

Bibliothèque numérique

medic@

**Calmé, Jean-Baptiste - candidat /
Coste, César - président. - An in
convivii principio merum, in extremo
aqua, bonum ?**

1787.

***Paris : Typis Quillau,
Universitatis & Facultatis
Medicinae Typographi. viâ dictâ
du Fouarre***

Cote : ms 2337a n°148



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

Adresse permanente : [http://www.biusante.parisdescartes
.fr/histmed/medica/cote?ms02322_ms02337ax17x0148](http://www.biusante.parisdescartes.fr/histmed/medica/cote?ms02322_ms02337ax17x0148)

DEO OPTIMO MAX.

UNI ET TRINO,

VIRGINI DEI-PARÆ, ET S. LUCÆ,

Orthodoxorum Medicorum Patrono.

BIU Santé
Médecine
Paris

QUÆSTIO MEDICA

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS

*manè discutienda in Scholis Medicorum, die Jovis vigesima-secundâ
mensis Martii, anno Domini M. DCC. LXXXVII.*

M. CÆSARE COSTE, Censore Regio, Doctore Medico,
Præfide.

An in convivii principio merum, in extremo aqua, bonum ?

I.

QUODNAM ens est istud suprà terram, ad cœlum erecto capite, summâ cum majestate procedens; à quo conculcari gloriosa videtur tellus, quod pinguioribus suis cumulat natura bonis; omnia quod demissa salutant animantia; cujus terra, mare, cœlum vix gulæ suppeditant? Illud adest nempè humana progenies quæ superbâ necnon radiante fronte, præ genio micantibus oculis flammâ, divinitatis simulat imperium. Verùm autem caduca illius est conditio, ficta commentitiæque potestas, innumerabilibus circumdatur miseriis & premittitur. Eò magis etenim hominum videtur disseminata periculis vita, quò majore fruuntur ipsi potentiâ. Inconsulto naturæ divitiarum usu, in universum brevi caderent interitum, nisi secunda mater afflaret ex alto Medicina; quâ mediante, devius in physico, ad rectam reducitur homo viam. Quàm autem miris in modis eludit in re medicâ sagacitatem humani generis artificiosa morum depravatio! Quot & quanta in mentem nascuntur dissidia! Idèd quot & quantæ in corpus assurgunt perturbationes intimæ! Quòd si homines in simplicitate viverent, omnium artium tutior simpliciorque fieret Medicina. Verùm autem eò difficilius studium suscipitur Machaonicum, quò magis homines recedunt à primorum vivendi ratione parentum. Artificioso necnon Vertumni more, corporis detrimento, artificiosa necnon Protei more, opponenda est quotidie medendi ratio; hinc quotidie novi apparatus belli à Medico sunt instituendi. Nolite vos ergo morbi reluctantis præmaturæ necis arguere Medicum, humanam potius quæ omnem

2

superat sagacitatem, quæ omnem superat virtutem, arguite malitiam. Tot & tantas sibi conciliavit in homine delicias natura, ut omnia tum ex vegetabili, tum ex animali regno deprompta, humani corporis substantiæ alendæ sustinendæ-ve accommodaverit. Verum enim verò si robustâ constitutione quam τὴν ἰδιοσυγκρασίαν vocant, fruuntur homines, omnia promiscuè ad bonum totius machinæ ventriculo devolvuntur, dulcique sapore gustum voluptarie titillantia alimenta, novos in stirpite ramos producere valent qui veterascentem in corpore materiem sustineant & ad instaurationem novæ vitalis materiæ conducant. Si autem infirmâ τῇ ἰδιοσυγκρασίᾳ vel constitutione hereditariâ aut acquisitâ donetur quispiam, spontè vel arte culinariâ, viribus accommodatæ parantur dapes, unde prima denuò vitæ assurgunt fundamenta, unde nova stupendaque annorum comparatur series. Ne fucum tamen faciat quorundam hæc robusta hominum ἰδιοσυγκρασίς quæ etiam si quotidianæ sint gulæ & crapulæ dediti, inconcussi nihilominus remanere videntur.... Scaturiginem heus! immensam infandorum ad propinqua tempora sibi comparant dolorum. Mille pejor autem hæc alimentorum poculo-que ingluvies, quam ex sale, acidis aromatis-ve condimenta præter naturam excitant.

