

Bibliothèque numérique

medic@

**Berthollet, Claude-Louis - candidat /
Nollan, Jean-Jacques - président. - De
variorum Liqueurum Vinosorum
diaeteticis proprietatibus.**

1778.

***Paris : Typis Quillau,
Universitatis & Facultatis
Medicinae Typographi
Cote : ms 2337a n°2***



Licence ouverte. - Exemplaire numérisé: BIU Santé
(Paris)

Adresse permanente : [http://www.biusante.parisdescartes
.fr/histmed/medica/cote?ms02322_ms02337ax17x0002](http://www.biusante.parisdescartes.fr/histmed/medica/cote?ms02322_ms02337ax17x0002)



DEO OPTIMO MAXIMO
UNI ET TRINO,
VIRGINI DEI-PARÆ, ET S. LUCÆ,

Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,
CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS
*mane discutienda, die Veneris vigesima-nonâ mensis Maii,
anno Domini M. DCC. LXXVIII.*

M. JOANNE - JACOBO NOLLAN,
Doctore Medico, Præsidente.

De variorum Liqueurum Vinosorum diæteticiis proprietatibus.

PER universum ferè terrarum orbem, homines naturâ propulsi potus quæ-
siverunt qui vires aut labore, aut ætate, aut morbo fractas excitarent, mentem
pacarent miseris circum volventibus turbatam, & animis dejectis hilaritatem
conciliarent; nimis sæpe voluptati indulgentes insidiosæ & bonis abutentes!

Cum plurimi sint liquores vinosi variis præditi dotibus, non abs re erit con-
siderare principia quibus judicari possunt à Medico, & eorum usum dirigi. Hæc
paucis attingere mens est. Abundat in naturâ substantia dulcis quæ animalibus
non carnivoris præcipuum alimentum est, quæ magis, aut minus solubilis in
aquâ, illi viscositatem impertit; ex quo caractere mucosum corpus illam cum
chemicis quibusdam dico.

D

2

Corporis mucosi variae sunt species, quae solutae in aqua quantitate determinata, ex se, aut fermenti ope, facilius, aut difficilius fermentationem subeunt vinosam, omnium facillime, mustum, sive succus expressus uvarum.

Musto igitur vasis idoneis contento, brevi motus internus excitatur, quo particulae coneruntur: aer fixus qui corporis mucosi compositionem copiose ingreditur, liber fit & avolat: partes inertes ad superficiem rejiciuntur, ex qua ad imum paulatim delabuntur sub finem fermentationis. Partes decompositae per affricum, nova contrahunt foedera, novas patiuntur combinationes: inde nascitur vinum quod separatur a foecibus, continuante tamen lenta fermentatione. Haec sunt in vino principia: 1^o. calore leni facile separabilis spiritus ardens: 2^o. pars corporis mucosi non adhuc decomposita, sed plus, minusve immutata. 3^o. tartarus, sal ex alkali vegetabili & acido peculiari praedominante compositus & jam in musto existens ante fermentationem: 4^o. aqua: 5^o. in vinis praecipue rubris, pars colorans.

Haec partes variant maxime in diversis vini speciebus, ut solo palato percipiendum est, & ex his pendent diversitates vinorum & illorum proprietates diaeteticae.

Spiritus ardens copiose educitur ex vinis quibusdam, parce ex aliis. Sic Neumannus ex vini malvatici libris duabus obtinuit uncias quatuor spiritus vini rectificati; ex eadem quantitate vini alicanti uncias tres, drachmas sex, dum ex Hispanici vini libris duabus, duntaxat unciam unam, & drachmas duas eduxerit (1) Hoffmannus multo maiorem habuit spiritus quantitatem ex vino Hungarico quam ex Burgundico, ex isto, quam ex Rhenano, ex Rhenano quam ex Franconico (2).

