

*Bibliothèque numérique*

**medic@**

**Desrousseaux, Louis-Auguste-Joseph  
- candidat / Danié Despatureaux, Guy -  
président. - An ideo salubriores  
homini praestet cibos panis triticeus,  
quod animalis simul & vegetabilis  
alimenti justam proportionem  
contineat ?**

**1789.**

***Paris : Tipis Quillau,  
Universitatis & Facultatis  
Typographi. viâ du Fouare  
Cote : ms 2337a n°177***

DEO OPTIMO MAXIMO,  
VIRGINI DEI-PARÆ,

ET S. LUÆ, MEDICORUM ORTHODOXORUM PATRONO.

QUÆSTIO MEDICA



CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS

*manè discutienda in Scholis Medicorum, die Martis trigesimâ-primâ  
mensis Martii, anno Domini M. DCC. LXXXIX.*

M. GUIDONE DANIE DESPATUREAUX, Doctore Medico,  
Præsîde.

*An ideo salubriores homini præstet cibos panis triticeus, quod animalis simul  
& vegetabilis alimenti justam proportionem contineat?*

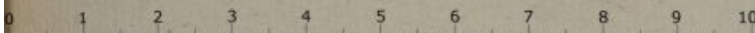
I.

**M**IRUM quotuplicia sibi gens humana comparaverit alimentorum genera :  
aliqua detexit casus ; plura necessitas invenit ; innumeras autem dapes ex-  
cogitavit belluonum suo abdomini natorum solers industria, ut ne vix ullæ  
quidem organisatæ substantiæ, in tantâ plantarum animaliumque varietate, homi-  
num gula pepercerit. Carne equinâ semi-crudâ moderni Tartari vescuntur ; ca-  
melo, locustis, phœnice dactyliferâ Arabes ; lupo, vulpe, tarando multi Septen-  
trionalium vivunt. In quibusdam Asiæ & Africæ regionibus coriacea rhinocerotis  
cutis in escam recipitur. Guineæ & Senegal incolæ canibus delectantur. Insula-  
rum Sacchariferarum victus vulgatioꝝ cassava, seu panis ex radice jatrophæ ma-  
nivot venenatâ confectus. Alii dioscoream alatam, anacardii occidentalis poma,  
convolvulam batatam, castaneas, ficus, aliquas lichenis species, milium, ori-  
zam, sesami grana, avium pisciumque vim infinitam suis usibus accommodant,  
Alii ad alia esculenta confugiunt.

Sed nullus cibus famosior aut universalior pane triticeo. Quotidiano labore frac-  
tas pauperum vires quotidie reficit ac recreat solus, Regumque mensis nunquam non  
adhibetur. Illum, præ cœterâ quâlibet alibili penu, commendat potissimum, ni  
fallor, ea felix, quæ tritico inest, proportio substantiam inter vegetabilem &  
materiam naturæ animalis non immerito assimilandam.

I I.

**H**ERBIVORORUM carnivororumque quadrupedum organa, cibis tum conte-  
rendis tum digerendis idonea, comparatè interroganti magnæ utrorumque  
occurrunt illico dissimilitudines. Hinc ora dentibus acerosis tricuspидibusque asperant-



tur; ventriculus robustior modicam simplicemque cavitatem circumscribit; universa intestina, præsertimque cæcum, breviora sunt, angustiora, modoque acturatori cylindracea. Illinc dentium corona, præter incisorum, obtusa, ferè plana, quadrangularis, vix aliquot scrobibus & eminentiis exsculpta; ventriculi plerumque plures, duo, tres quatuor-ve; cæcum longum & grande; fistula intestinalis in redundantes gyros producta, crassior, isthmisque frequentibus intersecta. Hominem verò notarum harumce carnivoris & herbivoris animantibus iustarum natura fecit participem: dentibus, partim caninis, partim molaribus. maxillas armavit; ventriculum, cæteraque tubi intestinalis partes ita fabrefecit, ut meridianâ luce clarius pateat, si vel primis labiis physiologiam gustaverimus, nobis animales vegetabilesque simul conspirantes congruere alimonias. Et certè humanæ œconomiae alterutrum alimentorum genus funestam labem importat. Liberalior usura carniū vires digestivas frangit, appetitum minuit, chylum adulterat, cholericam indolem ciet, liquamen putridum in stomacho generat, animam odore infestat graveolenti, sanguinis & lymphæ genuinam cohæsiōnem solvit, benignam humorum crasin in acrem & alkalicam immutat. Indè scabies, morbus pedicularis, lepræ, scorbutus, ulcera maligna, febres mali moris, diarrhœæ, dysentericæ, hæmorrhagiæ per omnes corporis canales, aliaque mala præsentioribus Medicinæ auxiliis ægrè superabilia.

