



Index contentorum.

1. De balsamo Peruviano
2. de prudenti virium medicamentis exploratione.
3. de erroribus circa usum topicorum in praxi.
4. de natura & praesentia vini Rhenani
5. de Bradypepsia
6. de purgantibus fortioribus ex praxi eiciendis
7. de anatomia publica.
8. de luxationum synthesi in genere.
9. de auditu difficili
10. Ulcerum aetologia & curatio
11. de purgantibus selectis & minus cognitis.
12. de specificis antispasmodicis.
13. de perpetuo stitico ex thorace.
14. Pathologia diuinitatur Helmontiani.
15. de morbis lienis
16. de affectu raro scorbutico populari.
17. annorum climactericorum rationalis explicatio.
18. de specificis antispasmodicis.
19. de bile medicina & veneno corporis.
20. de Carolinis thermis.
21. de temporibus anni insalubribus.
22. de temperamento fundamento morum & morborum.
23. de morbis certis regionibus & populis propriis.
24. crismus natura & explicatio rationalis.
25. de inflammatione ventriculi.
26. de siderum in corpora influxu.
27. de methodo vitam longam acquirandi. Woffii epistola.
28. medicus sui ipsius.
29. de asthma convulsivo cum hydrope pectoris
30. de anatome in praxi medica usu. & c. 33..

DISSERTATIO PHYSICO-MEDICA
De
**NATURA ET
PRÆSTANTIA VINI
RHENANI IN MEDICINA,**

Quam
AUSPICE DEO

IN ILLUSTRIS FRIDERICIANA
RECTORE MAGNIFICENTISSIMO
SERENISSIMO PRINCIPE AC DOMINO,

DN.

FRIDERICO WILHELMO,
REGNI BORUSSICI ET ELECTORATUS BRAN-
DENBURGICI HEREDE, ETC. ETC.
P R Æ S I D E

DN. FRIDERICO HOFFMANNO
Medicinæ & Philos. Nat. Prof. Publ. Ordinario,
Potentiff. Regis Boruff. Consiliario & Archiatro,
Patrono suo æternum colendo,

PRO GRADU DOCTORALI

Summisque in Medicina Privilegiis rite impetrandis,
ad d. XIIX. Maj. MDCCIII. horis ante- & pomeridianis
IN AUDITORIO MAJORI

Eruditorum disquisitioni publicæ submittit

JOANNES VALENTINUS KALIPPERS,
Neovillanus Rhingavus, Phil. Mag. J. U. Cand., Med. Castr. in Exerc. Casar.

Typis CHRISTOPH. ANDREÆ ZEITLERI, Acad. Typogr.



PROEMLIUM.

Omnium sed perniciosa est opinio
 non tam vulgi quam ipsorum duode
 medicorum, ad sanitatis tutelam ac
 restitutionem copia diversissimorum
 remedium opus esse, quamobrem
 nullus is est in quibus nova & excep-
 ta inveniendi & componendi phar-
 ma, quae revera plus in consuetudinem
 medentium, inque sanam aegrotan-
 tium quam in cornu salutem conducant. Etiam si
 quis curare nude pendat vitæ sanitatis & morborum ratio
 scribitur, certe peribunda esse a dubis sanitas pendet, &
 quæ cum laboratam restitutionem clarissimè perspicitur.
 Nosse autem hæc ipsa, & ex illis prudenter in utri, præ-
 cipua quæ medicum ornari ac constituere sapientia pars est.
 Ego semper postquam in mea medicina generalis agna-
 tus sum, constantè hæc sui in sententia, ad sanitatem cu-
 stodiendam & morbos averteandos non opus esse pretiosis
 & magno labore & subtili ratione excogitatis remediis, nisi
 to minus eorum copia; sed sufficere huic scopo ea quæ
 omnibus nota vulgaris & ad cuiusvis manus & potestatem
 sunt, per quæ ego speciatim intelligo. v. g. æterum aduam
 motum, somnum, cibum, animi regimen. Horum tanta
 vis & potentia est, ut levare corpus, idque destitit &



VO
 VO
 RS
 273-

THE UNIVERSITY AND STATE LIBRARY OF SACHSEN-ANHALT, COLOGNE





PROOEMIUM.



Omnis sed pernitalis est opinio non tam vulgi quam ipsorum quoque medicorum, ad sanitatis tutelam ac restitutionem copia diversissimorum remediorum opus esse, quamobrem nullus finis est subinde nova & sexcenta inveniendi & componendi pharmaca, quæ revera plus in confusionem medentum, inque damnum ægotantium quam in eorum salutem conquiruntur. Etenim si quis curate unde pendeat vitæ sanitatis & morborum ratio scrutetur, certe perpauca esse a quibus sanitas pendet, & quæ eam labefactatam restituunt clarissime perspiciet. Nolle autem hæc ipsa, & exquisita prudentia iis uti, præcipua quæ medicum ornat ac constituit, sapientiæ pars est. Ego semper postquam in ima medicinæ penetralia admisus sum, constanter hac fui in sententia, ad sanitatem custodiendam & morbos avertendos non opus esse pretiosis & magno labore & subtili ratione excogitatis remediis, multo minus eorum copia; sed sufficere huic scopo ea quæ omnibus nota vulgaria & ad cujusvis manus & potestatem sunt, per quæ ego speciatim intelligo v. g. aerem, aquam, motum, somnum, cibum, animi regimen. Horum tantavis & potentia est, ut servare Corpus, idque destruere &

graues quoque morbos tollere recto ac debito usu possint. Optandum igitur vehementer esset, ut quisque medentum in res sic appellatas a Medicis non naturales maiori studio ac industria animum ac cogitationes suas dirigeret, eorum vires in sanandi negotio penetrando, quam ut ex remotissimis locis & materia Humana natura plus inimica quam amica peterentur ac desumerentur tot remedium classes. De presenti id laboris suscepimus, ut speciminis inauguralis loco praestantissimum vini & maxime Rhenani usum in Medicina solida experientia non minus quam exacto ratiocinio suffulti demonstremus; nec non qua ratione omnibus celebratissimis quaecunque natura vel ars largitur medicamentorum speciebus vinum longe superius sit, & quemadmodum universalis Medicinae imprimis praeservatoria titulum optimo jure mereatur. Omnipotens autem Numen ut ex voto succedat hoc nostrum institutum ex alto nobis gratiam ac vires benignissime elargiatur.

CAPUT I.

De praestantibus Europae Vinis eorumque natura ac facultatibus.

Equidem animus est, Germaniae nostrae vina & inter ea Princeps Rhenanum ejusque indolem ac vires scrupuloso Medico hoc loco evolvere, atque usum in medendo ostendere; nihilominus non alienum ab instituto neque injucundum fore judicavimus, praecipua quae ex Europae locis ad nostras terras exportantur vina recensere, & perpaucis de eorum virtutibus quaedam edisserere.

Ex omnibus autem regionibus delicatissima & valde generosa nobis offert Italia, ex quibus maxime eminet illud

* * (5) *

Id Vinum quod ad Vesuvii radices nascitur & Lachryma Christi nuncupatur, alii quoque Virgineum illud denominant. Ratio denominationis desumpta est ex eo quod ex selectis visis & tina antequam calcentur more lachrymarum emanet: est valde potens rubro colore splendens, odore suave, sapore subdulce, & salubre, urina enim vias mox invenit propter suam qua imbutum est tenuitatem.

Laudem deinceps meretur, *Verracia* a colore *Vere* nigro nomen obrinens, colore nigrum est, palato gratum; stomacho minus grave.

In pretio quoque habetur Albanum ad Albanam civitatem crescens, quod aegrotis non minus quam sanis commodum ac salutare est, transpirationem & urinam movens, prostat album & rubrum.

Inter primæ notæ vina etiam numeratur Muscatellinum Fallicorum. *Vin di monte Fiascone*, & norum est de hoc vino epitaphium cuiusdam bibali positum a famulo suo: propter est est Dominus meus mortuus est: gustu est lapidissimum.

Merentur etiam hic recenferi Vinum *del Monte Bolzano* rubrum, & moschatellinum Perusinum, quæ ambo non sunt incelebrata, & e civitatibus ejusdem nominis quotannis in magna copia Romam transportantur.

Ordo jam tangit Pucinum, antiquitati etiam notissimum, largitur illud saxeus collis nomine *Prosec* in sinu Adriatici maris hodie *Capo d' Ischia*; dicitur etiam *Proseder* *Neinfall* dulce est, caput non petit nec mentem percellit, odore suave, fulvo nitens colore. Huic Plinius adscribit quod Livia Augusta 82. annos attigerit, cum alio vino non fuerit usa.

Excellens quoque vinum est quod non adeo procul a Vicentia progignitur, & Marciminum dicitur, podagricis præ cæteris innoxium esse perhibetur.



In districtu Aquilensi a Rosacio civitate Forti Julii no-
men accepit Rosaceum *Rosazer* nobile & praestans vinum.
Nec mentio praterendum est Vernacium, Vinum
generosum, nomen obtinuit a monte rubro Valtellina in
Liguria nunc *Vernacia* dicto, non modo in Italia, sed apud
Gallos & Britannos norum.

Spectant hic similiter Rhaetica Vina Germanice *Welsch-
linter* quia in Valle Teinina crescunt. His Augustum de-
lectatum fuisse referunt: est Vinum instar sanguinis rubrum,
dulce & subausterum in lingua relinquens saporem.

Notatu huc venit dignum plurima Italia vina & ge-
nerositate & dulcedine superare alia: dependet autem dul-
cedinis nec non virium causa potissimum ex eo, quod in
more habeant vel ex uvis maturis selectis in aere parum-
per exlicata ea preparare, vel ipsa recentia musta igne le-
ni aquositate in auras emissa inspissare, & tunc fermenta-
tioni exponere: Hoc artificio vina majorem acquirunt dul-
cedinem, quandoquidem mustum quo dulcius & spissius est,
eo minus vehementem subit ebullitionem, quae alias ple-
rumque aciditatis nimiae genitrix est.

Causa porro tantae in vino nobilitatis est ipse situs
Italiae, solisque sulphurei natura: fervens enim solis ardor,
& insitus terrae calor non potest non ad perfectam matu-
ritatem & dulcedinem uvas perducere. Verum enimvero
dantur in Italia etiam Austeriuscula vina, dicta *ascenti* quae
ex crudo parantur musto, & proferuntur his in locis, quae
septentrionem spectant, utuntur his magno cum fructu as-
sate ferventissima, in morbis quoque praecidis ad immo-
dicum ardorem restinguendum.

Accedimus jam ad Galliae vina, quorum praestantia &
nobilitas nemini nostris temporibus obscura esse potest.
Omnium autem nobilissimum habetur *le Vin de Champa-
gne*,

* (7) *

que, quod etiam in pretio magno habent Magnates, ipseque Rex eo utitur. Laudem meretur quod gratum sit, stomacho, capiti, & nervis non inimicum, citoque per urinam transeat, colore rubellum est, delicati saporis propter acidi subtilis & spirituosae temperatam mixturam.

Huic secunda sunt Burgundiaca, ex quibus optimum Belnense, *Beauvense* generosum coloris oculi perdisis *du Couleur de Perdrix* saporis grati, minus vaporosum & melius tolerat aquam quam *le Vin de Champagne*.

Non etiam incelebre est *le Vin de Paris* praesertim ex maturis uvis confectum, renue est sed gustui acceptum; aquae mixturam non bene suffert.

Ex Burdigallensi districtu optimum habetur Gravianum, *Vin de Grave*, *Claretwein*. Dicitur Vin de Grave, quia solum est valde arenosum, grave enim Gasconibus est arena; saporis est austeriusculi, caput & mentem minus percellit, nec non stomachi & intestinorum tonum egregie roborat.

Estimantur similiter in Gallia Aurelianensis, quorum alba dantur & rubra; sunt vina generosa, ventriculo proficua, sed caput ferire solent.

Notissima quoque sunt Pictavensia alba, quae multum conveniunt cum Germanicis nostris Rhenanis, tantum, quod sint crudiora.

Denique etiam excellentissima inter Gallica sunt Frontinianum & vinum *Muscat de Lion*, illud dicitur ab oppido Frontiniano tribus milliariibus Monspelio distante, in Provincia Languedocensi, delicatissimum est, moschi saporem & odorem referens; hoc ita appellatum est quia Lugdunum defertur, est rubrum, generosissimum, saporis austeriusculi suavis moschatellini, aquae mixtura indiget ob nimiam generositatem.

Tan-

Tandem ex Gallicis quoque Vinum saluberrimum censetur Vinum Eremiticum, *Vin d' Ermitage*: est rubellum subausterum, & baccarum myrtilli saporem referens.

Hispania nobiles quoque alit vites, quæ ob maturitatem uvarum vina largiuntur pretiosissima.

Canarinum quod hodie ex insulis Canaria, maxime Canaria magna apportatur, circa urbem Dellen generosissimum crescit.

Spestat huic quoque Malvasium, quod ex grandibus rotundis uvis magnæ præstantiæ exprimitur. Vinum hoc diutius durat, & ubiuis gentium per mare devchi potest, quod non omnia vina perferunt.

Vinum Malacense, sive vinum Secco germanice *Secco* forte quod in Saccis vel utribus in Hispania circumferatur, vino canarino est pingius.

Petrifimonis dictum præcipue ad urbem Gualdalcazar nascitur, ex palmitibus germanicis per Petrum Simonis ante 200 annos in Hispanicum solum deductis, ibique transplantatis. Memorabile enim est vites unius regionis in alias traductas, ob diversi soli naturam & aeris, solisque statum fructus diversæ naturæ producere. Ita vites Germanicæ in Hispania uvas producant longe dulciores, fracta nempe & emollita ibi eorum asperitate: ita etiam vites Malvaticæ ad nos delatæ multo delicatiora vina exhibent, quam in Italia.

Ager Andalusia prope Xenas admodum vini ferax est; sed hæc vina Xenena sunt austeriusculi minus dulcia & citius etiam acescunt in calidis locis, huius generis sunt etiam quæ circa Madrid proveniunt.

