

Quaestio medica ... An summa assimilationis alimentorum et fermentationis analogia? / [Emmanuel Joseph Patu].

Contributors

Patu, Emmanuel Joseph.
Lorry, Anne-Charles, 1726-1783.
Université de Paris.

Publication/Creation

[Parisiis] : [Quillau], [1748]

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/xj7xkxsz>

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
<https://wellcomecollection.org>



DEO OPTIMO MAX.

UNI ET TRINO,

VIRGINI DEI - PARÆ, ET S. LUCÆ
Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,

QUOD LIBETARIIS DISPUTATIONIBUS,
*manè discutienda, in Scholis Medicorum, die Jovis vigesimo-octavo
mensis Novembris, anno Domini M. DCC. XLVIII.*

M. ANNA-CAROLO LORRY, Doctore
Medico, Præsidente.

An summa Assimilationis Alimentorum & Fermentationis Analogia?

I.



ALIMENTORUM constat necessitas, cum animalium naturâ, debilique ipsorum corporum habitu, tum portentoso originis eorum & incrementi instituto, quo scilicet è liquoris guttulâ, molem millies & solidiorem & ampliorem solent acquirere. Si verò naturæ Moderator, in orbem respersâ animalium multitudine, tam & generibus & speciebus distinctâ, suas patefecerit opes; non minori pompâ claruit, dum ipsis largitus est tot

genere & indole diversas alimoniarum species. Omnes enim vegetantium classes, ipsis in alimoniam propositæ. Quasdam succis alibilibus ditiores ubique quasi feminatas videas, ideò, mole suâ præstantibus animalibus pecoribus nempè jumentisque, alimentum præbentes; qualia sunt gramina, legumina, vegetantiaque quorum cruciformem figuram obtinere tetrapetali flores. Aliæ plantarum classes insectis innumeris reservantur. Tot prodigiis divitem camporum superficiem intueri; nulla tibi feriet oculos planta, quæ plurimas Insectorum species non enutriet. Si in propatulo radices ponas, quot vermes figurâ & genere diversos in his depascendis versatos reperies; quot in foliis devorandis occupatas erucas; quot tandem in exsurgendis è profundo florum melleis liquoribus intentos, aërei elementi incolas, muscas, papiliones, &c. deprehendes? Harum nihilominus plantarum usum non alimenti, sed Medicinæ tantùm titulo norunt aliæ animalium familiæ, quæ tam feroci incenduntur animo, ut similes trucidare, exanimatosque sævis unguibus quadrupedes plantivoros illis sit vorare consuetum & familiare; ita inter quadrupedes, omnia fermè ferarum genera, inter aves, rapaces ideò dictæ; piscium numerosus ordo, robusto feroquè corporis habitu, summâ celeritate, armis ad cædes stragemque instructis gaudent. Quot Insectorum ordines, eadem ferociâ pulsi, effluviis ex carnibus animalium avolantibus alliciuntur, vivuntque ex his substantiis, quas mox ipsorum verminosa progenies ferociori donata indole avidiùs depascetur. Totum ergò in alimoniam verti valet animale regnum. Regni vegetantium principia, ab animalibus plantivoris immutata, regnum animalium ingressa, à carnivoris magis elaborata, imò in piscibus à minimo usque ad ingentes Balænas tot mutationes experta, facultatem nutritivam adhucdum retinent. Ad quem verò terminum leges illæ extendi se finent? Forsàn in infinitum. At non ne uberior mirandi causa aderit, attendenti, quòd tot inter se formæ & indole discrepantes alimoniarum species, ab eodem animali, nempè homine indiscriminatim vulgò usurpentur? In primâ sui origine fructibus à naturâ spontè oblati contentus vivebat. Simplex adeò victus brevè obsolevit. Carnes animalium igne paratas, gulâ suadente, in alimoniam homo cæpit usurpare, (a) mensamque Cadaveribus instruere non exhorruit. Sed hæc ipsa simplicitas periit apud nepotes. Omni genere frugum hodiè vescitur. Inter leguminosas, cichoraceas, umbelliferas, cruciformes vegetabilium classes, quasdam in suos usus species seligit. Regnum animale appetit. Nec satis est armenta in usum mensæ trucidari, in deliciis carnivora ipsa collocat animalia; complures nempè cum pâlustres, tum aquaticas aves innumera insecta depastas. Vegetantium regnum cum animali miscet edoctus gulâ; at quod inauditum, minerale duobus aliis addere placuit. Sic varia fassamentorum genera, nullo quidem nutriente principio ditia, gulæ velut irritamenta, condiendis cibis adhibere ingluvies industria edocuit. Nec minor in potibus diversitas. Unicus à principio potus, aqua, vino, cerevisiæ, aliisque hujusce generis liquoribus, hodiè famulatur. Quot etiam in alimentis dedere diversitates, morum, regionis, religionisque varietas! Hic melones in mensis apponi vulgare; inconsuetum apud Indos, Apocinos, recentes equidem, in cibum usurpari apud Canadenses non capimus. Imò, & audimus (b) gummi arabico vires defessas refocillare, & enutriri Nigritas Africanos, illud in Ægyptum deportantes. Ex tanto ni-

