

*Bibliothèque numérique*

**medic@**

**Champagne Dufresnay, Henri-Hercule  
- candidat / Solier de la Romillais,  
Benjamin-Michel - président. - An tum  
exoticis, tum indigenis Vinis,  
praecellat Campanum ?**

**1778.**

***Paris : Typis Quillau,  
Saluberrimae Facultatis  
Medicinae Typographi  
Cote : ms 2337a n°3***

12 3  
DEO OPTIMO MAX.

UNI ET TRINO,

VIRGINI DEI-PARÆ ET S. LUCÆ,

Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS

manè discutienda in Scholis Medicorum, die Martis secundâ Junii,  
anno Domini M. DCC. LXXVIII.

M. BENJAMINO - MICHAELI SOLIER DE LA ROMILLAIS,  
Anatomes & artis obstetriciæ in gratiam Matronarum Professore,  
Doctore Medico, Præside.

*An tum exoticis, tum indigenis Vinis, præcellat Campanum?*

I.

ITA in omnibus vitæ necessariis naturæ manifestatur benignitas, ut pro variis regionibus, diversas & incolarum viribus adæquatas productiones homini dederit. Altius adhuc penetravit optimæ nostræ matris providentia, & in eâdem natione, omni quasi tempestate muneris sua renovat & variis accommodat temperamentis. Hinc omnis regio non eosdem alit fructus: hic segetes, illic uvæ felicius adolefcunt. Hinc à telluris qualitate semper pendent vegetabilium proprietates. Ea enim est hujus legis constantia, ut, si arborem quamdam è natali solo in aliud transferas, artem & operam perdis, & paulò post fructus ad naturam secundi, ut ita dicam, uteri, propriam accedunt. In potûs varietatibus, non minor est naturæ sagax providentia. Multiplex potulentorum vel naturâ vel arte datorum existit apparatus. Inter ea electionem ipsa indicat optima parens. Sic v. g. aqua, quamvis ad bonam alimentorum coctionem conferat, ut non eadem est in omnibus regionibus variâque qualitate donatur, pro diversis substantiis quas dissolvit, non sine cautelis quibusdam prescribi debet. Fermentati liquores, non aqualiter omnibus conducunt. Sic qui ex pomis exprimuntur minimè conveniunt frigidis ventriculis, vel iis qui relaxantur aut relaxari facile queunt. Eadem fere est in usu cerevisiæ observatio. Vina vero, seu succi uvarum fermentati, magis inter se quam prædicti liquores conveniunt. Horum usu moderato, reparantur vires, senibus calor, spes, juvenile robur redeunt, fugit timor, nascitur audacia, ingenium acuitur, scintillat, ritèque interiùs functiones peraguntur ut explicata vultu lætitia indicat.

II

VINUM certè omnibus in circumstantiis non conveniret, ni tot fluerent hujusce liquoris species quot regiones, quin imo, quot regionum diversa fere puncta. Unde vero veniat tanta inter hos liquores

2

discrepantia, soli noverunt chemici. Horum enim ars quintuplicem invenit in vino partem, nempe, 1°. Aquam; 2°. Spiritum ardentem; 3°. substantiam mucoso-extractivam; 4°. tartarum; 5°. materiam colorantem. Horumce principiorum, varia est in ventriculo actio. Spiritus ardens exsiccat, calefacit. Pars mucosa nutrit. Tartarus incidit, aperit, diureticaeque virtute pollet. Pars colorans acerbi saporis, adstringit, roborat; aqua haec quatuor temperat, expandit. Haec principia variâ quantitate existunt; aliud vel aliud abundantius esse potest. In vinis ebriantibus spiritus ardens alia superat principia & horum colorem alterat. In nutrientibus mucoso-extractiva substantia, in diureticis tartarus, in vappidis & debilibus aqua super abundare videntur. Omnia vero in generoso vino principia, eâ proportionem inter se combinari debent, ut liquor homogeneus, mixto sapore, nulliusque substantiae praedominio scatens exsurgat. In tali liquore, spiritus mucosam partem cum colorante dissolvit & miscet. Tartarus his intimè miscetur eaque principia magis solubilia reddit. His leviter perpensis variâ considerandæ nunc veniunt tum exoticæ, tum indigenæ vinorum species. Inter exotica, vinum Rhenarium & Mozellanicum in Germaniâ bene audiunt, facile tamen inebriant; flavescens Hispaniæ vinum, & illud quod ex Alone (Gallicè Alicanthe) advehitur, inter cardiaca annumerantur, maximumque commodum conferunt, ubi deficiunt vires difficiliusque perficitur digestio. Non immeritò gustantur post morbos graves, & praesertim cum ventriculi fibrae nimis relaxantur, ob nimiam debilitatem, vel cum illud organum majori quantitate pituitæ torpet. Varias autem inter regiones quæ vina producant, gallia certe meritâ se jactat laude quam ipsi confirmant extranei qui vina nostra magno pretio emunt. In eâ enim reperiuntur vina quæ omnibus facilius accommodari possunt temperamentis & quæ plurimis maximèque discrepantibus inter se dotibus gaudent. Sic Provinciarum meridionalium vina ad Italica quodam modo accedunt. Frontiniacæ eadem fere qualitate ac Hispanica vina donantur, sed generaliter asserere possumus, horum usu sæpius repetito torreri viscera, humores crassescere & immedicabiles in abdomine nasci obstructions. Vina quæ circa Burdigalum colliguntur, in usum venire non possunt, nisi plures post annos vel quando æquora semel bisque trajecerunt. Inter hæc album hysterics vitandum, tartarus enim in hoc abundans, nervos vellicat, quæ propter illa non nisi avatâ manu distillari debent.

