

TENTAMEN MEDICUM
INAUGURALE,
QUÆDAM DE VINO
COMPLECTENS:

QUOD,

ANNUENTE SUMMO NUMINE,

Ex Auctoritate Reverendi admodum Viri,

D. GULIELMI ROBERTSON, S. S. T. P.

ACADEMIÆ EDINBURGENÆ PRÆFECTI;

NEC NON

Amplissimi SENATUS ACADEMICI consensu,

Et nobilissimæ FACULTATIS MEDICÆ decreto;

PRO GRADU DOCTORATUS,

SUMMISQUE IN MEDICINA HONORIBUS ET PRIVILEGIIS

RITE ET LEGITIME CONSEQUENDIS;

Eruditorum examini subicit

GEORGIUS M'CLENACHAN,

HIBERNUS,

Societatis Physicæ Edinensis Socius Honorarius.

Ad diem 12. Septembris, hora locoque solitis.

Vina parant aminos, faciuntque coloribus aptos,
Cura fugit, multo deluiturque mero.
Tunc veniunt risus; tunc pauper cornua sumit;
Tunc dolor et curæ, rugaque frontis abit.
Tunc aperit mentes ævo rarissima nostro
Simplicitas artes excutiente Deo.
Illic sæpe animos juvenum rapuere puellæ,
Et venus in Vinis, ignis in igne fuit.

OVIDIUS.

EDINBURGI:

Apud BALFOUR et SMELLIE,

Academiae Typographos.

TESTAMENI MEDICUM

IN A U O U R A L I S

QUADAM DE VINO

COMPLETIS

ANNIS

D. GUILLIAMI ROBERTSON, S. S. T. P.

ACADEMIAE SCIENTIARUM PARS

AMPLISSIMO SENATUS ACADEMICI

IN SOCIETATE FACULTATIS MEDICAE

PRO GRADU DOCTORATUS

COMMISSIO IN MEDICINA

IN RE LEGITIME CONSIDERANDI

IN RE LEGITIME CONSIDERANDI

GEORGII S. M. CLEINACHAN

IN RE LEGITIME CONSIDERANDI

Societas Physico Mathematica Scotica

Ad diem 21. Septembris

IN RE LEGITIME CONSIDERANDI

IN RE LEGITIME CONSIDERANDI

IN RE LEGITIME CONSIDERANDI

IN RE LEGITIME CONSIDERANDI

IN RE LEGITIME CONSIDERANDI

IN RE LEGITIME CONSIDERANDI

IN RE LEGITIME CONSIDERANDI

GEORGII S. M. CLEINACHAN

APUD BALFOUR & SMELLIE

IN SOCIETATE TYPGRAPHICAE

IN SOCIETATE TYPGRAPHICAE

PATRUO SUO DILECTISSIMO

BLAIR M'CLENACHAN,

ARMIGERO,

MERCATURAM APUD PHILADELPHIAM,

FACIENTI,

OB AMICITIAM

VERE PATERNAM,

QUA SESE SEMPER EST PROSECUTUS,

HASCE STUDIORUM PRIMITIAS,

QUALES CUNQUE SINT,

ANIMI NON INGRATI

MONUMENTUM,

SACRAS ESSE VOLUIT

GEORGIUS M'CLENACHAN.

Dr Duncan
with best respects to
from his much obliged
The Author

TENTAMEN MEDICUM

INAUGURALE,

QUÆDAM DE VINO

COMPLECTENS.

TRIBUS jam annis, medicinae studio operam navando (haud infelicium fructu fas sit sperare!) hac in alma florentissimaque academia, consumptis; ad summos medicinae honores, id tantum mihi restat, consequendum, ut dissertationem, peritiae meae, et in medicina scientiae, specimen quasi, in lucem ederem: Quodnam vero mihi exequendum fusciperem, diu anceps haesi; morbi enim omnes in nosologia recensiti, praecipue qui sum-

A

†

mam

mam medici attentionem sibi vindicant, in tentaminibus inauguralibus adeo saepe tractati fuere, ut de eorum quovis differere adduci non potui. Sic positus, pauca de Vino proferre decrevi. Haud tamen hoc pensum aggredior, spe vana elatus, novam huic themati affundendi lucem. Mihi tantum in animo est, (nec quid aliud a Tyro- ne expectari arbitror) utilissima quaeque et fide dignissima, quantum ad rem meam spectant, ex virorum illustrium scriptis se- ligere.