(a) Bossuet, Hist. Univer. part. 2. chap. 1.

(b) M. la Bruë, voy. de l'Afrique par le P. Labat. t. 1. vol. p. 252.

3

hilominus alimoniarum apparatu, elaboratæ portiunculæ, faciunt unum corpus; lympham unam. Quot ergo passæ mutationes in hac assimilatione! Si huc fermentationem revocare, non sinat principiis Chymicis edocta ratio; saltem analogiam postulare non mediocrem, inter assimilationem & fermentationem, nêdum vetet, quin imò cogit eadem ratio; si vè subjecti materiam consideres, seu ad utriusque operationis modum attendas, aut deniquè phænomena sibi mutuò respondentia intuearis.

I I

FERMENTATIO (a) nihil aliud est quàm motus intestinus in substantiis laxæ mixtionis spontè oriundus, qui ab aqueo latice summe mobili originem accipit, composita laxè unita separat, agit, atterit, præsentis unionis *nexum* solvit, divulsas, simulque attenuatas recolligit & coadunat moleculas; ita ut novæ mixta, nova etiam composita, natales habeant. Quibus innotescit, quàm latè præ cæteris operationibus per orbem diffusa sit fermentationis actio. Interrupto enim in vegetantibus, aut animalibus, humorum vitali circulo, ejus imperio subjacent. Messoris enim falce, humifusis graminibus, quàm cita facilisque nascatur fermentatio; si incautè aggestis, ideòque radiis solaribus non obversis, aqueus humor non effluxerit. Adeò enim succorum vegetabilium laxa est mixtio, ut aquoso latice, ab ignis ubique diffusi impetu, in motum acto, possit unionis solvi nexus, & inchoari fermentationis actio. In animalibus etiam, ubi humorum circulus cum vitâ perierit, quàm latè se spargit fermentationis motus! Quid horrida hæc putrefactio, nisi vera fermentationis species, aut potiùs (b) ultima fermentatio? Substantiarum in inchoante aut in extremâ fermentatione novæ facies, ab ipso collidentium sese molecularum motu tanquàm à causâ pendent. Alimoniarum etiam nutritioni aptiores moleculæ, attritus innumeros, motui fermentationis collisorio comparandos, patiuntur, in stomacho, intestinis, vasculosâque corporis compage. Quid ergo vetat successivè in succo alibili formas ab assimilatione imprimi novas, & formis à fermentationis motu impressis penitè analogas? Id cogitare compellit fermentationis & assimilationis in vegetantibus analogâ actio. Fructus enim horcæi, si ex arbore antè maturam ætatem avulsi palatum afficiant, quantus acor! Quanta acerbitas! Quantam acidorum copiam, quantam terrearum molecularum crassitiem analysis Chymica declarat! Si verò eos ferant arbores diutiùs, circulatorio liquorum vegetabilium motu, partes inter se collisæ, attenuantur; moleculæ acidorum jam divisæ cum oleosis permiscentur: hinc odores tam suaves, tam grati etiam fructuum sapes oriuntur. At in ipsis immaturè pariter ex arboribus avulsis, nonnè eadem faciat phænomena fermentationis actio? Quâ enim viâ nisi à levi fermentationis motu, acerbissimi hi fructus temperato acidorum & oleorum connubio, in deliciis mensarum annumerantur? At quod in vegetabili regno lentiori gradu perficitur, in animali regno citiùs succedit. Organorum enim animalium vires, non alimoniarum moleculis minores motus imprimunt, quàm longa hæc collisio & occurisatio partium in fermentatione. Si ergo utriusque operationis subjectum idem esse, phænomenaque paribus decur-

