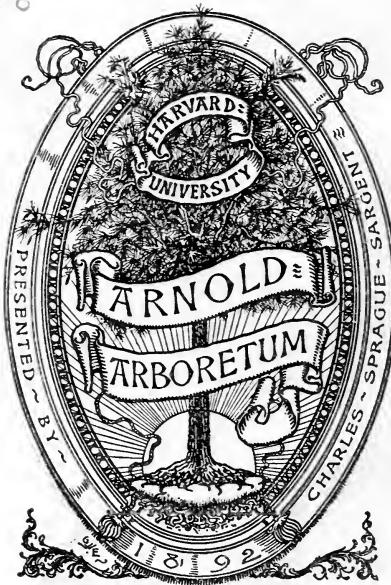




3 2044 107 247 322

MH  
243  
5th 8



Digitized by the Internet Archive  
in 2016

<https://archive.org/details/dissertatioaug1740schu>



1682

Q. D. T. O. M. B. V.  
DISSERTATIO IN AVGVRALIS MEDICA  
DE  
**OLEO  
OLIVARVM**  
*QVAM*  
PRAESIDE  
**D. IOANNE HENRICO SCHVLZE**  
MEDICINAE ELOQVENTIAE ANTIQVITATVM ET  
PHILOSOPHIAE PROFESSORE PVBlico  
ORDINARIO  
ACADEMIARVM IMPERIALIVM NATVRAE CVRIOSORVM  
ET PETRIPOLITANAЕ VT ET REGIAE SCIENTIA-  
RVM SOCIETATIS BEROLINENSIS  
SODALE  
**PRO GRADV DOCTORIS**  
SVMMISQVE IN ARTE MEDICA LEGITIME  
OBTINENDIS HONORIBVS  
PVBlico ERVDITORVM EXAMINI SVBMITTIT  
AVCTOR  
**THEOD. IOAN. FRID. DÆHNERT.**  
HAGENA MARCANO - GVESTPHALVS.  
Ad d. Nauembris. MDCCXL.

H. L. Q. C.

---

HALAE MAGDEBURGICAE  
Litteris IOAN. CHRIST. HILLIGERI, Acad. Typogr. ALBRECHT  
F. J. F. KARL  
XCIX.

DEO  
PATRIÆ  
PATRONIS  
FAVTORIBVS ATQVE  
AMICIS

HANC SVAM DISSERTATIONEM

DAT  
DICAT  
DEDICAT

T. I. F. DÆHNERT.

DISSERTATIO IN AVGVRALIS MEDICA

DE

# OLEO OLIVARVM.

---

## PRÆFATIO.



Vta sane sunt, atque innumera, quæ optimus, quem sapientissima Numinis manus contexuit, naturæ ordo nobis ubique exhibet. Multa quorum usum miranda illa Dei T. O. M. providentia paullatim innotescere permisit majoribus. Multa vero & plurima, quæ nulli adhuc mortaliū cognita, partim fortasse posteris detegenda remanebunt, partim ingenii humani fines plane excedunt. Sed quædem verba sufficient ad ea vel delineanda tantum, quæ adhuc in natura latitant secretissimis? Nec enim ad ea quidem, quorum elementa divina nobis gratia concessit inspicienda, eo claritatis progredi possumus, ut ad legitimū ubique usum ea perducere sciamus. Id quod optime demonstrat oleum illud olivarum, quod in usu humani generis antiquissimo, hodieque frequentissimo, esse, nemo dubitaverit. Hoc quum

non solum in diæta plurimum, sed in medicina etiam adhibeatur, omnium censuimus dignissimum, quod meditationibus nostris subjeceretur. Noli vero Lector H. promittere tibi in hoc tam exigua molis opusculo, vel amplam fabularum, quas credula tradidit antiquitas, collectionem, vel grandem medicarum de oleo nostro observationum thesaurem. Falleris, si alia quædam, quam ea, quæ prima suppeditare possunt elementa ad plenius delineandam materiam hanc longe nobilissimam, quaris in paginis hisce. Breviter enim primo capite olei bujus olivarum historiam, sationem aliaque præliminaria; secundo essentiam, naturam, & usum describere tentabimus. Interim non omni plane spe defitutus, fore ut emolumentum quoddam inde capias, Deum, ea qua pars est reverentia, ut me ad finem mihi propositum perducat, rogo.

## §. I.

**Q**UAM itaque de tractatione ejusque partitione nostri thematis satis præfati simus, e re erit ut illud enodandum suscipiamus. Præfixum quidem habemus oleum olivarum pertractare: ast quum causatum sese referat ad causam ipsam, arborem putat; erit itaque de illa nobis prius, quam ad ipsum oleum

oleum perveniamus, brevis instituenda meditatio. Arbor, quæ hujus olei mater est, vulgo audit *olea*, cuius vocabuli & derivatio & denominatio græcis debetur. Derivatur enim ab ἡλάια, quod vocabulum natales debet τῷ λειψῶν, utpote quod idem ingerit, ac læve vel lubricum, nimirum ex eo sic dictum, quod oleum exinde oriundum læviget lubricetque. Sed non solum arborem hoc nomine dici invenio, sed & ipsum fructum, quem usitatius olivam vocant, oleæ nomine appellari invenio: quemadmodum vicissim olivam pro arbore veteres dixisse, ostendi facile posset, si id nostri instituti ratio postularet.

## §. II.

Est itaque *olea* plantæ genus teneræ texturæ, folia oblonga superne atro-virentia, inferius canescens, acuminate, crassa, calicem dentatum, florem monopetalum, rotatum, inferius quodammodo tubulatum, quasi infundibuliformem, superius quadrifidum vel quinquifidum, fructum ovatum pulpa pingui, nucleus durum continentem, cum semine ejusdem formæ, habens. Plantæ genus idque teneræ texturæ oleam esse facile cuique, qui simplicem sibi ejus acquisivit cognitionem, patescit. Nullam fere in propaganda elevandaque arbore artificiosius demandatam curam veteres magis reliquerunt, ac in *olea* serenda, utpote quam multitudo specierum ab invicem quam maxime diversarum desideraret. Quid ergo aliud causæ dicendum, quam quod teneræ texturæ sit; de cuius veritate fructus ipse, quasi causæ suæ optimus testis, nec non Germania plerisque tractibus oleæ colendæ impar, abunde testimontur.

## §. III.

Sic itaque olea teneræ texturæ merito dicitur; inde autem ultro fluit, quod singularis ad implantandam promovendamque eam requiratur fœcunditas. Hæc autem a tribus præcipue pendet, a tellure fœcunda & ad facilitandum & maturandum fructum accommodo æstu & convenienti cultura elevata. Tellus fœcunda nobis dicitur locus terræ temperatus ad producendum fructum oleæ faciens. Temperamentum ita dictum requirit solum pingue macritudine justa conjunctum; quocirca aptissimum terræ genus oleis dicitur, cui glarea subest aut sabulum pingue, aut si superposita creta fabulo admista est. Neque enim admodum frigidum cæli statum, qualis v. g. trans Alpes est, neque præfervidum, qualem Africa, Libya & Aegyptus habent, perferre potest: nec frigidiores hyemes, etiam in provinciis ad oleam alias producendum aptis, ut in Gallia Narbonensi, amat. Terram etiam densiorem, si vivida & læta succrescere debet, desiderat, ad quam maxime conducunt modici clivi, quibus olea maxime delectatur. Inde Italia nec non insula Corsica, provincia Narbonensis, Hispaniaque olearum lucos, quin etiam amplissimas silvas alunt. Depressa autem loca, aquis nimis obruta, ardua, æstu nimis exsiccata, cretosa, eaque scaturiginosa uliginemque foventia, oleam brevi perituram faciunt. Multi terram huic propriam ad mare dicarunt, arboremque hanc ultra miliarium sexagesimum, vel juxta Plinium, quadragesimum ab illo aut non vivere, aut non esse feracem, autumarunt: quibus tamen experientia pudorem fugillat.

