè, non autem amaritudinem communicat. Attamen dixerit aliquis: cur hanc actionem caloris ſequitur in dulcibus amaritudo? ſequitur quidem ſed non propriè: Quomodo autem ſequatur, & cum nõ per ſe, ſed per accidens, & alio interueniente fiat, quid ſit, quod interueniat, Galeno explicandum erat, quod non fecit: Nos tamen id poſtea tentabimus partim, partim antea diximus de commutatione ſaporis dulcis, quæ commutatio cum alterius ſit generatio, ad hunc locum pertinet. Igitur doctrina Galeni de procreatione, deq; ortu & craſi amaritudinis intra hos terminos continetur, quod ex dulci, dein etiam ex ſalſo vehementer excalefactis generetur amaritudo. Sed cum amari-

DE AMARITVDINE. 69.

amari procreatio latius pateat, hæc doctrina recipi non poteſt, nec nobis ſatisfacit.

Primum enim quædam amara ſunt, quæ neq; ex dulci, neque ex ſalſo nata ſunt, vt Abſinthium, Colocynthis, Aloë: Et ſucci etiam inſipidi tandem amareſcunt coctione in quibusdam, vt amaritudo Nucum. Deinde non opus ſemper eſt calore aſſante & vehementi, quia ipſe concedit, tam ab igneo calore quàm ab inſito dulcia amareſcere, qui inſitus mitis eſt: Ignis verò excalefaciendo Empyreuma et calorem impartiret rei & eam calidam faceret: cum amara multa, vt poſt dicitur, ſint frigida, ſicuti Nux tenera, & Cucurbita quædam initio, & Cichorium, ac alia. Præterea nec opus eſt in omnibus amaris calorem tantum eſſe, vt exhauriat humorem ex re, quam amarum facit, & relinquat terrenam materiam extenuatã vſtamq; cum sæpè actu humida ſint valde amara, vt aqua Asphaltitis et ſua bilis. Quòd ſi opus eſt humoris expiratione et conſumptione tanta, quanta in calce & cinere eſt, nec aqua marina, nec bilis adeò amara erunt: quia humor non ab ſumptus eſt, nec remanſit materia terrea aduſta. Neq; id ad rem aliquid facit, quòd potentia ſint ſicca: humor enim actu a deſt, quem tamẽ ex Galeni doctrina abſumptũ eſſe oporteret, ſubiectumq; terreum conſtitui debebat: cum & aqua Asphaltites, & bilis, & lixiuium ſint amariffima, & longè amariora, quàm calx et cinis, in quibus humor omnis tamẽ eſt abſumptus, Et cur nitrum, quod amarum eſt, in aqua diſſoluitur promptè, ſi in amaris cineream materiam eſſe oportet? Et cur bilis ab ipſo Galeno cæterisq; medicis omnino igni aſſimilatur, qui à terrea natura valde alienus eſt? Cum ergo hæc ex Galeni doctrina parum conſent, de amari generatione certius aliquid eſt inueniendum. Videamus ergo Aponenſis & Montani ſen-

S tentiam

tentiam. Sed certè uterq; in eodem cum Galeno & Aristotele luto hæret, quod manifestis qualitatibus sapes per vim acceptos referant, cum id nequaquam fieri posse sæpè ostensum sit. Nolint enim velint isti Autores coguntur absurdissima tueri, si elementorum qualitates saporum veras causas defendant. Causas enim sine quibus nõ, faciunt per se, vt post diceretur, atque totam saporum doctrinam turbant. Inprimis quidem ordo procreationis saporum, quem Aponensis recitat, speciem quidem pulcherrimè doctrinæ, sed veritatis parum habet. Deinde ea, quæ à veteribus accepit, in ordinem digerere, & conciliare potius studet, quàm emendare, & veritatem ex ipsa re potius, quàm autorum temere sententijs congestis, disquirere.

Primum enim dum dulcedinem à temperato calore gigni asserit, erroneam sententiam Galeni recipit, in qua nec ipse Galenus manet, quamq; antea falsam ostendi. Quod verò deinde aucto calore gradatim ad cæteros sapes ascendit, id nullis fundamentis nec vera ratione persuasus facit, ipsa rerum natura repugnante. Inprimis enim cum certi sint gradus caloris, indicandum erat quotus gradus quenq; saporem procrearet, & quotum cuiusq; gradus interuallum: aut si difficile esset graduum interuallis etiam sapes assignare, ipsis saltem integris gradibus suos ex ordine sapes tribuere difficile non erat, si calor reuera eos sapes, quos etiam calidos appellant, procrearet. Nec enim tanta copia graduum nec saporum calidorum numerantur, cum gradus sint quatuor, & sapes calidi tres tantum. Isaacus certè Arabs scriptor vidit, cum veteres tradidissent, & ipse quoq; crederet, sapes à primis qualitatibus gigni, ad artis perfectionem pertinere, & quasi necesse esse, vt sapes iuxta qualitatum gradus distinguerentur. Ideo & octo propemodum sunt sapes, quemadmodum calidi frigidiq;

Isaac saporibus gradus qualitatum tribuit.

gidiq; gradus sunt octo. Frigidus gradus nunc omitto, & de calidis dico, quos ipse ita ad gradus caloris accommodauit, vt putarit falsum saporem esse secundi ordinis calefacientium, amarum tertij, acrem quarti. Sed cum non tantum in calore hæc falsa sint, sed omnino extra genus caloris egrediantur, & amara quædam sint frigida, vt Cichorium, Sonchus, Lactuca syluestris, Opium: quædam verò acria in secundo, vt Eruca; & tertio ordine, vt Sinapi, & Cappates, etiam si acria tantum sint, reperiantur: locum non habet hæc distinctio saporum iuxta gradus, & cum res non perpetuò ita sese habeat, & saporum ordo non sequatur ordinem caloris, vt sibi scriptores persuaserunt, hæc qualitates saporum causæ non erunt: Pro modo enim causæ, sequeretur modus effecti. Sed interdum tantum adest, vt amara sint tertij gradus calefacientium, vt etiam sint quarti gradus & tertij refrigerantium. Præterea cum sapes ratione maioris & minoris differant plurimum etiam à se ipsis, vt acrimonia Pyrethri ab acrimonia Eruca, & amaritudo Colocythidis & Nitri ab amaritudine Absinthij, Castanæ, vel Rosæ, maximam amaritudinem maximus in suo ordine, tertio scilicet summo, calor, minimam autem gignet calor minutus, qui ad tertium gradum peruenit, vt calor Rosæ, & Castanæ, & Glandis. Vnde sequitur amara non esse omnia tertij ordinis, nec etiam calida omnia. Sequitur & id, quod diuersi duo gradus eundem saporem scilicet amarum procreabunt, vt frustra dictum sit, quenq; saporem habere suum gradum. Sequitur tandem id etiam, quod idem gradus caloris, exempli causa, secundº, diuersos duos vel tres sapes procreet, scilicet, falsum, & amarum, & acrem: Et primus gradus producet amarum leuiter, & leuiter acrem, & dulcem auctum. Montanus enim iuxta gradus caloris, dulcedinis gradus oriri tradit,

S ij Postre-

Postremò idem calor, & sæpè in eodem gradu, tam diuersarum rerum opifex esse nequit. Si verò aliud quiddam præter calorem requiritur, id explicandum erat, scilicet materia vel impediméta. Iuxta illorum ergo dogmata, vbi amaritudo abundat, illic & calor præcellit, quod scilicet credant ex abundante calore amaritudinem creari. Amaritudo igitur à calore solo & necessario ac per se gignitur, vel non semper necessario. Si necessario & per se, vbi calor est, ibi amaritudo erit: Et vbi amaritudo est, illic calor erit, sed vtrumq; falsum. Vbi enim calor, illic falsedo aut acrimonia esse potest, aut neutrum, & alius sapor, vt in Chalcantho: aut nullus, vt in Arsenico; vbi tamen calor quarti gradus est. Ita, vbi amaritudo, sæpè frigus est. Igitur si non necessario calor gignit amaritudinem, addenda sunt ea, quibus accedentibus tandem gignat. Dicunt igitur amaritudinem in materia terrea à calore victa & edomita extenuataq; procreari. Sed non sunt omnia amara in tali subiecto terreæ materiæ, quia multa sunt humida aërea, vt Colocynthis, aut terrea crassa, vt Galla, Iuglans viridis: & ignea, vt bilis. Nec obstat quod potentia sint sicca. Aut si hæc duo sufficiunt ad amaritudinem, calor scilicet in materia terrea attenuans eam materiam: vbi cumq; est materia terrea à calore attenuata, illic erit amaritudo. Sed res aliter se habet: quia in naturalibus sulphur est, & Auripigmentum, & Argentum viuum, quæ vehementer sunt à calore attenuatæ partes terreæ, amara tamen non sunt, quanquam vtramq; conditionem habeant. Igitur aliud quiddam est, & hæc duo amaritudinis perfectæ causæ non sunt. Ita in nõ naturalibus, scilicet Spodio, quod ab igne furni feruidissimo ex terrea metallica portione valde attenuatum est, ne id quidem amarum est: quamuis non nisi cinis sit terreus, & aliarum quarundam rerum calcinatarum puluis, qui valde à calore at-

re attenuatus est, amarus tamen non est. Et in vniuersum aliorum etiam saporum subiecta, qualia ipsi statuunt, extant, non tamen sequitur effectus: quamuis etiam causa efficiens eorum saporum, quos ipsi statuunt, adsit. Cum ergo causæ, quas ipsi amaritudinem gignere putant, præsentés sint, effectum tamen, vt est amaritudo, non sequitur: necesse est aliquid impedimento esse, quo minus sequatur, nempe id deesse ad absolutionem effecti, quod præsens causa esset, vt amaritudo gigneretur. Id verò diuersum est à calore & terrea materia attenuata. Istorum enim cum vtrumq; sæpe adsit, effectum tamen amaritudinis non sequitur. Ergo id liquidò constat, ea non sufficere pro amaritudinis generatione, quæ Galenus & Conciliator, adeoq; tota Peripateticorum schola scripsit. In hac eadem sententia & Montanus Præceptor est, sectione secunda Metaphræos: Dulcedinem à temperato calore fieri commiscente optimè sic *Montanus.* cum terreum cum aqueo humido: Si remittatur ille calor, & ad frigiditatem declinet, languidum & insipidum creari: si augetur idem calor, augetur dulcedinem. Sed non animaduertit, dum augetur calor, non amplius esse temperatum. Si enim dulce fit, à temperato, quo temperatior erit calor, eo dulcius gignet aliquid. Deinde si auctus calor procreat insignem dulcedinem, dicendum erat, qualem procreet temperatus calor, & quem gradum dulcedinis. Sed fortè Montanus pro aucto calore temperatum calorem auctum, id est, valde temperatum intelligit. Sed ita non erat loquendum, scilicet, calidum auctum, pro aucto temperato sumendo. Temperatus ergo calor Montano dulcedinem creat: auctus calor dulcedinem intendit, vt in Saccharo: magis auctus eandem quoq; intendit, sed insuper acrimoniam addit. Sed qua ratione natura hunc saltum facit, vt à dulcedine statim ad acrimoniam perueniat? aut si saltus fit, S iij fit à dul-

Calor auctus non amplius temperatus est.

fit à dulci in amarum, cum gradus caloris ascendendo pariant sapes, scilicet temperatus dulcem, auctus falsum, magis auctus amarum, vehementissimus tandem acrem. Id enim alienum est ab aliorum doctrina de saporibus, Neq; quod in mel se ita fit, ideo generaliter de saporibus statuendum est ex eo quasi dogma quoddam, Neq; enim ubi temperatus calor commiscet humidum cum sicco, statim oritur dulcedo: Neq; ubi ille calor augetur, intensa dulcedo: Neq; ubi magis adhuc augetur, cum intensa dulcedine acrimonia. Cuncta enim ista in quibusdam tantum contingunt, neq; tantum propter talem calorem contingunt, sed alias ob causas, quas non indicarunt qui de saporibus scripserunt. Quod verò alias ob causas, ex eo constat, quod præsentibus his causis, quas ipsi dicunt non sequatur effectum, quod tamen sequeretur, si hæ causæ certæ, propriæ, per se & perpetuæ essent. Tales nos inuenturos pollicemur, quibus propositis sequatur effectum, & quo effectoposito, sequatur ea causa, aut præsens sit certò annexaq;.

Ut si, quid non certò annexum adiunctumq; sit, id alijs indi-
eijs, non saporibus, deprehendatur. Sed cum de dulci sapore antè sit satis superq; dictum, ea propter amarum hinc reperenda fuerunt.

Pergens enim Montanus ad amarum saporem de eius generatione ita scribit: At si calor hos terminos (qui scilicet termini dulcedinem & summam dulcedinem cum acrimonia pariunt) excesserit. (Quo loco terminus & gradus caloris nominandus erat) tum subiectum considerandum esse. Si enim siccum terreum fuerit, quod caloris redundantia adulescit & attenuauerit, necessario substantiam terrestrem in eo mixto fieri sicciorè & tenuiorè, & magis penetrantem ad profundum. Sapor igitur resultans sit primo falsus, deinde amarus. Vbi vi caloris tota humiditas exhausta fuerit, sapor ingratisissimus, qui amar^o vocetur, redditur. Quibus verbis Mō

Generale dogma ex vno exemplo non debet statui.

Inuentendæ causæ quibus præsentibus effectum sit præsens, & contraria.

Montani verba de amarifationis generatione.

tanus totam mixtionem & procreationem amari saporis ex Peripatetica disciplina diligenter & perspicue expressit, nec ipse, nec omnes dogmatici de huius saporis generatione plura habent. Quæ quàm vera sint, quamuis ex prioribus satis liquet, tamen clarius adhuc indicabo, singulatim hæc verba expendes.

Inprimis igitur, quod Montanus assumit, verum est: nempe si terreum siccum à caloris exuperantia vratur & attenuetur, eam terreâ substantiam fieri sicciorè, tenuiorè, magisque penetrantem ad profundum. Ita enim scribit, & quidem valde inconsideratè: Quis enim ignorat, si terreâ substantia attenuetur, eam fieri tenuiorè? & tenuiorè redditam magis ad profunda penetrare? Sed ex ea caloris actione primò quidem falsum, mox amarum nasci saporem, id euidenter falsum iam antea ostendi, quod sæpè antecedente hac actione caloris & in tali subiecto, nulla tamen amaritudo creetur, nec falsedo: & non pauca amara sint, quæ non hac ratione nata sint, neq; talia adiuncta habeant: cum frigida eorum plurima & crassarum partium sint, vt galla, glans, nux immatura, aliaq; eiusmodi plura. Deinde quod dicit, ubi vi caloris in tali actione humor penitus exhauriatur, reddi rem amaram, id falsum antea, fellis & Nitri exemplo, demonstraui: nec minus teneris immaturis glandibus aquosisq;, & nucibus, & Cucurbitis germinantibus monstrari potest, vt ampliori refutatione hæc verba opus non habeant. Mirum tamen præterea est quod falsum & amarum, cum insigni discrimine differant, à calore & subiecto ferè iisdem gignantur. Cum enim idem subiectum & idem calor sit, nisi quod ratione minoris maiorisq; differant, vt Aristoteles, Theophrastus, ceteriq; hætenus omnes docuerunt: necesse omnino est: cum causæ tantum ratione maioris & minoris differant, effectum etiam tantum ea ratione differre. Atq; ita falsedo non erit nisi leuis & obtusa amaritudo.

Montanus verum assumit, sed otiosum, ex quo nihil aliud sequitur.

salum & amarum specie, non maiori & minori differunt.

Sed quamuis Philosophi id nobis conati sint persuadere, falsum tamen esse, nemo non intelligit, nisi gustatus sensu careat: cum & naturalia & artificialia huius rei exempla extent. Qui enim vel Castaneam, vel Rosam, vel Creticum quoddam vinum amariusculum, vel aquam, in cuius duabus libris fellis aut Aloës scrupulus dimidius diluatur, degustet, non quòd exigua sit amaritudo, ideo falsum id iudicabit. Et contrà qui falsum degustat, non rectè id languidè iudicabit amarum. Si verò falsum, ut fit sæpè, languidè amarum est, iam duos habet sapes, non vnum, scilicet falsum & amarum: Cum saporum diuersæ differentesq; sint species, ea autem, quæ ratione tantùm maioris minorisq; differunt, specie sint eadem. Deinde id etiam mirum, nec vlla ratione explicatum est, quòd in tanta perustione & extenuatione terrenæ materiæ, non æquè acrimonia atq; amaritudo gignatur. Vbi enim ad acrimoniæ generationem ventum est, eadem ferè dicuntur, quæ de amari procreatione: nec vlla euidentia à quoquam differentia mixtionis vtriusq; saporis statuitur, nisi quòd Conciliator, Isaac, & pleriq; alij auctiorem caloris gradum adducant. Sed nil aliud interuenit, nihil prohibet, quin ut gradus caloris augetur, ita & amaritudo augeatur. Cum enim causa non mutet genus, nec effectum genus mutabit. Sed ut maior caliditas est, ita maior amaritudo, non autem aliud saporis genus creabitur. Horum ergo sententia ita, ut dixi, euertitur. Montanus verò aliam differentiam ex materia non tantùm ex calore efficiente, conatur statuere, ut non amaritudo, sed acrimonia gignatur: quod scilicet subiectum humorem satis insignem habuerit cum sicco terreo mixtum, in quo calor validus & igneus attenuet & feruefaciat, tam humidam quàm siccam partem, magis tamen & minus hunc saporem vrere, prout varij sint caloris gradus.