(a) Schall.
Zimotech.
ch. 2. 3. 4.
8. &c.

(b) Becher.
Phyf. subc.
sect. V. cap.
1. 4. 8.

4

rere legibus demonstrari valeat ; de magnâ inter fermentationem & assimilationem analogiâ non supererit dubitandi locus.

I I I.

ET S.I verò rerum summus Artifex , tantâ ubertate , tot numero & ordine diversas profudit animalibus alimonias , non minor tamen laudis campus insurget si miram totius artificii simplicitatem profundius inspexeris. In omnibus enim alimoniis disposuit unum corpus , in variis diversum speciebus iisdem tamen characteribus insignitum , quibus & fermentationi & assimilationi idoneum evadit. Visciditate , subdulcique sapore in substantiis maximè nutritiis gaudet , ideò à chymicis mucidum dicitur. Ex salinis , oleosis terrestribusque moleculis laxâ inter se cohæsione unitis , comparatur. Omnibus enim in chymiâ tantisper versatis demonstratur laxa hæc unio , quòd singulæ partes suis gaudeant proprietatibus : salinæ enim aeris humiditatem alliciunt , & ideò Mucida in aere humido hument ; terreæ pondere ipso se produunt ; & si sint abundantiores præcipitatione sese manifestant ; oleosæ si copiosiores , difficilem faciunt totius mucidæ substantiæ solutionem. Turbida aliundè mucidi solutio , laxam inter se mixtorum unionem demonstrat. Ab hæc laxitate unionis ipsius essentia pendet ; à diversâ ingredientium proportionem & indole diversitates ejus oriuntur. Si verò attendas , quòd in naturâ omnia moveantur , quòd omnes corporum moleculæ ab igne (a) impellantur , rarefiant , laxè unitæ separentur ; quòd aliundè iisdem sit vis insita , quâ liberæ è nexibus quibuslibet , in novos ruant amplexus : mucidum illud esse verum & unicum fermentationis subjectum ultrò fateberis. Esse etiam verum & unicum assimilationis subjectum senties , si animadvertas , quòd rebus alentibus debeat etiam inesse laxa mixtorum unio , ut possint debilia animalium organa , ex his , suæ naturæ proprios elaborare humores. (b) Nec satis est illud esse rationi consonum , ni experimentis comprobetur. Omnia animalia in regno vegetabili aut animali alimenta quærunt , ipsisque alimoniam materiam respersum in utroque regno mucidum præbet. Quantâ hic claret summus Creator sapientiâ ! Ubiquè enim camporum sparsa , gramina hæc , & legumina , pecoribus jumentisque reservata , vix alios ferunt humores , nisi mucescentes , penitusque alibiles. Contrâ verò plantæ aliæ innumerabiles , aut oleis essentialibus odoratissimæ , aut resinis amarissimæ , aut salibus acerrimæ , animalibus tantùm exiguâ contentis alimoniâ partem præbent. Non enim tales plantæ mucido penitus indigent. Arte enim si resinas tollas , aut in aliis olea essentialia dissipes , supererit etiam substantia Extracti nomine insignita , quæ segregatis salibus , veram mucidi sortitur indolem ; meritòque præcipuum humoris nutritii plantæ fundamentum reputatur. In hisce plantis , hæc sola alibilis portio. An enim ullus unquam naturæ curiosus indagator , in resinis aut oleis essentialibus animalia reperiit ? Quin potiùs has substantias suæ insensissimas naturæ sentiunt , si quidè ab his fugere , imò corpora quorum superficies ab his benè tecta , non aggredi ipsis sit consuetum. Huic etiam mucosæ substantiæ proprium est , hæc oculis microscopio armatis exhibere animalcula quæ in liquoribus arte Lewenhoëkianâ deteguntur. Quid de regno animato dicam ? Omnia veluti à mucido conflata dixerim. Ossa imò quasi è lymphâ mucescente