I I I.

**V**INA quæ in vicinis Lurætiæ locis crescunt, ab ipsis cultoribus, vel in sub-urbis ut plurimum hauriuntur. Colore nigro prædita, acerbis sapore palatum & fauces injucundè afficiunt, nullumque odorem redolent, nisi fimi quo enutrita fuit atque imbuta vitis. Non nulla tamen quâdam laude digna reperiuntur, talia sunt Andresiæcum & illud quod in loco *Carriere* colligitur, quæ ultima plaga ob hanc causam, *parva Burgundia* nuncupatur. Ex indigenis autem vinis, nulla frequentius & cum majori oblectamento potantur quam Burgundum & Campanum. Hæc

duo inter se jam sæpiùs certarunt & hùc usque lis sub iudice fuit. Si vero illa simul comparemus, facile apparebit cui palma tribui debeat. Hic non afferam Campaniæ & Burgundiæ descriptionem. Nihil loquar de vario situ, de naturâ, superficie, solis aspectu & aliis quæ his duabus regionibus propria sunt; nam in horum investigatione, diversarum proprietatum causæ difficili labore assignarentur \*. Inter effectuum vero & principiorum momenta comparationem instituere animus est. Burgundum vinum Campano maiorem spiritûs quantitatem continere multis constat experimentis. Sæpiùs intensiori colore donatur sicut & consistentiâ maiori, nec non copiosiori tartaro. Ex his concipere licet cur calorem nimium excitet, oris siccitatem & salivæ defectum producat. Facile adhuc patet, quo pacto diutiùs in ventriculo maneat lentiolemque digestionem efficiat. Et hæc de rubro. Album verò Burgundum, grave, oleosa fluiditate brevè distinguitur, nimio, uti rubrum saturatur tartaro, & has ob qualitates, nullo fere honore & pretio præstat apud vinorum degustatores. Species tamen quædam albi Burgundi famigeratissima, quæ nempe in locis *Chably* & *Murceau* dictis paratur.

\* Vide Dissertationem D. Rozier Abbatis, cui intitulus : *Memoire sur la meilleure maniere de faire & de gouverner les vins, &c.*

## I V.

**S**I nunc idem examen quoad vinum Campanum instituimus, brevè diversos in colore & aliis dotibus characteres inveniemus. Vina rubra, qualia Verzenaicum, Syllerianum, Tessiacum, Monbrehum & alia, minorem reverà Burgundo quantitatem spiritûs ardentis continent, sed simul leviori & nitidiori ornantur colore letiùsque rutilant. Minus adhuc consistunt, non tam copiosa deponitur in doliis tartari quantitas, fluidissimam præ se ferunt laticem. Peculiaris & aromaticus odor, non minus suaviter in illis vinis nares afficit, quàm gustui sapor arridet, quibus proprietatibus præcipuè, Burgundo præcellunt. Exsurgunt inde utilissimi horumce vinorum in œconomiâ animali effectus. Ebrietatem levem faciliùsque discutiendam producunt. Brevitè cessat cerebri & nervorum stupor. Grata excitatur in illis organis titillatio, unde leta quæ ab illius vini usu nascuntur pathemata. Ventriculus verò præcipuè utilem experitur Campani actionem. Fibræ illius organi leniter agitantur, in contractionem sæpiùs cientur, maioremque acquirunt vim concoctricem, exquâ multiplex bonorum series œconomiæ corporis oritur. Alba Campaniæ vina, maiori vel minori tono coloris gaudent, prout diutiùs in cupis deposita fuerunt \*. Sic enim per motum ferementativum ex uvarum tunicis, pars colorans à musto dissolvitur. Inter hæc eminent præcipuè Altovillareum, Pierium, Ayacum & alia quæ circa *matronæ* ripas crescunt. Hæc omnia levia sunt, facile digeruntur, ebrietatem letam & brevè dissipabilem producunt, diureticamque virtutem exerunt. Duplex est in genere horumce alborum vinorum classis, alia enim à chæmistis *gas* nuperrimè detecto impregnata & acidulo sapore donata, in spumam vel minimâ agitatione dilatantur. Horum frequentem usum damnare nulli dubitamus; flatus enim innumeros producunt, vimque ventriculi digestivam frangunt. Alia vero rite fermentata non spumantia omnibus prædictis qualitatibus gaudent, nullisque omnino