Antequam ad ordinem, quo materiam hancce pertractare statui, progrediar, haud abs re forsitan erit observare, liquores quamvis omnes spirituosi, e regno vegeta- bili, fermentatione comparati, jure vinosi dicuntur; mihi attamen in mentem solum- modo venire, de illo, uvarum expressum volo succum, agere; cui apud omnes in omni regione, et ab omni aevo, nomen VI- NUM, quo non alius est hominis gustui adeo gratus, nec ullus, si opportune usur- petur, medicinae consiliis magis utilis. Ut

vero

vero ea quam maxime methodo, qua omnes fere in dissertationibus inauguralibus edendis, nobis uti videntur, hocce argumentum pertractemus, necessarium duximus, sequentem instituere ordinem.

1mo, Paucis vitem attingemus ipsam, characterem nempe ejus exhibendo botanicum.

2do, Modum, quo vinum ab uvis obtinetur, ejusque qualitates, breviter perstringemus.

3tio, Quasdam generales, de ejus, in praxi medica, usu, observationes profereamus.

Quantum ad primum attinet caput, observare lubet, varias esse vitis species, eandemque saepe speciem, alio cultu, aliud praeberere vinum, quoad proportionalem partium ejus componentium quantitatem; sed de hoc fusius, quando de variis vini speciebus dicendum erit.

Vitis omnis, mediæ caloris per totum terrarum orbem regionis, indigena esse videtur, ut,

A caractere ab illustrissimo Bergio, nuperrime in medium prolato, patet *, qui, nostra equidem sententia, omnibus aliis palmam praeripere videtur.

‘ Locus, ’ inquit, ‘ orbis totus temperatus. Frutex.

‘ FORMA rec. Folia alterna, longius petiolata, plana, subpeltata, cordato-subrotunda, bi-vel tripollicaria, supra viridia, glabra, subtus pallidiora, nervosa, venulosa, nervis et venulis pubescentia, subquinqueloba: Lobis rotundatis, incisodentatis: Dentibus ovatis, acutiusculis; sinibus loborum obtusis.

‘ Cyma nuda, pendula, ovata, obtusa, pedunculata: Pedunculo instructo cirrho solitario.

‘ Bractæe solitariae, lineares, obtusiusculæ, concavae, ad ramos cymae sitae.

‘ Pedicelli baccis fere breviores, teretes, adsperfi punctis parvis, callofis, apice margine incrassato.

‘ Baccae

* Vid. Berg. Mat. Med.

QUÆDAM DE VINO.

5

‘ Baccae ovato-globosae, colore, sapore,
‘ et magnitudine variantes, subdiaphanae,
‘ baccis uvae crispae vix majores, undique
‘ glabrae, rore glauco tinctae, quo abrafo
‘ nitidiusculae, apice instructae puncto par-
‘ vo, elevato, umbilici loco;

‘ Parenchymate mollissimo, pulposo-fuc-
‘ cofo, post sectionem transversalem ae-
‘ quali, annulo tenui solitario interrupto,
‘ subflexuoso; uniloculari, pentaspermo.

‘ Semina obcordato-cylindrica, basi e-
‘ marginata, glabra, receptaculo cylindrico
‘ intra baccam infidentia, breviter pedicel-
‘ lata.

‘ Propr. folior. recent. odor vix ullus.

‘ Sapor acidulus, herbaceus, substypticus,
‘ masticata salivam viridi tingunt.

‘ Baccar. rec. odor nullus. Sapor aci-
‘ dulus, humectans.

‘ Baccar. recent. unc. i. dat drach. 6.
‘ succi expressi tenuis, viridescens (e bac-
‘ cis viridibus) aciduli.

‘ Passular. sapor dulcis, subacidulus.

‘ Virtus folior. leniter adstringens;

‘ Paí-

6 QUÆDAM DE VINO.

‘ Passularum nutriens, pectoralis, ecco-
protica.

‘ Usus passular. culinaris ; tussis.’

Brevi vitis jam præmisso charactere, quae fructus, unde Vinum paratur, uvas nempe fert ; observandum tantum restat, nos, diversae licet species a charactere supra posito nonnihil differant, supervacaneum fore duxisse plures memorare, utpote qui de Vino, non de viti, differere decrevimus.

2do, Ille, quo Vinum paratur, processus, fermentatio nuncupatur, et sequitur hic eum administrandi modus.

Uvae, cum primum maturae, vel torculari statim submituntur, vel per quoddam, pro Vini specie quam parare cupiunt, temporis spatium, aëri sicco et calido expositae, demum premuntur *. Succum hoc modo expressum, Mustum vocant, nihilque aliud est quam uvarum omniumque revera aliarum rerum fermentabilium pars
saccha-

* Vid. Chem. Dict. per M'Quer.

saccharina. Hic succus recenter expressus, turbidus est, gratoque et saccharino valde sapore gaudet; alvum laxam reddit, et, si immodice propinetur, vel ab aliquo ad diarrhoeam praedisposito, hunc morbum facile ciere valet*. Aqua aliquanto minus fluidus est, et evaporatione tenacitatem picis fere instar acquirit.