Nimium ô nimium illecebrosæ societatis hominum deliciæ, cum exquisitissimis mensam dapibus instructam grata convivarum corona cingit ovans. Videas velim ut à variegatis arte culinariâ ciborum coloribus, Pistoris dulciarii variis operibus, gravidæ semper parturientisque Pomonæ donis concinnato ordine dispositis, arrecti scintillant omnium oculi, ut ab exhalabili fragrantissimoque ciborum æstuantium fumo, patulæ tremulæque fiunt nares, ut prævio pungitur os internum stimulo, impatientemque salivæ succum extrorsum undique vibrat. Porro eandem fumentes ambrosiam, illud demque deglutientes nectar, in unitatem voluptatis & sensus degere queunt homines. Vitæ etenim modus propria sua offert τὰ πλεονήματα quæ ἡ ἰδιοπαθία dicuntur, unde spontè surgit inter convivas ἡ συμπαθία. Nesciri autem caveant sodales ne CIRCEIS dapibus poculis-ve allekti, porcinam infra conditionem cadant. Videamus tamen post ciborum delineatam τὴν ἀγαλῆσιν, si à peccantibus in qualitate quantitateque ultra modum infarcto ventriculo dapibus, medium non sit adhibendum quo nimis acria obtundantur, nimis calida temperentur, conglutinantia ritè diluantur.

I I.

CELESTI Chemiæ jam admotâ face, in utroque regno, animali scilicet & vegetabili, eadem ad nutritionem comparata detegimus principia. MUCILAGINEA etenim sunt vegetabili regno, quod sunt animali, GELATINOSA; terrâ tenuiori, aquâ, sale, substantiâ inflammabili oleosâ, alterutra constare deprehenduntur. Succus plantarum primogenitus (1), aquâ, sale, terrâ, spiritui compositus, plus minus-ve elaboratur, & à primâ compositione suâ, pro motû in plantam progressivi ratione, recedit. In radice quâm minimam experiri videtur mutationem. Majorem verò brevi elaborationem subit prout truncum, folia, ramos, flores, fructus, semina permeare valeat. Succus trunco expressus chylo assimilatur imperfecto, paululumque in plantarum quovis genere, exhibetur

(1) Apud Gallos *féve*.

