

etter vnd erfreuet das Herz / wie sonst ein gu-  
 ter starcker Wein thut; Vnd man kan ihn auch  
 nicht allein in den kalten affecten der Brust /  
 sondern auch in den Schwachheiten des Häupts /  
 der Sehnen vnd juncturen / wann es die Noth  
 erfordert / daß solche Patienten bißweiln ein er-  
 wärmendes Trüncklein thun wissen / viel siche-  
 rer / als einigen Wein gebr auchen / weiln er kei-  
 nen sauren Tartarum, noch solche Schärffe  
 hat / wie sonst alle Weine ingemein haben / die  
 auch nicht allein wegen ihres subtilen spiritus /  
 sondern zugleich auch deswegen den Sehnen  
 zu wieder seynd / daß darumb die Medici den  
 Wein / in bemelten gebrechen / den Patienten zu-  
 trincken verbieten / vnd an desselben statt ein  
 Trüncklein guten Mehdts zulassen / mit wel-  
 chem dieser Tranc in den öffentlichen Qualite-  
 ten / aussershalb dem geschmack vberinkompt / ja  
 der Schärffe halben gelinder vnd temperierter  
 als der Mehdts ist / wol zuverstehen / wann er  
 schlecht zugerichtet / vnd kein Gewürk darzu ge-  
 than wird.

Bey diesem Proceß haben wir nun aber-  
 mal Ursach zusehen / was die fermentation für  
 eine grosse Veränderung der Qualiten der Din-  
 gen verursache / wie ich schon in der Hydræleol.  
 in einem besondern Capittel darvon geredet ha-