In musto, vasi idoneo infuso vel excepto, simul ac exprimitur, et in gradu caloris a 50 ad 70 † thermometri Farenheitiani posito, effectus admodum notabiles sese produnt, et majore vel minore, pro liquoris natura et loci temperie, temporis intervallo. Si nimis intensus sit calor, fermentationem acetosam justo citius subit; sin contra, haud satis magnus sit, fermentatio omnino cessat.

Phae-

* Hoc esse apud milites in insulis Vino abundantibus magnam mortalitatis scaturiginem saepe saepius audivi; qui ergo, ut obviam eatur militibus, ante undecimam horam matutinam cauponis severe interdicti sunt.

† Vid. Dissert. Inaug. Doct. Ford.

8 QUÆDAM DE VINO.

Phaenomena, quae sese mutuo comitantur, quaeque in ordine procedunt, sequentia sunt. Primo tumescere videtur, et brevi adeo rarefactum evadit, ut frequenter vasi, si propemodum plenum sit, id contenti superfluit; inter partes ejus motus excitatur intestinus, parvum sibilantem strepitum et ebullitionem manifestam comites habens. Bullae ad superficiem ascendunt, et eodem tempore materies aërea valde pungens emittitur, et qualitate suffocanti gaudens, notatu haud difficili. Adeo subtilis et noxia est, ut puncto temporis hominibus aliisque animalibus, ubi aër non amoveatur, ei expositis facillime vitam arripet; candelae insuper flammam, si juxta admoveatur, extinguit. Uvarum nuclei, filiquae, aliaque crassiora, a particulis aëris evoluti illis adhaerentibus, ad superficiem usque evehuntur, huc hucque propelluntur, et crustam mollem seu spongiosam, spumae speciem prae se ferentem, formant, liquori toti obductam. Fermentatione durante, crusta haec ab aëre liquori emancipato, in
altum

altum parumper sublata, sæpe difrumpitur; postea connubium iterum petit; et, ut antea, ex toto, integrum fit; eodem quo hoc fit tempore, modicus adfit caloris gradus, et fluidum atmosphaerae temperiem aliquanto superat*. Hi perstant effectus dum fermentatio adfit valida, tandem gradatim quiescunt, liquoris calore imminuto, et fluidi, extricato aëre mephitico, motus mitior fit †, crusta jam sustentaculo privata frustatim vasis fundum petente.

Si Vinum quam maxime merax efflagitemus, ne liquoris superficies cum aëre in contactum, maximi nunc temporis momenti est, cavere veniat; subtiliores enim partes ad dissipationem nimis pronae pleraeque effugiunt; eo igitur consilio, vasi uvarum siliquas caulesque immittunt, quae superficiei, magnam materiae spumosae quantitatem, supernatantes, irretiunt; denique admodum liquori fermentato tegu-

B † mentum

* Praelcct. Chem. celeb. Black.

† Ibid.

mentum præbent * ; ad eundem quoque, fermentationem omnem notabilem compesci, finem necesse est, hoc in hypogeum vel in alium quemque frigidum vas transferendo, locum efficitur.

Peracta hac prima operatione, natura sua quasi sponte ad quietem vergit, ut ab omnium fermentationis spirituosæ effectuum sensibilibus cessatione, colligere licet; modo jam memorato liquorem tam gustui gratum, quam ob qualitates ejus nutrientes, et, si ita loqui fas sit, vivificantes, utilem, si modice usurpetur, nos conservare penes est.

Liquor hanc primam fermentationem, dotibus essentialiter et longe diversis ab uvorum succo recenter expresso, passus potitur; dulcem seu saccharinum, pro alio huic toto caelo diverso, ejus commutat saporem, adhuc attamen grato, spirituosum aliquatenus et pungenti; alvum sicut mustum nequaquam movet, caput vero afficet, et neminem opinor fugit, homines ebriosos reddit; denique,

* Praelect. chem. celeb. Black.

denique, distillatione aquae insipidae loco, quam mustum eidem processui subjectum, gradu caloris circiter eum quo aqua in ebullitionem cietur, liquorem volatilem, spirituosum, et inflammabilem, spiritum Vini seu Alcohol dictum, praebet, materia acida aquosa et faeculenta in vase relicta; a musto vero, e contra, materia, viscida, syrupo haud multum dissimilis, saccharum in aqua solutum continens superest.

Partes Vini componentes ex aqua, spiritu inflammabili, materie salina, sive acido sui generis, ab aceto aequè ac acidis vegetabilibus nativis differente, sale crassiore, tartaro dicto, substantia gummosa seu mucilagino-fa, unctuosa et resinosa, nec non aëre fixo, constant*.