Alconense sive *Alicante*, in regno Valentia rubrum est sed crassum, palato quidem acceptum at stomacho minus utile, huic non dissimile est genus illud quod nostratibus dicitur *Vin de tinte*.

CAP.

Historiam vinorum Germaniæ maxime
Rhenani nec non Hungariæ sistit.

Curiosum & perquam dignum observatione est, dimidiam Germaniæ partem boni vini esse genitricem, eam videlicet quæ plagæ Australi propinqua est, quæ vero ad Septentrionem spectat, vel plane vinorum experta est, vel ea valde acida & tenuia profert: sique consulimus Geographicas tabulas, speculari ibi iucundum est, eas omnes ferme Regiones ad alendas vires & bonum vinum, producendum idoneas esse, quæ ultra 51. gradum elevationis poli sita; ita nempe ut quo magis remota sint a polo septentrionali, & meridionali vicina, generosius & fortius vinum producant, imbecillius autem acidoque magis prægnans quoplus a meridie sunt averfa. Ratio observationis huius merito debet ab eo desumi, quod loca septentrioni vicina non tantum a sole æstum experiantur, neque aer tam tenuis & subtilis, terraque minus spongiosa tenebra sulphureque vegetabili turgida sit (quæ omnia ad fecunditatem vegetabilium in genere, & maxime uvarum maturitatem requiruntur) quam in meridionalibus calidioribus regionibus, ubi non modo plantæ, sed & ipsa animantia tam domestica quam sylvestria ob auctiorem nutritionem maiori incremento majorique perfectione sapore quoque gratiori eminent, omnibus iis quæ tellus septentrioni obversa profert. Quemadmodum autem Hungaria præ fecunda simis Germaniæ regionibus primas tenet & tam vegetabilium quam animantium fertilitate atque nitore celebratissima est, ita etiam vites fructum ferunt, qui nobilem & generosum largitur potum vinis Italicis & Hispanicis non postponendum, Germaniæ autem vinis merito

preferendum. Eiusdem mentionem per paucis facere instituimus, enumerando ea, quæ celebritate undiquaque feruntur. Est autem primi ordinis Tockaviense quod in cacumine alti montis, qui in sinu auri miseris folet, non adeo insigni copia provenit, sed delicatissimum, & hinc tantum ad aulam Augustissimi Imperatoris deferitur.

Huic non secundum est quod in oppido Sancti Georgii singulari artificio parant, & vocatur Sancti Georgii ausbrud: maturiores ibi & semi passos a minus matris separant ex uvis acinos, ex quibus (non secus ac Italia cum Lachryma Christi) exprimunt non magno pondere succum qui promanans & asservatus gustum summa suavitate afficit, & propter gratiam nervis & spiritibus generositatem, torius & economiæ animalis vires & functiones egregie recreat ac sustinet.

Villioris autem sunt conditionis imbecilliora nempe & saporis paululum acidiusculi, nec non adeo caro pretio venduntur, quæ ex reliquiis uvarum in dicto Sancti Georgii oppido conficiuntur.

Deinceps laudem etiam merentur Edenburgensia vina, quorum præcipua sunt circa Rustum & Neolidensem lacum: hæc in arenosis locis proveniunt.

Præterea magna adhuc copia vinorum in Hungaria existit, diversisque in locis vitis colitur, neque incelebre est vinum illud Hungaricum rubrum, quod circa urbem Budam Offen terra largitur.

Quod attinet ad naturam & virtutem Hungariae vinorum, certe ea pereximia est: nam generositate & salubritate non cedunt Italicis vel Hispanicis, atque paucam aciditartarei salis quantitatem obtinent, præsertim ea quæ superius laudavimus, spiritu autem sulphureo grato eoque aromatico abundant.

Equidem non eam quam merentur famam hæctenus ob-

obtinuerunt, fallax enim non modo vulgi sed & medicorum
fuit persuasio, vinum Hungaricum insalubre morbum Hun-
garicum progignere: cum tamen potius dira hæc lues pau-
peres imo peregrinos exerceat, & ab aquarum impuritate
aeris inæqualitate & intemperantia longe rectius ejus ge-
nesis derivetur: potius vinum hoc saluberrimum iudicamus
ipsa teste experientia: neque enim gravat dolore caput eti-
am liberalius haustum, modo non fuerit adulteratum, ne-
que nervos afficit ut potius affectibus spasmodicis poda-
gra scorbuto hypochondriaco malo præ Rhenano aliisque
qua admittunt multum acidi in mixtura, longe sit accom-
modatius.

Tandem (atque boni vini character est) agilitatem vi-
gorem & levitatem largius potum in toto corpore relinquit,
manifestum documento: ex eius usu spiritus nec non vitalem
circulum excitari & insensibili modo hoc quod gravat quod
molestum est sanguini evacuari.

Quoniam vinum Hungaricum præ aliis quam plures
peculiares proprietates gerit, de iis etiam paucis mentio-
nem injicere hoc loco allubescit. Singulare vero illud est,
quod non bene aeris accessum ferre queat: mox enim si
aut vitra aut dolia ad aliquod spatium fuerint vacua, colo-
rem & cum eo saporem mutat atque amittit. Protinus
nimirum ejus color albus ipsi quasi proprius, transit in
flavum seu fuscum, & clarum quod erat vinum turbidum
evadit, idque sæpe paucis diebus. Experiuntur talem in-
versionem maxime vina ignobiliora, acidum admixtum so-
lventia, & qua recentia sunt: immunita autem ab hac labe
persistunt generosiora Toccaviensia, Sancti Georgii Aus-
bruch/ Item Rustianum, præsertim si soboles fuerint boni
autumni, hæc non diminuto sapore, colore & virtute lon-
gos annos perdurant, tantum quod dulcedinem qua recentibus

ribus est propria cum fenio quod ammodo deponant: qua-
 re non opus est hac vina sulphuris fumo impraegnare,
 vel dolia repleta servare: Memorabile autem est quod a b
 admixtione vini rhenani aut alterius acidi, omne Hunga-
 ricum illico non tantum alteretur, sed & ab indole sua pla-
 ne deflectat & corrumpatur: quinimo observavimus vinum
 ipsum Hungaricum vetus paululum acidum non esse novo
 addendum: Unde cum tanta difficultas sit pro implendis
 doliis vina exacte similia in promptu semper habere, nisi
 periculum praesertim in ignobilioribus Hungariae vinis su-
 bire velimus, elegans stratagemata inventum fuit: siliicibus
 mundis replentur, dolia loco vini quod elicitur, vitae quae-
 bet Hungarici vini species salva & incorrupta usque ad ulti-
 mam guttam diutissime permanere solet: Ratio autem
 quare hac vina praesertim acidum in mixtura solventia, si-
 gnobiliora puro, ad aeris accessum tam subito mutantur,
 neque acidi vini vel alterius heterogendi miscelam tolera-
 re queant, nulla alia est, quam quod acidum in sulphure-
 um vini principium agere soleat, adeoque hoc pacto cras-
 sin, texturam (ex qua proxime resultat sapor, color & virtus)
 penitus invertat ac destruat: actio autem & reactio acidi
 sulphurei per liberioris aeris aditum, qui intimius ad-
 missus activa sua expansiva virtute diversas partes quibus
 fluida constituuntur varie invicem agitat, multum promo-
 vetur. Quamobrem etiam spiritus tartari, mellis, man-
 nae qui acido & oleoso principio constant, item liquor ex
 spiritu Vitrioli, Nitridulci & spiritu cornu cervi composi-
 tus, si per tempus libero aeri exponantur, induunt protinus
 colorem ex flavo rubicundum. Denique vina Hungarica
 hoc habent peculiare, quod melius conserventur & succesi-
 sive generosiora evadant si tantum a primis sacibus crassio-
 ribus liberentur postea vero illis non amplius spoliuntur,
in fun-

in fundum sededentibus particulis tartareis (sic sollen über
 der Mutter liegen bleiben) quod cum per se suo loco non ex
 id est hoc Progreffum si autem facimus ad nobiliora Germa-
 nia vina inter quæ principem locum tenent ea quæ ad
 fluvium Rhenum Modum Mosellam & Neccar proveniunt
 in locis præsertim montosis, soli meridiano oppositis hæc
 enim longe salubriora sunt quæ in planitie & a fluminibus dis-
 tictis terris profertur, hæc notantur; Unde, celebra sunt
 vina Rhénana, Mœnana Neccarina, Mosellana. Quæ-
 admodum autem vina inter se etiam unius ejusdemque
 districtus differunt (nam quævis terra distinetas suas insi-
 ditias, per vitas, ingenia hominum varia, nec non vina cui-
 uslibet loco propria progignit) ita Rhénanum per longam &
 constantem annorum experientiam & consensum tam phy-
 sicorum quam Medicorum & gratia & salubritate reliqua om-
 nia exsuperat unde Germanicorum vinorum princeps
 non immerito debet censeri. Intelligimus autem per Rhe-
 nanum illud quod ad Rhenum nascitur. *Et dicitur*
 Ex hisce palmam refert Hocheimense, quod a Prin-
 cipibus & magnatibus maximi aestimatur, nomen suum a-
 deptum est a pago Hocheim cuius soli partus existit, e re-
 gione urbis Moguntina non ultra dimidium milliare ex al-
 tera Rheni parte sito. Et notabile est, quod vina quæ non
 procul ab hac urbe cis Rhenum reperiuntur reliquis Rhe-
 nanis sint meliora. *Et dicitur*
 Secundum locum obtinet Cocheimense a pago Co-
 cheim ita appellatum bonitate non multum inferius Ho-
 cheimense. Cæterum Rhingavia nobilis & delicati vini abundat
 copia, non tamen eiusdem in quolibet loco virtutis: præ-
 stantissimum habetur Rudesheimense a pago Rudesheim,
 prope Bingam nomen adeptum, quod spirituositate, & ob
 acidi

acidi defectum gratia reliquis Rhingavia vinis præcellit: exprimitur enim ex uvis peculiaris speciei dictis *Orleans*, quæ tantum in hujus pagi certo monte & in nullo alio Rhingavia loco perfectam maturitatem & dulcedinem acquirunt; hæc uva Ruslingensibus sunt majores & dulciores.

Laude quoque eximia extollitur Johannesbergense, & id quod vineæ Erbacum inter & Hattenheim prope fontem dictum *Marckbrunn* elargiuntur.

Subsequitur postea Rauenthalense & Neuendorfense, hæc magis quam recensita sua aciditate palatum excitant & jure merito inter meliora numerantur.

Reliqua vina quæ *Geissenheim*, *Winckel*, *Oefbrig*, *Elfeld*, *Ober & Unter-Walke* &c. proferunt etiã encomio digna sunt, prædictis tamen aliis Rhingaviensibus prærogativam cedunt. Pleraque titulo Moguntiacorum insignita vina, & Rhingaviensia aciditatem præ se ferunt; & memorabile est quod maxima pars ex vite acinos proferente exigua dimensionis germanice *Musling* dictam originem suam trahant.

Hæc intensiori solis eget fervore ut uva perfecta donentur maturitate, & vinum palato gratum ac spirituosum porrigant: secus enim ob non depressam sufficienter aciditatem usui & sanitati minus conveniunt: illud autem commodi habent hæc uva, quod vina dent valde durabilia quæ sub annis semper meliora & generosiora evadunt, & grata aciditate gustum feriunt; id quod huic effectui assueti magni aestimant. Dicta hæc loca quotannis mille quingenta plus minus dolia, vulgo *Studfäß* / quorum quodvis capit 16. amphoras (*Eymey*) elargiuntur: nihilominus bonum Rhenanum caro emitur precio, neque vix in his terris, præsertim Misnia, Thuringia, Saxonia, Marchia, Silesia venale prostat: Vetus enim Franconicum pro veteri Rhenano venditur: maxima vero pars vini proprie sic dicti

Rhe-

Rhenani iam descripti, Coloniae, in Belgium, Angliam, Hamburgum, Lubecam navibus excepta Rheno, & mari transferuntur. Causa etiam cur tam rara avis in his terris sit verum Rhenanum hæc videtur, quod hujus districtus homines blando & dulci sapore plus quam grato acido delectentur. Hinc etiam œnopole egregie fallunt, dum sub nomine Rhenanorum Franconica quæ gratiora existimantur, non sine culposo lucro imperitis vendunt. *in 36. m. 11. b.*
 Post Rhingaviensia descendimus ad Baccharacensia, hæc illis sunt imbecilliora, nec tam diu durant, nihil secius gratia & salubritate sese commendant, procreseunt ex solo valde nigro, scissili qui egregie radios solis concentrat repleto. Invaluit mos hic locorum gratiam quandam hæc conciliare vinis dum nempe vastis doliis musto repletis subdunt carbonēs vivos, quorum calor doliū (cujus partes mirum in modum exterius ob siccitatem dehiscunt,) penetrat nulla tamen in terram prolabente guttula ob humiditatem a qua superficies interna concava doli protegitur, ne asserculi doliarii aridi se deserant. Hoc labore efficitur ut mustum non tanto impetu effervescat, quo pacto aciditas avertitur, & gratus sapor resultat. Germanice vocant *gesetterte Wein*. Salubritati tamen vinorum ita minus consulitur, & ea quæ libera fermentationi fuerunt commissa sanitati magis amica censentur. *quod est vinus doli sup*
 Notari meretur, quod vina Rhenana hæc omnium excellentissima in terris ditioni subjectis Serenissimi & virtute incomparabilis Electoris Moguntini, ex Illustrissima Familia Lib. Baronum de Schönborn, Domini nostri clementissimi, benigna natura ex amplissimo penu suo dispenset. *in 36. m. 11. b.*
 Caterum circa Rhenum & non procul ab eo terra etiam perbelle vineis luxuriat, ex quibus non ignobilis no-

æ vinis cellæ dirantur: ut sunt Hambachica, Pfeddershemica, Riderbergica, Affensteinensia, Oppenheimensia.

