

Q. D. B. V.

DISSERTATIO PHYSICA

DE

VINO,

Quam,

DIVINA ANNUENTE CLEMENTIA

Sub PRÆSIDIO

DN. JOANNIS BOECLERI,

Philos. & Medic. Doctor.

Phys. Prof. P. Ordinar:

in

SOLENNI Eruditorum congressu

D. 1. Maji Anno M DCC XVI.

horis locoque consuetis

tueri conabitur.

JOANNES PHILIPPUS JUNG,

Argent.

ARGENTORATI,

LITERIS JOANNIS PASTORII.

Diaetet.

60,38

Diss diaet

100

V I R O

*Magnifico, Nobilissimo, Consultissimo, Pru-
dentissimo, Amplissimoque*

D O M I N O

J O A N N I R E I N B O L D O
F R I D E R I C I,

Reipubl. Argent. Consulari ac Tredecimviro &
Academiae Scholarchae meritissimo,

U T E T

VIRIS Plurimum Reverendis

DN. M. SAMUELI SILBERRADIO,

Pastori Praedicatorum templi meritissimo, animaeque suae
Curatori Vigilantissimo.

DN. JOH. PHILIPPO UNSELT, Diacono

Ecclesiae Wilhelmitanae meritissimo, suo è Baptismatis
sacro fonte susceptori, benignissimo.

Nec non

DN. JOH. FRIDERICO LOBSTEINIO,

Mercatori longe florentissimo cognato suo spectatissimo.

DNN. Patronis & Mecenatibus aeternum

devenerandis

DISSERTATIONEM HANCCE PHYSICAM

in sui ulteriorem commendationem

D. D. D.

JO. PHILIPPUS JUNG,
Argent.



Proœmium.



Liada post Homerum scribere non sustinuissemus, nisi pereximij DN. Respondentis Caupone prognati precibus faciendum fuisset satis. NECTAREUS enim iste, qui tractandus nobis venit, LIQUOR non potuit non insignem excelsorum etiam ingeniorum numerum in sui considerationem & laudes abripere. Hinc Poëtas, quorum *magnus*, ut Nicarratus ait, est *equus*, dulcia vino carmina canere; hinc alios eruditissimos viros soluto sermone & exquisitis verbis jucundissimum UVÆ SANGUINEM celebrasse deprehendimus. Mentionem tantum quorundam ut injiciamus authorum, qui calamum circa materiam hancce exercuerunt, prodent ex antiquioribus Asclepias, Galenus, Plinius, Dodonæus, Fumanellus in sylva Bacchi & imprimis Baccius in elegantissimo de Naturali vinorum historia tractatu; ex recentioribus vero laudari merentur Nonnius in diætetico, Cornarius in Theologia rei vinitoriæ, Horn in Hierampelo, Sebizius in libro de alimentis, Portzius in anatomia vini Rhenani (qui tamen non nisi ipsissimos

Barneri sermones calamo Patavii exceptos, teste ipse Barnero in Dissert. Epistol. ad Langelot. sive in prodromo vindiciarum contra Beckium evulgavit,) Fridericus Hoffmannus Medicus, celeberrimus in Lyceo Hallensi Professor, in peregregia Dissertatione de præstantia vini Rhenani, Lemerij filius in tractatu Gallico de alimentis, præ omnibus autem, ut taceamus rei rusticæ scriptores, Philip. Jacob. SACHS Silesiacus in ἀμπελογραφία sive consummata vitis viniferæ consideratione. Qui Medicus, aliis quoque pluribus in rem literariam meritis illustris, vix non omnia ex optimis authoribus ad vitem & vinum pertinentia maxima cum assiduitate & exactitudine conquirit, protestatus tamen simul ne hoc ipsi vertatur vitio; verba in proœmij ferè sine ita habent. Iis, qui me laudibus vitis & vini immodicis arguere velent vinolentiæ & vinosum appellare, quod Homero olim objectum, responsum volo, *sit vinosa &*

Bibula charta licet, sobria vita tamen.

Quum autem sic nihil dicendum restet, quod non dictum fuerit prius, apud æquum & benevolum Lectorem vituperium non merebimur, si, quod alij quoque in Dissertationibus Academicis conscribendis faciunt, ea, quæ in melioris notæ Doctoribus deprehenduntur optime de lætitiæ datore dicta, nostra faciamus, & in explicanda circa vinum mente, paginas hæcæ alienis quam maxime exornemus plumis.

§. I.

Vinum qui examini subjiciunt de ejus Etymologia atque Synonymia etiam quadantenus solent esse solliciti. Deducunt itaque hoc vocabulum à vi potissimum, quod pro insita virtute vim animo inferat, invasoresque suos violenter invadat; alij à Græco vocabulo illud haud adeo abludere putant, unde forsàn factum quod & vinus dixerint aliqui. Appellatur autem, idiomate græco, οἶνον vel ἀπὸ τῆς ὀνήσεως à fructu & utilitate, vel ab οἶνον, quam veteres, juxta Gratarolum Med. Bergomatem in tract. de vini natura, vitem dicebant, vel juxta Fumanellum in sylva Bacchi ἀπὸ τῆς οἴμαι quod est imaginor, quoniam qui copiosius vinum hauriunt multa imaginantur; juxta Platonem in Cratylō vocari potest οἶνον, quod reddat plerosque bibentium alienata mente, ἀεὶ θάλλειν ἔχειν. Juxta Hygin. cap. 29. Liber sive Bacchus Oeneo, cujus uxorem Altheam, bona cum pace mariti, adamabat, ob hospitium liberale muneri vitem dedit, monstravitque quomodo sereret, fructumque ejus ex nomine hospitis Oenos ut vocaretur instituit. Circa quam narrationem alij variant dum quidam rem sic se habere contendunt. Staphylus Oenei pastor cum animadverteret ex capris unam esse pinguisimam, intellexit id pabuli libertate fieri, secutus itaque eandem, cum vidisset uvis vesci, admiratus & novitatem & dulcedinem, decerptum fructum pertulit regi, qui cum liquorem expressisset à suo nomine vocavit Oenon, ab inventore Staphylen; quidam vero afferunt, Ovislam filium Ynen (Staphylum Oenei) regis pastorem cum videret caprum sapius à grege discedere & pleniorē reverti, secutum, uvam depascentem invenisse, quam decerpfit & gustavit; cujus dulcedine inductus eam expressit, & cum humorem ejus bibisset, eum suavem sensit, ac per hoc de Acheloo fluvio, in cujus ripa uva fuerat inventa, aquam miscuit vino, atque ita cum potum optimum fecisset, speciem uvæ & potum optimum obtulit regi; quem cum ille probasset, uvam inventoris nomine vocari jussit, vinum Græco verbo Ynon (Oenon) à suo nomine appellavit. Juxta

citatum modo Fumanellum Poëtis πίνον dicitur, mentem quidem turbans & vim ipsi inferens. Μέθυ quoque nominatur, à μεθύμις, quod nos μεθύμονας, id est negligentes reddat. A veteribus Romanis Temetum vocabatur, quod teneat seu labefactet mentem, subaudi abusu, unde & temulenti nomen. Nonius Marcellus, *Temulenta*, inquit, *dicta est ebriosa, dicta à Temeto, quod est vinum, quod attentet mentem.* Merum (quamvis proprie merum vinum purum denotet) quoque Latinis audit, & terræ sanguis ut & uvarum succus atque sanguis, & quidem sanguis vocatur sæpius in Sacris Literis vinum, tum quia, uti Sachsus loquitur in *Tract. cit. Sect. 6. membr. 2.* colore rubro sanguini æmulum in Judæa nascebatur, tum quia ob citam in sanguinem transmutationem sanguini maxime analogum, tum denique quod immoderate sumptum cædes & sanguinem interdum profundat. Unde Cœl. Calcagninus, dum fabulam poeticè de Gigantum cæde & vino ex eorum cruore orto recenset, ita canit:

*Mæsta parens tellus in vites ossa redegit
Cæsorum & vinum est, qui modo sanguis erat.
At ne quis mala vina bibat, de sanguine nata,
Qui biberit cædes exitiumque bibet.*

à Poëtarum turba variis Bacchi cognominibus Lyæi, Liberi, Bromij, Dionysij insignitur, qua de re Sachsus jubet conferre Natalis Comitum Mythologiam. Quod vinum Germanico idiomate **der Wein** vocetur non Lippis tantum atque tonsoribus, sed ipsis etiam infantibus balbas adhuc ore loquelas dantibus jam notum est.

§. II.

Vini vocabulum etiam homonymiam pati patet ex Ger. Joan. Voss. de *Physiol. Christ. & Theol. Gent. l. 5. c. 15.* Bifariam, inquit, hæc vox sumitur. Vulgo sic dicitur omnis succus ex carne uvæ expressus. Ac sic quidem laxè ea vox sumitur. Strictius vero accipitur, quando duæ præterea conditiones requiruntur, una ratione saporis, ut hic sit vinosus, altera

altera ratione odoris, ut is sit inebrians. Vinum autem strictius acceptum sub quo videlicet neque miraculosa, neque deceptiva, neque fabulosa intelliguntur vinorum genera, nihil aliud est, quam succus ex uvis expressus, mediante fermentatione depuratus, atque in liquorem spirituosum exaltatus, eum potissimum in finem, ut hominibus in usum cedat. Vel si cum Authore tract. de Consanguin. Vini, Auri, & Sacchari loqui malis, vinum est plane divinus & cœlestis liquor, roris & cœlestis humiditatis principale habitaculum, per vitis lignum tortuosum ex cœlo terraque haustus beneficio solis in pendulas explicatus uvas, unde deinceps expressione & debita fermentatione in tam limpidam naturæque humanæ amicissimam digeritur lympham. Ex fructibus itaque vitis, **der Reben** provenit hoc Nectar. Quum autem vitis vocabulum aliis quoque tribuatur plantarum speciebus, ideoque cum additamento Mater vini, vitis vinifera appellari consuevit. Vitem autem à vino cuius ferax est denominatam esse volunt; alij, quod vim habeat citius radicandi, vitem vocatam esse autumant; sunt etiam quibus vitis quasi vita dicitur, quod vinum sit ingens vitæ bonum cor exhilarans. Græcis audit ἀμπέλῳ quasi ἔμπιπλῳ; πῆλον enim vinum notat ἐκ τῆς πάλλειν καὶ σείειν τὰς φρένας, quod mentem vibret & concutiat. Quum sit omnibus notissima planta, non est ut diffusos de ejus partibus faciamus sermones. Sufficiat dicere ex Sachsis, quod alienæ opis fulcimentorum indiga, tortuosa innitatur stirpe, fusco rimosoque cortice hiulca, quæ ubi tepidiorem benignioris cœli auram sensit, gemmas protrudit in pampinos abituras, virore læto splendentes; humo sublata capreolorum beneficio, adminicula sua complexa, ascendit, flosculorum suaveolentium quinque fibrillis herbidis luteolos apices sustinentibus, compactilibus racemis divitem Colono spem fructus excitat, uvarum magna saporum viriumque varietate; florem non in summo fructus habet, sed in sede, ac plura semina in communi receptaculo,

brevi

brevi tempore ad magnam altitudinem succrescit, ut nisi crebra amputatione coërceatur, multitudine viticularum sylvescat, folia fert ampla fere laciniata ut ficus, flores parvos & candidos, ut olea, racemos suos, granis onustos, uvas dictos.

