

**Quaestio medica ... an acetum ciborum condimentum salubre? / [Louis Jean Baptiste Cosnier].**

**Contributors**

Cosnier, Louis Jean Baptiste.  
Hérissant, François-David, 1714-1773.  
Université de Paris.

**Publication/Creation**

[Parisiis] : [Quillau], [1749]

**Persistent URL**

<https://wellcomecollection.org/works/cpwhx2rc>

**License and attribution**

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection  
183 Euston Road  
London NW1 2BE UK  
T +44 (0)20 7611 8722  
E [library@wellcomecollection.org](mailto:library@wellcomecollection.org)  
<https://wellcomecollection.org>



7  
DEO OPTIMO MAX.

UNI ET TRINO,

VIRGINI DEI-PARÆ, ET S. LUCAE,

Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS

*manè discutienda in Scholis Medicorum, die Jovis vigesimo - nono  
mensis Maii, anno M. DCC. XLIX.*

M. FRANCISCO-DAVID HERISSANT, è Regiâ  
Scientiarum Academiâ, Doctore Medico, Præsidente.

*An Acetum ciborum condimentum salubre?*

I.



IRUM sanè ex eodem succo vegetabili, tam diversos, tamque à se invicem sapore & odore discrepantes, nobis ob oculos subjici liquores. Uni fermentationi, tanta debetur effectuum diversitas. E vitium fructu expressus succus, materiam nobis suppeditat. Is quem mustum vocari placuit, æstivo finiente sole satis maturus, dolio includitur; nec ibi asservatur iners. Intestino calore per maturitatem acquisito, quaquaversum brevi agitantur intus, moventurque, quotquot sunt omnes ex quibus hic conflatur succus, si-ve sulphureæ sint, si-ve salinæ, si-ve terreae, si-ve aquæ; si-ve etiam maximâ copiam aereæ extiterint. Hæ urgente motu, necnon spiritu igneo, undique circumactæ, expansæ, dilatatae, suos dirumpunt carceres, diffiliunt, diffiliendo, vicinas disjiciunt partes, separant, dividunt, attenuant, sulphureas modo, modo salinas tetreae-ve copioso dilutas latice aqueo. Jugi hoc partium conflictu, attritu, sensim ima petunt crassiora, crudioraque, & minus digesta, dum aliundè turmatim avolat spirituum plurima copia, cæteris sociari partibus, & arte quidem ullis coerceri vasis nescia; gas dixere vini post Helmontium nonnulli. Nec satis est, haud sistit gradum fermentationis motus, crescit in dies, attenuatio rarefactio salis essentialis vini, partiumque sulphurearum volatilificatio; quæ eò tandem devenit, ut salinas quasi involvant partes, easque amicè vinciant, & superent, unde sapor dulcis odorque vini. En ubi suam quasi absolvit periodum primaria fermentationis operatio, quam vinum vocamus, idque eò generosius censendum, quo utràque magis dives parte extiterit, sulphureâ nempe & salinâ, apprimè inter se, tum justâ proportionem, tum longâ digestionem unitis. At alteram immediatè subire vicissitudinem aptum natum est vinum, alterum nempe fermentationis genus, proximè ferre facillè potest, fermentationem intellige acetosam. Hanc esse corruptionis fœtum, absit credideris. Secundaria est vini fermentatio, sed genuina non portentosa, nec hominum vitæ, aut salutis per se infensa: imò magnarum est potius virium, tam internè quam externè, ait *Becherus*; magnum enim est arcanum, inquit, habere aciditatem vini meram, nativæ fermentationis lege comparatam, aut levi & innocuâ adjutam arte. In morbis quam plurimis, magno fuit levamini, testante veterum praxi. Pluribus in cibis quotidiano est in usu, instar condimenti, nec cum leviori fructu. Plurima tum ex vegetabilibus, tum ex animalibus, penetrando præparat alimenta, dividit, attenuat, redditque laudabili aptiora digestionem & ventriculi viribus magis accommoda. Has sanè edoctus dotes poeta, paucis sic de aceto cecinit plurima.