Dicendum etiam aliquid est de Palatinis: crescunt magis in terris planis ex uvis variarum specierum lapidis succulentis: ætate fiunt multum spirituosæ, sed sulphure vaporoso caput gravant. Hujus generis sunt Wormacensia, & præcipue die Liebenfrauen Milch/ Forstiana, Edinghofensia, Ambacensia Roseriana.

Neque silentio transmittenda sunt, quæ in amoenissimo districtu inter montes & hortos vulgo Bergstrassen succrescunt. Hæc prædictis sunt tenuiora, olygophora, ob acoris & spirituositatis mixturam non ingrata, propter celeriore[m] etiam per renes & alia emunctoria transitum, caput & nervos minus afficiunt, & salubritate præstantissimi utilis sunt, minus tamen ferunt ætatem: nam post sextum annum ad summum spirituosæcentiæ gradum deveniunt. Optima ex istis sunt Averbacense, Bensheimense.

De Mosellanis & Neccarinis illud notari velim, quod ob temperaturam acidi & spirituosæ principis, copiamque aquæ, pura sint, svavia tenuia tamen, & quæ celeriter petant vesicam, hinc calculosis & podagricis valde appropriata existunt, dum horum effectuum elementum nempe tartarum egregie ex sanguine eliminant: facile tamen vapescent, situm contrahunt præsertim Neccarina, ætate viribus spoliantur: unde ad loca disita non multum transportantur. Pessimus mos quibusdam est, illa sulphuris fumo imbuere vel spiritum vini illis affundere; quo sæpe contingit, a Neccarinis & capitis dolores & ventriculi tormina suscitari.

Franconia insignem alit vinorum abundantiam, hæc autem Rhenanis quoad salubritatem multo sunt inferiora, hinc quoque viliora. Sulphure gaudent spiritibus corporis

ris nostri minus amico, ut largius pota capitis gravitatem relinquere, & torporem membris imprimere soleant: Nihil omnino quædam generosa sunt & magna vi activa prædita. Ex spiritibus autem eminet illud quod crescit in monte dicto *der Stein* prope Herbipolim qui aspectum cum vicinis sibi continuis obrinet tam pulchrum, ut dubitare fas sit, an ullibi in Germania sit reperire similem montium tractum, qui in una recta linea superficie nullibi magis depressa aut elevata exhibeat vinearum seriem adeo æmœnam longam & altam, & quæ ita oculis simul sese præsentet, virescens eos alliciat, detineat ac recreet. Vinum quod exhibet *Stein-Wein* appellatur; hoc potest esse viliorum acidorum correctivum, & medicina: unde illi qui calient artem miscendi vina, pauca quantitate genuini *Steinensis*, ignobiliora rhenana vel palatina egregie non sine magno fœnore fortificant, & palato delicatorum lapida reddunt.

Ex monte cuius cacumini arx *Herbipolensis* superstructa est qua ille meridiei obvertitur, & vulgo *die Leisse* nominatur, colligitur vinum quod bonitate *Steinense* adhuc vincit: sed in sola cella huius arcis vinis optimis refertissima gustandi illud occasio quærenda.

Magnæ etiam æstimationis sunt *Sommerhaufana*, *Randefakeriana*, *Frikenhaufana* & plura alia in hoc districtu quem *Mœnus* alluit.

Vini *Iphoffensis* & *Redelscentis* magna etiam copia in *Bohemiam Saxoniamque* transfertur.

Præterea iuxta *Mænum* fluvium & suavitare & salubritate sese commendant *Wertheimense* & *Klingenbergense*, hoc ad saporem *Mosellani* multum accedit, capiti minus est offensum. Pertinent etiam huc magnam affinitatem cum *Klingenbergenfi* alentia, quæ habentur ex vineis non procul

cul ab Hanovia cultissimis, Michelbacense, Hirschheimense, Nierensteimense, Hochstattenense, quæ Vina sunt usu quotidiano inter cibos sanissima propter tenuitatem & facilitatem per sanguinem transitum & gratum acorem: tertio demum vel quarto anno evadunt optima: arate autem illorum spirituositas magis decrescit quam increfcit.

Aliam vero obrinet naturam quod prope Fracofurum vulgo Sachsenhausen habetur, constat hoc sulphure quodammodo vaporoso, caput afficiente. Terra enim Francofurtensis admodum sulphurea est & scaturiunt ibi fontes qui purum sulphur olent.

CAPUT III.

De natura atque elementis vini & maxime
Rhenani aliorumque Germaniæ.

ANtequam de salubritate & virtute medicamentosa hactenus recensitorum Germaniæ vinorum & præcipue Rhenani verba faciamus, ratio ipsius ordinis postulat præmittere ea quæ ad cognitionem exquisitiorem virtutum sciri prius necessaria sunt; unde prius elementa sive principia & ingredientia vini ex quibus naturam ac indolem eius pernolescimus paulo accuratius exponere allubescit. Quod si vero ullo in mixto famosa illa quinque Chymicorum principia offenduntur, certe ea clarissime conspicua sunt ipso in Vino: inest enim ipsis sulphur, sal, & volatilis quod spiritus vel Mercurii nomine insigniunt, prostat quoque in ipsis aqua & terra, & ab horum principiorum indole proportionem & mixtionem tanta vinorum diversitas ratione consistentiæ, ponderis, saporis, odoris, coloris & virtutis dependet. Per sulphur intelligimus illud quod concipit flammam, & cum fluoribus corporis nostri
nup-

nuptum calorem excitat: est autem unum altero tenerius, subtilius, alterum contra crassius viscolius terrestris; unum effluvia odore gratissima emittit, alterum gravi & ingrato vapore caput replet, unum per fermentationem magis attenuatum clarum & subtile redditum flavo & aureo colore mixturam tingit, aliud densius est minus fermentativo motu evolutum; unde & consistentiam crassiorem, colorem nigrum, pondus quoque gravius vinis largitur.

Differunt quoque quæ vinum ingrediuntur, salia, & quemadmodum omnium, vegetabilium, ita, & uvarum sal tartareæ profapia est. Tartarus constat, ex terra oleo & acido; hæc enim iuncta tartari-forme sal producunt. Inesse autem vinis, talis generis sal, vel ex eo clarum fit, quod omnia vina si pura sint neque adulterata & fermentationem sustinuerint, si desillentur in vase relinquunt magma quoddam acidi tartarei saporis: demonstrat hoc quoque aceti generis: nullum enim datur vinum etiam generosissimum quod non longiori & moderata digestionem transeat in acerrum. Conspicitur autem ipse tartarus ad oculum in lateribus dolii, quem non modo recentia sed & vetera successively dimittunt: ipse autem sapor acutus & austerus qui ferme cuius non adulterato puro, minus arte preparato proprius, luculentus testis est. Equidem dantur pure dulcia vina, quæ etiam post desillationem non nisi dulcissimum magma dimittunt uti Hispanicum, quod hic locorum dividitur: sed artificialia hæc esse vina ex melle robassarum & Sp. Vin. parata, plura sunt quæ nos convincunt credere; vel si genuina fuerint vina, non sufficienter passa sunt fermentationem, quæ dum mustum nimis arte concentratur impeditur, & ita tartarus qui matrem dulcedinem habet & formam ex fermentatione nanciscitur, parcius generatur.

Sicuri autem tartarus non unius ejusdemque indolis est, dum vel acidum exsuperat idque magis fixum vel volatile, vel terra, quæ pariter vel ad lapidis, lutiq; aut calcisq; naturam accedit; ita etiam in nonnullis vinis tartarus esse valde subtilis volatilis, in aliis crassus fixus terreus calcareus, in quibusdam tartarus copiosus in nonnullis rarus & paucus.

Restat adhuc tertium principium spirituosum seu methuriale: per hoc non aliud intellectum volumus quam aerem, æthereum: subtile enim illud æreum æthereum principium, sicuti omnia corpora pertransit, eorumque poros & interstitia occupat, ita & illud videtur 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 æreos copiosos ex fundo in formam bullularum in altum ascendentes, ipsumque aerem petentes non sine incunditate & oculis & naribus senties, germani vocant luffrige Weine. Gaudent hoc elemento tenui & res vera salubri vina quæ liberam fermentationem passæ fuerunt: tunc enim rarioris sunt textura & copia aeris & ætheris intermixti, ipsa levia subtilia & rara reddit; unde pro salubritate, antecedunt ea quorum fermentatio fuit de industria cohibita, quod sit si dolia semiplena firmissime obturarentur, fortiora quidem hoc pacto evadunt vina, sed ob defectum subtilitatis & spiritus æreæ minus sana. Efficit etiam hic internus vini motor ut vinum celerius venas corporis nostri & emunctoria pertranscat; unde recentia vina utut maiorem præ veteribus copiam terra & sulphur minus subtilisatum contineant, nilominus ob copiam incosolentis ætheris salubritate antiquis sæpe numero sunt præferenda.

De Principio aëreo ut longius edisseramus non res erit

erit magnæ operæ: est enim illud necessarium cuiusvis vini ingrediens & vehiculum substantiæ activæ vini, quam pro diversa proportione quantitatis in activitate & vehementia sua vel mitigat vel auget, vina enim quo tenuiora sunt, id est quo maiorem aquæ copiam admittunt, imbecilliora & minus calida existunt, quo autem minor humiditatis ingreditur quantitas fortiora sunt, unde etiam magis inebriativa: consistentia enim imo pondus vini deberit unice aqueo elemento & terreo.

Terra elementum nam ad vini constitutionem etiam concurret merito quaritur. Equidem non facilis erit laboris res, Chymica aut quæcunque alia analysi ex ipso vino sistere solidum terreum principium: nihiloscilicet quandoque lentorem & viscositatem quam vina præsertim recentia sæpe numero induunt, nec non illum mucum tenacem qui circa orificia vasorum ex vino ministerio aeris generatur consideramus, fateamur necesse est, hæc ipsa effecta non nisi solido terreo principio quod fluiditati contrarium est deberi. Deinceps nulla aqua est quæ non sit participes terræ: unde omnis aqua etiam fluidissima sub quavis destillatione repetita in fundo relinquit terræ portionem; neque ullum in rerum natura datur oleum vel sulphur vel sal quod non in mixtionem suam recipiat terram ficti encheirisi Chymica ex oleo etiam calidissimo caryophyllorum insignis copia fixæ terræ educitur, quod sit sob cum spiritu flammifico Excellentissimi Præsidis ad solam mixtionem accenditur. Ut itaque unum sal tartareum vel oleum & sulphur præ altero magis vel minus terrestre est, ita etiam non tantum aquæ sed & sal tartareo & sulphuri vinorum terreum quoddam adiunctum esse principium, nemo penitus revocabit in dubium.

Hæc suppositis facillimum erit concludere unde pen-

* (22) *

deat tanta differentia & varietas vinorum, non tantum ratione saporis, odoris, coloris, consistentiæ, sed maxime virtutis. Nolumus hic in diversas vinorum species inquirere & horum elementorum naturam vel proportionem scrutari, quod nimis longum pertractare foret: nobis saltem hoc loco suffecerit meminisse Rhenanum & de quo nobis sermocinatio salubre, temperatum Germania vinum quodvis, in sinu suo fovere non multum crassi terrestris minus resoluti vel intestina agitatione subacti sulphuris, sed potius ipsis inesse sulphur valde subtile, gratum, delicatum, fermentationis actu solutum & attenuatum, unde colore & odore suave se sistit; valet hoc maxime de vinis veteribus. Notabile est recentia colore esse ut plurimum diluto, minus flavo, consistentiæ turbidioris, quæ tamen temporis & annorum successu claritate, suavitate, & saporis gratia, nec non colore aurum amulante cuiusvis palato se commendant. Præterea Rhenana vina magnam copiam acidi non tamen fixi terrestris sed teneri & subtilis admittunt: patet hoc ad oculum quando hoc vinum destillationi committitur, tunc acidi penetrantissimi insignem quantitatem in vase relinquit. Principium spirituosum æthereum ingreditur quoque nostra vina magna in copia, videntur hoc maxime in vinis recentibus ex numerosis bullulis, ex vino in altum sese elevantibus post factam agitationem, vel ex uno vase in alterum transfusionem. Præsens quoque est aqua seu vehiculum substantiæ activæ in vinis Rhenanis satis copiosa, quæ partim per destillationem factam oculis sistitur, partim etiam ex tenuitate vini colligitur. Paucis: elementa quæ fluida & quæ subtilia levis tenuis & rara sunt substantiæ, constituunt nostra vina, illud autem quod grave densum terrestre & viscosum tenax est ab eorum mixtura est remorum.

Cum

Cum autem & Germania salubria vina ipsaque Rhena-
nana non quoad omnia unius ejusdemque indolis vel vir-
tutis sint, sed quævis ferme loca, imo in certo loco, certus
quidam districtus vina peculiaria inter se differentia pro-
ducatur, merito hujus causa venit inquirenda. Dicimus au-
tem specialem cujusvis vini naturam facultatem & vim u-
nicè dependere a sole seu patre, & solo seu matre, nec
non specie vitis diversa. Sol sicuti in universo caloris spi-
rituascencia & sulphurei volatilis elementi in mixtis cau-
sa & auctor est: ita etiam activi calidi spirituosissimi sulphuris
in vinis genitor & parens existit.

Paret hinc vera ratio, quare ea regiones quæ ma-
gnum & diuturnum solis æstum experiuntur, vina valde
generosa exhibeant, nec non ea loca quæ a vento septen-
trionali & maxime aquilonari seu frigidissimo defensa
sunt, solique meridiano liberè patent, uti sunt montes qui
spectant austrum, grata & fortia vina largiantur, op-
posita autem cærens plagis loca vinum longe ignobilius
progignant. Dilucescit & porro ratio, quare æstas & sub-
sequens autumnus serenus & fervidus, dulces uvas & gene-
rosa vina nebulosus, nimbosus & frigidus e contra immatu-
ras uvas cruda vero & acida vina proferat.