Suis quoque diætâ merè vegetabilis non vacat incommodis. Nam ventrem turbat; crudos, glutinosos, nutritionique parùm aptos suppeditat succos. Viscera *χυλοποιήσι* famulantia flatibus, per acidam fermentationem exertis, obruuntur; flavescit sanguis; pallet facies; corpora debilitantur, fiuntque & ad labores & ad Venerem inertiora; diathesis cachectica, cephalæ, scotomiæ, colicæ, somnia inquieta, palpitationes, incubus iliasque morborum accersitur.

Alimenta itaque nostra oportet sic misceri temperarique, ut, & vires ab animalibus epulis sufficiantur, & putredo per vegetabiles avertatur. Binæ huic prophylacticæ indicationi adimplendæ apprimè interservit panis triticeus, siquidè animalem simul & vegetabilem ministrat cibum quemadmodum ex sequentibus abundè liquebit.

## I I I.

**R**EGNUM vegetabile animali regno pluribus vinculis, quoad externos habitus; alligari nemo nescit, ideòque corpora characteres ambiguos offerentia, seu conformationem quasi mediam inter plantas & animale prolapiam obtinentia, nomine zoophytorum à Physicis unanimi consensu fuisse nuncupata. Haud absimiles utriusque regni nodos in intimâ quorundam entium viventium fabricâ detexit chemica analysis. Cujusmodi exemplum celebre videre est in tritico sativo, plantâ incertæ originis, proventus uberrimi, ubique terrarum cultâ, caloris immodici durique frigoris patientissimâ.

Tritici sativi femina, benè matura selecta, solo pingui enata, molæque subiecta in pulverem cinereo-albicantem convertuntur furfuribus ope incerniculi repurgandum. Hinc similago, pani efformando aptissima & in binas, à se invicem summo perè alienas substantias, amylaceam nempe & glutinosam faciliè separabilis. Amylum, lentâ aquæ frigidæ affusione, simultaneâque farinæ ex aquâ in densam pulvem subactæ contredatione, à glutine, tenaciori quam ut auferatur, secedit, interjectoque temporis intervallo brevi vasis fundum occupat, sub nivei, opaciorisque sedimenti formâ. Gluten è contrâ ab aquâ minimè violabile in massam

elasticam, extensilem pellucidamque contrahitur, eâque tenacitate gaudet, ut ipsamet metalla disrupta firmiter ligare queat. Quantum amborum qualitates exteriores dissonas esse percipit oculus, tantum penitiores discrepare Beccarius certâ encheiresi demonstravit (1). Amylum enim, chymicis experimentis tentatum, iisdem elementis consilari reperitur ac tragacantha, gummi prunorum, gummi arabicum, mucilago althææ, & id genus partes vegetabilium mucosæ saporis expertes. Aquâ ferventi ex toto solvitur. In frumentis uligine, firu, aliâ-ve de causâ vitiatum intactum servatur. Si destillatione siccâ amylacei pollinis mixtio fativa destruitur, erumpunt successive. 1°. Phlegma limpidum, insipidum, inodorum. 2°. Liquor acidus magnâ copiâ, primò tenuis, postea rufescens, spissior, acoreque expliciori pollens. 3°. Oleum fulvum, ponderosum, empyreumaticum. In retortâ massa nigra carbonaria remanet, tostâ facillima, alkalique fixo vegetabili dives. Insuper avolvit aëris oxygeni notabilis quantitas. Quæ quidem omnia vegetabilem genium oppidò designant.

At non ita de glutine, quod ab animante quopiam profectum crederes; nam, in latam superficiem extensum, cellularem telam animantium, quales omenti peritonæique membranas, æmulatur. Quoquomodo torqueatur, nulla dat aciditatis indicia. Candenti prunæ admotum, eosdem, quos lana flagrans capillique incensi, odores exhalat. Aquâ immersum, intrâ paucos dies foetet & ad instar cadaveris corrumpitur. Si autem aquâ tantum emolliatur & in loco temperato fervetur, semiputridam fermentationem concipit, caseique & odorem & saporem & speciem rotam mentitur. Sub destillatione prodeunt aqua, sal alkalicum volatile, oleum animale valdè subtile, gaz azoticum animantium proprium nuperiorique artificio detectum. Superest, absolutâ operatione, carbo spongiosus, levis, qui difficulter admodum, sicut animalis carbo, in cineres convertitur, nullamque salis alkalicæ fixi portiunculam largitur.