\* *Amphora Niliaci non fit tibi vilis aceti:*  
*Esset cum vinum, vilior illa fuit.*

I. I.

**P**ROXIMA ergo materia aceto parando idonea; omne vinum est, qualecumque fuerit; ita ut meracissima vina, acerrima soleant aceta prognerare; debilia autem, in acetum quidem verti queant, sed debile & brevi futurum iners. Itaque vini fermentatione semel peracta & perfecta, statim ut potulentus liquor, non ingratum palato, nec insuavem offert saporem, (qualem præbere solet septem aut octo mensibus à primâ sui ebullitione) si diu longumque æstivo exponatur calori, Soli præcipue meridiano, nec tamen subdio, sed in cellâ negligentè clausâ, dolio licet ritè obturato, tunc per se solum, non infrequentè accessit; ardente etsi abundat spiritu, dummodò & suo essentiali sale seu tartaro turgeat adhuc magis, non minimâ sui parte rarefacto, exaltato, unâ cum spiritu sulphureo, suo tanquam individuo comite; vinum sic in acidum solet transmutari acerrimum, absque ullo artis auxilio; idque acetum; per se factum dixere chimici, quod multis extollunt laudibus. Et verò, ea tùm chimicis, tùm Medicis veteribus, semper fuit sinceri, acerrimi & constantis aceti conficiendi genuina, tutissimaque norma. Eo semel (naturâ sic monstrante) acquisito, si copiarum majoris urgeat necessitas, aut expostulet, habet ars & industria undè citius & largiori copiâ ex voto conficias; vino quam generosissimo, hujusce aceti quantitatem vigesimam, plus minusve addas instar fermenti; longiori, continuo & æquali haud neglecto calore nec languidiori, acetum obtinebis, omnibus numeris absolutum & genuinum. Talis energiarum tibi si defecerit acetum, & forte fortunâ fors tibi objiciat dolium, in quo, natura sic suum (per se solam) peregerit opus, illicò affunde vinum, nec successum metueris, brevi te manet liquor acidissimus, si in calido diu perstiterit loco. Hâc fermentatione, vinosi liquoris unitæ antea partes de novo atteruntur. (a) Per fermentationem vinosam partes sulphureæ potius eleuantur ac rarefiunt, quod magis rarefiscibiles sint salinis, unde etiam fermentatio lento calore persolvitur. Ad elevandas verò & rarefaciendas partes salinas, paulo major & longior requiritur calor, cui si potus fermentatus committatur, acescit, & hoc est quod acetificare diximus. Quo plures autem sunt salinae partes in potu fermentato, hoc citius etiam accessit ut in cerevisiâ, aliisque dulcibus videmus. (b) Ad acetum ergo generosum conficiendum, requiritur ut reliquæ partes salinae quæ non sunt tam subriles & leves, ac illa quæ in primâ rarefactione prodierunt, de novo attenuentur ac rarefiant, & tunc non modo equant, sed & superant partes sulphureas, ita ut partes sulphureæ prorsus sepe liantur ac lateant; hinc acetum nominatur. Tunc cum principium illud sit in minori quantitate, salibus valde mediocri præbet involucrum, illorumque nimiam vim sistere non potest, dum contrarium eveniebat in vino. In hoc phlogisticum cum victor sit acidi, vincitur ab acido in aceto. Nec arguas perire illud in integrum longiori fermentatione & calore, & evaporatione destrui funditus. Deperditur quidem quantitas nonnulla, simul cum salinis partibus quibusdam volatilibus, at non perit integra. Testem habes Becherum (c). Remanet tamen, inquit, in aceto magna hujusce phlogistici quantitas, quod demonstrat saccharum saturni. Nam tunc latitantes partes sulphureæ, rursus liberantur, undè contingit quod si spiritus aceti, cum plumbo in concluso vase, per aliquod tempus digestus & dulcificatus destilletur, non amplius spiritus aceti, sed rursus spiritus vini ardens in lucem prodeat, depositâ in plumbo, priori larvâ salinâ, mediante quâ aceti spiritus vocabatur. Quâ de causâ illud habuere veteres tanquam, (d) saponis cujusdam aut abstersivi genus, quod extenuat simul & modicè calefacit, ut propriis eorum verbis utar. Quanquam & ipse etiam merus aceti spiritus seu salis tartari, eadem extrahi arte potest, (e) si idem saturni saccharum cum arenâ vel terrâ fluxum prohibente, destilletur, urgeaturque fortiori igne; oleum prodibit, ait Becherus: quod partes quasdam plumbi secum avexit, quibus separatis, subtilis spiritus oritur, qui verus spiritus salis vini, seu salis tartari vocari poterit, magnarum virium tam interne quam externe. Duæ ergo in aceto demonstrantur substantiæ, una sulphurea per fermentationem vinosam jam elevata & volatilifata; altera salina per acetificationem seu fermentationem ulteriorem rarefacta, subtilifata ope naturæ, quæ separata tandem artis ope à partibus sulphureis, sal tartari

(a) Becher. Phys. subter. lib. 1. sect. V. pag. 408.

(b) Becher. Phys. subter. lib. 1. sect. V. pag. 410.

(c) Becher. Phys. subter. lib. 1. sect. V. pag. 411.

(d) Vide Becher. Phys. subter. lib. 1. sect. V. pag. 414.