Verum enim vero ad differentiam vinorum non suffi-
cit sol, habemus enim compertum per experientiam, in
locis eodem sole respectu situs gaudentibus, diversa tamen
indolis ratione spirituascencia imò salubritatis vina pro-
venire, exemplo nobis sit tractus cis Rhenum Moguntina
urbi obversus, ubi pagus Hocheim, Cocheim, & Cassel
suis identitate & propinquitate gaudent, nihilominus Ho-
cheimense multis parafangis vincit Cocheimense & hoc
Cassellanum, quod vilioris conditionis est: causa itaq; hu-
jus differentia merito transfundi debet in ipsum solum.

Obser-

Observavit jam suo tempore id antiquissimus naturæ scrutator Hippocrat. qui lib. 4. de morb. p. 58. ait: *Considerandum quantum locus loco etiam valde vicino ad quæ suavitatem præbet quamvis sol equaliter sufficiat, cum in hoc terra humor sit, qui vinum suave exhibeat, in illa vero minime. Sunt quoque non agrestia pauca in loco nascuntur quæ ad ultra spatium translata non amplius produci comperias. Neque enim terra eiusmodi humorem translato accommodatum habet, qualem illa agrestibus plantis suppeditabat. In his enim sunt quedam magis virulenta, quedam magis humida, quedam dulciora, sicciora quedam asperiora etiam quedam aliâq; sexcenta aliter se habent. Hæc summa ratione producta sunt a divino bene. Terra enim mater istius humoris est, qui ad nutritionem vegetabilium pertinet, & quamvis omnes plantæ aqua fluviali ceu catholico & accommodatissimo nutritio succo alantur, nihilominus diversæ naturæ terra per quam transit ad radices, naturam & genium singularem cum ipsa communicat, neque dubium est ipsa effluvia earum rerum, quæ sub certa terra custodiuntur, eam mirifice disponere & alterare, & hac ratione etiam vegetabilia ipsumque vinum certa qualitate imbueret. Curiosum est Hochheimenses vineas maxima ex parte intus alere fossiles carbones, qui aliquid contribuere possunt, quod vinum ad succinum accedentem odorem & saporem præ se ferat.*

Tandem distincta natura vinorum ex differenti specie vitis non sine ratione ducitur ac derivatur: multum enim differunt inter se vites & uvæ. Ita quedam uvæ, copiosas, quedam paucas, quedam succulentas majores, hæc parvas gerunt, nonnullæ uvæ citius ad dulcedinem & maturitatem aliæ tardius ad eandem perducuntur: ex parvarum uvarum numero, quæ exilia grana fovent, sed tardius perveniunt ad dulcedinem, sunt illæ quæ dicuntur *Müssling* / *car-*
nom

- 11111

* (25) *

nosa & succi plena sunt die *heimisch* / qua copiosam mu-
stum sed minus forte vinum efficiunt. Ita autem species
qua vocantur *Guttedel* / *Elburg* / facilius perveniunt ad ma-
turitatem, dulcedine quoque se commendant &c. Nota-
tu quoque hic dignum venit, quamvis speciem vitis suam
peculiarem culturam, nec non sectionem convenientem
requirere: hæc qui non probe casset & intelligit fortu-
ditate privare vitem facillime potest.

CAPUT IV.

De Modo conservandi vinum Rhena-
num aliisque Germanicis.

Quemadmodum vini omnis qualitas, videlicet sapor,
odor, color, virtus & consistentia unice a crasi mi-
xtione, & proportione elementorum certum vini
genus componentium dependet: ita etiam ejus
conservatio, quæ non nisi duratio quoad easdem faculta-
tes & qualitates est, ex conservatione ejusdem craseos ac
mixture proficitur: salva enim mixture & unione ele-
mentorum certum corpus constituentium, mixture conser-
vatur in sua natura: illa destructa perit & destruitur color,
sapor non minus quam virtus. Exploratum autem per at-
tentam observationem est, nihil magis fluidorum rexturam
ac crasin custodire, eamque sarram tectam immunemque
ab omni corruptione & immutatione servare, quam spiritus,
qui nil aliud sunt quam sulphur mixti intestino motu, resolu-
tum & subtilisatum: sulphur enim per unanimem philo-
sophorum sententiam balsamum est corporum, ea desen-
dens ab omni corruptione: sulphur custos & conservator
cuius corpori propria craseos est, neque in regno ani-

D

man-

mantium datur aliud in sanguine quod eam, totumque corpus præservat a putredine, quam spiritus, qui est in sanguine sulphuris motu intestino resolat soboles, qui quamdiu præsens est, vita particeps corpus efficit. Ex eo iam clarum fit, quod omnia spirituosa & generosa vina, nec non antiqua haud facile suscipiant mucositatem, litam, vel colorem aut saporem mutant; ex adverso cuncta recentia, tenuiora, inbecilliora, multum aqua & acidi tartarei, sed parum sulphuris complectentia, uti Neccarina, Mosellana, facillime alterentur & vappam suam suscipiant.

Ex iam dicto fundamento intelligi quoque ratio poterit, cur sulphuris vulgaris fumus vel solus, vel cum aromatis mixtus Germanice *der Einschlag*, a multis sæculis per constantissimam experientiam tanquam præsentissimum remedium ad conservanda vina adhibeatur, quare in usa habent docti antequam ipsis immittant vinum, sulphurare vel sulphuris vapore imbuere, quinimo ipse fumus adhibitus vacuis doctis ex quibus vinum emissum fuit, ne vappescantiam vel situm noxium contrahant, ea per longum tempus præservat. Quoniam vero promptissime vinum vappam colligit quando ad aliquod spatium evacuatum fuerit ut liber pateat aeri ingressus, quare ut hanc impediunt sulphuris fumo vacuum spatium implent. Præterea sulphur & hanc virtutem medicamentosam custodit, ut vina turbida clara reddat, heterogenea deiciens in fundum, nec non acidum saporem temperet; hinc evenit experimento quotidiano, vina, quod crebrius transvasantur, & sulphurantur evadere eò mitiora. Ex quo intelligitur, sulphur esse veram vini animam eiusque vitam, non aliam ob rationem quam quod spiritu suo penetrantissimo minima interstitia fluidi vinosi occupante, intestinum partium fluidarum motum, qui genuinae & nativæ cratores conservator est, tueatur. Verum enim

vero

vero vehementer dolendum est, non adeo istum sulphuris
 vaporem, amicum nervis & capiti deprehendi: unde plu-
 res capite imbecilles, a vinis sulphuratis pessime sese habent:
 quamobrem nonnulli vel plane ab omni sulphuris fumo
 abstinent, & loco huius accenso thure vel succino, aut spiri-
 tu vini aromatizzato accenso dolia implent; qua res non est
 de nihilo sed maximopere commendanda: nilominus
 monendum est: si vina fuerint vetusta & generosa illud pro-
 cedere non autem quando imbecilliora & recentia fuerint:
 in his enim sulphuris fumus, qui tamen aromaticis effluvis
 condiri potest, longe multumque aliis preferendus. Ulte-
 rius commendamus hanc encheirelin ut vas impraenetur
 vel accenso floribus macis, aut frustuli nucistae in spiritum vini
 aromatizzato intincti fumo, quando ipsum vinum de promere
 solemus, *man es zum Zapfen gehet* (hoc enim modo vap-
 oris praesentia avertitur, & salvus ac integer manet sapor: porro
 quoniam spirituositas vini est praeservatrix corruptionis,
 nonnulli spiritu vini ex ipso vino parato, sufficienti quan-
 titate in vasa infuso ipsa eluunt, & postea vino replent, ne-
 que feliciter si in superficie proclive vinum est ad vappam
 ipsa tollitur, ac si aliqua cochlearia spirit. vini vinosi infun-
 duntur.

Posteaquam consideravimus causam qua vinis inte-
 gritatem & durabilitatem praestat, perutile quoque fore ar-
 bitramur, si inquiramus ortum & causam corruptionis, sicuti
 autem illud quod conservat motum intestinum partium
 certum mixtum constituentium, spirituosam naturam est, ita
 vicissim & illud principium quod motum mixturae huic
 contrarium internum introducit, sive labis & immutationis
 causa est, agilissima & tenuissima mobilissima indolis est;
 estque illud ut pressius mentem nostram exprimamus, aeris
 nostri atmosphaerici fluidum. Dici vix potest quanta po-
 ten-

aentia aer alterare, ac mixtorum grades destruere solcat.
 Quamvis noccat vulneribus & ulceribus, item abcessibus
 inuomis aer, notissima pessime charungos est: ipse aci-
 dulus & salubres omnis generis aqua, quae ostenduntentia
 ex principio spirituofo minerali operantur, protinus amit-
 tunt omni sapore omnem virtutem, nisi liber aeris accessus
 concedatur olea & spiritus chymici ad aeris communicatio-
 nem successive in colore & consistencia mutationem super-
 eant. Rhiribus eam assertionem experimentis quae etiam
 in promptu essent, corroborare possumus, si insint ipso secret
 ratio illud hucem dicimus, nil fere esse tam inimicum &
 contrarium vni ipsi aere, unde omni studio omni que mo-
 do defendere id debemus a liberjoris eius aditu, quae cau-
 sa intellecta, non difficilis est ratio, cur repleta semper de-
 beant esse dolia, quod solent communiter efficere affusio
 ne eiusdem generis vini, ut vero cum sapius detrimentum
 capiat & non leuem immutationem, si viquam, non sit
 eiusdem aetatis vel loci, quod frequenter obtineri nequit exco-
 gitant curiosiores alium modum, nempe silicibus munda-
 dis implent dolia, eosque loco vini absenti sive per aerea
 libe emissionem, quae substituant, quod non tantum in
 Hungarica, sed commode etiam ad omnis generis vina non
 sine magno commodo & lucro potest applicari. Alii ne
 aer operetur in vinum, dolis quantitatem olei olivarum
 infundunt, ut superficiem eius obtegat, id quod royeram non
 vilipendendum, appropinquat enim vappam impedit, quae mors
 ad aeris liberi sufficientem contactum, ingrato odore non
 modo vasa sed & contentum replet. Et quoniam aer tam infen-
 sus mixtura vini est, hinc spiritus vini vel sulphura viva in do-
 liis vacuis accendunt, & hoc pacto (quae secunda sulphuris
 virtus est) per flammam expellunt omnem ex vase aerem. Cu-
 riosum autem est, quando aer vapidus vel mucidus, qualis
 fit

fit a vino vappido, stagnat in vase, nec sulphur nec spiritum
vini in dolio flammam concipere, sed statim extingui, cu-
ius rei ratio est aeris crassi resistencia: copus tunc est utro-
que beneficiis apertis, beneficio folium aerem cum impetu impel-
lamus, impurum rejiciamus, vel apertam falla calida quæ
frigida aqua eluamus & purificemus vini receptaculum.
At vero non omnis aer æquali virtute & facilitate cor-
ruptionem in vino suscitatur, sed sicuti calidus & humidus ad
efficiendam putredinem in animalibus efficacissimus est ita
& hic ipse maximè est infestus vini texture; testatur ad expo-
sitionem non enim libentius experitur in calidum vina,
quam tempore autumnali vel etiam æstivo si tempestas diu
fuerit pluvialis; contra frigidis siccus & serenus aer, non ita
nocivus vinis deprehenditur, quapropter in cellis quæ non
satis profunda sunt, humiditate secat, & diu in caloris
participes sunt, vina non diu subsistunt integra, præsertim
recentia, & quæ supra faeces Musti iacent. Optima quo-
tem ea sunt loca subterranea ad conservationem vini, quæ
septentrionem spectant, profunda, sicca sunt, æstate frigida
hyeme autem temperata: quapropter obcellarum bona-
rum defectum non omnes urbes sunt aptæ bona possidendi
vina: deinde experientia a longo tempore confirmavit, ad
ventorum statum & tempestatum statum, varie sese habere
vina. Ex omnibus autem venti calidi & humidus, & tempe-
stas quoque humida, & calida vinis minus favet, uti Austri
& Africus, quia atmospharum copiosis similibus corporibus
cuius implent septentrionalis vero & orientalis ipsi magis
est amicus. Notavit austri noxam suo iam tempore mag-
nus medicina parens Hippoc. qui lib. de morbo sacro p. 1
91. scribit *cuncta corpora ventum Austrum sentiunt, & ex illis
splendidis tenebrosa sunt, & ex frigidis calida, & ex siccis hu-
mida, & quæcumque in domibus vasata sunt iuxta terram cum*

vino ac alia copia liquorum, ea omnia Austrum sentium & formam in aliam speciem transmutant. Optimam itaque consiliū est, cellas ab aestivo calore, & flatu aulivo, praeservare, firmiter obturatis cellarum spiraculis; ne autem aer ibi stagnans putrescat, circa tempus nocturnum vel matutinum die existente sereno, vento flante vel orientali vel aquilonari eadem aperire convenit, ut pertransendo ventilent & purificent insitum aerem.

Oblivione hoc loco non est traeseunda observatio trita & vulgata, de mutatione vini in vasis circa tempus quando vitis floret. Annotarunt nempe curiosiores, tunc temporis recentia & dulcia quoque vina experiri quandam fermentationem, transmutationem quoque, imo eadem ex dolis effluere, vel si eorum orificia nimis arcte clausa sint, ipsa vasa magno cum damno, disrumpere. Huius effectus ratio certe non rejicienda est in florem, sed potius in talem aeris statum, qui tunc temporis (nempe circa solstitium) quando vitis floret, penetrantissimo & mobilissimo calore agitur, unde non mirum, subsequi tales effectus, & certissimum est, quod tunc probe debeant custodiri vasa, & eorum circuli ne dirumpantur: si enim a subtili aeris calidi rarefactione (ut viderimus in thermometris vel aliis vasis spirituoso liquore repletis) aliquid rarefit, & maius affectat spatium ipsique hoc non conceditur, non potest non vim suam exercere in ipsa receptacula.