§. III.

Vitis innumeras fere species esse jam Plinius olim agnovit. Differunt enim vites inter se nunc ratione culturæ, unde vitis alia arbustiva *Reb an Bäumen gezogen*; alia pergulana ein *Reblaube/ Rebheld*; alia jugata, canteriata, quæ pedamentis canteriisque transversa jugatur, *Weinreb an einem Geheld mit Zwerchstämmen auffgericht*; alia pedata, statuminata Plinio, quæ palis & perticis firmata *Rebe gestützt*; alia ordinaria; quæ seminata est æquali ordine in quincuncem fere disposita juxta Columellam, *Reb nach Ordnung gepflanzt* &c. nunc ratione variorum adjunctorum discrepant, unde vitis vel novella, vel veterana, vel luxurians, *überflüssig schießende Reben*; vel lacrymans, *triessende Reben*; vel siderata, *verdorrte Reben*; vel saxatilis, *Berg-reben*; quas lætius crescere & meliores esse iis, quæ in planitie sunt, vinitores persuasum habent, &c. Nunc etiam variant pro diversitate foliorum, nunc denique & quidem præcipue ratione uvarum. Vitis videlicet debito modo tractata (qua de re consuli possunt rei rusticæ scriptores) sub finem Veris flosculum suum odoris admodum suaveolentis in signum futuræ vindemiæ, (nam

Si bene floruerint segetes, erit Area dives

Si bene floruerit Vineæ, Bacchus erit.)

postquam emisit, hunc excipiunt calore æstivo maturandi fructus. Vocatur autem vitis fructus racemus seu botrus eine *Traube/* ejusque granula nuncupantur *uvæ Trauben-beeren* quamvis & utplurimum uva pro toto botro sumatur. Constant autem *Uvæ*, ab uvido, quod intrinsecus plenæ sint humoris, dictæ, alias etiam acini vocatæ, cute propria, ipso scilicet folliculo, ne contenta exeant, seminibus sive nucleis aut arillis, qui compendium sunt totius plantæ, & denique
succo

succo, quo diluitur caro; pendentque hi acini ex pediculis scapi *des trappens*/ qui pars ramosa racemi existit. Harum jam uvarum acinorumque & quoad gustum, & quoad colorem, & quoad magnitudinem, & quoad substantiam, & quoad figuram, & quoad usum, haud paucæ existunt diversitates, alias enim majores, alias minores, alias rotundiores, alias prælongas observamus baccas; uvæ aliæ albæ, aliæ flavæ, aliæ rubræ, aliæ viridescentes, aliæ nigricantes conspiciuntur, aliæ dulcem, aliæ muscatum, aliæ austerum, acerbum aliæ, vinosum rursus aliæ saporem gustus organo exhibent, aliæ membranam crassam aliæ tenuem obtinent, aliæ plures habent arillos seu nucleos, aliæ vero pauciores; aliæ, ut Columella habet, sunt uvæ ad effusionem in quibus multum succi, aliæ escariæ, quas esui magis accommodas Plato generosas, hoc est nobiles, vocabat, existunt. Ex his jam vitis fructibus exprimitur Bacchicum nectar; quamvis illud præsertim notandum, quod dum vino & vini copiæ consulere velimus, vitis eligenda sit, quæ & in fructu valet & in materia. Ea autem præcipua est, si nec nimis celeriter spondet, & primo quoque tempore deflorescit, nec nimis tarde mitescit, quin etiam pruinas & caliginem & carbunculum facile propulsat, eademque nec imbribus putrescit, nec siccitatibus abolescit, talis eligatur vel mediocriter fœcunda, si modo is locus habetur, in quo gustus nobilis pretiosusque fluit: nam si sordidus aut vilis est, feracissimam quamque serere conducit, ut multiplicatione frugum reditus augeantur. Hancce jam, quæ succum quovis Nectare & Ambrosia suaviorem fundit, plantam, à Deo omnis boni fonte creatam fuisse sicuti nemo ambigit, ita de ejus inventore, sive illo, qui primus vinum expresserit ex uvis & in usum traxerit, hominibusque eundem usum monstraverit, quæstio moveri solet. Gentiles plurimi statim Bacchum suum, quem & Liberum seu Lyæum, quod homines ab omni sollicitudine liberos reddat, & Dionysium, quod sit *δεσπότης οἴνου* vini dator, appellabant, in

B

fccc

scenam producunt, eique inventionis glóriam attribuunt; ut patet ex paragrapho primo. Alij ex paganis Icarum filium Oebali Penelopes patrem, qui ab ebriis colonis postea occisus est, vitis inventorem faciunt: sunt qui statuerunt vitem apud Æthnam montem Siciliae fuisse inventam; cum enim Oristæus Deucalionis filius eo regnatum venisset, ejus canis ramum forte evellit, quem ille defodi jusserrat, & inde vitium germina nata, quæ à canis nomine Oenon appellavit. Quidam in Ægypto vitem primum compertam fuisse tradunt, unde & incolæ φιλοινοι vocati fuere. Alij alios inventores recensent. De capra & hircu vitis repertoribus in par. 1. jam dictum. Qui autem hircus quum animal vitibus admodum infestum deprehendebatur, in Bacchi sacrificiis cædebatur. Hinc Virgilius l. 2. Georgicorum canit:

*Frigora nec tantum cana concreta pruina,
Aut gravis incumbens scopulis arenibus aestus;
Quantum illi nocuere greges durique venenum
Dentis, & admorso signata in stirpe cicatrix.
Non aliam ob causam Baccho caper omnibus arvis
Cæditur.*

Christiani ex Sacris Literis Noachum vineam primum plantasse post diluvium credunt; quamvis non desint etiam rationes haud adeo contemnendæ, quæ homines in seculis antediluvianis quoque vino non caruisse evincere videntur. Occasio autem plantandæ vineæ, ut tradit ex Ezleri Isagog. Mag. Med. Sachsus, Nohæ fuit sequens. Cum post diluvium emitteret hircum in Coricum Ciliciæ montem, hircum labruscas comedisse, inebriatum cætera animantia cornubus petere cœpisse; hoc comperto, virtutem labruscæ agnovit Noha, confestimque eam sanguine Leonis ut confortaretur, in spiritu solari & agni cruore mystico addito, ut sylvestrem naturam deponeret, plantavit, quæ deinde egregium fructum fecit eamque vindemiavit. Veritatem autem hujus assertionis Authori suo probandam relinquamus licet, illud tamen

tamen cum celeberrimo Melchiore Sebizio pronunciare non veremur, quod Noah, posteaquam ob interitum generis humani, suâ tantum familia divinitus conservata, gravissimas animi perturbationes esset perpeffus, singulari Dei providentia vites colere cœperit, ex earumque uvis succum elicuerit, ut inde vires recolligeret, tristitiam fugaret, & jucundum miseriarum ac calamitatum illarum, quas in & extra arcam sustinuisset, levamen solamenque haberet.

§. IV.

Uvas differentes quam maxime esse jam dictum; in nostra Alsatia hæc potissimum inveniuntur uvarum genera; copiosissime provenit Uva duracina, Hintsch/ Heunisch/ & quidem colore nunc ex viridi albicante, nunc flavescente, nunc subrubente, item cœruleo, weiß und roth Hintsch/ cute nunc crassiore nunc tenui magis, hart und weich Hintsch/ aliis locis sub nomine der Burgertraubel quoque venit. Licet autem uva duracina præsertim weich Hintsch/ multum fundat succi, id tamen etiam habet incommodi, quod comesta turbas in infimo excitet ventre, moschique occidentalis diluvium facile procreet, uti id incauti vinitorum filij sæpius experiuntur, quam ob rem etiam nomine, effectum haud adeo obscure denotante, à vulgo insignitur. Prostant porro uvæ virides vel albicantes acinis tum majoribus, tum minoribus, (vitis Elbolia quibusdam audit) die Elber/ die Elbling/ die grün Elbe/ Rhein=Elbe/ Rauch=Elb; uvæ nobiles, dictæ die Edel Trauben/ die gut Edel/ quas etiam vocant, groß und klein Fränckisch/ uvæ albæ & rubicundæ majores, die Lampen=trauben / Groß=Lampen=trauben / uvæ tinctoriæ, die färber/ gustui ingrata, uvæ rubellæ & albicantes, esui valde grata & dulces, majores & minores, die Elevener/ uvæ ex viti Rhetica, die Beltliner/ uvæ ex agris Rhenanis transplantatæ, die Rißling/ das neu gewächs/ & quæ ab omnibus laudantur uvæ muscatellæ, muscatulæ five apianæ, ita dictæ ab apibus

bus admodum harum uvarum avidis, die Muscateller / sa-
poris peregregij jucundissimique vinumque admodum gra-
tum fundentes, quamvis etiam quidam ex poëtis hos de illis
canat versus;

Cum referam Moschum merito Muscatula dicor,

Ex me ne quæras pocula, quære cibum.