acidulus. Succus foliis expressus magis oleosa qualitate gaudet, variosque foliorum saporos constituit, CERAM ab apibus expressam, & in aliquibusdam plantis, MANNAM efformat. Florum succus majorem passus elaborationem, oleum essentielle spiritumque volatilem continere deprehenditur; & in omnium plantarum floribus MELLIS substantia detegitur. Fructuum succus etiam ad majorem transit compositionis actionem; succus denique feminum ad summum perfectionis gradum perventus, oleum exhibet essentielle balsamicum; unde corruptionis expertus remanet usque semen. Nil dicendum est de peculiari succo qui sub cortice ducens originem, ad exteriora quamplurimum erumpit, quique per evaporationem humidi fit GUMMUS, BALSAMUM, PIX, atque RESINA. Qualitates plantarum specificæ à quodam spiritu naturali, ab oleo essentialique sale procedunt. Fluida penetrando, solida irritando, humores resolvunt & attenuant vegetabilis propriæ sales. OLEA demulcentia fiunt atque balsamica, fibras laxant, acrimoniam temperant. Spiritus salesque vegetabilium volatiles, penetrantes, calefacientes summè fiunt, proprietatesque acidorum egregiè debellare valent. Partes plantarum balsamicæ sal volatile continent, & cum suo spoliuntur acido, in oleum mutantur. CERA spiritu acido nauseabundo butyraceoque oleo sub albedo constans, emolliente, laxante, anodynâ, pollet virtute. MEL sapor vegetabilis exquisitissimus, inter balsamica, pectoralia, bilis resolventia, jejunoque ventriculo, τα αντιλημνικὰ præstantissimum habet locum. Ad indolem saponaceam nonnulli vegetabilium fructus accedunt: oleo etenim & sale constantes, inter incisiva, aperientia, resolventia sedem habent. Pro compositionis varietate diversissimæque ingredientium proportionem, vario donantur sapore vegetabilia. Muraticus sapor à mixtione acidi cum alkalina substantiâ nasci videtur. Sapor amarus, ab acri tantum distat sapore, in eo quod partes amari stimulant majore olei quantitate obvolvuntur. Acidum & acerbum à sale fere nudo pungente originem ducunt. Austerus autem sapor oleum terrestribus salinis-ve partibus inquinatum indicat. In sapore dulci, admodum attenuata magnopereque per oleum dissoluta percipiuntur acida. Sapor planè oleosus, salia in totum esse avolata significat. Ab omnibus plantarum partibus pabulum homines accipere valent. Hæc autem qualitas nutriendi farinosis maximè tribuitur substantiis. Farinosa etenim triplici constant nutritivâ substantiâ, amylaceâ scilicet, glutinosâ, mucosofaccharatâ; & aquâ ritè diluta, largam emulgentem, chylo simillimam, potionem efformant. In alimentis attamen nimis viscidam præberent substantiam farinosa, nisi fermentatione acidâ, in panem converterentur. Secunda hominibus ex regno vegetabili depromptorum benignior alimentorum species, ARBORUM FRUTICUMQUE exhibentur dapes. Illæ, aquâ, oleo elaborato saleque essentiali constare videntur, istaque principia in variâ, pro cujusque specie fructus, proportionem, distribuuntur. Fructuum alii, pulposi, alii, tegumento involuti solido, ex multo oleo in terrestribus particulis concatenato conflare videntur, & in ventriculo difficilem subeunt solutionem. Sunt fructus alii nitroso-refrigerante viscosoque luxuriantes succo, plerumque ventriculi inimico, ut CUCUMERES, CUCURBITÆ, MELONES, &c. Folia inter nutritioni hominum dicata, primum certè locum tenent, emollientes discutientes alkalinaeque indolis BRASSICÆ. Olera inter salubriora, INTUBUS, LACTUCA, DENS LEONIS, succo redundantes lacteo faciliè annumerantur; hæc enim sunt anodyna, refrigerentia, & in omni-

bus præter naturam hepatis affectionibus, ad meliora ducunt. Non prætermittendæ sunt CINARÆ quæ succo stimulante ventriculi amico gaudent. Alibiles inter truncos eminet sale aperitivum diureticum saponaceumque continens ASPARAGUS. Ex radicibus, aliæ pulposæ summeque nutrientes distinguuntur ut, verbi gratiâ, NAPUS, DAUCUS, &c. Alia sunt quæ tale acri volatilique instruuntur, hujus generis sunt CEPES, ALLIUM, PORRA, RAPHANUS, APIUM, &c. Iitæ radices alkalina indolis admodum inflammatoriæ conspiciuntur. Diverse fungorum species & TUBERA, sal alkali multumque olei exhibent. Plurimæ tandem sunt vegetabiles substantiæ quæ inter condimenta celebrantur: talia sunt aromata exotica (1). THYMUS, MAJORANA, SERPILLUM, BASILICUM, &c. oleo aromatico essentiali æthereo luxuriari videntur, ex his autem præstantior FENICULUS. SINAPI multo oleo saleque admodum pungente conflatur. SACCHARUM, sal essentielle, vegetabile, cum oleo inflammabili conjunctum, recensetur, hinc saponaceum, resolvens, abstergens non immeritò adscribitur.

Nonnullæ sunt substantiæ quæ animalium vegetabiliumque dotium simul participes sunt, LAC nempe & OVA. LAC alimentum debilioribus unicum & præstantissimum, robustis verè AMBROSIA, omnium denique morborum quando vasa chyliifera permeat medela, ab emulsionibus vegetabilibus in eo tantum discrepat, quòd succis digestionis faventibus opulentior factus, substantiâ oleosâ crassiore, copiosiore instrui videatur. OVUM substantiâ perfectè animali quæ lymphæ vel albumen dicitur gaudet aliâque emulsivâ vegetabili cum lymphâ & oleo crasso nihilominus conjunctâ, quæ sub vitelli nomine excipitur.