Huc usque recensitis farinæ frumentacæ principiis immiscetur aliquantulum materie viscosæ, subdulcis, saccharo essentiâ simillimæ, proindeque merè vegetabilis.

#### I V.

**E**N quibus coalescit triticum, quod nulli cibo legitimè æquiparaveris, utpotè naturæ nostræ quolibet accommodatius. A parte amyli tenuia, blanda, minus elaborata; concoctu facilia sufficit alimenta, tenaciora verò, boni succi plena, valentissimaque à parte glutinis, dum à parte mucoso-sapidâ, & artis pistoriæ interventu, fermentationis motum utcumque spirituosum subit, & in farraginem dictam panem, omnibus acceptissimam convertitur.

Pretiosum panis triticeæ munus, pretiosius adhuc effecere aurea hygieines præcepta, è quibus Salernitana juvat memorasse.

Panis non calidus, nec sit nimis inveteratus,  
Non bis decoctus, non in sartagine frixus,  
Sed fermentatusque, oculatusque, & benè coctus;  
Et falsus modicè, ex granis validis electus;  
Purus sit, sanus; non talis sit tibi vanus (2).

Animalis igitur, ne à proposito aberret oratio, vegetabilisque alimonie concordî foedere in æternum fundatur tritici præstantia, quam ex alio fonte nequicquam derivare conabimur, quam ab omni antiquitate meritis laudibus prosequuti

(1) Comment. Bononien, T. 2, part. 1, pag. 122.

(2) Schol. Salern. aph. 24.

sunt homines<sup>1</sup>, ut agriculturæ inventores permultos in Deorum numero reposuerint. Quod veterum Poëtarum Historicorumque monumenta testantur. Sic olim maximâ in veneratione perditū Ægyptii habuerunt Osirim, de quo Tibullus

Primus aratra manu solerti fecit Osiris,  
Et teneram ferro sollicitavit humum.  
Primus inexpertæ commisit semina terræ.

Sic Cereri sacras ædes Ethnici dedicarunt : nam in Sicilia

Prima Ceres ferro mortales vertere terram  
Instituit (1).

Sic memoriam Triptolemi consecravere, à quo, apud Græcos Græciæque conterminas Asiaticas gentes, agriculturæ initium. Sic in immensum numerum creverunt templa Saturni, qui, si Macrobio credamus, omnium primus in Latio docuit adhuc rudes populos terram colere, cum antea semiferi glande tantummodo vitam sustentarent.

## V.

**O**BJICIES pristinam farinæ indolem in pane nequaquam superesse, fretus quod illam peritior investigatio postea dignoscere non possit. Probè quidem novi gluten & amylum fermenti beneficio fuisse transformata : itaque de rei veritate non pugno ; conclusionem solum refello, tanquam ratione validâ destitutam. Nam panis, citrà ullam farinæ principiorum jacturam, conficitur ; intimius confunduntur elementa, hæc copulantur, illæ secedunt, mutuo nisu colluctantur, & inextricabili coagmentatione implicantur. Quidni igitur hujus chaos labyrinthæas ambages nostramque inhabilitatem potius accusaremus ?

Præterea non defuturos prævideo cupediarum appetentes, qui mox laudatam panis excellentiam verbis exaggerari contendunt, cum præsertim nemo pane unice vitam alere deprehendatur, nisi cæterarum dapum egenus. Sed ô futile argumentum ! quousque fieri solita pro bonis & rectis habebuntur ? Esto quod opiparè multi homines vivant, quod carnibus exquisitis ament ingurgitari, quod Indiarum aromatibus famem, quàm maximè possunt, exacuant ; an inde vitæ frugalis opportunitatibus aliquid perit ? Nonne continentiam in victu consequitur integritas valetudinis, lætæque & animi & corporis functionum habitudo ? Confer, dicam cum Cicerone (2), ructantes, sudantes, refertos epulis, tanquam opimos boves ; tùm intelliges lauta fercula plus nocere quam prodesse, nec amplius obstabis quin concludamus :

*Ergò idèd salubriores homini præstat cibos panis triticeus, quod animalis simul & vegetabilis alimenti justam proportionem continet.*

(1) Virgil. Georg. Lib. 1.

(2) Tulcul. Quæstio. Lib. 5.

Proponebat Parisiis LUDOVIC.-AUGUSTINUS-JOSEPHUS DESROUSSEAUX,  
Carolopolitanus, Rhemenfis, necnon Saluberrimæ Facultatis  
Medicinæ Parisiensis Baccalaureus, Theses Auctor.  
A. R. S. H. 1789. AB OCTAVA AD MERIDIEM.

Tipis QUILLAU, Universitatis & Facultatis Typographi, viâ du Fouare. 1789.