(a) Boerhaav. chem. de igne Exp. 1. p. 77.

(b) Id. comprobatur Gale-nus lib. 4. de simp. Med. Facult. cap. 10. Quidquid nutrit ex genere dulcium est.

5

concreta (c) demonstravit arte suâ Papinus. Quid ergò mirum, ipsorum corpora, aliis animalibus aut mole insignibus, aut multitudine infinitis in succulentam verti alimoniam? Mucidum verò non tantum assimilationis, sed & fermentationis unicum esse subjectum observatio comprobat. An resinæ, an olea essentialia, aliaque tenaciter composita regni vegetantis corpora spontè fermentationis leges subeunt? Non herclè. Extracta verò fermentescere citòque alterari, credere si recuses, Pharmacopœos consule. Animalium corpora è mucido penitus conflata, quam citam putrefactionem subeunt! Notum enim est ipsorum carnes facile motum intestinum pati, liquefcere, tetram in auras spargere mephitim, quod paucis diebus fieri in Elephantis ingenti cadavere aut Balænx colosso, sole indolstatico, narrare viatores.

(c) Vid.
Schall. Zym.
cap. IV.
p. 87.

Nullum jam supererit dubium de hâc analogiâ, si fermentationis & assimilationis operandi ratio oculis subjiciatur. Analogam enim patitur mutationem mucidum illud corpus, sive spontaneo fermentationis, sive violento animalium, motu agitetur. Demissa enim intrâ animatum corpus alimenta in ore teruntur, moventur quaquaversum, humoribus aquosâ & saponaceâ indole instructis penetrantur; in ventriculo mox coquantur plenius; in intestinis dein vasisque lacteis, succo pancreatico, totâque reduce lymphâ solvuntur, elaborantur ulterius; in sanguiferis denique atteruntur vasculis. Hinc primò mucidum corpus è solidorum cellulis liberum hâc lymphâ solutum fuit ipsiusque tantâ aquosi humoris copiâ laxior fuit facta mixtio. Secundò caloris animalis vires fuit expertum, quibus & facilius à se moleculæ disjungerentur, aut denuò cohærent. Tertio demum innumeris elaboratum fuit attritibus longo hoc per arterias venasque circulo. Eodem ordine, iisdem penè operationibus peragitur magnum fermentationis opus. Absque sufficienti aquei laticis copiâ non datur fermentatio; & quò majori aquæ copia mucidi textum relaxatur, eò citius ultimum fermentationis terminum, nempe putrefactionem attingit. Calori etiâ multa debet fermentatio: nisi adfit ille certo gradu, frustra hanc expectaveris. (d) In hieme vix fermentescunt vegetantia, aut animalia putrescunt. At in æstate, quantus aëris ambientis æstus, tanta etiam fermentationis actio. Vegetabilis regni mucida, citò ultimâ fermentatione putrescunt. Motum & attritum postulat etiâ fermentatio; imò ex optimorum chymicorum mente, hoc penè totum nititur fermentationis opus. Quanti nascuntur attritus, dum spontaneâ illâ in fermentescente mucido agitatione, crebrò sibi occurrant moleculæ, sese collidunt & atterunt! Quibus patet quàm analogis fermentatio & assimilatio operationibus absolvantur.