## §. IV.

## §. IV.

Etsi autem vitium telluris oleæ quam maxime noceat, non statim tamen inde arguendum, ac si totam inde peteret ruinam. In quantum enim fundus præstat, in tantum fructus suum foenerandum præbet uber: quod non ingrate COLUMELLA in *Libr. de Arboribus* §. 17. p.m. 505. effatus est: *Olea maxime collibus siccis & argillosis gaudet: at humidis campis & pinguibus latas frondes fine fructu affert.* Cui optime consentit VARRO *de re rustica* L. I. §. 24. *in agro crasso & calido oleam conditaneam, radium majorem, Salentinam, Orchitem, Pauseam, Sergianam, Culminiam, Albicerem: qui ager frigidior & macrior sit, ibi oleam Licinianam seri oportere.* Quo enim humidior terra est, eo floridiores & pinguiores olivas producit, inde in una provincia aliæ nascuntur olivæ quæ condiuntur, aliæ ex quibus oleum exprimitur: quas ita distinctas terra facit.

## §. V.

Non sufficit autem tenuior telluris qualitas, si eidem non correspondeat æstus ex climate calidore dependens, quippe quod fomentum omnium ejus generis fructuum audit jure meritoque. De ejus veritate non solum testatur Germania, utpote ea fere destituta, sed & veteribus circa oleas inferundis strenue observatum tempus, observatus sationis situs, observatusque ejus positus & modus. Quamvis enim in quacunque provincia usus & experientia infisionis certum præfixerit tempus, non tamen fieri poterat, ut & in eadem omnis regio æqualem haberet legem, quum & tellus non ubique eadem, nec plaga æque fortem ubique extendat fervorem. Inde

8. *Dissertatio inauguralis medica*

de agricolæ alibi vernum fere tempus circa calendas Maja-  
jas, alibi Februarias, ac vero alii ab octavo Calend. A-  
pril. præceperunt; ita ut locis frigidis serius, calidis ma-  
turius insertæ fuerint oleæ: pluribus vide scriptores rei  
rusticæ antiquos.

§. VI.

Quum conveniens æstus fomentum procreandorum  
fructuum sit, non incongrue diligentem ab agricolis sém-  
per habitam situs rationem perspicimus; simulque edo-  
cemur, quare arbor hæc arduo locorum situ mediocriter  
ab humore suspendi, scalpi, assidue lætaminis ubertate  
pinguescere, feracibusque ventis clementer agitari amet;  
quare eandem intra sexagenos pedes disponi deceat,  
quum una alii nimis in excipiendis radiis obsutura spati-  
umque in latitudinem crescendi inclusura esset. Nam  
quæ obicem talem habent, & in proceritatem ex-  
tenduntur, evanidæ fiunt, parumque fructus ferunt. Nec  
minus evincitur ratio, quare oleæ propter frondem sine  
detrimento ponantur a septentrionali plaga, quod non  
officiunt soli; quare in translatione arbuscularum, rubri-  
ca easdem notare conveniat, ut quum ex seminario  
transferuntur, easdem cæli partes aspiciant, quas etiam  
in seminario aspexerant: alioquin frigore vel calore labo-  
rabunt ab iis partibus, quas præter consuetudinem sub  
alio tractu expositas habuerunt.

§. VII.

Maxime & circa situm expedit qualitatem arborum  
ibi sitarum, sive vividarum sive emortuarum, perscrutari.  
Nam quarundam vicinitas oleis morti est: quale quid de  
quer-

quercu, quæ cum olea pertinaci dissidet odio, adeo verum est, ut eam & viva & mortua & usque adeo effossa, perituram faciat. Qualis antipathia non tam in quercu ipsa, sed ipsius potius radice, quam vermes infident, & inde oleæ dulcedine invitatae eam cum ipsius interitu appetunt, quærenda erit. Nec minus positum suapte causa reddere refert ab infestationibus liberum. Oleis enim quam maxime capræ ovesque inhiant, dum cacumina depasci amant, quo adeo sterilescunt, ut nullo remedio in posterum prolificæ fiant.

### §. VIII.

Modus oleam plantandi & propagandi quum tellurem teneram eamque æstu elevatam præsupponat; necesse inde fuerit, ut eo, qui foecunditatem oleæ elargiri possit, modo inferatur oleæ planta, hæcque decenti modo instruatur & curetur. Circa infestionem tria olim habuere genera, habentque hodie 1. quo resecta & fissa arbor resectos surculos accipit, 2. quo resectum intra librum & materiam semina admittit, quæ utraque genera verni temporis sunt, denique 3, quo ipsas gemmas, cum exiguo cortice, in partem sui delibratam accipit, quam agricolæ emplastratio vel nostrates inoculationem dicunt; quem modum ita & convenientiorem & probabilem & sic magis usualem esse constat. Quum autem usus ejus hodie fatis conspicuus sit, nosque ulteriori indagatione sublevet: inde infestionem ipsam, ejus antecedentia & consequentia utpote ablaqueationem, stercoreationem, abrasionem &c. siccō præterimus pede, tantummodo circa oleam monentes, quod hæcce, non ut aliae quæ simulatque gemmas agere cœperunt, luna crescen-

crescente inferuntur, circa æquinoctium vernum usque in Idus Aprilis inferatur.

### §. IX.

De cultura satis, pro instituti ratione, egisse nobis videmur. Quum autem aliud oleæ genus, quod dicitur sylvestre, sive oleaster, suos etiam pro exprimendo oleo aliquis usibus exhibeat fructus; inde discriminis ergo ejusdem brevis figuranda erit delineatio. Ipsum oleæ, quo proprie sativa venit, vocabulum satis indigitat, eandem a silvestri cultura differre, ita ut si sativa negligatur, in silvestrem abeat, & silvestris ex sativæ nucleo nascantur. Nec etiam ramorum magnitudine oleæ cedit, aliasque, quæ sativæ propriæ sunt, qualitates habet, nisi quod ramis rario per eosdem spinas possideat, foliis gaudeat longe minoribus brevioribusque, fructu olivæ minore strigosioreque, succo purpureo, mordaci prædicto; imo tota arbor insigniter amara est, quæ habet corticem sativa multo læviorem. Ast quum discriminem utriusque arboris amplior descriptio datura sit; ad eam potius, ut utrique communem, devolvimur.

### §. X.

Postquam ita olea solo insita fuit, pedentim ita coalescit, ut quibusdam superatis demum annis sibi proprio gaudeat vigore, tam intrinseco quam extrinseco. Ad hunc enim refertur magnitudo, quæ communiter, si altitudinem spectes, mediocris est, quandoque tamen procera & prægrandis; crassitie vero truncum habet coxis viri similem, qui magna ex parte nodosus, ex quo rusticis ova olearum dici consueta sunt. Materia æqualiter spissa

spissa, satis solida, alicubi & crispa & intorta, gustu amaricante, colore inter flavum & spadiceum fere medio, nonnunquam etiam maculis utriusque coloris invicem convolutis conspersa, præsertim cum ad justam perfectionis substantiam pervenerit, teste CORDO. Truncum pulcher coloris nimirum cinerei, laevis & glaber condecorat cortex. Ramos habet sat extensos copiososque, sub quorum tegumento hominibus quies & brutis amoenum præbeatur sustentaculum. Cetera quæ insuper circa folia, flores, adhuc notari merentur, satis ex data descriptione patescunt, nisi quod insuper, sicuti alia folia, ita & hæc incisuris & manifestis venis, unico neruo insigni a pediculo ad acumen oppositum excurrente, gaudent. Flores sustinet albicantes, qui racematis cohaerent, & quatuor foliolis fructus rudimentum complectuntur, qui tamen multis ex rationibus eundem non semper edere queunt. In locis enim non ita oleis aptis tam sativæ, quam silvestres cum floribus, at sine olivis producuntur, quales in Germania videre regulariter possumus. Quamvis enim extraordinarius aeris æstus easdem & fructu onustas fecisse dicatur, uti anno 1718. hac in urbe ab excellentissimo Domino PRÆSIDE aliisque factis observatum est; siquidem autem una hirundo ver non facit, ideo vnicus isque extraordinarius casus regulare non ponit. Satis ergo ex antea dictis constat fructum hunc, quem dicimus olivas, tenerimæ indolis esse.