Vina omnia plus minus ex musto, Vino puro, et aceto, conflantur; impossibile enim mihi videtur, vel fructus ita maturari, vel fermentationem ita administrari, quin horum cujusque pars aliqua se prodet.

Hinc

* Vid. Neuman's Chem. per Lewis, p. 446.

Hinc liquido patet, Vini qualitates, pro majori vel minori partium mox recensitarum ratione, differre *.

De Vinis nunc in frequenti usu, et de regionibus in quibus producuntur, agere pergimus.

LUSITANIA, nostro sermone PORTUGAL dicta, Vini rubri ANGLICE (Red Port) magnam suppeditat copiam, quod multum continet aquae, reliqua principia parva vero quantitate.

HUNGARIA, Vinum jactat TOKAVENSE, admodum suave, et spiritu, una cum unctuosa, resinosa, et tartarosa materia, dives.

MADEIRA Vina, spiritus, unctuosae, et resinosae materiae multo, mucilaginosae et tartarosae minori quantitate abundantia, dat.

GERMANIA, Vinum RHENANUM, MOSELLANUMQUE praebet. Illud tartari et spiritus multum, hoc autem tartari minus, sed principii unctuosi plus, continet.

INSU-

* Vid. Cull. celeb. Mat. Med.

INSULÆ CANARIENSES, spiritus multo materiaeque gummosae et tartarosae, Vina scatentia, producunt.

HISPANIA, MALAGENSE, et SHERRY, spiritus, materiae refinosae, unctuosae, gummosae, et tartarosae magnam habentia quantitatem.

GALLIA fere omnis Vinis abundat. Omnibus aliis, vel saltem plerisque BURGUNDICA et CHAMPAGENSIA, longe praestant. Fortissima non dulcissima haec sunt; spiritu rectificato plena, sed vix ullam unctuosam, refinosam, gummosam, tartarosamve, materiam continentia. Inter optima enumerari BURDIGALENSE (CLARET) certe meretur.

Colore, gustu, et potentia a se invicem magnopere differunt omnia haec Vina, quod partim uvarum differentiis debetur, maxima autem ex parte, diversae fermentationis administrationi, et iis, quae ante postve invectionem adduntur, rebus.

Hinc, Vina a sese invicem differre, si non adulterata sint, omnibus facile innotescet, multis in rebus; praecipue vero quoad ad quanti-

quantitatem, quam continent, spiritus rectificati; manifestum enim est, quanto majoriis hujusce inest spiritus pars, tanto fortiora evadere, et quo majori materiae dulcis, unctuosae, quantitate abundant, eo magis nutrientia*.

Inter priora, Burdigalense et Champagnense recensere licet; quibus addendum est, Vinum rubrum Lusitanicum, statu volo quo nobis adportatur; inter posteriora Maderiense, Tokavense, Canarense, &c. &c.

Ad quasdam, de Vini in praxi medica usu, observationes generales proferendas, haud alienum nobis videtur, pauca de Vinorum, in hunc finem, electione dicere; eo igitur loci, cur Vinum aegrotantibus exhibeamus nobis restat effari; et si hominibus ab effectibus quos edit, de medicamento opinionem ferre fas sit, hoc stimulantibus proculdubio gaudet potestatibus. Re ita se habente, Vinum hos effectus modice exerens, eodemque tempore, tonica praeditum virtute,

feli-

* Vid. Cul. celeb. Mat. Med.

feligamus necesse est ; immune insuper esse oportet nocivis qualitatibus, quibus alia, dulcia, e. g. Vina pollent. Supervacaneum foret, haec materia scaterere saccharina memorare, cujus aëgrotorum ventriculi concoctioni impares sunt ; hinc, fermentationis quemdam gradum subire nimis prona sunt, unde aëris quantitas evolvitur, quod in ventriculi nervos agendo, ejusque tonum multum infirmando, secum magnam horrendorum symptomatum catervam adducit, et quo minus prospere procedat chylicatio, facit ; fermentationem insuper acetosam nonnunquam suscipiunt ; quo pacto, acidi quantitas producitur, quod ad tonum ventriculi imminuendum symbolam confert ; et cum bile mixto diarrhoeas saepe producit *, morbos per se omni tempore periculi multum minitantes, si ab hoc fonte scaturiunt, praecipue hominibus, quorum corporis habitus morbo fracti, ad eam debellendam minime valent. Materia insuper gummosa,

* Praeced. chem. celeb. Black
Sul. Mat. Med.

