



1715, 1 4

DISSERTATIO PHYSICO-MEDICA
INAUGURALIS

De

VINO HUNGARICO SOPRONIENSI,

Quam

Annuente Divino Numine

EX DECRETO

GRATIOSISSIMÆ & AMPLISSIMÆ
FACULTATIS MEDICÆ

In

PERANTIQUA & CELEBERRIMA RAURACORUM ACADEMIA

Pro Gradu Doctorali in Medicina

Solenni ritu impetrando,

Ad D. VIII Junii Ann. MDCCXV.

H. L. Q. C.

Publico Examine

submittit

JOH. PETRUS KOMAROMY,

Soproniensis Hungarus.



BASILEÆ, Typis Friderici Lüdi, Acad. Typogr.

LIBERÆ REGIÆQUE CIVITATIS SOPRONTIENSIS

SPECTATISSIMO DN. CONSULI

MATTHIÆ TRIMMEL:

&

CONSULTISSIMO DN. JUDICI

WILHELMO ARTNER:

MERTISSIMIS ITIDEM COLLEGII

SENATORII SENIORIBUS,

FERDINANDO DOBNER,

JOHANNI PAULO GREINER,

ÆGIDIO LUDOVICO PRISOMANN,

NEC NON RELIQUIS COLLEGII EJUSDEM

ASSESSORIBUS GRAVISSIMIS,

MATTHIÆ UNGER,

JOHANNI PETROK,

SIGISMUNDO HORVATH,

FRANCISCO KOLEIS,

JOHANNI GEORGIO POCH,

JACOBO REICHARDO LANIO,

LEOPOLDO KAMPELI,

GEORGIO WILHELMO SAILER,

Et

JOHANNI WOLMUTH,

VIRIS NOBILISSIMIS, AMPLISSIMIS

ET DIGNISSIMIS

DOMINIS ET PATRONIS SUIS

SUMMOPERE DEVENERANDIS

Primitias hasce in debitæ obedientiæ observan-
tiæque tesseram submisso animo facrat

JOHANNES PETRUS KOMAROMY.



CAP. I.

De

HISTORIA VINI SOPRONIENSIS, ET EX PARTE TOCKAVIENSIS HUNGARIÆ.

§. I.



Um fit animus *Soproniensia Vina* scrutinio medico subjicere, viresque eorum quantum possibile est, temporisque angustia concedet, in medium proferre, accuratum de Vinis ejusmodi conceptum formaturo mihi maximè id operæ & laboris incumbet, ut *Soli & Montium* ibidem existentium, imò & *Uvarum* naturam atque differentias exponam, ac simul Solis, Aëris, aliarumque circumstantiarum examen instituam, quippe quæ, tanquam causæ productrices, Uvas mirum in modum alterare, & ratione tam qualitatis quàm quantitatis variare solent, quales enim Uvæ, talis Succus, & qualis Succus seu Murrum tale etiam inde fit Vinum. Non omnis itaque Terræ constitutio ad productionem Botrorum satis fecunda aptave existit, quæ enim vel humiditate, vel siccitate ac soliditate nimia gaudet, ea minus congrua ad producendas Uvas observatur, in utraque Vites non ita feliciter uti deberent germinant & augentur. Certè *Solum sabulosum* valdè, aut *saxosum*, sive plurimis lapidibus grandioribus intertextum, augmentum Vitis & Uvarum impedit; atque vicissim *Terra lapidibus & arenâ*

Soli & Montium Hungaricorum descriptio.

Circumstantie mutant Vina.

Telluris diversa conditio.

Lapides terra Vitis quo noxia.

*Solum hu-
midam quo-
que impedit
proventum
Uværum.
Optima quo
terra.*

*Situs loci
versus mun-
di plagas.*

*Vina diver-
sa respectu
Cardinum
Mundi.*

*Aeris varia
qualitas Vi-
num mutat.*

*Vini indoles
diversa, pro
varietate
Circumstan-
tiarum.*

arenâ profus carens, limosa, & perpetim valdè humida, simi-
liter ad producendos eosdem Fructus inepta est. Ex hisce pa-
tet, ad Vitium, Vini que culturam requiri Tellurem magis sic-
cam, quàm humidam, potius tantillum arenosam sive sabu-
losam, & aliquantulum lapidibus commixtam, quàm limo-
sam, glutinosam, continuè humentem & frigidam, id quod
scitè adnotârunt Joh. Sigism. Elsholz in *Tract. de Vini Cultu-
râ* pag. 307. & Cato de *Re rusticâ* Libr. I. cap. 25, 26. Hoc etiam
animadvertendum, quòd Vinæ in cacuminibus Montium
non nimis altorum existentes, præ aliis generosa Vina profer-
re soleant, inprimis autem Solis ortum spectantes, utpote quæ
fummo statim mane radiis solaribus è diametro recreantur.
Et quidem eo spirituosius atque melius Vites istæ producunt
Vinum, quo diutiùs Phœbi calore fruuntur. Montes autem
viniferi ad occidentem vergentes, quos Sol ut plurimum occi-
dens tantùm radiis perlustrat, Vina producunt magis acida,
austera & aquosa.

II. Deinceps observamus, Vina quoque variare mul-
tum respectu *Cardinum Mundi*, probè id observantibus Frid.
Hoffmann. in *Dissertat. de Naturâ & Præstantiâ Vini Rhenan.* &
Joh. Colero de *Vini culturâ*, Cap. V. p. m. 19. Nimirum sic Vi-
tes & Uvæ diversam Aeris constitutionem experiuntur, si
enim ille frigidus fuerit, Vinum acidum, austerrum, aquosum,
oligophorum, ac debile evadet: contrà autem in locis calidio-
ribus, quæ aquilonaribus injuriis non adeo exposita sunt,
Vina crescunt potentiora, generosiora, fulva & flava. Vid. Phi-
lipp. Jacob. Sachs *Ampelograph.* pag. 38.

III. Facilè hinc concipere licet, quòd variantibus ejus-
modi circumstantiis Vini *indoles* etiam variare debeat. Recor-
dor adhuc benè temporis illius, quo Ratisbonenses quidam
magni Nominis Viri ex Hungariâ, & quidem è Vineis Soproni-
ensibus, quamplurimas Vites nobilioris Naturæ, unâ cum
aliquali parte Terræ Ratisbonam apportari, atque suis implan-
tari vinetis curabant, autumantes, se hac ratione æquè delicato
& generoso suis in terris Vino, atque Hungaria proferre so-
let, potituros esse, verum egregiè decepti fuerunt, nam

- - Non

Non omnis fert omnia tellus,

Hic segetes, alibi crescunt feliciter Uvæ:

obtinerunt quidem Vinum copiosum, sed acidulum illud, austerum, crudum, ejus planè virtutis, quâ cuncta Baviaræ Vina gaudent.