## §. XI.

Olivæ ex floribus prodeentes lente admodum crescunt, & pro æstus adjumento modo citius alias serius nucleus durum, oleum, carnem & amurcam consequuntur.

tur. Quum autem una alteram præstantia supereret: inde has in multas species distinxerunt, easque peculiaribus nominibus insigniverunt veteres, ut eorum monumenta tradunt. Hanc in rem VIRGILIVS cum PLINIO tres tantum memorant olearum species; quibus tamen alii pro regionum situ plures adhuc addiderunt, ita, ut COLVIMELLA *de re rustica L. V. §. VIII.* & DIOSCORIDES decem specierum faciant mentionem. Totidem etiam in Provincia Galliæ usitatas annotat MAGNOLIVS in *botanico Monspelienſi*, atque characteres cum nominibus vernaculis adiungit: quæ sunt 1. PAVSIA, est oliva major oblonga angulosa amygdali forma, quæ in Gallia audit *amellau*: suavissima est & rosæ habet odorem. 2. ALGIANA quæ est media, oblonga, angulosa, vulgarissima, & dicitur *oulivieire*. 3. LICINIANA & est media oblonga, fructu corni figura, a qua inde *corniau* venit. 4. SERGIA, quæ est minor oblonga, & dicitur *pichaunile*. 5. NEVIA, quæ est maior subrotunda & dicitur *ampaualau*, quæ olivarum species maxima est. 6. CVLMINIA quæ est media rotunda præcox, quæ cito maturescit & ideo ab arbore cadit: dicitur *moranu*. 7. REGIA quæ est minor rotunda racemosa in racemulis veluti congesta, unde nomen habet *bouteillau*. 8. CIRCITES, aut rectius cerrites, quæ est minor rotunda rubro-nigricans, quæ inde dicitur *salierne*. 9. MVRTEA, quæ est minor rotunda ex rubro & nigro variegata, quæ inde dicitur *pigan*. Haec species communiter vulgatissimæ dicuntur, inde tamen erendum minime erit, ac si aliæ, præter has, non darentur; sicuti enim olivæ maxime Hispanicæ prunis mediocribus æquales & figuræ similes, nec non olivæ albæ, quarum PLIN. meminit & eas in Hetruria nasci dicunt Mathiolus & alii,

& alii, sic majusculæ & oblongæ memorantur, quas Raggiarias nominant, aliæ itidem majores, quas regias Parisias discriminis ergo vocitant, aliæ itidem olivellæ, alias albidiiores, quarum subspecies culminia est, & dicitur *Blaniam*, distinctionem forna-tenus ingerunt. Ne dicam nunc alias species, quæ a Provinciis petuntur, & inde *Bononienses*, *Genuenses*, *Florentine*, *Lucenses*, *Provinciales*, *Lusitanicae*, *Narbonenses*, *Beticæ*, *Senenses* &c. in celebritate versantur. Quis enim referre poterit tot tantasque olearum species, quæ innumeræ excrescunt & in dies novæ excogitantur, uti ex Tourneforio, qui alias insuper ex uno alterove discriminis charæctere retulit, luculentiter patet. Differentiæ enim vel a forma, vel a colore, vel a succo, vel a magnitudine, vel a loci varietate, vel ab inventoribus hauriri eodem fere modo possunt, uti Germania suos unius generis fructus distinctos habet. Quamvis id facile concedi possit, quod cum aliis ut pomis, pyris, prunisque non omnimodo convenient, quia hæc arbor minus apta est ex semine nasci, unde potissimum varietates in aliis prodire solent.

### §. XII.

Hæ autem species in eo omnes convenient, ut, sicuti dictum, flores, fructusque edant. Flores, qui sunt monopetalii, Iunio maxime vel Iulio mensibus prodeunt, ex quibus baccæ proveniunt primum virides, quæ, uti dictum, nucleo duro, carne, & amurca investiuntur, & deinde appropinquante maturitate pallescunt, & tandem, prius factæ purpureæ, saturate nigrescunt: quo facto inter copiam & bonitatem ad decerpendum optima ætas est, & tunc vocantur drupæ, quæ mentibus Novembri,

Decembri, imo pro locorum situ, & inde tardius excita-  
ta maturitate, etiam Januario & Februario colliguntur.  
Caveant autem olivantes easdem perticis petere, nam  
illis lex antiquissima fuit *oleam ne stringito neve verberato*:  
potius enim, si e terra tangi possunt, convenit, manu  
stricta easdem legere, aut scalas admoveare, quæ enim  
ad terram recidunt, quatuntur: & inde eadem, æque  
ac vapulantes, maceſcunt, nec oleum edunt, nec ar-  
bores in sequentibus annis ferendis fructibus, ob id quod  
percussa olea sècum de ramulo plantain sive germen de-  
ferat, pares existunt. Et inde petitur hortulanorum my-  
sterion, quod in dilatis certos in annos fructibus ponunt.  
Quum enim drupæ maturitati nomen debeant, inde fa-  
cilis emanat ratio quare earum tantum legendum sit,  
quantum nocte veniente potest exprimi: nam vulgare  
illud, nod nimirum illis & qui olivetum arat, fructum  
roget, qui stercoret, exoret, qui cædit, cogat, nos  
docet maturitatem & inde improvisam putrescentiam ac-  
celerari. Neque minus inde elucescit fundamentum  
eius, quare aliae olivæ in pavimentis tam diu sternendæ  
sint, donec rugosæ eveniant, sed quam maxime caven-  
dum sit, ne diutius ibidem detineantur, quum, teste  
PLINIO & CATONE, olivæ in acervo, prævia quadam  
ad putredinem alteratione concalescant, & amurca, si  
forte in bacca remanserit, olei saporem corruptat. Li-  
cet enim non dixerimus ex mora in tabulato oleum mi-  
nui & amurcam augeri, quum amurca aqueus sit humor  
& calore facile evaporet; oleum autem cum sit succus  
pinguis & tenax, ideoque non facile dissipetur: ita ta-  
men afficitur ut debita sua qualitate destituatur.

## §. XIII.

Lectæ & tabulatæ olivæ, quibus nuclei, quorum confractione olei sapor alias vitiatur, demuntur, si inquinatae fuerint, aquis lavandæ protinusque substratis tegetibus aut pannis expandendæ sunt, quo aquositas ex ipsis resicetur, & foliis & virgultis repurgentur olivæ, ad quod triduum sibi deposita. Illæ ita mundatae & resiccatæ protinus in torcularia ferventia deferuntur, quo facto solidæ sive integræ prælo paulisper conquatiuntur, ita ut fractæ contusæque eo aptius postea trapetis premi queant, cui tamen moiæ leviter suspensaæ eo cautius subjiciuntur, quo melius jactura olei dispergendi removeatur. Deinde fiscinis novis, studio ad hoc tepefactis, includuntur, inde olivæ exprimuntur, & oleum ita expressum in labrum, ut fraces & amurca liquentur, defluit. Labrum autem omnino desideratur fictile & huic præparatum; nam si conchæ æneæ, plumbeæque cortinæ labræque adhibentur, illa non solum aëre vitiantur, sed & oleum ipsum mineralibus hisce non parum corrumpitur. Præterea cautum ac providum oportet esse patremfamilias, ut vasæ crebrius mundet, fiscinas ferventi aqua lavet, & spongia diligenter tergit, cuius commendationem veterum bonæ menti adscribendam habemus.

## §. XIV.

Indoles olivarum succis scatentium per se infert, quod prima olei pressio non tantum quantitate, sed etiam qualitate, utpote meliore olei sapore & virtute, exuberet, quum quasi lixivium effluens, nil nisi purum oleum, mellæi saporis præbeat. Insequens autem pressio eisdem commodis non gaudet, quod nimirum magis fracibus com-

commisceatur, & inde majus quidem pondus, sed minorem censem habeat. Et inde tortivum ab iis, quorum distinguere interest, nominatum fuit. Tertia denique expressio multo deterius oleum exire facit, quodque parum a fecibus distat, quas vulgo amurcam vocant. Hoc autem nomine illæ dicuntur olivarum, ex quibus oleum satis expressum censetur, reliquæ, nec minus etiam aquositas, quæ doliorum, quibus oleum conservatur, fundis insidet, quod apud nos propriæ fæces denominant. Amurca autem utrumque infert, estque succus amarus vel sincerus & adstringens, vel falsus ab adiecto inter exprimendum sale, & cum humiditate fracibusque olei colliquato, enatus. Vtrumque laudibus evexit CATO, testante PLINIO. Præprimis autem primi generis succus, æque ac oleum aut vinum in dolii, si de eo duæ partes decoctæ & refrigeratæ sint, conditur, quo axes unguntur, & lora, calceamenta, & coria omnia meliora fiunt. Deinde aliæ dantur conditurarum conditiones, ut ea, in qua adjicitur mustum, quod etiam per nostram peregrinatur Germaniam & appetitui excitando inservit. Secundi generis succus, qui dicitur falsus, caussam habet partim in se, partim extra se, in addito, ut dixi, sale pro separando & purificando oleo fundatam: inde usus propter istam vim adstringentem tam in morbis quam & aliis vitiis se exserit. Decoctus enim in cupreo vase ad crassitudinem mellis adstringit, qui dentium doloribus, & vulneribus exulceratis, addito acetō vini, commode illinitur, nec non medicamentis ocularibus utiliter commiscetur. Si vero cum oleo omphacino recoquatur ad mellis consistentiam cariosos dentes extrahit. Fötus ex cruda & recenti amurca ad dolores arthriticos mitigandos