mosa, qua abundant, ventriculum quasi onerantia, nauseam, anxietates, et symptomata id genus multa, inferunt. Inter modo memorata, Madeirense, Canarense, Tokavense recensenda sunt: Inter priora autem, Champagnense et Burgundicum. Haec vero, utpote nimis pretiosa, maxima aegrotorum pars assequi haud possunt; horum igitur loco Vinum rubrum Lusitanicum adhibemus. Hoc, uti antea memini, magnam aquae quantitatem continet, minorem autem gummosae vel saccharinae partis, quam aliorum pleraque. In statu equidem puro, fatendum est, id magnam spirituosae partis quantitatem nequaquam haberi. Lusitani vero, ad id conservandum, spiritum Vini ei miscent, ratione unc. ii. ad lb. ii. Vini; qui ad medicinae usui satis forte reddit, et, si prae oculis haberemus, id post invectionem adulterari (mihi enim affirmavit Vini quidam Magnarius, se Vinum rubrum pluris vendidisse, quam CENOPOLÆ aliique ejus Aginators; et duas Vini rubri puri lagenas vix unae in hac regione adulteratae, quoad

vires

vires ejus inebriantes, aequales esse) harum dubitabitur, id satis forte evadere. Hic etiam observare liceat, qualitatibus ejus tonicis et astringentibus, virtutes ejus parumper adaugeri.

De morbis in quibus Vinum adhibere decet, nunc differendum est; abs re enim fore de modo, quo Vinum plumbo ejusque calce adulteratur, dicere credidimus; utpote quod, nostra sententia, limites hujusmodi dissertationis excurreret.

3tio, Ut vero, justo quam maxime ordine, ad tertiam nostram partem progrediamur, Vini scilicet in praxi medica usum, necessarium esse duximus id sequenti ordine pertractare.

1mo, De Vini in corpus universum effectibus;

2do, De ejus in morbis praecavendis effectibus, dicemus.

3tio, De ejus, in morbis medendis, actione, et de morbis quibus maxime convenit, agemus.

Imo, Vinum modice epotum mirum in modum exhilarat, ingenium acuit,

“ Foecundi calices quem non fecere disertum ?”

et universo corpori vigorem impertit ; ad aciditatem alimenti vegetabilis proclivitati, et cibi animalis putrefactioni, adversatur*.

Tales sunt Vinorum in genere, si modo modice propinentur, effectus ; dulcia vero Vina, siquidem musti haud affimulati magnam continent quantitatem, valde nutrientia sunt, et, post pastum large ingurgitata, ventriculum nimia nutrimenti copia onerando, ad facultates concoctrices hebetandas magnopere faciunt ; ac fermentationem acetosam, si quando subeant, multum aëris fixi evolvitur, et diarrhoeae graves aliaque dira symptomata, ut antea dictum fuit, producuntur. Liquido etiam constat, omne Vinum, nimis immodice sumptum, totum systema, ventriculum vero praecipue, debilitare,

* Vid. Cull. Mat. Med.

litare, corporis irritabilitatem deler, et morbis chronicis generis sæpe nervosi, imo etiam et morti, viam patefacere; ut experientia omnium hominum, qui falsis ratiociniis et meris figmentis non deluduntur, evidenter patet. Hoc, ni fallor, nostro Poetae apprime innotuit, qui sic lepide canit:

- “ Wine whets the wit, improves its native force,
 “ And gives a pleasant flavour to discourse;
 “ By making all our spirits debonair,
 “ Throws off the lees, the sediment of care.
 “ But highest cordials all their virtues lose,
 “ By a too frequent and *too bold* an use ”

POMFRET.

2do, His jam paucis præmissis, de Vini, in systema totum, effectibus, multo facilius ejus in morbis occurrentis actionem explicabimus. Hic vero notandum est, omnes quibus ullo modo adversare valet, esse generis nervosi debilioris, vel eos, in quibus, vis vitæ vel energia nervosa, a quacunque causa imminuitur; res ita se habere videtur in multis a contagio, ceu typho, peste, vel a miasmate ceu febre intermittente oriundis

undis morbis. Antequam ad rationem ejus actionis in his morbis occurrendis reddendam progrediamur, hic observare juvat, vim vitæ, seu energiam nervosam his in morbis manifeste imminutam esse, et hanc energiae imminutionem ab actione contagionis, qualiscunque sit debilitante, originem habere. Contagium hoc corpori admotum, ita ut effectus suos edere posset, causa morbi occasionalis nuncupata fuit; jamdudum vero homines exploratum habebant, et luculenter nunc dierum patet, contagiones, in quosdam solummodo, non in omnes, ex aequo agere; hinc eruere oportet, aliquid horum temperiei proprium, sive sit hæreditarium, sive contingens, eos his morbis, magis aliis hominibus, obnoxios efficere; hæc idiosyncrasis causa prædisponens medicis audit, eaque est, quæ, si adsit, venenum magis nocivum reddit.