(e) Idem. Phys. subter. lib. 1. sect. V. pag. 412.



3  
volatile, tantoperè à Medicis desideratum, non ineptè dicendum erit. En antiquiorum Medicorum sapo vegetabilis. En illud absterfivi genus singulare, in veterum libris adeò decantatum, in peste tam specificum, in sanorum cibis tam salubre.

### I I I.

**ACETUM** ἄξος, græcis dictum, tam tenuibus, subtilibusque pollens partibus, adeò penetrabile est ut sine partium secessu per densissima transeat, quam expeditissimè. *Saxa rumpit quæ non ruperit ignis antecedens*, ait Plin. De Hannibale loquens, quem constat aceti beneficio alpes transisse.

\* *Diduxit scopulos, & montem rupit aceto.*

\* Juven. Sat. X.

Sed cum totum (a) corpus humanum liberè meabile sit, inde in omnia vasa poterit distribui, ibidemque exercere vires quas possidet proprias, imprimis excitatas vitali motu & calore naturali. Quin & permisceri se patitur facilè cum omni genere humorum nostri corporis noto, ne olea quidem exceperis; hæc igitur tenuitate in corpore nostro plurima perficit. Intus enim assumptum, majorem provocat salivæ quantitatem, unde magis imbuuntur alimenta, majori aeris quantitate impregnata; jamjam quasi semi-cocta deglutiuntur. Œsophagi & ventriculi fibras blandè vellicando, succum œsophagæum & liquorem gastricum elicit. Robur addit ventriculo, quo vegetiùs oscillant fibræ, ingestaque terant impensius. Hinc lacteus emergit cremor, lactea facilè subiturus vasa. Nec minùs universis consulit functionibus. Quo magis enim alimentorum partes, digestionem dissociatæ, tenuatæ & evolutæ fuerint, eo faciliùs arteriarum percussione, millies repetitis cedent. Ex his jam intellige succos ubique secerni habiles, in hepate, in renibus, aliisque interniculis, vel in spiritus nervorum promptè abire faciles, aut tenues in auras vanescere, per inconspicua cutis spiracula. Non igitur autumes aceti virtutem in stomacho sepultam & extinctam. *Acetum omne vim habet attenuandi, incidendi, discutiendi, stimuli & refrigerandi*, ait Galen. actuosæ nimirum & summæ mobiles ipsius moleculæ, salino-sulphuræ, sanguineam molem cui admiscuntur, diverberant, incidunt, dividunt, eliquant. Vasorum intereà parietes punguntur alacriùs, & ad crebriores, vegetioresque oscillationes extimulantur. Hujusmodi auxiliis & incitamentis, fit liquorum circuitus celerior; ad interniculum quodcumque, excretorium-ve vas quodlibet, frequentior fit sanguinis appulsus, proindeque secretiones & excretiones cujuslibet generis, liberiores abundantiores & promptiores evadunt.

(a) Boerh. elem. Chem. P. 132. T. 2.

### I V.

**QUÆCUMQUE** ingeruntur ventriculo, vel ab eo plurimùm succi expetunt ut coquantur, vel partim secum ferunt quæ ad digestionem sunt necessaria, vel tandem aliquo egent intermedio, quo juvante perficiatur opus. Porro quid potentius aceto? Vino proprias omnes possidet partes acetum, sed mutatas, & tunc efficaciores. Omnes animantium partes à putrefactione avertit; incipientem cohibet. Pleraque pariter vegetabilia eo mediante per longum servantur tempus; succulentiora fiunt. Aceto condita minùs gravant ventriculum, faciliùs in chylum mutantur, chylumque laudabiliorem suppeditant. Carnes adhuc teneriores, & ut ita dicam adhuc merè gelatinosæ, ut pulli gallinacei, vitulina caro &c. Testante quotidianâ experienciâ, ipsis aceti salibus tam penetrantibus, ita carpuntur, dividuntur, attenuantur, ut delicatiores factæ, citiùs perfectiùsque digerantur. Olim populus, pauperes, (a) ruris incolæ (b), eo utebantur tanquam condimento. Putabant, illud corrigere vitia alimentorum duræ digestionis, quibus vescabantur. Sic de aceto cogitabat antiquitas. *Aceti vis, domitrix est ciborum*. Aut in usum adhibebant ad appetitum movendum. *Cibos & sapes non alius succus, magis commendat aut excitat*, ait (c) Plinius. Quod nec Martiali ignotum.

(a) Sturxius de conviv. lib. 1. cap. 21.  
(b) Nonn. p. 479. de re ci- ba.

(c) Plin. lib. 23. cap. 1.  
\* Mart. lib. VII. epig.