Quænam sint principia in quibus per operationes, seu Culinæ, seu Chemiæ, simpliciores resolvuntur vegetabilia nobis dicendum venit. Omni arte præstantiores esse naturæ elaborationes apud omnes in confessio remanet. Nullus enim inter Chemicos occurrit qui ex plantis verè lac sanguinem-ve efformare valeat. Emulsionis tamen compositio vegetabiliumque putrefactionis modus artificiosæ videntur præparationes quæ magis animantium digestionis modo sunt affines. Per emulsionem etenim, in liquorem album, chylo simillimum diluuntur oleosæ vegetabilium partes. Seminibus ex farinosis, fructibus pane-ve nostrum vegetabile depromitur alimentum; hosce in cibos dentes & maxillæ, pistili mortarii-ve Pharmacoporum agere videntur ad instar: saliva, succus oesophaginus, gastricus, pancreaticus, &c. benignum diluentis aquæ munus præbere deprehenduntur: torcularis more, ventriculus, intestina compressionem in alimenta exercent laudabilem: vasa chyliifera totidem sunt canales quibus partes emulsionis chylosæ puriores à fœcibus facillè separantur. Ex levigatione intimâque aquosarum, salinarum, oleosarum, ex alimentis, mixtione partium, albidus oritur chyli color. Vegetabilis profapiæ corpora, intestino putrefactionis motu, animale sibi conciliant indolem. Subtilis hæc plantarum materia, quæ non malè *spiritus rector* dicitur, mobiliori, fragrantiori, exhalabili donata principio, transpirationis ope, actioneque Solis avolat continuo. Hæc quæ vegetationis mirando labori præest, omnem quæ actionem imperare deprehenditur organicam, quolibet, sapore vario, vegetabiles induit substantias: hæc omnem circâ plantam plus minus-ve altam constituit atmosphæram quæ varios in cor-

(1) Vulgò *Epiceries*.

5
pora animantium viventia, quippe in ejus activitatis loco conspicua, fortiri videtur effectus. Hinc convulsiones, affectiones spasmodicæ, ἡ κεφαλαλγία, αἱ λεπιδιμίαι ἢ αἱ σπασμοί, &c.

