

THEOPHRASTI DE CAUSIS

PLANTARVM LIBER SEXTVS.

Quid sit sapor : quid odor . Item saporum genera, dulce, pingue, austerum, acerbum, acre, salsum, amarum, acidum. Vtrum affectionibus sensuum, an figuris saporum definiantur. Platonis determinatio de saporibus.

Caput I



DE SAPORE atque odore, quoniam ea quoque plantis conueniunt, tentandum pari ratione, atque de cæteris, disputare, ac reddere, quæ, quibusq; de causis generibus eueniant singulis. Ergo quænam sit generis utriusq; natura, amboq; mixta quodammodo esse, pro ratione alibi determinatum à nobis abunde est. Sapor enim partis siccæ, terrenæq; in humore demistio est, uel partis siccæ per humorem ex ui caloris percolatio: quod fortè nihilo differt. Odor autem est partis siccæ, sapidæ, indiaphanæ, hoc est translucido corpore demistio. Id enim aëris, atque aquæ commune est. Eadem fermè saporis & odoris affectio est, sed non in eisdem utrunque proficitur. Hæc igitur iacent hunc in modum determinata. Saporum autem genera numero quidem completi facile est: exempli gratia, dulcis, pinguis, austerus, acerbus, acris, salus, amarus, acidus. Sed naturam explicare cuiusque difficile: quippe primum illud ipsum discutiendum: Vtrum affectionibus sensuum reddenda ratio sit, an figuris, quibus singuli consent, ut Democritus censet: ni fortè figuræ etiam istæ redigi ad potentias quodammodo possint, illarumq; gratia subiungantur: an alio modo, si quis extra prædictos alius esse possit. Affectionibus sensuum, inquam, ut si quis dulcem, qui humorem linguæ confertum discernat, dixerit esse, aut saporem, qui leniat, aut saporem tenuem, uel leuem. Acerbum, qui resiccet, aut leuiter denset eundem illum humorem. Acrem, qui deliquendi, aut mordendi uim habeat, aut qui calorem humoris consorti, loco superno excernit, aut saporem dentque uim adustoriam, uel calefactoriam sortientem. Salsum, qui assiccet, & mordeat, Amarum, qui humorem corrumpit, aut coagit, aut mordet, aut saporem denique asperum, uel maxime asperum. Austerum, qui abstergere potest, sensum, aut sensus humorem, aut humorem per summa residentem mordet, uel coagit, uel assiccet: aut omnino acerbitatem leuem atq; mollissimam. Aut si (quem admodum Plato) uirium differentias in uniuersum reddideris, aggregandi scilicet disgregandiq; ratione, addito leuitatis, asperitatis ue usu, generatimq; digesseris: ut acerbæ, quæ uenas adurunt, assiccant, atque exasperant. Austera, quæ his magis possint abstergere atque eluere quicquid linguæ inhæreat. Amara, quæ extra modum detergant, ut aliquid ipsius quoq; naturæ absumerent, ceu nitrum. Salsa, quæ temperatiora his sunt, minusq; abstergunt, & amaritudinis uacant asperitate, grataq; magis palato hominis sunt. Acrida, quæ oris calore feruefacta mutuò feruefaciunt, leuigataq; sursum leuitate sua feruntur ad sensus capitis, atque incidere possunt. Acida, quæ putredine attenuata iam fuerint, uenasq; subeant angustas, & agitent, fermentent, spumam excitent, atq; attrahere possint. Quæ autem omnibus prædictis aduersa passio, seu affectio sit, hæc dulcedini conuenit, cum scilicet sapor leniter mulcet, & mitigat, quæ asperitate horrescunt. Aggregat hæc affectio, & componit, quæ diffusa sint præter naturam: contra, quæ consistunt, duraq; sunt, laxat, & discutit. Ita Plato ratione potentia saporis determinat.

Figuram singulis saporibus reddi à Democrito : tum contra Democriti sententiam de saporibus.

Caput II



Democritus figuram singulis reddit, ac dulcem esse saporem, qui rotundus, ampliusque est. Acerbum, qui figura magna perficitur. Asperum, qui multis angulis, minimeque orbiculatus est. Acutum (ut nomen indicat ipsum) qui mole constat acuta, & nucis pineæ speciem gerit, & incuruus, tenuis, nulloque orbe conglobatus est. Acrem, qui orbiculatus, tenuis, angulatus, atque incuruus est. Salsum, qui angulatus, magnus, distortusque est, & cruribus paribus constat. Amarum, qui rotundus, leuis, atque distortus parua cum magnitudine est. Pinguem, qui tenuis, rotundus, paruiusque est. Igitur modi tantum inter se distant: sed forte (ut dictum est) ratio quoque figurarum saporum vires secuta est, atque illarum gratia excogitata. Ipsarum etenim uirium causas hunc in modum satis assignasse existimant, quibus scilicet de causis sapor alius astringit, assiccet, atque coagit: alius lenit, æquat, atque componit: alius excernit, diffunditque, aut aliquid eiusmodi facit. Illud tamen ab his fortasse quis exiget, ut subiectum quoque aliqua cum qualitate reddatur. Non enim solum quod agit, uerumetiam, quod afficitur, nosse oportet: præsertim si non idem sapor percipiatur ab omnibus, ut etiam Democritus ait. Quippe nihil prohibet, ut quod homini dulce est, id amarum aliqua ex cæteris animalibus sentiant. Constat enim quod subiectum sensus affectum qualitate alia est, quando figura saporis cum eadem sit, non tamen idem agere in omnibus possit. Quod si ita est, subiectorum quoque similitudinem pro causa accepisse par est. Quamobrem differere de his profectò debemus. Ad hæc argumento est, haud unam potentiam esse figuræ eiusdem, quod contraria in alio, atque alio agere potest. Enimvero singula in suam ducere potestatem nequire, non æque mirum: sicut neque ignem omnia minus urere posse miramur. At si aduersis inter se qualitatibus afficiat, hoc certe, quamobrem ita sit, explicari magis desiderat: quanquam illius quoque rationem nonnullam reddidit oporteat. Igitur de igne si qua perurere nequeat, aut de aqua, si qua humefacere minus ualeat, haud agre ratio reddi potest: sed si contrarium agerent, prorsus maiorem parerent quæstionem. Ergo figura autoribus de his omnibus assignanda est. Qui autem per vires saporum rationem exponere maluerit, quale subiectum sit sensus uniuscuiusque, dicant duntaxat necesse est: quippe illius quoque naturam, atque habitum nosse operæ precium est. Quandoquidem & qualiter pars corporis potestatem sentiendi obtineat: forsitan & cum ex pluribus quicquam unum constiterit, cuiusque illorum uim, atque substantiam haudquaquam latere oportet. Absurdum uel illud autoribus figurarum occurrit, ut quæ similia inter se sunt, uim diuersam agendi ex magnitudine, paruitate uel habeant: uiribus enim non formæ, sed molis uiolentiam, & omnino plus, minus uel fortasse aliquis tribuet: at non itidem posse, aut agere forma communi arbitrari, ratio nulla est. Nam si figura consimili sunt, eandem habeant rationem necesse est: quod uel in cæteris patet. Triangulus enim pedaneus, & centipedaneus, æque treis habent æquales duobus rectis: & quadratum quoque pedaneum, & centipedaneum quaternis angulis rectis pariter constant. Quamobrem quæ ex his prouenirent, quantitate quidem differrent, sed forma nihilo essent diuersa: sed enim vires, quæ figuris, aut formis reddantur plures, atque pluribus excitent quæstiones.

Saporem

Saporem, odoremq; non nisi permixtione effici: tum tribus generibus, plātis scilicet & animalibus,
& ijs, quæ arte commiscetur, & saporibus, & odores uersari. Caput III



Aporem autē & odorem permixtione quodāmodo effici, hinc etiā constant. Nihil enim simplicium numero saporem, aut odorē habere uidetur, nisi misturā recipiat, ut aēr, uel ignis, uel aqua. Nam & aqua per se insipida est. Qua de causa ueteres autores dixere, talem esse aquam, qualis terra, per quam fluit. Et mare uero, & quæ nitrosæ, atq; putidæ, & acidæ aquæ sunt, admixtione nō uacant: quo fit, ut odor præcipue mare comitetur. Terra, & lapis nullius saporis sunt, nisi aliquam istiusmodi misturam capessant. quanquam terra potius habere saporē appareat: ut quæ adusta, & cinerea est, amara sentitur, & argilla dulcis: nec ratio deest, quoniā permixtione partis terrenæ sapor exultet. Metalla uero, & lapidum genera nonnulla nō modo saporem, uerum etiā odorem habere certum est. Igitur hæc omnia mistione quadam, alterationeque tum sapida, tum olida effici solent. Quippe cinis per uisionem alteratus est: & omnino, quæ igne domantur, saporem quendā recipiunt, uel simplicia, uel commista humoribus. Naturam igitur saporis, humorisque talem esse, & ante, & nunc explicatum est. Sed cum tribus generibus odores, saporisque uersantur, id est plātis, animalibus, atq; ijs, quæ arte commiscetur, paranturque, aut etiā sponte alterantur, alijs in melius, alijs in deterius, ceu quæ putrescunt: de his omnibus disputare communius est, quā res, de qua agitur desideret. Quocirca de naturalibus differendū in primis. Omnium namque principium natura est: atq; eorum exponendi potius illi sunt, qui in simplicibus, ac omnino rebus in animalibus inesse uidentur: & qui in genere plantarum, fructuumque habentur. Nam id quoque prius animalium genere statui debet. Tum etiā nobis studium cōtemplandi de his in præsentia est, uelut hoc prioribus rationibus sit annexum, atq; continuum. Ergo humorum saporibus, qui in gremio terræ consistunt (hi namque certissimi habentur) ceu acuti, & reliqui, ob easdem quodāmodo causas, aut proximas, quibus in plantis prouenire nihil dubiū est: non tamen numero pares, neque similes illis sunt, sed turbidiores: quoniā non eodem modo, neque proximo excoquantur. Numero autē illis comparari nō possunt, quia fructuum sapore permulti, atq; dissimiles sunt. Et quidam nullatenus in terrenis illis notescunt, ceu austerus, acris, & alij plerique: nisi quis permixtionem, confusionemque cæterorum hosce dixerit, genere autem esse eosdem. Quod si ita est, innumeri prorsus saporibus fieri possint. Mixtionum etenim rationes innumeræ sunt, atq; etiā quod plus, minus uel adsit, differentiā faciet. Itaque plures sunt, qui generis habent societate, ceu austeri, pingues, amari, dulces. Quapropter ueteres naturæ interpretes, saporibus esse innumeros asseruerunt: sicuti & rerum mistarum numerū certum nullū putarent. Qualis enim mistura, putredoque fuerit humoris, talē quoque saporē produci. Caterum quoque melius qui genera numero certo cōplexi sunt, hisque descriptis mistorum exinde differentiās capiūt. Porro cōditio terræ suū habet falsum saporē. Nullus enim fructus, nullū putamen saporis illius est. Sed huius causam postea reddemus.

Saporum septem putari genera, sicut & odorum, colorumque. Vtrum ex saporibus alios tanquam principia, alios tanquam priuationes dici oporteat. Vtrum præterea cætera animalia secundū naturam sint, an secundū priuationem. Caput IIII