Vina quae magnam quantitatem spiritus continent maxime calefaciunt; temperamentis pituitosis: cachecticis conducunt; sed his ipsis moderatus eorum usus esse debet. Facile inebriant, desiccant, juvenibus infensa, cutem deturpant, *vultu ipso mores incusante*, ait celeberrimus Lorry (3), *quo piaculo immunes sunt leves vinorum species, peccant vero plurimum quae generosiora sunt.*

Mucosa pars praecipue saporem vinis impertit, acerba vel dulcis, in acidum plus minusve prona; haec artificialiter adaugetur vel evaporatione partis aquosae, vel additione musti evaporati, ut fit in Italia *vinu cotto* nec non in Hispania, vel desiccatione uvarum, ut Hungaricorum morem esse nos docet Hoffmannus (4) hoc principium, si copiosum sit, nutritivum, ac corroborantem vim conciliat vinis quae plerumque difficilius transeunt in acidam fermentationem; Hispanica & Hungarica in exemplo esse possunt. Haec vina igitur conveniunt temperamentis debilibus quae nutritione & corroboratione egent, ac praecipue acido laborantibus, nec non aetate proventus.

Gelu possunt concentrari spiritus & pars mucosa, experimento jam Paracelso cognito, sed accuratius a Stahlio instituto. Hoc artificio possunt generosissima reddi vina, & maxime durabilia (5). Pro tartari quantitate magis aut minus aperitivum est vinum; unde vina tartaro referta, & illa quae mucosam partem donantur

(1) The Chemical Works of Caspar Neumann, abridged and methodized by William Lewis, p. 447.

(2) Observ. Phys. Chem. lib. 1.

(3) De morb. cutan. pag. 40.

(4) Loc. cit.

(5) Observat. select. Phys. Chem. Medic. &c. Mem. OAb. cap. 5.

acidulâ conveniunt obesis hominibus, sicut maximè temperant, juvenes minus calefaciunt, urinas & transpirationem cient; *vina acida frigefaciunt & attenuant & humectant* (6). per alkalia, per ferrum, per præcipitata mercurii aut ejus calces facile possunt medicata reddi. Cum vina corruptioni & putridis morbis resistat (7), debent hæc præ aliis illâ proprietate prædita esse.

Pars colorans ex pelliculâ uvarum motu fermentativo plerumque separatur & solubilis redditur. Sunt uvæ quæ in interiori eam possident. Eâ non omninò carent substantiâ vina alba quædam, cum teste Hoffmanno, *in vinis v. g. Rhenano & Francico, oleo tartari per deliquium, vel spiritu salis ammoniaci affusis, flavus color in brunnium degeneret* (8).

Hæc substantia fermentationis progressui resistit, ita ut, cæteris paribus, diutius servari possint, & securius ultra maria devehî vina quæ majori hujus quantitate prædita sunt: hæc adstrictione quâdam donatur & inde in vinis rubris residuum, destillatâ spirituosâ parte, multò acerbius est quam in vinis albis. In laxioribus igitur fibris profunt vina coloris intensi, evacuationibus nimis moderandis idonea sunt, stomachis proficua aciditati pronis aut morbo debilitatis, maxime si unâ adsit copiosa mucosa pars.

Potest aer fixus retineri in vino aut rursus generari per additam substantiam fermentescibilem eodem foetam, & proinde vina facilius inebriant, stomachum aliunde & alia viscera corroborant, urinas cient.

Hujus principii non absurdam sibi efformarunt ideam prisca in arte magistri. Illud dicit Boerhavius spiritum subacidulum, acrem, mire elasticum (9). Præcipuas ex illo principio thermarum & acidularum aquarum virtutes deducit Hoffmannus, quo si per calorem & aeris liberum accessum privantur, mox earum salubris virtus expirat, ac elanguescit. Simili ratione spiritus ille aereo-elasticus in vinis impellit & promovet non modo solidorum, sed & fluidorum motum, fibrasque motrices ad blandas contractions animat (10). Stahlus illud confert cum halitibus carbonum & ex aliis corporibus accensis sese extricantibus, quos percipit in novas denuo mixtiones compingi, & ex quibus verosimillimum invenit venerandus vir, haurire nutritionem resiniferas arbores in sabulo puro crescentes: ex illo principio compresso in vinis & cerevisiis, hos liquores spumescere esse dicit & generosiores: concludit substantiam illam quæ summâ suâ mobilitate elasticâ aerem mentitur, nequaquam ita simplicem & purum aerem esse, sed potius pinguedinis vegetabilis tenuioris portionem, seu de mixturâ ipsâ pinguedinis (11).

Fermentationis spirituosæ aliud est productum Cerevisia, Ægyptiorum inventum: ex diversis præparatur farinaceis seminibus: sed cum farina horum seminum minime ex se solubilis sit in aquâ, necessaria est germinatio, quâ præviâ, hæc solubilis evadit, mucosi corporis omnes proprietates adepta, dulcis nempe, fermentationi vinosæ idonea, mediante tamen fermento.

Constat cerevisia 1^o. corpore mucoso ex variis seminibus desumpto, plus minusve immutato: 2^o. parte spirituosâ: 3^o. aquâ: 4^o. parte extractivâ lupuli aut

(6) Hyppoc. de Diæ. lib. 2.

(7) Pringle, Malad. des Arm. t. 2. p. 167.

(8) Loc. citat.

(9) Chem. tom. 2, pag. 111.

(10) Observ. Phys. Chem. p. 80.

(11) Zymotechn. cap. 10.

additorum aromatum ; ex his infinitæ sunt discrepantiæ inter cerevisias respectu saporis, odoris, consistentiæ, virtutis.

Tanta est cerevisiarum discrepantia respectu quantitatis spiritûs inflammabilis, ut Neumannus in aliquibus generosis cerevisiis drachmas decem spiritûs inflammabilis ex libris duabus obtinuerit ; ex aliis verò communibus duntaxat drachmas tres. Pars mucosa etiam maxime variat in cerevisiis : ex quarundam libris duabus habuit idem illustris Chemicus solidæ materiæ uncias quinque, dum aliæ suppeditabant tantum unciam unam & drachmas tres (12). Celeberrimus Rouelle ex duabus libris cerevisiæ parisiensis obtinuit uncias quatuor residui consistentiæ elevariæ præditi, cujus wortæ (decoctum) illi præbuerat uncias sex.

Hæc pars in cerevisiis semper acidula est ex Neumanno, etiam si ob lupulum sensu non percipiatur : examinavit cerevisias quarum libræ duæ saturabant drachmas quatuor grana quadraginta-quatuor. Eadem quantitas cerevisiæ quæ omnium minime acida fuit, saturavit tamen hujus salis drachmam unam grana duodecim ; ad salubritatem hujus partis cerevisiæ multum conferre videtur sufficiens wortæ coctio : *insufficientem decoctionem nos expendere cogimur noxiis flatibus distendentibus, debilitato ventriculo, depravatâ digestionem, asthma ac pectoris oppletionem, aliisque incommodis quæ ab hujusmodi reportamus haustâ cerevisiâ* (13). Etiam ope gelu sublatâ aquâ generosissimam reddidit cerevisiam Stahlius.

Lupuli quantitas, & coctionis modus varietates quoque magnas in cerevisiis afferunt.

Cerevisia aere fixo imbuta, Anglis *bottle beer* dicta, ab hoc principio, ut vinum, proprietates mutuatur. Ex his paucis apparet quantâ cum cautelâ tentandæ sint Medico cerevisiæ, antequam earum sum suadeat. Quæ tenuis & diluta est, etiam febricitantibus ex Sidhenamio (14) propinanda est. Quæ generosa est, calefacit, nutrit, corroborat, qualis celebris Muma Brunsvicensis quam ad vires reparandas maxime laudant Swietenius, & alii clinici. Cerevisiæ quæ aromatibus conduntur, ut apud Germanos mos est, nisi prudentissime aut ex proposito conficiantur à Medicis facile repudiandæ sunt (15). Videntur autem omnes cerevisiæ pueris non propinandæ, neque illis in quibus aciditate laborat stomachus.

Vina ex succo pomorum & pirorum præparata, sicera nuncupata, possunt tum sapore, tum salubritate præstantia esse : *ex piris muscatellinis vinum cum malvatico ubinde certans & ex pomis hispanicis productum vinosum cum neccarano suavitate multum conveniens interdum præparari certum est* (16).

(12) L. c. citat.

(13) Urban. Hierne act. Chemic. tom. 2, p. 182.

(14) Oper. p. 38.

(15) Circa aromatum virtutem calefacientem difficilior est quam vulgò existimatur, judicium proferre : attamen minus ex sapore quam ex odore vis calefaciens illis adscribenda esse videtur ex Hoffmanno, (Observ. Physico-Chem. p. 3.) ita ut aromata fragrantia quemadmodum canophyli & cinnamomum, oleum acius suppedient per destillationem & magis calefaciant quam zingiber vel piper. quæ odore fere vacant : imo ista posteriora ab aliquibus etiam frige facientia censentur : indiquos Boncius salutis maxime curiosos esse dicit, & piperis magnâ quantitate uti, ab illo refrigerium produci existimant : ea est etiam opinio Neumanni, ex pipere deglutito tantum abest ut æstum in ventriculo perceperit doctissimus Gaubius, ut etiam repetito sæpius experimento visus fuerit aliquando frigiditatem quandam intus sentire ; ex eodem nec paucis comesto numquam animadvertit pulsum suum excitari, cæteroquin valde mobilem ad stimulos calefacientes. (Advers. var. argum. p. 73.)

(16) Junker. conspe Chem. tom. 2, p. 493.

5

Sicera ex pirorum succo, *le poiré*, si ritè conficiatur, præcipuè maximam cum vino uvarum similitudinem habet, ex eo quod tartarum & quidem copiose contineat, uti observavit peritissimus Rouelle, etiam in succo pirorum non fermentato, ita ut chemicâ encheiresi aliquando delegi non possè videatur, aliter sentientibus claris viris, pirorum sicera inter & verum vinum differentia.

Non inde timeamus ne pro vero vino vendatur liquor tam similis: quid interest, si salubritate, si suavitate æquet vinum? cur uvas pomis & piris præstantiores judicemus nos Medici?

Existit in quorundam mente præjudicium adversus hunc liquorem; sed in Provinciis pluribus Galliæ & Angliæ innocui est usus, & si alicubi nocivus observatus fuerit, maximâ curâ perpendendum est, num fraudulenter plumbo dulcis reddatur qui acieitate frequenter peccat, & num plumbum adhibeatur in prelis aut in vas quæ ejusdem confectiōni ac conservatiōni dicantur: ex hoc enim fonte probavit doctissimus Baker scaturire mala endēmia quorum ignorabatur causa (17), & ad hæc etiam in aliis vinis attendendum est.

Sed cum sicera plerumque minùs generosa sit quam vinum, cumque ad aciditatem facile vergat, commendanda præ vinis est juvenibus, biliosis, sanguineis.

Methum, seu mulsum, seu hydromel vinosum in Livoniâ, in Poloniâ & aliis quibusdam regionibus in usum venit. Mellis usum magni faciebant veteres: *Multi*, inquit Plinius, *seneclam longam mulsi tantum nutritu tolerare, neque ullo alio cibo celebri Pollionis Romuli exemplo quem centesimum annum excedentem cum divus Augustus interrogaret quânam ratione maxime vigorem illum animi corporisque custodisset, ille respondit: Intus mulso, foris oleo* (18). Democritum similia respondisse aiunt interroganti quâ ratione homines vitam diuturnam degere possent: *Si corpora exteriora oleo, interiora autem melle inungerent*. Extrâ dubium est igitur saluberrimum nec non gratissimum potum constituere posse mulsum: notante Plinio, *vetustate saporem vini assequitur* (19). Differenti reperitur sapore ac virtute pro ratione qualitatis mellis, ipsius quantitatis relativè ad aquam adhibitam, pro ratione præparatiōnis, additorum aromatum & vetustatis.

Plurimæ existunt baccae quæ succum præbent ex quo fermentationis ope præparari possunt potus vinosi, qualia sunt cerasa nigra, rubi idæi, fragariæ, ribes, baccae juniperi, &c. à ribe fructu rubro vinum non ingratum præparavit urbanus Hierne additâ fermenti cerevisiani paucâ quantitate (20) conferri potest doctissimus Wallerius de baccis quibus frigidarum regionum incolæ uvas supplere possunt (21).

Ex saccharo generosissimum liquorem vinosum confici posse omnibus notum est (22) qui tamen fragrantia vini careat per addita alia introducendâ, præcipue

(17) An inquiry concerning the cause of the endemial colic of Devonshire. Medical transactions. Vol. 1. p. 175. ibid. p. 257. vol. 2. p. 419.

(18) Plin. natur. Hist. lib. 22. cap. 24.

(19) Ibid. lib. 15. cap. 17.

(20) Loc. cit.

(21) Der Physischen Chemie von Gottschalt, Wallerius, &c. ins deutsche ubersetzt von D. Christ Andr. Mangold. p. 356.

(22) Waller. ibid. Urb. Hiern. tom. 2. p. 188. Becch. Phys. Subter. Cum sal lactis eadem præbeat producta in analysi per ignem ac saccharum. (Journ. de Médec. Mars 1773.) Tentavi num etiam fermentationem facile subire valeret; itaque hoc sale saturavi aquam quæ acquisierit dulcem & gratum saporem: hanc exposui per mensem circiter calore solis æstivi; sed nullo modo

per additos succos fructuum enumeratorum ; ex miscelâ enim horum fructuum cum saccharo aut melle gratissimi & saluberrimi possunt præparari potus vinosi.

Hic verba non faciam de spirituosos quibusdam liquoribus rarioribus & parum cognitis, quales sunt qui præparantur ex palmarum quarundam succo (23), ex orizâ, ex granis mays, ex cassavæ farinosâ radice. ex patatas, ex lacte equino (24).

Vinosi liquores varias ab ætate subeunt mutationes & variis obnoxii sunt correctionibus & mangoniis quæ à Medicis apprimè æstimanda forent. De his nimium obscuris quædam consideremus in vino proprie dicto. Fermentationis primo impetu refrænato, vinum in cadis excipitur ne effugiat efformata spiritus pars; aliquandiu tamen pergit fermentatio quâ adaugetur quantitas spiritus, aer fixus adhuc extricatur, & dulcior redditur mucosa pars; hæc per aliquot menses durat plus minùsve secundum gradum caloris loci, naturam vini & communicationem cum aere externo, & tandem desinit in fermentationem omninò insensibilem. Eâ periodo quâ terminatur prima fermentatio, tunc maxime viget vinum; maximâ enim quantitate spiritus scatet, acerbitem plerumque adhuc conservat quâ constringuntur laxiores stomachi & intestinorum fibræ, mucosi corporis copiosâ parte gaudet quâ nutrit; sed si ve avolet, invitis cautionibus spiritusosa pars, si ve reactione aliarum partium & temporis decursu cui saxa non resistunt, destruat, certum est ex vinis vetustis, etiam palato magis arrideant, minorem quantitatem spiritus, nec non materiæ mucosæ arte chemicâ obtineri; pars ipsa colorans partim sese præcipitat, partim alteratur & destruitur, & tandem vinum generosum vapidum evadit, si prius in eo non excitetur fermentatio acida.

Debilibus igitur, causariis, senibus, cachecticis laudanda sunt vina acerbâ & recentia (25) quæ nihil amiserunt; in usu verò vitæ communis anteponenda sunt

immixta fuit: prout evaporabatur liquidum, crystallos efformabat sal immutatum. Ex hac ad fermentationem, tum spirituosam, tum acidam inaptitudine, suspicor in hoc sale seu potius saccharo validam esse vim antisepticam, nondum instituto experimento.

(23) Arbores plures, hebulæ v. g. effundunt etiam in Europâ succum qui saccharinam substantiam continet fermentationi vinosæ idoneam. Kalm. in suec. tranſact. ad annum 1751 & 1754.

(24) Gmelin, Voyag. en Siber. Lac equinum sine fermentationis ope inebriare confirmavit Gmelin, immortalis Halleri. Elem. Phys. tom. 7. part. 2. p. 37.

De fermentatione lactis sequentes mihi communicavit celeberrimus mihi maxime colendus d'Arcet observationes quas ex Russia habuit. Excipitur lac equinum in utre ex pelle equinâ confecto cum vigesima-quarta circiter parte aquæ ebullientis; agitur hoc mixtum: huic adijcitur cyathus sacum hydromelis vinosi per furfuris frumenti manipulum coagulatarum; pannis laneis involvitur uter: post quadrantem horæ jam possunt uti liquore fermentato quem *coumis* vocant: quotidie adduntur lac & aqua calida, usque dum coumis spirituositas debilitari persentiat.

Calmuccentes lac equinum & vaccinum ad hanc operationem miscent.

Tartari adhuc consuevit spirituosum liquorem, fermentationem excitando in lacte cum melle, piriis, vel cerasis mixto: hunc potum dicunt *craine*.

Proprietatem fermentescibilem lactis apud has gentes deducit ingeniosus observationis auctor, ex latis pascuis quibus harum gentium continuo peregrinantium vescuntur pecora: existimat substantiâ fermentescibili graminum succulentorum turgete hoc lac: observat per æstatem solam spirituosos liquores ex lacte posse præparari; sed ubi herbae desiccantur necessario adhibendam esse orizæ farinæ parvam quantitatem quâ mediante in cæteris regionibus ex lacte, ut expertus est, possunt quoque confici liquores fermentati, qui deinde destillatione spiritum ardentem effundunt, saporis tamen discrepantis a spiritu ardenti vini.

Addit in hoc ordine fermentescibiles esse lactis species: lac cameli, equinum, asinum, postea vaccinum: lac ovis & capræ parvam quantitatem spiritus suppeditant.

(25) Boer. de Cognos. & cur. morb. aph. 28.

vina quorum vetustate fracta est vis acerbæ & spirituosæ & imminuta est quantitas corporis mucosi suavioris reddit.

Vini correctiones locum habent vel in musto ante fermentationem vel in vino jam producto.

Ut vinum generosius producat musti minuitur pars aquosa per evaporationem, vel per dessicationem uvarum vel istius adaugetur mucosa pars per additum mustum evaporatum ut dictum est. Musti & vini corriguntur acerbitas, aciditas & fatuitas variis mediis.

Uvarum immaturarum succum ita corrigi posse saccharo ut inde fiat vinum generosum & suave nuper experimentis luculentis in aprico posuit celeberrimus Macquer; melle addito aut succo fructuum quorumcumque dulcium qui etiam, frambæiarum exemplo fragrantiam jucundam addere possunt id pariter præstari posse manifestum est, & quidem innocue, sed in vinis fermentatis hæc non possunt adhiberi, quia novam fermentationem facile excitant; illis verò possunt addi vel mustum evaporatum, vel succi fructuum evaporati in consistentiam à Pharmacopeis electuarii dictam; tunc enim fermentationem difficillime patiuntur; an idem dicendum sit de melle cocto me later; sed saccharum fermentescibilem naturam non videtur facile amittere coctione & evaporatione. *Quoties, inquit Boerrhæve, contigerat fermentabilia nimis acida obflare suæ fermentationi, visum tum fuit admissu pauci alkalini prudenti facilius induci hanc operationem rursusque si forte sub putridi quid oriretur in fermentabili materie, tum parca solertique immisione acidi restituebatur amissa fermentandi aptitudo* (26).

In quibusdam Galliæ Provinciis immaturarum uvarum corrigunt aciditatem calcis parvam quantitatem in mustum projiciendo.

In vino adhiberi quoque possunt alkalia & terræ calcariæ, modo tam modica sit aciditas ut horum parvâ quantitate possit corrigi; aliter aceto conficiendo destinandum est vinum; hæc enim additione ejus alterantur color & sapor. Correctio per terram calcariam postponenda est, quia vinum ad putredinem celere ducere videtur, ut admonet celeberrimus Macquer (27). Alteratio per terram calcariam facile cognosci potest addito sale alkali quod illam præcipitat: huic obnoxie sunt siceræ (28).

Nimis notum est plumbum aciditatem corrigere & vinis jucundum saporem conciliare. Hoc mangonium facile detegitur mediis vulgo ipso notis.

Spirituosæ pars aliquando superadditur vino; sic sæpissime conficiuntur vina quæ dicuntur *de liqueur* ex vinis mediocribus, saccharo & spiritu vini, additâ etiam parvâ quantitate aromatis cujusdam; insalubre censeo mangonium & damnandum; nam sublata connexione naturali cum aliis principiis per distillationem acrior evadit spiritus vini, cum illis rursus unionem non contrahit, fibras humanas magis dessicat & nervosum systema vellicat. Hanc mixtionem facile detegi posse autumo, si in alembico minimo & caloris gradu lenissimo destillemus portionem vini quod suspicamur: si primæ guttæ quæ stillant sint valde spirituosæ, tunc certum erit spiritum segregatum jam existere in vino & fraude posterius fuisse additum; si verò primæ guttæ sint aquosæ, tunc vino non adjectus erit spiritus.

(26) Chem. tom. 2. p. 109.

(27) Dict. de Chim. vocab. vin.

(28) Cl. la Folie, Journ. de Physiq. Mai 1775.

Color vino etiam adjicitur; ad hoc propositum vulgò adhibetur vinum faturatissimum, quale est vinum uvarum interiùs coloratarum Cadurcense, & Ruscinense v. g. aliquando adhibitæ fuerunt baccae sambuci fragrantis aliquid spirantes, & in his nihil damnandi invenio.

DOMINI DOCTORES DISCIPLINÆ MAGISTRI.

- | | | |
|---|---|--|
| <p><i>M. Guillelmus - Josephus DE L'EPINE, Antiquior Scholarum Magister, Antiquus Facultatis Decanus, Aca-</i>
<i>demie Censor.</i></p> | <p><i>M. Carolus GEILLE DE ST.-LEGER, Eques, Consiliarius Medicus Regis ordinarius, primi ordinis & totius Equestris agminis in exercitu Medicus primarius.</i></p> | <p><i>M. Alphonsus-Vincentius-Ludovicus-Antonius LE ROY.</i></p> |
|---|---|--|

DOMINI DOCTORES DISPUTATURI.

- | | | |
|---|--|---|
| <p><i>M. Joannes - Mattheus DE FRASNE, rei Herbarie Professor designatus.</i></p> | <p><i>M. Joannes-Carolus DE BRO-TONNE.</i></p> | <p><i>M. Claudius - Franciscus GRANDCLAS, Eques, Stanislaï 1, Poloniarum Regis, olim Consiliarius Medicus & Regiorum Exercituum à Consiliis Medicis.</i></p> |
| <p><i>M. Joannes - Baptista JUMELIN.</i></p> | <p><i>M. Jacobus - Ludovicus ALLEAUME, Facultatis ex-Decanus & Militarium Nosocomiorum ad Regis Exercitum, necnon in Insulis Americanis nuper Medicus Regis.</i></p> | <p><i>M. Joannes-Franciscus-Clemens MORAND, Eques, in Regiâ Scientiarum Academiâ Pensionarius ordinarius, in Regiâ Invalidorum domo Antiquus Coadjutor Medicus.</i></p> |

Proponerat Parisiis CLAUDIUS - LUDOVICUS BERTHOLLET, è Diœcesi Genevensi, Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Parisiensis Baccalaureus, Theseos auctor. A. R. S. H. 1778.
A SEXTA AD MERIDIEM.

Typis QUILLAU, Universitatis & Facultatis Medicinæ Typographi. 1778.