\* *Nec cibus ipse placet morfu fraudatus aceti.*

Ruris incolæ aceto sitim sedabant. Eâ de causâ olim Booz permisit Ruth suum panem in aceto suorum messorum intingere. Ergò non pro nocivo habebatur. Medici ipsi illud commendabant. Sic Hip. (d) *Biliofis*. Qui verò hominibus, minùs nociva indicarunt condimenta, quarundam præparationum aceti usum, mittebant (e) ad sanandum sto-

(d) Hipp. de victu in acut. pag. 379.  
(e) Apic. de Opson.



\*Succ. p. 83.

\* Et fotu &amp; potu stomacho conducit acetum.

(f) Nonn.  
pag. 479.(g) Fernel.  
de Medic.  
præpar. lib.  
3. cap. 3. p.  
382.

*Militibus (f) etiam familiarem potum fuisse, scriptores historia Augusta docent. Jussit enim vinum in expeditione neminem bibere, sed aceto universos contentos esse. Non quod acetum biberent purum, sed quod illud secum portarent, ut aqua miscerent, ubi usus posceret, ac potum semper paratum haberent. Sed hæc omnia parvi adhuc sunt momenti, si post Hippo. Galen. Dioscor. (g) Fernelium audiamus. Liquor ille vegetabilis, acetosus, licet tenuis sit & altè penetret, crassosque humores extenuet, credaturque obstructions expedire, pariter tamen non mediocriter humores cohibet. Hinc alvi profluvia, & sanguinem undecumque manantem, incipientesque inflammationes & sumptum, & admotum arcet; bilis quoque impetum sedat, temperatque febrium ætus, sitim extinguit: appetentiam movet, nauseam tollit. . . morborum non putredinem modò, sed & malignitatem coercet, hinc in peste remedium efficacissimum. Syncopas, stomachicasque defectiones arcet, viscerum substantiam roburque tuetur.*

## V.

(4) Eucharis  
Rhod. de  
Aceto.

**N**EC te moveant adversariorum tela. Semper aderunt qui nostram de aceto sententiam procaci dente insectentur. Productum est putrefactionis, sordes omnis generis illius ingrediuntur compositionem, inquier plurimi. Sed quantum muliercularum insana vos fefellit opinio! Non magis fœtus est corruptionis quam vinum; nobis paravit natura, ut demonstravimus in 1. Cor. At instas, macilentiora fiunt corpora ex illius usu. *Nimium omne, natura inimicum.* Verissima sanè, nulloque argumento infirmam hygieines regula. Infelicem hanc morborum, quibus quotidie affligimur catervam, à solo rerum non-naturalium abusu scaturire, meritò pronuntiare ausim. Et certè morbi cujuslibet causam altiùs scrutare, aliquam semper tùm cibi tùm potùs, aut aliorum id genus intemperantiam arguendam esse reperies. Sed si moderatè utamur viscosos tantum incidit humores, ait Galenus, & sic corpora pingua à morbis servat. Plurimi verò falsâ hâc opinione imbuti, illius sibi denegant usum (a). *Malunt esse pingues cum incertâ valetudine, quàm macilentos cum certâ & stabili.* Nam ut ait Hipp. corpora pingua citiùs macilentioribus moriuntur. At saltem urgebis, nervis infensum est. Non idem judicandum est de aceto ac de acidis mineralibus. Acidum aceti nihil aliud est quàm sal essentialè vini magis subtilisatum ac volatilisatum; dum acida mineralia ignis toruræ debentur, hinc caustica & corrosiva evadunt; dum è contrâ partes aceti temperantur adhuc plurimis quibus pollet partibus sulphureis. Aliundè acetum sanguini mixtum, innumeris permiscetur humoribus, aqueis modò, modò oleaginosi; remanet tantum spiculatorum quantitas necessària, si cætera sint paria, ad sollicitandas partes ad contractionem, circulationem juvandam, & nimiam sanguinis spissitudinem avertendam. Non omnibus verò temperamentis, ætatibus, convenit. Esto. Quid ad nos? Modò majori parti conveniat, inconcussa semper remanebit nostra sententia. Tandem mulieribus nocivum est. Non magis mulieribus quàm viris, modò in debitâ quantitate assumatur, nocivum est. Enimverò si illis esset nocivum, quot & quam multa multo magis nociva illis essent interdicens. Quotidiè illud assument insciæ. Nam quot modis variantur fercula? Magna pars spauxillâ aceti quantitate conditur. Assumitur tamen absque noxâ. Quid impedit ergò quominùs concludamus?

Ergò Acetum ciborum condimentum salubre.

Proponebat Parisiis LUDOVICUS - JOANNES - BAPTISTA COSNIER, Parisinus,  
Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Parisiensis Baccalaureus, A. R. S. H.

1749, à sextâ ad meridiem.