Neminem latet, hanc morborum contagiosorum causam prædisponentem, a causis debilitantibus, cœu timore, immodica venere, nimia inebriatione, frigore, &c. oriri,

Hinc

Hinc nobis concludendum est, quicquid actioni veneni corpus impenetrabile efficit, illi vigorem et energiam necessario præbere, seu potius energiam systematis nervosi imminutam reficere*. Sunt et alia multa fieri cogor, quæ in hunc modum agunt, ceu victus lautus, exercitatio modica et similia; sed eodem tempore, quo Vinum corpus firmat, alios edit effectus, chylicationem promovet, et animum laetificat, unde timoris actioni, quæ corpora contagii impressi-
oni obnoxia efficiendo, tantopere pollet, obviam itur, imo etiam et frigoris actio quædantenus resistitur.

3tio, His de secundo capite jam paucis præfatis, de Vini in morbis medendis actione

* Nunquam satis laudendus Gregorius, practicus ille celeberrimus, satis eheu! jam abreptus inimicis, in prælectionibus suis factum hoc percuriosum enarrat; scilicet, quod, cum ipse medicinae studio apud Leidam incumbere, febris intermittens epidemice grassata, et ex 25 studiosis Brittannis, unus tantummodo aquam bibebat; caeteri libras Vini binas a prandio indies potabant. Febris intermittens aquae potorem solum corripuit.

one nunc differere nosmet accingimus ; quoniam vero ejus effectus, quando de ejus actione in morbis occurrendis agentes, jam-jam perfunctorie perstrinximus, minus eo hic dici restat.

Vinum in morbis debilioris generis solummodo ex usu fore olim memoravimus, sive quibus a causarum excitantium natura, cerebri energia multum imminuitur, ob materiae contagiosae actionem in systema nervosum, unde haec energia imminuta omnibus functionibus transmittitur ; ut

In functionibus animalibus patet,

1mo, Voluntariorum motuum debilitate.

2do, Motuum voluntariorum irregularitate, ab eorum debilitate pendente.

3tio, Sensationis defectu vel diminutione.

4to, Sensuum intimorum debilitate et irregularitate.

Necnon in functionibus vitalibus ;

1mo, Pulsuum debilitate.

2do,

2do, Extremitatum frigore et diminutione.

3tio, Ad animi deliquium, in statu erecto, proclivitate.

4to, Respirationis imbecillitate.

Ut etiam in functionibus naturalibus ;

imo, Ventriculi debilitate, quam anorexia, nausea, et vomitus, plane demonstrant.

2do, Excretionibus involuntariis a sphincterum paralyfi oriundis.

3tio, Deglutatione difficili, musculorum faucium statum paralyticum ceu causam agnoscente*.

Siquidem in morbis, qui diathesin phlogisticam comitem habent, symptomata plurima, a serie symptomatum jam recensitorum abludentia, se manifestant ; vel, si eandem prae se ferant speciem, attamen, utpote quae a causa alia orta, aliam medendi methodum sibi vindicant.

Licet

* Vid. Cull. Prim. Lin.

Licet a Vini usu, in morbis a contagione originem trahentibus, maximum commodum sperare fas sit ; cum vero ab aliis causis oriantur morbi, et gradatim incedant, ceu SCORBUTUS, &c. his igitur procul dubio maxime utile foret ; et si effectus aequè prosperos et subitaneos, ac in prioribus, eedere non valeat, natura horum morborum diversa obstante. Modus ejus in his morbis operationis satis manifeste apparet ; functiones vitales imminuuntur, et Vini qualitate stimulante ventriculi nervi excitati, partium consensu, in corpus univèrsum agit ; cordis et arteriarum actiones augentur, hæcque auctæ actiones, in cerebri energia restituenda, multum possunt ; sed, quo melius illucescat hujus medicamenti natura, morbos, quibus maxime convenit, breviter attingemus.

T Y P H U S.

Quandoquidem maximæ mortalium partium morbus hic adeo innōtescit, et quoniam
 conta-

contagioni evidenter originem debet, de qua jam tantum protulimus, quantum hujusce differtatiunculae limites nos finerent, minus eo nunc dicendum est.

Omnibus optime notum est, corpus humanum, si morborum causis occasionalibus exponatur, in tali nonnunquam esse statu, ut, causae hae occasionales morbum licet producant eundem, mitior vel gravior attamen in hoc vel illo homine evadat; sic in fortis temperiei hominibus, Vere praecipue, adest fréquenter, primo morbi ingressu, diathesis phlogistica, quae nosologis, nec injuria, me judice, ansam praebuit, cum sub nomine SYNOCHUS, ceu speciem diversam, vel morbum, quoad symptomata, ex synocha et typho compositum considerare *. Cum ergo duae indicationes,

Prima, nempe, debilitatis causas amovere, seu ejus affectibus occurrere.