IV. Mirari hinc debemus Numinis Divini providentiam, qua quidem omni Regioni, imò cuilibet Solo peculiare quid in producendis Herbis, Fructibus, Mineralibus, &c. contulit. Inter plurimas autem Terras sanè non ultimum in Europa locum obtinet fertilissimum Hungariæ Regni Solum, utpote quod præ multis aliis ad producenda Vina est aptissimum, Solis eundem in finem radiis clementissimè illustratum, ob quam rem Aer quoque ibidem maximè salubris, & clima fecundissimum deprehenditur. Sed cum animus non sit, integrum de his Tractatum conscribere, prolixiusque sine necessitate, universæ Telluris Hungariæ fecunditatem, toto orbe celebratissimam, exponere, hinc ad Soproniensis tantùm Hungarorum Soli, inibique existentium Montium viniferorum, de quibus agere fastidui, descriptionem, me conferam.

V. Ante omnia verò tenendum, me non ea tantùm Vina, quæ in Agro Soproniensi crescunt, hic pertractare velle, verùm etiam reliqua omnia circa Lacum Neosidensem, vulgo Neisiedler See/ à Sopronio Leucæ vix spatio distantem, provenientia, ut sunt Rustiana aliorumque Pagorum prope eundem existentium. Sic eminent porrò juxta eundem Lacum varii Montes, qui ob diversum situm, soli conditionem &c. diversa pariter sortiti nomina, uti die Goldberg & alii plures, quos Montes omnes penes Lacum modò nominatum sitos nomine Soproniensium complexos volo, in quibus Lacum Neosidensem centingibus, quoad equidem Solis ortum commodè spectant, optimum producitur Vinum, cujus causæ fortè hæc esse possunt: ipsæ Vites sunt primò nobilioris indolis, secundò hujusmodi Montes Aquis scaturiunt fontanis, spirituosos & noxios: imò ex aliquorum Montium radicibus Acidulas insignis virtutis propullulare experientia demonstrat; inprimis autem circa pagum Wolfss/ ubi vocantur vulgo Heller/ ejusmodi prodire Aquas minerales observavimus. Hæc verò Terra est

Dei singularis providentia in Fructuum productione. Hungariæ Regnum fertilissimum.

Scopus Descriptionis.

Vina Lacus Neosidensis.

Montes viniferi circa Lacum.

Causæ prestantiæ Vini Hungarici.

Acidule.

aliquatenus saxosa & arenosa. Nonnunquam etiam ꝑ condensatum, Auri formam referens, in iis reperitur, manifesto argumento, montes ꝑre imprægnatos esse, quæ Terræ conditio, secundum omnium Phycicorum mentem ad Vini culturam aptissima habetur, utpote Solis radios facilius admittens &c. A tergo pariter altitudo eorundem Montium, non tantum frigidos septentrionales Ventos, qui incrementum Uvarum & Vegetabilium multum morantur, avertit; sed & eorum prærupta juga simul efficiunt, quo minus Aqua stagnans noxam & detrimentum Vitibus afferat, uti sapissimè in Vineis planitierum contingit, in quibus hujusmodi pernicies & ruina à tali causa dependens observatur, dum è contrario in Montibus facillimo negotio, velut ex Elicibus, aquositates superflue descendere possunt.

Terra sulphure scilicet maxime viniifera.

Solis fervor Vitibus amicus.

Regiones Vinum viti proferentes.

VI. *Solis præsertim Fervor* in hoc climate, maximè ex parte maturitatem Uvarum, earumque incrementum promovet. Videmus *Galliam, Hispaniam, Italiam, Græciam* ob ardorem solis Vina producere generosiora, potentiora, hæ autem Regiones, quæ Septentrionem versus spectant, vel planè nulla, vel mediocria, aut profus acidula, valdeque tenuia proferunt Vina. Ita ut, si in Geographicis Mappis plagas atque Clima-
ta probè consulamus, facile ibidem conspiciere liceat, eas omnes fermè Regiones ad alendas Vites & bonum Vinum producendum inidoneas esse, quæ ultra 51. gradum elevationis Polaris sitæ sunt, quo autem è contrario magis distant à Polo septentrionali, & Æquatori viciniore sunt, eo majoris efficaciam Vinum exhibent. Hujus verò tam evidentis varietatis ratio præcipuè hinc venit petenda, quòd loca ad Septentrionem magis vergentia tam efficaces Solis radios non accipiant, quodque Aër non tam tenuis, calidus & subtilis ibidem existat, quem admodum ad Uvarum maturarum productionem requiritur, atque in Regionibus calidioribus ad meridiem magis vergentibus, ac præcipuè quoque in Hungaria reperitur, ubi non tantum Vegetabilia & Animalia, sed etiam ipsa Mineralia, in Montium vilceribus recondita, maximum incrementum capiunt. *Vid. cit. Dissert. D. D. Hoffmann.* Sic *Sopronium* sive *Edinburgum* in 48. gradu latitudinis existit, unà plus minus leucà à lacu Neosid-

Neosidlenſi diſſitum, cujus Terra ſeſe ad aliquot milliaria extendit.