Et hæ sunt præcipuæ, quæ in nobilissimo regionis nostræ
tractu reperiuntur species, quas, præsertim cum perfecte ma-
turuerint, homines avide quandoque comedere quidem, in-
terim tamen pro vino exinde eliciendo potissimum inservi-
re constat. Nam postquam mortales Bacchi ex vitibus opes
depopulati sunt, tempore autumnali debito, quando videli-
cet, si acinus prematur, vinaceus exilit nudus, citra omnem
carunculæ complexum, ex contufis in labro vinario, con-
culcatis, torcularique subditis uvis exprimitur succus sapo-
rem ob partes salinas ab oleosis nimis adhuc ligatas minus-
que exaltatas, dulcem præ se ferens, quem Mustum den
Most / den Weinmost / appellitant quod mustum duplicis
rursus est generis, aliud præstantius generosiusque, quod in
lacum fluit, priusquam uvæ sint calcatæ aut pressæ, mustum
lixivum, protropium der Borschuß / der Vorlauff / der
Tropffwein dictum, cum quo in quibusdam locis etiam
commiscetur, quod pedum vi aliquali exprimitur ex uvis,
quo de Tibullus & Propertius canunt dicentes :

Aurea cum pressos pedibus dat uva liquores.

vel:

Cum nova pressantes inquinat uva pedes.

Sachsius appellat den Mitteldruck. Aliud vero est mustum
secundarium, quod prelo exprimitur, hinc tortivum dictum,
der Nachdruck / de vinaceorum, follicorum, scaporum natu-
ra participans. Generosissimum mustum in vinum
quoque generosissimum transiens fit, si omnes baccæ à sca-
pis decerpantur, wann man die Trauben abbeert / illæque so-
læ in folio contundantur, sicque simplici conquassatione suc-
cus eliciatur. Ita experientia teste ex uvis Marlenheimensi-
bus

bus vinum rubrum hoc modo obtineri potest tanta vi pol-
lens, ut potatores etiam maximos prosteruat, longe hinc
post se relinquens ipsum etiam mustum primarium Marlen-
heimense den Marlenheimer Vorlauff. Succus hic ex uvis
recenter expressus, uti bene notat Sachsius, principiis activis
adeo copiosè turget, ut vix non ipso, quo exprimitur mo-
mento, motum particularum maximum concipiat, efferve-
scatque atque fermentationem subeat, id quod solent appel-
lare das jähren/ der Most/ der Wein jähret. Necessum hinc
est, ut dolia, in quibus multum ebullit, neque debeant in to-
tum repleri, neque claudi, quoniam sub hac fermentatione
liquor mirum quantum sese expandit, adeo ut facile ex do-
liis effluat, aut clausa vasa quoque cum insigni fragore per-
rumpat, unde & porro mustum vel nondum vel recens fer-
mentatum in dolis clausis, quoniam sic motus fermentati-
vus resuscitatur quasi motu isto externo, non debet vehi, ne
istud tritum inveniat locum.

Die Pferde werden hinckend/

Die Fische werden stinckend/

Der Wein stößt dem Faß den Boden aus/

So laufft der Kauffmann zum Thor hinauß.

Imo hæc musti effervescencia tanta est, ut quidam in cellis,
ubi magna musti ferventis copia asservabatur, ob halituosa
stupefacientia & suffocantia effluvia, quæ gas appellat Hel-
montius, mortem invenerint. Sic Sachsius refert ex Majolo
quod etiam, si mustum in lacu remanserit, aliquantulum-
que ferbuerit intuentium desuper caput petat, ut percusso
cerebro præcipites ruant, & nisi ipsis subveniatur extinguan-
tur; id quod confirmat ulterius per Borellum cent. 2. obs. 4.
in Gallia, in urbe Castrensi, à vaporibus vini calcati 1652.
quinque successive suffocatos, sextum ægre in vitam revo-
catum fuisse, narrantem. Necessaria autem quam maxime
est hæc musti fermentatio, quo liquor exaltetur partesque u-
tiles & subtiliores ab inutilioribus & crassioribus segregen-
tur, sub motu enim particularum non intestino tantum sed
satis sensibili, salia in musto latitantia à particulis, quibus in-

volvabantur, sulphureis se liberantia, has partes oleosas penetrant, dividunt, subtilifant, exaltant atque in spirituosam convertunt substantiam, simul partes heterogeneas excludendo, quæ ad fundum præcipitatae fæces die Trusen/ Wein Trusen appellantur, lateribus autem doliorum adhærescentes tartari des Weinstems nomine veniunt. Requiritur autem ad hanc musti fermentationem quantitas inprimis sufficiens phlegmatis, quo salia eo melius dissolvantur, & per consequens particulas oleosas eo melius exaltare queant. Si enim talia non bene fuerint dissoluta, nec partes sulphureæ rite exaltantur, vinum minus spirituosum & dulce adhuc magis evadit, fermentatione scilicet existente imperfecta. Sic parantur hoc modo, teste Lemery, vinum moschatellinum in Gallia, & vinum Hispanicum; nempe aut uvæ postquam maturuerunt adhuc in vite existentes, incisa ad dimidium vel contorta superna scapi parte, mediante calore Solis quoad partem exsiccantur, aut post expressionem succi ex uvis humiditatis quædam pars evaporatur, sic enim quum non adsit sufficiens vehiculum in motum debitum partes adigens, partes oleosæ non satis exaltantur, ut impediunt actionem salium, nec salia liberantur satis à ramosis olei partibus, unde papillulas linguæ grate atque leniter tantum titillat liquor, saporemque dulcem adhuc imprimit. Paucam autem admodum spirituum quantitatem ejusmodi vinorum genera supeditant, eo quod spiritus in oleo per salia exaltato præsertim consistant. Fluit ex hoc fundamento ista vinum dulce parandi, seu mustum dulce conservandi methodus, die gefochte und gesottene Wein und Beerenwein zu machen. Habemus propterea dum mustum per absorptionem humoris crassescit, Rob Sapam & Defrutum, den gesottenen Wein/ das Traubemuß. Requiritur deinde ad musti fermentationem recte peragendam liberior aëris atmosphærici, quippe qui motoris officio egregie fungitur, accessus; quo impedito particulae succi uvarum in motum debitum rapi nequeunt, unde oleosis partibus præ salinis adhuc

huc

huc dominium obtinentibus non potest non dulcedo remanere. Hinc mustum, ut semper dulce tanquam recens permaneat, in amphoram præsertim novam oblitam & impicatam ne quicquam vel aëris, vel aquæ introire possit, immittitur, & vel in piscinam frigidam & dulcis aquæ ad fundum usque & ne ulla pars emineat, mergitur, vel defoditur mustum in doliolis duplicatis & si placet etiam picatis sub terra, ibidemque per aliquot tempus relinquitur, sic enim vinum retinet dulcedinem, quam alij aliis modis conservare student, injiciendo vel frustra casei vel farinam seminis sinapi vel erucæ, vel gypsum, vel marcasitam, vel etiam limaturam Martis seu ferri, dum enim partes salinæ acidæ musti agunt in ferrum illudque rodunt, cum reliquis particulis sibi contrariis non congregiuntur, unde fermentatione cessante nulla quoque potest saporis fieri immutatio. Tacemus nunc alia mustum dulce retinendi vel per spiritum vini, vel mel aliasque res addendas artificia. Quoniam autem mustum, antequam fermentationem subeat, spiritus valde debiles obtinet, quia omnia in eo adhuc confusa, unde scilicet etiam mustum quasi mistum vocatur, ideoque non tam inebriat ac vinum, præterea ob particularum heterogenearum pugnam purgat, diarrhœas excitat, flatuumque copiam gignit,

Impedit Urinam, mustum solvit cito ventrem

Hepatis ἐμφοράξιν splenis generat Lapidemque.

ut inquit Schola Salernitana, præsertim illud mustum, quod fæces habet terrestriores, reperitur quippe & musti species, quæ fæces continet mordicantes & abstersorias, cujusque substantia tenuior est, quale esse solet vinorum Rhenensium mustum, juxta eandem Scholam dicentem:

Provocat urinam mustum cito solvit & inflat.

§. V.

Fermentatione musti peracta & secretionem partium heterogenearum facta, id quod potissimum circa festum Martino sacrum contingit, (unde narrante Colero in œconomia rurali & domestica, Franci hunc diem maxime celebrant nullusque fere est, qui tunc non cum ferculis à suis & vitulis

tulis

tulis potissimum desumptis, vinum novum plena avidissimaque gula haud raro ad ebrietatem usque hauriat,) emergit tandem generosus & tantopere expetitus liquor vinum, cujus de elementis sive principiis sermonem ut faciamus jam nobis incumbit. Non inepte autem facere illos putamus, qui hic ad principia demonstrabilia ac sensibilia quam maxime respiciunt, prouti sunt, qui Chymicorum castra sequuntur. Recte enim asseritur ab Hoffmanno, quod si ullo in mixto famosa illa Chymicorum principia offendantur, certe ea clarissime conspicua fiant ipso in vino. Sunt autem illa Chymicorum elementa duplicia, activa scilicet alia, alia passiva; activa à quibusdam recensentur tria, sal, sulphur atque mercurius, à quibusdam vero tantummodo duo sal videlicet atque sulphur, omisso mercurio, quippe quod principium ex duobus prioribus conflatum potissimum esse aut exinde dependere constat, numerantur: nobis utrumque certo respectu asseri posse, si tempus permitteret, demonstrare haud adeo difficile esset; passiva duo sunt phlegma sive aqua, atque terra. Jam quod partes salinas per quas intelliguntur corpuscula gustus organon afficientia, & in aqua facile dissolubilia, concernit, illas certe nemo negare poterit, qui vel semel vinum degustaverit, vel sensu gustus non destituatur. Præterea salis præsentiam & acetum, nullum quippe datur vinum generosissimum, quod non longiori & moderata digestionem acescat, & tartarus, quem non modo recentia sed & vetera successive dimittunt vina, doliorum lateribus crustæ in modum adhærescens patefacit. Hinc etiam quælibet vina, teste Hoffmanno, si pura sint & non adulterata fermentationemque sustinuerint, si destillentur in vase, relinquunt magma quoddam acidi tartarei saporis. Sal autem hoc quod ad acidorum genera pertinet, non solummodo saporem vino largitur, sed & inservit præsertim ad debitam fermentationem, ad attenuationem & subtilisationem particularum sulphurearum & ad debitam vino consistentiam conciliandam. Prout autem deinde hoc sal ipsum magis vel minus fixum crassumque existit, prout vel quantitate vel qualitate