Secunda, fluidorum scilicet ad putrefactionem propensitati obviam ire,

D †

Ad

* Vid. Nosol. Method. Culleni, Cl. I. G. 6.

Ad stadium hujus morbi incipiens parum attinent, si respiciamus speciem quam præ se fert, Vere præsertim, in vegetioribus, ut supra diximus, pauca de Vini operatione efferemus, debilitate puta præfente; morbus licet synochi aspectum induat, vel, ut ita dicam, phlogisticam diathesin comitem habeat: Symptomata statum hunc indigentia, jam antea enumerata fuerunt; cum ergo morbus his stipetur symptomatibus summo jure id exhibere liceat, et quin sit, nullus dubito, tutissimum stimulanſ cardiacum, quod nobis adhuc novisse contigit, et in febribus hodie ubique recipitur. Ventrículo gratum est, actionem cordis et artèriarum excitat, et dolori et delirio occurrit. Quocunque febris tempore stimulantia desiderantur, hoc adhiberi debemus, cum ejus dosin tam facile regere, et hoc modo quodcunque potest absque difficultate, nobis comparare possimus. Pringelius, Baronettus ille, ingenii acumine jure celeberrimus, etiam hæc verba habet: ‘ Nullum esse cardiacum aequè gratum et efficax ac Vinum;’

‘ num ; tanta equidem ei inest virtus ut iterum atque iterum aegros vidi largo ejus usu ab orci faucibus ereptos †.’ Quantum ad quantitatem, quam simplici vice exhibere decet, morbi stadium prae oculis habendum est ; nam certe, quo magis aegri energia imminuitur, eo major cardiaci quantitas ad eam reficiendam requiritur ; sed, nostra quidem sententia, nunquam quantitatem excedat definitam, oportet ; siquidem enim carbones igni cumulatim superimpositi, exiguam quae superest vitae partem ex toto delet.

Aegri habitus, pristinaque Vinum vel alios liquores spirituosos bibendi consuetudo, animo diligenter versanda sunt ; si largo Vini usui assuefactus fuerit, liberalius, sin contra, parcus exhibendum est.

Ad quantitatem vero determinandam appetitus plurimum infervit ; Vinum si aeger anxie exoret, forsan ad libitum ei concedendum est, dummodo partitis vicibus caute

† Vid. Pringle on the Diseases of the Army, p. 314.

te administretur : ‘ Vidi,’ inquit Pringelius illust. ‘ in hujuscemodi casibus instinctus potestatis miranda exempla ; cum enim ‘ Vinum prosperos editurum effectus fuit, ‘ aeger avide id ingurgitavit, et plus postea ‘ efflagitavit ; si vero delirium aucturum fuit, ‘ vel ab illo abhorrebat, vel parum cupiebat *.’ Auctor idem eruditus sequentia profert. ‘ Quando febris in longum educitur voce debili et tarda comitata, aegri ‘ aliquid cardiacum enixe ambiunt, et nihil ‘ adeo illis gratum et reficiens ac Vinum ; ‘ cibum nequaquam desiderant, attamen ‘ Panati Anglice (Panada) dicti pauxillum, ‘ si Vinum ei adjunctum sit, lubenter deglutiant †.’ Instinctus vero in omnibus casibus nullatenus medendi consilium indicat ; debilitate enim ad gradum quemdam proventa, ut a symptomatibus in priori quadam hujus dissertationis parte recensitis, jam vero gravescentibus, colligere licet, aeger insensibilis evadit, nilque petit ; nunc certe temporis

* Diseases of the Army, p. 28.

† Ibid. p. 295.

temporis cardiaca, larga quidem quantitate, dummodo possibile fit, propinanda sunt, utpote quae vitam sola conservare possint. En! omnia quae nobis in animo fuit hoc de morbo edere,

V A R I O L A.

Variolae febris eruptiva symptomatibus typhi aliquando stipatur; hoc luculenter patet ab animi dejectione magna, viriam prostratione, vomitu, anxietate insigni, pulsu debili, et vultu pallido; haec apud adultos, qui morbi timore tenentur, frequentissima sunt. His in casibus, Vinum maximo cum fructu adhibetur, saltem si auctoritati illust. Huxhami fides habenda sit; ait enim ille, ‘Se in morbis magni animi dejectione insignibus vidisse magnam Vini copiam felici cum successu exhibitam*’; utcunque haec res sese habeat, dubi-

* Vid. Huxham on the Small Pox.

dubitationi nullus adest locus quin si, febre secundaria incidente, pulsus tardior fit, aeger syncope affectus sit, pustulae et interstitia pallida, sessilia, et corrugata vel livida deveniant, et extremitates frigidae ac viscofae, Vinum fausto eventu large adhibeatur; et, ni fallor, effectibus antisepticis aequae ac stimulantibus hic pollet.