\* Non nulla dicuntur : *petit-gris, paillés, couleur de rose, ail de perdrix, &c.*

inconmodis afficitur vel frequens illorum usus. Mucosa illorum substantia peculiari silices quasi redolente, sapore instruitur, in qua præsertim Campani consistit generositas. Tandem adeò justam continent principiorum proportionem ut quamvis generatim non ad tantam vetustatem perveniant, tamen diutius integram & æquam servant partium substantialium combinationem.

## V.

**M**ULTA mala à Campano generari conclamant non pauci detractores. Videamus ergo, num inconcussis fundamentis nitantur. Nervorum affectiones, arthritidem renumque calculum Campani usum sequi asserunt. Quoad primum morbum, nulla videtur in hoc vino causa quæ huic affectioni ansam prebere possit. Nullum enim observavimus principii cujuscunque prædominium, modicamque notavimus tartari quantitatem, qui quidem tartarus, si excederet, nervos afficere valeret. Non magis ad veritatem accedit de arthritide calculoque renum accusatio. Quin imo, observare est in locis ubi maxima potatur Campani quantitas, nullum fere vel podagra vel alio quocumque dolore arthritico detentum. Videretur potius, cerevisiæ ad instar à Sydenhamio commendatæ, podagræ paroxismos remove & lenire ob virtutem aperitivam quâ excellit. Huic tandem paragrapho finem imponemus observando vinum album spumans, cujus aliundè usum sanitati noxium demonstravimus, in putridis morbis primarum & secundarum viarum levamen affere, ob antisepticam, gas nuperrimè laudati, proprietatem. Ex his omnibus, tum à naturâ chemicâ vini Campani, tum ab illius effectuum observatione deductis, fas sit concludere :

*Ergò tum exoticis, tum indigenis Vinis, præcellit Campanum.*

## DOMINI DOCTORES DISCIPLINÆ MAGISTRI.

M. Guillelmus - Josephus DE L'ÉPINE, Antiquior Scholarum Magister, Antiquus Facultatis Decanus, Academia Censor.

M. Petrus - Ludovicus - Maria MALOET, Galliarum Principum Medicus Primarius, & Regiâ Societate Medicâ Parisiensi pro Epidemiis institutâ.

M. Joannes - Baptista BAI-  
GNÈRES.

## DOMINI DOCTORES DISPUTATURI.

M. Maria-Zorobabel MUNIER, Regis in Colonniis Orientalibus nuper Medicus, Domus Regiæ Invalidorum Ducum & Militum Medicus à Rege designatus.

M. Claudius - Franciscus DUCHANOT.

M. Edmundus - Thomas MOREAU.

M. Deodatus JEANROY, Bibliothecæ Facultatis Præfectus designatus, & Regiâ Societate Medica Parisiensi pro Epidemiis institutâ.

M. Claudius - Josephus GENTIL, Militarium Nosocomiorum ad Regis exercitum Medicus.

M. Ludovicus - Petrus - Felix-Renatus LE THIEULLIER, Antiquus Facultatis Decanus, Regis Consiliarius & in Majori Consilio, nec-non in Magnâ Regiâ Domus & Franciæ Præfeturâ Medicus ordinarius.

Proponebat Parisiis HENRICUS - HERCULES CHAMPAGNE DUFRESNAY, Catalaunus, Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Parisiensis Baccalaureus, Theses Auctor, A. R. S. H. 1778. AB OCTAVA AD MERIDIEM.

Typis QUILLAU, Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Typographi 1778.