VII. Porro & hoc ceu aliquid ſingulare notandum venit, quod Lacus Neosidlenſis, utut ſuas aquas in nulum inde prodeuntem fluvium effundat, nihilominus per certa anni temporum intervalla, mox increſcere mox iterum decreſcere obſervetur, ita ut, ſi ille diu in incremento perduret, Vinum eodem anno & copioſius & melius proveniat, quemadmodum id Sopronii Cives, vicinaque Telluris Incolæ, longâ experientiâ edoſti, certò inde concludunt, atque pro infallibili ſigno magni Uvarum proventus æſtimant ſtagnantis illius Aquæ augmentum. E contrario autem, ſicubi eadem Lacus Aquæ Vere & Æſtate magis in decremento, quàm incremento ut plurimum conſpiciantur, tunc copioſa divitiſque Vindemiæ ſpem omnem Incolæ ex longa annorum obſervatione deponunt. Hujus autem Phænomeni rationem ſi quis deſideret, eam ſapientiores in Patria Phyſici ceu maximè probabilem eſſe crediderunt, quod Aquæ in Lacu ſtagnante augmentum capientes & exundantes, Montium viniferorum proximè adjacentium, & quingentos circiter paſſus à Lacu remotorum, radicibus appropinquant, unde Tellus Vitibus obſita, atque à continuo Solis ardore agitata, tanquam ſitiens, aquas in vapores continuos elevatas, ſorbet, avidèque imbibit. Accedunt dein radii ſolares, è ſuperficie Lacus jugiter & continuè verſus Vineas reſlexi, magnumque calorem adducentes: ita ut, quo major eſt appropinquatio Aquæ, eo efficacior etiam radiorum congeries, inſigniorque fervoris effectus producat. At verò Lacus idem ſi in decreſcentiâ manet, adeoque etiam à Montibus remotior conſpicitur, debita pro humectando Solo, rigandisque Vitibus aquoſitas denegatur, radiique ſolares tam confertim, tamque efficaciter è Lacu remotiore ad fruges Vinetorum fovendas non reflectuntur, unde minor Uvarum proventus gigni quoque debet, tantaque Vini præſtantia non ſemper ſperanda. E quibus nunc ſine dubio quiſque concludere facile poteſt, quàm efficaciſſimam, quamque copioſiſſimam quotannis Vinum ob rationes modo recentitas in Montibus viniferis circa Lacum Neosidlenſem ſperari & expectari queat.

Lacus Neosidlenſis incrementum ac decrementum, Uvarum quantitatis majoris aut minoris indicium.

Ratio Phænomeni.

VIII. Quod

*Vineta solum
occidentem
spectantia.*

VIII. Quod attinet ad Vinearum terras, Montesque magis occidentem spectantes, & prope pagum Wohndorff sitos, hi revera Montes non tam copioso fructu gaudent, scatentque, quam reliqui; sunt enim saxosi & petrosi, in quibus hinc inde Arborum frequentia potentem Radiorum solarium accessum ac fervorem impedit. Atque hæc ipsa est causa, ob quam & in apricis eorundem Montium spatiis Vineæ tam generosa non exhibeant Vina, quam Montium supra dictorum Vineata; quorum Vinorum bonitati & excellentiæ cedunt illa ubique, utut etiam in his posterioribus Montibus colles æquæ ac in prioribus sint lapidibus fossilibus, aliisque oblitæ, in quibus ob majorem aut fortiorem radiorum solarium repercussionem ab omnibus Naturæ Indagatoribus satis quoque generosa Vina produci & excoqui creditur.

*Cur tam generosa non
proficiant
vina.*

Vineta planitiorum.

IX. Tertio denique loco considerandæ veniunt eæ Vineæ, quæ in Solo plano conspiciuntur, & plantantur, uti sunt, quæ appellari solent die tieffen Wege x. Hæ præ reliquis Vina suppeditant ignobiliora & minus generosa, attamen ad sedandam sitim convenientissima, quem in finem etiam in pastu pro ordinario potu, vor einen Tisch-Wein/ universa ferè Incolarum cohors servare solet. Harum planitiei Vinearum terra maxime limosa, & arenâ ubique permixta est, quam ob rem etiam rarò aut nunquam Vinum heroicum tam odoris, quam saporis ac spiritus respectu profert: quo tamen etiam contribuit defectus æris, continuaque aëris crassioris præsentia, efficaciam sufficientem radiorum solarium intercipientis. Vinum itaque Soproniense optimum & generosissimum provenit ex Montibus prope Lacum Neosidlensem supra dictis, qui orientem spectant. Mediæ naturæ est, aut minorem paulo virtutem possidet illud, quod in Montium jugis, multis arboribus circumseptis, crescit. Infimæ tandem sortis sunt illa Vina, quæ Uvæ in Vineis planitiei & profundarum vallium suppeditant.

*Ignobilium
vinorum feracitas.*

Species vitium diversæ produciunt Vina diversa.

X. Quando igitur variæ dantur species Vitium, non mirum, quod differentes quoque hinc ratione tam qualitatis quam quantitatis prodeant fructus, è quibus etiam diversus pariter Vini potus conficitur, ratione saporis, odoris & coloris, sese plus minus commendans. Liceat verò nobis sigillatim

tim Uvarum differentias percurrere breviter. Eas autem *Uvas*,
 quas Tellus Soproniensis in abundantia producit, in duas clas-
 ses dividere commodè possumus, in *nobiliores & minus nobiles*. *Vina nobi-*
 Nobilioris naturæ sunt præcipuè ex, quas Vulgus appellare so-
 let *Rugster, Neufateller, Meyer, und Geißdurten, Trauben* / &
 reliquæ omnes, quæ suavissimè gulam sive palatum afficiunt,
 suæque dulcedine sese apprimè commendant. Levioris autem *Ignobilia.*
 indolis sunt hæ, quæ palato non adeo gratum, sed subacidum,
 subausterum & aquosam præbent saporem; in hunc censum
 veniunt albæ & cæruleæ, die *weissen und blauen Trauben* &c.
 quas brevitatibus gratia silentio prætereo. Ex iis autem *Uvis*,
 quibus nomen est *Rugster-Trauben*, maximo cum studio, ope-
 rà, & curâ exprimitur *Vinum*, quod appellatur *der Ausbruch* / *Vini species*
 & quidem hac ratione: Colliguntur sigillatim *Uvæ* maturio-
 res, ultra certum videlicet maturationis tempus in *Vite* reli-
 ctæ, semique passæ, (quæ etiam, si non satis à Solis fervore
 exsiccatae sint, in furnis lenissimo calore aliquantulum ulterius sic-
 cantur, aut potius flaccidiores redduntur); *Uvas* dein separat
 à racemis, exprimunt hinc succum forti expressione in torcu-
 lari, qui tantam suavitatem palato conciliat, quanta verbis vix
 exprimi potest. Hic succus vinosus in delicatissimum *Vinum*
 convertitur, *Creticis, Malvaticis & Hispanicis* haud postpo-
 nendum, *Germanicis* autem merito præferendum.

XI. Porrò notandum, quòd *Uvæ* baccis minoribus, *Uvæ bacca-*
 feminis *Cannabis* magnitudinem vix excedentibus, præditæ *rum mino-*
 nihilominus dulcissimæ existant, si maturuerint, gustuique gra-
 tissimæ & efficacissimæ occurrant. Turpiter igitur hallucinan-
 tur, qui nescio quâ de causâ *Botris Hungaricis* dulcedinem de-
 negare audent, cum tamen experientia contrarium apertè mon-
 stre. Ego certè hætenus tam dulces, tam suaves & delicatas,
 quam quidem in *Hungariâ* nostrâ habentur, *Uvas* nusquam
 locorum, per quæ mihi peregrinari contigit, observavi,
 Fructus enim isti *Hungarici* ob ingentem sui magnitudinem
 & augmentum (nonnullorum enim *Baccæ* pollicis magnitu-
 dinem adæquant), quodque communiter circa initium *Augu-*
 sti maturi reperiuntur, fortè denominationem *Rugster-Trau-*
 ben fortiti sunt. Hinc enim est quòd *Magistratus Soproniensis*

B

specia-

Mittontur
prima ma-
turae Cesta-
rii.