(d) Schall.
Zym. cap. IV.
p. 113.

I V.

QUO in hanc operandi rationem altior se detinuerit meditatio, eò tibi major nascetur analogia. Mucescentes enim substantiæ si prò suâ indole brevior, aut tardior cogantur subire fermentationem, pari passu etiam in assimilatione subiguntur; atque citius aut lentiùs assimilantur. Mucida ex animalibus deprompta, è moleculis regni vegetabilis elaborata, mixtis subtilioribus constare; mucida verò ex vegetabilibus, crassioribus conflari mixtis, res est & rationi consona, & experimentis comprobata. Cogita etiam quàm diutiorem ferre instrumentorum actionem, mucido vegetabili sit ne-

cessarium ; dùm brevì eorumdem instrumentorum actione , ad ultimum fermentationis gradum , putrefactionem scilicèt , regni animati mucidum deducitur. Eadem paribus succedere legibus in assimilatione notum. Alimenta è vegetabilibus , constantiorem functionum naturalium coctionem postulant ; sapiùsque per vasa cum sanguine abripiuntur , priusquàm lymphæ animalis ædificium ingrediantur. (a) Ideò robustis proficua esse Medicina testatur. Contrà verò citò assimilantur mucescentes ex animalibus alimonix ; debiliùsque etiàm vires ab his citò refocillantur. At ut eadem lucidiùs fulgeat veritas , ad peculiare examen descende. In regno vegetantium , mucidas adesse substantias , diversâ principiorum conditione distinctas , sentis. In his , crassa , tenacitèr cohærentia adesse mixta , ut in farinaceis ; in aliis , subtiliora , laxiùs unita , ut in horcæis fructibus , capis facillimè. Hæc posteriora ideò non tantis instrumentorum viribus , in varios fermentationis gradus perducì ; priora verò , vividiora pati prælia , attritus & numerosiores & fortiores , crassitie suæ accommodatos magis non ignoras. Eadem verò ut assimilentur , rusticorum aut robusto gaudentium habitu stomachis tradantur : debiles enim gravant , non enutriunt. (b) Quàm ergò infantium nostrorum malè posita conditio , quibus farina , cujus levi fermentationis motu non fuit attenuata crassities , laxata tenacitas , cum lacte cocto in alimentum proponitur ! In regno animali diversæ etiàm mucidorum naturæ. In plantivoris enim , & imprimis iis quibus pro tenerimâ ætate organa sunt debilia , mucescens lymphæ non adeò elaborata , non ita subtilis , ac in carnivoris , aut iis qui robusto exercitatoque corpore pollent. Hinc carnivorum tam citò carnes putrescunt ; dum diutiùs fermentationis instrumentis plantivororum resistunt Cadavera. Priora etiàm assimilandas citiùs , tardiùs verò posteriora alimonias ministrant. Quot enim debilis naturæ hominibus præ vitulinâ carne , citiùs assimilandam Pluvialis Gallinaginis-ve caro præbuerit alimoniam.