Experimur clarissime talem disrptionem in lagenis vitreis densissimis, si enim illa spirit. vini aut vino generoso Italico vel Gallico fuerint tota repleta, & obturaculo firmata, tempore aestivo vel sub calore externo facillime disiliunt, unde necessaria cautela haec est, ne unquam spirituosis liquoribus in totum vasa repleamus.

Videtur si rem paulo exquisitius trutinemus, ipsum aeris

ris fluidum, sicut enim totius universi fluoribus & animatum sanguine, ita & cum vino quandam communicationem habere; quod et hinc deinceps vincimus, quoniam ad impetum solis ventos, ac aëquilonares etiam flatus, præsertim si luna simul existit, plenas ex orificiis ipsa vina exsurgunt & effunduntur, unde et tunc temporis semper madida eo in loco ad vertuntur. Humidus quoque & calidus aer, ac ut non immediate attingat vina, causatur tamen in ipsis, quandam alterationem, turbulenta enim ipsa facit & gravia, pendula. Quantumvis enim aer externus non immediate vinis permisceatur, nihilominus æthereum illud principium quod ab ipsis excludi nequit, intrinsecam alterationem sentit; non secus ac id contingit in homine, cuius spiritus in sanguine & nervis secundum aeris externi conditionem, varie sese habent. Perquam dignum autem observatione est, ab aere vino ingro, dacti, etiam ab ætæ, texturam ab intestino vini motu alienam, ac situm, dispositionem partium, vinum, constituentium plane transmutari; videmus id ex vappa, ex mucositate, qui glutinis sæpe naturam acquirit qui; apparet in embolis, si per ea vinum transudat, nec non ex viscositate pendula conspicitur; aer enim suo motu e sede sua disjicit ætherem vini, qui in fluiditate & tenuitate illum conservat, & gravitate sua particulas inter se compingit, coniungit: quapropter pendulum vinum mox fluiditatem iterum recipit vehementi facta agitatione & conquassatione cum ferulis.

Tandem non solus aer, sed imbutus certi generis corpusculis activis naturæ penetrantis inducere noxiam vinis mutationem idoneus est, quare a fulgure & tonitru in signem experiantur: ea præsertim recentia, non secus ac cerevisiæ noxam, facile enim degenerant in acorem. Postea aer fracidus, vappidus vel morbidis effluviis contaminatus, ea statu, crasi & sapore exiit: ideo non sine ratione

10972 silvanii nes * (32) * insyl murgis mpro.
tione solent foeminas menstruatās, a tractandis, vinis abar-
cere, neque ullos odores fortes ex alio, cepis, cadaveribus
admittere: præstat quoque eum in finem singulis septima-
nis probe ab omni situ dōlia, embola, & orificia purgare &
polire, cavere insuper, ne morbosus vel foetidus halitus per
siphonem cum vino communicetur.

^{ms} De Rhenano vino illud adhuc monendum esse duxi-
mus, hoc omnium optime conferyari, nec facile desciscere
a statu suo: durare enim non tantum ad 100 annos potest,
sed & non facile ab admixtione alterius generis vini, mo-
do non sit dulce fermentiscibile, alteratur: cum contra vi-
na Italica, Gallica pleraque, Hungarica, Neccarina, Mosella-
na, ex facili de crassa ac indole sua abscedant, nec omnem vi-
norum admixtionem ferant: dulcia enim ad acidi mixtu-
ram mox acceſcunt.

^{sup} Postremo, gelu penetrantissimum hyemali tempore,
non minus crasin quā mixtionem vinorum laedit, præsertim
si ea fuerint recentia, imbecillia, tenuia, minusque genero-
sa: tota enim massa tunc congelascit, quo fit, saporem & pe-
netrantiam multum minui, gelu enim unionem partium
mixtum constituentium plane disturbat ac destruit: semel
autem immutato situ partium, pristina mixtura, æ-
gerrime restituitur. Videmus id manifesto, quando vinum
leni tantum calore destillatur in spiritum, qui reassusus sub-
stantiæ illi, quæ remanet in destillatorio, nunquam produ-
cet ejusdem saporis & qualitatis vinum. Minus autem no-
cet frigus generosis, spirituosis & inveteratis, quia potius
hæc ipsa reddit fortiora, quandoquidem phlegma tan-
tum vertitur in glaciem, quo remoto activum & spirituo-
sum concentratur; & habemus a fide dignissimis ceu rem
exploratam & certissimam, in multis locis Gallia, etiam pro-
pe Genevam, vina dicta Vrenginer, saluberrimæ indolis
per

* (31) *

per totum annum hyememq; aperto aeri in vasis exponi,
dum existimant, frigoris vehementia asperitatem attenuari,
& spirituositatem vini conciliari.

CAPUT. V.

De Salubritate Vini Rhenani.

Medicus qui imperator vixit & sanitatis est, & curam
corporis humani gerit, eo maxime respiciat, ut vi-
num feligat & commendet tam sanis, quam aegrotis,
quod sit præstantissima & saluberrima virtutis, quodnam
autem hunc mereatur laudis titulum perspicendum est.
Salubre dicimus illud vinum, quod non lædit, sed potius
juvat sanitatem, quod non crassa & circulum sanguinis vi-
talem violat vel labefactat, nec viscerum & membrorum
munus ac officium invertit, sed potius confirmat ac robo-
rat, adeoque digestionem juvat, vires reparat, capiti neque
nervis nocet, artubus præsertim pedibus nullum torpo-
rem vel lassitudinem inducit.

Ex horum censu sunt (1) ratione natalis soli, ea quæ
in locis præaltis & sublimibus, montosis nempe, in solo sa-
buloso, omnis sulphurei & salis contagii experti, probe ta-
men culto & fecundato, circa fluvios currentes nascuntur,
& meridiani solis actionem libere & diu experiuntur: ta-
lismodi vina in genere sunt saniora iis, quæ in planis locis
& a fluminibus disitis subnascuntur, ratio horum consistit
in eo: solum si firmum, porosum tamen solis radios
diutius detinet, cujus vivifico calore succus vitis mirifice
attenuatur & subtilisatur, deinde per solum arenosum plu-
vialis nutritiva aqua egregie filtratur, ipsaque filtratione
subtilior & purior redditur; montosa loca autem præ hu-
milioribus aptiora sunt bono vino generando, quoniam

E

at ergo avertunt frigidus septentrionales ventos, qui incrementum uvarum & vegetabilium multum morantur, insuper purior ibi & magis elasticus aer est, & sol quoque liberius terram radiis suis ferit, accedit & hoc, quod superflua pluvialis aqua, cum non omnis impenditur nutritioni, gravitate sua iterum dilabatur, nec circa radices vitium stagnet, quod fit in humilibus profundis locis, non sine magno detrimento.

Exoptatissimus quoque vinearum situs est circa aquas fluentes, propter atmospharam prope illas tenuibus effluviis aqueis refertam, unde circa fluvios agri etiam solent esse fecundiores, quia humidiores, ros enim desideratissimus ex vaporibus collectus, denocte dilabens, subtili suo succo, laudatissimum vegetabilibus præbet nutrimentum.

Secundo loco salubritatem vini accersimus ex temperatura eorum, adeo ut temperata vina omnium sint optima. Ipsa sanitas nil nisi harmonia & temperies diversarum partium, nec non sanguinis temperatus, & æqualis humorum motus est: tuentur itaque maxime sanitatem tam ex alimentorum quam medicamentorum classe, quæ temperie gaudent, quæ omnis excessivæ qualitatis expertia sunt. Temperata autem ea dicimus vina, in quibus conveniens proportio elementorum, nempe sulphuris, spiritus, tartari, terræ nec non phlegmatis cernitur, sive ut rem clarius exprimamus, quæ non nimis sunt spirituosæ, neque nimis crassæ, nec porro nimis cruda tartarea, acidi saporis, non nimis saturati, nec nimis diluti coloris, sed mediæ naturæ: Ex temperata autem elementorum commixtione & legitima proportione nascitur etiam temperatus & naturæ amicus in corpore nostro effectus. Si vero ullum vinum commendandum est propter temperaturam, & ex ea proficiscentes salutare qualitates, certe vinum rhenanum hæc gau-

gaudet prerogativa. Primo enim, est illud spirituosum, nam sub destillatione, una mensura spiritus inflammabilis dephlegmati saltem uncias duas largitur, testatur id quoque inebriativa & analeptica virtus, nec non productio aceti fortissimi ex ipso hoc vino; nam loco regula hoc tenendum; quo generosius vinum, eo fortius acetum; e contra penetrantia aceti testatur de spirituositate vini; nam tenuia, & quae carent spiritu debito, uti sunt verb. grat. hic locorum crescentia, in debilia mutantur aceta: neque enim putandum est, acetum esse tantum acidam vini portionem destitutam spiritu, cum potius hic ipse subiungatur tantum & depressus ab acido eminentiori & extricationi reddito: mixturam eius adhuc incolat; quod vel spirit. aceti destillatio ex saccharo saturni, & ex crystallis viridis aeris abunde restantur, tacemus quandoque saccharum saturni sub destillatione nimis calide tractatum, aere accedente in flammam verti. Jam vero celebratissimum est, quod Francofurti parant ex vinis rhenanis, acetum, propter suam acorem fortem & penetrantem, cum una unica plus praestet virium tam in medicina quam in oeconomia quam unica quatuor huius loci.

Præterea inest rhenanis vinis sulphur probe extractum, non crassum, crudum, rude sed subtile, praesertim in antiquis. Crassa & cruda sulphura ingrati sunt odoris, vaporosa sunt, gravant caput, minime autem id dicendum est de rhenano: hoc gratissimi & penetratissimi est odoris, unde exterius ad morum saltem naribus, si ullum, certe hoc analepticum est, iucundissime spiritus immediate afficiens, quod morbo languidi, & reconvalescentes summo cum fructu experiuntur, tenerum etiam hoc sulphur est, quoniam a nimia etiam huius vini ingurgitatione, non facile vini asuetis dolet vel male se se habet

caput, seu gravitas vel lassitudo quædam in membris re-
linquitur, ut potius agilitas, & alacritas tam animo, quam
toti corporicum transpirationis laudabili promotione con-
cilietur; id quod maxime præstant generosa & spirituosa,
non nimis recentia.

Tertio acidum tartareum subtile, vinum rhenanum
constituit, quod ex sapore non minus, quam ex eo, quod a
destillatione remanet, cognoscitur. Verum enim vero ob
acidi valde copiosi ingressum, medici non minus, quam im-
periti vina hæc improbare & rejicere communiter solent,
dum existimant, acidum non modo sanguini ob metum
coagulationis, sed & ipsis nervis esse hostile, quod verum est
de acido sibi relicto, præsertim crasso, fixo, at longe, alia
vires & efficacia resultat ex mixtura huius acidi cum sul-
phure spirituofo delicatissimo, nihil enim est, quod tam
egregie contemperet ac demulceat acidi stimulantis & vel-
licantis naturam & quod tam gartum saporem & odorem
ipsi sceneret, quam spiritus, habemus clarissima huius rei
testimonia in destillatione spiritus nitri, salis, vel etiam vi-
trioli dulcis. Quanta corrosivitas, quam foetus & ingra-
tus odor, reperitur in aqua forti? si vero una eius pars cum
part. 3. spiritus vini rectificatissimi misceretur, & per destilla-
tionem vel calorem ambo intime junguntur, perit sapor
iste corrosivus, perit odor teret, & inde suavissimi saporis
& odoris resurgit spiritus, in medicina ob egregias vires non
fatis prædicandus. Dicimus potius, rhenana eam ob ra-
tionem esse sana, quoniam subtile acidum hæc ipsa ingre-
ditur, nam hac ratione sulphur eorum quod valde cali-
dum & igneum existit, egregie temperatur, ut minus ferire
caput, vel præternaturali astu sanguinem afficere possit,
quale quid expectandum a vinis fortibus, quæ acidi parum
in mixtione agnoscunt.

Tem

Temperies & consequenter salubritas vini nostri, in eo quoque versatur, quod non multum crassa terra vel viscositatis, sed copiam tenuis aquosae substantiae possideat, crassa vina, quae dulcia, hoc habent incommodi, quod liberalius & frequentius haulta, crassum & copiosum sanguinem corpori ingenerent, uno verbo, plethoram accendant, nam illud quod crassioris molis est, non pertransit emunctoriorum tubulos, sed in vasis remanet, ibique humores laeger, quot autem malorum generix sit plethora, peritiores medentium optime callent. *19* Damnat dulcia vina Hippocr. de ratione vict. in morb. acut. p. 62. eam ob rationem quod tumores hepatis & lienis augeant, quod fit, dum sanguine crasso & copioso has partes infarciunt, proinde crassa dulcia & pingua substantifica vina, insignem copiam biliosae in sanguine & humoribus producant, principii, unde etiam ad acutas & biliosas, nec non lentas hecticas febres immoderato usu disponunt, ea autem vina quae tenuia sunt, per angustissimos emunctoriorum canaliculos sine ullo impedimento feruntur, hinc rursus e corpore eliminantur, nihilque heterogenei, quod vel copia vel perversa qualitate nocet in sanguine relinquunt, ut & ob hanc rationem rhenana aliis salubriora esse, facile iudicandum sit.

Ut autem eo melius, quamnam ex rhenanis, & aliis quoque corpori humano proficua & salutaria sint quisque cognoscere possit, certas quasdam notas & characteres boni vini, ut constituamus res erit magna utilitatis. Primo itaque salubre vinum est, quod grato & reficente odore praeditum. (2.) quod receptum & detentum in ore relinquit in lingua blandam adstrictionem & ob penetrantiam nares & caput pervadit. (3.) si transparent & clarum est, & aureo praeditum colore. (4.) quod citius pertransit renes, & altero die madorem vel sudorem quendam in cor-

pore causatur, vel alvum quoq; lubricam reddit. (5.) quando nullum dolorem vel lassitudinem in capite, vel membro quodam relinquit. (6.) quod appetitum excitat, & concoctionem adiuvat. (7.) liberalius & frequentius haustum; non ad calculum vel podagram disponit. Secundum hos characteres, ceu ad lydium lapidem si vina examinemus; deprehendimus ex Rhenanis saluberrima esse, vinum Hocheimense, Cocheimense, Rudesheimense, Joannesbergense, Raenthalense, Neuendorffense, & Rhingavica pleraque dummodo non sint nimis recentia, sed ad minimum octo vel decem annorum, quæ etiam ad victus sanorum & ægrotantium accommodatissima laudat Dioscorid. l. 3. c. 5. Baccharacense ætatem mediam dum attingit convenientissimum est.