litate

litate peccat, eatenus etiam diversa exinde oriuntur genera. Quod ad principium sulphureum, per quod intelligimus id, quod flammam concipit, & cum fluoribus corporis nostri nuptum calorem excitat, attinet, patet ejus in vino existentia non tam ex colore quam odore & sapore, imprimis autem comprobatur inflammabili illo, qui ignis ope ex vino elicitur, spiritu. Atque hujus sulphuris quod in musto salinarum partium impetum obtundebat, in vino officium non tantum est temperare nimiam salium actionem, sed & vinum conservare ne in acetum degeneret facile. Tum enim demum vinum acorem concipit, quando partes sulphureæ aut arte, aut sponte expelluntur, aut sub dominium salinarum rediguntur. Pro diversitate autem hujus principij sulphurei, quod nunc tenerius atque subtilius, nunc crassius viscosius atque terrestrius existit, vina quoque & quoad colorem, & quoad consistentiam, & quoad effectum variant. Principium mercuriale si examinemus per illud intelligere possumus, vel particulas oleosas seu sulphureas à salinis subtilisatas exaltatasque, vel cum Hoffmanno sæpius jam citato principium aëreo æthereum; verba ipsius hæc sunt: *Per principium spirituosum seu mercuriale nihil aliud intellectum volumus, quam aëreo æthereum: subtile enim illud aëreo æthereum principium, sicuti omnia corpora pertransit, eorumque poros & interstitia occupat, ita & illud idem apparet in vinis, in quibusdam in majori in aliis in minori copia. Patet illud ad oculum, quando vinum ex uno vase in alterum transfundimus, globulos enim aëreos copiosos ex fundo in forma bullularum in altum ascendentes ipsumque aërem petentes non sine injucunditate & oculis & naribus senties, Germani vocant lufftige Weine. Gaudent hoc elemento tenui & revera salubri vina, quæ liberam fermentationem subierunt, tunc enim rarioris fiunt texture & copia aëris & ætheris intermixti ipsa levia subtilia & rara redduntur, unde salubritate antecellunt ea, quorum fermentatio fuit de industria cobibita. Quod fit, si dolia semiplena firmissime obtu-*

C

rantur,

vantur, ubi fortiora quidem hoc pacto evadunt vina, sed ob defectum subtilitatis & spiritus aërei minus sana. Efficit etiam hic internus vini motus, ut vinum celerius venas corporis nostri & emunctoria pertransseat, unde recentia vina, utut majorem præ veteribus copiam terræ & sulphur minus subtile contineant, nihilominus ob copiam incolentis ætheris salubritate antiquis sæpe numero sunt præferenda. Ut autem hæc principia activa diluantur & in actione sua adjuventur, necessarium fuit vehiculum aqueum, quod vino existere nemo negat, & analysis Chymica manifesto comprobat. Pro majori autem vel minori hujus vehiculi quantitate, vina nunc fortiora, nunc imbecilliora, nunc magis, nunc minus durabilia existunt. Quod tandem caput mortuum sive principium terrestre respicit, neque illo destituitur vinum. Non facilis equidem, inquit Hoffmannus, erit laboris res, Chymica aut quacunque alia analysi ex ipso vino sistere solidum terreum principium, nihilofecius quandocunque lentorem & viscositatem, quam vina præsertim recentia sæpenumero induunt, nec non illum mucum tenacem, qui circa orificia vasorum ex vino ministerio aëris generatur, consideramus, fateamur necesse est, hæc ipsa effecta non nisi solido terreo principio, quod fluiditati contrarium est, deberi. Interim tamen, teste Dissertationis de vino Hungarico Soproniensi Basileæ anno superiori habitæ authore, hoc principium terreum post omnem adhibitam per ignis gradum in destillatione curam in fundo vasis destillatorij obtinetur, eique adhuc principium salinum fixum commixtum hæret, quod postea mediante elixiviatione facile separari potest. Adde tartarum, quippe qui partes terrestres in sinu suo haud paucas fovet. Ex his itaque elementis compositum vinum pro diversa principiorum combinatione ut & ob differentes alias circumstantias plurimas varium quam maxime existit.

§. VI.

Differentias vini si quis vellet omnes enumerare, facile deprehendet verum esse illud Virgilij :

Sed

*Sed neque quam multæ species nec nomina quæ sint,
Est numerus: neque enim numero comprehendere refert.
Quem qui scire velit, Libyci velit æquoris idem
Discere quem multæ Zephyro turbentur arenæ:
Aut, ubi navigiis violentior incidit Euris,
Nosse, quot Jonij veniant ad littora fluctus.*

Desumuntur autem principaliter diversitates vinorum à colore, sapore, odore, consistentia, ætate & facultate sive virtute, à loco etiam natali & uvarum speciebus. Antequam autem de variis vinorum generibus faciamus verba haud abs re erit bonitatem optimi vini ejusque notas delineare. Illud equidem ante omnia non negamus verum esse sæpius proverbium, quo dicitur:

Mit Jungfern / mit Pferdten und Wein ist etwas gefährlich zu handlen/
Es kan sich die Wahre gar leicht / vom Abend bis Morgen verwandlen.

adeoque per consequens judicium de vino præconceptum facillimè posse reddi vanum; verum quoniam & hoc à veritate non abludit dictum Harsdörfferi:

Es sind drey harte W, das Weib / die Wurd und Wein/

Doch sind sie werth geacht / wann sie ohn Laster seyn. ideoque bonorum vinorum notas habere cognitas conducet. Qui jocos amant vinum bonum COS, id est colore, odore & sapore gratum esse debere clamitant, citatis in hunc finem Scholæ Salernitanæ versibus:

Vina probantur odore, sapore, nitore, colore.

Alij autem omnium sensuum approbationem requirentes, bonitatis signa in vocabulo Costa quærunt, quia vina, præterquam quod colore elegantia, pura, clara & pellucida ut plurimum, sapore ori grata, temperata, odore suaveolentia, debeant esse, etiam oportet tactu frigida, ad auditum vero sonora, sive strepentina, cum promuntur, existere. Quibus virtutibus

celeberrimum nostri Heliconis suo tempore sidus Sebizius addit ætatem mediam, & vim neque generosam nimis, neque admodum debilem, accinentibus hic rursus Scholæ Salernitanæ Authoribus:

*Si bona vina cupis, quinque hæc laudantur in illis
Fortia, formosa, fragrantia, frigida, frigida;*

Et quidem quod frigiditatem vini externam concernit, illa vix non ab omnibus adamatur, & quidem quam maxime in regionibus calidioribus tempore æstivo, ubi vinum vix hauritur, quin glacie quoque mediante frigidius redditum fuerit. Hinc celeberrimum istum Satyricum Gallum Boileau, convivium cui invitus deceptusque intererat, fatuum describentem, dum etiam vinum glacie non nivatum bibere cogeretur, exclamantem audimus,

Bon Dieu, point de glace au milieu de Peté.

Certe si vinum degustare velimus, calidum minime esse debet, neque tamen etiam excessive sit gelidum, sed frigus suum naturale obtineat. Præterea vina sint frigida sive levia. Talia autem cum primis censentur, quæ effundendo sonum efficiunt, spumamque agunt (qui moussent) præsertim in medio tenuem ac facile labilem vel evanescentem, vel per quorum susursum modo sursum modo deorsum discurrentes salientesque conspiciuntur atomi. Galli dicunt un vin petillant, le vin petille bien. Nisi autem ita affecta fuerint, pendula, zely und weiche Wein vocantur, vel talia mox fieri solent, ac multo etiam magis si penitus sono atque atomis destituantur; præsertim si spumam habent cum magnis ampullis ad scyphi latus diu hærentibus, tunc enim si non pendulum est, debile tamen admodum & imbre perfusum esse dignoscitur. Observandum autem quam maxime ad notam hanc, qua vinum constat esse friscum, efficiendam, quod debito modo celeriter & subito vasis debeat infundi juxta illud

Cerevisiam lente vinum repente.

De ejusmodi saltante & granula in extra & supra vasculum
etiam

etiam in faciem statim bibentis projiciente & huic contrario, hi antiqui & Leonini prostant versus :

Spuma boni vini medio stat, margine pravi.

Vinum spumosum, cito ni fluat est vitiosum.

Clangit subtile fundendo, tacet tibi vile.

Dum saltant atomi, patet inde recentia vini.

Qui denique singulorum vinorum partes essentielles & harum copiam exacte nosse cupit, destillationi & analysi Chymicæ debet vina subicere, sic enim facile rem explorabit. Optimum autem creditur, quod majorem copiam spiritus vini fundit, qua de re & Chymici & viatores & quidam etiam ex vinitoribus consuli queunt. Subicere hic lubet admonitiones quasdam iis, qui vina emturi illa rite degustare volunt, utiles, multæ enim sunt vendentium astutiæ. Proponuntur autem hæ regulæ à Gratarolo sequentibus verbis. *Qui jejunus est, vinum ne gustet, hebes enim ac stupidus tunc est gustus, sed neque à vini potu aut crapula id faciendum est. Oportet autem gustantem, neque acres cibos, neque valde salsos, neque eos, qui gustum comedentis immutant, præsumere, sed quam paucissimo cibo usum esse, eumque nondum concoxisse. Quidam emptoribus imposituri, dolium novum habent, quod optime & vetere ac odoratissimo vino imbuunt : permanet igitur (juxta illud, quo semel imbuta recens servabit odorem testa diu) ad multum tempus ea qualitas in ipso, ut putetur odoris fragrantia, vini jam immissi esse, atque ita decipiunt gustantes. Quidam malitiosiores, caseum veterem vel salsum & nuces in propatulo ante vinum deponunt, vel nucem moschatam, vel caryophyllum, vel aliud boni saporis, ut ingredientiæ attrahant & illiciant ad talem cibum, quo exactus gustus sensus (nam hæc sapidius & dulce vinum reddunt) inde corrumpatur. Hæc nobis scripta sunt, non ut ipsi faciamus (si Christiani sumus) ejusmodi imposturas : sed ut ne per tales circumveniamur. Oportet autem patrem familias aut villicum sæpe gustare & novum & vetus vinum, si quod ex ipsis detrimentum aut malum capiat : ut in tempore prospicere possit. Si quis comederit acetosa vel amara, deinde gustet vinum non ita decipietur ; ideo probatores vini*