Quoniam ab iisdem elementis quibus plantæ constant, omnia efformantur animalia; iisdem etiam nutritivis instructa videntur principiis. A putrefactis animalibus, vitam, incrementum, accipiunt vegetabilia; fermentationis ope in ventriculo, non solum à vegetabilibus, omnia suam servant animantia vitam; verum etiam sibi debitum conciliant incrementum. Hominibus autem robustis, labori improbo dicatis, alimentum vegetabile cujus principia nutritiva intra partes plantarum feculentas validè concatenantur, quammaximè prodest. Ex adverso autem, hominibus debilioribus, stupidis, vitam sedentariam, otiosam degentibus, animale prodest alimentum; quoniam ex animali regno alimentariæ materiæ, in nostram celerius convertuntur substantiam. Alimentum ex animali regno depromptum variis instruitur qualitatibus ut ut sint animalia, vel terrestria, vel ὁμαλῆς, vel aquatica. Salis & olei majore pisces instrui videntur copiâ, & in citatiorem vergunt putredinem, desiccataque RAIA saporem induit ammoniacalem. Ad alkalescentem indolem disponuntur in genere PISCES, humoremque copiosum suppeditantes prolificum, admodum castis obnoxii videntur viris. PISCUM fibræ musculares, leviores, molliores magis aquosæ cernuntur, & APUA omninò quasi solvitur in aquâ. Ergo ad alkalescentem piscium indolem corrigendam, egregiè sal acetumque ducunt. Ut ut varia pabula suscipiant hujusdem generis animantia, varias induere qualitates deprehenduntur cibarias. Porro quæ in carnes se ingurgitant animalia, succis summè alkalescentibus donantur. Vegetiora sicut & castrata cibus in genere præstantiorem exhibent. Animal autem apertos campos densaque tenens liberè nemora, longè exquisitiorem etiam cibum suppeditat; etenim suæ magis accommodata substantiæ feligit alimenta, quotidiano agitur motu, aëremque spirat puriorem; hinc certè CAPEOLORUM inter sylvestria præstantior animalia CARO: hinc PISCES maris fluminumque incolæ cibi catellonibus sunt exquisitiores. Obscure stupidæque ANGUILLÆ pinguedinosâ, viscidâ, admodum crudâ substantiâ constant. Ille verum inter CARNES cibus homini salubrior, qui ex AVIBUS domesticæ faginatæ præbetur. Seniorum fibræ musculares ANIMALIUM succum in longâ coctione laudabiliorem spirituosumque magis, ac nutrientem præbet: in eodem ANIMALE, variæ partes varias etiam fortiuntur dotes. HEPAR etenim tenuioris est indolis, & per succos in eo stagnantes, ad putredinem maximè disponitur; omnes corporis partes, præcipuèque GLANDULÆ, humorum quos separant, quibus-ve penetrantur, qualitates sibi conciliant. Porro INTESTINA, MESENTERIUM partesque circumdantes, laxante pollent virtute. OSSA, CORNU multum olei continent volatilis. PEDES ligamenti tendonibusque repleti, alimentum præbent viscosum & incrassans. SANGUIS animalium salibus abundans, laxativâ pollet virtute laboriosæque digestionis adest. Ex his adamussim perpensis, καὶ ἐπὶ τῆς ἰδιοσυγκρασεως & ad differentiam temperamentorum, rite accommodatis, pars præcipua τῆς προφυλακτικῆς.

CIBUS ille optimus recensetur qui simplicissimus, parum fœculentus; omni acrimoniâ carens, nostro corpori sano similis aut assimilandus. Sed in hunc desipientiæ gradum adducuntur homines, ut si validâ sanitate gaudeant, in suâ (rerum non naturalium abusu) constitutione impugnandâ, assiduò versari videantur, & istud confirmare adagium: *Plus occidit gula quàm gladius.*

Quoniam autem cibo hesterno vel præcedente, ad putredinem prorsus vergente, non planè exoneratur ventriculus, potui indulgendum est primò qui antalkalinâ simul & tonicâ virtute polleat, ut & reliquæ corrigantur materiæ, ut & ad exceptionem denuò alimentorum, excitato motu peristaltico, quasi exultans comparetur stomachus. Vini meraci in principio, commodum duplex, non anceps auxilium: sopitas ab abstinentiâ præcedente, exsuscitat ventriculi vires, organum intestinaque tenuia refocillat, fermentum vetus ad putredinem dispositum combinatione acidâ corrigit, immò destruit: papillas titillando nervosas, excretionem salivariæ, œsophagineæ, gastrici, pancreatici succi copiosiores appellat. Sic alimentarii boli succis animalibus digestivis penetrati, corporis brevi assimilantur humoribus. Novæ præterea materiæ ventriculo exceptæ, in spirituosum liquorem mergentes, in lentiores, tutiores salubrioremque inducuntur fermentationem. Hinc in ventriculo major alimenti copiâ comparatur. Porro eò abundantior, eò levior expectanda venit ἡ χύλωσις, quò major alimentorum in ventriculo sistit materies; illa quippè summæ levitatis materies, quasi nutrix spiritus deveniet, undè corporis agilitas, mens hilaris, ingenium acutum, festiva imaginatio, sermonis blanditiæ, societatisque tandem voluptates & delicie. Sic Numinum ambrosia incorruptibili suppeditat naturæ divinæque mentis exhaustas vires reparare valet. Ast ubi tantillum videtur torpere corpus, os exsiccat, inspissatur lingua, vox paululum fit tremula, oculi obunbilantur, duplicantur, ex acie minuuntur, quando levi suffunditur calore facies, vel atro rubescit, vel immanè pallefcit, spirituofo potui omninò vale dicendum est, aquæ verò indulgendum, ut non solum ex alimentis eliciantur spirituosæ; verum etiam partes crassiores, quibus mediantibus, tanquàm in moenibus congruis, avolans, vasa erumpens, nervos comprimens, solida tenuia divellens, sistat spirituofo-expansiva materies. Sic subtilium eruptione internâ fluidorum impeditâ, procul à longè removebuntur ἡ ὀρθρίτις, obstructions, hæmorrhagiæ lethales, τὰ ἀφροδίτια, Venus scilicet immodica, humorum ἡ δύσπεπτα, dissolutio, paralyfis, ἡ ἀναισθησις apoplexiæ veræ ἡ βαρυφωβία ὅσον πλεῖστον ἡ ἀρτία, omnes denique morbi qui ab æstuantibus humoribus originem ducere solent.