Siquidem vero omnia, quae de typho prolata sunt, de hoc morbo dicere liceat, supervacaneum fore duximus plura hic loci effari; ideo nunc progredimur ad

P E S T E M.

Quoniam vero mihi nunquam hunc morbum vidisse contigit, haud accurate de eo differere possum; ex auctoribus attamen constat, Vinum large, eadem ac in typho cautela adhibita, propinari posse, et haud infelici exitu; et, si nobis in medium opinionem nostram proferre venia detur, gradu tantum a typho eum distare, opinamur; itaque

itaque omnia quae de Vini in typho usu dicta, huc etiam ad amuffim pertinent.

Ad finem nunc properamus ; de arthritide enim ex instituto solummodo agimus.

A R T H R I T I S.

Inter medicos diu disceptatum fuit, an Vinum in arthritide utile est, an non ; alii contra Vinum acriter contendunt, et affirmant se multa exempla vidisse, ubi aegri ab ejus usu admodum fracti, multum levaminis Vino abstinendo accepere.

Nonne stipari potuerint casus jam memorati symptomatibus, quae omni perito medico indicarent, Vinum nocere ? Ut experientia Vinum in Podagra regulari sumptum nocivum evasisse, liquido constat. Ubi vero arthritidis retrocedentis vel atonicae symptomata sese manifestarunt, Vinum ex commodo fore, ne vel minimum dubito ; siquidem enim ventriculus et intestina debilitate saepe afficiuntur. Stimulantia quaedam omnino necessaria sunt, ad
morbum

morbum, extremitates versus, propriam e-
 jus sedem, dirigendum; eo vero proposito,
 Vinum etiam generosissimum, felici cum
 fructu adhibetur; hæcque videtur esse il-
 lust. Suietenii sententia: ‘ Ubi,’ inquit
 ille, ‘ dolor artuum abest, et anomala symp-
 ‘ tomata, anxietates, tormina abdominis,
 ‘ vomitus, singultus, deliria, &c. apparent;
 ‘ illico efficaci medela succurrendum est;
 ‘ cum ingens periculum imminet, tunc ad-
 ‘ hibendum fragrans Vinum, imprimis si
 ‘ vires languent in veteranis jam podagri-
 ‘ cis; omnium maxime, si largiori Vini
 ‘ usu dudum assueti fuerint. Contigit, ut
 ‘ veteranus podagricus, strenuus potator,
 ‘ decumberet: Pedes vix dolebant, sed a-
 ‘ derant anxietas, nausea, levia ventris tor-
 ‘ mina, una cum debilitate. Medicus Vini
 ‘ usum prohibuerat. Accessit aegrum ami-
 ‘ cus, hilaris olim conviva, cum quo sæpius
 ‘ Baccho litaverat, qui illico omnia remedia
 ‘ amoveri iussit, et horum loco propinavit
 ‘ binas Vini libras Rhenani generosi; hoc
 ‘ effectum, ut post paucas horas acriter quidem
 morbum ‘ dolerent

dolerent pedes ; sed reliqua mala sympto-
mata omnino evanuerant. Unde dolori-
bus mane jam imminutis, accedentem me-
dicum false derisit aeger, Vinum podagrae
specificum jactans *.' Vina attamen, quae
majorem alcohol quantitatem continent,
haud ex voto semper procedunt ; ideoque
spiritus ardentis et aromatica † haud dubio
ex usu essent, et large imo saepe sumi de-
bent.

Sunt et alii plurimi morbi quibus Vinum
certe convenit, ceu cynanche maligna ; sed
de Vino quidpiam in hoc morbo, vel in a-
liis speciatim dicere, haud necessarium duxi-
mus, siquidem omnia fere, quae de Vini
usu memoriae nostrae sese obtulerunt, jam
publici juris fecimus.

Quo minus igitur huic dissertationi jam
finem imponerem, nihil obstat ; nisi ut
hanc occasionem illustrissimis hujusce Colle-
gii Professoribus gratias, quas habeo maxi-
mas,

* Van Swiet. Vol. 4. p. 388.

† Cull. First Lines

mas, agendi, ob plurima in me beneficia collata, quorum grato animo memorem me semper praeſtābo, laetus arripiam. Ne ſilentio praeteream virum celeb. Andream Duncan, M. D. a cujus praelectionibus haud minimam harum obſervationum partem hauſi, multa me vetant.

F I N I S.