proben^t ipsum in mane, quando laverunt os suum & linguam, & quando comederint tres aut quatuor bolos panis in aquam mersos, offam in aqua faciendo. Examinator vini multis vicibus ipsum examinare debet & diu in ore tenere ad probandum. Cum autem gustas & statim ejus sentis acumen, est bonum & durabile vinum, in medio tamen vasis melius habetur, inferius autem deterius. Si melle vinum adulteratum sit, illico dignoscitur super candens ferrum conspersis guttulis paucis, resolutum enim vino mel residet. Tenuior enim cum sit vini quam mellis substantia, illo resolutum, hoc manet. Facile porro est omnia vina adulterata metallicis dignoscere, nam in calice horis relicta 24. fundum ob gravitatem petente metallo, vina instar vappæ colore relicto remanent. Hæc Gratarolus, quibus addenda merito, quæ habet Lentilius de cognoscendis vinis Saturno si-
ve plumbo fucatis. Liqueores nempe Lithargyrio saturati, si vino austero vel acido certa proportione commisceantur in momento & incantamenti ad instar dulce & potabile illud reddunt, præcipitato primum ad fundum pulvisculo albo, vino autem claritatem & prisci coloris jucunditatem recuperante. Ejusmodi autem fucata vina internecinos morbos produ-
cunt, ut diabolicum haud absque jure hoc vina dulcificandi artificium vocetur: optimè indagantur per atramentum sic dictum sympatheticum solutione nimirum auripigmenti cum calce viva sequenti modo parabili: Recipe calcis vivæ unciam unam, auripigmenti unciam semissem, subtiliter pulverisata & invicem mixta immitte vitro, quod Chymici cucurbitam nominant, & superfunde aquæ fontanæ uncias quinque vel sex, claude cucurbitam sedulo cera eam obturando, & vesica suilla operiendo, digeratur calore leni per 10. vel 12. horas, cucurbitam interdum agitando, postea vero quam pulvis subsederit, liquor clarus decantetur. Vinum jam quodlibet examinans Lentilius ejus scilicet vini unciam unam cum semisse in vitrum clarum infudit, liquoris autem ex auripigmento & calce guttas 8. vel 9. Si vinum nihil fuci continebat, sedimentum quidem exhibuit

hibuit ex albo flavidulum, sed reliquus vini color intemeratus mansit, qualis ante fuerat; adulteratum vero, licet idem sedimentum deposuerit, colorem tamen ita mutavit, ut pro fuci proportione vel ruberet magis vel fuscum, imo in recenter adultis plane nigrum fieret. Conferantur ea quæ dictus celeberrimus Medicus habet in iatromnematibus Theoretico practicis.

§. VII.

Ratione coloris, quem Physici à diversa radiorum luminosorum per partes corporum coloratorum hoc vel illo modo dispositas transitu refractivo, aut eorundem à corporibus varie modificatis reflectione deducunt, Chymici autem à principii sulphurei copia majori vel minori, ejusdem hac vel illa constitutione varia oriri credunt, vina potissimum alia sunt alba quæ etiam aminea, quasi sine minio, hoc est sine rubedine, dicuntur, alia flava & hæc rursus nunc aurea, nunc cerea, nunc flammaea, nunc Glauca, nunc Helvia, nunc fulva &c. alia pallida, inter flavum & album media, & hæc vel ex pallido albicantia vel ex pallido flava; alia deniq; rubra eaque aut tenuia aut crassa, & hæc iterum vel rosea vel scarlatina, vel carnea vel rosea, vel purpurea vel intense rubra &c. ad quod vinorum rubrorum præsertim tenuium genus pertinent sic appellata Clareta, quorum quædam rubino dilutiori & vivaciori, quædam rubino colorationi, quædam granato obscuriori aut Amethysto respondent; alia denique quæ intensissimi sunt ruboris nigra dicuntur vina; omnia autem uti recte monet Sebizius aut remissius aut intensius talia; in singulis quippe coloribus gradus observantur secundum magis & minus. Non possumus non hac occasione meminisse peregregij illius vinum absque noxa colorandi artificium. Non ignoramus equidem plures dari methodos, sed quæ tamen ut plurimum magna secum ferunt mala, dum insignia in corpore humano producant detrimenta. Proponendum autem modum tuto adhiberi posse experientia clarum fecit, &

com-

comprobabit ulterius. Assumitur videlicet saccharum, dissolvitur in aqua, coquitur ad ignem donec instar sapæ rubicundæ evadat, imo potest etiam solummodo fundi atque ad saturam etiam rubedinem aduri, hujus jam pulticulæ aut sacchari adusti aliquid injicitur vino pallido colorando, sicque pro majori vel minori sacchari immixti copia non solum color flavescens & aureus sed & rubicundus conciliari potest, qui etiam vix non semper durat. Imo, quod illis, quibus aliquando invitis quoque largius bibendum est, usui venire potest, ipsa aqua colore nunc flavescente nunc rubro, vinum, quod hauriendum est, æmulo & quidem absque ulla fere vel odoris vel saporis molestia infici ita potest, ut fraudem non nisi gustantes deprehendant. Odorem vina alia spargunt suaveolentem, uti sunt vina v. gr. ex Uva Apiana seu Moschatula confecta, alia peculiari gaudent odore, alia sunt inodora ob partium crassitiem, qualia habemus vina nigra, alia denique, ut cum Salsio loquamur, foetidam exhalant mephitim & naribus ingrata existunt vel ex loci natalis paludosi foetidi vitio, vel ob corruptionem, vel dolii, aut condituræ culpa. Sunt qui artificialiter quoque vel cum ambra & moscho vel cum herba basilici, floribus sambuci, ligno aloes &c. gratum vinis odorem largiri conantur, sed quod artificium bibentes sæpissimè maximo cum incommodo detestantur. Saporem alia vinorum genera (ut plurimum tamen & vix non semper crassiora,) dulcem, alia austerum, alia acerbum, præsertim, quando ad maturitatem debitam non adeo pervenerunt uvæ, adeoque accedunt ad omphacium sive agrestam, succum scilicet ex uvis immaturis expressum, alia acrem, alia acidum vel à primo ortu, cum jocante Poëta; Nati-

Nativum colles lachrymantur acetum,
 vel cum villum transit in vappam & acescit, vel denique
 mixtum & hinc specificum, à terra potissimum, in qua
 uvæ proveniunt, dependenté, referunt, qui specificus sapor mul-
 tis vinorum speciebus communis Gallis le gout du terroir,
 Germanis **Das Artel** nominari consuevit. Qui vinis saporem
 artificialem conciliare student, varios tum laudabiles tum
 culpabiles adhibent modos. Omnium autem methodorum
 vinis dulcedinem inducendi maxime nefanda & abominabi-
 lis est illa, quæ fit mediante plumbo & hujus progenie Li-
 thargyrio, uti supra jam dictum. Ratione consistentiæ vina
 modo crassa (Gallis vin gros) qualia pauca alba, plurima
 nigra tam dulcia, quam austera, rubra itidem; modo tenuia
 qualia imprimis alba, modo generosa quæ πολυφόρα καὶ
 οἰνώδη, quæ multam aquæ copiam ferre queunt, modo inter-
 media quæ nec nimis generosa, nec nimis debilia; modo
 minus spirituosa ὀλιγοφόρα quæ aquæ mistionem minime
 sustinent, nam si ὀλιγοφόρα copiosa aqua temperentur, ita vis
 eorum exolefcit, ut ad potum etiam inutilia reddantur, no-
 minantur alias etiam ὑδαλώδη, aquosa, quoniam colore sub-
 stantia & facultate aquæ sunt similia; villi quoque nomine in-
 signiuntur. Ab ætate vinum aliud dicitur **Novum**, quod
 non amplius mustum est, sed jam defæcatum, potuique a-
 ptum, appellatur etiam vinum juvenale à juventute,
 recens, hornum, hornotinum, unius anni, unde
 & à Jure Consultis vinum novum dicitur, quod non est vetus,
 id est quod unum tantum habet annum & post quod nullum
 recentius extat, aliud ætatis mediæ, aliud antiquum
 sive vetus & annosum, quod longe ab ortu suo abest.
 Sicuti autem alia vina non statim recentia possunt in usum
 trahi, ita etiam multa ætatem minime ferunt. Ita citius bi-
 bendum vinum rubrum quam album, quod magis durabile
 est, ita vix non omnia Galliæ vina primis annis v. gr. vina
 Burgundica & Campana eo ipso, quo provenerunt anno, an-
 tequam