dos conducunt. Deinde amurca ad hydropicorum tumoris molem reprimendam peruncta in pelle villosa adhibetur. Iumentorum scabiem cum decocto lupini, & chamæmeli illita sanat. Eadem areæ terendis messibus subiguntur, vi cuius formicæ rimæque absunt. Eadem & luto & calci admiscere, & inde tectoria, pavimenta, laquearia parietesque oblinire convenit, tum quod eadem incrustati parietes adventitia humiditate nunquam collachrymantur, & situm minime contrahunt, tum quod ab offensionibus & maculationibus blattarum, aranearum, eiusque generis aliorum insectorum, securi reduntur.

### §. XV.

Postquam ita modum olei exprimendi, ejusque recrementa, vidimus, jam ordo quidem postulat, ut ad conditaram, utpote alterum olivarum usum, procedamus. Quum tamen sativarum maxime fecerimus mentionem; id admonitum volumus, & sativarum, & silvestrium eundem esse exprimendi modum. Nec id firmissime credi volumus, oleum nimirum omne ex olivis tantum exprimi, utpote haud ignari moris apud falsarios recepti, ex foliis & surculis oleum præparandi. Quod quum ob amaritudinem multo vilius sit, nec nostris usibus ullo modo aptum sit, consultum inde putamus, horis parce-re, & ejus rei curiosos ad PLINIVM, aliosque, qui suspensæ ejus hederæ satis illudunt, remittere.

### §. XVI.

Olivarum alter usus in conditura consistit, qua illic olivis, quæ oleo exprimendo haud pares existunt, consultur. Virtus enim quæ in amaritudine latet, post multa expe-

experimenta, valuit, ut non solum culinæ sed & medico usui adaptatae fuerint. Inde delicias lauti divitesque hauserunt, & postea ars invenit suavitatem, quam non potuit natura. Quid quæso horridius oliva sive matura sive immatura: illa ob nimiam pinguescentiam, hac ob nimiam austерitatem! sed quid de gustibus disputandum erit? utpote qui in nostris oris illam & delibandam gestimus. Satis autem constat non omnes olivas præliis subjici aptas esse, quarum causæ plurimæ esse possunt: præcipue autem quod quædam exuberanti nec oleositate nec amoenitate sunt, & quod ad iustum maturitatem non perveniunt, sed vel tempus illis consuetum anticipant, nigrescuntque in arboribus ipsis, vel quod ad terram tempestatis injuria aut alio accidente profluiunt. Quæ ob olei defectum & acerbitatem condiuntur, sunt præprimis Regia, orchis, pausea arida, atque olivellæ & aliæ quamplurimæ. Quæ in arboribus extorrentur, dicuntur olivæ nigræ. Quæ denique terram citius petunt, Drupæ vocantur. Quævis harum singulari industria peculiarique modo condiuntur; in eo tamen omnes convenient, quod sale vel muria conduntur, & inde colymbades ex eo audiunt, quia olivæ innatant & quasi urinabundæ fluitant: & inde etiam halmades, vocabulo a Græcis accepto, vocantur.

### §. XVII.

Condituram ipsam variis modis nobis perficiendam reliquerunt veteres, quos omnes adducere nil nisi opus superfluum esset. Pauca tantum, memoria lectoris consulti, monebimus de modis condiendi conservandique vulgarissimis. Olivæ vel sunt maturæ, vel non; hoc casu convenit

venit eas sereno cælo manu distingere, lectasqne a foribus purificare; deinde in singulos modios olivæ salis integræ ternas heminas adjicere, & in vimineos qualos confundere superposito copioso sale, ita uti olivas conteget, sicque triginta dies pati consudascere atque omnem amurcam exstillare: quæ ita præparatae in alveum diffunduntur, & ne sal permaneat, munda spongia deterguntur. Tum in nova vase injiciuntur, & sapæ vel defruto amphora repletur, superposito spissamento aridi foeniculi, quod ita olivam deprimit. Priori modo factæ colymbades de muria tolluntur, spongiaque terguntur, deinde canna viridi duobus vel tribus locis scinditur, & triduo in aceto habetur, quarto die spongia extergitur, in urceum aut cacabum novum, substrato apio & modica ruta, mittitur. Concisis deinde pleno vase olivis defrutum usque ad os immittitur, laurique turiones, ad hoc ut olivas deprimant, injiciuntur. Quæ ita conditæ aliquot post dies usui patent. Quum autem sal, quod olivis condieris iuspergitur, non ita totum exstillari possit, indeque appetitui gustum minus placitum creent; inde postea pro eodem attenuando, & dispergendo mixturas si bi quæsitas observarunt, quam in rem ita mel & acetum addiderunt, per certos etiam dies evaporandas reliquerunt; plures sapæ partes quam aceti pro dulcioribus, & vice versa pro acrioribus efficiendis infuderunt. Modum autem & ejus multiplicem differentiam videbis apud Palladiuu in Mense Novembri Tit. 27. Nec minus oculis delicias excitandas utilitas eorum, quorum interest, curavit; ideo pristinam, quam vigentes habuerunt, formam adumbrare annisi sunt: quando lixivium ex calce viva libras VI. cum sufficienti aqua & etiam ex

cineribus quernis libras XII. & aquæ tantum, quantum sufficiat, ad dissolvendum præparant. Vtræque solutio-nes filtratæ miscentur, dein in lixivio hocce olivæ viri-des, electæ & mundatae Lib. XXV. per horas VIII. vel ad sumnum X. macerentur: interim spatula lignea leviter commiscetur; ne lædantur contundanturve. Quo ita fa-cto pleraque amaritudo, & nauseositas extrahitur. Exi-muntur deinde & lavantur in aqua, posthac maceran-tur quinis senisve diebus, mutata affusaue sèpius aqua. Postea extractæ conduntur muria, in qua nimirum antea foeniculi caules dissecti ferbuerint; quæ ita præparata ficti-li huic apto asservantur, & non tantum nativam viridita-tem servant, sed etiam esui & affectu & effectu delecta-biliores evadunt.

### §. XVIII.

Atque sic videmur satis tractasse, quæ ad primum caput, de olea, fructu ejus, indeque premendo oleo, pertinent: nunc ad alterum progedimur, quo ipsum o-lem nobis erit considerandum.

### §. XIX.

Oleum itaque nostrum ex olivis expressum ptæfixam nobis sifit metam, non ultra, quam ejus lex fert, proce-dendi. Sunt enim alia quoque, & satis multa, quæ vo-cantur olea, ex mineralibus, alia ex animalibus, alia et-iā ex vegetabilibus. Atque hæc inter inveniuntur, quæ oleam nulla ex parte agnoscent parentem, cuius-modi plurima referuntur; alia itidem, quæ ab olea qui-dem dependent, attamen majori cura vel ex foliis vel ramis, vel olivis immaturis, vel sylvestribus exprimuntur,

ut

ut supra meminimus. Sed quum eorum omnium exiguis  
us Hodie usus, in nostris saltet terris, vigeat, enumera-  
ratio autem ampla, magis nobis hic impedimento quam  
commodo eveniret: illorum, non nisi in quantum vel di-  
stinctionis vel usus aliqua ratio poscit, memores eri-  
mus; atque illi potissimum inhærebimus, quod nomi-  
ne hoc eminenter gaudet.