Quod verò huc usquè vel subjecti paritas , vel operationis concordia , invictè firmare videbantur ; illud novas ab ipsâ phænomenorum expositione vires accipit. Diversus pro diversâ mucidorum indole phænomenorum decursus. Omnes enim quotquot sunt plantæ , si paucas excipere velis , humores quos ferunt mucidos , ex mixtis mineralibus ut plurimùm habent conflatos ; verbi gratiâ ex terris texturâ crassis , salibus acore insignibus , oleis acidorum etiam divitibus. Talibus in substantiis , suborto fermentationis motu , inchoatâ collisione , solvitur mixtorum cohærentia , acidaque spicula è quolibèt nexu libera acore suo sese manifestant. In iis verò mucidis quorum tenax est mixtorum unio , ut in farinaceis , aut temperata partium proportio ut fructibus horcæis , primus statim è conflictu spiritus ardens exurgit , è subtilissimis acidorum & oleorum conflatus moleculis , validâ collisione mox elaboratis , aut in mucido à naturâ quasi collectis. Molecularum collisione & occurrence diutiùs protensâ , terræ attenuantur , subtiliores evadunt , acidorumque & oleorum mixtione ruptâ , pro insitâ ipsis vi , moleculæ denuò coeunt ; faciunt alcalia volatilia , ultimos nempè fermentationis fætus. Analogis etiam legibus , ea ipsa phænomena in assimilatione mucidi vegetabilis solent succedere. In coctione enim substantiarum spirituosæ fermentationi habilium , pulsus intensitas , vasorum intumescencia , sanguinis rarefactio , grævedo , torpor , vinosum spirans odorem expiratio , spirituosas partes testantur habuisse originem & in vasa sanguifera ingressum. Ad acescentiam

(a) Swieten
commen. §.
69. N. 1.
Idem §. 75.
N. 2-3.

(b) Noël
Falconet.
Traité de l'a-
bus de la
bouillie.

dein vitæ viribus hi deducuntur humores; non quòd acore suo se prodant; sanitati enim sompoperè nocerent, & aliundè, non interrupto humorum circulo, non ipsis, à conjugio saponacearum quibus innatant molecularum, licet extricari. At serum lactis inspice: vide quàm facilè acefcat. Quantam in se recondat falis essentialis acidi copiam: imò ad plantivororum animalium lympham attende: ipsam in primo fermentationis motu acida partefacere spicula perpende. Non interruptâ etiàm organorum animalium in hos humores actione, terræ attenuantur, acidorum & oleorum mixtio rumpitur, ad alcalescentiam deduci videntur; quæ omnia ad secretiones, excretiones aut præternaturales affectus attinent. In fermentatione mucidorum ex animalibus, paulò alitèr phænomena decurrunt; istius regni mucida, mixtis tenuioribus comparata, terris levioribus, acidis, aut nullis aut subtilioribus gaudent; & ideò mox successuræ alcali volatilium officinæ accommodantur. Hinc excitato in ipsis fermentationis minimo motu, jam ultimus adest fermentationis gradus, nempe putrefactio. Ex talibus etiàm substantiis citò coctis, & assimilatis, novæ comparantur lymphæ, nullis refertæ acidis; quin potiùs ad alcalescentiam vergentes, putredini proximæ: nutricum, carnibus nimiâ copiâ ingestis more pessimo viventium, lac inspice. Quàm facilè fateat & alcalescat! Quantum sæpè infantulis edat horrorem! Lac etiàm Leænæ urinosum est & acre ad mundandos pannos instar bilis utile (c) notante Gesnero. Hinc inter fermentationem & assimilationem paritas phænomenorum insignis elucet.

(c) Genet. Hist. Quadrup. p. 131.

V.