Inter vina moeni, corpori apprime conveniunt Klingenbergense, Hirsteinenense, Michelbacense, Nierensteinense, quod maxime ii qui illis vinis persæpe utuntur testari possunt, siquidem ea sanitati utilissima deprehendunt. Nec Mosellana virtute medicamentosa & salubri destituuntur.

Cætera quæ hic non recensemus nequaquam corpori inimica proclamamus, abstrahimus potius ab iis, & ea quæ nobis nota sunt, ac salubritatis fama eminent ob egregium commodum quod corpori conferunt, commemorare hic volumus: sicuti neque exotica vina contemnimus, quæ non unius cum laudatis indolis sunt, potius asserimus, ex Italicis, Gallicis &c. vina deprehendi, quæ præstantissima, medicamentosa etiam excellant virtute. Intendimus solum rhenanis attribuire prærogativam, præalibus, quod horum usus sit universalior, & ob egregium elementorum æquilibrium omnibus ætatibus, temperamentis, morbis etiam cuuscunque generis rectius respondent,

ant, cum aliorum vinorum usus sit limitator, eaque non indiscriminatim, & sine cautione adhiberi possint.

Ex vinis Franconiae vero, illa ad usum quotidianum iudicamus convenientiora, quae nimiam aetatem nondum redolent, cum qua deponunt tartarum, secus quam rhenaena quae eundem conservant, & propterea (quod contra vulgarem opinionem statuimus) corpori nostro etiam plus solatii afferunt, tartarus quippe blando suo stimulo omnia emunctoria animat, & sui admonet officii, alvum puta, ac partes urinae secretioni destinatas &c. cum alias, reliqua vini substantia destituta hoc stimulo diutius in sanguine subsisteret, hic etiam blandam, subadstringentem virtutem vinis foenerat, quae tonum non modo ventriculi, sed aliorum pariter viscerum valde roborat, quo rite se habente, circulus humorum & totum excretionis negotium feliciter & promptius peragitur.

Ultimo non possumus non elegantissimi loci Hippocrat. in quo boni vini notas & differentias exprimit, mentionem facere, qui extat lib. 2. de ratione vict. morb. a-cut. pag. 62. *Vinum dulce vinoso minus caput gravat, & minus caput ferit, magisq. sane quam alterum intestinorum dejectiones movet, viscerum tamen tumores, hepatis nempe & lienis auget. Neque igitur his qui amaram colligant bilem convenit, nempe quod hic solum facit. Quin etiam in superiore intestino flatum excitat, neque tamen inferiori intestino pro flatu ratione est adversum, & si non valde penetrat a dulci vino status circa praecordia immoratur. Et certo hoc minus urinas prorsus movet quam vinosum album. sputum tamen potentius educit alterum, quod dulce est. Vinum autem vinosum album ad vesicam altero magis penetrat & cum urinam provocet, & semper perrumpat, multum in his morbis contulerit. Quamvis enim ad alia altero sit minus idoneum, quae tamen ab ipso fit*
per

per vesicam purgatio, liberat si uti debet, impellatur; bone he sunt nota de vini utilitate & noxa, que sanioribus incognita fuerant. Fulto vino vero & nigro, austero in his morbis ad huc uti possis, utique capitis gravitas, non, insit, neque mentis percussio, neque sputum sursum ferri prohibeatur, neque etiam urina imbibeatur, sed alvi egestiones humentiores & ramentosiores fuerint. In his sane vel maxime ex albo mutationem facere convenit, & quaecunque in similia existunt. Illud autem insuper nosse oportet si dilutius fuerit vinum, superiores omnes partes & que circa vesicam sunt, minus ledere; meracius vero iis que circa intestina magis prodesse.

CAPIT. VI.

De Virtute vini medicamentosa præsertim maxime, & curatoria.

PUlchre Cardanus de rerum varietate lib. 8. cap. 22. ait, in uno hoc liquore tot salutaria recondita remedia sunt; ut quicquid saluberrimarum virum natura cæteris plantis indidit, illud omne facillima participatione vino & in vino homini ad diversissima valetudinum genera communicaverit. Et veteres haud injuria propter summam & incomparabilem qua imbutum est vinum virtutem, nomen vini derivarunt exinde quasi dicatur *divinum*. Alii ex vi originem ejus duxerunt, quoniam vim seu virtutem animo & corpori inducere aptum est. Et revera srem ex a quo perpendimus, non in tota rerum natura, tam ad ruendam sanitatem, quam ad valetudinem infirmam domandam, datur & invenitur præstantior & accommodatior medicina, quæ tot & tantis fulgeat virtutibus, quam quæ residet in vino, quo olim veteres pro summo medicamento usi fuerunt.

Mortales a multo tempore anxie laborarunt & quasi-
verunt

verunt, securum remedium ad longam & sanam vitam, quo
 omnis generis afflictiones arceri a corpore, & sanum ac ro-
 bustum illud in multos annos conservari possit, sed an me-
 lius & accommodatius quoddam ipso vino exegitari pos-
 sit equidem non video. Constat & aliis remediis sua laus
 & gloria, cum vino tamen nunquam comparanda, quan-
 doquidem vinum non tantum in corpus agit, sed & in ip-
 sam animam quam reficit, sanat eiusque functiones mirifi-
 ce promovet.

Antequam autem ulterius progrediar, breviter
 saltem strictimque quomodo vinum in animum exerat
 operationem, explicabimus. Nullum dubium est homines
 ingeniosos imo sapientes & acutos evadere a vini potu. Ita
 Italos, Gallos Germanos etiam ubi bono vino crescunt ce-
 teris septentrionalibus maxime populis vino destitutis &
 cerevisiam bibentibus longe esse ingeniosiores, ipsa verita-
 tis magistra experientia patefacit. Gryllus de sap. dulc.
 lib. i. existimat Græcos ob præstantiam vini olim fuisse sa-
 pientiæ parentes, qui nunc cum vitibus a Turcis extirpa-
 tis ingenii & doctrinæ gloriam simul amiserunt. Gentiles
 Palladem & Bacchum in uno simul templo collocarunt, in
 signum vino prudentiam augeri. Fictum a priscais est Deos
 sapientiores esse hominibus, quia fruuntur & ambrosia &
 nectare. Ingenium quod exciter vinum ex eo claris-
 sime intelligitur, quod ad poësin quæ res ingenii est miri-
 ficè disponat. Perpetuo ab antiquitate creditum fuit, &
 ipsa res ira docet vini calore poëtarum furorem & impe-
 rum excitari, & Bacchi & Apollinis furorem unum esse e-
 undemque. Quamobrem Ovidius vino carens in exilio
 de se conqueritur:

Impetus Ille sacer qui vaturn pectora nutrit.

Qui prius in nobis esse solebat, abest.

F

& ut

Et ut Nicarratus scribit, vinum magnus est proetarum equus, aqua namque haud bonum facere verſum perhibetur, nec durabilia illa dicunt eſſe carmina qua ab aqua potatoribus conduntur. Homerus, Ennius, praſtantiffimi poetae, vini celebrantur.

Deinceps vinum hanc mirabilem poſſidet virtutem, quod omnem metum & triftitiam ex animo expellat, hominesque animoſos cordatos audaces, alacres hilares reddat. Antiqui Bacchum cordis praſidem eam ob rem pronuntiarunt. Horum effectuum teſtimonium perhibet non modo ipſa experientia, ſed & plurima in ſacro textu ſatis nota loca, & ex eo ſaltem colligi poteſt, dum Syracides ſcribit: was iſt des Menſchen Leben ohne Wein. Univerſale autem eſſe vinum praſervativum a morbis ferme cuiuſcunq; generis non ſine ratione affirmare ſuſtinemus: quodocunq; enim morborum qui humano corpori infeſti ſunt ſpeſulamur originem, eam ex imbecilliori ſanguinis circulo petendam eſſe, nullus rerum medicarum peritus in dubium vertere poterit. Quemadmodum enim aquabilis liber & expeditus ſanguinis per ſua vaſa progreſſivus motus unice conſervat & tuetur corpus ab omni labe corruptione & morbo, & vitae non modo ſed & ſanitatis faber & auctor eſt: ita ex imminuta inaequali tarda ſanguinis progreſſione, ad morbos fieri diſpoſitionem, ex facili iudicandum. Sanguis ſufficienter motu circulatorio per omnis generis tubulos corporis circumpulſus, fluidus fit, ſubtiliſatur, & a ſordibus diverſae naturae & indolis per congrua ſua emunctoria depuratur, & ita aptus ad functiones omnes redditur. Ex motione vero ſegniori & debiliori, denſus, craſſus immobilis fit, & ea quae debebant excerni remanent, unde non modo copia ſed & qualitate peregrina imbutus, plethora, impuritatis, obſtructionum, ſtagnationis, infarctus
viſce-

viscerum & exinde productorum spasmodum fecunda fit mater. Jam autem si consideremus eas causas, quæ imminuunt ipsum sanguinis circulum, sunt ea potissimum quærenda, in ipso principio motus, quod subtiles mobilissima sive spirituosæ, impetum facientes corporis partes constituunt: hæc si deficiunt, vires ad motum debitum non adsunt sufficientes; vel tardioris circuli culpa est ipsa sanguinis & humorum moles, ex intemperantia vel aliis causis nimis adaucta, & respectu virium motricium corporis nostri sive spirituum improporionata reddita.

Ex iam dictis liquido constabit, illud quod ad morbos tam brevioris, quam longioris naturæ varique generis avertendos, & corpus ab iis defendendum adhibetur, sanguinis circulum excitare, intendere & promovere idoneum esse debere, quo fit ut sanguis ab omni crassitie impuritate, stagnatione, infarctu liberetur, qualis enim sanguinis est circulus talis eius est fluiditas, talis excretio impurarum & superfluarum sordium, ex quarum retentione prima morborum ponuntur fundamenta. Jam vero cogitet quisque prudens & cordatus, num in tota rerum natura derur convenientius remedium, ad excitandum, augendum & promovendum circulum sanguinis, ipso vino, præsertim tali quale nos laudavimus nempe temperato. Hoc amico suo natura gratisimo spirituoso 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 & obstructions referendi facultate præditum est, ut hac ratione longe feliciter motus progressivus procedere possit. Accedit & illa tenuis aquea vini pars, quæ diluendo, attenuando humo-

rum crassitiem, non levem ad promptiorem motum operam collocet. Id omne ostendit ipse effectus, a vino enim bonæ notæ epoto, mox intenditur calor, pulsus citatior & validior fit, sanguis a centro ad circumferentiam movetur, facies fit rubicunda, vasa turgida, augetur transpiratio, urina pellitur, & totum corpus cum ipso animo resicitur & excitatur.

Quis itaque non perspicit, non dari aptius praesidium ad vitam longam & sanam tuendam ipso vino nobili albo? Veteres intelligentes, a vini potu tanta commodare laudare in corpus, commendarunt eum in finem ebrietatem, non quidem frequentem & intensam, sed levem & raram. Arabes Medici inter quos Avicenna in magni sui op. lib. sect. 3. cap. 8. quovis mense semel aut bis ebrietatem mirifice laudat, ad proliciendum sudorem, ad resolvenda ea quæ superflua sunt. Ipse Dioscor. ait: *vinolentia non omnis noxia, sed sepe necessaria est ad sanitatem conservandam.* Seneca stoico supercilio gravis vir inquit: *convictus & liberalior potio vigorem dabit, & non nunquam usque ad ebrietatem veniendum, non ut mergat nos, sed ut deprimat curas, sicut enim cadia, & ab imo animo mores, atque ut morbis quibusdam, ita & crassitie mederim.* Homerus auctor est, Nestorem qui tam diu vixit, magnas paterat vini assumisse. At vero hæc omnia intelligenda sunt cum grano salis, minime enim nostra mens est, ut ebrietatem, quæ potius abbreviatrix vitæ est, nec non ingenii & corporis destructrix, collaudare velimus: sed e contrario eam valde dissuademus: hoc tamen non negandum, nonnunquam liberaliorem potum vini, & ordinario maiorem concedendum esse, non vero talem ut inde male, sed potius bene sese habeat corpus. Dicimus vinum esse præstantissimum medicamentum, & omnibus, ob homogeneitatem
cor-

& cū corporis nostri spiritibus affinitatem antefendum, sed uti generosa & optima remedia abusu, & non debita dosi ac tempore adhibita, nocentissima sunt: ita etiam vinum sumam perniciem corpori inducere aptum est, ideoque non secus quam aliud medicamen cautione & medici consilio eget.