Spectatissimus quotannis primo Augusti die talium Uvarum primitias Augustissimo Germanorum Imperatori consecrare in more habeat: cum nullibi locorum in universo Hungariae Regno Uvae tam cito maturescentes reperiantur, quam in Regione Soproniensi ac praecipue in Montibus Lacum Neosidlensem stipantibus. Uvae semipassa ab Incolis appellantur Manchele quibus utuntur loco Passularum majorum, quippe quae simili prorsus sapore & efficaciam gaudent, atque hinc non inepte earum loco usurpari possunt.

Uvae Mo-
schatellinae.

XII. Uvae Moschatellinae ab Incolis hujus Regionis sic appellatae, ob odorem & saporem gratum, oleosum, aereum, & Nucis moschatae æmulum, Germ. Muscateller-Trauben / sunt magnitudinis mediocris, ut plurimum Coccul. oriental. adhaerentes, aliquantulum rubescentes, quarum succus expressus, optimum & suavissimum constituit Vinum, quod vocari solet Muscateller-Wein / à nonnullis latine Falernum.

Mayer-
Weintrau-
ben.

XIII. Sequuntur ordine Uvae, quae vocantur Mayer-Wein-Trauben / haec pariter ac Moschatellinae odorem & saporem blandè spirituosum, oleosum, atque jucundum, haud secus ac ipsa Herb. Majoranae, de sese spargunt, unde ipsarum nomen desumptum videtur, ab odore scilicet suavi, odorem Herb. Majoranae aromaticum imitante, quam Incolae hujus Regionis appellant Germ. Mayeran. Obteguntur autem istae Uvae tunica punctis nigricantibus notata, tenui illa atque simul tenaci, è quibus exprimitur Mustum, quod Vinum exhibet jucundissimum, palatoque gratissimum, suavissimi profectò saporis & odoris.

Uvae
Geißdullen.

XIV. Quod dein attinet Uvas, ab Incolis Germ. Geißdullen vocatas respectu externae suae formae & figurae, Baccae illarum exactam quasi structuram oblongo-rotundam Papillarum caprinarum exprimunt, investunturque membranà admodum crassa, viridescente, atque Succo scatent copioso, ut eapropter ad usum Dulciorum aservari praecipue soleant, in loco frigido non humido, ubi per longum tempus sine labe durant. Ut ut enim Uvae tales, in nonnullis Regionibus Lamparden dictae, copiosum valde, eumque, si probe maturerint, etiam spirituosum exhibeant Succum vinosum, raro.

Lamparden-
Trauben.

rarò tamen purum ex illis Vinum exprimitur & præparatur, quin, uti modò notavimus, ad mensas tantum secundas communiter afferuntur ac destinantur.

XV. Porrò *generosa* adhuc *Uvarum species* in Hortis Sorboniensium viniferis plantantur & crescunt, verum non in tantà copià & abundantia, uti illæ superius jam recensitæ, quamobrem cum rarissimè imò nunquam purum ex illis conficiatur Vinum, eas ulterius intactas relinquimus, cæteris contenti, è quibus optimum & copiosissimum Vinum conficere solent. Etli enim ex iis quoque Vinum pararetur, suà tamen virtute & efficacià præstantiam Vinorum superius recensitorum minimè superaret.

Uvae generose diversæ.

Nullum inde Vinum purum conficitur.

XVI. Quibus præmissis operæ pretium est, ut etiam *Uvas vilioris conditionis* paucis describam, inter quas primum locum obtinent *albæ*, sive *pallidæ*, die *Weissen Weintrauben* / hoc nomine insignitæ, quod tunica pellucidâ & albâ sive pallidâ investiantur. Succo hæ magis aquoso, sed dulci tamen gaudent, unde & liquorem in copia, licet debilioris virtutis, minusque spirituosum largiuntur, qui fermentatione peracta *Vinum præbet cibarium Cinen Fisch-Wein*/quod proin, ceu mediocre sine notabili ebrietatis metu etiam assatim hauriri potest.

Uvae ignobiliores.

albæ.

dulces satæ.

Vinum cibarium præbent.

XVII. *Rubras* quod attinet *Uvas* seu *cæruleas*, quas in maximâ etiam copiâ Hungaria promit, nomen suum sortuntur ab externâ membranâ rubrâ seu cærulea, & vocantur die *Kothen oder Blauen Trauben* / reliquis magis acidæ, austæræ, adstringentes sunt, ob copiam *Sis* aluminosi aut vitriolici, quo scatent. Ex iis Vinum plerumque magis emergit *acidum, austærum, crudum, stypticum*, quod acerrimum etiam in degeneratione præbet Acetum.

Uvae rubentes aut cæruleæ.

Austærum Vinum præbent.

XVIII. Postquam sic omnia *simplicia*, ex uno tantum Uvarum genere expressa, confecta que Vina perlustravimus, par est ut *Vina* quoque *mista*, è variis Uvarum speciebus parata, investigemus: sic paratur ex Uvis præcocibus *Augster* & *Moschatellinis Muscateller*, simul combinatis, semipassis, expressione probè institutâ, sicut in Valle tellina Rhætia, *Vinum maximæ virtutis, spirituosum, aromaticum*, quod ceu de-

Vina mista.

Vinum aromaticum ex Uvis semipassis.

licatissimum, stomachico-cardiacum, valde efficax & calefaciens, non satis laudari potest. Verum ejusmodi Vinum non adeo copiosum ubique conficitur, cum labore extraordinario opus sit, magnaque Uvarum quantitas ad illud elaborandum requiratur.

XIX. Solent hinc Incolæ Hungariæ uberioris Vini proventus avidi, spretâ illa singulari colligendarum optimarum Uvarum, indeque decerpendarum Baccarum curâ, quâ parum duntaxat licet generosissimum Vinum adipiscuntur, omnes Uvas, cujuscunque conditionis in suis Vinetis aluerint, simul combinare, earumque succum exprimere, qui dein Succus post fermentationem evadit in *Vinum mediocre*, & in vulgarem usum asservatur, ad sedandam sitim, ut & pro potu ordinario, ob mediocre sui indolem, quæ non nimis aquosa nec etiam spirituosa existit, convenientissimum. Sed sciat benevolus Lector, mediocre hoc atque ignobile, quod voco,

Vinum mediocre vulgare Hungaricum.