QUOSDAM tamèn limites, huic inter assimilationem & fermentationem paritati assignandos non diffitebimur. Plurima diversitatis momenta. Corporum enim fermentescentium molecularæ, cum sint ejusdem naturæ, simulque iisdem subigantur instrumentis; unâ etiàm mutationes easdem subeunt, eademque mutata formam referunt. Hinc in plurimis liquor spirituosus evadit; in aliis ingrato acore sese prodit. At in assimilatione, abreptorum vitali circulationis motu humorum, diversæ conditionis extant molecularæ; dum aliæ adhuc vegetabiles, ut in sero lactis; aliæ jam animales, ut in lymphâ; imò aliæ adhuc magis elaboratæ, quæ aut rubentes sanguinis globulos constituunt, aut variis excretionibus materiæ copiam ministrant. Hinc diversa, pro singularum indole, in diverso assimilationis statu, molecularum conditio. Nostram ergò malè tentant refellere sententiam adversarii; quòd spiritus ardentis, è fermentatis certâ mensurâ; ex humoribus verò, in quocumque assimilationis gradu nunquàm educantur. Tales enim in assimilatione generari spiritus, non dubia aliquoties adsunt indicia: aliundè vix unquam se à vicinarum molecularum nexu, atque confortio, possunt extricare; sed indè in alia mixta, destructi, faceffunt. Nequè magis nostræ adversatur opinioni, quod observant, (a) motum nempe totius fermentantis massæ, fermentationi moras ingerere; contrà verò, universali hoc succorum alibilium motu, assimilationem absolvi. In fermentatione enim, collisiones, intestinique molecularum impetus, ab universali totius massæ motu præpediuntur; quod imminuta etiàm spumescentia comprobatur. Contrà verò in assimilatione, occurfationes & attritus molecularum, ab universali suc-

(a) Becher. Phys. subt. sect. V. cap. 11. N. 12.

corum motu pendent; quemadmodum à vitali sanguinis per arterias venaque circulo, motus oscillatorius, aut intestina molecularum nascitur exagitatio. Tot armis munita, nostra opinio, novis adversantium telis impetitur. Elasticum enim erumpere è fermentescentibus aërem, collisionesque majores sollicitare contendunt; illud verò in assimilatione non contingere, cum libero externi aëris deficiente commercio, tum adversantibus circuli sanguinis legibus, (b) quod Hydraulicè invictè demonstrat. Fermentationis verum non requirit essentia, (c) ut aër semper erumpat. An in vasis hermeticè clausis, fermentescere liquores non edocet chemicorum parens Becherus? An in fructibus immaturè demessis, absquè manifestâ aëris eruptione fermentationis motus non succedit? An in assimilatione, præstantissima vis vitæ, atterendis alimonix moleculis, absquè elastici aëris impetu, non sufficit? An imò in alimentis incarceratus aër, in vasis animalium lympham recens fabricatam subire non valet? Cùm præsertim tartareæ ex animalibus substantiæ, præ tartaris vegetantium, tantâ aëris copiâ luxurientur teste (d) Halesio; ex eo quòd ea aëris quæ in fermentatione libera evassisset copia, arctioribus in assimilatione fuit incarcerata vinculis. Repulsis ergò adversantium telis, concludere liceat.

(b) Muschembroeck. Hydrost. I. vol chap. XXII. p. 391.
(c) Sthall. Zimot. cap. X. p. 116.

(d) Hales. Nat. de veg. cap. VI. Exp. LXXIII. LXXVII. & li.

Ergò summa Assimilationis Alimentorum, & Fermentationis Analogia.

DOMINI DOCTORES DISPUTATURI.

<i>M. Dionysius-Claudius Doulcet.</i>	<i>M. Antonius Petit.</i>	<i>M. Joannes de Dieff.</i>
<i>M. Bartholomæus-Tuffanus le Clerc, Medicus Regis ordinarius.</i>	<i>M. Stephanus Pourfour du Petit.</i>	<i>M. Josephus de Jussieu, Regiæ Scientiarum Academiæ Socius.</i>
<i>M. Ludovicus-Gabriel Dupré.</i>	<i>M. Pascasus Borie.</i>	<i>M. Henricus-Francisus Bourdelin, Scholarum Professor.</i>

Proponebat Parisiis EMMANUEL-JOSEPHUS PATU, Parisinus, Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Parisiensis Baccalaureus, A. R. S. H. 1748, à sextâ ad meridiem.