Et si

Et si hæc sunt refutanda in tractatione acris saporis, tamen hinc tribus verbis examinari debent. Et breuiter rem non ita se habere, vel ex eo constat, quòd talis humor sæpè sit in rebus cum sicco terreo, & calor in eam rem agat, & saporem tamen non semper acrem, sed amarum & insipidum, & falsum, producit: ut Absinthium, Abrotanum, Gentiana, Nitrum, aliæq; herbæ ac radices amaræ testantur. Quòd enim siccum terreum habeant, ipsi testes sunt, quia amaræ aliàs esse non possent. Quòd humorem habeant, res ipsa & sensus docet. Nec video Pyrethrum, Euphorbiû, Piper, Zinziber, plus humoris habere, quàm Gentianam, Cichorium, Aloës, Absinthium, Fel, Nitrumq;: cum humor largior Galenicis obtundat sapes. Sed certè, ut copia humoris iuuet penetrationem saporis acris in gustu, hoc idem humor in amaro sapore, ut dictum est, præstat, scilicet ut exquisitius sentiat. Igitur humoris præsentia in terreo subiecto non causa est, ut calor acrimoniam potius, quàm amaritudinem gignat, cum in tali subiecto, & ab eodem caloris gradu vterq; gignatur. Præter hæc igitur aliud quiddam est, quòd tam amaritudinem, quàm acrimoniam creet. Quia vtrumque cum humore esse potest, sed non semper est, & sine humore esse potest, sed non semper est: Ita cum sicco, & sine sicco actu vtrumq; esse potest. Ita cum frigore amarum, & Limones acres esse possunt, sed neutrum semper est, vel cum, vel sine: Ita cum calore & sine calore vtrumq; esse potest, sed non semper est, ut Acetum, Opium, Cichorium. Sed illud etiam non satis mirari possum, quòd tam audacter ferè omnes affirmant, in acrimonia plus esse humoris, quàm in amaritudine, cum dicat ex amarum omnem humorem absumptum esse, multumq; humoris superesse in acris, cum amaritudinem à leuiori calore gigni ijdem affirmant, exempli causa, à tertio gradu, acrimoniam à ve-

Quod amaræ habeant siccū terreum & humorem: tamē non sint acris

T hementi

biectiones.

hementi gradu. Inusitatum ergo est & nouum, quòd leuior calor in amaris omnem humorem absumat, vehementior autem in acribus non omnem absumat. Sed dicent initio, acribus contingere humidius subiectum quàm amaris. Igitur etiam leuior calor in amaris citius absumit humorem paucum, quàm vehemens in acribus copiosum. Sed neq; id constare potest. Ostendi enim etiam in amaris multis non absumptum esse humorem, tamen ea esse amara, & non acria. Sed rursus obijcient, in ijs amaris non esse tantum calorem, qui quartum scilicet gradum attingat, sed minorem. Verùm sunt exempla, in quibus & hic minor calor acrimoniam parit, vt nasturtium, radix caparum, & alia eiusmodi: Ita vt nullum sit refugium, sed tota doctrina infinitis erroribus sit implicata. Quot enim verba in hac doctrina proferuntur, tot & absurda occurrunt. Quod cum animaduertisset Galenus, dixit de commixtione & generatione saporum, disputationes Philosophorum difficultatibus plenas esse, & finem non habere, sed contemnendas esse, & utilitatem rei medicæ quærendam. Sed Galenus ipse etiam incidit in eos errores, quos vidit in cæteris, & malè dicit, nõ curandas esse eas mixturas, cum facultas & utilitas rei medicæ non intelligatur, nisi his explicatis rectè, inuentaq; veritate,
(:)

*De vera mixtione, & causis
amaritudinis.*

CAPVT III.

Vt igitur



T igitur causas amaroris, veramq; mixtionem commodius inuestigare possimus, quasdam certas notasque sententias, tanquam futuræ disputationis fundamenta, preponam. Inprimis, quod paulò ante in nominis explanatione attigi, statuendum est, amarum non per omnia idem esse, quod iniucundum ingratumq;, sed species ingrati saporis esse, sicut dulcedo grati, cum præter amarum plures sint ingrati saporis. Deinde id quod omnibus in confesso est, hoc loco expendi debet, cum amarum dulci propriè, ea ratione, qua saporis sunt, gustumq; afficiunt, oppositum sit, ac dulce moderatum ac temperatum sit sensibile, amarum excellens esse sensibile ac intemperatum, ac ea ratione non minus quàm asperi, dissoni, graues, acuti, alijq; excellentes soni auditum lædunt, ita amarum lædat gustatus sensum maleq; afficiat. Postremò sequitur ex eadem hypothesi tertia hypothesi, qua constat amarum lædere & corrumpere sensum, non aliã ob causam, quàm quòd aliqua ratione nobis nostræque naturæ sit aduersum, & dissimile. Quemadmodum dulce idè iuuat sensum, quòd sit simile. Qualis autem hæc dissimilitudo sit, explicabitur. Non enim in abrasione linguæ & collutione, nec absterfione nimia consistit. Hæc cum probatione non opus habeant, iam vt vera ponantur. Est & hoc loco ad inuestigationem mixtionis amarorù repetendù, quod antea dixi, de cõtrarietate cù dulci: quòd ea non in singulis rebus vtriusq; consistat: sed primo in qualitate, qua gustus afficitur, in cæteris verò non ita euidenter. Quam hinc inuestigatio mixtionis ita deduci potest, vt in qualitate gustus sunt contraria (à sensu .n. initiù inuestigationis sumendù) ita contraria eius qualitatis adiumenta habere. Credibile enim est effecta cõtraria à causis proprijs cõtrarijs produci.

Amarum non idem iniucundum.

Amarum excellens sensibile & sensum lædens.

Amarum nobis aduersa esse.

Amarum dulci non in omnibus oppositum.

T ij Et cum

Et cum à causarum noticia etiam initium cognitionis rerum sumatur, amaritudinis causæ erunt indagandæ, & à contrarij effecti causis facilius earum erit inuentio. Quæ contrarietas in communibus causis non est, sed proximis. Communes igitur sunt efficiens materiaq; non saporibus tantum, sed omnibus rebus à natura ortis necessariæ: calor scilicet communis celestis, naturalis seu spiritus mundi, seu vis illa producens gignensque, & interdum ad eius imitationem igneus iste calor, nisi quod igneus separando, corrumpendo, id naturalis componendo gignendoq; faciat. Materia verò, vt naturalibus ferè omnibus, ita saporibus communis est, aqua & terra. Et in his communibus causis hærent Philosophi ac Medici tanquam in luto quodam, nec eas transcendunt, quæ tamè vt negligendæ non sunt, ita neq; ijs solis inherendum, sed ad proprias deueniendum. Has proprias iam in certa terra attenuata & efficiens in certo calore, scilicet tertij gradus ponunt, existimantes se iam rectè (vt loquuntur) eas causas specificasse. Sed ante intelleximus, eos non penitus adhuc ad ipsam vsq; rem accessisse, nec ipsum scopum contigisse. Est enim valde generale, quod Galenus dicit, vt omnes res, ita etiã sapores ex elementis creari ac nasci. Positis ergo prioribus Hypothesibus & causis communibus, & ipsa experientia rerum magistra, propius ad negocium accedere conabimur. Qua igitur re ad saporum generationem, præter communes causas elementorum, & præter efficiens commune & materiam, opus est? Primum quidem, vt de dulcibus dictum, proprijs dulcium contrarijs primordijs & seminarijs opus est, quæ non elementa sunt: deinde concursu efficientis causæ ac materiæ: tandem verò etiam adiumentis certis, efficienti causæ & materiæ annexis: de quibus deinde ordine in amaro dicam. Quæ singula ab ijs, qui ante nos de saporibus scripserunt, omif-

Quibus præter
communes causas
opus sit.

Seminario.

Concursu.

Adiumentis.

runt, omiffa fuerunt. Quanquam ne à nobis quidem etiam omnia ita oculis subijci possint, vt quasi cernantur: tamen horum necessitas quædam genere & non penitus specie intellecta efficit, vt animus magis acquiescat, & minus in erroribus versetur, quàm per doctrinam veterum, quæ nec genere vera est, nec specie. Malè enim, vt dicunt, generalia specificata sunt. Seminarium ergo amari seminario dulcium aduersum, tanquam primum principium negari nec potest, nec debet. Neq; verò elementum est, nec ex elementis vulgò creditis conflatum, sed res sui generis, quæ non calida, nec humida, nec frigida, nec sicca est, nec ex ijs constat: sed perinde se habet vt qualitates, seu principia quædam, quæ ex alijs non sunt. Qui enim ad quatuor principia elementorum cuncta astringunt, sine demonstratione id affirmant. Clarum id in animalium seminibus & plantarum, vbi elementorum portiones sunt, & facileprehenduntur, sed non solæ sunt, quia alia quædam adfunt diuersa ab ijs portionibus aquæ, aëris & terræ, quæ Aristoteli elementorum stellarum proportione dicuntur respondere. Quæ elementa non sunt ex quatuor istis vllum, nec ex ijs nata. Ignaua enim ista & furda elementa non formant, non figunt, disponunt, attrahunt, repellunt, coquunt, assimulant, alunt, &c. Etiam si tanquã administra iuuent multas naturales actiones, & se substernant, sola tamen non sunt elementa.

Seminarium
amari.

Vt igitur in humidis & siccis partibus commixtis à calore gignatur amarus sapor, non necessariò opus est, vt attenuetur materia: sed necessariò opus est, vt primordium & seminarium amaritudinis naturaliter in eam materiam inciderit, inditum sit, ac in ea contineatur, & à cæteris adiuuantibus, efficientem & materiam causis excolatur, vniatur, separetur, ab impedimentis è potentia in actum, & è principio in rem, cuius principium

T ij cipium

Quid calor agat. *Igneus calor destruit & profert latentia principia.* *Naturalis calor quid agat.* *Ignis* principium est, ducatur. Quo in opere facile est intelligere, quid calor, efficiens scilicet causa, agat, & quantum præstet, quodq; non de integro gignat, sed naturalis quidem componendo & construendo confusas partes, & in ordinem redigendo, absolvendoq; ipsam rem, & vnà perficiendo omnium qualitatum in ea re principia, & vniendo similia, disgregando à dissimilibus: Igneus verò calor contrà, vbi naturaliter amara qualitas delite- scit, aut potentia eius, nec sentitur ob impedimenta, eam sepa- rat subiectum destruendo dissipandoq;. In cinerem enim redigere, non est generare propriè, quamuis cineris generatio videatur esse ligni destructio: quod vnius generatio sit alterius corruptio, & è contra: tamen de abstrusis in aliqua re qualitatibus, quæ in re tantum latebant, & per dissipationem ac interitum rei in apertum proferuntur, res non ita habet. Hæ enim qualitates non ita gignuntur, vt quidam sibi persuadent: sed separantur ab impediens qualitatibus alijs, cum quibus ante confusæ, atq; ideo sensu non perceptæ erant. Si quis tamè hoc generationem vocet, non repugno.

Ita ignis nil ipsi amaræ qualitati aliud tribuere videtur, quàm quod eam separet: aliquando iam perfectam, sed impeditam, vt sentiri nequeat, duritie, crassitie: aliquando in potentia existentem, ignisque adiumento in actum ductam. Ea potentia ignotum & diuersum aliquid ab elementis est, vt dixi. Naturalis verò calor tantum in actum è potentia componendo & expoliendo, separandoque ducit, nulla violentia, sed naturali ratione, principium seu elementum amaritudinis in eam conuertens & eliciens è potentia actum. Ab ignis igitur similitudine vique generationem amari veteres non rectè etiam in naturalibus colligere sunt conati: quod scilicet ignis è dulcibus,

cibus, insipidis, aut alijs amara faciat: Ideò & naturalem calorem valde auctum in rebus, in certa materia amaritudinem creet, quæ scilicet nec ipsa, nec eius principium in re fuerit. Horum enim non faciunt mentionem, sed solius caloris & materię. Sed cum exempla multa testentur eos errare, scilicet sulphur, auripigmentum, & acria quædam igne insipida reddita: in quibus cum causæ amaritudinis, non autem amaritudo sit: necesse est, vbi ipsa est & calor simul est, præter ipsum aliud requiri, scilicet aut antè affuisse amaritudinem aliquando, aut eius principium ac seminarium. Quod ipsum etiam exemplis constat: in lignis enim quibusdam sensu amaritudo percipitur, è quorum cinere lixiuum amarius est, vt Salicum.

In his sapor, qui antè iam fuit in re perfectus, tantum separatione partium per ignem elicitur, atque ita augetur, quod antè minus esset ob impedimenta euidens. Ita mellis quædam genera iam actu amariuscule sunt, quædam verò dulcissima, potentiam tamen amaritudinis in se habent ac seminarium. Quædam re ipsa amarissima sunt, vt mel in Sardinia, quod iam habet aliquam amaritudinè, per ignem longè fit amarius. Vbi ignis amaritudinem actu existentem, sed tamen impeditam, in apertum producit, sublatis & discussis amaritudinis impedimentis. Quod verò mel dulcissimum est, per ignem tamen amarescit, in eo seminarium & potentia amaritudinis per ignem colligitur, & discussis amaritudinis impedimentis in actum ducitur, adiumentis amaritudinis allatis & infixis. Vbi quidam tantum à calore id fieri negligenter Philosophati sunt, quod ultra dulcedo progredi nequeat, atq; ideo necessariò in qualitatem proximam commutetur: cū nõ hæc sit ratio, vt antè ostendim⁹, vbi de dulcium

contra,

contrarietate dixi, sed quòd seminarium amarum educatur. Ita in lapidibus calcarijs insipiditas est, etiam si durities compacta non impediatur sensum gustandi, sed terantur & degustentur, nihil tamen amari habebunt, in calcem autem redacti habent. Quæ res indicat, potentiam, non saporem iam perfectum, ab igne duci in actum, non tamen calorem ignis de integro amaritudinem procreare, sed iuuare tantum. Sed in his lapidibus antea principium ac primordium amari fuisse, certum est: aliàs cum nihil diuersi accidat, omnibus lapidibus vltis id contingeret, aut omni terræ vltæ, cum fictilia & lateres nihil tale ab igne acquirant, quia seminariū & potentia in eo luto non fuit. Ideò non in omni lapide, vel terra, vel metallo, ab igne amaritudo creatur: Sed in ijs tantum, in quibus re ipsa aut potentia & seminario inest amaritudo. Cur autem non in omnibus insit primordium, non nos, sed natura interroganda est. Si verò ignis ipse crearet per se amaritudinem, & communicaret lapidibus alijsq; rebus, tanquam de nouo, nihil impediret, quo minus omnibus eam communicaret. Sed dicas habilitatē tamen quandam requiri in materia, vt amaritudo recipiatur. At ea ipsa habilitas, quòd in hoc & non in illo amaritudo est, mihi & potentia, & seminarium dicitur, nec dissensio nisi in verbis erit. Et si quis dubitet omnino, an ab ipso igne communicari possit amaritudo, an potentia in re sit, longè certius est in re & subiecto amaritudinem aut eius principium antè fuisse, quàm ab igne introductam esse: Imò ab igne non proficisci, hac demonstratione ostenditur: Quanquam enim de subiecto dici possit, ex eo non enasci, quòd non insit, aut inesse videatur: tamen de igne aut calore longè certius id est, eum non largiri alijs, quo ipse careat. Quòd verò calor amaritudine careat, ex eo facile probatur, quòd simplex qualitas sit, & prima qualitas vocata,

Habilitas materiae seminariū dici potest.

Demonstratio amaritudinē non proficisci ab igne.

ac tanquā

ac tanquam elementum, non habens rationem materiæ & potentia ex qua (sed per quod) aliquid fiat & tanquam pars decidatur diuersa à sui propria natura, sed partes, quas à se comunicat, & propagat, eiusdem sunt naturæ, nec aliud sunt, quàm calor. Quare non à se diffundit amaritudinem, rubedinem, acrimoniam, cum hæc diuersa sint ab eius natura, & ijs penitus, cum simplex & vnus naturæ sit, careat. Qua demonstratione nihil puto euentius esse. Cum ergo constat, calorem rebus amaritudinem nõ communicare, superest vt vel in subiecto eius primordium sit naturaliter insitum, vel extrinsecus incidat, vbi calor materiam præpararit. An ergo principium amaritudinis extrinsecus incidat, aut ab initio statim ab opifice rerum inditum in subiectis certis semper fuerit, certò statuiere & arduum ac difficile est, et ad rem parum commodi avertit. In alium ergo locum ea disputatio differetur. Vnico tamen verbo dici potest, quòd & antea concessimus, extrinsecus non incidere ea seminaria, quòd sæpè ab igne ex rebus eliciantur, cum ostensum iam sit, ignem ea non immittere.

Quòd verò in subiecta materia amaritudinis principium potius insit, quàm quòd à calore ei comunicetur, euentiores & meliores probabilioreq; sunt rationes. Materia enim, in qua est amaritudinis primordium, res est composita ac substantia, non, vt calor, qualitas simplex. In ea igitur, etiam si non sentiantur, potius inesse, quàm in calore, seminaria amari certum est, & verò longè similius, quàm in calore inesse & non sentiri, cum calor non ita compositus sit, nec è diuersis partibus constet. Vbi enim compositio, ibi varietas. Quod enim simplex & vnusmodi est, non habet partes diuersas, quæ vel sentiantur, vel non sentiantur. Vbi autem amaritudo est, in ea materia sunt partes diuersæ. Iam verò nec ex eo, si quis obtineat

V ret

Ignis simplex non materiam rationem habet & tanquā partem amaritudinem de se remittit.

Calor non comunicat rebus amaritudinē.

Credibilis est amaritudinis principium in subiecto esse quàm à calore immitti.

ret extrinsecus immitti amaritudinis seminarium in subiectū, aut ipsam amaritudinem, & non seminarium, extrinsecus accedere in paratū subiectum, probabitur à calore id fieri, præsertim ab isto elementari calore & igneo, de quo solo elementari isti Philosophi loquuntur, raro cœlestis ac diuini mentionem facientes, qui tamen solus efficiendis ac fouendis naturalibus rebus efficax est. Is enim cœlestis calor & simplex purusq; & alienæ qualitatis expers est. Si ergo causa est, vt amaritudo extrinsecus adueniat, non ita causa est, quòd eam de propria sua substantia tanquam sui partem abscissam subiecto cōmunicet: sed quod eam inuehat, inspiret, et quasi de sinu suo excutiat, sicut & aliarum rerum formas ac potentias, si modo Fernelij sententia vera est, eas omnes extrinsecus & cœlitus illabi, præsertim nobiliores, & quæ ad elementa referri non possint. Mihi verius videtur, ex subiectis materijs adiumento tantum calori educi & perfici. Quam rem alio, vt dixi, loco disputabo. Iam id sufficiat clarè ostensum esse, calorem nec lapididus, nec ullis alijs rebus quasi suas partes communicare amaritudinem aut alios sapes: sed eos ex seminario, quod à primordio rerum extrat, prodire, siue illud seminarium extrinsecus, tanquā forma aliqua, vt credunt quidam, accesserit: siue ipsi materiæ naturaliter semper fuerit infixum, dum ea fuit, & cum ea ex certarum rerum concursu factum: siue Atomi illæ res sunt, vt Democritus putat: siue aliud quoddam diuinum principium. Ultra enim humanæ mentis acies penetrare haud potest.