### §. XX.

Oleum itaque olivarum est liquor pinguis, ex oli-  
vis maturis expressus. Illud autem liquorem esse, id est  
substantiam fluidam, promanantem ubi nihil impedit,  
facile mihi persuadeo, unicuique liquere, qui oculis fu-  
is certitudinem & vulgari experientia probitatem non  
abnegat; adeoque ejus probationi plus indulgentes ole-  
um operamque perderemus. Habet autem hoc cum ali-  
is liquidis pinguis commune, quod frigore multum al-  
teratur. Non valde enim intenso illo mox grumosum,  
lentius, turbidum apparet: eodem autem magis  
auto omnino definit fluere, totum opacum redditur,  
& spissam consistentiam acquirit. Quæ tamen omnia,  
recedente frigore, ac reversa aeris ambientis temperie,  
mox ita mutantur, ut pristina liquiditas & limpeditas re-  
stituantur.

### §. XXI.

Olei liquorem pinguem esse variis modis cognosci  
poterit, si infallibilis ejus effectus sensibus nostris sugge-  
rat primo inflammabilitatem, sive quod idem, principi-  
um sulphureum: utpote flamma ex pinguedine alitur,  
conservaturque. Nec minus secundo ex eo apparet,  
quod olei conjunctio cum aqua sine alio intermedio nun-

quam fieri queat; utpote quod de omnibus omnino pinguis non immerito dicitur. Fieri enim per rerum naturam nunquam poterit, ut corpora etiam fluida, sed maximopere particulis cohærentia, ab se invicem divellantur per heterogenea fluida. Amicitia enim, quam hic posuit natura, tanta quidem est, ut ab aqua non interrumpatur. Si tamen tertium interveniat, cum utroque tam aqua quam oleo commiscibile, facile utriusque combinatio percipitur. Nec minus tertio aliqualem præbet ejus probationem olei lubricitas lævitasque, quæ proprie pinguis debentur.

### §. XXII.

Quium itaque oleum sit liquor pinguis; hic autem ejus naturæ sit, ut particulas, quas habet admodum connexas, difficulter a se invicem separari patiatur: inde sequitur ultro, quod oleum veteribus non incongrue dictum fuerit crassum, calidum & humidum, nec minus falsum. Crasfities, ob datum modo principium, nobis idem est ac tenacitas, quæ natales suos ex mucilaginositate habet. Quod autem calidum existimaverint, eo forte moti sunt, quia igni, caloris maximæ causæ, pabulum præbet. Sed videntur eo etiam deducti experimentis quibusdam. Nam hiberno tempore itinera facientibus, si oleo prius perungantur, fructum hunc affert, vt minus a frigore lædantur. Id dupli ratione puto accidere. Nam & particularum glacialium ingressum per poros occlusos impedit, & exhalationes impedit, adeoque efficit ut in occluso agitati humores affricitu illo magis incalescant, minusque foras emittant. De Hannibale refertur, quod is Romanos oppugnaturus militum suorum, per alta & frigidissima

dissima Alpium iuga iter hieme facientium, corpora olei illitu muniuerit. Eodem traxerunt Pollionis Romuli, de quo PLINIVS lib. XXIII. cap. 24. exemplum. Nam quum illum iam centesimum annum excedentem Augustus hospes interrogasset, quanam maxime ratione vigorem illum animi corporisque custodisset: respondisse fertur: intus mulso, foris oleo. Videntur enim beneficium illud ab oleo acceptum ita interpretati, quod calidum inquantum fouverit atque conseruauerit. Sed quod oleum intus sumptum calefaciat, mihi non videtur vlla experientia comprobari posse. Nam in morbis calidissimis inflammatoriis magna copia intus cum fructu sumi videmus: quod suo iam tempore de Guestphalis annotavit IO. SCHROEDERVS in *thes. pharmaceut.* qui pleuride laborantibus tam diu porrigunt, donec ipsi sudores oleum redoleant.

### §. XXIII.

Non autem solum poros illa sua mucilaginositate obturat, sique dissipationem nimiam prohibet; praesertim si modica adiecta cera fuerit crassiusculum factum: quod veteres in suo acopo dicto obseruabant: verum etiam fibrarum rigiditatem tollendo corpori agilitatem praestat. Quod comprobatum dant athletæ, qui in gymnasii aut palæstris suis nudi non prius luctabantur, aut aliud corporis exercitum subibant, quam oleo peruneti essent, utpote quo ad omnia expeditiores, & obeundis corporis motibus celerrimis aptiores reddebantur. Ne vero a corpore calefacto oleum nimis cito deflueret, impiedebant porro insperso puluere tenuissimo: de quo multa apud veteres prostant; quæ huc transcribere non vacat.

vacat. Illud certum est non mirandum esse quod veteres, talibus a pueritia adfueti, infinitam oleorum & vnguentorum varietatem inuenerunt. Nam non solum ante exercitationem vngebantur: sed eadem ut & omni alio labore aut itinere defuncti, ad laffitudinem eximendam, lauabantur, fricabantur, tandemque vnguentis delibuti coenam capiebant, miserrimosque se putabant, quando ita curare corpus non poterant. Quin etiam senes ita consuetudinem retinebant, ut lauari vngue vellet, et iam si nullo labore delassati.

### §. XXIV.

Nec minus veteres oleo falsum æque ac humidum principium inesse referunt: dolendum tamen est, quod ei distinctius eruendo non admodum incubuerint. Non enim tantum sub eodem latent particulae salinæ aquosæque; sed quatuor illis sic dicta elementa inde commode demonstrari possunt, ut aër, aqua, ignis, terra. Aërem ibidem subesse, primo antlia pneumatica ostendit, vi cuius ille exantlatur, eoque redigitur, ut omnium fere aëris particularum expers reddi possit. Deinde etiam olei coctio nos ejus, æque ac aquarum oleo contentarum, certiores reddit: quia oleum corpus est, omne autem corpus aërem alit, utpote qui & tunc ope caloris expanditur, & in superficie bullulas sive vesiculos, non nisi vaporosas, præbet, quæ deinde dilaceratae cum vaporibus aquosis avolant: vel si in campana aut alia ad hoc adaptata machina colligantur, in forma guttularum aquearum confluunt. Particulas igneas sive ignescibiles oleo subesse, usus noster quotidianus, dum nobis inserviendo consumitur, satis offert, simulque ingerit inflammationem, utpote quæ omnibus pinguibus communis per facilem ignis

ignis abrasionem & appropriationem satis demonstratur, oleum enim ob dictum principium inflammabile seu sulphureum in particulas subtilissimas resolvi & totum fere ita in auram dispergi potest. Ex quibus ita facile particulæ igneæ s. ignescibiles cognosci & pro usibus medicis ac culinaribus æstimandis judicari poterunt. Quartum denique sic dictum elementum, aquam puta, ibidem latitare unumquemque, qui chemiæ studium vel primis tantum labris tetigit, evidenter docebit experientia. Si enim oleum inflammationibus consumitur, quamvis tunc plurimæ particulæ terreæ avolent, in aerem, quæ se superposito corpori apponunt & fuliginis instar adhærent, insuper adhuc ejusdem terrestreitatis rudera relinquunt subtilia, fuliginiformia in ipso vase, ex quo conflagravit.

## §. XXV.

Demonstratis ita quatuor istis partibus constitutivis, eo facilior ad salinas fit progressus. Solutio enim calcium metallorum maxime solubilium id ipsum satis confirmat; utpote quæ nullo alio menstruo, ac salino, fieri poterit. Nam si emplastra, inferius denominanda, paranda sunt, tunc omnino accedit cerussa, lithargyrium, minium, & similia saturnina; quippe quæ calces plumbi, ut sunt, ita vulgo audiunt, & oleo olivarum commiscentur: quo ita factò, ope caloris & humidi oleo inhærentis, non tantum solutio, sed & utriusque intima conjunctio perficitur, ut ipsa emplastra v. g. album coctum, diapalmæ, Norimbergense &c. satis ostendunt. Illud ipsum autem nunquam fieret, si oleum principio salino destitueretur. Vnde solent, qui solutionem talium nullam cupiunt, sed v. g. a cerussa album, a minio rubrum emplastrum desiderant,

derant, talia tunc demum addere, quando, iam consumta est humiditas plurima, jamque tempus est a coctione desistendi. Secus si fiat & coctio continuanda sit, color perit, & ex omnibus color idem plus minus fuscus emergit. Inde si emplastra tali modo præparata deinde solvantur, eodemque modo, quem in sapone obseruamus, tractentur, nunquam sit olei separatio ab calcibus metallorum, ita ut oleum sui iuris factum & limpidum recuperari possit.