Aporum autem genera septem esse putantur, sicut & odorum, atque colorum: hoc tamen ita erit, si falsum non alium, quā amarum posueris: quemadmodum & si fuscum colorem, non alium, quā nigrum. At si secernes, octauū hunc esse necesse sit. Quippe dulcis, pinguis, amarus, austerus, acris, acutus, acerbisque enumerantur, falsusque

octauus subiungitur. Sunt qui uinosum quoque adijciendum putarunt. Fructibus enim cum pluribus inest, & in terra nonnunquam talis comprehenditur sapor. Ad hæc, lactis sapor redigendus ad dulcem, minus appareat. Hic enim interdum tanquam species dulcis obijci potest. Nec uero uini saporem tribuere alicui facile est: sed sui generis esse is quoque uidetur, qui & dulcem, & acerbum, & austerum possit recipere. Verum hoc nihil forsitan refert, ad cæterorum contemplationem. Numerus autem septem illorum, principalis naturæ familiarissimus est. Sed utrum alios tanquam principia, alios tanquam priuationes dici oporteat: exempli gratia, dulcem, pinguem, & reliquos his consociatos pro principijs: ex his namque generationes, nutritionesque proueniunt: cæteros autem pro priuationibus: an omnes esse naturales censendum putauerim, tum & generandi, nutriendique rationem eisdem habere uerissimum sit. Nil enim serè generari, aut nutriri per cæteros potest. Sed si plura naturæ tribui, quam pauciora dignius sit: cæteros prorsus magis, aut certe non minus secundum naturam esse credendum, cum paucos pars illa obtineat. Proxima serè quaestio est, quæ de cæteris animalibus comparatione hominis agitur: Vtrum cætera animalia secundum naturam sint, an secundum priuationem. Pariter enim in his, atque in plantis, peculiaris quædam essentia intelligi potest. Ergo si priuatio, in imperfectione, indigentiaque uersatur: hæc autem, & generare, & educare possint, multoque ualidiora cæteris sint, haud quicquam secundum priuationem dici hæc debeat. Item in genere quidem plantarum simul euenit, ut non perfecte fructificetur, & minus amara sint, quibus sapor iste ingenitus, ut in felle terræ, absinthio, & in cæteris generis eiusdem, patescit: quasi natura eò tendat, dulcedoque cruditas sit, aut incoctionis defectus. Semper enim natura suo subiecto simile alimentum reddere uult, tam in animalibus, quam in plantis. Tunc enim singulis commutari, & confici alimonia solet, cum euincunt, quod coeperint. At si adsint, quæ feruefactis aliquibus possint nutriri, quod in animalibus euenit, quibus uel generatio inde est, nec alimentum, nec prima coagmentatio fidem faciet ei satis, quod secundum naturam sit: sed singulis per mixturæ rationem argumenta partiri necesse sit. Neque enim omnes dulces saporis idonei hominibus, sed alij insaniam important, ceu radix, quæ carduo similis est, & alia quædam. Alij somnum conciliant, & si copiosius dentur, mortem afferunt, ceu mandragoras. Nonnulli letales omnino sunt. Multi locis in multis cum radices ignotas edissent dulces atque suaues, interiere: & alia istiusmodi complura notantur, quæ uel nocent, uel etiam omnino interimunt: quanquam gustu suaui, aut certe facilia: contra pleraque insuaui, & amara iuuant, ut quæ superius diximus, fel terræ, & absinthium, & quæ uenenosiores gustus important: quippe multa ex his quoque prodesse uidemus. Sunt, quorum sapor, quia cibo per se minime idoneus sit, pro condimento cæteris additur, ut salsus, atque acutus. Hos enim nisi temperemus, exuperare non possumus: sicut etiam ex cæteris animalibus pleraque nequeunt. Quamobrem illis quoque saporis cæteros admiscere solemus. Pleraque etiam sibi ipsa, quæ remedio forent, comperiunt, ceu aues: quo quidem argumento constare appareat, genera saporum non ita esse distincta, ut aliud uelut naturale sit, aliud innaturale, priuationisque ascribendum: sed quod nobis ineptum in cibo sit, hoc alijs esse aptum: quodque alijs aptum, alijs esse ineptum. Prout enim naturarum conditiones se habeant, ita singulis alimenta conueniunt. Pari modo & uoluptates, & anxietates, & remedia contra affectiones, dispositionesque aduersas singulis natura statuerat. Quod pleraque animalia facere latissime patet, non modo contra affectiones, quæ sponte accesserint: sed etiam in partibus ipsis, cum aliquo noxio comeso, mox aliud, quod iuuat, assumunt: ceu uiperæ rutam, ubi allium comedunt, cum & in odoribus eadē ratio est. Enim uero alijs alij aduersi, nec quicquam

commodi

commodi sentiuntur, non ita solum, ut non indigeant, neque quærant, sed etiam ab his perimantur, quæ nobis suauissime olent, ceu uultures ab unguētis, & cantharolis. Necnon & apes uehementer eos oppugnare uidentur, qui uncti sunt.

Ex brutis uel nullum, uel breue admodum esse, quod odorem persequatur. Item hominum odoratum esse deterrimum. Animalia etiam cætera odorem sentire, sed non discernere.

Caput V



Mnino inter bruta uel nullum, uel certe breue admodum est, quod odorem persequitur gratia suauitatis: sed ita facit, ut per euentum ita occurrit, cum scilicet cibus reddit odorē. Quippe appetitus ad ipsum pabulum, eiusque est. Si quid tamen uel istiusmodi est, haud quaquam hominibus constat. Nam & pardalim cæteris animalibus suauiter olere quidam affirmant: & uenari in senectia nimirum bestias alliciendo gratia sui odoris: at nobis nullam odoris affert suauitatem. Nisi uerum etiam illud dixeris, ut certe est uerum, olfactum homines habere omnium ferme deterrimum. Itaque multi odores, suauitatesque eorum, uel grauitates nimirum latere hominem possunt. Nec mirum, quod cætera animalia, quæ olfactum obtinent exquisitiorem, gratiam odoris non sentiunt, neque dijudicant. Forsitan enim sentiunt, sed eorum naturæ nihil conueniunt, quinimò aduersantur (ut de uulturibus dictum est) utque omne insectorum genus oleo infestantur. Fugiunt enim uehementer eius odorem: sed alia forte alium nata sunt aspernari. Temere tamen contra positionem illam pinguis saporis euenire istud appareat, cum nulla res conueniens corrumpere possit, nisi suo excessu. Sed huius ratio acritudini attribuenda est, sicut etiam origani, & generis eiusdem. Hæc enim omnia fugiunt. Sentire autem nihil posse (ut referunt) incertum homini est, ni forte meatus quoque habere causam dixeris, ut nonnulli naturæ interpretes uoluerunt, quod minus congrueret: ideoque ratione magnitudinis animalia diuiserunt, paruaque asseruerunt sentire, quæ paruis conueniant: magna, quæ magnis. Sed illi non satis fortasse, neque apte digesserant. Non enim meatibus sensus perficitur, sed pro dispositione, temperamentoque potius sensatio & insensatio reddi debeat, in quibus suauitas, aut insuauitas consistere solita est, quod etiam hominibus euenit. Non enim idem odor gratus omnibus, sed potius ex foetidis, atque grauibus, aliqui communes omnibus inferuntur, ut qui ex quibusdam hiatis, aut speluncis letales afflant omnes homines, qui accesserint. Sin autem illi quoque spirantibus tantummodo pestem inferant, at istud quidem latissime, sicut de saporibus patet. Odores etiam esse qui conueniunt singulis, suauemque olentiam, quæ cibum non comitetur, nullis, uel certe paucis gratam occurrere, & hoc an commodum alicui sit, incertius sanè est. Sed hæc latius fortasse, quam res desideret, de qua agitur, differuimus. Redeundum eodem est, unde nostra processit ratio.

Saporem dulcem maxime conuenire naturæ. Quamobrem plantæ singulæ saporem habeant suum.

Caput VI



Viusque saporis, odorisque natura profecto, quemadmodum & animalium, est, quæ singulis dispositionibus, temperamentisque conueniat. Cæterum quantum in uniuersum, communeque res exprimi possit, dulces, & qui in eiusmodi genere confocientur, aptiores sunt ad alendum, propiusque ad naturam accedunt. Sed forte nonnihil repugnare appareat, quod ratione minus respondere existimes: quando dulcis sapor gratus omnibus sit, odor autem eodem accipi modo non possit, ni forte ob imbecillitatem sensus humani oblitescat. Sed fortasse nec illud uerum omnino est, quod de dulci

retulimus. Sed de his satis dictum iam est. Plantarum autem uel potius omnium, quibus insunt saporis, quamobrem singula saporem habeant suum, exempli gratia, dulcem, aut amaram, aut pinguem, causa prima assignanda est coagmentationi: de qua determinandum, alij per figuras censentes, ut Democritus, rationes sese aliquas reddere arbitratur. Quod idem uolunt, & qui per eam coagmentationem de singulis rationem propriam reddunt. Alij per excoctionem, cruditatemque dulcia, & amara, & reliqua malunt discernere: sed forte prohibere appareant, quae paulo ante diximus. Quippe omnia per excoctionem prius assimilari uidentur, tam in animalibus, quam in plantis. Verum ita dicendum: Saporis tum dulces, tum qui omnino alere possint, atque omnem odorum suauitatem confectione, concoctioneque prouenire. Nam quantum ad genus redigere liceat, percoctiora ceteris sunt, quae istiusmodi cernimus. Constat hoc uel in ijs, quae genere copulantur eodem. Sunt enim quae excocta fuerunt, saporis odorisque melioris, quam quae crudiora sentimus, dummodo utraque ritu concoctionis suae coqui ceperint. Sed haec latius posthac exponemus.

Omnes plantas generandis saporibus transire per excoctionem ex alia in aliam qualitatem saporis: uinosaque plures sortita esse saporis. Caput VII



Nunc illud ex ceteris primum sumpsisse oportet, quod uniuersae stirpium naturae commune est. Omnes etenim plantae in generandis saporibus transeunt per excoctionem ex alia in aliam qualitatem saporis: exempli gratia, quod quidem simpliciter dici potest, ex genere priuationis ad formae habitum: ceu ex amaro, aut acerbo in dulcem, uel pinguem, uel aliquem istius consociabilem. At quoad particulatim res exprimi possit, proinde genera saporum sequuntur, atque natura singulis distinctionem statuerit: & in alia plures, alia in pauciores transire solita sunt. Enim uero alia ex amaro in acerbum, ceu oliua: alia ex acerbo in dulcem, aut acutum, ceu pira, & cetera. Etenim quae acuta sunt, acerba prius fuere: alia primum acerba fuerunt, mox acuta, deinde dulcia redduntur, ut uuae: quippe (ut summa dicam) plurimas alterationes uua recipere apta est, & omnino quae saporem uinosum sortita sunt. Primum enim dilutus quasi sapor sentitur, proxime acerbus, tum acutus, inde ultimo dulcis: sic & morum acutum ex acerbo, & dulce ex acuto efficitur. Et in alijs uero idem hoc evenit. Quippe uinosae dulcedini proxime adiacet sapor acutus. Quamobrem qui quaerunt, cur morum cum rubet, acutius est, quam cum albescit, cum propius tunc ad finem excoctionis sit, non recte quaerunt. Tunc enim uelut generatio ipsius destinati saporis obtingit. Prius autem cum albescit, acerbitas remotior a dulcedine, atque communior est. Qua de causa & siccius albescens humectius est, cum rubescit, ceu iam succum, saporemque suum adipisci occipiat. Omnino quisque fructus primum siccus consistit, mox humescit. Et haec generatio est saporum, humore scilicet plenius influente, ac uelut articulo perfectius, & assidue maiorem in modum augente. Quo fit, ut non temere maior pars fructuum acerba principio esse soleat, quoniam sicca est. Sed omnium humidorum siccissima esse putantur, quorum succus lacteus est, ut ficus. His igitur uelut materiam quandam saporis exhibent, illi quibus priuationem tribuimus, unde scilicet ad percoctionem transitur: ceteris autem illis ceu pro essentia, sineque interdum cruditatis qualitas est. Sunt enim fructus complures, qui & amari, & acerbi, & acuti suapte natura perficiuntur: quorum scilicet succis minus humiditatis, saporisque datum est.

Omneis

Omnes fructus plantæ saporem aliquatenus monstrare: & crudos amplius, maturos minus.
 Item sapes in aliquibus ex crudis, ac pluribus transire ad perfectionem, in aliquibus
 inspidos perdurare: tum quemadmodum dulcis, & amarus sapor principia
 cæterorum intelligantur.

Caput VIII



Mnes autem fructus saporem quoque plantæ aliquatenus monstrant, quod forsitan ita fiat necesse est, cum inde suam isti trahant originem: sed crudi magis, maturi minus, utpote cum humoris effusio, quo plus temporis processerit, eo purior factitetur. Horum coagmentatio talis est. Quædam principio uelut insipida, dilutaque sunt, ceu frumentat: exempli gratia, triticum, hordeum, atque similia, quorum & perfectio statim ab ea ipsa qualitate accedit, antequam plures fiant mutationes. Neque enim dulcedo procul ab ea est, itaque nihil est opus uaria mutatione. Quapropter gemina quædam ratio generandi saporis esse uidetur, utraque pro natura rei compositæ. Altera enim ex crudis, ac pluribus transit ad perfectionem: altera quasi insipida, insuauisque, simplici generandi, alterandique uia ex natura subiecta confici solita est: quarum (ut simplicius loquar) altera in annuis potius, altera in arboribus est, utpote quibus plus coctionis desideretur. Sed forsitan melius exponetur, si non annuis, & arboribus, sed omnino ratione temperamenti determinemus. Quale namque hoc sit, talis mutatio sequatur ratio est, nam & amygdala principio aquosa sentitur, quandiu uiridis sit, atque recens: siccescens autem, pinguiuscula redditur. Sic & alia quædam in eodem genere perficiuntur, quorum & putamina uel acerba sunt, uel acuta, modo amygdalæ, quod omnes sordes, omnemque terræ callum eò uis naturæ secernit. Igitur natura quasi ex quibusdam commistis saporibus excernere percoctione saporem simplicem intelligitur, quocirca res econtrario, quam in cæteris euenire appareat. Quippe cæterorum generatio permistione conficitur, horum ueluti per detractionem, seiunctionemque: ac ibi ex principijs, hic ipsius principij. Principium enim dulce est, id autem (ut simplicius agam) præcoctio spectat. Sed hæc minus sunt disputationis propositæ. Tum etiã illud absurdum, si omnia saporum genera ex amaro & dulci commistis exultent, ut ex elementis omnia corpora. Sed rursus absurdum occurret aliud, si ex his nihil, hæc ex cæteris prodeunt. Haud enim natura talis principiorum est, nisi forte multifariam principium dici potest, modisque pluribus usurpetur: quod ita esse uidetur, cum uelut per cõsolationem seu coordinationem aliqua explicentur. Sed determinare de his nihil disputationis præsentis interest.