D

tequam

tequam recentius accedat, jam hauriuntur, cum è contra vina nostra Alsatia & Rhenana requirant, ut per tempus asserventur, quoniam successive generosiora evadunt, sic seynd Lagerwein. Hinc quo vetustiora eò libentius potantur. Hinc magnifunt der Zwölffer/ der Sechßer / der Sechs und achziger superioris seculi &c. Nimia autem atas vinum reddit edentulum & male gratum. In nostræ urbis Argentoratensis Xenodochio tria vinorum genera, quorum primum An. 1472, tempore belli Burgundici, alterum 1519. quo anno Dux Würtembergicus Ulricus ditionibus exutus fuit, tertium 1525, quo rusticorum rebellio facta conditum, usque ad hæc tempora asservantur, semper, si parumper dolium depletum fuerit, vinum in minus dolium transvasando, uti jam Zeilerus annotavit. Si differentiam, quæ à loco natali provenit, consideremus, tot vinorum genera, quot regiones, in quibus vites coluntur, fere existunt. Imo pro patris & matris, uti Sebizius loquitur, hoc est Solis & Soli ratione in una eademque regione vina colore, odore, sapore consistentia & virtute plurimum inter se discrepant. Quæ in locis præsertim montosis, Soli meridiano oppositis, fluminibus vicinis aut contiguis crescunt, longe salubriora iis sunt, quæ in planitie & à fluminibus diffitis terris proferuntur. Sæpius quoque pro soli proprietate, cui interdum extranea admixta, utpote mineralia, Lapis calcarius, scissilis, uligo &c. vitis etiam si sit optima species, alienum imo quandoque vitiosum alimentum contrahit, hinc similem quoque succum fundens, ut adeò bene dixerit Plinius Tot vina sunt penè, quot agri. Adde ulterius diversas uvarum species, radiorum solis, aëris, roris, imbrium copiam vel inopiam, vel culturam etiam diversam, & insignem rursus vinorum invenies varietatem. Diffusioribus nobis si esse liceret, possemus nunc quoque ad imitationem aliorum, præcipuorum in globi terraquei vel saltem Europæ partibus crescentium vinorum enumerationem instituire, verum, ne nimium excresecat disertatio, qualicunque eorum, quæ ab Argentinensibus præcipue in usum trahuntur, recensione contenti erimus. Ante
omnia

omnia nominanda ipsius Alsatiae, cujus Argentoratum metropolis, vina; & quidem distinguuntur in vina Alsatiae superioris & inferioris, Oberländer und Unter-Elsaßer/ ex quibus illa, quæ in tractu, das frumme Elsaß appellato, proveniunt, à multis vocantur die Heckenwein/ quoniam inter illa reperiuntur multa quæ parum sunt generosa, quamvis & haud pauca extent, quæ satis virium habent & aliis virtute non multum cedunt, qualia ex rubicundorum genere sunt v. gr. vinum Marlenheimense & Blæsheimense imprimis der Marlenheimer und Bläsenheimer Vorlauf; ex alborum Dorlishemense, præsertim auß dem Altenberg/ Wolckshemense, & sæpius etiam Küttelsheimense inprimis si paulo sit vetustius. E reliquis celebriora sunt Barrensia, & ex his der Zimmetberger/ Mittelbergensia, Andlaviensia, Dambachæa, Reichenvillensia, Rappervillensia & ex his die Edelwein/ die Muscatellerwein/ die Aeschen- Rößelwein/ der tolle Hund/ Thannensia, Rangana, (quæ mire prædicantur) Gebweilensia, Kazzenthalensia & quæ sunt alia plura, quibus à multis adjunguntur Brisgoica. Sed cum natura humana novitatis rerum in aliis regionibus provenientium sit avida, ideo & tum ex Galliae provinciis, tum ex vicinis præsertim ad terris Rhenum, Nicrum, Mosellam &c. fitis, ad nos etiam advehuntur varia vinorum genera. Ex Gallicis vinis, præter Frontiniacum & Sti. Laurentii, Muscatellinum Lugdunense, vinum Eremiticum, vin d'Ermitage &c. maximè in usum veniunt Campanum, Vin de Champagne, cujus optimæ species habentur Uinum d'Hay, rubellum subtile, delicatum, palato gratum, & Vinum de Coussy gratissimum etiam & generosum, Magnatibus expetitur: bibenda autem vina hæc ante dies caniculares potissimum, quoniam postea facile eorum bonitas minuitur; & vinum Burgundiacum,

cujus generosi & minus Aurelianensibus vinis vaporosi, species principales sunt, vin de Volnec, de Nuit, imprimis vero vinum Belnense, vin de Beaune, generosum, consistentia mediocri, colore eleganti, saporis jucundi admodum, ita ut in proverbium abierit:

Vinum Belnense super omnia recenset.

Ex Germaniæ regionibus prostant apud nos vina Mosellana, sua laude non privanda, vina Neccarina, vina Palatina, die Untersänder/ cujus generis sunt Förstiana, Edinghofensia, Ambacensia, Roteriana, Wormacensia, & præcipue die Lieben Frauen Milch. Omnibus autem ex Germania allatis haud absque injuria præferuntur vina Rhenana, sive Rhingaviensia ad quæ pertinent Bacharacensia, & omnibus fere palmam præripientia Hochheimensia &c. quæ, ultima præprimis à Principibus etiam atque Magnatibus maximi æstimantur, sicuti in genere de vinis Rhenensibus, si non omnibus, saltem pluribus verum est illud dictum:

Vinum Rhenense decus est & gloria mensæ.

§. VIII.

Filius vitis, (quem aquam in ligno putrefactam appellat apud Plutarchum Empedocles dicens:

Οἶνον δὲ πὸ φλοιῷ πέλεται σαπὴν ἐν ξύλῳ ὕδατος

Vinum est putrescens ligni sub cortice lymphæ.

id quod tamen cum grano salis, σήψως vocabulum latius adeoque non tantum pro putrefactione proprie sic dicta, sed & pro concoctione accipiendo, intelligendum) eximium Dei donum est, idque tale ac tantum pronunciantem Sebizio, ut neque mensæ lautiores, neque culinæ sumptuosiores neque Pharmaceuticæ officinæ probè instructæ illo carere queant. Vino certe nihil jucundius, & non immerito dicitur quod potus sit, qui cæteros omnes nobilitate & præstantia superat, tantæ sunt ejus virtutes, ut Asclepiades olim pronuntiârit, ne ipsos quidem Deos immortales commoda ejus enu-

enu-

enumerare satis posse. Non jam verba de usu vini, quæ
vel in sacrificiis Judæorum, & Ethnicorum, vel in ludis, vel
in nuptiis, vel in funeribus, in puerperis, in Sacramento
Eucharistiæ præstabat, faciamus, sed potius, eâ quâ fieri pô-
test brevitate, quæ mortalibus præbet bona, lustrabimus, se-
cuturi potissimum Sachsi vestigia atque verba. Tristitiam
pellit sanguinis augendo motum, ipsa sacra Scriptura te-
ste, dum Ps. 104. 15. & Syrac. 41. 20. Vinum cor hominis
exhilarare asseritur, unde Sapiens quidam dixit, date potum
his, qui in tristitia, & ficeram his qui in dolore. Vinum e-
nim dulce est hilaritatis seminarium, curas abigit atque sol-
licitudines. Vino cura fugit, ut ait Ovidius. Vina porro
quies sequitur, animusque fessus sic placido demulcetur so-
mno: Tibullus inquit,

Bacchus & afflictis requiem mortalibus affert.

Mentem quoque acuit, sanguinem subtiliorem spirituosio-
remque reddendo, phantasiâ cogitativamque facultatem
adjuvat, homines ingeniosos, eruditos, loquaces, sapientes
atque acutos reddit vinum, juxta illud

*Quando bibo vinum loquitur mea lingua Latinum,
Cum bibo bis vel ter, sum qualibet arte Magister.*

Ingenium quod excitet, (verba sunt Hoffmanni,) vinum, ex
eo clarissimè intelligitur, quod ad Poësin, quæ res ingenij
est, mirificè disponat. Perpetuo ab antiquitate creditum fu-
it, & ipsa res ita docet vini calore poëtarum furorem & im-
petum excitari, & Bacchi & Apollinis furorem unum eun-
demque esse. Experientia certe haud raro comprobat quod

Qui bona vina bibant, etiam bona carmina scribant.

Juxta Danielem Heinsium autem,

*Felix qui modico perfundit nectare Musas:
Castalias, quamvis Græcia laudet aquas.
Felix qui modicis indulgens haustibus, ignem
Ingenij vates suscitât ipse sui.*

E contra pronunciante Horatio,

*Nulla placere diu nec vivere carmina possunt,
Quæ scribuntur aquæ potoribus.*

Qua de re etiam, in exilio Pontico, vino destitutus de se conqueritur Ovidius:

*Impetus ille sacer, qui vatum pectora nutrit,
Qui prius in nobis esse solebat, abest.*

Sunt, qui in regionibus vino generoso abundantibus, ingeniosiores propterea inveniri incolas, & hinc Græcos olim ob præstantiam vini sapientiæ parentes fuisse putant. Multi quoque reperiuntur, qui ardui aliquid excogitaturi, & meditationibus seriis vacantes merum & quidem paulo largius etiam appetunt. Vino porro prudentia constat &

Condita verax aperit præcordia Liber

Quam ob causam ad expiscanda consilia Principes, Magnates atque Legati &c. sæpissime hoc utuntur Latice, juxta illud Horatij:

*Reges dicuntur magnis urgere culullis
Et torquere mero, quos perspexisse laborant.*

Alacres denique cordatos animosos atque audaces homines reddit vini Nectar; quas virtutes omnes Horatius sequentibus includit versiculis:

*Narratur & prisca Catanis
Sæpè mero caluisse virtus,
Tu lene tormentum ingenio admoves
Plerumque duro, tu sapientium
Curas & arcanum jocoso
Consilium retegis Lyæo.
Tu spem reducis mentibus anxiiis,
Viresque & addis cornua pauperi,
Post te neque iratos trementi
Regum apices, neque militum arma.*

Quibus si addamus quas in corpore humano tam sano quam ægro exhibet utilitates, non poterimus non maximis suavissimum hunc uvæ sanguinem excipere laudibus, & cum Syracide exclamare: Was ist des Menschen Leben ohne Wein? Cogitet videlicet quisquis prudens, inquit Hoffmannus, & cordatus, num in tota rerum natura detur convenientius remedium ad excitandum, augendum & promovendum
cir-

circulum sanguinis ipso vino. Hoc amico suo naturæ gratissimo spirituosissimo sulphure efficacissime vires motrices videlicet in corpore nostro resuscitat, & impetum facientes partes adauget, omniaque membra ad vigorem & motum disponit. Postea illud tenue acidum tartareum, spiritu vinoso dulcificatum elementum, summa aperiendi, nec non roborandi, incidendi, stimulandi & obstructiones reserandi facultate præditum, ut hac ratione motus progressivus procedere possit. Accedit & illa tenuis aquea vini pars, quæ diluendo, attenuando humorum crassitiem, non levem ad promptiorem motum operam confert. Id omne ostendit ipse effectus, à vino enim bonæ notæ epoto mox intenditur calor, pulsus citatior & validior fit, sanguis à centro ad circumferentiam movetur, facies fit rubicunda, vasa turgida, augetur transpiratio, urina pellitur, & totum corpus cum ipso animo reficitur & excitatur. Quum autem porro nihil sanguini humano magis sit analogum quam hic alimento medicamentosus potus, quid mirum, quod homines ab ipsa fere nativitate ipsum statim appetant. Hanc vini & sanguinis analogiam elegantissime descriptam ex aliis refert Sachtius his verbis. Comparant vini ab uva torculari expressionem, pellicularem rejectionem & in cados infusionem cum frumenti præparatione, masticatione, in ventriculum immiſsione: hinc Ebullitioni vini & effervescenti musto cum secretionem fœcum respondent fermentatio & digestio ciborum in ventriculo, ubi partes excrementosæ ad ductus à natura destinatos rejiciuntur; reliquum fit sanguis. Dein ex vino per vasa circulatoria extrahitur ignis naturæ quem comitatur humidum naturæ, hoc est aqua vitæ ignea & ætherea tota spiritalis fere & incorruptibilis. Sic ex sanguine beneficio caloris cordis & hepatis per circulationem nobis spiritus ille vivificus elicitur. Remanens in destillatione vini phlegma, partim utile, partim insipidum est, respicit humectantem liquorem, qui partim alimentosus est, partim excrementosus. Præterquam itaque quod vinum & alimenti vehiculum existat & alimentosus in sinu foveat moleculas, & vires restituet, attestante vulgo, cum vult statim vires reficere, medullam panis optimo vino intinctam exhibente, aut cum