Efficax nihilominus & Rhenano vix cedens.

Hungariæ Vinum, nihilominus suâ efficaciam vix adhuc Vinocedere Rhenano, ut adeo hinc concludi facillimo negotio possit, spirituosum adhuc satis esse, magnisque viribus aut virtutibus necessariò gaudere debere nostra *Vina Sopronensia*, quorum ea, quæ indolis & naturæ generosioris sunt, Vinis Hispanicis, Italicis, Gallicis vix postponenda sunt. Quando igitur mihi fermo est de Vino Soproniensi ignobili, crudo, acido, non est mea mens, ac si planè ad bibendum inutile id esset, sed respectu Vinorum duntaxat nobiliorum hoc modo illa appellare placuit.

Vina Hungarica non magnâ quantitate circumferuntur.

Quoniam itaque Vinum Hungaricum, qualecunque fermè, potus est maximæ virtutis, uti superius dictum, Vinisque Austriacis ceu minori pollentibus efficaciam, longè potentius, ne horum commodæ satis venditioni & negotiationi impedimento esset, Hungaris ab Imperatore Vini mercatura, atque in Austriacum tractum transportatio multiplex, est denegata ac prohibita, unde factum, quòd plurimis adhuc Exteris virtutes & effectus laudabiles Vinorum Hungaricorum sint incogniti.

Controversia de bonitate Vini.

XX. - Cum autem maxima adhuc controversia sit circa Vinum Hungariæ superioris, & inferioris, quodnam horum Vinorum bonitatis prærogativâ alterum superet, operæ pretium erit

erit ad litem hanc dirimendam Vinorum quoque talium species à se invicem probè discernere, singulorumque naturam examinare. Inter Vina autem Hungariæ superioris omnium calculo eminet Vinum *Tockaviense*, toto illud orbe non immeritò celebratum: provenit hoc in cacumine Montis *Tockaviensis*, qui in sinu suo divites Auri mineras fovet; ita ut etiam purum è terrâ ejus Aurum, instar filamentorum aut funiculorum (*Orat.*) modò rotundorum, modò angulorum, unà cum Vite progerminasse, imò etiam ipso Vitium trunco arctissimè annexum adhæsisse, & instar *Convolvuli* aut *Hederæ* arboreæ magnam trunci partem occupasse, non semel notatum fuerit. Id quod inter alios etiam *Phil. Jac. Sachs* in *Ampelograph* p. 42. à teste oculato *Dno Doct. Martin. Henric. de Franckenstein Physic. Exper. in superiori Hungariâ*, per literas responforias percepit, utpote qui rem istam non solum oculis propriis viderit, sed etiam manibus palpaverit. Refert idem, Botros quosdam curiositatis gratiâ auro circumductos sibi exhibitos fuisse. *Talia* verò & ego ex plurimorum fide dignissimorum Incolarum *àvraclia* edoctorum, ore habeo, quod sæpissimè, nimirum in quibusdam locis præ scatentibus, Aurum purum, nitidum, quasi recenter liquatum, fuerit repertum. De Auro, quod nonnunquam in ipsis reperitur Uvis, suo loco inferius dicendum erit. Cùm itaque Mons præ copioso, prout modò dictum, abundet, nil mirum, quòd Vites & Uvæ generosioris indolis ibidem producantur, ab omnibus quippe injuriis, quæ quidem ipsis tam quoad productionem, quàm quoad incrementum impedimento esse possent, liberæ existentes. Conspirare enim heic omnia videntur ad verum Nectar producendum, dum Terra vel Solum adest ad Vitium plantationem maxime idoneum, Aër conspirat valde purus, Æstus Solis Uvas continuò fovet satis potens, dum ab altitudine Montis versus ortum meridiemque spectantis, frigidiores Septentrionum Venti, noxam aliis in locis ingentem afferentes, planè arcentur, ac denique pluvix imbresque facile depluentes nullum inferre detrimentum valent. Atque hæc, opinor, satis demonstrant & evincunt, in Monte hoc aurifero, non minus quàm vini-fero non posse non mustum provenire incomparabilis virtutis, ineffa-

rum superioris & inferioris Hungariæ.

Mons Tockaviensis aurifer.

Sulphure præter copioso.



ineffabilis bonitatis, efficaciam spirituosissimam, atque saporis delicatissimi.

Vinum Tockaviense.

XXI. *Vinum* autem *Tockaviense* præcipuè est succo Botrorum præcocium *Augsfer* / aut *Uvarum* moschatellinarum, conficitur, quando videlicet *Uvæ* ob Solis fervorem jam semipassæ sunt & conspiciuntur, parimodo uti *Uvæ* *Sopronienses* hujus conditionis, *Semipassarum* nomine Germ. *Manctele*

Generosissimum gratissimum, spirituosissimum.

gaudentes, atque instar *Passularum* majorum conspicuæ. Hoc *Vinum* est gratissimum, spirituosissimum, & generosissimum, proin omne ad *Aulam* *Cæsaris Augustissimi* quotannis deferri solitum, eo quod credatur prærogativam præ omnibus aliis *Hungariæ* *Vinis* obtinere atque habere, utpote est *Terrâ* *Montis aurifera* proveniens. Adfertur tamen *Vinum* hocce *Viennam* non quidem hanc ob rationem, ac si *Aurum* in eo radicaliter solutum, uti *Aurum potabile* vel *putabile Philosophorum* esse putatur, hæreret, veluti quidam somnariæ voluerunt, sed eam potius ob causam, quod præstantissima sit indolis & productum *Montis auriferi*, græa terrâ undique præditi; quin hæ *Vites* tam studiosè ideo plantari & coli pro *Cæsaris mensâ* videntur, ut *Incolæ* inibi ab *Auro* effodiendo tanto diligentius arceantur & præpediantur. Itaque solus *Imperator* omne *Vinum* in isto tractu *Montis* crescens sibi vindicat soli, illudque *Viennam* adferri jubet & curat, ut adeo minimè sentiendum credendumque sit, *Vinum* illud *Tockaviense* præstantiâ & virtute suâ tantopere superare *Vinum Soproniense*, quippe quod hoc etiam maximæ virtutis existat, ac secundum plurimos *Hungarorum* *Incolas* *Vino* *Tockaviensi* si non præferendum, vix tamen postponendum sit.