Quod humor sit saporum communis materia. Causa uero agens, & internus, & externus calor. Qui item sapes maxime perspicui euadant. Caput IX



Saporum autem generationes rationibus supradictis, aut ex forma in formam, aut ex contrarijs in cõtrarios actitari putandum est. Omnium uero communis materia humor subest. Alterat autem, agitque calor, cum internus, tum externus: hic enim (ut dictum est) plantarum generi maxime accommodatur, nec sicut in animalibus internus habetur accommodatior. Nam in illis quoque mutationes, alterationesque saporum fieri solent. Quæ cum ita sint, quonam pacto uicissim generatio fiat, à Democrito petat aliquis. Aut enim figuras commutari, ut ex scalenis, atque acuto constatibus angulo orbiculato efficiantur, omnibus scilicet inhærentibus illis, ceu acerbo, acuto, dulci: aut priorum figuras excerni, reliquas autem remanere: aut tertium alias exire, alias subire necesse est. Sed cum transfigurari impossibile sit (quod enim incorporeum est, nullam sibi admittit affectionem) restat, ut uel aliæ subeant, aliæ exeant: uel omnibus inhærentibus illis acerbo, acuto, dulci, priorum figuræ excernantur, reli-

quæ remaneant, quæ singulis ualeant conuenire. Sed ne ista quidem fieri ratione aliqua possunt, adijci nanque oportet, quod hæc agat atque efficiat. Sedenim ratio hæc de pluribus fortasse petenda est: quippe omnium generationes ille hunc in modum exponit, ceu substantiæ, quantitatis, qualitatis. Cæterorum autem excoctio, quæ calore subministratur, alia excernit, ac euaporat, alia crassat atque coagit, alia attenuat, alia (ut simplici ratione dicam) alterat, quemadmodum uel in ijs agitur, quæ igne feruescunt. Omnino assumendum est, cunctos saporos inesse potentia, immutationeque. Sed fieri atque esse, non nisi actu contingere. Prorsus peracta excoctione succorum, alij statim sensu percipiuntur, ceu dulcis & pinguis. Hic enim quibusdam exprimi atque defluere potest, & quidem segregatio eius ita maxima 10 ex parte fieri solita est. Alij non æque perspicui sunt, ceu uinosus in myrto, atque etiam minus qui pinguis in eodem est. Habet enim talem quoque humorem, qui uino cum sacclatur, residet atque innatat: quem detrahunt, & ad lumen lucernarum utuntur. Omnes synceriores efficiuntur suis pulpis expressi, multoque magis qui expressi diu immoti manserunt. Sic enim diluta pars exhalatur, & terrena subsidet, in totumque calor intestinis coroboratur. Nam & decerptis fructibus alteratio succi totidē consequitur modis: & nuces, ac cætera, quæ pari ratione oleum reddunt, spacio temporis longiori, amplius propter prædictas causas oleantur. Quare constat (quod dictum iam est) cunctos potentia inesse, actiones uero per alterationes oriri. Sunt certe mutationes succorum, quemadmodum in ipsis fructibus: 20 sic etiam cum expressi fuerunt, in saporos excoctionis pariter, & corruptionis.

Quare uinum ex uetustate amarum fiat, curque coacescat. Item quemadmodum saporos corrumpantur: hinc omnes fructus calore concoqui. Caput X



At et hoc maxime in uino, quippe hoc procedens suo uigore, & desinens, & quasi senescens, certis quibusdam saporibus immutatur. Enim uero si ex uetustate uelut secundum naturam fuerit alteratum, amarum efficietur: quod propterea euenit: quoniam aëre circumfuso, exactum sit id quod tenue, ac idoneum potui fuerit: hoc enim exolescente, relinquitur quod terrenum est, atque amarum. Sed si tanquam per 30 uiolentiam, & præter naturam mutatum sit, coacescit: id enim saporis contrarium esse natura uoluit. Pari modo uel cæteris euenit, ut inde corruptio exultet, unde naturalis generatio prodijt: quippe ex acuto in acutum uelut in materiam, resoluitur. Quod cum fuerit, mutari rursus, atque restitui raro euenit: & tunc forte, cum aut mari commistum sit, aut syderis ortu fuerit leuiter, per summaque immutatum. Vitium enim tum etiam simile accidit, nisi uehemens sit. Sed de his aptius postea differemus. Corruptio autem, & alteratio, accidere cæteris uitijis solent. Quod enim corrumpitur, perhumescit, & sæpenumero coacescit: quod senescit, ac uetustescit, exiccatur, parte hic etiam terrena tantum extante. Omnino singulae 40 corruptiones, aut rei alienæ admistione, aut propriæ defectu, temporis causa eueniunt. Pereunt uero permistiones, alias externis aliquibus immistis, alias parte alia uitiata, aut modum excedente interna. Sed forte uerius dixerim, parte aliqua commota, corruptaque totum perire: sic enim fructus corrumpitur, & lac, & uinum, & reliqua generis eiusdem. Nec uero minus certa mutatio in his est. In contrarium enim omnia transeunt. Plures tamen esse contrarietates intelliguntur, atque hoc quidem manifestum est. Fructus autem cuiusque concoctio, ui subministratur caloris, ut dictum est. Sed quæ serò perficiuntur, ui frigoris maturari uidentur, temporis causa. Calor enim, quod sæpe dicimus, concoquit, dum circumobstitit, atque in se uertitur.

Oleam

Oleam post arcturum nihil plus olei facere. Tum copiam olei non alimenti ubertate,
atq; in pleno corpore oliuarum collocandam esse. Caput XI



Eccliare quod de olea notatur, si uerum est. Nihil enim plus olei post arcturum fieri posse autumant, simulq; nucleum tum obdurescere: quo factio, non amplius humorem posse in oleum uerti. Quãobrem si qua naturali ratione agendũ, qualitati aëris ambientis causam impu-
tare debemus, nõ occasu syderis, qui certe pro casu habendus est: atq; utrum fortasse illorũ ob eandem causam euenit. Sed ambigitur argumento uerisimili-
fatis, qd imbribus subsecutũ nullũ penitus incrementũ pabulo accedit: sensu quoq;
10 experimẽtoq; confirmat. Cum enim albæ adhuc oliuæ torquent, minus olei emit-
tunt, omniumq; præcipue illæ profundunt, quas nouissime collegerunt. Facit em̃
perfectio, ut parte aquosa humoris sublata, reliquum amplius coqui ualeat. Ratio,
quæ repugnat, hæc est. Sed fieri potest, ut ob aquosam partem, atq; amurcam, plus
esse olei appareat. Nam & prius, quàm nigrescant, habere oleum constat: & synce-
rius tum esse, ac albius, argumento est, quod ex phaulijs promitur. Nec mirum, si
quam in eo, quod albis exprimitur, sentimus amaritudinẽ, quæ postea excocto fru-
ctu aboleatur. Hoc enim nõ parsimoniæ, aut copiæ, argumento est: sed corporis am-
bientis qualitate succum affici aliquatenus indicat: quod quidem & uasa faciunt.
Minus autem solitum esse expectare, ut pulpa excoquatur, constat eo quod albis
20 adhuc profluat oliuis. Sic fit, ut neque potentia, & actu distinguere sit. Materiam
enim, ex qua sit futurum, iam obtinet. Quæ igitur ratio, modus uel quisnam sit,
si uere, uel simpliciter, uel aliquatenus plus esse dicatur: Quippe ratione caret
utrunq; sed alterum magis: at nõ eadem percoctio succi, pulpæq; sit ad usum ciba-
rium. Pulpam enim gratam esse gustatu oportet: succus alteratione partis terrenæ,
aut putredine, ut quidam uolunt, perficitur. Drupas enim putredine statuunt. Oleũ
uero non nisi ea ipsa succi mutatione creatur: quod quia difficilius sit, non temere
dixerim à calore confici ampliori: statimq; dum succus minus parti aquosæ, terre-
neq; permixtus est. Igitur ante arcturum ambo illa contingunt. Est enim & tempus
feruentius, & succus purgator. Contrà autem post arcturum, pulpa enim tum au-
30 gescit, atq; perficitur. Copiam uero olei, nõ alimenti ubertate, neq; in pleno corpo-
re oliuarũ collocandã esse, multis rationibus patet. Imbres etenim minus olei faciũt,
& riguæ oliuæ deterius fundunt: quibus quia caro multa, nucleus paruus. Hæ par-
cissime præstant oleum, ceu phauliæ, tanquam uires hac in parte naturæ deficient.
nec uero in locis frigidis olei copiam largiunt, sed carnis: quod quæstionẽ utiq; citat.

Quãobrem uitis loco frigido, sapore non careat, oliua careat. Quodq; genus olearum, quæ egyptiæ
appellantur, ubertate, ac magnitudine fructus excellat. Odorata item saporem gustan-
tibus exprimere, quasi non modo sensus uicini inter se sint, uerum etiam quæ sub sensum uenire
ualeant, proxima quodammodo inter se collocari natura uoluerit. Caput XII



40 Quãobrem uitis locis prægelidis sapore non caret, oliua autem caret.
Sed ratio in eo sanè est, quod superius diximus, uidelicet, quod uires
ad carnem conficiendã intendunt: uuæ autem sapor in ipsa carne con-
sistit. Addo etiam, quod prius fortasse, ac principalius sit, calorem, qui
oleo conficiendo sufficiat, minus ualidum esse: itaq; fieri, ut Vere nul-
lum, estate minus bonũ creetur, atq; autumno meliorescat. Sol enim nõ amplius eo
tempore exuperare nimitũ ualeat. Quod etiam argumento causæ sit, quãobrem æsta-
te oleum fieri solet, succum enim uinosum, aut aquosum frigus coquere satis po-
test, at oleosum nõ potest. Aquæ pluuiæ, aut conductitiæ carnem (sicut dictum est)
augent. Oleum nihil se carni permiscet, sed per se manet, quemadmodum cum ex-

pressum est. Genus olearum, quod ægyptium appellamus, ubertate ac magnitudine fructus excellit; reliquum abunde oleum fert. Sunt enim complura genera, ut in historijs dictum est. Igitur olei generationi causa talis reddenda est: de cæteris autem pinguibus opinandum, quemadmodum inter omnes conuenit autores. Si uero reliqua tempore discordent, distinguendum, aut singulorum naturas, aut qualis pinguedo sit, aut etiam modum generandi: cum tamen diu manserūt, ceu nuces, uim certe, ut dictum est, obtinent. Actionē uero temporis spaciū educit, cum aquofo illo humore exhausto pinguis consistere, & coqui cœperit. At sunt, quibus pinguedo sicca admodum est, nisi forte calor circumobstans possit id quoque in aliquibus efficere. Ex omnibus, quæ saporem aliquem obtinent, quædam odorata quoque illico sunt: maior tamen pars odorem quendam gustantibus copulatum cum sapore ostendit. Nonnulla etiam uel confricata duntaxat, & permota, reddunt odorem. Rursus, quæ odorata sunt, saporem gustantibus, aut manducantibus exprimunt, quasi non modo sensus uicini inter se sint, uerumetiam quæ sub sensum uenire ualeant, proxima quodammodo inter se collocari natura uoluerit. Vnde haud perperam dictum appareat, odores pro saporum ratione consistere. Hæc enim opinio planè illi respondet, quæ cognatione aliqua coniungi istos inter se, atque ex eodem quodammodo oriri significat. Quod quidem utrunque genus quid sit, aut qua ratione, cum idem esset, differat, tamen inter se explicari certe oportet.

Non omnes odores reddi appellationibus posse. Species item plures uniuscuiusque saporum generis annotari. Dulce etiam principium saporis esse, amarum odoris.

Caput XIII



Erunt non omnes odores, appellationibus reddi fortasse possunt eisdem. Quippe amarum odorem, aut salsum, aut pinguem, aut acerbum nominare minus quispiam uelit: neque enim saporum omnia genera odorum rationem sequuntur. Nihil tamen id prohibet, quominus hæc inuicem coniungantur, & utrunque alterum quodammodo consequatur. Plures autem uniuscuiusque saporum generis species annotantur, ut dulcis, amari, ac reliquorum. Melleus enim, & uinosus, & lacteus, & aquosus, dulcis species sunt. Forsitan & plus, minus uel, differentiam facit. Sed potissimum ratione subiectorum commiscendorum discrimen exoritur. & cæteris quoque pari modo intelligendum, atque de his inter omnes ferè auctores conuenit. Sensum autem illum odoris, qui gustatu percipitur, non temere adiungi genus olerum indicat, quod agnomen à gratia palati accepit, ceu anethum, fœniculum, iris, & reliqua generis eiusdem, quorum pleraque nihil penitus olent: atque etiam latius illa significant, quæ præarida sine ullo odore sunt, ceu lens, cnicum, & eiusmodi. Hæc enim perfracta statim ac manducantur, sufferuefacta uaporem emittunt præternuem, qui sursum per meatus ad olfactum transmittitur, & saporem quoque reddunt eadem, dum manducantur. Omnia propè odorata amara sunt, sed causam huius postea dicemus. Cum uero illa duo contraria inter se sint, dulce, atque amarum: alterum uelut initium grati saporis, alterum grati odoris esse uidetur, & quodammodo magis primordium dixerim amarum grati odoris. Quippe odoratum quàm amarum sit, comperire difficile est. At boni saporis complura inuenies, quæ dulcia non sint, quæ sermè odorem quoque in gustatu, olfactuque reddere apta nouimus: quod dulcedo raro, & perexigue facit: quanquàm utrunque ex coctione proueniat. Sed de his postea.