Ut autem mentem nostram clarius quodammodo aperiamus, certo convicti & persuasi sumus, vinum ex medici consilio usurpatum, plus præservare a morbis posse, quam faciunt omnis generis acidula, thërma, aliæque salubres aquæ. Non inficiandum est, thërmas & acidulas a morbis præsertim chronicis, egregie corpus custodire, verum non alio agunt modo, quam circulum sanguinis & humorum augendo, nec non pondere, atque elemento spiritibus minerali evacuationes, per alvum, per urinam, quandoque etiam vomitum excitando, obstructions ubicunq; consistunt, aperiendo: at vero cum principium agendi habeant minerale, quod non adeo homogœnum naturæ nostræ est, neque reparare vires, neq; spiritus in generare aptum existit. Deinde, cum magis quantitate & copia aquæ operentur, non quivis autem ventriculus, seu viscerum ac intestinorum tonus, tantam quantitatē ferre queat, & frigidus acidularum potus, serosis, phlegmaticis, & qui imbecillos ad spasmos proclives nervos alunt utilis esse nequeat, ideo nos sumus in hac sententia, vini salubris potum, debito regimine a medico præscriptum ad certa tempora, plus efficacia & virium ad præservandum ac medendum, custodire, quam expectari possit a dictis illis aquis. Vinum enim uti antea dixi, est universale evacuens, nam per alvum, urinam, & sudorem pellit, vinum est analepticum, nil enim vino citius vires reparat, est optimum stomachicum. Sacra etiam Scriptura teste, ad calorem & tonum ventri-

culi concurrens, est optimum aperitivum sanguinem depurans, quoniam per intensiorem sanguinis motum, emunctoria recludendo, separat scorias cujuscunque naturæ & generis excrementitias: unde nullum dubium, quin in malo hypochondriaco, in debilitate ventriculi, cachexia, hæmorrhoidum suppressione, tumore & obstructione hepatis & lienis, in calculo renum & vesicæ, in arthritide frigida, catharrois variisque defluxionibus, rheumatismis lassitudine & gravitate corporis, ingenio & memoria debilitata, auditus gravitate, visus hebetudine, sensus ac motus ex defectu spirituum & nervorum imbecillitate, in venere virorum depressa ac sterilitate foeminarum, & quacunq; frigida morbosa corporis intemperie, senes, pituitosos, & serotos exerceente vini cura præservationis causa instituta omnibus thermis, acidulis, aliisque remediis & curis, longe multumque sit præfereuda. Certe si mortales scirent, quantæ virtutes medicamentosa a benedicto naturæ parente indita essent huic liquori, non incidereut ita in morbos, neque tanta pharmacorum ingratorum vel etiam medicorum copia egerent.

Memorabilia sunt quæ scribit Whitakerus insignis medicus tract. de sanguine uva pag. 33. *Vinum medicamentum est, ac si mea experientia esset tanti, varias & mirandas operationes usui hujus medicamenti in me ipsum, & in alios complurimos, silentio non possum præterire (scilicet) corpora extenuata ad sarcositatem reducta, & exsiccata ad humiditatem oleaginifam, quando cerevisia deabilis, vel aquarum potatores complexionum stuarum potius quam hominum obtinerent.*

Possemus & ipsi allegare exempla ubi post bonum rhenani usum, per aliquod septimanas, ab omni alio potu, plures mutato quasi toto temperamento, insigne robur & virium augmentum quoad omnes actiones experti fuerunt.

Ullt au

Ut autem nonnulla perquam utilia monita circa talem vini curam adjiciamus, dicimus *primo*: preparata prius corpora esse debere, nempe si plethora adest, ea venae sectione tollenda est, si alvus est obstipata, & multae viscofae cruditates ac sordes primam regionem occuparunt, ea per salina abstersiva, & laxantia debita sunt auferenda; *Secundo* vina optima, temperata tamen rhenana, & ex montanis imbecilliora, olygophora, Klingenbergense, Michelbacense, Hirsteinense in usum hunc trahenda sunt. *Tertio*: abstinendum est ab omni alio potu, cerevisia, spiritu vini, cibi autem liquidi & boni succi, non crudi, non falsi, nec acidi, non calidi aromatici tunc temporis usurpandi, sed iuscula ex vegetabilibus alimentosis parata, optime tunc conveniunt, & augebunt vini energiam. *Quarto*: potio hoc modo instituenda: si ferre possunt agri matutino tempore vinum cum aqua Schwalbacensi aut Dinsteineri, vel Willdungeni ad dimidium mixtum ad mensuram bibant, in prandio autem & coena purum vinum pro siti non modo extinguenda, sed & paulo ultra, nunquam tamen cum nausea & fastidio, & ad minimum in principio de die duae mensurae vel tres sunt impendenda, ita tamen ut ab initio dosis minor postea succesive augeatur. *Quinto*: si corpus a vino nimium caesit, vel somnus impeditur, acidula dicta vino miscenda, in coena & prandio. *Sexto*: Alvus si exsicceret, prunorum, pomorum borsdorffianorum, passularum, sicum decocto, adjecta portione salis nitrosi, vel arcani duplicati est lubricanda; *Septimo*: Tempore vernali, seu autumnali cura haec debet institui, & per sex septimanas continuari. *Octavo*, caveant autem ab ea omnes qui copiosas & impuras, falsas, sulphureas, scorias in sanguine habent, nempe scorbutici calidi biliosi, arthritide vaga laborantes, ad phthisin, hecticam, haemoptysin, soporosos affectus, epilepsiam dispositi.

Post-

Postquam hactenus præservatorium vini præstantis si-
 mum effectum perlustravimus, sequitur jam ut disquiramus
 in quibusnam morbis eorumque paroxifinis proficuum il-
 lud sit. Fatendum est in præservando ejus vires esse uni-
 versaliores, in medendo contra magis limitatas & circum-
 scriptas, certissimum tamen est etiam in ipsis morbis sanan-
 dis, divinam medico porrigere manum.

Et quidem in febribus malignis vino nil datur excel-
 lentius; malignitas dignoscitur ex motuum & virium defectu,
 nec non valde depressa sanguinis spiritali ascensio, ex tardo cir-
 culo eiusdem, quæ cuncta dispositionem quandam febris
 ad putredinem designant; igitur in iis morbis restaurare
 vires, spiritus erigere, circulum sanguinis liberam redde-
 re, transpirationem movere expedit; & in eo versatur omnis
 alexipharmacorum virtus, quod autem vinum hæc om-
 nia præstet nolumus pluribus autoritatibus quibus præ-
 cætorum libri pleni sunt confirmare, sed confugimus ad
 solam experientiam, qua nobis constat, plures ex malignis
 evasisse solius vini moderato usu.

Præterea in illis morbis ubi ad peripheriam corporis
 virulentum quid expellendum est, videlicet in petechiali-
 bus, variolis, morbillis si nempe natura est imbecillis, mo-
 tus cordis ad expellendum insufficientis, veletiam retroces-
 sio exanthematum ob debilitatem virium contigerit vi-
 num convenit, cæteroquin si magnus æstus & humorum e-
 bullitio, pulsus citatiores hosce morbos comitantur, absti-
 nemus merito.

Febribus continuis laborantibus non modo ipse Hip-
 poc. lib. 2. de morb. acut. §. 61. vinosum vinum album &
 aquatum commendat, sed & innumeri practici inter quos
 Forestus lib. observat. 1. obs. 1. rhenanum aquosum album
 subtile laudat, Helmont, de feb. c. 12. pag. 772. scribit
 fuerunt. inloquibit;

bit, quot quot modis in vino in febribus utuntur facilius con-
 lesunt, vires confarantur & pristinum corpus restituntur
 Multi magis in comochocipsum procedit in febribus in-
 termittentibus quam in continuis, evacuationibus, praesul-
 fertim transpiratione suppressis, maxima ex parte oriuntur, ov-
 ca tamen cautione, ut die intermissionis liberalius, parcius
 autem vel plane non in paroxysmo porrigatur nisi in de-
 clinatione & corpore ad sudorem disposito. *in sup. 13.*

Ratio vero quare in omnibus semper febribus non sit
 prohibendum, haec datur: febris intensior sanguinis com-
 motio est, penam in finem excitata, ut motus hoc fortiori re-
 moveat & expellat illud quod corpori minatur, interitum h-
 facile imparet, si quod motus ille valde est intensus, & quibus
 autibus, vinum parcius admittendum sit, quod si autem de-
 billis & languidus existit, natura deficere vel succumbere
 videtur, excitari debet, & promptissime vinum albumolygo-
 phorum ut sancta nobis commendata offerenda, ut imbecillitas
 lior facta natura restauretur. *videtur sup. 13. in febribus in-
 tensioribus.*

In syncope viriumque prostratione nil vino prestan-
 tius est. Galen. lib. 3. de medic. facult. omnibus syncopi-
 zantibus vinum suadet, substantia tenui, colore fulvum, ac
 vetus, potius quam novellum, vel mediae aetatis, quod vinu-
 res recreet, quia spiritus mire refocillat, cum exterius odori
 reterentis exhibitum vel cordi, pulsibus, applicatum, omni-
 bus aliis confortantibus & analepticis longe superius sit.

Dum molestat ventriculum nausea, imbecillitas, diges-
 tionis adest defectus, inflatio, vino nil utilius reperitur.
 Hinc D. Paulus Timotheo dispepsia laboranti vinum suavit
 Timothi. 1. vers. 10. Galenus lib. 4. de sanit. tuenda c. 6. q.
 perhibet colore fulva aut alba, odora, substantia autem te-
 nua, nobilissima esse stomachica, praesertim si leniter subae-
 stringant, & talia sunt rhenana quae in appetitu excitando,
 in

in roborando stomacho, & resolutione ciborum promouenda, ob subtile acidum spirituosum adstringens eximia.

In fame canina Hippocr. Sect. 6, aphor. 21. vini potum commendat, neque res desituitur suo fundamento; intelligendus autem hic aphorismus non est de quouis vino, sed generoso mero antiquo, causa enim huius affectus acidus corrosivus humor est, in ventriculi sinu haerens qui ab huiusmodi vino egregie temperatur, non aliter ac spiritus nitri vel vitrioli corrosivitas, ab admixto spiritu vini, vel tartari aciditas quam diu cum vino iuncta est ita contemperatur ut palato iucundum exhibeat saporem.

Ad sitim sedandum, vino aqua diluto nil est praestantius, hoc pacto enim longe promptius sitim extinguit, quam si sola aqua fuerit exhibitae, quando quidem sitis ex obstructis & constrictis glandulis quae salivalem laticem plorant infaucibus easque ac oesophagum humectant exoritur, has autem vinum dilutum melius refert quam aqua pura; ea propter ipse Hippocr. non veretur in febris quoque acutis talem vini & aquae mixturam praescribere.

In vomitu idiopathico vel quando febris iungitur, praestat vino tenui uti, quam alio humido.

In colico affectu praesertim si ex cruditatibus viscidis, flatibus proficiscitur, veteri rhenano nil est utilius, ipse Hipp. lib. 2. epidem. 6. vinum meracum commendat, quia cruda reddit apta ad concoctionem, attenuat crassa, flatus discutit, laudat quoque dicto in affectu rhenana Crato confisso. dissuadet Moravica & Austriaca, improbat malvatica dulcia, crassa, turbida.

In diarrhaea & dysenteria quae acutis etiam morbis iungitur, vinum rhenanum, tenue vel cum pilana mixtura aut solum indicatissimum est, virtute enim potest substringente, qua tonum intestinorum & laxatam glandulosam intesti-

norum

norum tunicam roborat. Et cum hisce in morbis sanguinem a centro ad peripheriam movere, transpirationem augere & urinam citere utilissima res sit, capropter vinum quia tales præstat effectus optatissimum, laudant vulgariter melioris adstrictionis causa vina rubella, quæ si bona nota sint utique possunt admitti.

In obstructione hepatis & lienis, in Ictero quoque, in cachexia vinum optimos exhibet effectus. Solenander ecelebris prædicit sect. 1. cont. 12. vinum album, matutinum, purum non potens aut vehemens, transparens aqua martiata dilutum, ut sunt rhenensia & mosellana ceu admodum grata hepati & quæ sua adstrictione viscera roborant magnam attribuit laudem, dulcia autem quæ sanguinis copiam adaugent non modo Hip. l. 2. de morbis sed & Guarionius conf. 117. maximopere dissuadet.

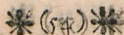
In Hydrope Hipp. lib. de internis affect. Lind. edit. p. 240. vinum austerum magnificat. Item aquosum lib. 5. epidem. § 37. Notavit Epiphan. Ferdinand. Hist. Med. 38. asceticos solo malvatici vini ulu curatos.

Affectus hypochondriacus an vinum admittat, in controversiam merito vocatur, observavimus non unica vice in praxi, ab acidis maxime rhenanis vinis symptomatum exasperationem: ratio quod minus ferre possint vina ad aciditatem inclinantia, hæc mihi videtur & attendenda venit.