De seminario igitur, quod vicem proximæ materiæ habet satis iam videor dixisse. Ad hanc autem materiam in actum ducentam causa efficiens, quam antea dixi communem calorem seu spiritum & animam mundi, accedit, eamq; fouet, sed per se & communi illa ratione speciem ex ea potentia non educit.

Sed

Sed dum proprium efficiens scilicet proprium rei calorem excitat, recreat, fouet, & vegetum quasi alendo conseruat, quòd in cæteris etiam omnibus rebus gignendis præstat, eoq; nomine commune efficiens dicitur. Proprium verò in re efficiens, facultas seu proprietas quædam est, quæ calor non propriæ est, quamuis dicatur, & res alienissîma est ab elemētari calore: Sed, vt Aristoteles dicit, proportionem respondens elemento Stellarum. Quemadmodum & commune efficiens calor propriè non est, à quo fluit & fouetur hæc vis propria, quæ aliquādo aded aliena à calore in quibusdam rebus est, vt in quibus ea vis est, ex res frigidæ dicantur. Quæ vis tamen tanta est, vt nutritionem & procreationem eius rei procuret, & amaritudinem vnà cum cæteris producat, & producere possit. Quare nequaquam igneus calor requiritur, qui materiam extenuet: Sed illa vis procreans, iuuans, gignens, & seminarium educens in actum. Quod non semper acri calore extenuandoq; terram fit, vt sibi persuaferunt, sed separatione dissimilium, & coniunctione similium ad eandem speciem facientium, & cæterorum impediendum secretionem. Et hæc propria vis diuersa est, & sua cuius rei peculiaris. Residet enim in Cichorio frigidus, in Papauere: & Opium & corticem papaueris, ex quo Opium fit, amarum reddit, et Gallas, & cortices nucum iuglandium virides: Citruli, melones primum germinantes amari sunt, frigidi tamen. Ita etiam folia Salicum, Acorus palustris, Barbarorū Bistorta, Lactuca adulta, folia Querna, Malicorum. In moderatè calidis, vt Chamæmelo & Meliloto, amaritudo est, sicut etiam in calidioribus, vt Absinthio, Centaury, Gentiana, felle, Aloë, Colocynthide. In aqueis & aëreis, eadem vis hæret, vt in Oliua, oleo, vini generibus, nucleo iuglandiū aqueo & molli, cruditate ferè omniū fructuum, felle animantium.

V ij In

Quomodo extrinsecus calor cœlestis amaritudinem rebus addat.

Efficiens proprium.

Quid vis illa faciat.

Efficiens commune.

In terreis porrò facultatem istam residere, in prædictis radicibus Gentianæ, Tormentillæ, inq; aluminosa & nitrosa terra, satis apparet: ita ut Galenus putarit, omnia amara necessariò terream subiectam materiam obtinere, & à calore attenuatam: Quod tamen non ita esse, docuit: Imò agrè in tali subiecto amarum generatur & sentitur. Videmus ergo nec à frigore, nec calore, nec humore, nec siccitate admodum impediri amaritudinem, nec horum aliquid necessariò requiri, & ferè in quoduis subiectum incidere, & in eo gigni, ubi eius seminaria sunt, non obstantibus ijs, quæ putarunt veteres obstare, nec præsentibus ijs, quæ putabant necessariò requiri: modò, ut dixi, seminarium inprimis adsit, tanquam vera materia, & propria vis seu calor insitus efficiens, & utriusq; adiumenta. Efficientis adiumenta sunt calor communis fouens, non impeditus, & efficientis caloris gradus ac modus talis, qualis cuiq; rei proprius est & peculiaris, nec ipse priuato aliquo incommodo impeditus, & materiam idoneo contactu temporeq; contingens, nec breuiori, nec longiori, quàm conueniat. Hæc si affuerint agenti causæ, præsentem seminario (specie, non genere noto) & materia apta, fieri nequit, quin amaritudo sequatur.

Ut verò materia apta sit, quibus adiumentis id fiat iam dicam. Præcipuum ergo materiæ principium, ut sæpè dixi, seminarium & primordium amaritudinis est. Ipsa materia corpus naturale integrum esse debet, si res vegetabilis sit, ut Planta, Animal, vel pars aliqua horum, ut femina, surculi, radices. Præcipuè verò semen debet omnino esse integrum & incolume. Alimentum etiam et locus opportuna requiruntur, si præsertim nutritione amaritudo vnà cum re absoluitur. Ut alienum enim alimentum impedit, ita proprium iuuat tam ipsius rei quàm omnium eius qualitatum & accidentium ortum. Requiritur etiam talis

Efficientis adiumenta.

Materie adiumenta.

talis rei commixtio, ut qualitas amara singulis partibus exactè quadret & confusa sit, & per minima, singulas particulas vndis quaq; exactissimè contingat. Quamuis I'racastorius falsò credat, in saporibus ingratis omnibus eam ingratitude causam esse, quòd plures saporibus sint mixti & confusi, quæ varietas & inæqualitas fastidium pariat, cum contrà potius simplicitas & sinceritas cõmixtionis, omnes iuuet saporibus. Nec Rosa triplici sapore ingrata est. Et cum ad huius (quemadmodum omniū) saporis perfectionem id requiratur, ut facillè & gignatur & sentiatur, utrumq; ratione materiæ facillè cõtinget, si in materia liquida, pura, simpliciq; fuerit. Quæ liquiditas vel aërea, vel aquea, vel simul iuncta esse potest et debet. Terreæ enim materia nisi alterutrum in se contineat, ut nullius facillè saporis, ita nec amari erit particeps. Exempla plurima id probant. Absinthium enim integrum degustatum minus amarum est, quàm succus: quia terreæ materia impedit gustum, nec in ea est amaritudo, ut putarunt veteres. *Εκτιομα* enim quod expresso succo super est, amarius esset, quàm ipse succus. Imò verò diuersum euenit, & succus amarius est, quòd amara qualitas in aquea plantæ portione potius hæreat, quàm terreæ, eiq; facillius communicetur: quòdq; humida omnes impressiones facillius, quàm sicca, recipiant. Ob partium enim exilitatem facillè iunguntur cæteræ qualitates & facillius sentiuntur. Ut enim colore facillius liquor, & *αρωτος*, & odore inodorus inficitur, quàm res solida, ita sapore quoq;. Ideo & aliarum omnium Plantarum, fructuum & radicum amararum amaritudo maior est, si succi exprimantur. Quæ res indicat, in liquidiori rei portione amaritudinem esse.

Ut verò in aqueo humore rem ita se habere his exemplis cõprobatur: Ita non desunt exempla quæ ostendunt amaritudinem quoq; in aërea & oleosa rei humiditate residere. Quod o-

Alia adiumenta materia.

Amarum in aqua seu humido potius quàm sicca.

In humore aëreo quoq; esse amaritudinem.

lea è multis rebus amaris artificio secreta testantur, quæ sunt amariora rebus integris, à quibus fecernuntur: Multò verò ad huc sunt amariora, terrea parte relicta, vt in oleo Spicæ, Hyssopi, Saturegiæ, è quibus vnà cum aqua vesicis rostratis per aquã frigidam directis elicitur oleum (Quemadmodum ex omnibus calidis plantis) supernatans aqua. Igitur humiditas rei ad iumentum aliquod est. At dicat quispiam, cur Colocynthis amara, & Aloë, & radix gentianæ, & absinthij semen, atq; alia eiusmodi, & plantæ sicca plures, vt Centaurium, Scordium, Saturegia, Marrubium? Sciendum, rerum humiditatem omnem vel aëream, vel aqueam esse. In prædictis, quòd assumunt, ita sicca esse quòd careant aquea humiditate, verum est, sed tamen hæc omnia, quæ amara sunt, non ita sicca sunt, vt etiam careant humore aëreo substantifico continente partes rei. Oleum enim & humor aliquis in his omnibus est, aliàs in puluerem fatiscerent, nec cõtina manerent. Certissimè nihil vspiciã rerũ est, quòd exhausto penitus omni humore tam aqueo quàm aëreo, et diffusum ac solutum vnitate ob humorem deficientẽ, amplius amarum sit, dum in purissimam terram degenerauit. Impossibile enim est, amisso proprio subiecto vel continente, & connectente causa, superesse qualitatem aliquam aut sentiri. Ideo nec in Aloë, nec Colocynthide, nec aridis herbis ac radicibus omnis humor abest, præsertim aëreus & continẽs ac connectens subiecto qualitates. Hæc enim vtrumq; amara, seipsis amariora fiunt, si liquida eorum pars separetur, aut tenuitas oleosa in aliquem succum eliciatur, vt Norinbergenses quidam norũt, qui succũ Rhabarbari, & Colocynthidis, & aloës, aliorumq; vendũt, & extracta vocant. Et quòd obijciũt omnia amara desiccare, atq; ideo sicca atq; humore exhausta necessariò esse, id nõ ita habet. Siccare enim facultate sua possunt, quæ aëtu sunt humidissima, vt vinũ vehementius, vinum destillatũ,

Obiectio quod
sicca quedam
amara.

Humor du-
plex.

Que facultate
siccant reipsa
liquida esse
possunt.

bilis

bilis. Facultate enim desiccare, qualitati amaræ nec detrahit, nec adijcit quicquã, cum diuersum quiddã sit. Qualitas enim amara reuera à potentiali & actuali desiccatione potius impeditur, quàm iuuatur. *χύμος* etiam Græcis succum et saporem significat, quòd nõ est, si exhaustus sit humor. Potentialis siccitas tollit è lingua humorem, qui ad sensum requiritur. Actualis siccitas non subit linguam nec percipitur, nec gignitur cum ea amaritudo. Quin & Aristoteles 2. de anima cap: 10. ait, nihil absq; humiditate saporis sensum efficere, sed omne gustabile aut actu, aut potentia, humorem possidere, vt patet in ijs, quæ falsa sunt. Ideo nõ propterea quòd potentialis siccitas sæpè cũ amaritudine est, eam iuuat. Quod enim siccatur, humorẽ tollit, sensum impedit. Quòd igitur amara liquida sunt, ideo faciliè sentiũtur, non quòd potentia siccet. Quamuis & liquiditas diuersũ quid sit ab amaritudine, quemadmodum & siccandi facultas, tamen ratio & sensus perhibet, amaritudinẽ à liquiditate magis, quàm à potentia desiccandi, iuuari. Id tamen lubens fateor, non abesse terreũ quiddam materialeq; in quo amara hæreat qualitas, quod dulciũ contrarietas fateri cogit. Id tamen terreũ semper medio aliquo humore cũ amaritudine necitur nec cessariò vt sentiri possit. Ideo humor prorsus abesse nõ potest, et plus facit, q̃ terreũ illud, ad sensũ. Imò verò humor, vel aëreus, vel aqueus, adest omnibus. Sed tãtũ illud terreũ non est, vt amarum omnes vires inde pendeant, vt Galenus ratiocinatur, quẽ admodũ in sequentibus dicitur: Si verò cũ eadẽ hac liquiditate

Tenuitas

v iij mari-

LIBER II.

maritudinis. Quamvis sæpè etiam naturæ visum sit frigido subiecto indere hanc qualitatem. De raritate partiū nemo dubitat eam saporibus aptam esse. Imbuitur enim facîle tota ea materia vt qualitate saporum, ita etiam odorum: & tenuitas raritati iuncta est. Exemplū insigne huius adiuuenti Colocynthis arida est, qua vix quicquam est amarius. Hæc sunt amaritudinis præcipua adiuuenta. Cætera enim non tanti sunt momenti, & ob id breuitatis causa consultò à nobis omittuntur.

Differentiæ amaritudinis & earum causæ.

CAPVT III.



LX hac iam varietate adiuuantium & impediendiū causarum amaritudinis differentiæ nascuntur maioris minorisq; ratione differentes. Si ergo dynamis, seminarium ac primordium amaritudinis insit largè & copiosè in materia integra & apta, quæ sit liquida, & nõ careat tenui aqueo aut aëreo humore, qui terream fecem cum qualitate amara iungat, rara etiam mollisq; sit: Cuius natiua vis, quam calorè insitum vocant, talis sit, qualem ea res propriè suapteq; natura postulat, foueaturq; libere à cœlesti calore cõmuni, nec contactu, nec spacio temporeq; impediatur, et, si res vegeta est, alimentū idoneum attrahatur, ac tandem totius rei mixtio cõtemperatioq; exquisitè perficiatur, amaritudo procul dubio omnium maxima in ea re gignetur. Contrà verò vbi & dynamis illa imbecillis & exigua est, vel impedita in materia aliena, crassa, dura, densa, omni humore penitus exhausta, quo cū materia terrea propria subigatur, insitaq; vi debilitata, et externo cœlesti calore nõ sustentata, tẽpore et interuallo

Summa amaritudinis adiuuenta seu cause.

Contrarium summe amaritudinis.

DE AMARITVDINE

81.

uallo impedita, alimento propriè destituta, & malè contẽperata mixtaq;: necesse omnino est, amaritudinẽ vel nullam, vel perobscuram in ea re nasci, aut, si nascatur, non sentiri. Inter hæc, quasi extrema quædam, non pauca differentiæ nascuntur, quæ, quemadmodum in dulcibus egimus, à quouis in suas classes distribui possunt ac discerni: primò in summam, mediam, & infimam amaritudinem, & cuiusque classis gradus ternos. Sed cū ex his gradibus & differentijs amaritudinis ad artem medicam, adeò multum vtilitatis non perueniat, ijs singularitè explicandis discernendisq; superfedere possem, & ad philosophicas disputationes id negotium reijcere: eas tamen proximè adumbrabo, vt instituto satisfiat. Cæterum illud sciendum est, ad causas proximas amaritudinis, eiusq; differentiarū, adeò propè perueniri non posse, vt quasi digitis monstretur: sed generalibus istis indicatis, semper speciatim ignotum quoddam superesse: cū summa causa sit in principio seu primordio amaritudinis, & id ignotum aliquid sit, quemadmodum omnium rerum principia: fit, vt in reddendis causis differentiarum, & varietatis amaritudinis, ad hanc præcipuam causam omnino confugiendum præcipuè sit. Cætera enim adiuuenta fallunt. Principium enim illud quamuis ex alijs esse possit, tamen ea adhuc nobis ignota sunt. Neq; enim ex notis fit, id est, calore terream partem attenuante: sed ex notis quibusdam iuuatur, nec tamen ijs etiam, quæ Græci prodiderunt, vt necessarijs, sed ijs, quæ antè diximus, ad differentias tantum, non ad amaritudinem necessarijs.

Cogimur igitur omnino etiam in ipso seminario statuere rationem maioris & minoris. Idq; absurdum non est, cū sit qualitas. Igitur alijs rebus insigne & potens seminarium inest, alijs debilius & obscurum suapte natura, & non impedimentis

Seminarium qualitas, & si scripi magis minus.

X recitatis

recitatis. Interdum tamen impedimentis debilitatur. Modum verò aliquem esse seminarij omnino constat, siue ipsius seminarij sit hic modus, siue, vt quidam volunt, à mixtionis gradu proueniat, vel nihil aliud sit, quàm mixtionis gradus, quod tamen durum esse, ostendi, cum sæpè frigida sint amara. Quamuis vtroq; modo ista differentiarum varietas in infinitum procedit, quemadmodum & mixtionis & temperamentorum varietas infinita est: specie tamè astringitur ad limites quosdam. Aequale enim temperamentum æquis partibus constat: deinde calidū humidum, vel siccum, vel frigidum abundare potest, non vno modo excessus, sed infinitis. Quemadmodum si ex albo, nigro, rubro, cæruleoq; æquis portionibus mixtis, medium colorem omnium constituas, deinde si cuiuscunq; coloris modum in mixtione augeas, minus magisq; non illum medium, sed infinitis modis, à medio variantem colorem creabis: Cuius varietatem ad vnguem numerare impossibile erit, sed latis ac capacibus generibus comprehendere non æquè est graue. Ita animo comprehendenda est saporum distinctio, & ratio differentiarum.

*Seminarij va-
lor etiam im-
pedimenta suo
perat*

*Adiumenta
augent semi-
narium debile*

Antea summæ amaritudinis adiumenta, & contrà impedimenta recensui, quæ vel profus impediunt, vel obscuram faciunt amaritudinem, quæ impedimenta talia tamen sunt, vt sæpè ipsa præualeat vis seminarij. Ita vt, exempli causa, etiam in crassa materia, adeò validum quandoq; sit seminarium, vt crassities, quæ in alijs vtcunq; impedit amaritudinem, ob copiam tamen amaræ qualitatis, & primordij impedire non possit. Ita contrà etiam exiguum & debile sæpè amaritudinis principium, ab adiumentis præcipuis, exempli causa, tenuitate & liquiditate ita augetur & iuuatur, vt cum tali adiumento amaritudinem creet duplo maiorem, quàm per se, aut in alia materia, & absq; his adiumentis, crearet. Ex quo constat in sola summa omniumq; maxima ama-

xima amaritudine, & cætera adiumenta summa, & seminarij quoq; copiam concurrere: In differentijs autem inferioribus omnibus, quæ sub hac superiore sunt, causas varietatis & discriminum amaritudinis, modò ad copiam tantum seminarij absque adiuuantibus causis, modò & dicta adiumenta valida absque copia seminarij referri, magna & propè infinita differentiarum varietate. Quæ tamen varietas in genere ad has duas quasi summas causas, referri potest, seminarium scilicet & adiumenta, impedimentaque varijs modis inter se complicata.

Seminarium igitur est, vel copiosum summumque, vel mediocre, vel exiguum. Adiumenta etiam sunt, vel summa, mediocria, leuia: vt liquiditas, tenuitas, calor, raritas, mollities, mixtio, alimentum, semen, materia. Impedimenta similiter sunt vel maxima, vel mediocria, vel leuia: vt ariditas, crassities, tenacitas, frigus, densitas, durities, mala mixtio, alij sapes, alimentum, semen, materia inepta. Seminarium ergo copiosum, summumque est, vel cum adiumentis summis, & amaritudinè summam constituit: cum mediocribus, parum à summa declinantè efficit in secundo gradu: cum leuibus, magis adhuc à summa recedentem. Atque hi sunt tres gradus summæ amaritudinis, vel seminarij istud cum impedimentis & quidem summis existit, facitque amaritudinem mediocre, seu medij gradus. Nam ex contrarijs medium fit: aut est cum impedimentis mediocribus, & amaritudinem gignit mediocre supremi gradus: aut cum leuibus mediocre summi gradus, vel summam infimi gradus, quæ scilicet attingit summæ amaritudinis infimū gradum. Seminarium porro mediocre est, vel cum adiumentis summis, facitq; amaritudinem summam secundi gradus, quemadmodum

*Seminarium
summum.*

*Seminarium
mediocre.*

X ij semina-

seminarium summū, cum mediocribus adiumentis eundē gradum constituit: vel cum adiumentis mediocribus, & parit amaritudinem summam primi gradus. Duo enim media, non medium, sed altius aliquid efficiunt: vel cum leuibus, ac producit amaritudinem mediocrem tertij gradus, quia seminarium mediocre est, & adiumenta adfunt. Seminarium verò mediocre cum tot adiumentis quot impedimentis, simpliciter mediocrem amaritudinem secundi gradus efficit. At si seminariū tale cum impedimentis leuibus coniunctum sit, causa erit amaritudinis mediocris in infimo gradu. Quemadmodum si mediocria etiam sint impedimenta, languidam amaritudinem procreabit in tertio gradu. Quia duo media in defectu, infra mediū aliquid constituunt. Si cum summis impedimentis seminarium mediocre copulatum sit, languidam in secundo gradu faciet. Quamuis enim summa sint impedimenta, tamen non omnino infimū gradum faciunt, quia resistit mediocre seminarium. Postremo si ad seminarium exiguum accesserint adiumenta summa, prodibit mediocris amaritudo medij gradus, quia exactè contraria medium faciunt: Si mediocria extiterint adiumenta, mediocris quidem non tamen exactè, sed infimi gradus amaritudo nascetur: Si leuia languidam oriri necessum erit, quamuis non omnino, sed primo gradu languidam, quia adiumenta adhuc adfunt. Porro si seminarium exiguum leuiter impeditum sit, nascitur ex eo languida medij gradus amaritudo: Si mediocriter languida summū gradus, id est, languidissima quoad sensum: quia ad seminarium minimum, impedimenta, si non maxima, talia tamen quæ exiguā faciant, accedunt: Si verò impensè præpediatur exiguum seminarium, oportebit non nisi prorsus obliteratam amaritudinem nasci, vt quamuis aliquantulum eius adsit, id tamen ob exiguitatem percipi ac sentiri nequeat. Hanc

distinctio-

distinctiōnem excogitauimus, vt quispiam singularum amaritudinis differentiā causas quā proximas assignaret, quas impossibile est ex aliorum disputationibus inuenire, qui ad calidum, humidum, frigidum, siccum, tantū eas referre sunt conati. Quamuis & hæ quidem causæ satis sint generales: tamen, nisi hac ratione prius constituantur, ad particulares nunquam perueniemus. Particulares autem causas singulatim explicare, omnesq; ad vnum exemplis illustrare, rationem nostri instituti excederet, qui communem viam & methodicam in his rebus quærimus. Exempla tamen quædam paulò post adducam, quorum imitatione quis facillè in cæteris se exercebit, communibus cognitis & perspectis. Deinde id sciendum est, nos differentias amaritudinis earumq; causas tantū ratione seminarij, ac impedimentorū separatim tradidisse, cum plures adhuc differentiarū causæq; ex seminario cum adiumentis, impedimentisq; simul in eadem re iunctis oriuntur. Præterea non tot differentiarū tantū amaritudinis sunt, quot ex nostra diuisione prodierunt: sed longè plures, si maioris & minoris ratio exactior haberetur. Nos enim in nouem tantū discrimina omnem amaritudinem, quemadmodum & dulcedinem, digessimus. In tria scilicet fastigia, & cuiusq; fastigij tres ordines, seu gradus. Et cum in tradita diuisione non nouem, sed xvij differentiarū numerentur, sciendum, quòd pro vario impedimentorum & adiumentorum concursu, binæ & binæ concurrant: ita vt ex xvij. nouem tantum emergant inter se differentes, maioris & minoris ratione: Vnius tamen differentiarū sæpè duæ sunt causæ. Vt igitur singulatim omnium causæ enumerarentur, ea diuisione in decem & octo discrimina opus fuit. Differentias verò illas, quas dixi, adhuc statui posse, ex mixtionē adiuuantium & impediendorum simul causarum cum seminario, ex diuisione exqui-

X ij sitione

Cur non exempla singulis differentijs adiecta sint.

Plures differentias amaritudinis esse quàm dixi sint.

Seminarium exiguum.

fitiore maioris ac minoris, vnà cum suis causis consultò prætere-
reo, & quòd non adedò vtiles sint, & quòd prolixū laborem pa-
rerent, & quòd cognitio ijs, quæ dictæ sunt, quibus eas discerne
re queat. Id vt còmodius fiat expositas iam differentias vnà cū
suis causis quibusdam exemplis declarabo.

Amarissima igitur sunt, quæ sequuntur fel animalium præ-
sertim calidorū, animosorum, & iratorum, vt Canis, Felis, Lu-
pi, Vulturis, Aquilæ, Leopardi, Lupi piscis: Et Colocynthis, &
Aloë, & Nitrum, & Gentiana, semen Absinthij Santonici, &
alterum aridum Absinthium. Quæ tamen non omnia eandem
suæ amaritudinis rationem habent: Singulorum tamen ratio-
nes ex prædictis differentijs ita poterunt inuestigari: Fel ama-
rissimū est, Colocynthis similiter. Cū autem non omnino si-
milem habeant naturam, ex sola eorum natura, ratio amaritu-
dinis inuestigari non poterit. Fel enim liquore constat, Colo-
cynthis aridissima est. Magis adhuc radix Gentianæ & Aloë à
felle differt. Differunt ergò materia, & corpore, & qualitati-
bus, sed qualitates dixi esse impedimenta vel adiuuenta. Ergo
ratione impediendum & adiuuantium causarum differunt.
Differunt etiam seminario, non eius qualitate, sed quantitate,
quòd plus vel minus acceperint. Aliquid ergo quòd adiuuen-
ta summa & omnia amaritudinis habeat, & simul summum ac
copiosissimum seminarium, animo concipi potest, re autem ipsa
reperiri vix potest, quemadmodū & de summo dulcedinis exem-
plari seu Nectare diximus. Cætera ergo omnia amara sunt i-
dedò, etiamsi amarissima quoq; sint, quòd scilicet participant
plus vel minus de summa illa, & quasi exemplari, vt ita dicam,
amaritudine. Quibus ergo rationibus prædicta amarissima gu-
stu sint, iam exemplis explicatis docebo. Cū omnes amaritudi-
nis causæ ad seminarium & ad causas iuuantes impediensq;
referantur

*Nihil omnibus
numeris ama-
rissimum.*

referantur, quasi summa duo causarum genera, in felle & Colo-
cynthide, ac cæteris idem faciendum est. In felle ergo hæc sunt
amaritudinis adiuuenta, quòd sit liquidū, tenue, calidum, molle,
æquabiliter mixtum, quæ sunt maxima amaritudinis adiu-
uenta. Ipsum verò seminarium non æquè magnum & copio-
sum est. Longè enim adhuc amarior bilis euaderet, & omniū
summum gradum attingeret. Iam verò in altero gradu sum-
mæ amaritudinis consistit, qui ad nostrum sensum summus est.
In quo & Colocynthis est, alia tamen ratione. In ea enim semi-
narium longè potentius est & summum, adiuuenta autem me-
diocria. Quamuis enim raram & tenuem substantiam habet,
tamen re ipsa non liquida, sed arida est, & plus terræ habet quàm
fel. Quod ergo adiuuentis deest, hoc seminarij magnitudo im-
plet. Nitrum autè parum abest ab extremo amaritudinis gra-
du. Habet enim validum seminarium, adiuuenta etiam ferè
summa, vt maximam partium tenuitatem: aëream, quia vapo-
ris modo efflorescit è terra & saxis: aqueam, quia promptè li-
quatur. Vnde & facile miscetur amaritudinis seminarium, &
promptè sentitur ob tenuitatem & penetrationem. Aloë quo-
q; & Gentiana, amaritudinem præcipuam ab adiuuentis non
habent, cū sint terrenæ substantiæ & crassiusculæ, & astrin-
gant ac densa sint, & diuersæ mixtionis. Quæ omnia vt cæteris
saporibus, ita amaritudini aduersantur. Habet ergo copiosum
& summū seminarium: contrà verò adiuuenta mediocria tan-
tū. Ideo in altero gradu, id est, medio, summæ amaritudinis
locantur. Mediocria autem adiuuenta in ijs voco, quòd & ca-
lorem, & aliquā tamen tenuitatem habeant, quæ, dum conueni-
unt cum summo seminario, summam nihilominus amaritudi-
nē creant, sicut & semen omnis Absinthij, præsertim Santonici.
Plantæ verò Absinthij, quamuis copiosum seminarium habent,

*Amaritudo
felle.*

Colocynthis.

Nitrum.

Aloë.

Gentiana.

tamen

tamen adiumenta ipsæ sunt leuia, solus calor, exigua tenuitas: Impedimenta verò contrà valida, crassities substantiæ satis multa, & acerbitas alstrictioq; & mixtionis inæqualitas. Ideo summam quidem nec ita abominabilem amaritudinem habet, sed eam in gradu eius classis infimo. Sed exempla omnia persequi non possum, nec res ipsa tantopere efflagitat. Mediocris iam amaritudinis est vinum quoddam Maluaticū ex Creta in Italia sua sponte nascens, quod causas habet exiguum omnino seminariū; quia vina suauiā & salutaria esse debent naturaliter: Adiumenta verò summa amaritudinis habet, æquabilē mixtionem, liquiditatem aëream & aqueam, ac tenuitatē. Ideo ex pauco seminario & summis adiumentis, quasi duobus contrarijs medium aliquod constituitur, amaritudo scilicet mediocris medijs gradus. Mel autem coctum, & ipsum mediocriter amarū fit: Primò quia seminaria habet pauca; adiumenta autem, scilicet tenuitatem, calorem, non summa, sed mediocria (non quidem per se, sed quatenus pro causis iuuantibus sumuntur) Idèd mediocrē habet amaritudinem, in infimo tamen eius classis gradu. Si tamen vehementius coquatur, ad summā peruenire potest. Opium clarum exemplum est mediocris amaritudinis in supremo gradu, quia seminariū in eo copiosum; impedimenta autem supra mediocritatem, scilicet frigus, crassities, densitas, &c. Sed ne in exemplis nimius sim, iam vnū atq; alterū etiam exemplum languidæ amaritudinis cū sua causa adducam. Castanea obtusè amara est & languidè in secundo gradu. Primò quia exiguum habet amaritudinis seminariū; deinde quèd etiam impedimenta mediocria habeat, diuersam mixtionē, crassitiam, densitatem, dulcedinem. Ita Rosa languidè quoq; amara est, sed tamen magis amara, id est, in supremo gradu languidæ amaritudinis, quia seminariū exiguum naturaliter est, & leuia sunt adiu-

Vinum Maluaticum quoddam amarū.

Mel coctū mediocriter fit amarum.

Opium.

Castanea.

Rosa.

sunt adiumenta, scilicet aliqua tenuitas: Impedimenta verò anomala mixtio & frigiditas, & alstrictio ac dulcedo &c. Ita edoctus aliquis facillè cæteris differentijs sua exempla causasq; assignabit. Singula enim quæq; tradi nec possunt, nec debent, vbi doctrina communis ac methodus instituitur. Hæ sunt differentiæ quæ à saporis huius quantitate sumuntur. Iam cæteras à substantia, id est, simplicitate vel compositione, à causis efficientibus, ab effectis, à materia sumptas breuiter explicabo.

Sapor ergo amarus primū vel solus syncerus ac simplex in re est, vel cum alijs saporibus mixtus. Solus in paucis summus est, vt Nitro & felle. In pluribus mediocris & leuis, vt Centaury, Anagallide, & herbis infinitis, Lactuca quoq; & Condrilla &c. Neq; enim, vt hætenus sibi persuaferunt nonnulli, sapor amarus vbi solus est, perpetuò vehemens & ad summum auctus est, decepti rursus vno atque altero priuato exemplo, cū sæpè sola amaritudo etiam leuis aut mediocris insit herbis radicibus, feminibus, alijsq; partibus plantarum: vt gustanti & experiēti manifestum erit in plantis calidis frigidisq;. Sapor enim amaro, qui solus in subiecta materia est, differentiæ, quæ ratione maioris & minoris sumuntur, detrahendæ non sunt. Nihil enim prohibet eum esse vel summum, vel mediocrem, vel obscurum, & solum in aliqua re. Ita ergo de simplici sapore amaro sentiendum est. Dum verò hic sapor alijs commiscetur saporibus, vel vni, vel duobus, vel pluribus commiscetur. Vni quidem, dum aliquid est amarum & acerbū, qualia sunt plurima: In quibus vicissim duplex ratio est, vel enim acerbitas, vel amaritudo exuperat. Acerbitas exuperat in Acoro vulgari, Bistorta & Gallis. Amaritudo superat in Absinthio vulgari & marino. Eadem ferè ratio est, vbi amaritudo iungitur saporis austero, qui minoris tantum ratione differt ab

Sapor amarus simplex etiam exiguum esse potest.

Sapor amarus cum alijs saporibus commiscetur.

Cum acerbis austero.

Y acerbis.

LIBER II.

acerbo. Exemplum esse potest vinum, quod austerum solum sit, & absinthio ita condat, ut vel vini austeritas, vel absinthij amaritudo exuperet, vel æquis portionibus temperentur.

Cum acido.

Cum falso.

Cum dulci.

Cum acri.

Amarus sapor cum acido est, si in succo Oxalidis aut Limonium parum Aloës diluatur. Amarum cum falso in nitrosis quibusdam lapidibus circa Thermas Aponenses percipitur, & arte huiusmodi multa componi possunt: ut nitrum aqua marina solutum, aut fel, aut marina per se æstate. Amarum cum dulci iungitur in ea Planta, quam quidam γλυκυπικρον vocant, & in Syropo Absinthij, & in vino nouo quod cum Absinthio, vel Inula ferbuerit, vel in Musto in quo Absinthium maduerit. Amarum & acre sapit calamus aromaticus, Staphis agria, Scilla. Cum pluribus etiam saporibus amaritudo simul iungitur: ut cum sapore dulci & nidoroso horridoque seu medicamentofo & astrigente in Agarico, quod omnes hos sapes habet. In Rosa cum alijs tribus iungitur, si quis exquisitè degustet, cum dulcedine, leui acrimonia, & astringente acerba. Hæ sunt iam multiplices differentia, dum amarum cum dulci & acri, cum dulci & acido, cum dulci & falso iungitur. Ita cum acido et acerbo, cum acido & falso pariter iungi potest. Quæ discrimina ut à quouis componi possunt, ita non admodum magni sunt in re medica momenti. Ea igitur prætereo.

Differentia amaritudinis ab efficiente causa.

Ab efficiente porro causa discrimina sumuntur: Quædam enim amara sunt, quæ naturali & insito calore talia sunt, ut vegetabilia, plantæ animantes, earumque partes aut excrementa. Quædam non naturalè sed acquisitam amaritudinè habent, quæ vel admixtione rei amaræ fit, ut in vino Absinthiæ: vel detractone eorum quæ latentia in re amaritudinis seminaria impediunt. Quod vicissim vel igne fit, vel citra ignem. Igne quidem caloreque, ut vitione vehemèti, quam calcinationè vocant, quæ calx amara fit; vel incineratione, qua cinis amarus est; vel coctio-

862

DE AMARITVDINE. 86.

ne, qua mel coctum amarescit dulcedine discussa: vel putredine, qua Noces rancidæ, pineæque; & fructus, ut pyra & poma, amarescunt. In quibus etiam differentijs non negligenda sunt maioris & minoris discrimina, quæ cæteris etiam omnibus differentijs sunt communia. Materia differt amaritudo, quod quædam in rebus vegetis, quædam ijs, quæ vegeta non sunt consistit. In vegetis quidem, ut plantis, animantibus: non vegetis, ut Melle amarescete, & partibus decerptis & auulsis à vegeto corpore, & à terreis, lapidosis, metallicis corporibus. Quædam etiam in materia ignea seu ætherea, ut oleum Spicæ: quædam in aërea: quædam aquea: quædam terrea inest. Quædam mixtione exacta simplicique; & æquabili: quædam verò inæquali & anomala concretione constat. A modo autem substantiæ materiæque; & secundis qualitatibus differentia sunt, quod amara quædam liquida sint, quædam concreta. Ita tenuia, crassa, rara, densa, calida, frigida, humida, sicca, dura, mollia, tenacia, friabilia, harum vnam aut plures qualitates habentia vel mediocri materia constantia. Differentia verò plures etiam ab effectibus sequuntur & à viribus nascuntur, quæ tamen ex differentijs iam enumeratis fluunt, quas iam non enumerabo. Ex ijs enim, quæ sequentur, satis patebunt. De amaritudinis igitur differentijs satis est dictum. Restat ut de viribus tum ipsius amaritudinis, tum eius differentiarum dicam.

Differentia à materia.

A mixtione.

A secundis qualitatibus.

De viribus amari.

CAPVT VI.



Rimùm ostendemus aliorum de viribus amari sententiã: deinde nostrã exponemus. Galenus sentitur lib: 4. Simp: capi: 6. sub finè, in primis facultatibus vim calefaciendi omnibus sine exceptione tribuit his verbis: Amara verò calida etiam

Galenus de viribus amari.

Y ij sunt

sunt omnia, quemadmodum & fel, & nitrum, & vina valde vetera, & mille seminum genera. Namq; & Rutæ maximè sylvestris, & Tordyli, et Melâthij amara sūt. Et Lupini maximè sylvestres, & Eruum præcipuè sylvestre, Pelecinus, Amygdalæ amaræ, Cucurbitarum quædam semina, & Mali medici semen. Eiusdem Libri cap: 17. inquit: Dum hi sapores synceri sunt & non cum alijs qualitibus mixti, amarus quidem planè calidus est. Qui verò nuper ex dulcium transmutatione factus est, nõ ita calidus est, neq; ita amarus. Qui verò perfectè transmutatus est, iam extremè amarus est, & ferè acris, ita vt nõ solum abstergat, sed etiam erodat et mordicet, vt Aristolochia, et Iris, solum abstergunt vlcera, sed Agria staphis non amara tantum, sed & acris & valde calida nõ abstergit solum, sed etiam carnè colliquat. Tale quid etiam intra corpus assumpti sapores amari solent præstare, quale in vlceribus. Abstergunt enim & purgant ipsa, & crassitiem humorum in venis incidunt. Vnde & Menses mouent, & reiectionibus puris ex thorace ac pulmonibus auxiliantur, & siue phlegma crassum, siue pus, siue aliud contineatur, id expurgant. Et hac ratione Epilepticos iuuant, nisi ij amari sapores natura deleterij sint. Et cap: 18. hæc quasi colligens ait: Amari ergo sapores vim habent incidendi, ex tenuandi, abstergendi, & calefaciendi, eo vsq; scilicet ne vrât. Et ante cap: 17. dixerat: finis & quasi terminus est amari saporis abstergere, acris vrere, dulcis alere. Iterum capite decimo octauo non tantum calefacere, sed etiam siccare amarum saporem demonstrat: Primò, quòd dulcia quæ humida sunt, calefacta, vel igne, vel natiuo calore amarescant: Secundò consistencia sicca sunt. Quia cum eorum humor à calore dissipetur & effluat, sicciora & terrestria ea permanere necesse est, vt sint tandem sicut calx & cinis, Nunc igitur tantum nosse satis sit,

fit, quòd amara qualitas omnis calidis simul & siccis naturis accidit, quæ præterea sint tenuium partium, terrestrium, scilicet à calore attenuatarum. Hæc in primis, secūdis & tertijs facultatibus amara ex Galeni sententia possunt, quem iam sequuntur Paulus, Actuarius, Aëtius, Mesues, & Montanus, ac recentiores omnes, quorum singulatim sententias recensere non est opus.

De propria autem facultate seu dignatione & officio, quod in lingua facit sapor amarus & gustu, Galenus Lib: 1. Simpli: circa finem, Platonis ex Timeo & suam sententiam exponit, vbi Plato inquit: Quæ omnia circa linguam abluunt & præter modum id faciunt, ita vt etiam de linguæ substantia aliquid ^{Plato} auferant & colliquent, vt Nitrorum facultas, omnia amara vocantur. Quæ verò moderatè absq; nitrosa facultate id agunt, & sine amara asperitate, falsa dicuntur. Hæc Plato. Galenus ibidem subdit: quemadmodum falsum non astringit, sed potius abstergit & abluit: Ita id ipsum præstat amarum, validius tamen detergendo & quasi exasperando linguam molestè. Qua in re Galenus & Plato, vt paucis eorum sententiam reiciam, nequaquam attigerunt, nedum explicarunt, quid amara propriè in lingua efficiant, quatenus amara. Sed his verbis indicarunt potius, quid quædam amara gustatu efficiant, & quod speciei debetur vel attributo speciei, id putarunt generi esse proprium & omnibus speciebus commune. Nitrum enim, quod amarissimum est, in ore liquefcit promptè, sicuti & nostrum Halynitron, & abluit, & quasi simul colliquat linguam: Quod tamen non efficit sua amaritudine, nec ideo quòd amarum est, sed longè alia & diuersa ratione, scilicet aquea & ærea partium tenuitate liquata & diffluente. Nitri, enim sicut & aliorum quorundam natura, priuatim est, vt dum humorem at

*Nitrum quo
modo abster-
gat.*

tingunt non amplius cohæreant, nec vlla vi amplius possint coërceri, sed liquata per vim disfluant, dissoluantur, ac dimoueantur, & sua tenuitate eoq; disfluxu se insinuent ac simul dimoueant, quæ vel inter se cohærent, vel alteri adhærent. Atq; ita ex lingua et alijs partibus sordes ac humores auferunt, quod vocant iam abluere & detergere. Id cum hac, qua dixi, ratione fiat, scilicet à tenuitate partium ac penetratione disfluentium ac liquatarum, & ideo cômotarum partium, amaritudini hæc actio non est tribuenda, nec idem est quod amaritudo. Quia amara multa sunt, crassa & densa, nec id in lingua abluendo & detergendo præstant, tamen nihilominus sentiuntur amara.

Igitur aliud in lingua amaritudo est: Aliud etiam hic sensus abstersionis & ablutiois, qui nõ in omnibus amaris est: cum quedam eorum etiam astringant & affigant potius, quam abluant aliquid in lingua, cum tamen amariora sint, quam ea quæ abluunt linguam. Non igitur generi erat tribuendum, quod speciei amaræ debetur. Ex quibus perspicuum euadit, propriam affectionem, seu id ipsum, quod in lingua amaritudo per se efficit, nec à Galeno, nec Platone adhuc esse inuentum. Id enim quod ei tribuunt, non amaritudinis, sed adiunctorum amaritudinis est, nec omnis amaritudinis, sed in certis rebus. Quæ verò propria vis, & quod officium amaritudinis sit & dignotio, post explicabitur. Iam videbimus an Galenus ceteras facultates rectè assignarit.

non omnia amara calida.

Dum verò Galenus ait, amara omnia esse calida, prolixam refectionem opus non habet, cum experientia, sensus, & exempla reclamant. Frigida enim sunt & amara quam plurima. Intubus, id est, Cichorium, quod ideo πικρισ dicitur, & Endiuia, Sonchus, Lactuca adulta domestica, præsertim tamen syluestris,

stris, quæ vt amarior ita domestica frigidior, & adeò quidem, vt caput stupore tentet: idè capitaliter errant, qui ea pro Endiuia apud Germanos vtuntur. Papatuer etiam præcipuè capitatis cortex, in quo semen, viridis & siccus, non obscuram amaritudinem habet, è quo inciso in Thebaide, & alijs locis calidioribus Opium stillat, valdè amarum & frigidissimum, Salix, Gallæ, Cortices nucum iuglandium virides, Citruli, Melones primum erumpentes, Malicorium, Acorus palustris, Bistorta, Hypocistis & eius succus, Hippuris, Glans recens, Nux recens & aquosa, *φυλοκέραιον* recens & crudum, hæc omnia ni mirum amara cum sint, frigida tamen rectè statuuntur. Præterquam igitur quod Galenus neglectis his exemplis omnibus temerariè pronunciauit, omnia amara esse calida, in eo etiam errauit, quod saporem calidum simpliciter appellauit: cum sapor gustatum tantum afficiat, non autem possit dici calidus, frigidus, mollis, crassus, durus, friabilis. Calidi enim est calefacere, non autem amaritudinis. Deinde id malè omittitur, quod facultatem propriam nõ distinguit ab impropria & alijs rebus communi, & quod propriam amaritudini adscribat facultatem, quæ profus nec propria nec communis ei est, nec vlla ratione tribui potest aut debet. Tertiò, quod de viribus in genere dicat, nec distinxerit amaritudinis differentias & singulis differentijs suas tribuerit vires, sed simpliciter loquatur de re, quæ plures habet differentias. Sed vt ad prædicta exempla redeam, statim obijcient Galenici: Verum quidem esse, quod prædicta frigida sint simulq; amara, sed amaritudinem tamen eorum esse à calidis particulis, quæ sint in ijs, quamuis frigidis, tota constitutione. Et cum nec ex particulæ calidæ in ijs exuere, nec amarus etiam sapor valdè excellat, sequi vt non necessario sint calida, etiam si sint amara.

Error eorum qui praxin exercent.

Obiectiones.

Secundò, omnia illa enumerata habere anomalam compositionem, & totum concretum esse frigidum. Tertiò, quædam earum non esse amara solùm, sed etiam acerba & altringentia, qui sapor in ijs superet: ideo & frigus exuperare, quòd ab eo sapore indicatur. Quartò, quòd ad Opium priuatim pertineat id super lamina calida inspissari, & illa adustione amaritudinem acquirere: Postea & calidas particulas in Opio esse ob quas amarum existat: Deinde non adedò magnam esse amaritudinem, ideo nõ sequi, vt ob eam debeat esse calidum: Deinde modicã substantiam hunc saporẽ facere posse, quemadmodum & colorem, cum sint qualitates non valde materiales: Præterea diuersum est naturam saporum considerare & subiectum in quo insunt saporẽ. Sed friuola & infirma hæc argumenta dilui facile possunt. Quòd enim asserunt, si in re frigida amarus sapor sit, eum inesse ratione calidarum partium, & in ijs insidere, non autem in frigidis: Querendum est an frigida partes, an calide in ea re superent. Respondebunt frigidæ superare: quòd si superant & tamen res amara est, falsum est quòd omnia amara sint calida, quòd tamen Galenus simpliciter protulit, quamuis alibi sincere amara dixerit esse calida. Quòd si iam simpliciter in eo persistant, calidas tamen particulas in ea re inesse, & earum ratione amaritudinem inesse, quamuis non exuperent eæ particula, adedò vt compositam rem calidam facultate faciant: quæram vicissim, quomodo probent eas calidas particulas inesse? & nihil habebunt, quo id probent, quàm elementa & amaritudinem ipsam, atq; ita in idem reuoluentur. Est autem iam ante ostensum, amaritudinem nec nasci semper ab exuperante calore, nec semper comitem esse caloris, nec calorem propriè indicare, qua demonstratione ex prioribus repetita eorum obstinatio hæc est conuincenda.

Quamuis

Quamuis hoc maximè argumento vanitas huius doctrinæ conuinci possit: cum doceant & iudicent saporẽ certos esse indices facultatum, & amarum perpetuò in rebus indicare calorem, vbi sit & exuperet, & tamen interim fatentur rem amaram esse posse, & simul frigus in ea dominari. Vbi igitur certitudo illa saporis? cur non fallacem indicem reijcio? cur in cæteris ei fidem habeo, qui in plerisq; fallit? ad id ne verbum quidem habent, quòd dicant. Neq; enim de eo tantum controuersia est, vnde nascatur amaritudo, sed quas vires habeat aut indicet. Deinde contra ipsos etiam est id ipsum, quòd obijciunt: Cum enim pleraq; amara habeant anomalam compositionem & inæqualem, & frigus cum calore inesse potest, in parte tamen calida, quamuis infirmiore, residere potest amaritudo: cur pro certo statuunt amaritudinem semper principatum caloris indicare? At tertiò iam obijcient id limitandum esse, quamuis enim Galenus sæpè dicat, omnia amara esse calida, tamen alio postea loco rem arctius altringens, & accuratius perpendens, (nempè cap. xvij. libro iiii. simpli.) ait: Si solus & syncerus in re sit amarus sapor, absq; aliarum qualitatum mixtione, tum semper calorem indicare citra omnem controuersiam. At verò & hoc ipsum esse falsum, ratione antea fuit ostensum. Iam verò & exemplis idem euidenter monstrabitur. Sunt enim non pauca quæ amara solùm sunt, nec vllum alium saporẽ habent admixtum, calida tamen non sunt, vt Galenus affirmat, sed frigida, ipso etiam Galeno teste, vt ex prædictis Lactuca, quæ nullum habet, præter amaritudinem, alium saporẽ, vsq; ad secundum tamen gradum frigida est. Nec est, quòd dulcedinem quis præ tendat, quæ in Lactuca nulla est, nec ex Galeni decretis in re frigida secundi ordinis esse potest. Aut si maximè esset, frigiditatem non iuaret, nec amaritudini obstaret, quo minus calidã

Z

totam

Responso ad
obiectiones.

Exempla quæ
solùm amara
sunt, & tamẽ
frigida.

Lactuca non
est dulcis.

totam plantam efficeret. Præter Lactucam nec in Cichorio, nec in Endiuia, nec in Soncho, nec in capite Monachi, nec in dente Leonis, nec in cortice Papaueris, nec in Cucurbitæ seminibus quibusdam vllus sapor est, præter amaritudinem solam. Nec enim acerbitas, nec astrictio, nec acrimonia, nec austeritas vlla adest. Quæ cum ita sint, quis neget, etiam ea, quæ solùm amarum saporem habent, frigida esse posse, non autem calida omnia, vt Galenus sentit? Ostensum enim etiam antea est, in calido, frigido, humido, sicco, tenui, crasso, molli, duro, denso, raro, &, vt semel dicam, in omni subiecto amarum saporem, vel maiorem, vel hebetiorem inesse posse.

*Amaritudo in
omni subiecto
esse potest,*

De Opio.

Quod verò ad Opium priuatim pertinet, frivola sunt ea diuerticula: Primum quod vltum super lamina candente amaritudinem assumat. Id enim falsum est: cum Opium naturaliter sit amarum, quia & capita ac cortex Papaueris, vnde id comparatur amara sunt naturaliter, quorum succus, qui Opium dicitur, necessariò est amarior: Quemadmodum Absinthij succus integro Absinthio non paulum amarior est, liquida scilicet & tenuiore parte (in qua sapes, qui idèò χυμοι dicuntur, potissimum hærent) à terreo insipidoq; sedimento separata. Neq; ergo ab igne, vt Cóciliator comminiscitur, Opium amaritudinè acquirit: Aut si hoc maximè demus, cur non vnà cum amaritudine calorem acquirit, cum frigidissimum sit & amarum, & cur ea amaritudo, cum exuperet, & nullum alium saporem sibi iunctum habeat, non etiam hinc caloris exuperantiam indicat? Ita pro certissimo dogmate Galenus statuit. Ex quo sanè multi errores oriuntur. Recentiores enim, amaritudine seducti, Pyrolam & Saniculam statuunt calidas secundo gradu, cum tamen reuera sint frigida, quia inflammationes tollunt. Idem haud-

dubiè Lactucam & Cichorium calida pronunciarent, si veteres de his nihil dixissent. Quod autè de calidis particulis Opij afferunt, cum id antea vanum esse in ijs, quæ parum etiam frigoris habent, ostenderim, longè minus hæc excusatio in Opio est recipienda. Si enim vera Galeni principia sunt, magna amaritudo & sola sine dubio multas & exuperantes calidas partes indicat. quomodo autè hæc locum habent in Opio, quod in quarto gradu frigidum iudicatur? Neq; ad id confugiendum est, quod exigua sit in Opio amaritudo, cum hanc terguersationè gustus prodat, qui consultus insignem amaritudinem in Opio linguæ offert. Quare pluribus verbis propugnanda non sunt, quæ sensuum testimonio sunt conspicua & plana.

Et tandem, quod quidem pro se adducunt, id prorsus nobiscum facit: nempe exiguam amari portionem vim habere, vt saporem amarum gignat, totam autem substantiam rei, in qua inest amaritudo, diuersam esse posse. Quod si ita est (quemadmodum reuera est) sapor per se qualitas est sui generis: res, cui inest sapor, suam etiam per se naturam habet: Sapor igitur & subiectum, in quo sapor est, diuersa sint & tamen simul esse possunt, quia contraria non sunt. Frigus etiam & eius subiectum diuersa sunt. Vt ergo subiectum & qualitates, quæ in eo sunt, inter se differunt, ita qualitates, quæ in eo sunt, inter se differunt, nec vlla lege necessaria sunt inter se ligatæ. Amaritudo enim, vt differt à calore, ita nihil commune habet cum calore, & absque eo esse potest. quemadmodum calor sine ea esse potest. Possunt tamen etiam hæc duo simul esse, non tamen, vt sæpè ostensum est, necessariò simul habent. Ita amaritudo cum frigore nihil habet, vel aduersum, vel commune. Potest igitur sine eo esse, & cum eo.

Z ij Quamuis

Quamuis hæ qualitates amaritudinē iuuent vel impediunt non nihil, tamen ubi ipsa, eiusq; seminarium est, obliterari penitus à nulla facillè qualitate potest, nisi subiectum destruat. Vt enim Galenus contra eos disputat, qui omnia rubra putarunt esse calida: Ita contra ipsum disputari æquè potest, quòd omnia amara calida dicat, perinde enim falsum est. Cùm ergo his exemplis & rationibus satis iam declaratum sit, & ipsa experientia quotidie demonstret, amara multa adhibita vim habere refrigerandi, necesse est Galeni sententiam esse falsam, qua adstruit primùm, omnia amara esse calida: Alio verò loco, quæ solum amarum habeant saporem, citra controuersiam esse calida omnia simul. Qua in re & naturæ interpres parum æquus est, cui iniuriam facit, & simul sectatores suos medicos in periculosos deducit errores, dum ijs notam & indicem omnino fallacem persuadet, quo calida discernant medicamenta, & amarorum dignoscant vires, cùm sæpè contrarium in re sit eius, quòd hoc indice Galenici putant designari. Ostensum ergo iam est, omnia amara vim calefaciendi non habere. Nunc docendum est, quamuis pleraq; amara siccant, non omnia tamen necessario vim siccandi possidere.

Cùm ergo multò antè id monstratum sit, amaram qualitatem in quouis subiecto locum habere, hoc est, cum quibusvis tam primis quàm secundis qualitatibus consistere posse, non dubium est, in materia etiam humida locum habere, quòd cùm in artificialibus fiat, nec naturæ denegatum id est, ut cùm parum fellis copiosam aquam reddit amaram, ita natura humidis amarorem facillè inferere potest. Si ergo humida sunt amara, nihil prohibet, ea ita humida actu etiam esse, ut vim habeant humectandi, quorum exempla ex prædictis sunt in promptu. In primis quidem Lactuca, quæ plurimum humectat & frigefacit, & Chondrilla

Nec vim siccandi simpliciter in amaris esse semper.

Chondrylla, deinde Cucurbitæ quædam & Citrulli, vocati Cucumeres, inter initia amarescunt, cùm simul cruda scateant humiditate. Ita endiuia omneq; genus Intuborù hortensium humectant, nec amaritudine carèt, nec eam etiam vulgarè habent, & solam quidem habent, ne sit refugio locus. Hæc igitur cùm amara & humida sint, ac longè adhuc plura sint & esse possint nobis non animaduersa, nõ rectè Galenus statuit amara omnia habere vim desiccandi. Si enim ex Lactucæ & cæterorum amaritudine, quam solam habent, quis pronunciarèt, ea resiccandi vim habere, grauissimè erraret: Verùm si limitationem aliquã Galenus addidisset, nempe, nõ omnia amara, sed ea tantùm, quæ vehementer & valdè amara sunt, siccare, ferri eius sententia poterat. Id enim verum esse certis exemplis deprehenditur. Quin & hoc fatendum est, materiale quiddam terreum esse, cum amara hac qualitate paulò penitius confusum, ut cum dulci cæleste quiddam. Sed eius tantilla portio cum diuersis, & sæpè cum humidissimo subiecto, non semper siccare potest: cùm parua portio amari magnam liquoris copiam possit inficere amarore: Vt parum fellis aut Aloës copiosam aquam amaram facit. Atque ita constare puto Galenū primas facultates rebus amaris semper calidas & siccas magno errore tribuisse. Iam accedã ad facultates secundas & tertias. Amarus ergo sapor Galeno, præter vim calefaciendi siccandiq;, alias facultates secundas, tertiasq; in genere habet, quæ primas sequuntur: facultatem scilicet abstergendi, expurgandi, extenuandi, incidendiq;, menses prouocandi, pus aut pituitam è pectore eliciendi. Sed has vires primùm, ut nullus sapor, ita nec amarus habet. Sapor enim ut sapor, solam afficit linguam. Necesse igitur est, ut ex Galeni sententia sapor amarus tantùm indicet in rebus has vires. Sed cùm ab ipso sapore hæ vires non proficiantur, frustra di-

LIBER II.

cit Galenus amarum saporem tale quid præstare : aut si putat has vires ab amaro sapore tantum indicari, certum est (si, quæ ante ostensa sunt, tenemus) quòd hoc iudicium omnino fallat, in secundis his & tertijs facultatibus æquè atq; in primis. Amaritudo enim res & qualitas per se est, quæ non habet vim agendi quicquid aliud, quàm gustum afficiendi. Qualitates verò quæ cū amaritudine in eadem re coniunguntur, suas etiam habent vires, tenuitas scilicet attenuandi, incidendi, aperiendi, & abstergendi cum siccitate, sicut caliditas calefaciendi, & quæuis qualitas id, quod naturaliter potest, facultatem habet agendi. Vt ergo turpè fuerit amaritudini tribuere vim calefaciendi, quæ calori debetur: ita turpè est eidem tribuere vim attenuandi, quæ tenuitatis partium est, præcipuè cum calore. Sed dicat quispiam hæc omnia vera esse, nec Galenum aliter docuisse re ipsa, quamuis verbis rem aliter expresserit : adesse scilicet amaritudini certas qualitates, quæ tanquam adiuncta perpetua semper ei adsint, scilicet tenuitatem partium terrearum, deinde calorem, qui attenuauerit eas partes, & siccitatem quandam introductam ab eo calore: Ideo calefacere omnia amara, siccareq; & attenuare, atq; alia agere, quæ hæc sequantur: talia enim sunt Galeni principia. Sed falsitas horum vicissim ex ijs apparet, quæ iam antè demonstrata sunt, scilicet amaritudinè non necessariò semper gigni à calore attenuante materiam terream, nec semper omni humore id subiectum exhauriri, sed in quauis materia amaritudinem inhærere: Adiuuantes impediensq; causas esse incertas, nec omnibus amaris eadem semper adiuncta adesse: Ideo nec easdem vires omnia amara habere, cum vires, de quibus disputatur, ab adiunctis & non ab ipsa qualitate amara proficiantur, si verò adiuncta semper eadem & certa essent, quæ amaritudinem comitantur, doctrina de viribus amarorum certior etiam

DE AMARITVDINE

92.

tior etiam esset. Adiunctarum qualitatum enim vires, non propriè saporibus sed alijs sensibus, vt visu, & potissimum tactu, ipsaq; experientia deprehenduntur. Quæ notæ minus fallunt, quàm saporibus. Nec tamen è saporibus etiam indicia penitus rejicio, si præsertim ijs tanquam tactu aliquo exquisitiore vtamur, præsertim in acris & mordacibus. Ex ijs autem, quæ solum gustatum & linguam afficiunt, de primis, secundis, & tertijs facultatibus coniecturam facere, anceps, lubricum, & incertum genus doctrinæ semper fuit: Cùm rationi & experientiæ vehementer repugnet, ita vt vehementer mirum sit, hætenus neminem falsis & perniciosi istis opinionibus se opposuisse. Maximè etiam mirum est, quòd Græci, & præsertim Galenus homo perspicacissimus, dogma commune statuerunt, ex consideratione vnius atque alterius exempli priuati, vt scilicet quæ in Nitro sunt, ea in omnibus amaris putarint esse, absterfionem scilicet, colliquationemque linguæ: Et quæ cineri & calci rebus amaris per ignem acciderunt, quorum partes terreæ attenuatæ sint, id existimarint à natura rebus omnibus amaris contingere, cùm calx non sit amara, sed acris magis. Et vt semel omnia dicam, mirum est, quòd amaritudini tribuerint, quæ rebus conueniunt, in quibus amaritudo est, & quæ inesse possent, si amaritudo non inesset. Sed hæc missa faciamus, & quid nos reuera de viribus amaritudinis, & amarorum putemus sentiendum esse, exponamus.

*Amaritudinè
non semper in
dicare secundas
facultates*

Quæ nostra de facultatibus amaritudinis, & amarorum sit sententia.

CAPVT

LIBER II.
CAPVT VI.



Marorum ergo facultates aut propriae sunt, aut impropriae. Propriae sunt, quae ipsius sunt amaritudinis, & à solo omniq; sapore amaro proficiscuntur, iuxta maioris tamen & minoris rationem, & quae ad sensum gustatus propriae pertinent. Impropriae facultates sunt, quae non ipsius sunt amaritudinis, nec ab ea proficiscuntur, qua sensum gustandi mouet: Sed rerum amararum sunt seu qualitatum, & adiunctorum: quae adiuncta in rebus amaris, non tamen necessario, semper reperiuntur. De proprijs itaq; facultatibus dicam primum, deinde de improprijs.

De propria facultate & dignotione amaritudinis.

Cur autem Platonis & Galeni hac de re sententiam non probem, antè exposui. Quòd verò ex facultatibus temerè & falso assignatis, multum rei medicae erroris inuehatur, id omnibus perspicuum esse puto. Dum enim ab amaritudine coniecturam faciens quisquam de calore, rem amaram calidam statim iudicat, mirum est quantum impingere ipsum & hallucinari necesse sit, cum frigida, ut ostendimus, non pauca sint amara, quae hac ratione detestando errore pro calidis ad usum rapiuntur, ut & crassa pro tenuibus. Aliter enim facere non poterit, qui studiosè sequetur principia à Galeno & Graecis posita. At dixerint satis notum esse, quid frigidum, quid calidum: & ab amaritudine neminem hactenus ita seductum esse, qui rem frigidam iudicabit calidam. Demus id sanè ipsis, quod tamen falsum est, cum recetiores & imperiti frequenter errent: Sed quid in arte, quae certa esse debet, opus habemus falsis & incertis praecipis? Si enim ingeniosus nemo ijs fallitur, at imperiti falli possunt,

DE AMARITVDINE 93.

possunt, & hac ratione in hominum vitam grassari, candidum pro atro, & frigidum pro calido, ac crassum pro tenui arripientes. De facultatibus igitur amaritudinis, quam maximè fieri potest, doctrinam certam, veram, claramq; trademus, hinc exorsi: Vulgatum est, contraria in medium adducta & inter se collata magis elucescere. Quae ergo de dulcedinis viribus iam antè exposita sunt, in memoriam erunt reuocanda, ut quae huic disputationi de viribus amaritudinis magnam lucem sint allatura. Quemadmodum igitur dulcedinis diximus vim, dignotionem & functionem propriam esse, gustum sani & temperati hominis ignoto quodam consensu suauissimè afficere ac delectare: Ita contra amaritudinis officium & facultas propria erit, gustum sani & temperati hominis per ignotam quandam dissensionem & antipathiam insuauis & felleo sapore mouere ac turbare. Haecq; maximè propria amaritudinis vis est, solaq; facultas, per quam tanquam actionem peculiarem & non tam certamq; à cæteris distinguitur saporibus: quaeq; soli & omni adest & semper, quod sanè de calore pronunciari non potest. Ideo & dignotionem hanc, propriam vim soleo appellare. Cum enim cuncta, quae agendi aliquam vim habent, vel propriae & per se hanc vim praestent, vel fortuito, quod per accidens vocant, id est, non per se, sed per aliud, non quidem per quoduis, sed quod ei adiunctum & attributum est: amaritudinis etiam vires propriae ab improprijs discernendae sunt. Cum verò amaritudo sit sapor, & saporum proprium munus sit linguam gustus instrumentum mouere, non auditum aut olfactum, nec certè amaritudinis alia vis propria erit, quam afficiendi gustum. Quomodo autem gustum afficiat, ex contrario sapore potissimum apparet, ut summatim iam dictum est: nempe ex qualitate ingrata ob certum aliquem dissensum, eū-

A a que

que ignotum, cuius intelligentiam tamen ratione, quantum fieri potest, tentabimus declarare, vt hac ratione ad latentem causam amari potissimum saporis perueniamus, cum plura ingratorum saporum sint genera, vt intelligatur, quid cum ijs habeat commune, quid peculiare. Insuauitas ergo non oritur à re concordi ac consentiente, sed ab aduersa & dissentiente. Discordia autem & dissensio in rebus est, ob contrarias & dissimiles affectiones, non autem ob amicitiam & similitudinem quæ inter pares est. Dissimilitudo porrò rerum est vel in partibus vel in toto. Partes præcipuæ, & principia vulgata rerum ex quibus constant, sunt materia & forma, seu, vt iam quidam distinguunt, materia & accidentia. In alterutro igitur dissimilitudo esse potest. Quæ in vtroque est, dicitur in toto vel in tota substantia esse. Quam dissimilitudinē iam à tota substantia & occultā, ignotam ac specificam vocant, quòd alia ratio eius dens non subesse videatur, quam rei essentia & *ἰσμία*, quæ in rebus ignota est. Sapores igitur horridissimi quidam sunt: quos veteres planè præterierunt: à quibus maximo dissensu refugimus, & lædimur, ac tota natura commouemur, vt sunt succi quidam medicamentosi aut aliàs horridi saporis, quos à tota substantia, id est, ratione materiæ & formæ, nobis aduersos ac planè deleterios iudicamus, quales sunt in pharmacis plerisque, & in putridis rebus, ac metallicis quibusdam, vt Chalcanto, & præcipuè Sory ac Melenteria, ac æreis quibusdam. Inter ingratos verò hos saporis, amarus non adeo tota substantia vehementer nobis aduersatur, sed ratione materiæ vehementius, quàm formæ. Vt enim dulcium materia celestis, aut ei proportionem respondens, pura, mitis, benigna, nostræque naturæ meliori similis & amica est: Ita amarorum materia ei planè opposita, ea scilicet cui per humorem aliquem proximè

mixta

Tota substantia & *ἰσμία* ignota.

mixta est, & inhæret amara qualitas, terrena, feculenta, impura, aspera, & nobiliori nostræ naturæ dissimilis & inimica est: Deinde qualitate gustui aduersa, infecta, magis ingrata fit & iniucunda, cui qualitati quamuis præcipua vis debeat, materia tamen talis mirificè eam iuuat ingratitude.

Qualitas autem amara & seminarium per se quoque res occulta est, quòd ad causas attinet, cum sit ab intellectu aliena, sed sensu gustatus tantum indicetur, vnde præter ingratitude nihil nouimus. Ideo & Galenus alibi vocat qualitatem *διουσιμὴν* *ἰσμίαν*. Cum verò & nostra natura, ac substantiæ facultatum ignotæ sint, quod ad *ἰσμίαν* pertinet, non mirum, si ea etiam magna sui parte, quæ conueniunt aut repugnant facultatum substantiæ, ignota sint. Et cum formæ omnium rerum iudicentur ignotæ, accidentarias etiam ignotas esse, mirum non est.

Ad actionem igitur & facultatem propriam redeo, quæ est gustum adeoque naturam nostram insuauitate & molestia afficere, turbare, horrorem & nauseam mouere; & hæc actio amaritudinis, qua amaritudo est, non simpliciter ita propria est, quin alijs saporibus horridis sit communis. Igitur in descriptione antea adiectum est, felleo sapore, vt priuatim similitudine quadam propriam *ἰσμίαν* huius saporis exprimeremus, ne in genere cum horridis confunderetur, sed inter ingratos & horridos is potissimum esset, qui dulci propriè opponitur & fellis saporem imitatur. Cum enim dulcis sapor quasi medius sit, & ideo vnus, & facillè intelligatur: Ingrati autem saporis plures (vt boni & veri semper eadem & simplex est ratio, mali autem & falsi multiplex) difficiliter discernuntur, nisi à priuata aliqua specie denominentur.

Aa ij Amarum

L IBER II.

Amarum ergo felleum consultò nominamus, quòd omnia amara simile quiddam felli, rei notissimè gustu, præ se ferat. Ex his igitur in vniuersum constat, quæ propria amaritudinis facultas sit. Iam cum amarorum sint differentiæ, vt ante dictum est, maioris ac minoris ratione discretæ, iuxta eas differentias facultas discernitur. Amarissimis enim inest maxima insuauitas, & summa vis commouendi, turbandi, ac vexandi gustum ac totam naturam: mediocriter amaris mediocriter: obscurè amaris, obscura. Ita ijs, quæ solùm amara sunt, plerumq; maior aut maxima ea vis inest: Is verò quæ alijs saporibus sunt mixta, minor. Ideo absinthij amaritudinem multi ferunt in vino cum vinoso sapore. Et liquida amara magis lædunt concretis, quia penetrant profundius: altera citius excutiuntur, nisi immorentur. Ita tenuia crassis, mollia duris, rara densis magis horrorem mouent.

Ergo amara non idèd solùm non alunt, vt Galenus putat, quòd nimis calida sint & arida, sed quod toti etiam naturæ dissimilia & aduersa sint. Parisiensis quidam Medicus, capitula integra Absinthij in melle deuorarat suasu nescio cuius scriptoris, vt ventrem iuaret, sed adèd cruciatus est, vt eo die de vita desperarit. Ideo & quæ multi putant roborare stomachũ, vt feculentam aloën, ea lædunt potius: & iners similitudo est, quòd extra vindicent à putredine, ideo & intra: cum intra horrore turbent naturam, & ab omnibus impediunt actionibus & præcipuè coctione: Vnde cruditas, corruptio, calor, agitatio, putredo, & mihi febris, & alijs ex aloë & ipsa mors secuta est. Medicamenta ergo non impediunt, sed iuuantia danda sunt, quia non medicamenta sed natura agit. Quo minus ergo turbatur, & quo magis iuuatur, eò melius actio succedit. Iuuatur autem amicis, benignis, gratis, similibus, non horridis

DE AMARITVDINE 95.

ridis & ingratis. Igitur à diuturno vsu amarorum valde cauedum est, nisi eam turbationem sequatur plus commodi quàm incommodi, quod rarum est. Vt enim nec nutriunt nec delectant, ita neq; alia commoda in corpore præstant. Ad incidendum, aperiendum, extenuandum, abstergendum non necessaria sunt amara, cum alia & gratiora id possint, & dulcia quædam acria, acida, & cibi id agant & falsa, femina, radices, fructus, aromata, aliaq; suauiora. Ipsa certè natura testatur, quantum abhorreat ab amaris. Cum enim coquens naturalis calor separat amarum à reliquis humoribus, id partim in felle vesiculam secernit, nè cum sanguine mixtum lædat, partim magna copia per vrinam & aluum expurgat. Qui autem hoc excrementum retinent, incommodissimè valent. Vnde & qui amara & falsa nimis edunt, aduersa plerumq; valetudine consistantur. Nec robur ventriculi cæterarumq; partium crebro potu absinthitis frequentiq; vsu Aloës, aut aliorum medicamentorum amarorum rectè conseruatur: quoniam potius, vt sepè fit, labefactatur & penitus destruitur: cum etiam in alimentis, vt dictum est, per coctionem amara separentur, vt quæ natura sponte sua naturaliq; odio respuat abhorreatque.

*De impropriis amarorum facultatibus,
seu iis quæ ab adiunctis & attributis oriuntur.*

CAPVT VII.

A a iij Si



I qua vis præterea, præter hanc propriam, quam dixi, rebus amaris adest, ea ut ab ipsa amaritudine non proficiscitur, ita propria amarorum, quatenus amara sunt, nõ est. Fieri enim, exempli causa, potest, ut aliquid vim habeat gustum malè, insuauius, et fellea qualitate afficiendi ac turbandi, & simul habeat vim calefaciendi & incidendi: Quæ vires ut sunt diuersæ, ita habent qualitates diuersas à quibus tanquam potentij emanant. Vis enim turbandi gustum ab amaritudine, vis calefaciendi à calore, incidendi à tenuitate & penetratione procedit. Non autem amaritudo calefacit, siccatur, incidit, nec res amara id facit, quæ amara est: sed quæ simul calida, sicca, & tenuium partium existit: nec etiam omnia, quæ amara sunt, id præstant. Facultates ergo improprie sunt & quæ tantum coniunguntur cum amaritudine, nihil ab ea vel adiutæ, vel impeditæ, nec commune quicquid cum ea habentes, haud secus quam albedo in pariete cum duricie existens nihil cum ea commune, præter subiectum, habet: in cæteris enim mutuo nec commodant nec incommodant. Cum ergo hæc facultates improprie omnino sint, nec ad amaritudinem pertineant, nec amaritudo eas perpetuo indicet, de ijs breuiter tantum agendum est, cum suis locis per se sint explicandæ. Iam verò id agendum est, quomodo ad Amaritudinem referantur, & quatenus cum ea coniungantur, & quomodo earum quædam etiam ab amaritudine indicentur.

Summa ergo amaritudo & simul in subiecto existens nunquam deprehensa est cum facultate humectandi, quod et supra monuimus

monuimus. Neque mirum est, cum pauca exempla summæ amaritudinis extant, præter Nitrum, Fel, & Colocynthidem. Calx plus ferè acrimoniæ, quam amaritudinis, habet. Quòd siccat ratio videri potest, quòd omnia valde amara, terrenæ fæcis non parum habeant: idque, etiamsi humore aliquo commisceatur, nisi copiosus valde sit, non obtunditur: Igitur bilis desiccatur. Lactuca quidem humectat, sed in regulam non concluditur, quia parum amara est: regula verò est: quæ solum & multum amara sunt, certò desiccant. Sed ne ab indiuiduis hæc doctrina initium sumat, certiori & communi Methodo vires improprie amarorum tractabo, & primò præsertim eorum, quæ amarissima sunt. Quæ igitur vehementer amara sunt, ut explicatum est, vel ob copiam & præcipuam vim seminarij tantum talia sunt, vel tantum ob adiumenta amaritudinis, vel propter vtrumque. Si seminarium cum impedimentis erit, tales vires, quale impedimentum: Si cum adiumentis, tales, qualia hæc ipsa sunt, efficiet. Duo verò posteriora, id est, quæ ob adiumenta tantum, & quæ ob adiumenta & seminarium etiam potens, valde amara sunt, tales omnino vires adiunctas habebunt, qualia erunt amaritudinis adiumenta: qui Canon non fallit.

Dixi autem inter cætera id valde proprium summæ amaritudinis & naturale adiumentum esse, ut seminarium proximè figatur, ob aduersam dulcedinis naturam, in facultenta quadam materia, & terrea, quæ humore aliquo cum qualitate amara subigatur. Dixi etiam adiumentum esse, tenuitatem, & calorem, & liquiditatem. Consentaneum igitur est, ut ea, quæ propter hæc adiumenta insigniter amara sunt,

A a iij propter

LIBER II.

propter terream quidem portionem & calorem desiccant & calefaciant : propter tenuitatem verò & liquiditatem etiam penetrent, penetrando se insinuent in crassam & lentam materiam, eamq; incidat, incisione & penetratione aperiant, eadem incisione & desiccatione abstergant. Hæc enim omnia mutuo se se consequuntur. Sed hæc tantum maximè amarorum differentia ista præstat : non autem amara in vniuersum eas omnes vires habent, vt Galenus aliquot paucis exemplis deceptus ratiocinatur : nec propterea quicquam ex ijs faciunt, quòd amara sint, sed quòd talia habeant adiuncta. Exemplum fel est, vbi quidem maxima adiumenta sunt, non tamen æquè potens seminarium : Nitrum, vbi summa ferè adiumenta & seminarium æquè validum. Ideo hæc tenuant, calefaciunt, & aperiunt. Iam verò quæ non propter adiumenta, sed ob copiam tantum seminarij dixi esse insigniter amara, eas vires, quas iam dixi, vel infirmiores, vel non omnes habent; propterea quòd talia adiumenta, à quibus illæ promanant non habent, quamuis insignis amaritudo ob seminarium adsit. Aloë enim & Gentiana vehementer amara sunt, sed cum id seminarij copia fiat, adiumenta autem tanta non adsint, nec extenuant tantum, quantum priora, nec tantum penetrant. Ideo aloë hepar transire negant. Nec adeò aperiunt, sed aloë venas occludit ob terream densitatem. Opium verò insignem etiam habet amaritudinem, ob seminarij & solius qualitatis, non autem adiumentorum, copiam : cum insignia habeat impedimenta, vt frigus, ideò non calefacit : ob crassitiem partium non tenuat, nec aperit, nec abstergit, sed contrà. E quibus rationibus & exemplis constat, eas facultates, quæ in quibusdam valde amaris sunt abstergendi, extenuandi, calefaciendi, non omnibus amaris, vt Galenus putauit, esse communes,

Iam

DE AMARITVDINE.

97.

Iam igitur cum varia sint amarorum omnium & summorum & mediorum & languidorum adiuncta, certa facultatum ratio in amaris statui nec potest nec debet : sed qualia sunt adiuncta, tales sunt facultates. Vt igitur rem concludam. Quod vnà cum amaritudine calidum est, calefacit, quod frigidum, refrigerat, quòd siccum, siccat, humidum humectat, crassarum partium incrassat, tenuè extenuat, densum occludit ac densat, quod simul acerbum & crassum est, astringit & còtrahit. Ideo Galenus inquit : Absinthium vulgatum pituitam stomacho affigere. Et qui obijciunt id non fieri ab amaritudine, sed vt absterfio & extenuatio aliquando cum amaritudine in rebus iungitur : Ita inquinationem & incrassationem cum ea iungi nihil prohibet : & vt rarum aliquid amarum, ita densum esse potest, & vtriusq; qualitatis facultates obire, amaritudine non obstante.

De cæteris omnibus differentijs amarorum dicendum non est. Ex communi enim hac doctrina iam quiuis omnes facultates amarorum improprias & ab adiunctis natas, in singulis differentijs facile, modo sciat quæ sint adiuncta, intelliget. De earum autem qualitatum, quas hic adiuncta voco, facultatibus, vt quid sit incrassare, extenuare, calefacere, aperire &c. singulatim ex professo & copiosè ab alijs fortè disputabitur. Quare hic de amaro sapore finem facio.

FINIS LIBRI SECVNDI.

Bb

INDEX SINGVLO- RVM CAPITVM, QVÆ IN HIS duobus libris comprehenduntur.

PRIMI LIBRI CAPITA.

- CAP: I. Quorundam de appellatione dulcium errores confutantur.*
CAP: II. Mixtionem dulcium iuxta quosdam esse variam, nec unisformem, ostenditur.
CAP: III. De vera appellatione & nomine dulcium.
CAP: IIII. De vera mixtione & causis non solum dulcedinis, sed reliquorum omnium saporum.
CAP: V. De causis dulcis saporis & earundem admixculis.
CAP: VI. De differentiis dulcium & causis summæ dulcedinis.
CAP: VII. De mediocri dulcedine eiusq; causis & differentijs seu gradibus.
CAP: VIII. De languidæ dulcedinis tribus gradibus. (dibus.)
CAP: IX. De viribus dulcium.
CAP: X. De facultatibus attributis seu improprijs summæ dulciū rerum.
CAP: XI. De viribus mediocriter & languidè dulcium,
CAP: XII. Quæ contrarietas saporum.
CAP: XIII. De mutatione dulcium in alios sapes.

SECVNDI LIBRI CAPITA.

- CAP: I. De appellatione amari.*
CAP: II. De contemperatione & causis amaritudinis Peripateticorum & Dogmaticorum sententia refutatur.
CAP: III. De vera mixtione, & causis amaritudinis.
CAP: IIII. Differentia amaritudinis, & earum causa.
CAP: V. De viribus amari. (tentia.)
CAP: VI. Quæ nostra de facultatibus amaritudinis, & amarorum sit sententia.
CAP: VII. De improprijs amarorum facultatibus, seu ijs quæ ab adiunctis & attributis oriuntur.

INDEX RERVM MEMORABILIVM, QVÆ IN HOC opere continentur.

A.

<i>Absolutè dulcia</i>	20 a.
<i>Absterfionis vera causa</i>	11 a.
<i>Abstrusas facultates pauci expediunt</i>	50 a.
<i>Acida & dulcia abstergunt</i>	11 a.
<i>Acrimonia destillatorum tollitur moderato calore</i>	43 a.
<i>Ad definitionem alimenti dulcedo non requiritur</i>	13 a.
<i>Adiumenta summa dulcedinis in vino</i>	42 a.
<i>Adiumenta amaritudinis</i>	82 a.
<i>Adiuncta dulcedinis vel sunt propria vel impropria</i>	51 a.
<i>Adiuncta quibus ruatur procreatio saporum</i>	33 b.
<i>A forma non omnia prodeunt</i>	28 b.
<i>Alendi facultas dulcedini non potest tribui</i>	11 b.
<i>Alimenta dulcia ob dulcedinem non alunt</i>	11 b.
<i>Alimentum propter dulcedinem non alit, sed melius alit</i>	12 a.
<i>Alimentum proprium</i>	12 a.
<i>Alimento non est proprium ut dulce sit</i>	ibidem.
<i>Alimentum cum quo conuertatur</i>	13 a.
<i>Alimenta rectius suavia quam dulcia dicuntur</i>	14 a.
<i>Alimentum rei magnam vim habet ad dulcedinem generandam</i>	35 b.
<i>Alimentum quomodo impediatur generationem summa dulcedinis</i>	38 a.
<i>Alimenta quibus semina nutriuntur materia rationem habent</i>	33 a.
<i>Aloë lædit stomachum</i>	94 b.
<i>Aloë vehementer amara cur</i>	96 b.
<i>Aloë non transit Epar.</i>	96 b.
<i>Aloë venas occludit</i>	ibidem.
<i>Amarus & dulcis sapor maximè sensui obuij</i>	7 b.
<i>Amani-</i>	

INDEX,

<i>Amaritudinis summa exempla</i>	96 a.
<i>Amari saporis terminus</i>	10 b.
<i>Amaritudo non abstergit</i>	11 a.
<i>Amarum significat absterfionem non efficit.</i>	11 a.
<i>Amarus sapor omnium ingratiſſimus</i>	22 b.
<i>Amarum et dulce excellenti utraq. qualitate simul esse non possunt</i>	61 a.
<i>Amari nominis appellatio</i>	66 b.
<i>Amara propria</i>	67 a.
<i>Amarissimum simpliciter</i>	ibidem.
<i>Amara quæ neq. ex dulci, neq. ex salſo nata sunt</i>	69 a.
<i>Amara multa frigida</i>	69 a 70. a.
<i>Amara vehementer cur</i>	96 a.
<i>Amaritudo aut à solo calore necessariò gignitur, aut non necessariò</i>	70 b.
<i>Amara habent ficcum terreum, & tamen non sunt acris</i>	73 a.
<i>Amara non sunt necessaria ad incidendum</i>	95 a.
<i>Amarum non idem quod iniucundum</i>	74 a.
<i>Amarum excellens sensibile & sensum lædens</i>	ibidem.
<i>Amara nobis aduersa</i>	ibidem.
<i>Amarus sapor quomodo nobis aduersus</i>	93 b.
<i>Amarum dulci non omnino oppositum</i>	74 a.
<i>Amari seminarium</i>	75 a.
<i>Amarum cur non alit</i>	94 b.
<i>Amaritudo non proficiscitur ab igne</i>	76 b.
<i>Amaritudinis principium potius est in subiecto quam à calore immit-</i>	
<i>titur</i>	77 a.
<i>Amaritudinis propria vis</i>	93 a.
<i>Amarum in aqua seu humido potius quam in sicco</i>	79 a.
<i>Amarorum usus cauendus</i>	95 a.
<i>Amaritudo in humore aëreo</i>	ibidem.
<i>Amarorum facultates improprie</i>	95 b.
<i>Amaritudinis summa adiumenta</i>	80 b. 96 a.
<i>Amaritudo summa nunquã deprehenditur cū facultate humectandi</i>	95 b.
	Bb iij Ama-

INDEX.

<i>Amaritudinis differentia tres</i>	81 b.
<i>Amaritudinis summa valde proprium</i>	96 a.
<i>Amarissima quæ</i>	83 b.
<i>Amarus sapor simplex etiam exiguus esse potest</i>	85 a.
<i>Amarus sapor cum alijs saporibus compositus</i>	85 a.
<i>Amaritudo in omni subiecto esse potest</i>	89 b.
<i>Amaris non simpliciter inest vis siccandi</i>	90 b.
<i>Amaritudo non semper indicat secundas qualitates</i>	92 a.
<i>Ambrosia longævus facit</i>	56 a.
<i>Amisso calore nativo, utrum vestigia quadam eius in rebus maneat</i>	27 a.
<i>An à temperato calore dulcedo procreatur</i>	4 b.
<i>An Solis & ignis calor dulcia faciat</i>	ibidem.
<i>An dulcedo propria sit nota alimentorum</i>	18 b.
<i>Animalis facultas dulcissimis augetur</i>	54 a.
<i>Apes animalia aërea</i>	6 b.
<i>Aponensis sententia de amari generatione refutatur</i>	69 a.
<i>Aqua hebetat omnes sapes</i>	6 b.
<i>Aqueus humor non abundat in dulcibus</i>	ibidem.
<i>Aqua cum calore non consistit</i>	7 a.
<i>Aqua facile patitur</i>	7 b.
<i>Aquosam materiam solvere in fructibus dulcedinem falsum est</i>	ibidem.
<i>Aqua & terra saporum materies</i>	33 a.
<i>Aristotelis rationes de materia dulcium improbantur</i>	29 b.
<i>Aristotelis ratio reprehenditur qui putat dulcia alere</i>	30 b.
<i>Aristoteles notatur</i>	51 a.
<i>Aristoteles rectius opposuit sapes quàm Galenus & Montanus</i>	62 b.
<i>Ars coquendi tollit anomaliam</i>	41 b.
<i>Axioma saporum</i>	11 b.

B.

<i>Butyrum cur acefcas</i>	65 a.
Calor	

INDEX,

C.

<i>Calor auctus non amplius est temperatus</i>	71 a.
<i>Calor igneus non eo modo quo cælestis dulcedinem parit</i>	26 b.
<i>Calor insitus non idem cum igneo</i>	ibidem.
<i>Calor quid agat</i>	75 b.
<i>Calor non gignit dulcedinem</i>	34 b.
<i>Calor naturalis quid agat</i>	75 b.
<i>Calor nativus trium facultatum instrumentum</i>	52 b.
<i>Calor non communicat rebus amaritudinem</i>	77 a.
<i>Calor cælestis calori partis se coniungit, & aliquo modo mutatur.</i>	53 a.
<i>Causa per accidens separanda a vera causa</i>	11 b.
<i>Causa efficiens saporum</i>	24 a. 74 b.
<i>Causæ communes saporum</i>	74 b.
<i>Causa mediocris dulcedinis</i>	45 b.
<i>Canon dulcium</i>	20 a.
<i>Cardanus notatur</i>	50 a.
<i>Caro pullorum nobis similior dulcibus omnibus</i>	15 a.
<i>Cereuisia inebriat</i>	57 a.
<i>Cibarius & Cerealis sapor innominatus</i>	12 b. 21 a.
<i>Cibi rectius suaves quàm dulces nominantur</i>	14 a.
<i>Cibi nobis similimi non sunt sine præparatione dulcissimi</i>	15 b.
<i>Cibus mali succi conditus dulcibus non ideo alit</i>	17 b.
<i>Chemici circulatione res purissimas faciunt</i>	43 a.
<i>Coctio à calore</i>	25 a.
<i>Cognitio rerum aliquousq; tantum progreditur</i>	49 b.
<i>Colores à rebus secernuntur, vulgo tinturas vocant</i>	44 a.
<i>Communia à proprijs separanda</i>	12 a.
<i>Conciliatio sententiæ Aristotelis et Montani de sapore medio & extre-</i>	
<i>mo</i>	63 a.
<i>Conciliatoris opinio de causis amaritudinis</i>	67 b.
<i>Consensus delectans impediri potest</i>	50 a.
<i>Contusum carniuum rqbqrat</i>	60 a.

INDEX.

<i>Corfica longæuos ædit homines</i>	56 b.
<i>Craſſities eſt denſitas impedit dulcedinis generationem et ſenſum</i>	45 b.
<i>Cum dulci quid conuertatur</i>	12 b.
<i>Cur non ab vna forma omnia proueniant</i>	28 b.

D.

<i>De dulcedine veteres confuſe docent</i>	3 b.
<i>Deſtillatio quomodo dulcedinem rebus conciliet</i>	26 a.
<i>Deſtillati liquores cur vt plurimum acres</i>	43 a.
<i>Deſtillata animoſos reddunt</i>	57 a.
<i>Deſtillatio Caponum cur reſtauret vires</i>	60 a.
<i>Differentia caloris</i>	25 b.
<i>Differentia dulcium à cauſa faciente</i>	47 b.
<i>Differentia dulcium à materia eſt huius affectionibus</i>	eodem.
<i>Differentia dulcium ab effectibus</i>	48 a.
<i>Differentia dulcium plures coniunctæ</i>	48 a.
<i>Differentia amaritudinis plures</i>	83 a.
<i>Differentia amaritudinis ab efficiente cauſa</i>	85 b.
<i>Differentia amaritudinis à materia</i>	86 a.
<i>Differentia amaritudinis à ſecundis qualitibus</i>	86 a.
<i>Dulcis ſapor cæterorum eſt veluti rex quidam, regula normaq.</i>	3 a.
<i>Dulcis cum amaro ſapor eſt fundamentum omnium ſaporum</i>	3 a.
<i>Dulcium regula</i>	3 b.
<i>Dulcedo ab aquea humiditate ſoluitur</i>	eodem.
<i>Dulce eſt pingue confundunt veteres</i>	eodem.
<i>Dulcium mixtio varia</i>	4 a.
<i>Dulcedo fit à Symmetria caloris</i>	eodem.
<i>Dulcedo fit à ſolo calore</i>	eodem.
<i>Dulcedo fit à calido humido</i>	eodem.
<i>Dulcia aëream humiditatem neceſſario habent</i>	6 a.
<i>Dulcedinis cauſa non eſt aqueus humor cum calore</i>	6 b.
<i>Dulcia valde non ſunt valde calida</i>	9 a.
<i>Dulcis</i>	

INDEX.

<i>Dulcis ſaporis terminus</i>	10 b.
<i>Dulcis ſapor per ſe non alit</i>	11 b.
<i>Dulcium propria vis</i>	ibidem
<i>Dulcedo etiam venenis ineſt</i>	12 b.
<i>Dulce eſt alimentum non conuertuntur</i>	ibidem.
<i>Dulcedo ad nutritionem non neceſſaria</i>	13 a.
<i>Dulcia non ſunt nobis ſimilima</i>	14 b.
<i>Dulcedo cibi cur concilietur</i>	17 b.
<i>Dulcedinis nomen excutitur</i>	19 b.
<i>Dulcium communiſſima appellatio impropria</i>	ibidem.
<i>Dulcis ſapor ſolus temperato ſenſui gratus</i>	22 a.
<i>Dulcia nobis ſimilia</i>	23 a.
<i>Dulcedo ab inſito tantum et cœleſti calore naſcitur</i>	26 a.
<i>Dulcedo ab igneo calore quomodo fiat</i>	ibidem.
<i>Dulcia non alunt</i>	30 b.
<i>Dulcedo ſumma quibus conditionibus conſtet</i>	36 b.
<i>Dulcedini ſummae oppoſitum quibus conditionibus perficiatur.</i>	ibidem.
<i>Dulcedo ſumma bifariam impeditur</i>	37 a.
<i>Dulcedinis ſummae impedimenta exemplis declarantur</i>	37 a.
<i>Dulcedinis differentia quomodo à ſecundis qualitibus oriuntur</i>	37 b.
<i>Dulcedo ſumma ex ratione mixtionis eſt alia plures differentia oriuntur</i>	38 b.
<i>Dulcedinis qualitas ſi incidit in materiam ſimpliciſſimam, puriſſimam, et natura ætherea præditam, dulcedo inæſtimabilis oriatur</i>	eodem.
<i>Dulcedo ab ſolutiſſima</i>	eodem.
<i>Dulcedo ſumma exemplar perfectionis</i>	eodem.
<i>Dulcedo ſumma Nectar dici poteſt</i>	39 a.
<i>Dulcedo excellens non tantum materia cœleſti, ſed etiam mixtione æquabili gaudet</i>	40 b.
<i>Dulcedinis ſaſtigia tria</i>	44 a.
<i>Dulcedo ſimplex</i>	47 b.
<i>Dulcedo compoſita</i>	eodem.