Cur in

Cur in plantis sapor omnes, præter salsum, spectentur. Tum, quare falsugo aliquibus plantis aliquatenus accidat, amaritudo uero aliquibus plantarum partibus.

Caput XIII

*Hæc estio hæc
tunc Phlegma
alia s.*



Um autem saporum genera plura sint, quæret sanè quispiam, quamobrem cæteri omnes in plantis, & fructibus fieri solent: ut amarus, acerbus, acutus, & reliqui: falsus nunquam fieri potest. Nihil enim in genere plantarum falsum percipitur, scilicet ita ut in se talem sortiatur saporem. Sunt enim quorum summam partem duntaxat falsugo quædam obducit, ut cicer. Causa, quod falsum nullam alimoniam, nullam generationem præstare potest. Argumentum, quod nihil penè locis eiusmodi gignitur. Vi-
res enim illud erodit, ac eximit, ut facultas generandi uetetur. Quod igitur cæteris, ne generentur causæ sit, id certe neque ex se quicquam creare posse, ratio est. Nam & ea, quæ in mari nascuntur, non sine dulcedine, aut aliqua cæterorum saporum qualitate proueniunt, atque consistunt: ut pisces, & reliquum animalium genus, quod mari uersatur. Ergo causam in uniuersum hanc opinari dignius est. Illud enim ex quo futurum aliquid sit, commutabile esse, necesse est: falsum affici nequit, atq; incommutabile est: quamobrem neque perfectum quicquam, neque aliquid ullo pacto generari ex eo potest. Omnino in singulis, & consequi solitis, illud etiam consentire appareat: ut sol, & calor, quia in omnibus humorem leuissimum, atque ad alendum aptissimum attrahit: falsus, quia natura ponderosus, minimeq; cibo idoneus est, à nullo hauritur. Adde, quod nullam putredinem, nullam alterationem humor istiusmodi recipere potest. Quæ cum ita sint, auersam penitus à plantis esse qualitatem eius saporis necesse est. Ad hæc, quoniam genus plantarum nullam uim excrementorum egerendorum obtineat, nihil attrahat sibi, quod minus alere possit, uerisimile est. Quippe egestionem quoque illius aliquam subsequi oporteret, non solis ui prouocari, & per summa erumpere. Lata enim ubique, magnaq; afferi humoribus, incompleta tamen, inconglutinataq; Democrito placet, quod nullum adsit scalenum, sed angulos omnia imitentur. Hæc si plantarum uerent permissionem, licet animaduertere. De his autem, quæ in uniuersum prius exposita sunt, quæret sanè aliquis, quamobrem falsugo innasci, aut subnasci aliquibus soleat. Nam si intrinsecus sit, alimento, natureq; conuenire, haud temere confirmetur: sed si extrinsecus ueniat, & hoc quidem minus, quærendum item unde, atque ex quo. Aut enim ex aëre, aut ex uapore, qui sursum feratur, aut radicibus tracta per summa, deinde erumpi, tanquam aliquid sordium. Quippe falsugo per summa consistere omnino uidetur. Ergo si radicibus trahitur, ratio palàm est: at si minus, mirum, cur ciceri, & reliquis huiuscemodi residere tantummodo apta sit. Quæ enim falsugine ægrotent, ceu rosa, & quædam alia, hæc disputationem aliam desiderant. Ciceri uero & familiaris, & perutilis falsilago est. Abluta enim in flore fructuq; proueniente, statim planta radicibus arefactis, emoritur. Itaque constat naturam id qualitatis natiuum esse ciceri uoluisse, ut ualeat conseruari. Omnino quædam suis in folijs, ramisq; talem sortiuntur saporem, qui ablutis gustatu aquæ percipitur: nec in his modo, sed in fructibus quoque ipsis itidem est: quod sensus late diiudicat, si quis non fructum manducet, sed linguam ei duntaxat apponat. Quippe non in pulpa, sed in putamine fructus falsugo posita est: quo fit, ut semen reconditum, & incorruptum seruetur: nec secus à falsugine custodiatur, quam cum in uasculo conclusum plantæ adhæreat, quasi genus istud saporis sui gratia custodiendi à natura acceperit, quandiu uiride sit, caulis, atque siliquæ munitur falsugine, ut dictum est. Cum uero siccescere cœpit, suo quoque putamine saporem istiusmodi recipit, tanquam intrinsecus æditum. Enimvero foras uersus rem huiuscemodi excerni cōsentaneum

est, utpote alienam: quemadmodū & amaritudo cucumerum, quam per summam
tem sentimus. Genus quoque pirorum Cariae domesticū fertur, lanugine tam falsa
obductum, ut nisi aqua subluatur, edi non possit. Nihil igitur mirum, si eiusmodi
plura creantur. Neque enim illud procul praedictis est, glandibus extremis amaritudi-
nem insidere, & bulbis cacumine appellato, & alijs acritudinem stilo spicae intesti-
no teneri. Haec tamen alicuius ratione similitudinis addita sint. Rem autem natura-
lem esse, atque nativam, hinc latissime constat: ubicunque enim seratur nascaturque, ali-
quid falsuginis capiat, necesse est, etiam si solum nihil sapiat salis. Nam ea quidem,
quae locis falsis proveniant, haud temere falsuginem ceperint, sicut alia pleraque, &
aurio. Nonnulla etiam suaviora, melioraque reddi ratio est, ceu brassica. Acritate enim
& amaritudinem brassicae insitam, falsugo absumentum etiam fragile quoddam effi-
cit corpus totum nimio humore sublato. Quippe sal ad trahendum, absumentumque
humorem, aptissimus est. Patet hoc uel etiam cruda: frangi etenim aliquas perhi-
bent delapsas in terram. Cum igitur talis igni mandatur, facillime coquitur, & tene-
ra, dulcisque sentitur, scilicet ut consentaneum est. Nam & qui nitrum iniiciunt, hoc
idem conantur efficere: ueruntamen non pridem incipiunt. Natura uero iamprid-
em orsa, paulatimque prosequens, talem reddiderat. Quapropter nec id auersum
a ratione est, ut circa solstitium, aut circa sydus, nonnusquam & omnino per aestatem
meliorescat, ut apud Eretriam. Tum enim falsugo acrius agit, euincitque, utpote cum
ea ipsa largior sit, humor autem contractior. In Aegypto quoque, & locis eiusmodi
omnibus, optimam fieri ratio est. Sed haec latius fortasse adiecimus. Salsugo autem
siue a radicibus trahatur, siue a solis ardore ad summa ducatur, neutra sane ratione
immobilis esse possit in terra, qua de re disputare incepimus. Sed de his satis.

*Qui saporum humidi, sicciue intelligantur. Quodque uinum ex hordeo triticoue conficiatur. Cur
item odores non ex totis plantis, sed e partibus quibusdam reddantur. Quodque saporis, aut
odoris suauitas aliquorum insit radicibus. Et quod tanquam uentres plantarum sint radices.
Quare etiam plantae quaedam pinguedine, ut animalia suffocentur. Caput XV*



Illud autem humidum ne, an siccum potius, singulis saporum generis-
bus datum sit, declarandum nunc est: utpote ad saporum naturam acco-
modatissimum prorsus. Acutus et austerus, humiditatis potius esse ui-
detur, quam siccitatis. Contra acris, dulcisque, siccitatis potius, quam hu-
miditatis. Et quidem humores, cum crassescunt, dulciores redduntur:
ni forte haec pro nihilo sint putanda. Illudque melius dici possit, omnes ex utraque re,
hoc est humiditate, siccitateque consistere: quaque earum altera materiam magis re-
presentet. Quod si ita est, omnes eadem origine prodeunt, omnesque in siccitate po-
siti sunt, sicut dictum iam est: sed alios succo expresso, de sede sua educimus, ut uua-
rum, & oliuarum: alios aqua etiam modica infusa excernimus, ut nucum, & ficuum.
Nonnullos dimouendo ex propria natura, putrefaciendoque leuiter, potari habiles
faciunt: ut qui uinum ex hordeo, tritico uel conficiunt, aut quod zethum Aegy-
ptus appellat: quorum omnium principia, uiresque, naturae conueniunt: quae uero
utendi causa fiunt, haec solertiae potius, ingenioque hominis tribuendum. Sed quae ars,
& ingenium faciat, ipsa per se existimare dignius est. Saporum autem naturalium affe-
ctiones, generationesque, praedictis his rationibus contemplari certe oportet. His igitur
positis, exploratisque, dubitauerit quispiam, quareque, cur non partibus eisdem
omnium sapor, aut odor efficitur: sed aliorum parte superiore, aliorum inferiore,
ac circa radices. nec omnium, quae parte superiore habeant, norma eadem est: sed alia
in fructu, alia in fronde, alia in flore, alia in ramorum summitate, suum habeant sapo-
rem, aut odorem: magisque odor, quam sapor sede uaria collocatur. Nam & cortice
suo non-

suo nonnulla suauiter olent. Flores eorū, quæ tota sunt odorata, nulli (ut ita loquar) odorati creant, ceu serpylli, sisymbrij, helenij. Atqui ratio exigit, ut quod in cæteris quanq̃ inodoratis odoratissimū est, idem etiam inodoratis sit odoratissimū. Mirum etiam florem quorundā odorem suauissimū reddere, quorum nulla pars alia bene olet, quod in uiolis, rosisq̃ patet. Prædictū etiam illud, radicibus aliquorū saporis, aut odoris suauitatem esse, in dictam quæstionem adducit. Ambo etenim ista ex coctione conficiunt: quodq̃ plurimū, recensq̃ assidue obtinet alimentum, cæterisq̃ transmittit omnibus, hoc ita percoqui, ut saporis, uel odoris gratia adipiscatur, nulla ratio sit. Nec enim animalū uentribus contingere istud uidemus. Igitur de his, cæterisq̃ similibus principio illo sumpto, quod sæpe dicimus, uidelicet per coctionem hæc omnia confici solere. Mox adijciendū, quod de beta dictum antea est, uidelicet radices tanq̃ uentres esse plantarū, quoniā cibus in his aliquatenus alteratur. Quæ cum ita se habeant, nihil impedimento est, quo minus saporis, odoris uel suauitatem obtineant: modò confusione tali elementorū conditæ sint, ut rei capaces esse ualeant. Nam & in animalū uentribus quamuis sordes plerq̃ sint, tamen subiacet aliquid humoris, qui grato saporis, excoctioniq̃ datur, uelut alteratio talis ea parte potissimum fieri possit, quod etiam in arboribus constat, quæ pinguescere admodū solitæ sunt. Pinus enim radicem agit tæda totam refertā, ut ante dictū est. Ratio eadē, quæ in animalibus est, quod pars alimenti, quæ ferbuerit, excoctaq̃ sit, quoniā purgatissima est, assidet: & collecta, densataq̃ pinguedinē reddit. Reliquā uero sursum transmissum, partes, quæ supra terram eminent, nutrit: nō per illam pinguedinem subiens, sed per alios quosdā meatus. Nam quæ in tædam omni ex parte mutæ sint, obesitate moriunt, ut dictum est. Cum enim nullū transitū habeāt spiritus, strangulantur: sicut animalibus accidit, quæ ultra modū pinguerint. Quippe meatus omnes frequentia pinguedinis obturant, ut spiratio ad finem usq̃ transire minime ualeat. Quibus igitur, uel nulla penitus, uel nō multa, callosaq̃ inest pinguedo, his nunq̃ talis crassatio euenit: at quibus inest, ijs nimirū euenit, scilicet uel feruoris exuperantis.