VINO

vinum offam delicatam, quæ vipera dicitur (qua de Schola Sa-
lernita ait:

Bis dno vipera facit, mundat dentes, dat acutum

Visum, quod minus est implet; minuit quod abundat.)

præparante: ne jam multa dicamus de vi sitim sedativa sum-
mam jucunditatem junctam habente, morbis quoque mul-
tis & præservative & curative medetur. *Vinum*, inquit rur-
sus Hoffmannus, est universale evacuans, nam per alvum uri-
nam & sudorem pellit, est etiam optimum stomachicum. *Sacra*
etiam Scriptura teste ad calorem & tonum ventriculi concurrat:
Paulus enim Apostolus Timotheum, qui ex infirmitate ventriculi
languerat, diserte monet, ut ad propulsandum hoc malum vini
mediocrem usum sibi haberet commendatum. Et vinum optimum
aperitivum, sanguinem depurans, quoniam per intensiorem san-
guinis motum emunctoria recludendo, separat scorias cujuscunq;
naturæ & generis excrementitias: unde nullum dubium, quia
in malo hypochondriaco, in debilitate ventriculi, tumore & ob-
structione hepatis & lienis, in calculo renum & vesicæ, in arthri-
tide frigida, catarrhosis variisque defluxionibus, rheumatismo,
lassitudine & gravitate corporis egregiæ sit efficaciæ. Item in
perdito ingenio & memoria debilitata, auditus gravitate, visus
hebetudine, sensus ac motus ex defectu spirituum & nervorum
imbecillitate, in venere virorum depressa ac sterilitate femina-
rum & quacunque frigida morbosa corporis intemperie, senes pi-
tuitosos & serosos exercente, si circumspèctus ejus fuerit usus o-
mnibus thermis, acidulis, aliisque remediis & curis longe mul-
tumque est præferendus. Certe si mortales scirent, quantæ vir-
tutes salubres à benedicto naturæ Parente inditæ essent huic li-
quori, non incidere ita in morbos, neque tanta pharmacorum
ingratorum vel etiam Medicorum copia egerent. Præscribit ex
hoc fundamento ulterius methodum citatus Author, juxta
quam, eo quo acidulæ bibuntur modo, hauriri possunt vi-
norum imprimis Rhenanorum genera, post quorum per ali-
quot septimanas, abstinendo ab omni alio potu, usum, plu-
res mutato quasi toto temperamento, insigne robur & vi-
rium augmentum quoad omnes actiones experti fuerunt.

Quod

Quod si Medicos hinc ageremus, omnia vini commoda diffusius possent exponi, verum cum Differtatio sit Philosophica, angustiorem includi manemus cancellis, illud solummodo adhuc monentes; quod multi, tempore, quo morbi contagiosi grassantur, largiorem boni vini commendent haustum, juxta illud

Niemahls nüchtern/ niemahls voll/
Thut in Sterbens-Läufften wohl.

§. IX.

Ut autem vinum suam exerere possit bonitatem, illud, quis, quid, ubi, quibus auxiliis cur, quomodo, quando, bene considerandum. Nemini autem ignotum est istud,

Vina bibant homines animalia cætera fontes.

Non autem cuilibet subjecto humano potus hic generosus convenit. Senes, ut Plato ait, sicci sunt & vinum illos humectat, frigidi sunt & vinum calefacit, tristes sunt & vinum lætificat, paucorum spirituum sunt, & vinum multiplicat spiritus. Haud absque ratione itaque vinum Lac Senum audit, Pueris è contra non admodum conducit, quia, uti rationem quidam Medici afferunt, pueri sunt raris laxisque corporibus, & ob infiti caloris exsuperantiam facile inflammari possunt, & ob imbecillos nervos facile convulsionibus tentari. Adultioribus autem, juvenibus & ætate consistente vigentibus utique conducit vinum. Sunt qui sexui sequiori illud denegant omnimodo, sed justo duriores. Equidem vinum immoderatus sumptum Armigerum & Hortatorem Veneris esse non ignoramus, sed propterea non statim fœminæ tam utili & necessario etiam potu sunt privandæ, modo moderate hoc Nectar delibent. Quid bibendum unicuique patet, quale autem, jam indicandum. Vinum quum potissimum sit nunc albicans, nunc flavescens, nunc rubrum, de rubro notandum, quod majori mole elementi sulphurei imprægnatum esse velint, quam generosum fulvum aut flavum, quod tamen experientiæ videtur contrariari. *Signum*, inquit citatus de Vino Hungarico Soproniensi Author, *istius rei à colore depromere conantur, fallax certe illud, quia color non*

E

est

est pars vini essentialis, sed tantum accidentaliter ei accedit. Hinc ergo potius credimus, illud abundare sale magis vitriolico, aluminoso, id quod sapor austerus, visque ipsius vini rubri adstrictoria styptica demonstrare videtur, sulphure etiam mediocri, sed maxime exaltato à particulis salinis imprægnatum est. Vulgaris hinc illa opinio falsissima notatur, qua quidem multi sibi imaginantur, rubrum vini colorem (unicè) è substantia uvarum rubrarum medullari aut carnosâ exprimi, cum tamen succulenta & intrinseca earum caro albedini pulpæ uvarum albarum parum aut nihil cedat, hincque succus ex uvis etiam maxime rubicundis leniter tantum expressus, albicans appareat, & nullatenus ferè ruber. Verum si folliculos aut sacculos hujus carnis membranaceos considerabis, inuenies in illis sane colorem tincturamque rubicandissimam. Unde fit, ut dum succum vinosum Vinitores exprimunt, simul tinctus membranularum succus, adeoque color rubicundus exprimatur, isque dein ulterius quando succus una cum racemis & vinaceis fermentationem subit, augeatur, atque è contrario, ubi talis fermentatio non bene procedit, inuerso modo res succedere solet. Rubra autem vina frigida esse multi putant, sed cum generosissima sæpissime reperiantur, quæ citò satis caput petunt, atque inebriant, qualia sunt multa vina rubicunda Gallica, & quædam ex nostris Alsaticis, hæc opinio facile refutatur. Vina albicantia atque flava sunt plerumque tenuia & calefaciunt, detergunt, diuretica & hydrotica existunt, prompte in corpus etiam distribuuntur & sæpe cito admodum illud pervadunt. Præferuntur itaq; nunc rubra, nunc albicantia pro diversitate tum subjectorum, tum locorum tum affectuum &c. Optimi vini characteres hos tradit Hoffmannus (1.) salubre vinum est, quod grato & reficiente odore præditum, (2.) quod receptum & detentum in ore relinquit in lingua blandam adstrictionem & ob penetrantiam nares & caput pervadit. (3.) Si pellucidum & clarum est elegantique colore præditum. (4) Quod citius pertransit renes, & altero die madorem vel sudorem quendam in corpore excitat, & concoctionem adjuvat. (7.) liberalius haustum & frequentius non ad calculum vel podagram disponit. Adde (8.) quod floribus (quos appellant die Blumen/

men/

men/ die Rhunen) non sit refertum, & quod (9.) non sit fucatum aut fumo sulphuris nimis imbutum. Notum videlicet est, quod ad conservanda vina, sulphuris fumus vel solus, vel cum aromatibus mixtus, der Einschlag/ der Brand / adhibeatur, dolia videlicet, antequam ipsis immitatur vinum, sulphuris accensi vapore, imbuunt, id quod das Einbrennen appellant, aut etiam si dolia non fuerint omnimodo repleta, spacium vacuum accensi sulphuris fumo implendo, id quod vocatur, das Aufsbrennen. Illud autem quam maxime notandum, quod si vel in minima excedatur quantitate, cum non adeo iste sulphuris vapor amicus nervis & venis deprehendatur, multi à vinis sulphuratis pessime habeant. *Quam ob rem dicente Hoffmanno nonnulli vel plane ab omni sulphuris fumo abstinent, & loco hujus accenso thure vel succino, aut aliis aromatibus, aut spiritu vini aromatibus imbuto accensoque dolia implent, quæ res non est de nihilo, sed maximopere commendanda.* Præferuntur hanc ob causam ab haud paucis, præsertim, si in cellis vinariis bibendum, quum caupones ut plurimum ad vina reddenda fortiora, sulphuri minime parcant, vina rubra, quippe quæ sulphur non admittunt, sed fumo nucis Moschatæ imbuuntur. Laudantur hinc inter Alsatiæ præsertim Inferioris vina, ut quorundam mentionem solummodo injiciamus, Wolckshemensia, Mittelbergensia, Andlaviensia, Barrensia & præcipue Dorlishemensia, modo non adeo sint recentia, sed paulo annosiora. Ex Superioris Alsatiæ multa quidem laudantur, sed haud pauca hoc etiam incommodi habent, uti sunt imprimis Rappenvillensia & Richenvillensia illa, quæ dicuntur die Edelwein/ quod dolores capitis causentur, & dispositionem podagricam inducant facile. Probantur quoque quam maxime & vina Palatina, Neccarina, Mosellana & imprimis Rhenana de quibus jam olim aliquod comparationem inter Franconica Neccarina & Rhenana ratione virium instituens proverbium extat

Fræncken-Wein / Krancker-Wein.
Necker-Wein / Schlechter-Wein.
Rhein-Wein / Fein-Wein.

