



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

QUÆSTIO MEDICA,
 CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS
*manè discutienda in Scholis Medicorum, die Jovis vigesimâ-tertiâ
 mensis Februarii, anno Domini M. DCC. LXIX.*

M. CAROLO - FRANCISCO THEROULDE
 DE VALLUN, Equite, Doctore Medico Præsede.

An senibus lac ovillum?

I.



B indefinente transpirationis effluvio, nec non à repetitâ sensibilibus evacuationum deperditione, organica corporis humani compages, continuò destrueretur, ni ab alimentis, avolatæ renovarentur partes. In illâ inevitabili reparandi necessitate, nos ad escam dulci invitavit illecebrâ supremus entium artifex. Quos & quales suppeditavit ad usus, alimonias, provida generis humani parens, natura! Quanta fuit hominum sollicitudo, ut præscripto, simulque voluptati obtemperarent! Non longe à

A

primis mundi sæculis, omni observantiâ colendam simplicitatem modò oblivioni dederunt. Nestoreos adhuc viderent annos, si gulæ minus dediti, duce naturâ, temperatum vitæ genus instituissent. Hæc ad delicias inventa, perfida ciborum farrago, nisi æquo sapientis delectu moderata, multoties in perniciem ruit; innumera enim alimentorum series diversos edit effectus, pro vario circumstantiarum momento. Bona vel prava alimentorum qualitas à dote, quantitate, regione, tempestate, horâ &c. diversis pendet; pariter, ætatis, sexûs temperamenti, non spernanda ratio: apparet hinc quantâ opus sit sagacitate, ut hominibus, filo Medicinæ ductis, dædaleum hoc iter lustrare liceat: si validioribus etiam temperamenti frugali victu uti, bonum: quantò magis, si infirmâ laboraverint valetudine, si ob succos deperditos, languescant vires, si, ingravescente ætate, torpidæ sint fibræ, tunc convenienti vitæ genere indigent; tunc alimenta gravant, jam duces epulæ & deliciæ nocent. O miseri! non modicæ, medicæque mensæ dona despiciate; & eas seligite dapes quæ facili elaboratione hunc pultaceum liquorem, chylum nempe producant, quæ succum nutritioni magis analogum contineant, & quarum, si libet esse saturum, saltem saturum esse non pigeat. Si his indicationibus adimplendis quædam sufficiant alimenta, multiplici nomine iis longe præstat lac ovillum, ab emaciatis, tabidis, senibus, & pituitosis, ob balsamicam, roborantem & coctu facilem naturam, aliis longe anteponendum.

I I.

H O M O, Creatoris munificentia, super omne animantium genus affectavit imperium: ille immenso laboravit studio, ut suæ utilitati omnia arrogaret. Quidam existit liquor in unâquâque viviparâ, pabulum succi plenum ministrare dicatus. Hunc avide sibi vindicavit homo. Inter pecudes, vacca, equa, asina, capra & ovis humorem illius constitutioni homogeneum suppetierunt. Pretiosus ille liquor delicatæ fibrarum texturæ favet, & partium accretionem adaugere valet: ratio in promptu est: jam Lac, prælibatâ chylolis præparatione, novas elaborationes, facilesque subit in sanguine, quibus perfectius assimilantur nutritivæ partes: non solum suave illud alimentum infantibus, sed etiam hominibus in omni vitæ puncto prodesse comperitur: enim verò, si ineunte ætate, dum peragitur incrementum, magna sit succorum copiæ necessitas, ut accretioni suppeditetur materies; pabulum istud medicamentosum, idoneos machinæ æquilibrio succos, à fortiori subministrare potest eâ ætate quâ, constante, justâ que fibrarum elongatione, solæ reparandæ veniunt transpirationis avolationes: tanta lacti creditur energia, ut mille modis in re culinariâ adhibeatur. Partes illud constituentes, arte naturâve disjunctæ, escas admodum proficuas efficiunt: etiam per abunde nutrit, stomachum non gravat, absque labore in ultimos corporis mæandros pervenit, suavitatis quâ pollet virtute, muriaticos, acres que humores obtundit: si Lac generatim fere omnibus conducatur temperamenti, partes quæ illud alimentum efformant, dotes etiam diversas habent, nutritioni plus minusve, admodum analogas: si lactis naturam perscruteris, ope microscopii, teste Lewenhœckio, videbis exiguissimos globulos, in latice pellucido natantes, crassitie, figurâ que diversos, ad sphericam approximantes, jam-jam sanguinis fabricam adipisci paratos: analysi verò chymicâ, ex partibus ferosis, caseosis, butyrosis, salinis que constare reperies.