Cur partes in plantis crispiores, aliæ alijs extant. Cur etiam sapor, aut odor, aut suauitas, ita in alijs quibus insit radicibus, ut nulla pars alia bene olida, beneq̃ sapida sit. Caput XVI



Proximum huic, quod in crispitudine lignorū efficienda animaduertimus. Semper enim caudices crispiores extant, quam rami: & ramorū ipsorum primæ partes densissimæ, atq̃ crassissimæ sunt. Quod ita euenit, quia his in locis alimentū magis immoratur, atq̃ consistit. Qua de causa & incrementū agitur in profundū. At cum ultra ad germen effundendum transcurrit, simplicius, atq̃ in longitudinem potius auget. Quod igitur his in locis alimentū se aliquantisper firmat, & quasi conuoluit: efficitur, ut & spissa, & crispa ligna creentur. Cæteris, quia ulterius assidue tendit, nihil tale exultat. Quæ obrem in nouellis nulla est crispitudo: uis enim tota ad augendum contendit. Sed ubi in longitudinē augeri cessarunt, crispari deinde, dilatariq̃ incipiunt, sicut etiam animalia. Eadem causa est, & quamobrem tædam, picemq̃, aut resinam nullam penitus nouellæ arbores habent. Alimentum etenim totum ad incrementa, fructificationemq̃ absumitur. Quippe postea in tædam uertuntur, atq̃ omnino fructibus illum destinatum humorem magna parte usurpant. Tunc enim uelut sordes naturales quædam hæc relinquuntur, cum uis augendæ longitudinis destitit, & radix, atq̃ uniuersa arbor plus roboris capere inceperit. Hæc propter causæ cognationem hoc in loco inferere placuit. Sapor autem, aut odor, aut suauitas aliquarum radicum, ita ut nulla pars alia bene olida, uel bene sapida sit, prædicta euenit ratione. Constat hoc idem in minoribus etiam, ut in herbis, oleribus, atq̃ fructibus nonnul-

lis, quorum radices sunt dulces, reliqua uero minime respondent radicibus: exempli gratia, graminis, gladioli, betæ, apij, equapij, atq; eorum quæ in paludibus, aut fluuijs idonea cibo proueniunt. Radices enim & caules plurimū dulces, ac cibo aptissimi sunt, folia minime. Causa in his omnibus, aut quod superiora humidiora sunt, atq; dilutiora, ut betæ, ut cunctorū palustrium. Vnā enim & aquosa sunt, & tenuia & excoctione carent, cui efficere saporē datum est. Radix tamen & caulis, quia minus habent humoris, dulcedinem obtinere aliquam possunt, aut econtrario scilicet quia superiora nimīū sicca, ut graminis, & omnino eorum, quæ arundinacea sunt. Quippe pars eorū superior sicca, inferior rosida est. Sapor autē neq; in siccitate, neq; in humiditate nimia potest consistere. Itaq; efficitur, ut graminis, & syrinchij, & reli 10 quorum generis eiusdem radices sint dulces: partes uero superiores ex causa siccitatis insuaues, & propemodū insipidæ extent. Hoc idem & in apio, atq; equapio planē animaduertitur. Radices enim eorum carnosæ sunt, grataq; palato: folia sicciora, ueluti acriora. Pari modo de cæteris quoq; licet differere. Omnia enim ferē in his ipsi rationibus continentur. Quamobrem ubi plus alimonie subministratur, uel superiora eorum, quæ suapte natura sicca sunt, cibo idonea perficiuntur, ut in Aegypto arundinis, quæ in paludibus est. Dulcis enim cætera quoq; sua extrema parte sentitur, sed breui admodum. At illa propter copiam alimenti tenera, dulcisq;, parte ampliore exurgit. Radices etiam suam dulcedinem seruant, usq; quo resiccantur, resiccatae statim eam amittunt. Siccitas enim neq; cibo idonea, neq; sapida est: 20 quapropter caulium quoq; uigor certus statuitur.

Cur uiridia, aut nihil oleant, aut non æque: sicca uero nimirum redoleant. Quodq; in quorundam radicibus præcipue sapes insunt, ut omnium acrium, & quamobrem. Item de succorum nominibus, quib; humor communi nomine careat.

Caput XVII



T uero odor econtrario ferē in his. Virides enim aut nihil olent, aut non æque: siccatae nimirum redolent, ut iridis radix, atq; etiam arundinum, & iuncorum, atq; omnino generis aquatiliū. Nam & gladiolus, quāuis odoratus, & siccus suapte natura sit, tamen minus redolet 30 recens: sed eorum etiam uigor certus intelligi debet, ut siccescentia supra modum reddi hebetiora, necesse sit. Verum hoc (ut supra dictum est) consentaneum ferē est. Sapes autem in cæteris quoq; suas uires, pari ratione habere constat. Quorundam enim in radicibus sunt præcipue, ut omnīū acrium, ceu alliorum, ceparum, radicularū. Quod idem de uenenosis etiam dici potest, quæ & ipsæ carnosæ omnes creantur. Cæterū uires uenenosarum perenniores sunt, in totum enim ualidiores ex siccitate redduntur, quia pars aquosa humoris exacta est. Ex hac etenim ratione succi corporati etiam utiles sunt, cum corporatio nonnihil segregata parte aquosa proueniat. Quamobrem præparare consueuerunt, alia siccantes, atq; succantes: alia infecantes, quo solis ac aëris uis coagere melius possit, ut resinam, & 40 reliqua generis eiusdem, & thus, & myrrham, & laserpitium. Affertur infectio alijs tam radice, quā parte superiore, ceu uenenosis quibusdam, & laseris. Quippe radix, & caulis infecatur, atq; succus manet utrinq;: alijs radice, aut caule tantum, scilicet prout succum emittere aptiora sunt. Nam si radices habent succosiores, radici infertur incisio: si partes supernas, cauli. Quibus enim radices sicca, furculosæq; sunt, his nunq; sterCUS disponunt. Eadem ratio lachrymarū etiam est, quæ sponte concresecunt, tam spinarum, quā arborum, ut amygdalæ, pini, abietis, terebinthi: quarum aliæ bene sapidæ, beneq; olidæ sunt: aliæ insipidæ, atq; inolidæ, ut gummæ, spinæ ægyptiæ. Vocant alia succos, alia lachrymas: communius tamen uocabulum est suc-

est succus. Sed fortè nil refert. Humor enim, qui singulis uaria excoctione conueniat, communi nomine caret. Quod uero inter humores alij callofiores, lentioresq; sunt, alij aquosi, minusq; lenti: hinc alij densari possunt, alij nequeunt. Nonnullis etiam aliquid miscent, quo densentur, atq; concrefcant.

Cur alia in caulibus, alia in radicibus uires habeant. Curq; in eadem planta diuersi odores, saporesq; sint.

Caput XVIII



Causam uero, ut alia in radicibus, alia in caulibus uires habeant, illam sane opinari decet, quam prius retulimus. Quorum enim natura minus parte utraq; modica est ad uim illam condendam, quod altera satis, altera minus humiditatis, aut siccitatis habuerit, atq; etiam, quorum substantiam plus in alterutra partem uergi natura uoluerit: hæc aut parte superiore, aut radice potius uires continent: sicut incrementi quoq; & magnitudinis ratio anceps est. Cucumeres enim, cucurbitæ, & alia pleraq; parte ampliantur superna, luxurianturq;. Radice tamen pusilla inhærent, scilla, bulbus: deniq; omnia, quæ radice sunt capitata contra partem superiorem, tenuem, imbecillemq;, radices amplas, carnosasq; gerunt. Prorsus in quibus acredo inest, uel aliqua eiusmodi uis radicibus potius inest, ut in cepe, allio, & scilla: quod ratione optima euenit, cum natura eò potius tendat. Vires enim naturam sectari, necesse est: quod in uenenis maxima ferè parte uidemus. Quippe radices uenenosiores, potentioresq; sunt. Causam duo illa, quæ superius diximus, habent, id est quod neq; præhumida, neq; præarida sint. Altera enim ex humoris nimietate percoqui nequeunt: altera quasi materia uacant ad coctionem suscipiendam, suæ causa siccitatis. Singula autem pro sua natura, potestateq; coquuntur, ut dictum est. Igitur e contrario quasi sapores, odores, atque omnino uires eiusmodi alijs super alijs subter haberi, ex supra dictis inueniri oportet. Causa uero quamobrem neque sapores, neque odores parte eadem omnibus habentur supernis, haud procul prædictis ferè rationibus est. Nam (quod simpliciter dici potest) singulæ partes aliquid similitudinis habent, tum in sapore, tum in odore: sed differunt, quod magis, minus uel habent. Patet hoc in eis arboribus, quæ syncerius olent, & sapiunt: ut in abiete, pino, cupressu, larice. Addo etiam in fico: aquosiores enim non æque istud confirmant. Imò uero differentiam hæc suscipiunt illam, ut alia sapida, alia insipida, uel male sapida sint: & alia odorata, alia inodorata. Necnon et odorum saporumq; uarietate discordantia prodeunt, ceu uitis, pampinus, & uua. Deniq; omnium ferè, tam foliorum, quam fructuum: ratio, quod alterum crudum, alterum coctum est: uel potius, quod neque ex eadem materia sit utrumque: sed alterum uelut ex purgata, synceraq;, alterum ex impura, callosaq;. Sunt certe ex callofiore, corporatioreq; germina, rami, stipites, totaq; moles. Itaq; cum materie dissimiles sint, finem quoq; pro sua natura dissimilem habeat unumquodque necesse est: quod etiam in animalium genere constat: uel potius eduerso, quia finem suum habeat unumquodq;, materiam quoque habeat diuersam, necesse est. Omnium uero (ut simplicius loquar) finis pro subiecta natura statutus est: quæ cum uaria, & in sapore, & in odore, & in inodoratione sit, discrimenq; ad sensum hominis redigatur, hinc diuersitas partium exultat, necesse est. Nihil enim prohibet, foliorum temperamentum gustui modicum esse interdum: fructuum autem immodicum, ac uehementius, uel in acerbitate, uel in austeritate, uel in amaritudine, uel in alia quadam dispositione. Quod etiam in olerum genere perspicuum est: Quippe folia moderata, & grata sunt: semina uero acria, uel amara, & ex toto uehementiora sentimus: ita, ut contra, quam in arborum fructibus, ac terræ frugibus res eueniat. Fructus enim illarum utiles, folia inutilia sunt. Horum autem folia

tantummodo usui sunt: semina non nisi medicaminis fortè dari rationi commode possint. Quod igitur in his liquet, nihil prohibet in tilià quoq; cæterisq; nonnullis arboribus effici, ut fructus ingustabilis, frons dulcis, atq; gustabilis sit. Fructus enim naturæ conditionem puram continet, atq; synceram. Enimvero siue nimium siccus, lignosusq; sit, seu austerus, amarus ue, aut male olidus, aut aliam quampiam difficultatem sortitus, ingustabilis redditur. At frons quia humidior, ac pensilis est, moderationem aliquam obtinet. quod etiam in lasere, atq; alijs plerisq; acribus patet. Folium enim laseris suaue, fructusq; mollis est, propter humorem. Quippe acrimoniam moderat permistus humor aquosus. Itaq; aliquam saporis gratiam generat. Contrà, siccitas uehementiora omnia reddit.

Cur quedam, cum uiridia sunt, mandi possint: cum uero siccescunt humoris temperie sublata, ingustabilia relinquuntur. Curq; in quibusdam radices ingustabiles sint, caules autem mandi nimirum possint, & contrà.

Caput XIX



Mnino multis id euenit, ut cum uiridia sunt, mandi nimirum possint, saporisq; aliquam reddant suauitatem, propter commistionem aquosi humoris: cum autem siccescunt humoris temperie sublata, ingustabilia relinquuntur: ut germina uitium, & stipitum, & aculeatorum quorundam, & leguminū aliquorū, ut cicere, fabæ. Ad summā, eorū quæ dulcedinis aliquid reddunt, cōmune id omnīū propemodū sit, quorum succi per se acerbiores, aut acriores, aut amariores. Temperati enim à natura humore aquoso meliores, dulcioresq; saporis suscipiunt: quod & in myrtis, ac punicis fieri certum est. At si qua talis natura arborū, aut omnino plantarū est, ut fructus uiribus synceris progeneret: folia tamen partesq; alias creet per mistionem: nil prohibet (sicut dictum est) mandi folia posse, fructum uero ingustabilem esse. Proximū his, & in radicibus quoq; cibo idoneis est, quarum folia ingustabilia penè sunt, utpote sicca, spinosaq;. Caules autem mandi nimirū possunt, & radices ipsæ suauitatem etiam reddunt. At sunt econtrario, quorum cætera cibo apta, & suauiā sunt. Radices autem ingustabiles, quia lignosæ, amaræq;, aut deniq; male sapidæ, uel inspidæ sunt. Differentiam haud parua natura quoq; uaria animalīū facit. Etenim quæ nobis insipida sunt, cæteris animalibus sapida sentiunt, propter uirium bonitatē, facultatemq; conficiendi. Alia tamen alijs in genere quoq; illorum grata, & in sapore, & in dispositione animaduertimus. Delectantur enim alia teneris, alia siccis potius. Nonnulla etiam dum tenera sunt, à nullo gustantur. Sicca autem cibo idonea propterea sunt, quia quantum in his amaritudinis, difficultatisq; fuerit percoctum, excretumq; est solis opera, ut sesama, ut erisymum. Hæc enim uiridia tangi à nullo animali uidentur propter amaritudinem, & grauitatem saporis: sed siccata acceptiora euadunt, fructusq; eorum suaues efficiuntur. Atque eorum causas huiusmodi putandum est. De fructibus, qui cibo idonei sunt, ratio facilius reddi potest. Horum quippe humores, puri, syncerisq; sunt, uelut à natura liquati, purgatisq;, ut & pluribus, & magis ualeant conuenire.

De uenenosis plantis. Curq; eorum partes tantum medicæ sint. Item alium agrum ad alia medicamenta utilem esse.