### §. XXVI.

Ex hisce itaque olei qualitatibus effectus, quorum immensus fere in libris crevit numerus, facile diiudicari poterunt; quos etiam singulatim subministraremus, nisi ejus usus quandoque omnes istos, vel quosdam præsupponendos desideraret. Eo tamen annitemur, quo & tempori consulamus & cuique fundamentum suppeditemus, ex quo usus multos & varios diiudicare poterit. Pro facilitanda tamen ejus descriptione utar illo ordine, ut omnem vim in internum vel externum dispescamus. Supra quidem utriusque generalia & magis historicam tractationem ingessimus: at quum nec eadem res perficiatur, nec ille totus absorbeatur: inde ad priorem notabimus, quod, quum liquorem esse pingue, qui simul crassus & mucilaginosus est, dixerimus; illud in morbis seu vitiis ex humoribus nimium acidis sive causticis, ventriculo intestinis & renibus subortis aut illuc illatis, optime adhibeatur. Fieri enim aliter non potest quin liquor pinguis vim quandam involutivam habeat, quæ venenis propinatis corpori adhuc salvo ita obest, ut non tantum ejus vim stimulantem ac causticam cohibeat, sed

&amp;

& acrimoniam retundat, obvolvat, hebetet, & ita venas subire prohibeat, ac confestim illud vomitu exturber, nihilque vitae periculosi relinquat. Ex eodem etiam fundamento omnibus acidis acribusque humoribus medetur, qui alias in plurimos morbos exituri fuissent. Sic ita Colicæ dolores ab humoribus acribus intestina irritantes, alvumque subinde obstruentes, oleum cum vehiculo calido sumtum suppressit, dum agit alvum emolliendo, lubricando, fibras relaxando, humores acres obvolvendo, & ita tormina & spasmos mitigando. Idem etiam ob eandem rationem dicendum de doloribus calculosis, dum ureteres & meatus urinarios laxat dilatatque, erosa abstergit & consolidat; quo ita facto calculorum transitus eo facilius accelerari poterit.

## §. XXVII.

Nec minus diarrhoeam dysenteriamque, quamvis funditus non sanet, eo tamen cohibet, ut per obvolutionem acrimoniæ irritatio intestinorum cum torminibus vehementissimis cefset & tunica villosa, eaque arrosa, obtegatur, atque sub hac concessa quiete consolidetur. Ex eodem fundamento usus in ulceribus ac vulneribus internis vulgo laudatus, facile dilucidatur, quum oleum sua virtute, admixta bile, tamquam coniunctionis medio, in chylum laudabilem abit, hincque probum sanguini nutrimentum præbeat, quo facto sanguis antea falsus corrigitur meliorque fit, vi cuius deinde fibræ non solum relaxantur sed & agglutinantur consolidanturque. Haud enim scio an celebris ille balsamus Locatelli multum virium accipiat ab illis, quæ oleo, præcipuæ ejus parti, incoquuntur: & experientia docet, quod simplex

oleum bene dulce etiam tenerrimis interius læsis, ut puerperis, ultra speim bene faciat. In colica spasmatica, passione iliaca, hernia incarcerata oleum bonum, mite & dulce vim exserit admirabilem lenitivam, atque rigidam strictroram remittentem.

### §. XXVIII.

Quum oleo supra adscripserimus pinguedinem, nec minus ex eadem demonstraverimus lubricitatem lævitatemque, ex quibus inde prudens Medici judicium progressus ad alia facere, & innumeris casibus, sese tam interne quam externe exferentibus, vel solitarie, vel interveniente alio, adhibere poterit: nos tamen in eo ex brevitatis ratione obiter effectum asthmaticis non exiguum notamus, si nimirum v. g. olei nostri optimi, vel eius loco olei amygdal. dulc. uncia una cum sachari cand. alb. unc. II. in electuarium redigamus & singulis binis horis magnitud. nucis moschatæ cum infuso theiformi ægroto propinamus. Et eodem modo parturientibus tam intus quam externe maximum præbet levamen: quia partum longe melius excludunt & doloribus a partu sœue continuantibus optatissimum solatium copiose hausto illo consequuntur. Neque minus infantibus a lumbricis infestatis, addito succo limoniorum vel granatorum, optime propinatur: quo ita vermes enecantur & expelluntur.

### §. XXIX.

Satis nobis ex dato criterio egisse videmur. Grandum itaque ulteriorem ad usum externum faciemus. Quum autem hicce vel simpliciter, i. e. nullo alio additamento interveniente, vel non simpliciter talis evadat:

in-

inde de primo breviter præter usum ejus vulgarem, quem prægressæ sistant paginæ, dicendum supereft. Id enim quod nobis fusiſ delibandum videtur, illa olei vtilitas ſuggerit, quando recte ad vulnera & ambuſtiones fanandas ita adhibetur, ut oleum vulnus per horæ ſpatium ſupernatare poſſit. Sic non tantum vulnerum labia conſolidantur, ſed & ita fanantur, ut nulla cicatrix poſtea remaneat: teſte GRVLINGIO *Med. curat. c. V. obſ. XXX.* & ALPINO. Neque minus ex eodem pateſcit, quod ſi corpus oleo tepido inungatur, alvus emolliatur & moveatur. Quin imo in forti stranguria ſemicupium ex oleo factum dolores removere urinamque provocare viſum fuſt. Idem etiam dicendum in unguium ab acu vel ferro factis puncturis, quippe quas mirabiliter fanat doloremque ſedat. Quid? quod viperarum nocentissimo alias morsui ab ſolo & ſimplici oleo olivarum certiſſima eſt medela: quod noviſſimis obſervationibus in Britan- nia factis & in Germania repetitis conſirmatum eſt.

## §. XXX.

Quum autem oleum noſtrum omnibus omnino vul- neribus, aliisque externis internisque affectibus medendis quandoque non ſufficeret; ejus tamen uſus alienus eſſe non videretur: inde prudens olim indagavit medici ju- dicium, quo pacto ejus defectum alterius copula ſarcire & ſupplere poſſet. Ex quo factum eſt ut prodirent va- ria præparata, olea cocta, oleum philosophorum, ſapo, emplaſtra, unguenta &c. Olea cocta a potiori ita di- cuntur, quamvis ſub eisdem & per iuſtum parata comprehendi uſus doceat. Dividuntur vulgo in ſimpli- cia & composita: quorum notitia cuique patet. Utrum-

que autem genus plerumque oleum nostrum pro menstruo, ut loquimur, aut basi agnoscit: utpote quod multifaria tam ex regno vegetabili, quam etiam animali, capit additamenta. Ad priorem modum herbæ, flores, semina &c. referuntur. Qualiter autem ex illis cocta præparentur, fusi desuper in dispensatoriis, quæ passim prostant, provisum. Hinc inde tantum monitu necessarium ducimus, quod subjecta balsamica non aliter, si necessitas exigat, quam in vase bene clauso coqui, alias potius infundi debeant. At quum plene planeque tam usum quam præparandi modum, & in eo adhibendas cautelas, exhibuerit Celeb. NEVMANNVS in suis *prælect. chemic.* ideo longiores hic esse instituti ratio vetat.

### S. XXXI.

Oleum philosophorum s. laterinum vulgo ideo dicitur, quod ex lateribus carentibus & oleo nostro saturatis destillando per retortam præparatur. Quod ita ad classem oleorum empyrevmaticorum pertinet, utpote quæ requirunt, si ad usum medicum internum adaptari debent, ut bis vel ter, sive per se, sive additamento quodam secundum circumstantias, rectificantur. Hoc ita rectificatum oleum philosophorum multiplicem habet usum, tam internum quam externum. Credo enim satis evictum esse, quod gaudeat vi anodina, antispasmodica, discutiente, resolvente, pellente, referante, roborante, calefaciente &c. unde in colica ac aliis abdominis tormentibus a gut. V. ad X. cum vehiculo quodam adhibetur: ructus a flatibus nimiis ortos, ut & uteri strangulatus sedat. Vermes infantum ad gut. I. vel II. cum saccharo propinatum enecat. Cavendum tamen, ne nimium præbeat.

beatus, nec nimis diu in sanguineis, cholericisque eiusdem usus continuetur. Obstructiones viscerum v.g. hepatis vel liciens referat, dum sanguinis circulum nonsolum accelerat, sed & massam sanguineam spissam attenuat, transpirationemque, cum negotio omni secretorio, promovet. Ex eadem ratione sanguinis stagnationem circa uterum non solum referat, sed & ex ea oriundam mensum detentionem expedit, imo & partum, vel vivum vel mortuum, pellit. Nec minus ob dictam vim resolventem sanguinem congrumatum a casu aut contusione, ut & mucum pectoris tenacem ac asperæ arteriæ resolvit, & his vitiis laborantibus cum vehiculo adaptato suadetur.