ex diversâ harum partium combinatione vel divisione, dosi que diversâ, temperamentorum varietati prodest. Regiones, tempestates, pascuorum situs & natura in diversis lactibus, essentielles producunt dissimilitudines, pars serosa calidioribus temperamentis proficua, vehementiorem sanguinis motum componit, fluiditatem ipsi conciliat, circulationi, hinc transpirationi opitulatur, alvum subducit, æstivo tempore potum præbet saluberrimum; debilioribus verò temperamentis, pituitosis, macilentis, senibus non æque proficua: pars butyrosa seu lactis flos, parti oleosæ sanguinis respondet, deperditas resarcit partes, rigidas emollit, acres mitigat, salinas obtundit, frigidioribus temperamentis, corporibus macie confectis, senibus palmarium alimentum, biliosis, calidis, nocivum: pars caseosa, fibrosæ sanguinis parti æmula, globulorum coadunationem, & partium juvat elasticitatem; cum ab omni cremore non expers sit, tantumper alit; dissoluto sanguini medetur, bilem temperat, sed, cum tenuissima laboriosissime permeet colatoria, melancholicis, obstructis que visceribus perniciem infert. Sal lactis grato sapore & dulcedine saccharum proprie dictum longe superat, activitatem liquoribus inducit, intimiora penetrat secretoria, spissos & lentos humores dividit ac stimulat, obstructas referat partes, putredinis incapax, liquorum infarctus delet: ex illâ rudiori istius liquoris facultatum enarratione, haud difficilis, pro regione, tempestate, temperamenti, ætate, sexu, diversis, lactis specierum delectus.

I I I,

NATURAM & vires lactis in genere modò exposuimus, nunc de lacte ovillo differere in animo est; ex cognitione analyticâ hujus liquoris præstantiam & usus perpendere admodum facile erit: meticulosum illud animal cujus pelle dutescimus, etiam gulosæ hominum aviditati mactatur, & potum succidum subministrat; frigori, fami, infirmitatibus que nostris medetur. Lac ovillum gustu saporeque gratissimum, parvam admodum feri, magnam vero butyrosam & balsamicam quantitatem continet. Pars serosa eâ proportione parti butyrosæ respondet, ut una uni cum septimâ parte unius, & multo sale essentiali seu saccharo lactis abundat. Hinc plurimis pollet dotibus, cum acido non refertum sit, acescit difficillime. A melle & saccharo admixtis lac laboriosius acescere, quotidianâ comprobatur experienciâ; saccharum illud nativum partibus butyrosis commixtum, conducit iis in quibus acida & muriatica prædominatur saburra, astringit, corroborat, vires ventriculi suscitatur, solidorum elaterem auget, motui fluidorum citiori, plus quam caprinum lac, favet, digestionem reddit perfectiorem, partes nutritivas suppeditat copiosiores, maciei obstat & marcori medetur: apparet hinc quibus possit mederi morbis, sed à proposito nostro alienum.

I V.

EX illâ tam salutatis ovilli lactis notitiâ, cur in usum quotidianum apud Nostrates negligatur, non facile intelligere est; præsertim, cum in regionibus meridionalibus vulgò usurpetur: nonne ex eo quod in his plagis benigniori solis aspectu recreatis, oves multò grandiores, tantam lactis copiam

4

profundant, ut in butyrum convertatur, albedine conspicuum, & etiam caseos exquisitissimos producat, diversa que alimenta perquam jucunda, faciliori que nutritioni analoga offerat, & pergrate horum incolarum exornet mensas: etsi verò in nostris regionibus, parcam lactis quantitatem emittant oves, pauca, si bona, non spernamus. Diversos diversa juvant; non omnibus temperamentis omnia conducunt. Res prius apta, nocet. In senibus & exhaustis quibus fere fors eadem, fibrarum elater debilitatur, secretiones non eadem donantur activitate, liquores difficilem mancamque subeunt elaborationem, fibræ rigiditatem nocivam acquirunt, excretoria secretoriaque vasa fere obliterantur, jam jam balsamica sanguinis energia desideratur, aret sicca cutis, rigescunt que nervi, jam sensus hebetiores, jam auditus gustus que obtusiores: quo medio tantis succurrere malis? Ovium ubera preme. Si modicam, saltem succulentam dabunt escam, quâ longævitatatis senectutisque fomitem reperies.

V.

ATAVOS nostros, parco, sed salubri victu contentos, fere non laboriosam nec ærumnosam duxisse vitam fertur. Opulenti, velleribus cooperti, armentorum lactibus se sustentantes, regiones mellis lactis que rivulis irrigatas habitabant: vestigiis eorum insistentes, hunc euchymum liquorem confidenter epotemus. In lacte ovino, mellis balsamica, lactisque dulcis indoles, reperitur: hoc utendo victu, salut feræ plantæ, selectæ, ovi oblatae, possunt certe bonum addere bono; seligantur quæ, volente medico, ætati, temperamento convenient; in lacte enim colorem, odorem, saporem, vim que primitivam alimentorum observaverunt Physiologi. Plura circa horum animalium vescendi modum dicere omittimus: nunc quid in adhibendo illius lactis usu pertimesceres? ne accesceret? Cùm lac ovinum, ut jam diximus, & ut experientiâ comprobare licet, admodum difficile accescat, extra omnis incommodi aleam positum est: extractum illum liquorem, in locis calidis, æstivo tempore, servatum per plures dies non acescere, nos propria edocuit experientia. Partes ferosæ perpaucae, in lacte ovino existentes, difficile à caseosis, butyrosis que separantur. Diceres ne infantes lacte nutriri, ætate provectiores solidiori cibo indigere? Quamvis diversæ illæ ætates toto distent vitæ curriculo, multa tamen in iis similia observaveris. Hac duplici ætate, corporis mentisque vires imbecillæ, liquore nostro nutritivo ac balsamico refoveantur, suscitentur.

Ergò senibus lac ovillum.

Proponebat Parisiis, JOANNES-JACOBUS NOLLAN, Parisinus,
Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Parisiensis Baccalaureus,
A. R. S. H. 1769, à sextâ ad meridiem.