Caput XX



Ed de uenenosis, & his omnino, quæ uires obtineant aliquas, considerandū deinceps est. Quippe in his, neq; uires eadem intelligunt, neq; pares in omnibus illico à radicibus sumpto initio intuendi. Nec enim superioribus omnibus, ceu folijs, ramis, fructibus eadē uis inest: & differre quidē pluris, minorisq; ratione aliquid, esse consentaneū dixerim. At aliqua esse, quæ penitus nequeunt agere, quod pars reliqua potest, ut semen, & cau

& caulem: quod radix, uel ediuerso radicem, quod semen, & caulis, hoc magis mirandum. Ergo causas ex prædictis petendum. Cum enim naturam, atque temperiem suam unumquodque habeat, uires quoque uarias habeat, necesse est: ut alia colliquare possint, atque discernere, alia nequeant: & alia magis possint, alia minus, & feruefacere, & coquere, & frigefacere, & siccare: & reliqua pari ratione addendum. Sed fructus maxime discrepare consentaneum est: siquidem non uniuersa natura radicis, & fructus, & cæterarum partium similis sit. Sed aliæ incoctæ penitus sint, aliæ coctæ, & omnino constantes ex pluribus. Itaque efficitur, ut & sapore, & uiribus, inter se plurimum distent. Ita enim, tum in agrestibus, tum in urbanis uidemus: quorum radices amaræ, lactuosæq; sunt, horum fructus esse prædulces, quasi ex incocto, percoctos. Quod idem uiribus quoque uenenorum euenisse putandum. Quamobrem non temere sit, ut in alijs radix, in alijs pars aliqua ex cæteris plantæ eiusdem amplius ualeat. Nam & radices amplius à radicibus differunt. In ijs etiam, quæ generis copulantur societate, & semina seminibus, & reliquæ partes multo inter se uiribus distant, propter agræ, cæliq; conditionem: sicut & frumentum, & cæteræ fruges pondere propter alimentorum uarietatem. Quapropter medicamina longe præstantiora medicaminibus explorantur, quæ longo interuallo minime distant, ut elleborum nascens in Oeta monte, melius Parnasico est. Validius enim esse illud putatur, minusq; aptum medicamini. Causa quamobrem ualidum ita sit, similis atque in fructibus. Aëris enim duritia, nutrimentiq; largitate grauitas in eo quoque tractu sicut in Bœotia prouenit. Porro alius ager ad alias uires idoneus est, quemadmodum in fructibus quoque perficiendis animaduertimus. Sunt etenim loca, quæ ne excoquere quidem ullo modo uires medicas ualeant. Quippe multis in locis, & niger elleborus, & aliæ radices hebetes, imbecillesq; comperiuntur. Vnde credi haud temere possit, aëre frigido, & solo aperto, atque etiam alimento modico opus esse. Et quidem uenena in montibus plurima nasci uidentur, & in ijs maxime qui altissimi sunt, atque amplissimi. Et de his satis dictum iam est.

De causa odorum. Curq; in eadem planta partes aliæ odoratæ, aliæ inodoratæ. Cur etiam in arboribus flores, qui minores sunt, odoratiores sentiamus. Cur præterea odor in flore aut sit, aut non sit. Caput XXI



DE odoribus, quoniam ij quoque particulatim fieri solent, causas eadem, aut certas proximas esse putandum. Excoctio nanque alijs in flore potius, alijs in fructu, alijs in folijs, ramisq; aquosis, & quasi insipidis, aut acribus. In flore, ut rosa, croco, & reliquis generis eiusdem, quorum quæ minus bene sapida sunt, odoribus etiam suis grauitatem quandam præsentant, ut liliū, liriū, & eiusmodi. Quædam nullam penitus reddunt suauitatem odoris, sed grauitate redolent: quod à sapore quodammodo fieri, nec esse rationem odoris ab illo remotam, certum est. Enim uero, quæ diluta, & insipida sunt, hæc penè omnia inolida quoque sentimus. Quippe in his (ut ita loquar) duobus exordia qualitatis inolida habentur, cum & sapor natura quadam aquosa est, & humor aquæ nimium reddit. Alterum enim misceri quasi non potest, alterum autem ex nimietate tolli necesse est: itaque id etiam misceri quodammodo nequit: quæ quidem res à ratione odoris auersa penitus est. Odor enim mistione quadam consistit. Quæ autem alimento uberiori, uehementioriq; nutriuntur, ceu palustria, hæc odores etiam proximos suo alimento graues scilicet quosdam, ac turbidos reddunt. Cum igitur alijs in radicibus mistura eiusmodi, atque moderatio sit, alijs in ramis, ac folijs, alijs in fructu, pluri-

bus uero in flore: has easdem partes in singulis odoratas esse ratio est. Ideoq; flores arborum, qui minores sunt, odoratiores sentimus. Plus enim terræ humori in maioribus inest. Si tamen hæc ratio minus placeat, aliam quæres. Igitur in uniuersum, atque simpliciter satis fortasse dicta hæc sunt. At uero in eo, quod prædicta temperamenta singulatim animaduertere deceat: non temere plurimis odorem esse in flore appareat. Agitur enim in eo prima quasi, & leuissima coctio, siue siccitas, siue aliqua mutatio uenerit. Cum uero fructus inceptus sit, odor non amplius permanet, quia plus iam adest humoris: præterquam si qua humore tali suapte natura sint, ut odorem ualeant conseruare. Ex toto penè fructus, qui gustu suaues sunt, bene olent. Nam & málum, & pírum, & mespilum tale est. Adde quos priuatim acceptos uocamus, ut cedrida, & terebinthum, & similes: quosq; pingues sentimus, ut fructum abietis, pini, piceæ, lauri.

Cur dulcia minus oleant. Curq; odor in ijs sit, in quibus inest aliquid acrimoniæ. In quibus item locis odorata nascantur. Præterea odorum alios ualidos, alios infirmos esse. Tum qui in succis durent.

Caput XXII



X dulcibus nullus ferè bene olet. Nam & málà dulcia odorem minime omnium reddunt, & eo minus, quo dulciora sunt. Ratio, quod succus dulcis crassior, atque terrestrior est, præsertim cum mistus fuerit in fructu. Odor autem humoris tenuioris, siccioris, aptiq; diffilari potius est, de quibus posthac etiam differemus. Verum (ut iussumus) odor & foliorum, & ramorum, & in totum arborum, atque plantarum in eisdem generibus est, in quibus aliquid acridinis, aut pinguedinis inest: quemadmodum certe fructus quoque suprædicti se habent, & quidam etiam ex uinosis. Fructus etenim myrti odoratus, & ea quoque odorem aliquem reddit, & quæcunque talem acrimoniã, siue pinguis, siue uinosa, siue etiam alius succi in suis fructibus habeat. Eadem ratio in genere quoque herbarum est, quas coronarias appellamus, ut serpylli, sisymbrii, cæterorumq;: in oleribus, ceu ruta, apio, menta. Siccitas enim, & acritas, uel acerbitas his innotescit, non in fructibus, neque in cæteris, quæ humoris eiusmodi sunt. In omnibus uero, tum in his, tum cæteris odoratis redditum illud per definitionem omnino inest, ut demistum sicco, quod sapidum est, uim aliquam pariat odoris. Prorsus odoratiores, suauioraq; tam tota, quam particulatim locis placidi spiritus, ac siccis proueniunt: scilicet exhausto humore aquoso, excoctiq; reliquo melius. Siccitas em̄ (ut simplicius loquar) odori conuenientior est, & omnia odorata eò potius uergunt. Argumento etiam illud est, quod tractibus æstuosis plura, melioraq; odoratorum genera prodeunt. Melius enim ibi concoquitur, & quædam siccata olent. Viridia nihil olent, ut calamus, iuncus: nonnulla etiam plenius olent siccata, ut iris, ac fertula campana. Sic et cœnanthes odoratiores est. Non tamen omnia ita se habent: sed adsunt, quæ e diuerso naturam sortita sint, quæ profecto diuisisse oportet. Diuisio uero simplex occurrit. Aliorum enim odores exiles, ut florum ferè omnium, qui uirides, atq; recentes sunt, odoratiores: temporis autem spacio decurso, exhalationis causa hebetescunt. Aliorum odor ualidior est, ut eorum, quæ terrena magis, & in terrenioribus posita sunt: quibusq; uis quædam aquosa permista est, qua siccata, inueterataq; ad quoddam usque temporis spacium odoratiores redduntur. Cuius generis poma cotonea sunt, quæq; ex coronariorum numero acrem reddunt odorem, ut abrotonum præcipue, & sampsucū, & crocū. Vnã em̄ & quantum humoris aquosi est, exhalatur, & alimenti cessat accessio: & quædam ueluti coctio aliquid per seipsa recipiunt. Vnde fit, ut à suis decerpta arboribus odoratiores reddantur, ut málà, & quædam alia. Euenit, ut inter herbacea, quæ uiridia

uiridia sint, nihil oleant propter humorem: sicca autem oleant, ut alia quaedam, & foenum graecum. Nam & uinum tunc maxime constans perficitur, atque odorem capessit, cum pars eius aquosa difflata, exactaque est. Haec igitur omnia odoratiora in uetustate efficiuntur.

Cur debilia celerius euanescent. Cur etiam nimium exiccata deterius oleant. Tum quamobrem flos eorum, quae toto corpore odorata sunt, non spiret. Caput XXIII



Vae autem debilia sunt, celeriter euanescent, ut uiolae tam nigrae, quam candidae, amarae, maleque olidae in uetustate redduntur: nec sicuti rosae suum odorem etiam siccae conseruant, dum deficient penitus: uirides tamen a longe redolent, siccae non nisi proxime admota. Ratio, quod induratae quodammodo defectu proprii caloris habitum reddere nequeunt. Nam ad usum quidam unguentarij eas quoque aliquatenus siccare consueuerunt, ut odorem synceriores relinquunt. Sertula campana uel plus temporis odorata edurat. Caeterum adsunt, quae inter odorata nimium exiccata deterius oleant, eo quod acriorem, durioeremque reddant odorem. Est enim quemadmodum uini, atque in totum succi, saporis ue duritia, uehementiaque, sic etiam odoris: quod & inter agrestia quibusdam euenire uidetur, ceu serpyllo, & silymbrio, & in genere olerum rutae praecipue. Sunt enim odores eorum duri, exertesque omnino dulcedinis. At urbanorum odores una cum remissione dulcedinis quoque aliquid, benignitatisque habent. Est enim ut in sapore, ita etiam in odore dulcedo. Et caeterae propemodum generum appellationes, tanquam naturae eorum non multo inter se distent. Sed quinam odores sint diutini, & qui siccatis meliores reddantur, caeteraque similia, spectari ex praedictis oportet: quaeque a nobis sunt praetermissa, facile per haec eadem conspici a caeteris possint. Quae autem non particulatim, sed toto corpore odorata sunt, de his quaeret sane aliquis, quod prius dictum iam est, quamobrem flos odoratus esse non potest. An non ex ratione id quaeret? nam & caeteris odore carentibus flos istiusmodi deest, sed in his potissimum enotatur: quia ratio, naturaque odoris praecesserit. Causa illa esse uidetur, quod generatio floris concoctio quaedam est: quod autem coquitur, in mutatione illius est, quod iam antea esset. Quae igitur odorata ipsa non sunt, horum flos, cum humor concoquitur, odorem aliquem capit: quoniam concoctio in mutatione est. Contra quae odorata sunt, horum odorem permutatione uariare necesse est: quod si plene sint odorata, flos minus odoratus proueniet. Haec enim diuersitas ueluti hebetatio pristini odoris, ac uirium esse uidetur. Quapropter florem tunc olere posse affirmant. Sed hoc an ita sit, cogitandum. Fidem enim aliquam affert. Simile tum euenire uidetur, ut in succis coctis, atque in crudis, cum ignem sentiunt aut solem: quippe facta mutatione, alteri in melius, alteri in deterius commutantur. Vis enim caloris alteros coquit, alteros ex sua perfecta conditione dimouet. Cum enim res finem suum attigerit, mutationem in deterius fieri necesse est. Quod etiam hac in parte euenire uidetur, cum odor emolliri inceperit. Fit enim uelut remissio synceri odoris: tum etiam euenit, ut succus eiusmodi, qui suapte natura siccus est, in prouentu floris humescat, si secus generatio fieri non possit, atque ita sequatur remissio. Sin autem non humore, sed dulcedine opus sit ad fructuum generationem (Omnia nanque ex dulci creantur, & hinc flores magna ex parte dulces sentimus) ea quoque ipsa ratione dissolui, effoeminarique odorem consentaneum est, quasi dulcescat exempta scilicet acridine illa sincera. Horum igitur causam talem esse existimandum.

Cur fructus agrestes odoratiores urbanis suis generis sint. De causa odoris in uino: & quamobrem, quod morale uocatur, celerius purgetur. Item si in succo est saporis gratia, & odor de succo prouenit, qualis uterq; sit.

Caput XXIIII



Ux autem fructus agrestes odoratiores urbanis suis generis sunt, ut m^ala, pira, sorba, melpila, & reliqua: atq; ipsorum m^alorum tam syluestrium, qu^am urbanor^u, qu^ae acerbissima sunt, suauissime olent. Atqui cum odor per coctionem acquiratur, qu^ae maxime cocta sint, hac olere melius putaueris oportere. Ergo de his dici quidem in uniuersum potest, agrestia duriora esse: quod in caeteris quoq; rebus natur^ae animaduertitur. Sed conuenientius ratio assignetur, si quis coquendi genera saporis, atq; odoris discernere ualeat, ita, ut quo in genere uis saporis, odoris uel consistat, compertum sit. Enimuero differentia aliquid inesse uidetur, siue differant inter se, siue idem sint aliqua co^mmutatione: sed hoc diuisioni generali mandandum utiq; sit. Ad rem autem nobis propositam illud satis est, quod & latissime patet: dulcedinem, & ex toto saporis suauitatem fieri non nisi succo crassescente solere: qua de causa fructus senescentes, soleq; feruescentes dulciores omnes efficiuntur. Crassantur enim exempta parte humoris aquosa. Odoris autem ratio in priore quadam, minusq; perfecta coctione uersatur. Argumentum, quod ipsa etiam odorata, ut pira, m^ala, & caetera plus reddunt odoris, si cocta in plenum non sunt. Atqui saporis excoctio tum potissimum consummatur, cum in plenum excoquitur, & quidem in primis succorum mutationibus uidere id licet. Uerius namq; odores inde exultant, ceu simul, & flatilis quaedam esset odoris conditio, & succus suam haberet naturam, ad quam cum uenisset crassatus, excoctusq; minus quidem odoris spirare, dulcedinem tamen conuenientem, atq; in totum sensui accommodatam possit acquirere. Agreste igitur genus ad priorem usq; tantummodo coctionem deueniens, odorem quoq; ratione adipiscitur plenior^e. Urbanum, cum perfectiorem attingat cocturam, alimentoq; abundet, propter uehementiore^m confectionem succos suos in dulcedinem, odorisq; hebetudinem uertit. Tum etiam humiditatem, siccitatem, largitatem alimoniam, parsimoniam uel, comoditatemq; afflatus conferre aliquid ad odorem uerisimile est. Siquidem omnino, quae arida, locisq; aridis sunt, quae paruo alimento contenta degunt: quae placidae aspi-
rantur, odoratiores proculdubio sint. Humor enim largius se permiscens, odorem hebetat. Quapropter locis opacis, dilutisq; odorata nunq; proueniunt. Nimirum ergo dum crassantur, mutationem illam recipiunt, sicut dictum est. Omnino (quod simpliciter dici potest) genus agreste siccius, ieiunius, spiratius, feruentius, atq; etiam succo tenuius est, nec succum carni permistum gerit modo urbani. Quae quidem omnia iuuant ad odorem efficiendum. Licet hoc in uino etiam peruidere: quod enim dulce, molle uel est, caret odore: quod tenuius inter caetera est, hoc odoratius. & celerius hoc, q^u pingue, crassumq; consistit, atq; perficitur. Item una cum odore euenit, ut fece sidente, uel segregatio humoris, partisq; terrenae, exhalatioq; sortis aquosae efficiat: ita ut ex his omnibus suauis illa exoriatur olentia, id est attenuazione, segregazione, exhalatione. Nam & in ipso dolio pars uini, quae est iuxta fecem, minus redolet. Haec eadem causa est, & quamobrem genus uini, quod morale uocatum est, celerius purgetur, consistatq;. Est etenim tenuius, & obiter quasi uitio misturae immune. Confirmatur id etiam, quod ex tenuioribus, & succo probatis, spiratisq; commode odoratiores proueniunt, & ex uetustioribus potius, quam nouellis. Item quod, quae large olent, ac ualide, mollitiam in gustatu nullam praesentant: utpote cum simul manere nequeant, odor suauis, & plenius ille, ac ualidius: quod etiam in unguentis, incensis, coronamentis, caeterisq; odoratis euenire uideat. Haec etenim omnia amara sunt, maleq; sapida, sicuti amygdalae. Et motana uero uinorum genera, odorem pleraq; obtinent,

obtinent, quæ dura, minusque in sapore commendata existunt. His igitur omnibus constat aliud esse, quod faciat odoris suauitatem: si tamen causæ odoris, saporisque modus adsit, quod ex ambobus exultet, suauissimum est. Presertim, cum in quibusdam agrestibus acredo, atque synceritas tædio admodum sit, ut retulimus: ceu in serpyllo, abrotono, ruta, permissioneque natui humoris temperatiora, suauioraque reddantur. At si alterum immodicè adsit, quærimus certè quòd deest. Simul enim quodammodo in eiusmodi gustabilium genere odoris, atque saporis delectatio est. Sed discernere, explicareque in uniuersum tentandū, quemadmodum diximus: ut si in succo dulcedo sit, aut aliqua genera saporis: odor autem de succo proueniat, qualis nam sit uterque, & quo modo habeat. Illud igitur ex prædictis iam patet, quod principio quærebatur: quamobrem fructus agrestes sint odoratiores, atque proinde euenire appareat, ut in perfectis, & priuatijs potius consistat odoris suauitas: siquidem ex his alia amara sint, alia acria, alia exilia, alia acerba, alia aliquid habeant tædij. Nec temere forsitan. Exit enim halitus quidam de his maiorem in modum, qui si temperata sunt, modicus sensui occurrit: sin minus, difficilis, grauisque est. Nec in priuatione genus id collocandum, sed aliquam potius naturam aliam sortitum appareat: siquidem nonnullam uim extremorum obtinent efficiendorū. Igitur odor his de causis in succis minus dulcibus, atque insuauibus inest. Odorum autem (ut ita dixerim) omnium potestas pro subiectæ naturæ ratione proculdubio est.

Cur aliqui flores suauiores distantes, quam proximi sentiantur. Et cur odores plurimi mane sentiantur, crescente die minus, meridie minime. Tum de herba, cui nomen hesperidi. Item quæ atas plantis ad odorem aptissima. Et quibus rebus odores hebetentur. Cur præterea arcus cœlestis loca ubi constitit atque arbores reddat odoratas. Cur denique incensa redolect. CAP. XXV.



Aeterum aliqui ex numero florū distantes odoratiores, quam proximi sentiantur: quod etiam in uiolis deprehensum est. Ratio, quòd ad locum remotiorem odor purus, syncerusque deferatur. Effluunt enim de cæteris etiā partibus plantæ aliqua, quæ longinquius transire non possunt, quia terrena magis, crassioraque sunt. Quippe in uniuersum odorum generi imbecilli synceritas ualentiore mistura conueniens commodior est, sicuti & saporibus. Exempli gratia, myrtus mulso macerata, melius quam syncera redolere incensa putatur. Odor enim melior, atque dulcior redditur temperatus. Hoc idem & succis euenit. Sunt enim qui misturam desiderant ad acquirendam suauitatem. Omnino (ut simplicius agam) odores plurimi syncerioresque mane sentiantur, die crescente minus, meridie minime, quòd sol omnia siccet: & quemadmodum horis diei, ita etiā anni temporibus pro ratione mutantur: Præterquam si qua suos odores, maturitatesque tempore alio capere solent: aut cœli temperies aliqua ad odores conficiendos accommodata contingat: ut in herba, cui nomen hesperidi, patet: hæc enim nocte plus redolet, quam interdiu. Cæteris autem suo spacio non ultimo, sed medio cum maxime uigent, quæque odoratissima sunt, uel ubi paululum à suo uigore declinarunt. Haud enim fortasse conueniens ratio eadem est saporis, atque odoris. Nouella etenim planta alimentum excoquere nequit, utpote quæ plus attrahat, quam possit conficere. Annosa imbecillis penitus ob inopiam caloris insita est. Cæterum uetustę odoratiores sunt, quam nouellæ. Minus enim humoris in his est. Itaque magis ualent exuperare: sicut etiā quæ solo gracili posita sunt. Licet tamen simpliciter illud asserere: omnia quæ uigent præstantiora tum sapore, tum odore intelligi, modo finem hunc natura illis statuerit: frigore geluque tam saporibus, quam odores hebetiores ob densa-

tionem redduntur. Nil enim concreta exprimere possunt, tum etiam obliterantur quodammodo ex uiolentia frigoris: nec modo illa, sed etiam sensus tollitur: quippe utraque ex suo statu frigoris iniuria dimouentur, quanquam acrius illa, quam sensus: nam & fructuum dulcedinem frigus per gelationem euaporando, educendoque eximit. Pari modo & nimietas aestuum saporibus officit: alia namque exurit, alia non concoquit, alia ueluti putrida, & praeumida reddit (ut de ficibus dictum est) odores forsitan nonnullorum magis conseruat: & forte illos creare potest, qui familiares locis aridis sunt. Hos enim constat esse omnino synceros. Multos tamen peruertit, qui scilicet consistunt in fructibus: quia succosiores, indistincti istis sunt. Quippe odor non nisi maturescentibus fructibus consistere potest. In totum mixturae modum inesse, naturamque siccitatis in ratione odoris, quae quodammodo innotescere conuenit. Siccitas etenim est, quae odores uel omnium, uel certe aliquorum facere potest. Quod obiter in terra quoque perspicuum est, ubi tempore aestiuo solo adusto imbres accesserint. Humor enim admissus, feruentisque pulueri permixtus, odorem generat. Quod idem in caeteris etiam facit: nam & quod de arcu caelesti referunt, arbores, & loca reddere odorata, ubicumque constituerit, tale est. Reddidit enim non in omnibus modis odorata, sed si qua materia combusta proxime sit. Nec id forsitan per se agit, sed quodammodo per euentum: Impluit enim locis, ubi constituerit. Quippe materiae combustae admissus humor uaporem quendam, odoremque excitat. Neque enim aquae multum descendit, sed magna parte guttae irrorant, ita ut caliditatis, siccitatisque modus non desit. Materia quoque ipsa certae sit qualitatibus, opus est. Non enim in qualibet, neque quibusuis modis illud fieri potest. Omnino uel in caeteris crematio, atque permixtio creabunt odorem, si modice fuerint. Nam & incensa ex hac ratione imposita igni, redolent, molli scilicet, nec rapido cuiquam & perurenti: sic enim modus seruetur odoribus, aliter corruptio sequitur.

Cur animal nullum odoratum sit, cum in genere plantarum odora comperiri permulta possint. Curque aliqua foetida homini sint: brutis uero odorata. Item sapes, odoresque agri, caeli alimoniae ratione consistere. CAP. XXVI.

30 **H**ic sane proxima, & eadem fere causa est: quamobrem in arboribus, & ad summam in genere plantarum odora comperiri permulta possint, animal nullum penitus odoratum sit: nisi quis pardalim dixerit sensui belluarum bene olere, ut dictum iam est. Genus etenim animalium siccum, & calidum suapte natura est: itaque halitus eius tenuior, atque purior. Plantae plus habent humoris, naturalioresque (ut ita dixerim) extant, ideoque halitum quoque earum talem esse necessarium. Omnino alimentum simplex plantarum est, nec quicquam superuacuum habet: animalium uarium est, multaque habens superuacua. Confert autem & aliquid ad odorem conficiendum, naturam qualitate antecessisse idonea. Principium enim, & res prima natura est. Neque enim arbores omnes suauiter olent, quia non consimili temperamento sunt conditae. Haec ita esse censendum: ni forte odor, quem animalia reddere nata sint, certus esse humano sensui nequeat, eo, quod hominis olfactus omnium deterrimus est. Quippe caeterae animantes & a longe sentiunt, & quae proxima sunt, percipiunt exquisitius. Unde alia grata, alia penitus insuaui hic concurrunt: sicut etiam homini alia magis alijs grata redolent. Nonnulla etiam omnino uitamus. Sed mirum (quod antea diximus) si quod nobis foetidum inodoratumque sit, gratum illis occurrat. At mirum istud non sit, quandoquidem & alijs euenire hoc idem uidemus in ipsis protinus alimonijs, quorum temperamenta potissimum causam habere quispiam crederet: utpote, quae inaequalia sint, atque

atq; inuormia. Figuras enim illas Democriti affectiones, mutationesq; certas effi-
cere posse arbitrandū, cum certas habent formas (ut dictum est) hæc ita asseruisse
par est. Quod autē paulò ante diximus, nunc etiā asserendum: prorsus enim odo-
ris, saporisq; ratio qualitātē quandam & agri, & cœli, & alimenti exposcit. Nec
excedere, nec deficere, nec auersum esse subiectis alimentum oportet. Quippe
quod excedit, coctioni impedimēto est. Quod deficit, uelut materia caret. Quod
alienū est, fungi naturæ officio nequit. Quicquid in cultu, curaq; uersatur, & ut
solum conueniat, & calores, ac frigora sentiat. Hunc enim in modum alimentū,
facultas quoq; coquendi subministratur: fructusq; perinde atq; saporis exultat
ueritas, ut illa inter se differant, hoc ita esse argumentis pluribus constat. Alia em̄
10 alio in agro bene olida, bene sapida, frugifera, sterilia, germinis fertilia, infertilia.
Nam ea quoq; sub eandem causam ueniunt, de quibus non nisi cœli statū, ac ter-
ræ alimentum pro causis assignare debemus. Enim uero quæ uetent, augeāt, faci-
antq; cocturam, iucunditatemq; saporis hæc sunt. Sed cum saporū, odorūq; ua-
ria difformatura sit, idcirco temperamentū non unum omnium est, nec alimen-
tum commodum omnibus unū, sed singulis quod propriæ naturæ respondeat.

*Quamobrem non omnia odoratorum genera locis omnibus feruidis prodeant. Et myr-
ti Aegyptiæ cur odoratissima sint, cum cæteræ inodoratæ gignantur. Cur item in
Aegypto cætera præter myrtum, inodorata sint. CAP. XXVII.*



20 **M**nde illius etiam quæstionis solutio exultat: Quamobrem cum loca
feruida odoris fertilia sint: nec omnia genera odoratorum locis
omnibus feruidis prodeant, atque etiam magis illius: quamobrem
quæ alibi carent odore, hæc locis feruidis odorata sint, ut calamus,
& iuncus in Syria: quæ autem odorata alibi, nihilo odoratiora com-
periantur locis eiusmodi, immo uerò hebetiora, ut quidam aiunt. Quanquam ut
odoratiora sint, ratio postulare uidetur. Hæc enim omnia prædicta causa conti-
net. Quippe cœli & alimenti conditio alia conuenit alijs, præsertim cum etiam
ipsa genera diuersa inter se sint. Quapropter & Syriæ ipsius pars exigua est, quæ
calamum ferat, & iuncum. Loca item quæ succum balsami, ac cætera odorata
30 pariunt, suis domesticis aptissimè se accommodant: cæterisq; quæ alibi odorata
nascuntur, minus sufficiunt, sicut & fructibus euenit. Non enim parem calorem
desyderant omnia, neq; similem, sed alia maiorem, molliorem ac minorē. Quod
etiam in ijs patet, quæ aqua coquuntur: & ad summam in ijs, quæ arte conficiun-
tur: nonnusquam etiam ex singulis idem constat. Etenim in Aegypto flores, co-
ronamenta q; deterrima ferè omnium generantur: quia cœlum caliginosum, ac
rosidum est. Quippe locis eiusmodi nullus penè odor cōtrahi potest, quoniam
deest facultas coquendi: sed potius aridis, in his enim planè excoquitur. Nam ea
quæ apud Cyrenam proueniunt, non nisi ratione siccitatis odorata consistunt,
tum cætera, tum uel maximè rosa, & crocum. Ager enim ille tenuis, siccus, nec ni-
40 mium feruidus, aère tamen puro, sitiētiq; ambitus: quæ quidem ad odorē cre-
andum aptissima. Rosa uerò, & crocum paruo alimento contenta sunt, & proin-
de cæteris odoratiora creantur. Sed mirabilius, quod de myrtis Aegyptijs fertur:
quanquam enim cæteræ inodoratæ penitus sunt, illæ tamen odoris suauitate ex-
cellunt: nec quicquam iuuat siccitatē, caliditatem, cætera q; ferè, quæ sensus perci-
pit, non minus in quibusdam ex reliquis, sed magis inesse. At est forsitan genus,
quod translatum in alios tractus, ut Cyprum, Rhodum, Cnidum, nonnihil sua-
rum uirium seruet: nihil tamen idem, sed fronde etiam redditur ampliore. Quip-
pe tenuis illa Aegyptia est, & odore longè præstantior: itaque loci natura illius

- causa potissima est, proprietatemque admirabilem præ cæteris gignit. Nam & quod fructu exiguo, nec candido, sed nigro genus hoc est, nihil odoris rationi repugnat. Fit enim utrunque causa siccitatis: & quidem causam fructus exiguitati assignant, quod aqua deest cœlestis. Quanquam fructus desiderat, rores enim haud satis auxiliari ualere. Sed hoc, & quicquid eiusmodi causæ sit, ut pleraque loca uires peculiare possideant, priuatius disputari certè desiderant. Communis enim sententia, qua a gros permultos habere inæqualitates asseritur, uera quidem: sed priuatas etiam uires, ac differentias exigit. Proximū igitur esse illud quoque uideatur, quod puniceis in Lycia euenit: ut enim sapor illic peculiaris, sic in Aegypto
- 10 suauitas illa odoris peculiaris est. Sed uiciniam, naturamque amnis causam illic esse putauerim. Punica enim aquarum uida est, & mutari eam confirmant ex acida in dulcem, si aquæ copiam obtineat. Itaque amnis perfluentis rigationem non modo quantitatem augeri, sed etiam qualitatis mutationem afferri eiusmodi mirum non est. Aegypto autem rationem peculiarem comperire tentandum, quæ suauitati odoris conueniat. Ergo talis inde præcipue oriri posse uidetur, si omnia componantur in unum, uidelicet genus myrti commune ac proprium, & solum, & cœlum. Planta etenim ipsa sicca omnino est, & genus illud Aegyptium plus quam cætera siccet: quod frondis angustia, & fructus exiguitate, coloreque constat. Hæc enim siccitate omnia ueniunt, siccum parum habere humoris certum
- 20 est. Quod paruum est, facile excoqui potest, suauitas odoris excoctione consistit, quæ olfactui congruit: hæc neque dulcis est, neque ullam saporis gratiam habet, atque ratione plantæ hæc antecedunt: soli autem, & aëris opera, quod solum siccum, aër mollis, ac placidus est, quæ utraque cocturam plurimum augent: alterum quia concoquit, alterum quia humefacit. Nam & in hac parte syluestres odoratiores urbanis: & quæ in apricis positæ sunt, præstantiores umbratilibus exeunt: præcipue quæ meridiem spectant. Quæ quidem omnes minus alimenti hauriunt, meliusque quod hauserint, coquunt. Itaque efficitur, ut non in longitudinem crescant, sed fruticolæ euadant: quippe quæ crassitudinem capiant, findanturque multipliciter: eo quod initia multa capeffunt feruore scilicet percoquente, dirigenteque
- 30 quaque uersus. At illæ quæ loca tenent umbrosa, impetum naturalem in unum tantummodo faciunt. Quocirca uirgæ non in crassitudinem, sed in longitudinem potius adolefcunt, & baculis perquam idoneæ fiunt, ut tum alibi, tum circa Cisthum patescit. Sed hoc omnium arborum commune fortasse est. Reliquum est, ut causam, qua odorata cætera esse nequeant, explanemus. Rori causa danda est, qui abunde descendens humefacit flores largius, utpote natura humidiores: reliqua leuius, quæ sicca excretaque sunt. Quamobrem myrtus humiditati huiusmodi ualentius resistere potest. Argumento illud etiam est, quod de ea superius diximus. Fructum enim pusillum ferre propterea creditur, quia non satis cœlesti aqua potitur. Igitur causas myrti per illa ipsa indagare tentandum.

40

Cur frigidis locis odorata proueniant. Tum de iride illyrica. Cur item aquæ nullum possint recipere odorem: uinum et oleum possint. Cur præterea unguentarij in oleo reponant odores. CAP. XXVIII.



Doratorum autem quæ tractus frigidi pariunt, rationem calori in terra concluso imputare debemus. Vis enim caloris est, quæ ubique excoquit. Sed aliàs extemplo occurrit, aliàs se telluri insinuat. Quemadmodum in autumnali fructuum maturitate patescit, proximū enim quod euenit est. Quippe calor, qui pulsus est à frigore, circumobstans in terra excoquit. Verum neque limosam, neque pinguem, neque lentam, glutinosamque

nosamq; terram esse oportet. Humoris enim, lentorisq; causa nō æque calor suo fungetur officio: sed talem esse profecto res exigat, ut neq; frigiditatem aëris circumfusi admittat, & quantum caloris in se tenet, obturare, seruareq; polleat. Hac enim de causa iris melior in Illyride, quàm in Macedonia est: in Thracia uero, cæterisq; frigidioribus locis, ac minus cocturæ idoneis odore penitus caret. Ager enim præpinguis, & humor multus, & hyems uehemens prohibent. Tepidis tamen atq; gracilibus minus odorata creatur propter mollitiem aëris. Haud enim parilis effici circumobstantia potest: nempe uires ad coquendū idoneæ ex amobus illis solo, & aëre petendæ sunt: quemadmodum de his quoque odoratis agendum, quæ super terram excellunt. Sed de his satis dicta hæc sint. Odores autem uicissim nullus fructus, neque pars ulla arboris recipit: ita scilicet, ut aliquid certi odoris spirare possit. Quamobrem quædam acria iuxta ferere cōsueuimus, ut cepas, & illa iuxta coronarias plantas: id enim iuuare ad creandū odoris suauitatem affirmat: quod si uere narratur, alterum ex duobus illis causam dixerim: aut quod quantum mali odoris adsit, hæc detrahunt, aliter enim unumquodque re sibi simili, quodq; sibi cognatum sit, nimirū attrahit: itaq; parte aliena illa sublata, residuum purius, odoratiusq; relinquitur: aut quod locum sua caliditate, edacitateq; exiccent, siccis etenim locis omnia proueniunt odoratiora. Sed hoc uelut per suppositionem dictum accipies. Succu uero expressi odores facile trahunt, & maxime oleum, & uinum, quæ quidem res minus dari rationi posse uidetur. Cur em̄ aqua, quæ tenuissima est, omniq; odore, saporeq; uidua, & omnino syncera, & nitida, nullum potest recipere odorem. Quæ autem sapida, olida, crassioraq; sunt, recipere possunt. Vinum tamen, etiam si res odorata non sit, iniecta, sed iuxta posita, odorem potest attrahere, quod calorem in se aliquem habet. Vis enim caloris est, quæ attrahit. Quod cum aqua nullatenus habet (est enim natura frigida) nihil attrahere potest. Item quod suscepturum, seruaturumq; sit odorē, non tam tenue, simplexq; esse, quàm aqua debet. Odor enim receptus in eo delabitur atq; effunditur, quasi fundus nullus sit, qui obistere possit: sed callosius, ac densius esse oportet. Tale enim ad suscipiendum, seruandumq; odorem aptissimum est, dum ad utrunq; se modicè habeat: quod quidem utrunq; uino, & oleo cōtingit. Et unguetarij uerò odores in oleo reponunt, cū enim aliàs ad usum accommodatur, tum seruare odorē maxime omniū potest: quia incommutabile permanet, aqua protinus exhalat, & quasi eluit, atq; discernit. Tenuitas uerò (ut diximus) inutilis est, neq; em̄ aër retinere odorē potest, sed trāsmittere tantū idoneus.

Que sicca odorem potissimum suscipiant. Item quando uestigia leporum certius redolent.

Tum quando nullo odoris transitu solum affici potest. Curq; odoratiora sint alia ex urbanis, alia ex syluestribus. Cur etiam uestigia leporum autumno præcipue redoleant. CAP. XXIX.



R sicca ea potissimum odorem suscipiunt, quæ soluta, inolida, atq; insipida sunt, ceu lanæ, uestimenta, & quicquid generis eiusdem. Cæterum possunt & quæ saporem, odoremq; reddunt, ceu mālum: hoc enim trahit, ac suscipit humorū odores. Quippe (ut simpliciter loquar) quod odorem sit recepturum, neq; præaridum, ut cinerem, aut arenam, neq; præhumidum esse oportet: alterum enim nullo odoris transitu affici potest, alterum diffundit, ac diluit omnem odorem. Hinc enim & uestigia leporum leuiter irrorato solo certius redolent: altius enim impressa, firmiter adherent, nec sublimiter uagantia delitescunt: quemadmodum cum arida humus est, neq; demersa in profundum abolentur, ut cum terra limosa ob imbrem uel austrum est, Flatus enim, & aquæ aduersantur, perimuntq; odores. Quapro-

pter mediū habitus est, qui digitorum uelut abstergmenta retineat, atque de his satis. Cum autem odoratorum alia syluestria, alia urbana sint: præstantia odoris non alterius tantum generis est. Nam & urbanum præcellit, ut rosa: & agreste, ut uiola nigra, & crocum. Serpyllum tamen, & helenium acriora, sicut etiam in genere olerum, ruta, Causam (ut in uniuersum exprimi potest) id habet, quod ante iam dictum est. Vtraque enim utroque illo humiditate, siccitateque moderantur, ex quibus odores scilicet omnes oriuntur. At quod singulatim patescit, uiola nigra, & crocum neque multum alimenti desiderant, & satis ex sese habent: sunt etenim capitata. Quamobrem genus satiuum suam alimoniam copiam excoquere nequit: & hinc etiam fit, ut cinerem alijs congerant, alijs respergant. Rosa, serpyllum, & similia generis agrestis sicca plus quam modicum est, efficiuntur: itaque rosa exilis, & nullo penè odore creatur: quia debito caret humore. Neque enim uiola candida, locis admodum sitientibus: atque tenuibus odorata consistit; nec ubi cœlum uehementer feruidum est, quia extra modum siccatur. Serpyllum, helenium, & reliqua generis eiusdem acres reddunt odores, causa siccitatis: Cum tamen in urbanum habitum traducuntur, mollius redolent. Moderatione autem, causam tum odoris, tum coctionis existere nullum dubium est. Nam & eorum odores, quæ bene olent, præter uim naturalem, aëris etiam mediam temperiem exigunt, quò misceri possint, omni que liberentur impedimento. Et in uestigijs quoque leporum simile quiddam euenire uidetur, ut paulò antè commemorauimus, neque enim æstate redolent, neque hyeme, neque uere, sed autumno præcipue: quippe in hyeme nimis humida, in æstate sicca immodice sunt: quamobrem meridie hebetissima. In uere florum odores perturbant, atque impediunt imbres: autumnus modice se habet ad omnia. Ergo de odore, saporeque plantarum, & fructuum contemplari ex prædictis debemus: quæ autem ex mixture, affectioneque mutua, & uiribus oriuntur, hæc seorsum per se explanari dignius est.

THEOPHRASTI DE HISTORIA PLANTARVM
LIBRI SEXTI ET VLTIMI FINIS.