I V.

POTUS in genere optimus ille recensetur qui ad emendandam sitim & siccitatem, qui ad crassitiem humorum diluendam, acrimoniam temperandam occurrit. Hinc aqua frigida, lymphida, levissima, inodora, insulsa, per flumina pura cursu exercitata, præstantior est potus homini robusto. Attramen in

potus usurpatione duo summè consideranda veniunt, ut primarum viarum τῇ κρᾶσι, ut quantitati qualitatique ciborum ventriculo mox ingestorum accommodetur. Verùm enim verò si potus requiritur eo scopo ut calefaciat & stimulet, tunc profunt cerevisiæ benè coctæ, fermentatæ, ad defœcationem usque asservatæ, sicut & vina fragrantia grata. Sed in epularum longo decursu, per fermentationem heterogeneorum condimentis instructorum acribus ciborum, jam fornix devorans omnia, fiet ventriculus; hinc nedùm ignis super ignem addatur, æstuantes fluminis stomachi phlegetontis, justâ aquæ copiâ, sunt temperandi furores, pristinaeque, nimis distento ventriculo, tonicæ restituendæ sunt, aquâ frigidâ, vires. Summâ etenim aqua diluente virtute, sales acres solvit, & ad vesicam undè eliminantur, illos citò citiùs exportat, massamque chylosam omni acrimoniâ redundantem, ad emulsionis dulcissimæ indolem reducere valet. A nimia alimentorum arte culinariâ, ut mos est, condimentis instructorum ingluvie, largâque variarum spirituosus liquoris regionum deglutitione, duplex oritur malum, physicum scilicet & morale. Vaporosa inebriantia, materiis concurrentibus alimentorum acribus, effluvia subtilissima, mobilissima, expansiva, elastica summè activa emittunt, fervidoque ventriculi calore, citiùs à massâ separantur, in alvum humorum trudentur & summè expansivâ elasticitate donata, vasa dilatant, nervos comprimunt: hinc ebrietas, titubatio, paralyfis, apoplexia plerùmque subita. Quantum autem à primâ nobilique suâ recedit conditione immoderatis dapibus simul vinoque sepultus homo! Quàm procul, ô procul adest omnium ille dominator animantium! More quadrupedum, caput superbum mox ad sidera latum, humo deprimitur & brachia quibus modò videbatur totam amplecti naturam, inflexo corpore, exarant terram, tardescit lingua, madet mens, oculi nant, os impuram cruciat saniem, clamor, singultus, jurgia glifcunt. En subito Lapytharum Centaurorumque rixa, sacra Deorum polluantur ara, casta Diana in alta fugit nemora, & indignata terras Astrea relinquit ultimas. Tale etenim in mentem, rerum non naturalium usurpatio sibi conciliat imperium, ut si dulcissimam vis trahere vitam, tuisque constanter imperare sensibus, modicè, simpliciter, cibo & potu utendum tibi necesse sit; humores sic corporis diversi, nullâ imbuti acrimoniâ, placidè omnes machinæ pervagabuntur Mæandros, tui semper animi compos ὑπὲρ τὴν ἀρεσσίαν, Nestoreos quippè ad annos pervenies, hocque tibi expertum promulgabis undique adagium: *Mens sana in corpore sano.*

V.