Soproniense Vinum Tockaviense non cedit.

Vinum Hungaricum in transvectione adulteratur.

XXII. Solet etiam *Vinum Hungariæ* nequissima subinde manu methodoque adulterari, rarò hinc purum illud & genuinum citra miscelam in longè distantes *Regiones* deferri observatur, quin ut plurimum vel *Aurigæ*, vel *iplimet* etiam *malefidi* *Mercatores* illud, antequam transmittunt, adulterare in more positum habent. Et *Aurigæ* quidem *circulum* *Dolii* unum alterumve suo paululum loco movere solent, quibus ademptis terebrâ adactâ *foraminulum* quoddam *dolio* infigunt, quantum pro emissionem *Vini* sufficiens esse putant, quo factò aliquam

Vini

Vini generosi portionem eximunt, ablataque spatium dein Aquâ communi aut vilioris indolis Vino replent, & colorem Tinctura Sacchar. usi restitunt, tandemq; foramen ligno conuenienti & appropriato tam affabre iterum claudunt, ut vestigium ejus relictum, vix deprehendi conspicique possit, circulos hinc in sua iterum loca reponunt, ac ita foraminibus applicant ut videri nequeant. Quapropter Vini Hungarici translati potus accuratè prius examinandus est, antequam pro puro & minimè adulterato declaretur, characterem autem ad acquirendam Vini genuini notitiam & investigationem necessarium sequens Caput ex parte exhibebit.

CAPUT II.

De Naturâ & Essentia Vini Soproniensis & Tockaviensis.

I.

UNum quodque Corpus constare Ole & re & Frio Chymicorum mens & sententia est, prout hinc unum alterumve ex his vel qualitate vel quantitate excedit, corpus etiam alterari, vel planè immutari debet. Tria ista Chymicorum Principia, actiua aliis dicta, unâ cum Aquâ & Terrâ passivis, vix in ullo corpore evidentius apparent, quàm in ipso Vino, ab illorum enim indole proportione & mixtura singulæ Vinorum differentia, respectu consistentia, saporis, odoris, coloris, ponderis & virtutis dependere solent. Si Analyfi Chymicorum ipsum Vinum subijcimus, inuenimus in illo principaliter *Spiritum ipsius Vini*, vulgo sic appellatum Germ. *Brandfweint* (& à Chymicis vel Philosophis etiam nuncupatum *Essentia subtilissima*, *Essentia incorruptibilis*, *Aqua Vitæ*, *Aqua ardens*, *Aqua Celestis*, *Menstruum Celeste*, *Lullii Cælum*, *Clavis Philosophorum*, *sal volatile*) qui liquor deinceps rectificatus est penetrantissimus & maximè inflammabilis, nihilque proin aliud quàm Frios vegetabilis, ob nimiam volatilitatem & subtilitatem calori cedens, è particulis & so- & reis, sicut Chymica passim experimenta docent, maximam partem constans. Hic enim Frios vix aliter ac reliqua principia à corporibus mixtis

*Principia
chymica.*

*Actiua &
passiua.*

*Analyfis
chym. Vini
Hungarici.*

*Mercuriate
Vini princi-
pium variis
sociatur aliis
rebus.*

*Quæ in de-
stillatione
alterius pa-
rescunt.
Aqua inspi-
pida.
Spiritus fu-
migans, vo-
latilis.
Sal volatile.
quod est
Mercurius.*

*Mercurius
est volatilis.*

Sal fixum.

*Stalbur Vi-
ni quid pro-
priè sit.*

mixtis adeo purus separari potest, ut non alia simul particu-
la combinata observentur. In plurimis Vinis vel hicce Prius
particulis terreis est intimè maritatus, vel ejus volatilitas in
quibusdam salina substantia est commixta, atque ab hac ali-
qualiter fixata, id quod scitè probeque annotavit Celeberr.
Nicol. Lemerin in *Curso suo Chymia Germanicè verso pag. m. 6.*

II. In progressu Destillationis ulteriore, sese ante omnia
oculis sistet *Aque insipide* insignis copia, sequetur postea *Spi-
ritus fumidus*, sub cujus nomine *Spiritus volatilis* pri venit, qui
nihil aliud est quam Prius fixior. Dato dein gradu ignis ad-
huc fortiore, prodibit \ominus volatile, quod appellari solet \ominus Vo-
latile pri, Recipientis partem anteriorem jucundè satis inve-
stiens: hoc autem \ominus nihil aliud est, nisi Prius priori paulo mag-
is à salinâ intermixtâ substantiâ, cujus aliquam simul par-
tem ob vehementem ignis torturam in altum elevabat, fixa-
tus; pari modo uti cernere licet in sublimatione *Cinnabaris
fælicitæ*, compositæ ex terre & Prius, ubi duo hæc principia in-
vicem benè sociata & mixta, submisso ignis gradu debito in
altum simul elevantur. Mercurius enim volatili gaudet natu-
râ, ignem non facilè sustinens, quapropter aliter fieri nequit,
quàm ut Prius particulas sibi commixtas secum simul rapiat.
Sali volatili inter destillandum succedit *Oleum* verè pingue, un-
ctuosum, combustibile, licet paucissimum, quod est & juxta omni-
um Chymicorum & Philosophorum mentem, inflammabile,
&c. Denique superato omni in destillatione ignis gradu reman-
et \ominus fixum, cui maxima ex parte terrestris quædam portio
est immixta, quæ autem facillimo negotio per elixiviationem
& filtrationem disjungi potest; terrea nempe substantia ratio-
ne crassitudinis in filtro necessariò ob denegatum progressum
subsistere cogitur, cum è contrario particula \ominus nâ per filtri
poros transeat, quæ filtratio & solutio \ominus lis iterum insipi-
fata, præbet \ominus vix ipsi \ominus li-pri absimile. Sed antequam ulte-
rius progrediar, scire quemlibet velim, quòd in examine ejus-
modi Chymico non tale sentiam adesse &, prout alias cru-
dum illud & nativum conspicitur, nec etiam hujusmodi figu-
ratum Prius, sicuti crudus aut vulgaris esse solet; denique
non \ominus commune seu culinare, sed loco pri accipiendum vel
tenendum



tenendum cupio omne illud, quod est inflammabile; loco autem
 Frii intelligendam esse credo partem spirituosam omnem vo-
 latilem, aereo-ætheream. Ulterius \ominus lis loco omne illud in-
 digitur, quod ratione particularum angulosarum & cuspidata-
 rum saporem efficientium, incidendi & penetrandi vi pollet.
 Pro ∇ a porro liquor habendus est insipidus, minus spirituo-
 sus, & demum ∇ a, est illa dura, crassa, insipidaque pars à Chy-
 micis Caput mortuum vocata.

