



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

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

Dandini, Girolamo

Parisiis, 1611

Digres. 54. De saporum speciebus, ad tex. com 151.

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

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

Digressio LIV. De Saporum speciebus.

Haud 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 conspicuè 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
priuatio
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,

Sed 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.

Dulcis lenis est, suauis partelque exasperat & velut erofas aquat, 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.

EDulcis 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. Acerbus 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

extremi censentur: sic in saporibus Galenus ac ferè medici acrem & ponticum seu austerum extremos ponunt. Quorum hominum oratio hæc ob causas vendibilis fortasse videatur. Primum, quoniam ut albus color & niger propterea censentur extremi, quòd alter abundet luce, alter opacitate, quæ sunt colorum principia; ita saporibus extremi statuendi sunt illi, quòd humore aut siccitate abundant; hæc enim saporum initia sunt. Acer autem siccitate abundat, humore ponticus & austerus. Quamquam non ita argumentatur Galenus; sed Auerrois testimonio ex qualitatibus potius actiuus. Acer enim calidissimus est, frigidissimus acidus: quippe ille maximo calore fit, hic ex maximo frigore nascitur; pugnantisque efficientes causas pugnant & extremos saporibus efficiunt. Tum verò extremus ille sapor videtur esse, qui vehementer & cum molestia gustatum afficit. Hoc enim vehementis obiecti sensilis proprium dixeris: extremum enim sensile vehemens item est. Nam & album vehementer & cum molestia aspectum afficit, quia extremus est color: contra viridis, quia delectat maximè, indicatur medius. Quare cum sapor dulcis gustatum maximè oblectet, lædant autem acer & austerus; ille potius credendus est esse medius, huius extremi. Denique medius est sapor, per quem ab uno extremo ad extremum alterum fit motus; illi verò extremi fuerint, inter quos versatur motus. At acerbum saporem immediatè in dulcem mutari cognoscimus in uua, & fructibus cæteris, dum maturantur: deinde à dulci mutatio fit in acrem, si dulcis uua coquatur; dulcis igitur sapor medius est, acer & acerbum seu ponticus extremi.

Verùm subtilius omnino philosophandum est: neque ex actiuus, sed ex passiuus qualitatibus, quarum permissione gignuntur, natura saporum iudicanda. Neque enim ut hoc loco argumentatur Auerroës, cum actiuus necessarid connexi saporibus sunt: sed ab eisdem qualitatibus diuersi & contrarij oriri possunt: quod & in coloribus obseruatur. Neque contrarij saporibus essent dulcis & amarus; cum dulcis non ex summo, sed moderato calore nascatur: sed acer magis & acidus; ille summè calidus, hic summè frigidus: quorum tamen uterque sensui benè habenti molestus est. Amarum verò plantarum sapor, dum mutatur ad dulcem, nonne per alios saporibus medios transit? Sanè sensus dulcem & amarum summo opere contrarios & pugnantibus esse iudicat. Verùm dum medici non absolute & per se, sed humani corporis comparatione calidum, & frigidum cæterasque qualitates considerant, minus ab accurato philosopho, qui cuiusque naturam quærit, audiendi sunt. Passiuæ autem qualitates, humidum & siccum, duobus modis spectari possunt: aut materialiter, eorum solum excessum vel defectum intuendo: aut formaliter, ut permixta perfectum aut imperfectum temperamentum faciunt. Medici materialiter solum considerantes, saporibus extremos fecerunt acrem & acidum; quòd in altero plurimum abundet siccum, in altero humidum. Præsertim cum qualitates item actiuas respicientes, alterum à summo calore, alterum ab extremo frigore nasci viderent. Accessit singulorum saporum operatio. Acer enim calidissimus est & siccissimus, plurimumque calefacit & siccatur; ut obserues in

A pipere: acidus contra frigidissimus & humidissimus; ut in aceto sentimus. At hæc extra propriam saporum naturam sunt, atque ad primas qualitates illis adiunctas pertinent: neque ad gustatum ut gustatus est, sed ut quidam tactus, qui per eas perficitur qualitates.

Peripatetici sapientius multò propriam saporum naturam accuratè & formaliter ponderantes dulcem & amarum extremos posuerunt. Saporis namque natura in sicci cum humido permissione versatur: dulcis autem ex perfectissima qualitate harum temperatione existit, Amarus ex intemperie summa; quia cum plus æquo abundet siccum crassum, pessimè propter crassitudinem cum paucò humido permiscetur. Propterea amarum potius, quàm acrem aut acidum, opponimus dulci. Quoniam etsi acet quoque plurimum habeat sicci cum paucò humido, acidusque humidi plurimum cum paucò sicco; tamen est saporis acris siccum, facileque miscetur; siccum amari propter crassitudinem misceri non potest. Humidum quoque facilius miscetur, quàm siccum, præsertim si crassum sit: quare cum in acido sit multum humidum, melior, quàm in amaro, permixtio fit; amarusque potius opponitur dulci.

Itaque non eadem est coloris & saporis ratio. Cum enim color participatio sit lucis & perspicui in opaco, extremi colores ex maxima aut minima participatione iudicantur. Sapor autem ex sicci cum humido permissione oritur, saporumque differentia ex perfecta vel imperfecta mixture spectantur. Neque mirum, si colores extremi lædant sensum, dulcisque sapor delectet. Etenim color extremaque cætera obiecta ex extremis causis, album ex summa luce, nigrum ex plurima opacitate, extremus sonus ex percussione extrema; proptereaque non delectant, sed offendunt. At sapor dulcis delectat, quòd ex mediocritate summaque suorum principiorum temperie nascatur: sed contrarij illi amarus offendit quia oritur ex intemperie.

Propositio autem illa, Ab extremo ad extremum non fit transitus sine medio, de locali motu intelligenda est: aut etiam de intentione & remissione qualitatibus eiusdem speciei. In iis autem, quæ specie differunt, nullumque habent ordinem, sed vnumquodque immediatè produci potest; nullum habet locum. Immediatè enim vnusquisque sapor ex sicci cum humido permissione fieri potest: & ideo præter dulcem & amarum saporibus cæteri non dicuntur medij, nisi per similitudinem, quare ex accidenti est, si per illos fiat motus. Nam & dum ex dulci fit amarum, fiet prius salum, acre, vel aliquo alio sapore sapidum: quare hoc ipso argumento probari posset dulce & amarum esse extrema.

Quod optimè Peripatetici saporum compositionem ex passiuus qualitatibus spectantes constituerunt. Nam si eos consideremus per ordinem ad actionem propriam & mutationem, quàm gustatui adherunt; nullæ sunt tam inter se diuersæ ac dissimilæ mutationes, quàm dulcis & amari mutatio; quorum alter delectatione summa, alter maxima molestia afficit. Quare si qualitas quæque ex proprio & formali actu iudicanda est; relinquatur statim, hos duos esse extremos saporibus. Adde etiam id ita esse, si saporibus considerentur

PPP iij

Dulcis
sapor.
Amarus.

Acidus.

Saporis
& colorum
differentia.Motus
ab extremo
ad extremum.Prima
qualitates
duobus
modis
spectantur.