### §. XXXII.

Quum itaque oleum philosophorum tot tamque variis gaudeat viribus; hinc non incongrue ad calculum, fabulum, materiamque calculosam educendam adhibetur. Oleum etiam hoc dum X. vel XII. est rectificatum, non a paucis medicis ad epilepsiam, morbosque arthriticos, & paralyticos sanandos tam interne, quam externe adhiberi æque bene potest, quam illud ab aliquot annis celebre oleum animale Dippelianum. Quantum autem hoc oleum interne præstat, in tantum & externe ejusdem usus fere patet, cuius experimenta passim ad nauseam relata recitare possemus, nisi cumulum cumulare videremur; generatim enim observandum, quod externe habeat vim emolliendi, discutiendi, maturandi, roborandi, &c. ex quibus tumores duros & ferosos discutit, nervos & articulos refrigeratos calefacit & roborat, ut & ad contracturas, paralysiu, podagram, malum ischiaticum, reliquaque vitia arthritica, neque minus tormi-

tormina conducit. Passionem hystericam, umbilico illicum, sedat, febrein quartanam dorso inunctum mitigat, ad aurium catharros susurrosque removendos conduit: quæ omnia ita facile justificari poterunt, si debita industria subjectorum individuales conditiones ponderatae & in consilium adhibitæ fuerint.

### §. XXXIII.

Saponem etiam ex oleo nostro cum alcali depurato fieri, & ad usum medicum summo cum fructu trahi posse, vulgo notum est. Quum autem de eo multi Auctores fusiūs egerint, uti Illustris BOERHAVIVS, nec non Excell. D. PRÆSES in peculiari dissertatione de saponis usū medico, aliique quam plurimi; hinc diutius hic immorando nil nisi opus operatum eveniret. Id autem obiter circa disjunctionem partium constitutivarum notamus, quod ea fiat, si sapo in spiritu vini vel aqua communī solvatur, acidi vitriolici tantum, quantum ad alcali saturationem sufficit, instilletur. Sic absque magna effervescentia oleum vel pinguedo separatur, & si dein solutio filtretur & crystallifetur, inde habebis tartarum vitriolatum.

### §. XXXIV.

De emplastris denique, ob notum satis præparandi modum & usum; plura itidem non adducemus: tantum monentes id cuius differentiæ rationem modo inculcavi, quod olei separatio seu disjunction non uti in sapone fieri queat. Nam in præparatione emplastri fit ope caloris solutio istarum calcium metallorum, quæ a principio salino in oleo contento dependet. Quum autem in illa actione oleum quam maxime mutetur, quod in saponis

non ita fit, utpote quæ contactum in multis plurimisque punctis & particulis aqueis superfluis evaporatis ita efficit, ut inde cohæsio horum corporum tantum euadat; in emplastris autem hæc cohæsio non sufficit, sed potius calces metallorum solvuntur, quæ solutæ in principia constitutiva ejusdem indolis reduci nequeunt.

### §. XXXV.

Recitatas hasce species denique excipiunt unguenta, utpote quibus præparandis oleum itidem vel nativum, vel aliquod oleorum coctorum, adhibetur, cuius modum, usumque omnes fere medicorum libri recitant. His ita præmissis unicum adhuc addo experimentum quod in eo consistit, si oleum nostrum cum acido vitriolio miscetur & per retortam destilletur, impetrabis spiritum vitrioli volatilem: in retortæ collo vero videbis sulphur commune: quod experimentum nobis sulphurificationem simul ostendit. Hic multa dicendi amplius adhuc effet campus: quia vero Illustris STAHLIVS, NEVMANNVS &c. de vera sulphuris origine tam nativi quam artificialis abunde unicuique satisfecerunt; illud tantum addo, quod in hoc labore duo adsint sulphuris requisita, acidum vitriolum & pars inflammabilis, seu principium sulphureum, quod & phlogiston dictum est; inde facile ratio eruitur, cur præter spiritum volatilem sulphur commune impetretur: de quo plnra ita ediscere, variisque modis sulphur eruere anniti possemus, nisi ad colophonem scripto huic superaddendum variae rationes vocarent.

### §. XVXVI.

Ante vero, quam omnino finiamus, oleum ompha-

cinum a veteribus dictum, tandem paucis attingere etiam debemus, quoniam eius usus in scriptis veterum frequentissime commendatur & requiritur. Denotant hoc nomine oleum ex immaturis oliuis expressum ; quod aliquantulum magis , quam id ex maturis, acerbum & adstringens esse debet. Medici id subinde seorsim commendant. PLINIVS sic de eo scribit: utilessimum est omnipacatum : prodest gingivis si contineatur in ore: colorrem dentium custodit magis quam aliud: sudores cohibet. Eadem fere repetit DIOSCORIDES lib. I. c. 28. atque illud insuper adiicit , quod propter adstringendivm stomacho sit accommodatum. Sed vela nunc contraho, atque telluris domino , qui in infinitos hominum usus oleam, cum tot aliis vita commodioris adminiculis, eam proferre voluit, gratias habendas agendasque profiteor maximas. Is faxit ut omnes mei conatus in suam gloriam & proximi cedant emblematum.

# F I N I S.



NOBILISSIMO ATQUE DOCTISSIMO  
**DOM. CANDIDATO**

S. P. D.

FRIDERICVS HOFFMANNVS

S. R. MAI. A CONSILIIS INTIMIS ET ARCHIATER, FRIDE-  
RICIANÆ ET ORDINIS MEDICI SENIOR.

**P**lurimi quidem sunt medicinae sacris addicti, qui decurso studio-  
rum in academiis studio ad opem agrotantibus ferendam sine  
mora deproperant; sed non omnes certe pari felicitate & neces-  
sariis instructi subsidiis difficillimum hoc opus adgrediuntur. Tan-  
tum enim abest, ut illi iam omnes officii sui partes expluerint, qui  
ea medicinae parte, quam theoreticam vocamus, diligenter exculta  
& pertractata, generalem quandam remediorum in variis morbis  
adhibendorum notitiam sibi comparauerunt: sed ii demum ad mor-  
bos tuto & perite sanandos idonei habendi sunt, qui senioribus princi-  
piis physico-mechanicis, anatomicis & chemicis imbuti nobilissimam  
iunandi scientiam viresque remediorum ad certa individua rite  
applicare didicerunt. Hoc optime Tu perspexit, NOBILISSIME  
DN. CANDIDATE, utpote qui rerum Tuarum minime sategisse  
putabas, in celeberrima Heidelbergensium uniuersitate theoriam  
medicam, cum generalioribus medendi praceptis comprehendisse; sed  
in nostra quoque academia Te in praxi casuali clinica, sub meo  
presertim moderamine, strenue exercuisti, neque paenitendos fe-  
cisti profectus, ut ideo spem foveam profrus non dubiam, fore, ut  
aliquando in ipso artis exercitio multum consilio & auxilio Tuо  
utilitatis agrotantibus adferas, multumque laudis inde reportes.  
Id quod ego ex tot pectore voveo, Deumque precor, ut am-  
plius egregiis Tuis eonatibus adjusat, clementissime! Vale!  
Dabam Halæ Magdeb, a. d. XXIV. Nov. MDCCXL.

E 2

NOBI-

NOBILISSIMO ATQUE DOCTISSIMO  
DOMINO CANDIDATO.

S. P. D.

PRÆSES.

