

323

vnd dergleichen gemachet werden / davon im dritten Theil ein mehrers.

Dann ein jedweder süßer Saft der Vegetabilien / so er durch die Fermentation vmbgekehret wirdt / zu einem natürlichen sauren Tartaro werden kan / vnd ist ganz falsch / wie etliche meinen / daß nur in dem Wein ein solcher Tartarus, welcher durch täglichen Gebrauch mit dem nutrimento (bey denen welche Wolff-hungerig seyn /) vngescheiden in die Glieder gangen / vnd dafelbsten zu einem steinichten Wesen worden seyn / wann solches wahr were / so würde man in den kalten Ländern / da kein Wein getruncken wirdt / keine podagricos vnd calculosos finden / wirdt aber das Gegentheil täglich gespüret. Doch muß ich bekennen / daß vnder allen Vegetabilien keines mehr als der Weinstock gibet / vnd ist solches die Ursach die säure / welche mit vnterlaufft / dardurch die süße in einen Tartarum verwandelt wirdt / dann je säurer die Weine seyn / je mehr Tartarum dieselbe von sich geben / vnd je süßer / je weniger. Auß diesem Discurs wirdt ein fleißiger Chymicus, deß Weinsteinsherkommen / Natur vnd Wesen genug erlernen / vnd auch in Manglung deß Weins denselben auß andern Vegetabilien / genugsamb berenten können / mit Honig / Zucker oder Sapa, kan Sal commune, oder Sal Tart. distilliret werden / gibt so starcke Spiritus, daß Metallen darinn solviret können werden / zur Medicin vnd Alchymia nicht zuverwerffen.

F. 07
70.

13