*Quid Mer-
curius?*
Quid Aqua?
Quid Sal?
*Quid deni-
que Terra?*

III. His consideratis dividendæ meritò veniunt partes *Diuisio par-
 tium Vini.*
 in Vino hærentes in *essentiales & minus essentielles*; partes *essen-
 tiales* ceu principia actiua vocamus \ominus , ϕ , & ψ rium; partes verò
minus essentielles sunt ∇ a & ∇ a, veluti principia passiva ab
 aliis nuncupata; quapropter omnes hæc partes, siquidem ab
 iis cunctæ Vinorum differentia dependent, ut ordine perve-
 stigemus necesse est. *Mercuriale* ante omnia *Elementum* est ad-
 modum subtile, volatile, & aereo-æthereum, quod in Analyfi
 ipsius Vini primò prodit. Sicut enim in universo terrarum
 orbe, siue sit ex Regno vegetabili, siue ex Animalium genere,
 aut è classe Mineralium, concretum aliquod sine hoc ψ riali
 Elemento absque notabili alteratione & noxâ subsistere nequit,
 ita pariter remoto eodem principio Vinum in suâ integritate
 & naturâ vix durare posse probabile est. Apparere autem opi-
 nor istud principium præcipuè, quando Vinum ex uno Vitro
 in alterum transfunditur, ubi bullulas aëreas copiosissimas
 Mercuriali principio turgidas ascendere observamus. *Quin & Quomodo
 eius præsen-
 tia cognosci
 possit?*
*Ubi volati-
 litas & ela-
 sticitas ob-
 seruetur.*
 summa volatilitas atque elasticitas, in Vino existens, signa præ-
 sentis hujus Elementi esse solent. Volatilitas autem hæc &
 Elasticitas observatur maximè in destillatione ipsius Spiritus
 Vini, in qua Elementum istud mirificè expandi solet, usque
 adeo ut non rarò, si planè omnis ipsi denegatur expansionis
 locus, vasa summo cum impetu & fragore distrumpat ac fran-
 gat, portamque sibi occlusam probe aperiat. Cavendum itaque
 est in destillatione ipsius Vini generosioris, quod copiosiore
 Elemento ψ riali pollet, ne majore statim ignis gradu illa susci-
 piatur, neve pariter omni aëri egressus prohibeatur, alias enim
 tristis planè succedet operationis, uti modò dictum, eventus.

IV. Volatilitas ejusmodi inprimis etiam observatur in
 C Vino Hungarico.

Vino Hungarico, etenim si per spatium duntaxat aliquot horarum istud aëri liberiori expositum relinquatur, non solum saporem & odorem, sed spiritualescentiam, virtutem & efficaciam planè omnem simul amittet, id quod præcipuè in Vinis, quæ generosioris indolis sunt, videre licet, in quibus pars prærialis aëreo-atherea subtilis, ac spirituosâ evidentè avolare, præcipuamque æris partem secum rapere simul solet: hinc non potest aliter fieri, quàm ut Vinum illud, generosum antea existens, ob disruptum Elementorum vinculum, alterari pariter & corrumpi sive vires suas amittere debeat. Notandum etiam est peculiare illud, quod observârunt accuratiores & curiosiores Naturæ scrutatores, in Vino Hungarico, præcipuè circa tempus Vitium de novo florentium, mutationem quandam & fermentationem contingere, usque adeo ut è Dollis quoque effluat, aut si effluxus talis per arctam orificiorum clausuram impediatur, Vasa maximâ cum vi hinc, & sequente Vini dispendio disrumpat; cujus rationem non quidem desuntendam esse credimus à Vitium flore, sed potius ab ejusmodi Aëris constitutione, sub quâ præcipuè circa solstitium, dum Vites florent, calore penetrantissimo agitatur, atque sic Elementum Vini præriale in motum impetuosum ciet, quod proin ita magnopere dilatatur, rarefit, ac exitum è suo Dollii ergastulo molitur. Sic videmus pariter, sæpissimè lagenas vitreas, Vino generosiore repletas & firmiore obturaculo munitas, tempore æstivo à solo Aëris calore intenso, quo nimirum hocce Elementum in Vino latens maximè rarefit & expanditur, ob defectum sufficientis spatii, non sine vehemènti impetu & conatu disrumpi.

Vini Hungarici fermentatione nova tempore florentium Vitium.

Principium Vini aëreo-athereum maximè mobile.

Thermometra à Mercurio Vini.

V. Silentio ulterius hoc loco non est prætereunda istius principii aëreo-atherei summa in Vino mobilitas, quæ pro diversa aëris constitutione externa plus minus fortiter exerceri solet. Ita enim quando aer est frigidus & crassus, sicut in Hyeme, principium illud in Vino deprimitur & condensatur; dum autem aer evadit calidus, subtilis, summè agitatus, proit in æstate, tum idem Vini Elementum rarefit, ac sese expandit. Sic parantur ex hocce præriale Elemento quoque *Thermometra* (sicut ex prærio crudo aut vulgari *Barometra* parari solent,) in

in quibus varians liquoris spirituosus ac descensus nobis modò aëris ponderositatem sive crassitiem, modò ejusdem tenuitatem & subtilitatem rectè sistit.

VI. Denique id probè observandum, quòd, si dolia non in totum sunt repleta, Vinum Hungaricum in illo existens ab aëre crassiore, partem dolii vacuum occupante, destruaturnè & alteretur. *Vinum Hungaricum ab Aere corrumpitur.* Quamobrem singulis hebdomadibus Incolæ hujus Regionis Dolia, è quibus aliqua portio Vini extracta fuit, Vino generoso iterum replent, ne corruptio quædam accedere queat. Denique observamus, triplicem Vini potum ex uno dolio elici solere, *Triplicem Vinum ex uno dolio:* cujus rei ratio in sequentibus patebit.

VII. Sic ergo patet satis, ac unicuique facilè innotescit, quare Regiones, quæ magnum & diuturnum Solis æstum experiuntur, Vina longè spirituosiora, potentiora & generosiora exhibeant, quàm aliæ, quæ à Ventis septentrionalibus frigidis jugiter perflantur. Friale enim Vini principium ut plurimum ab aëre provenit, ita ut illud tanto efficacius & copiosius in Uvis evadat, quanto spirituosiore aëre per æstatem foventur. Usus verò istius Principii quod attinet, efficit hoc maximè, ut Vinum in debita qualitate, spirituauscitiâ, gustu, & efficaciâ conservetur.