**M**ineruae donum prædicabant veteres Athenienses oleam arborem, hocque eximio beneficio multum se efferebant. Quæ causa eos adduxerit, ut arrium atque scientiarum præsidii dæ eam consecrarent, hanc puto esse, quoniam oleum præbet, sine quo lucubrationes, studiosis hominibus in primis necessarie, non possunt peragi. Sed forte præclaros etiam in medicina olei usus resperæxerunt. Eandem enim Mineruam suam etiam Hygeæ pulchro cognomine honorabant, tamquam medicina præsidem & bone valetndinis conseruaticem. Sed hæc alii maiori otio exquirant. TV, Candidate dignissime, non alienum a persona tua labore adgressus, Minerua non inuita de arbore & dono Mineruae lucubrationem instituisti. Fertur sapiens vir dixisse, plus olei quam vini consumendum esse eruditioñis cupido. Id quidem TV exemplo tuo comprobas, qui omni vite instituto sobrius & temperans, si quid excessisti in aliqua re, nimio litterarum amore & studio visideris reprehendendi causam dedisse. Opto ut fructum industrie tue plurimum consequaris. Ut hoc TIBI nobisque liceat, DEV M precor, ne pacis oleam sinat stringi verberarique, quod omnino temporibus hisce, si umquam alias solliciti metus plenis, extimescendum videtur.

Vale plurimum. Scripti die XXIV. Novembris MDCC XXXX.

Kan

**H**an Freundschaft noch bestehn, die sich auf Liebe gründet,  
Da gleiche Kunst und Fleiß Hygäens Söhne bindet:  
So bleibt auch werthster Freund dīs Bündnis unge-  
kränkt,

Das beider Sinn und Erieb nach Fleiß und Tugend lenkt.  
Es mögen andre sich bey Glas und Wein verschweren:  
Wir üben uns indeß in Hoffmanns weisen Lehren.

Kein Seckt schmeckt ie so süß, als Herz und Ohr sich freut,  
Wenn Schulzengs kluger Mund geprüfte Lehren streut.  
Doch wie? gelehrter Freund! wie kanst Du wohl verlangen,  
Da Aug' und Herz an Dir und Deiner Tugend hangen  
Dir heut zu widerstehn? wie? wird aus Freund ein Feind?  
Nein glaub es nicht, wenn Wort und Blick gleich feindlich  
scheint.

Ich will nur Zeuge seyn von Deinen Treflichkeiten,  
Und Dir indeß ein Lied zu Deinem Ruhm bereiten:  
Doch zürne nicht wenn Dir mein Lied zu frostig klingt.  
Denk, daß ein Freund nur rein und nicht zu künstlich singt.  
Dein Fleiß war unermüdt der Wahrheit nachzudenken,  
Drun säumt Hygea nicht Dir Cranz und Blum zu schenken.  
Leb' werthster Freund vergnügt, und wenn Dein Glück

Dich ziert,

So glaub' daß Frauendorff erfreute Triebe spürt.

In diesen wenigen Zeilen wolte seinen  
werthgeschätzten Freunde seine Hoch-  
achtung bezeugen

**C. W. Frauendorff**  
aus Pommern, der Argus-Kunst Beßtisser. Oppon.

**H**O wird der Doctor-Hut mit Recht Dir aufgesetzt  
Von Meditritinen Hand, die Dich als ihren Sohn,  
Uns zu ganz seltner Lust, Dir zum verdienten Lohn,  
Hochwerthgeschätzter Freund! desselben würdig schaft.

Die künftige Zeit heißt uns noch grössers von Dir hoffen;  
Der Tugend steht der Weg der Ehren immer offen.

Mit diesen wenigen gratuliret dem Herrn  
Doctorando seinem werthgeschätzten  
Herrn Vetter zu der erlangten Doctor-  
Würde, Desselben ergebenster Vetter  
und Diener

Henr. Theod. Emminghaus  
aus Hagen in Westphalen, der Rechten Besitzer.

---

**H**öffnet sich mein Herz, die Freude zu bezeugen,  
**D**ie werthgeschätzter Freund! sich hat in mir gerührt.  
Da Du nunmehr wilst Minervens Thron hesteigen,  
Darauf Hygea Dich an ihren Händen führt.  
**D**u wirst mit allen Ruhm den Doctor-Hut erlangen,  
Der Dir vor Deinen Fleiß zum Lohn ist zugesetzt.  
Drum wünsch ich daß Du mögst mit Gottes Seegen prangen.  
So ist bereits Dein Glück im Vatterland gemacht.

Dieses wolle dem Herrn Doctorando, sei-  
nem werthgeschätzten Freunde zur Ver-  
sicherung beharrlicher Freundschaft hin-  
zufügen

F. Vorster  
LL. Cult. Hagenae Marcanus

---

**S**an suchet dessen Ruhm zu mehren,  
**G**Und setzt den zu hohen Ehren;  
So sich in wahrer Weisheit übt,  
Und denen Tugenden ergiebt.  
Dis sind gewiß die beyden Sachen,  
So viele Menschen glücklich machen,  
Und in der ganzen weiten Welt,  
Hält man auf Weisheit mehr als Geld.

Mein

Mein Freund, daß ich von Eugend sage,  
Und von der Weisheit was vortrage,  
Geschiehet warlich nur darum,  
Weil Du heut Doctor wirst mit Ruhm.  
Du bist mit Eugend angefüllt,  
In Deiner Brust sich Weisheit hüllet,  
Drum schencket man Dir Musen-Sohn,  
Den Doctor-Hut Dir heut zum Lohn.  
Es müsse sich Dein Ruhm ausbreiten  
Zu diesen und zu allen Zeiten,  
Dis wünscht ein jeder so Dich kent  
Auch der sich hie Dein Diener nent.

J. L. H. Zahn  
LL. C.

---

Seil die Oliven Frucht zu ihrer Reiffe kommen,  
So deucht mir hast Du es recht eben abgepaßt;  
Daz Du zur selben Zeit Dir veste vorgenommen,  
Und, wahrlich mit Bedacht, vielleicht den Schluß gefaßt:  
Zu eben einer Zeit dis alles einzulesen  
Was Dein jetzt reiffer Fleiß vor längsten ausgesät.  
Und dieses wird es seyn, was meine Pflicht gewesen  
An dem mich zu erfreun, was von Dir wird gemäth;  
Das ist der Doctor-Huth, der Dir zu Theil wird werden,  
Mit dem Du heute prangst, und der uns auch verspricht,  
Daz Du ins künftige der Menschen Wohl auf Erden  
Beförderst, sonderlich, was ihren Leib gebricht,  
Dis wünschet von Herzen Gott laß es gedeyen,  
So wird sich Westphalen mit einem erfreuen:  
Der sich in Halle der Rechten befleisset,  
Zu Hilbeck gehöhren und nahmentlich heisset:

Theod. Dan. Osthoff.  
Vsum

**V**sum Palladiæ perdocte tradis olivæ,  
Quod TIBI consilium Diva MINERVA dedit.  
Hæc Dea Te primum dignum illa laude putavit,  
Qui doceas oleæ pinguia dona suæ.  
Sic geris æternos divinæ frondis honores:  
Sic TIBI perpetuo dextera PALLAS erit.

Io. Steph. Pütter.

Jur. Stud. Iserlohnia - Marcantius.

**D**ie Lehrer, die Verstand und Tugend kostbar schätzen,  
Von denen ist Dein Fleiß vor langer Zeit gezeihlt,  
Sie können sich mein Freund! an solchen so ergöthen,  
Daz sie Dich darum jetzt zum Doctor auserwehlt.

Dis hat mir Herr Dähnert recht herzlich gefallen,  
Drum lässt ein fröhliches VIVAT erschallen

Joh. Christ. Wurm.  
LL. Cult. aus Wesel.

**P**ar bleu ! der Deusch - Franços. der bleiben nit zu Ahuß  
Wenn Sie nit gratulir sie komm nit auf der Smauß:  
Par ma Foi, daß wär vor mir sehr viel touchir.  
Auck soll der Leute mein, ein Carmenat zu schmir  
Daz sey so kroßen Kunst, daß man der Ahuß herbreck  
Und auf die Koff sich muß herstöß an dieser Dreck.  
Sie kan zwar nit viel Deusch, auch nit Latin versthē,  
Gek abhen Francken-Reick mein Leben nit keseh;  
Allehn, daß sie nit kan ein Vers zusammen schmir,  
Daz ahb, mein Chrhens-Freund, jesund an Dick probir.  
Warum? weil zu der Dogtor-Uhth ein gratulation  
Nach seine Schuldigkeit, keseset

du - Buisson.









Arn