Ob seigniorum intestinis contingit, contenta non promoventur (familiaris enim ipsis est alvi adstrictio) sed stagnant, ipsa mora acorem contrahunt, unde vinum in talismodi subjectis ipsa stagnatione in acetum forte, nervolas partes ad consuetos spasmos suscitans convertitur. At vero cum hypochondriaci egeant viribus, ventriculus quoque robur & calorem exposcat, vinum non penitus ipsis est prohibendum.

dum. Quapropter vetus rhenanum vel bonum Hungari-
 cum inter ipsos cibos modice assumtum, reliquis omnibus
 praefert in dictis affectibus Brunerus consilij. Abstineant autem
 tem a rubris, austeris, dulcibus, & ab omniusu inmodico. *o q*
 In scorbuto salium tartareorum fixorum serade, rhe-
 nanum egregium est, quia valde diureticum, unde scribit
 Sachusius de vite vinifera p. 314. vina rhenana, in scorbuto
 utilissima sunt ob vim diureticam, quia tartaream expur-
 gant saburram, quod ex Hollandia Rheni ripam legens &
 Francofurtum tendens observavit, in talibus scorbuticis vi-
 nis rhenani usitatisissimas urinas tartaro copiosissimo sca-
 tentes cum fructu redditas fuisse. Reisher. lib. de scorbut. p.
 533. vinum potens generosum idque inercacum scorbuticis
 commendat, sed paucum, quod si calor intendatur, aqua
 passulata diluendum sit. *o q*
 In calculo renali vina dulcia & generosa oleosa Crato-
 in. consilij. 53. recte improbat, generosis enim calculi plerumque
 fit ex copia sanguinis viscera abdominis ipsosque renes in-
 farciente, primo inflammationem, postea lationem sub-
 stantia renalis calculumque producente, plethoram autem
 a vino dulci augeri superius dictum est. Ingenerant por-
 ro renibus calculum turbida, austera, & quae facile sunt
 pendula, uti sunt hujus terrae Naumburgensia. Lande autem
 tem digna sunt rhenana quia valde diuretica. Neccarina
 laudat Scholzius consilij. 111. & olygophora evacuato prius
 corpore moderate bibita Unzerus de nephrit cap. 23. Mon-
 ranus consilij. 229. vinum olygophoron purissimum maturum,
 colore album dicto in affectu magni aestimat. Urinae stilli-
 cidium Authore Hipp. Sect. 7. aphorism. 28. vini potus sol-
 vit. Intelligi debet hic aphorismus maxime de vino gene-
 roso, utpote stranguria ex prohibita transpiratione plerum-
 que nascitur, hanc autem restituit eiuscemodi vini potus. *o q*
 In affe-

In affectu arthritico & podagrico num vinum sit concedendum quaestio majoris momenti existit? Communis est persuasio hos affectus Bacchi esse sobolem & solo aquae potu & abstinentia a vino curari. Equidem indubitata veritatis est hos affectus pro causa tartarum subtilium membranas lanchantem agnoscere, unde vina quae copiam hujus principii obtinent valde nocere videntur. Verum enim vero tartareus huius morbi ex obstructione emundatorum progignitur, & viscositatem ad densitatem humorum pro fundamento agnoscunt, vinum autem per renes qui congruum tartari evacuatorium constituunt morbosam materiam egregie educit, hinc non apparet ratio, quare eorum usus non debeat admitti praesertim cum plerumque etiam a ventriculi debilitate, spirituscentia sanguinis defectu, circulo segniori, natales suos arthritidis agnoscat, quapropter vinum cum debito regimine & ex medici consilio praeservare potest si macilentis hilde malis, si nempe extra paroxysmum usurpetur. At vero cum magna sit inter vina nec non inter naturas differentia, hinc prudens medicus haec probe inter se distinguere debet, nonnullis individuis magis quadrant acida destituta vina, & congesta, nempe Hungarica. Crato in consilio 233. podagricis parum vini Hungarici vel Malvatici inter cibos commendat. Et Solenander in consiliis ob imbecillitatem ventriculi parcum vini usum collaquadat. Egregius locus apud Solenand. sect. 4. consil. 24. meretur huc adduci. *Videndum inquit quid ferre ventriculi dispositio, quid reliqui corporis possit, non cuilibet temperamento, constitutioni, aetate, consuetudini, omnimoda abstinentia injungenda est, magna corporum varietas. si modice vino utamur medioera potissimum territer adstringentia suoque id tempore debito non ob futurus sed profuturus ejus usus. Et videmus pergit ille ab exiguo sumto vino declinante iam paro-*



xyris podagricorum dolores, & discusso ab excitato calore. Et spiritibus qualiscunque humore, tenones, feris, modo uti ante dictum in principio abstinendum. Et si in 3. suditionis mansisti in iur.

Ceteram mentio facienda hic loci est singularis methodi, qua Hippocr. in ischiadico malo, & arthritico fixo, & vago curando & in principio penitus profligando utitur, & memorabilia sunt qua scribit de intern. affect. Sect. 5. pag. 120. Exrenum morbo ino adit magnus venarum cararum morbus, unde ut eum cum sanguine referre sunt, si quid alieni ad eas pervenerit malo afficiuntur. Sic igitur afficitur, si dextra parte morbus est, per exordia ad coxendicis acetabulo dolorem exhibere incipit. Quo autem longius tempus processerit, & profundum fuerit, eo gravior dolor ad inferiora descendit, cumq; ad malleolum pedis externum, & pollicis intermedium pervenerit rursus ad caput feritur ubiq; in eo ulcus consuecit vehementer urget, sibiq; caput disrumpi videtur, oculi pituita circumq; corpus implentur. Et paulo post si morbi initio accesseris vinum Mendacum album dilutius quam plurimum per diem potui exhibere oportet. Et inebrietur quoad sanguis e naribus plurimus erumpat. cum autem fluere coeperit, minimum tredecim diebus fluit. ubi vero hi praeterierunt, non amplius inebrietur, neque ubi semel fluere coeperit. In cibo tamen paulo plus vini bibat, ut sanguis fluat. Deducit gravissimus author hos affectus ex plethora & optime, cum experientia consentaneum sit, hanc nititur tollere narium haemorrhagia, quam vini largo potu provocat. At vero an non consultius sit, vel venam, vel haemorrhoides aperire, & superfluo sanguini exitum dare, peritiorum iudicio relinquatur.

Explorato sic ad sanandos internos morbos vini usu, pauca quaedam iam ut annectamus circa eius noxam, qua ejus ab usus in quibusdam ostendit res postulat. Expe-

Experientia autem & ratio docet, quod in omnibus affectibus ubi sanguis magna copia congestus hæret, sicuti in inflammationibus, & in plerisque morbis capitis nominatim in ejus dolore a causa sic dicta calida orto, phrenitide, infania, vertigine, epilepsia, lethargo, & cunctis soporosis affectibus, vinum quodvis valde noceat. Cum enim dictis in morbis sanguis cum copia & impetu vasis partis affectæ infusus ibique congestus impeditius circuletur, non potest non a vino, quod spiritui suo perit superiora nempe caput, & sanguinem expansiva virtute ulterius rarefacit, nec non majori cum vehementia illi in partem obstructam largius e corde expellit, dictorum morborum exasperatio subsequi. Habemus in eo consentientem maximum nostrum Hippoc. qui lib. 2. de morbis in cerebri repletionem dolorosa, vini abstinenciam commendat, & ibidem ait: fideratus a vino penitus abstineat, & lib. 4. de morb. in cerebri sphacelismo penitus a vino est abstinendum, item in lethargo a vino abstinendum: phreneticum calefacere oportet calefactoriis humidis & potionibus excepto vino. Et lib. de insomniis, qui infania laborant, vinum non bibant.

Deinceps vinum nocet in tussi, in phthysi: aspera enim arteria minus ferre potest acres stimulos, nihilominus vinum dulce cum ad expectorationem iuvet, modice haustum non est nocivum, neque vetus rhenum, si tussis ad declinationem vergat, prohibendum, sed potius commendandum est.

Tandem coronidis loco sint illa quæ habet Tirellus in historia vini pag. 60. Vina sustentant firmos, erigunt lapsos, cohibent cadentes, vina edunt miracula, non extracta, non lapides, non quinta: essentia: nomina fa-

na fabulosa, non boli, non pilulæ argenteæ, aureæ, aut
 gemmæ plebis deceptiones, incantamenta marsupii, vi-
 tuperia sapientiæ, medicinæ opprobria, vina autem ca-
 lidi innati vera pabula sunt, certissimaque alimenta,
 hæc ideo celebranda elogiis vestris encomiastico can-
 tu, hæc severiori disciplina in usum vitæ percolenda, in
 ægrotantium commodum danda. Atque ista suffici-
 ant circa hanc de vino tractationem, cui post laudes
 Deo Optimo Maximo dictas imponitur

F I N I S.



✓
UF 1378

ULB Halle

3

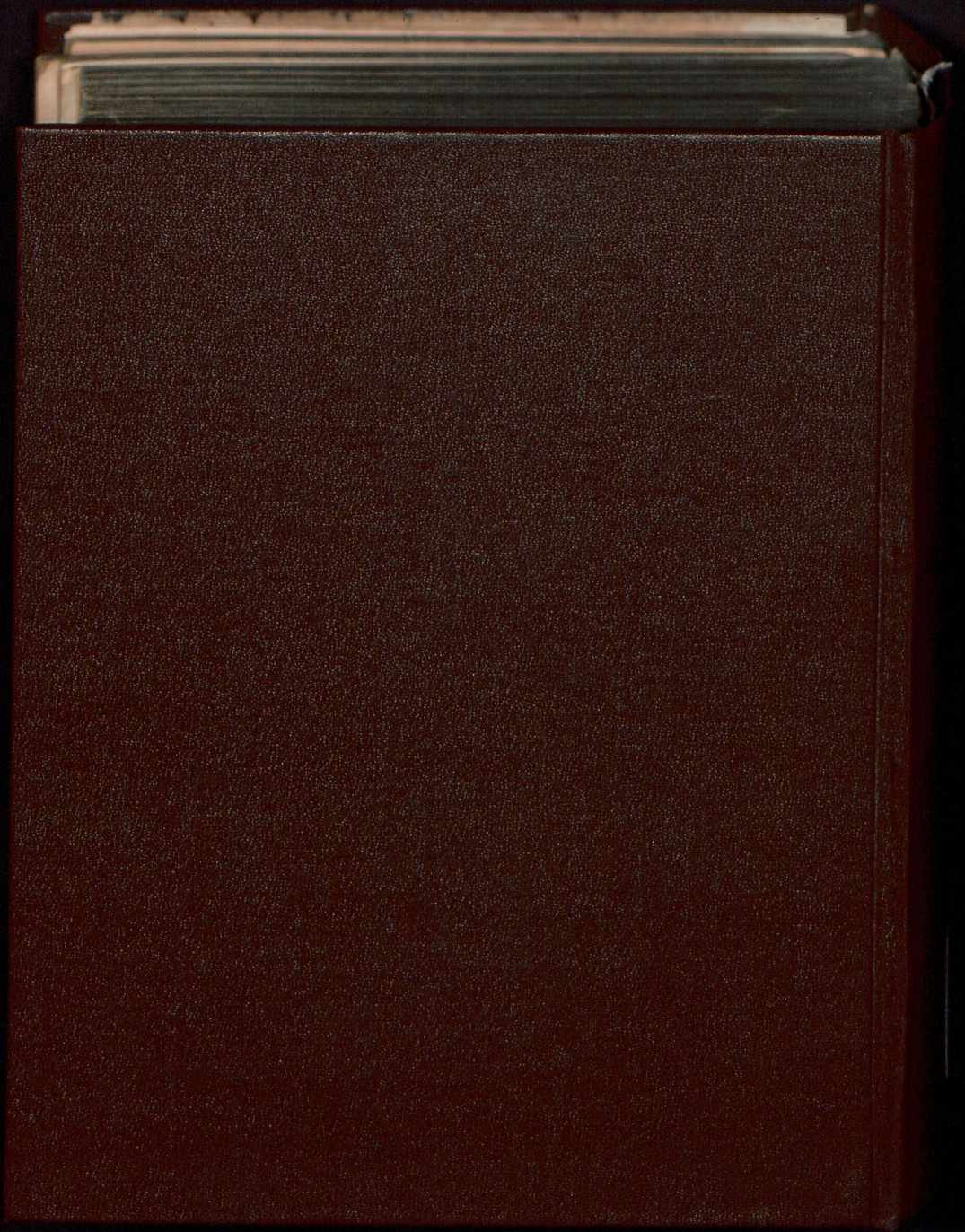
001 958 240

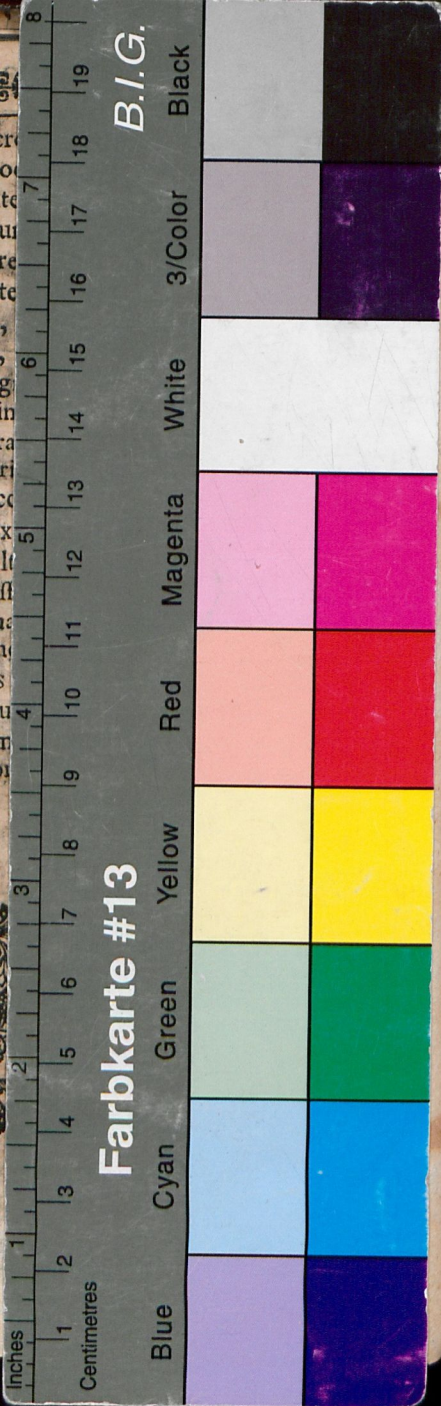


sb

V077







DISSERTATIO PHYSICO-MEDICA
De
**NATURA ET
PRÆSTANTIA VINI
RHENANI IN MEDICINA,**

Quam
AUSPICE DEO

IN ILLUSTRIS FRIDERICIANA
RECTORE MAGNIFICENTISSIMO
SERENISSIMO PRINCIPE AC DOMINO,

DN.

FRIDERICO WILHELMO,
REGNI BORUSSICI ET ELECTORATUS BRAN-
DENBURGICI HEREDE, ETC. ETC.
P R Æ S I D E

DN. FRIDERICO HOFFMANNO
Medicinæ & Philos. Nat. Prof. Publ. Ordinario,
Potentiff. Regis Boruff. Consiliario & Archiatro,
Patrono suo æternum colendo,

PRO GRADU DOCTORALI

Summisque in Medicina Privilegiis rite impetrandis,
ad d. XIIX. Maj. MDCCIII. horis ante- & pomeridianis
IN AUDITORIO MAJORI

Eruditorum disquisitioni publicæ submittit

JOANNES VALENTINUS KALIPPERS,
Neovillanus Rhingavus, Phil. Mag. J. U. Cand., Med. Castr. in Exerc. Castr.

Typis CHRISTOPH. ANDREÆ ZEITLERI, Acad. Typogr.