VIII. Sequitur ordine quæ, quod pro variâ sui constitutione, mirum etiam in modum Vina mutat, alterat, ac invertit, est enim unum magis subtile, tenerum, alterum contra crassius, terrestrius, per gravia & ingrata effluvia caput replens; unum magis, alterum minus evolutum, exaltatum ac solum. Ab hoc quoque ære non tam color, quàm calor ac odor dependere & produci solet. Sulphureum hoc principium, mercuriale à nobis appellatum, in destillatione ipsius Vini præcipuè conspicitur, estque omne illud, quod concipit flammam; sic ipsius Spiritus Vini inflammatio à ære dependere solet. Oleum pariter, quod Vulcani ope in destillatione ab ipso Vino expellitur, ad oculos nobis sistit æreum Elementum. Hæc etiam præcipua causa est, ob quam ex uno dolio Vino repleto tria diversæ indolis Vina quoad saporem, odoremque inter se differentia eliciantur. Optimum enim Vinum in medio dolii, vilis in parte superiori, & tandem vilissimum in parte infernâ

Sulphureum principium Vina quorundam mutat.

Oleum Vini.

Tria in uno dolio Vina infernâ

ferna observatur, cujus rei ratio forte hæc esse poterit, quod Æriale Vinorum Elementum à frigore condensari, à calore vero rareferi solitum, in cellis, ubi aer est frigidior ac densior, ad centrum quasi intra dolia cogatur, ibidemque aliquo modo condensetur: in qua igitur parte Vini in doliis contenti Æriale istud Elementum, quod participiat de ære, deficit, in illa quoque deficiet ipsa æris portio, ut hinc in fundo doli Vini semper debile, exiguum aquosum, minusque spirituosum existat, ibidem enim maxima particularum Ænarum terrestrium congeries observatur, quæ ratione qualitatum insignem etiam in modum saporem & odorem Vini mutare valent.

Usus principii sulphurei.

IX. Usum quod atinet hujus Elementi ærei in Vino existentis, excitat illud odorem, colorem, & calorem, adeoque instar nobilissimi balsami Vinum in debita qualitate, virtute, consistentiâ, & naturâ conservat; quo naturali balsamo si aut arte aut negligentia, aut infortunio Vinum privatur, suam illud simul amittet indolem & alterabitur, quod videre est in Vino aëri liberiori exposito, in quo naturalis ille balsamus propter Ærialis Elementi avolationem aufertur, quo ære ablato Vinum mox vilescit, corrumpitur, degenerat, acescit &c. Quare si tale quid Caupones vident, Vinum ad acescentiam & degenerationem vergens ærato peculiari (Einschlag) quodam suffiunt (einbrennen) quod efficit, ut Vinum iterum ad aliquod temporis spatium à corruptionis labe immune præstetur. Sed quamvis hocce æ acescentiam aliquatenus inhibeat, noxium tamen, nervisque inimicum esse solet, etiam si herbis aut radicibus aromaticis &c. conjunctum sit.

Cauponium remedia ad Vinorum conservationem.

X. Pessimè hinc & sanitati hominum & conscientiæ suæ ii consulunt, qui ad Vinorum acescentiam cohibendam hujusmodi sulphurato dolia perfumant, capitis enim dolores sæpissimè graves à Vini talis ærati potu largiore producuntur, cum è contrario Vinum Hungaricum, etiam si largâ satis quantitate hauriatur, ne minimum quidem dolorem creare soleat. Vini enim istius æ est à natura aromatizatum, jucundum, & gratum. Sulphuri a. crudo immixtæ sunt variæ particulæ heteroneæ, ita ut, antequam hæ separatæ sint, etiam in suffitu duntaxat adhibitum corpori nostro noxium magis quàm proficuum esse

Sulphure doliis noxiè perfumantur.

esse soleat, utpote quod hac ratione Varii generis morbos intro-
ducere facile potest. Melius itaque & hominum valetudi-
ni & conscientia quoque suæ consulere, si loco ejusmodi præti
adhiberent sequens conservandorum vel etiam meliorandorum.
Vinorum innoxium planè, imo utile remedium

℞. Ol. Nucist. expr. ʒiʒ.
Caryophyll. dest. ʒj.
Cinamom. ʒj.

Campbor.

Mosch. ana. ʒʒ.

Probè invicem mixtis obducito Linteum quoddam & pro Usu
Sulphur. adhibito. Hæc methodus sulphurandi pretiosa quidem
atque ditioribus magis quàm aliis usitata, nihilominus tamen
omnium sulphurationum fortè convenientissima erit, utpote
quæ caput minimè offendet, nervis amica valdè existet, & de-
nique saporem palato maximè gratum, fragrantemque naribus
odorem conciliabit. Verùm cum hocce suffimen propter in-
gens sui pretium, non æquè omnibus acceptum esse & in usum
vocari queat, quò & hi pariter, quibus curta est domi supel-
lex, quique opibus non affluunt, aliquid habeant, quo Vina
sua à corruptione immunita præstare valeant, loco Sulphuris
crudi eum in finem vilioris pretii Sulphuratum, sed illud tamen
etiam efficacissimum, magno cum fructu sequens adhibent,
quod in medium proferre placuit.

℞. ʒo Nucist. expr. ʒj.
Benzoes gtt. iij.

Cera ʒj.

Terebinth. ʒij.

Cinamom. ʒj.

Caryophyllor. arom. ʒj.

Postquam omnia ritè sunt mixta, adhibeantur uti in superioribus
dictum est.

Alii ipsum etiam Vinum Vini mistum cum Oleo aliquo
aromatico ex. gr. Caryophyllorum aut Nucistæ, & in dolio in-
censum, maximas vires & efficaciam in præparandis ejusmodi Vinis,
exerere deprehenderunt.

XI. Ordine nunc sequitur Sal Vini inexistens, quod

C 3

Elemen-

Sal Vini. Elementum est papillulas ipsius Linguae nerveae variè particulis suis angulosis & cuspidatis afficere, saporemque ita conciliare valens; est autem illud fixum Chymicorum Principium. Cùm autem omnis sapor dependeat à particulis ☉nis, diversaque in Vinis dentur genera ☉lium, diversus etiam Vini potus

Diversim.

ratione saporum animadvertitur, sed & