



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

**Hieronymi Dandini Cæsenatis E Societate Iesv De Corpore  
Animato Lib. VII.**

**Dandini, Girolamo**

**Parisiis, 1611**

Digres. 53. De gustatus organo, ad tex. com. 150.

---

[urn:nbn:de:hbz:466:1-95641](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-95641)

endum circa illud. Eodem. n. modo quæcumque gustantur amara iudicantur; quoniam amarum bitem, quæ quiescebat nec sentiebatur, mouent & ad faciendum sensum excitant.

Lingua optime affecta.

Vt igitur gustatus organum optime sit ad gustandum comparatum, neque humore nimio madidum fuerit; quia & aliorum humorum impediret accessum, & eos nimium diluendo obscuraret saporem, redderetque insipidum. Neque humore aliquo sapido præuentum & occupatum; quippe adueniens sapor non sentiretur. Neque omnino siccum & aridum; neque humore neque tunc impostum succum gustaret, sed auidè imbiberet. Verùm oportebit esse affectum, tum naturali sua & propria, tum tenui aliqua saluæ humiditate, quæ omni sapore careat. Nam quod eiusmodi fuerit, cum sapore omni spoliatum sit & ad omnes suscipiendos ac percipiendos optime affectum; potestate proxima esse existimabitur atque ad aduenientibus quibuscumque facile immutabitur, omnesque exactè gustabit.

Digressio LIII. De gustatus organo.

S I igitur linguam Philosophus tanquam proprium gustandi organum nominauit; quid importunè obiciunt aliqui in libro de sensu & sensibili capite 2. scriptum esse, gustatus & actus sensorium esse iuxta cor? Etenim horum verborum alia est quam ipsi putent, sententia, vt eo loco docuimus, in quo de tactus dicemus organo. Quod autem potissimum in lingua saporis sentit, sunt nerui per eam à tertia coniugatione disseminati.

Qua lingua pars magis gustat.

At in quam linguæ parte magis hic sensus viget, disputari video. Fereque medici interioriorem illius partem & radices eligunt. Tum quòd insigniores ibi sunt nerui. Tum quòd salua copiosior. At lenibus argumentis nituntur. Neque enim vbi maiores, sed vbi molliores nerui, magis sentiunt; neque tam in principio, quam in extremo sui, obseruantur sentire. De salua quoque sententia eadem. Non vbi plurima, sed vbi tenuissima, viget gustatus: neque linguam debere esse prorsus siccam, neque nimis madidam, Philosophus monuit. Itaque si ad radices extensio maior gustatus fuerit, quòd latior lingua maioresque & magis protensi nerui; intensior tamen & exquisitior in anteriore ac priore erit parte. Inest, inquit, idem Philosophus in lib. 1. de animalium historia capite 11. pars sentiens saporem lingua, vim hanc sentiendi obtinens parte sui primore. Nam si interiore tangat, minus sentiet, &c. Et libro 4. de partibus capite 11. esculentorum & poculentorum gustatum ita distinguit, vt esculenta priore, poculenta posteriore linguæ parte sentiantur. Quod experientia testatur. Sane vbi maior multitudo, ibi exquisitior sensus; præsertim gustatus, qui est quidam tactus; quem exquisitissimum in iis esse constat, qui mollem maximè habent carnem. Sic enim in tex. 94. exquisitum in homine gustatum inesse probatum est, quia exquisitus est tactus: hunc autem exquisitum esse, quia caro mollis. At linguæ ac neruorum maior est in priore parte mollitudo, tenuiorque ibi salua saporem faciliùs introducit.

Quod summo naturæ consilio factum est. Vt

A enim gustatum dedit nobis, vt eo alimta diiudicarem; atque in ea parte posuit, qua ea sumuntur: sic exquisitissimum & acerrimum in principio statim ponere deuit, vt statim de illis iudicantes repellere noxia & admittere vitia possemus. Ita persèpè fit, vt ad interna nimis coniectum cibum ad anteriora reuocemus, vt meliùs gustemus: medicamentaque; tum vt deglutiamus faciliùs, tum ne magnopere gustamus, ad interiora coniciamus quantum possumus. Quamquam primorem linguæ partem non vltimam solam extremitatem intelligi voluit Philosophus; sed insignem aliquam partem; fortasse ad medium vsque illius; aut certe totam eam partem, quæ melior est.

Gustatus & tactus terre.

B Ad extremum de organo accipiendum est illud, quod in eodem libro de sensu & sensibili scriptum est; vtrumque hunc sensum esse terræ: tactum quidem persè, gustatum autem, vt tactus quidam est. Nam si obiectum consideres, vt tactus dici possit terreus, quòd materiales maximè qualitates percipiat; gustatus tamen aquæ magis esse diceretur; quia sapor humidi aquei est, nec sine hoc humore sentitur. Quòd si organum spectes, vterque sanè est terræ. Quoniam siue neruus, siue caro, sit organum tactus; vtraque pars temperie propria terrea est; & ideo in tex. 130. terra maximè dicitur in tactu misceri. Organo namque solido & consistenti indigebat; quod ex terreo sicco constat. Lingua quoque, caro & nerui terrea sunt.

C In tex. autem 79. libri primi nerui & quædam que in animalium corporibus terrea penitus sunt, non sentire dicuntur; quòd nehus cum innata sua temperatione consideretur. ( quomodo & lingua sicca saporis non gustat. ) At à contento spiritu temperatus & calefactus, atque à circumiecta carne humectatus, sentire optime potest; sicut & lingua salua humectata. Ossa & pili numquam sentiunt, quòd huius temperationis capacia non sint, cum nullum contineant spiritum: & pili etiam careant anima. Sed & gustatus organum carere debet sentiendo obiecto, esseque ad illud potestate: sapor est humidus, organum igitur erit sicci; quod terræ proprium est. Ac demum ex proprio operandi modo materiale, solidum, & crassum, hoc est terreum, non minus quam tactus, organum postulabat.

Nerui ut sentiunt.

TEXTVS.

Τὸ δὲ εἶδη τῶν γλωττῶν, ἀσπρὰ καὶ ἐπὶ τῶν χρομάτων, ἀπλὰ καὶ τὰν αὐτῶν, τὸ γλυκὺ καὶ τὸ πικρὸν ἐργάματα δ', ἃ ἴσταντο, ἃ δὲ τὸ ἀλμυρὸν μεταξὺ δὲ πούλων, τὸ δὲ δερμὶ καὶ αὐτῶν, σφραγιστὸν καὶ ἰσχυρὸν δὲ αὐτῶν δεκτικὸν εἶναι διαφανοῦς γλωττῶν.

Species autem saporum, vt & in coloribus, simplices Tex. quidem contrarie, dulces & amarum. Consequentes autem, illius quidem pingue, huius verò salsum. Media autem horum, & acris, & austerum, acerbum, & acidum. Fere enim hæc videntur esse saporum differentie.

A austerus seu ponticus in cidoniis malis, acerbus in forbis & fructibus immaturis, acidus in aceto.

Digressio LIV. De Saporum speciebus.

**H**aud valde obscura est horum verborum sententia. Manifestus enim de saporum speciebus sermo. Et cum de gustabili obiecto vniuersè antea dictum sit; deque organo sensus, quo gustari debet: nunc de gustabilium speciebus distinctè magis agitur. Si quidem & in superioribus sensibus obiectorum singulorum differentias commemorant, dum aspectus obiectum in colorem, lumen, & tertium genus innominatum, quod in tenebris solùm cernitur, partitus est: & de auditu differens de sono dixit & voce; sonumque in acutum, & grauem diuisit, dum sonantium corporum differentias exponeret: ac demum in tex. 95. odorum species saporum speciebus ostendit proportionere pondere. Esti verò de colorum speciebus nihil dixit: quoniam tamen illorum differentie magis manifeste & cuius conspicue esse videntur: Aspectusque est primus sensus, qui ceterorum regula & mensura esse debet: Saporum species ex colorum speciebus inuestigare voluit. Propterea etiam ex coloribus potissimum eas distinxit, quòd ambæ hæ qualitates ex elementorum permissione nascuntur; colores, quatenus lucida sunt, perspicua, & opaca; sapores, quatenus humida & sicca. Soni diuersam omnino habent productionem; & odores ex elementis quidem gignuntur & maximam cum saporibus cognationem habent: sed illi minùs noti sunt, & ex saporibus potius in tex. 93. & 95. inuestigati & distincti.

Saporum  
species.

Deterius  
privatio  
melioris.