QUÆ tot tantorumque suprâ dictorum malorum choreas ducunt horrendas, inter voluptates hominibus concessas nuncupari nequeunt; omnia etenim menti corporique infesta, naturæ sunt valdè inimica, rationisque face omnino avocanda. Ne dicant alii quod palato gratum, ventriculo amicum. Latet anguis in herbâ; eò etenim exitiora sunt venena, quò saporem induunt blandiorem. Ne quidem objicias quòd sunt ἀραιοπάρα τὰ φάρμακα, vel media quorum ope, sistunt effectus à nimia ciborum ingurgitatione, à crapulâ, procedentes: nec fatuitæ nobis laudes coffeæ prædicentur. Coffea, fateor, oleo suo crasso parti-

culas ex liquoribus alimentisque subtilissimas, mobilissimas, spirituosas-inflam-
mabiles involvendo & retinendo, in actu proficere potest. Pro tantillo autem
beneficio, immanes satagit rependere poenas hæc perfida substantia. Effectus
etenim vaporosorum corporum suspensum, altam per noctem revocat; una
surgunt *οἱ ἀγρυπνῶντες*: somnus, ille dulcis curarum proscripitor, à palpebris
arceatur, redeunteque Sole, nulla fuit concessa requies, omnes perturbantur
sensus, exagitantur membra sitque malo pejus remedium. Spirituosi nedum vola-
tilitatem humorum excitent liquores, fluidaque per poros cutis perspirabilia red-
dant, in densitatem è contrà inflammatoriam conjiciunt humores, necnon in-
dureseunt solida, juniorumque incrementum impediunt animalium; hinc in
corpore humano, spirituum inflammabilium mali percipiuntur effectus; hinc
nedum ad actionem ventriculi egregiè ducant, succos alibiles è contrà vitiant
itâ ut immensa fiat origo malorum. Cum ergo à variis cibis arte culinaria para-
tis multâque condimentorum copiâ instructis, fervet ventriculus; tum gastrici,
tum pancreatici exhauriuntur succi, nulloque modo, per liquores fermentatis
suppleri possunt; hinc eò inexplebilior oritur sitis, quò spirituosorum potus
dehiscitur copiosior, Quòd si tamen epulis indulgere simul & sanitati consulere
velis, in extremo convivii, ad aquam confugere debes, quam hominibus beni-
gna in mensarum excessu, ut præstantissimum *τὸν ἀντίδοτον* natura concedit, quâ
omnia sub coelo penetrantur, solvuntur, quâ mediante, novas induit undique
vegetationis beneficio, natura formas; quæ ab antiquis, à neotericis Medicis,
ab omnibus denique Physicis, universum potentissimumque dissolvens insignitur,
cujus vis itâ vires exuperat mechanicas, ut ingentia disrumpere valeat saxa;
quæ, uno verbo, stupendæ omnis materiæ propagationi suppeditat. Verum enim
verò si in ventriculum cibo liquoribusque spirituosus infarctum conveniens inji-
ciatur quantitas aquæ; massa tunc alimentaria ex condimentis, aromatis sale-ve
acrior facta, probè diluitur, acrimonia ejus expanditur, retunditur, salique
dissoluta per urinas eliminantur. Succum tandem alibiles omni condimentorum
liquorumque spirituosorum genere, acrimoniâ instructi, qui innumerabilibus
originem morbis præbere valebant, suam, benigno aquæ potu, exuunt fero-
citatem, & ad dulcissimam mellis lactisque indolem convertuntur.

Ergo in convivii principio, merum, in extremo, aqua, bonum.

Proponerebat Parisiis, JOANNES-BAPTISTA CALMÉ, Rhemus, Medicus Doctor
-Rhemenfis, nec-non Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Parisiensis Baccalaureus,
Theseos Auctor.

A. R. S. H. 1787. AB OCTAVA AD MERIDIEM.

Typis QUILLAU, Universitatis & Facultatis Medicinæ Typographi,
viâ dictâ du Fouarre, 1787.