E 2

Imo

Imo adeo celebria sunt hæc è Rheno adjacentibus provinciis oriunda vina, ut celebre Lipsiensis Lycei quondam membrum Ammanus illa pro maximo habuerit morborum remedio & publice haud erubuerit dicere:

Vinum Rhenanum est meum arcanum.

Quibus auxiliis bibendum si quæras, varia se tibi offerunt poculorum genera aurea argenteave &c. quibus omnibus tamen anteponi merentur vitrea vasa, claritatem & amœnitatem liquorum potandorum melius pomposis istis atque sumptuosis crateribus, multis non adeo raro quoad hunc usum nauseosis, sistentia. Cur vino uti debeamus patet sufficienter ex illis, quæ superiori fuerunt prolata paragrapho. Quod igitur ubi & quando concernit, cum Sebizio asserimus, Opportunum vinum assumendi tempus esse in prandio & cœna. Noxium enim, quod bibitur mane stomacho jejuno, quia caput petit, nervosque ferit, catarrhos provocat, hominemque ad studia tractanda eo tempore plane ineptum reddit. Detrimentosum etiam quod inter pastus capitur, aut quod noctu hauritur. Concoctiones enim impedit & cibos crudos secum in genus nervosum rapit, si scilicet plenis poculis fuerit assumptum. Excipitur autem hic quam maximè altera Natura consuetudo. Hinc Gallos v. gr. singulis mane haustulum vini cum bucella panis innoxie assumere constat. Porro datur etiam casus ubi locum habere potest Salernitanorum præsertim rite explicatum consilium:

Si nocturna Tibi noceat potatio vini,

Hoc tu mane bibas iterum & fuerit Medicina.

Nec peregrinaturis aut domo exituris tempore nebuloso vel pestilentiali, imprimis si jentaculum fuerit præmissum, denegatur haustus vini. Modum denique quo & qua copia hauriri deceat vinum, si lustrare velimus, utique salubre laudamus consilium Salernitanæ iterum Scholæ Regi Angliæ suadentis, parce Mero, quæ enim nimia immodicaque Bacchici laticis assumpti copia secum vehat mala, in ultimo hujus dissertationis paragrapho breviter declarabimus. Modice itaque hauriatur vinum juxta corporis ac naturæ desiderium

derium & quidem juxta Gratarolum, ita ut cibus in sicco non remaneat, neque vinum in ventriculo natet aut fluctuet. Sunt qui pro potu in prandio vel cœna concedunt libras duas, seu sextarium, un pinte ein halbe Maas. Et quidem hæc quantitas adultis, & vitam non adeo otiosam viventibus haud inadæquata videtur, interim tamen nihil falsi dicit Sachsius, *quod quantitas pro subjecti & temporis diversitate vinique natura ad amissim definiri nequeat, nec Cortaci Libella, nec Sanctoriij sella statica opus sit.* Sicuti autem non spernendum istud monitum quo suadetur, ne sit:

Ante sitim potus, nec cibus ante famem

ita quoque non una vice affatim nimis hauriri debet vinum, cum ex Salernitanorum mente;

Inter prandendum sit sæpe parumque bibendum.

Denique multis in usu antiquissimis jam temporibus & hodiernum etiam positum est, aquam vino, ut vis ejus nimia ardorque obtundatur, miscere; imprimis cum antiquioris ævi pro ratione hujus vel illius regionis vina essent admodum generosa & quæ mentem perturbarent, prudentiores parce admodum illis utebantur, & certo quasi numero portiones circumscribebant. *Anacharsis, uti refert Nonnius in diætetico, apud Stobæum primum poculum sanitatis esse dixit, secundum Voluptatis, tertium contumeliæ, quartum insaniam.* Huc Horatius respexit dicens:

Qui Musas amat impares

Ternos ter cyathos attonitus petet

Vates, tres prohibet supra

Rixarum metuens, tangere Gratia.

Præterea autem meracum bibere vix solebant, sed nunc partes æquales vini & aquæ, nunc duas, nunc tres, nunc quinque partes aquæ, cum una vini miscebant. Sic Hesiodus, ut vinum salubriter bibatur, hæc suadet:

Tres miscebis aquæ partes, sit quarta Lyæi.

Si autem dicendum quod res est, non semper opus esse videtur ut vina apud nos diluantur aqua. Consulat sibimet quisque hac in re, examinando & propriam corporis con-

stitutionem, & vini indolem & alias circumstantias, an meracum ferre possit nec ne.

§. X.

Quum nihil fere proffit, quod non possit nocere idem, non mirum est, quod vinum, largius quoque nonnunquam haustum mirificos in corpore effectus producens, si nimia ingurgitetur copia & tempore non debito, maxima secum trahat mala. Menti quippe caliginem inducit, rationem obfuscat, homines, ebrios, furiosos & brutis animantibus quandoque similes reddit. Lucretius hæc vitia eleganter percurrit, dum ita canit:

*Denique cur hominem cum vini vis penetravit,
Acris, & in venas discessit deditus ardor
Consequitur gravitas membrorum: præpediuntur
Crura vacillanti; tardescit lingua; madet mens;
Nant oculi: clamor, singultus iurgia gliscunt,
Etiam cætera de genere hoc, quæcumque sequuntur:
Cur ea sunt, nisi, quod vebemens violentia vini
Conturbare animam consuevit corpore in ipso.*

Hinc etiam Eubulus, quem Hugo Grotius vertit, haud abs ratione hos pronunciat versus:

*Tres ego Crateras solos his quæis cor sapit
Miscere soleo, sanitati is est sacer
Qui primus bibitur: alterum sibi vindicat
Amor, & voluptas; tertium pascit sopor.
Quem postquam ebiberunt, qui esse sapientes volunt,
Domum recedent: quartus Contumeliæ
Non ultra noster: quintus vociferantium.
Sextus nequitia, sigillarum septimus:
Octavus revocatoris: nonus bilis est:
Decimus furoris; tela ut mittantur quoque
Nam Liber multus, parvo infusus vasculo,
Suos potatores facile evertit è gradu.*

Quantum autem sit vitium, & quanta labe inficiat animum, Ebrietas sive voluntaria hæc insania, Theologi satis demonstrant, hanc matrem malitiæ & omnium vitiorum metropolim,
ebrios

ebrios, ebriososque à possessione regni cœlorum excludere, vi verborum divinorum continuo inculcantes. Præterea corpori quoque maximum infert damnum. Non dicamus jam multa de abbreviatione vitæ. Nam

Vino forma perit, vino corrumpitur ætas.

Sed potius, quæ pro dolor, quotidie observantur incommoda parumper recensebimus. Disponit videlicet Inebriatio præsertim reiterata ad Somnolentiam, stupiditatem ingenij, febres, affectus catarrhales, capitis dolores, apoplexiam, epilepsiam, imprimis autem nervorum debilitatem, nephriticos, arthriticos & quos primario debuissimus nominare podagricos inducit morbos, juxta illud:

Bacchus der Batter / Venus die Mutter / Ira die
Hebamm/

Die zeugen zusammen das Podagram.

Adeoque minime audiendi sunt, qui gulæ nimis dediti ebrietatem quandoque suadent, quique dum cessant à vini potu, insultus podagricos non statim cessare cernentes exclamant:

Trinck ich/ so hinck ich/

Trinck ich nicht/ so hinck ich doch/

Darum ist besser getruncken und gehuncken.

Als nicht getruncken / und doch gehuncken.

Neque auscultandi illi, qui dubia incedunt mente nescientes quid facere debeant, canentes:

Trinck ich Wasser / so hencck ichs Maul /

Trinck ich Bier / so werd ich faul /

Trinck ich Wein / so werd ich voll /

Jch weiß nicht / was ich trincken soll.

Nam & hic valet illud:

Medium tenuere beati.

& sicuti veritati quam maxime respondet, quod

Balnea, Vina, Venus corrumpant corpora nostra,

ita quoque ab eadem etiam non est adeo alienum, quod

Conservent eadem Balnea, Vina, Venus.

Efficit autem hæc mala vinum suis partibus sulphureis & salinis sanguinem nimis exagitando, inflammando, nobiliores

liores

liores partes ex corpore expellendo, crassiolemque hinc sanguinem reddendo, eundemq; tartareis particulis referciendo, nervosque atque membranas corporis nimium irritando vellicandoque, uti hoc fusius explicare solent Artis Apollineæ filij, ad quos brevitatis causa B. L. remittimus. Quum autem abusus non debeat tollere usum, ideo & nimis rigidos censemus illos, qui & poculum hilaritatis suo tempore hauriendum cohibere volunt. Audiamus hic sub finem hujus Dissertationis Hugonem Grotium Mnesithæi verba latine reddentem:

Bono Deum

*Obvenit vinum nobis, ingens his donum
Qui recte utuntur, aliis pestis pessima:
Alimentum namque præstat recte utentibus
Additque vires pariter animo & corpori.
Sed & ad Medicinam maximos usus habet;
Miscetur quippe poculentis remediis:
Opemque fert vulneribus præsentissimam
Quotidianis hominum in convictibus
His qui bene temperatum, nec nimium bibunt
Dat hilaritatem; ulterius insolentiam:
Si par aquæ bibatur, etiam insaniam,
Si purum, siderationem corporum.
Merito propterea, Liber Medici nomine
Passim indigitatur, atque eundem Pythia
Jussit vocare hospitem.*

Esset, ut jam ulterius ad cognata vino & producta quoque ex eodem, spiritum vini, acetum &c. lustranda progredere-
mur, verum quum de spiritu vini & aceto, in peculiari Dis-
sertatione verba jam fecerimus, & si de reliquis dicere velle-
mus justo longior evaderet hæc Dissertatio ideoque huic
compilationi qualicumque (pro omnibus enim numeris ab-
soluta non venditamus) colophonem imponimus canentes
fonti omnis boni DEO T. O. M. sempiternas
gratias.

F I N I S.

Diaet 169, 28