Ergò vt in coloribus, sic in saporibus duæ sunt primæ species, simplices & inter se contrariæ: in coloribus album & nigrum; in saporibus dulce & amarum. Quarum vna perfectior est & veluti habitus, altera imperfectior & alterius comparatione tanquam priuatio: Quemadmodum in tex. 18. prioris libri de ortu & itinere, & tex. 22. libri 12. Metaph. calor dicitur esse vt forma, frigusque illi contrarium velut priuatio: quia semper id, quod deterius est, comparatione melioris est quasi priuatio. Ambæ autem sunt formæ simplices: quia cum sint contrariæ, ex se se vicissim constare nequeunt; & quia sunt primæ, ex aliis non possunt esse compositæ. Aliæ potius species ex his tanquam primis & extremis componi dicentur: non quidem verè & re ipsa; quoniam illæ ipsæ quoque ex propriis colorum & saporum principijs nascuntur; colores ex luce, perspicuitate, & opacitate; sapores ex humido & sicco; sed virtute, quatenus ex eisdem principijs ex quibus extremi colores aut sapores per se primùm produci debuissent, si aut magis abundassent aut meliori modo temperata fuissent; reliqui omnes interiecti producuntur, dum alio quodam modo permiscuntur.

Porro vt inter colores extremos quidam sunt, qui ad album magis accedunt, vt puniceus seu croceus; alij magis ad nigrum, vt purpureus aut violaceus: alij inter hos omnes sunt medij, vt viridis. Ita & in saporibus dulci quidem propinquior est pinguis, amaro autem salus, & inter hos medij acer, austerus, acerbus, & acidus: suntque hæ omnino saporum species. Dulcis gustatur in melle, amarus in felle, & absinthio; pinguis in adipe & oleo, salus in sale, acer seu acutus in pipere,

**S**ed non immeritò fortasse obseruauit Simplicius, post has species enumeratas additum fuisse, fere has videri esse saporum differentias; propterea quòd incomprehensibiles sint eorum species, hæque commemoratæ fuerint velut manifestiores. Certè Alexander acrem prætermisit, & Themistius suauem addidit & acutum; Philoponus flacidum; & Auerroës in 5. colligit capite 27. insipidum; quem eundem esse puto cum eo, quem flacidum Philoponus nominauit, quòd saporis ferè expers sit: nisi etiam (vt nomen ipsum indicat) saporis etiam omnis priuationem significet. Ac demum apud Plinium lib. 15. capite 27. vique ad tredecim saporum genera legitur, dulcem, suauem, pinguem, amarum, austerum, acrem, acutum, acerbum, acidum, salsum; quibus addit saporem vini, lactis, & aquæ; quos à prioribus distinguunt.

Aristoteles octo species commemorat. Totidem in Timæo Plato; sed prætermisso pingui acutum addidit. Theophrastus in 6. libro de plantarum causis cum Aristotele numerauit. Cum Platone Galenus in primo lib. de simp. medic. facul. cap. 31. 36. 37. Sed Aristoteles in lib. de sensu & sensibili cap. 4. affirmat omnino totidem esse colorum & saporum species, vtrinque septem. Etenim pinguem reuocauit ad dulce (Theophrasto potius libuit salsum ad amarum reducere). His siquis addatur alius, eum parùm omnino abesse dixit Philoponus, quin omni profusus sapore careat; neque natura, sed remissione aut intensiore gradu ab aliis distinguatur. Omnium iudex est gustatus, vt alio atque alio modo suum ab illis organum affici animaduertit.

**D**ulcis lenis est, suauis partelque exasperat & velut erofas æquat, manifestamque habet oblationem: minùs manifestam pinguis. Amarum detergit & molestè exasperat, atque, vt ait Plato, aliquid substantiæ colligat. Salus siccit & mordet. Acer vehementi calore vehementius mordet eroditque & incidit. Austerus seu ponticus, Auerroï stipticus, & Galeno *σῆσῶν*, siccit, exasperat, contrahitque in profundum. Acerbus idem prope modum vehementius efficit. Acidus demum, si calorem demas, non ab similem acri operationem habet: sed & fermentationem quandam in sicco terreo facit, humidumque aqueum aceti permiscendo bullas & spumam excitat.

**E**Dulcis ex perfecta permissione temperationeque sicci cum humido existit. Pinguis paulò magis abundat humido. Amarum plurimum habet sicci crassi cum paucò humido. Salus amari siccitatem cum aliquo humore temperat. Acer ex plurimo tenui sicco cum paucissimo humido prouenit. Akerbus ex sicco humidoque minùs benè coctis & permistis. Austerus & acidus ex plurimo humido indigesto paucoque sicco. Dulcis & pinguis ferè à temperato calore sunt. Amarum, salus, & acer, à vehementiore. Acidus, austerus, & acerbus, à frigore.

Maiore contentione video disputari, quinam ex his extremi sint. Vt enim in colorum genere albus & niger, & in odoribus suauis & molestus extremi