INDEX.

Dulcium differentie	ibidem.
Dulcium perfecta nota iuxta Galenum	49 b.
Dulcia in quibus rebus sint considerata	50 b.
Dulcium rerum indices qui constituendi	ibidem.
Dulcium propria dignotio et vis	ibidem.
Dulcium vires improprie	ibidem.
Dulcium rerum quadam propria quadam improprie actiones	51 a.
Dulcium rerum tres ordines	53 a.
Dulcibus calor natiuus fouetur, conseruatur, et augetur	53 a.
Dulcissimis omnes facultates augetur	54 a.
Dulcissimis animalis facultas augetur	eodem.
Dulcia memoriae profunt	55 b.
Dulcibus motrix vis iuuatur	eodem.
Dulcissima vitalem facultatem iuuant	ibidem.
Dulcibus naturalis facultas corroboratur	57 b.
Dulcia non per se sed ob adiuncta alunt	58 a.
Dulcedo cum acrimonia	60 b.
Dulcedinem cum insipiditate non recte iungit Montanus	61 a.
Dulcis sapor medius ad ceteros saporos cur non sit, sed extremus	61. 62.
Dulcium propria actio	62 b.
Dulcia in amara vertuntur	64 a.
Dulcia cur rarius in alios saporos mutantur quam amaros	ibidem.
Dulce in amarum cur transeat	64 b.
Dulcia cur fiant acris	ibidem.
Dulcia cur acefiant	ibidem.
Duplex ordo materiae fluentis in destillatione	43 a.

E.

Efficiens causa dulcium	25 a.
Efficiens commune amaritudinis	77 b.
Efficiens proprium amaritudinis	78 a.
Effi-	

INDEX.

Efficientis adiumenta	78 b.
Elementa ideo non alunt quod ἀπείρα sunt, falsum est	17 b.
Empedocles seminaria saporum in aqua statuit	32 b.
Elixatio et costio quomodo res dulces faciat	26 a.
E rebus non dulcibus dulcedo elicitur	43 b.
Erasistratus defenditur contra Galenum	65 a.
Erronea sententia de mixtione et substantia dulcium discutitur	4 b.
Erronea veterum de primis facultatibus sententia	8 a.
Exempla eorum quae a summa dulcedine parum absunt	39 b.
Ex solis saporibus non iudicandum de mixtione	7 b.

F.

Facultatum trium commune instrumentum calor	52 b.
Facultates amarorum non omnibus amaris communes	96 b.
Facultates propriae dulcedinis a veteribus non sunt explicatae	51 b.
Facultas propria amaritudinis	87 a. 92 b.
Facultates secundae et tertiae non proficiuntur ab amaritudine	91 a.
Fastigia dulcedinis tria	44 a.
Fernelij sententia reprobatur	27 a.
Fernelius notatur	50 a.
Ferdinandus Imperator	58 b.
Forma a qua omnes affectiones procedunt non est simplex unaque	28 a.
Forma nulla supra potentias	28 b.
Forma inanis et nugax est	29 b.
Fracastorius commendatur	50 a.
Fracastorius redarguitur	79 a.
Fructus in sumitate arboris dulciores quam in vino	6 b.
Fructus dulces aethereum quid habent	39 b.

G.

Galenus philosophicam saporos inuestigandi rationem damnat	21 b.
C c ij	Ga-

INDEX.

<i>Galenus & Platonis sententia de dulcium nota refutatur</i>	49 a.
<i>Galenus notatur</i>	51 a.
<i>Galenus sententia de contrarietate saporum improbat</i>	62 a.
<i>Galenus sententia excusatur</i>	62 b.
<i>Galenus sententia de mutatione dulcis saporis in amarum refutatur</i>	64 a.
<i>Galenus opinio de causis amaritudinis</i>	67 b.
<i>Galenus sententia rejicitur</i>	87 a.
<i>Galenus probationes quod amara sunt calida, earundemq; refutatio</i>	68 a.
<i>Galenus impugnatur quod omnia amara habeant vim siccandam</i>	91 a.
<i>Galenus reprehenditur</i>	92 a.
<i>Generale dogma ex uno exemplo non debet status</i>	71 b.
<i>Generationes rerum analogae</i>	32 a.
<i>Gentiana cur vehementer amara</i>	96 b.
<i>Glandes cum obscura dulcedine amara sunt & acerbae</i>	5 a.
<i>Glandes frigidae & siccae</i>	ibidem.
<i>Glandes ob duritiem & leuem ex acerbo factam per calorem mutationem non recte dulces appellantur</i>	7 b.
<i>Glycyrrhizae succus radice dulcior</i>	41 b.
<i>Gradus primi fastigij dulcedinis</i>	44. 45.
<i>Gradus secundi fastigij dulcedinis</i>	46.
<i>Gradus tertij fastigij dulcedinis</i>	47 a.
<i>Gradus dulcedinis mente exacte, sensu quoad fieri potest distinguuntur</i>	46 b.

H.

<i>Hepar ficatum</i>	58 a.
<i>Humor cum sicco temperatus ex se non habet vim ullam saporis</i>	32 a.
<i>Humor duplex</i>	79 b.
<i>Hypotheses disputationis de dulcibus</i>	22 a.

I.

<i>Identitas</i>	16 a.
<i>Ignis</i>	

INDEX.

<i>Ignis calor non eo modo quo celestis dulcedinem parat</i>	26 b.
<i>Impedimenta amaritudinis triplicia</i>	82 a.
<i>Impressa vestigia insiti caloris</i>	27 a.
<i>In dulcibus non animadvertitur aqua</i>	6 b.
<i>Innominatus sapor</i>	21 a.
<i>Insitus calor non idem cum igneo</i>	26 b.
<i>Insitus calor celesti iuuatur</i>	27 b.
<i>Insuauitas unde oriatur</i>	93 b.
<i>Isaac saporibus gradus qualitatum tribuit</i>	69 b.
<i>Isomaria quid</i>	41 a.
<i>Itali cur ingeniosiores Germanis</i>	55 a.

L.

<i>Lac quamobrem acescat</i>	6 b.
<i>Lactuca non est dulcis</i>	89 a.
<i>Languide dulcia magis materiam suppeditant, cetera vim augent</i>	60 a.
<i>Lacus Asphaltites amarus</i>	68 a.
<i>Liquores aeterni</i>	43 b.
<i>Lusitanus notatur</i>	50 a.

M.

<i>Manna</i>	39 b.
<i>Mare sub Aequatore cur sit amarum</i>	68 a.
<i>Maturatio a calore</i>	25 a.
<i>Materia saporum</i>	29 a. 74 b.
<i>Materia saporum propria</i>	30 b.
<i>Materia dulcedinis</i>	34 a.
<i>Materia mediocriter dulcium aërea</i>	59 b.
<i>Materia saporum adiumenta</i>	78 b.
<i>Medicamentorum proprium alterare</i>	9 a.
<i>Medo inebriat</i>	57 a.
<i>Mel</i>	

Cc iij

INDEX.

<i>Mel Canon omnium dulcium</i>	6 a.
<i>Mel aëreum</i>	<i>ibidem.</i>
<i>Mel in quibusdam naturis amarescit & in bilem vertitur</i>	15 a.
<i>Mel ætheream naturam habet</i>	39 b.
<i>Mel non ex ipsis plantis nascitur</i>	39 b.
<i>Mel simplex ubi</i>	40 b.
<i>Mel subit mutationes varias</i>	<i>ibidem.</i>
<i>Mel sudor cæli</i>	<i>ibidem.</i>
<i>Mel siderum salina</i>	<i>ibidem.</i>
<i>Mel purgans se aëris succus</i>	<i>ibidem.</i>
<i>Mel ex immensa cæli profunditate defluit</i>	<i>ibidem.</i>
<i>Mel suapte natura simplex</i>	41 a.
<i>Mellis dulcedo nauseam mouet</i>	42.
<i>Mel non verti in acidum saporem falsum</i>	64 a.
<i>Mel non habere in se bilem, quibus rationibus probet Galenus</i>	65 a.
<i>Mel sæpè actu fit amarum</i>	65 b.
<i>Mel potentia amarum</i>	76 a.
<i>Mel per ignem amarescit</i>	76 a.
<i>Mel coctum amarescit</i>	84 b.
<i>Methodus vera in quo consistit</i>	3 b.
<i>Mixtio quomodo dulcedinem impediãt</i>	38 a.
<i>Mixtio à calore</i>	25 a.
<i>Mixtio dulcium varia</i>	4 a.
<i>Moderata sensilia amica</i>	22 a.
<i>Montani sententia refellitur</i>	60 b. 61 b.
<i>Montani sententia excusatur</i>	63.
<i>Montani sententia de causis amaritudinis</i>	68 a.
<i>Montani sententia de amaritudine refutatur</i>	71 a.
<i>Mulieres pica laborantes & terras varias deuorantes ijs non nutriuntur</i>	18 a.
<i>Mustum Necaricum frigidum</i>	9 a.
<i>Musta cur inebriant & ingenium obtundant</i>	55 a.
	<i>Natura</i>

INDEX.

N.

<i>Natura saporum</i>	23 b.
<i>Natura quid & quomodo agat in materiam</i>	24 a.
<i>Natura inuatur amicis</i>	94 b.
<i>Nihil valde dulce frigidum esse, falsum est</i>	9 a.
<i>Nihil gignit diuersum à seipso</i>	31 a.
<i>Nitrum quomodo abstergit</i>	87 a.
<i>Nomen dulcium perplexum apud scriptores</i>	3 a.
<i>Non omnia calida humida dulcia</i>	5 b.
<i>Non omnia dulcibus aluntur</i>	13 b.
<i>Non omnia familiaria dulcia</i>	<i>ibidem.</i>
<i>Non omnia ingrata amara</i>	66 b. 67 a.
<i>Non omnia amara calida</i>	87 b.

O.

<i>Omnes sapores, præter dulcem, gustatum aliquo modo lædunt</i>	22 b.
<i>Opium amarum</i>	84 b. 89 b. 96 b.
<i>Quorum alimentum fugax</i>	17 a.

P.

<i>Paries iuste erectus non ideo paries est, sed melior paries est</i>	12 a.
<i>Pinguis sapor non rectè saporis nomine appellatur.</i>	6 b.
<i>Philosophorum disputationes de generatione saporum difficultatibus plena</i>	73 b.
<i>Plato notatur</i>	51 a.
<i>Platonis sententia rejicitur</i>	87 a.
<i>Propriè dulcia</i>	20 a.
<i>Primordium proprium in materia dulcedinis</i>	35 a.
<i>Primordium non est calor moderatus</i>	35 a.
<i>Præcipia rerum</i>	93 b.

INDEX.

<i>Præter communes causas saporum quibus opus sit</i>	74 b.
<i>Pythagoricorum mensura</i>	56 b.
<i>Pyrola frigida</i>	89 b.

Q.

<i>Qualitates iuuant generationem saporum</i>	31 a.
<i>Qualitates emergunt ex primordijs seminum</i>	ibidem.
<i>Quantum situm sit in differentijs dulcium</i>	48 b.
<i>Quæ habeant temperatum calorem & tamen dulcia non sint</i>	4 a.
<i>Quæ sunt illa quæ parum absunt ab absolute dulcibus</i>	20 b.
<i>Quæ qualitates plus iuuent dulcedinem</i>	35 b.
<i>Quinta essentia</i>	40. 43 b.
<i>Quomodo materia qualitates secundæ impediunt saporis dulcis procreationem</i>	45 a.

R.

<i>Rei cognitio à nominis intelligentia sæpè incipit</i>	67 a.
<i>Rustici non ob laborem tantum sed ob crassitiem alimenti robusti sunt</i>	17 a.

S.

<i>Sacharum cor roborat</i>	57 a.
<i>Salis usus</i>	22 b.
<i>Salsum & amarum specie, non maiori & minori differunt</i>	72 b.
<i>Sanicula frigida</i>	89 b.
<i>Sapores omnes à dulci originem trahunt</i>	3 a.
<i>Saporibus non rectè tributa sunt alia vires præter eas quibus gustum mouent</i>	10 b.
<i>Sapores indicant facultates</i>	11 a.
<i>Sapor inominatus</i>	12 b.
<i>Sapor cibarius suavis quidem est, non dulcis</i>	12 b.
<i>Saporum</i>	

INDEX.

<i>Saporum natura</i>	23 b.
<i>Sapores in accidentium censu numerantur</i>	24 a.
<i>Saporum causa efficiens</i>	ibidem.
<i>Saporum materia</i>	29 a.
<i>Sapor in materia non generatur</i>	30 a.
<i>Sapores non creantur de integro sed propagantur</i>	31 a.
<i>Sapores affectiones rerum sunt</i>	32 b.
<i>Sapores ex solis elementis non sunt</i>	ibidem.
<i>Sapores magna ex parte primas qualitates sequuntur</i>	62 a.
<i>Saporum oppositio vera</i>	62 b.
<i>Sapores pluribus modis opponi possunt</i>	63 a.
<i>Saporum transmutatio in quibus sit</i>	65 a.
<i>Sapor horridus improprie amarus</i>	67 a.
<i>Sapores horridissimi qui</i>	93 b.
<i>Saporum transmutatio in quibus sit</i>	65 a.
<i>Secretio & simplicitas quibus modis à natura & arte queratur in vino</i>	42 b.
<i>Semina non in omnibus videntur</i>	31 b.
<i>Seminarium ex quo sapores nascuntur inest in materia</i>	32 b.
<i>Seminarium in procreatione saporum principem locum obtinet</i>	33 a.
<i>Seminarium materia occultum</i>	35 a.
<i>Seminarium dulcedinis genere tantum non specie notum est</i>	50 a.
<i>Seminarium qualitas, & suscipit magis & minus</i>	81 a.
<i>Seminarij valor etiam impedimenta superat</i>	81 b.
<i>Seminarium debile augent adumenta</i>	81 b.
<i>Seminarium amaritudinis triplex.</i>	82 a.
<i>Sicca quedam cur amara</i>	79 b.
<i>Siccant quæ actu sunt humidissima</i>	ibidem.
<i>Signa à causis distinguenda</i>	11 a.
<i>Similimum, id est, omnia membra alens indiget mutatione</i>	16 a.
<i>Simplicitas dulcedini confert</i>	41 b.
<i>Solum dulce secundum naturam</i>	22 b.

C c v

Sua-

INDEX.

<i>Suaue duplex</i>	8 b.
<i>Suauias & dulcia non sunt idem</i>	14 a.
<i>Suauias à tota substantia est, dulcedo non</i>	14 b.
<i>Suauias & dulcedo non propria nota alimentis</i>	18 b.
<i>Suauiate homines & bestia falluntur</i>	18 b.
<i>Summæ dulcedinis discrimina seu interualla</i>	44 a.
<i>Suauias sola dulcedinis index esse nequit</i>	49 a.
<i>Summæ dulcia supremæ facultatis animalis maxime utilia & amica</i>	53 b.
<i>Summæ amaritudinis adiuuenta</i>	80 b.
<i>Summæ amaritudinis contrarium</i>	ibidem.

T.

<i>Theophrastus notatur</i>	51 a.
<i>Transmutatio saporum in quibus fit</i>	65 a.
<i>Tres gradus dulcedinis primi fastigij</i>	44 a.

V.

<i>Varietas escarum utilis</i>	16 a.
<i>Ventriculi facultas crebro potu Absinthitis & Aloë non conseruatur, sed labefactur & penitus destruitur</i>	95 a.
<i>Vera saporum oppositio</i>	62 b.
<i>Vinum Trebianum omnium dulcissimū, et tamē temperate calidum</i>	9 a.
<i>Vinum & oua non omnes partes alunt</i>	17 a.
<i>Vinum cælesti natura æthereaq; donatum est</i>	40 a.
<i>Vini dulcedo suauior melle</i>	42 a.
<i>Vinum acuit ingenium</i>	54 b.
<i>Vinum agiles facit</i>	55 b.
<i>Vina animosos reddunt</i>	57 a.
<i>Vina venenis resistunt</i>	ibidem.
<i>Vina generosa decocta cur acestant</i>	65 a.
<i>Vinum Maluaticum quoddam amarum</i>	84 b.
<i>Vinum</i>	

INDEX.

<i>Vinum Vuiachianum prolificum</i>	58 b.
<i>Vnius rei una causa</i>	5 b.
<i>Vis propria amari saporis</i>	11 a.
<i>Vis procreandi dulcibus inuatur</i>	58 b.
<i>Vires mediocriter & languidè dulcium</i>	59 a.
<i>Vrsa delectantur melle.</i>	55 b.
<i>Vsus Salis</i>	22 b.
<i>Utrum humores in corpore nascantur, an uerò in alimentis contineantur</i>	65 a.

Errata sic corrigito

Fol: 3. pagina 2. linea 15. pro posset lege, potest.
 Fol: 4. pagina 2. linea 24. lege, esse necesse.
 Fol: 7. pagina 2. linea 11. αιδητοι.
 Fol: 8. pagina 1. linea 16. pro enumerarentur, lege, enumerentur.
 Fol: 12. pagina 1. linea 6. lege, concludit.
 Fol: 16. pagina 1. linea 18. pro diurno, lege, diurno.
 Fol: 17. pagina 2. in margine lege, Si mali succi cibus.
 Eodem, linea penultima, pro honore, lege, horrore.
 Numerum fol: corrige pro 22. fac 23.
 Fol: 42. pagina 1. linea 1. lege, terrenam.
 Fol: 49. pagina 2. lege, delectatione.
 Fol: 51. pagina 1. linea 2. lege, diuersa.
 Numerum fol: pro 61. fac 65.
 Fol: 66. pagina 2. in margine pro amanti, lege, amari.
 Fol: 86. pro Caput 6. lege Cap: 5.
 Cætera errata leuiscula, præsertim in distinctionibus, accentibus, literarum mutatione seu inuersione, æquus lector per se emendabit.

FINIS.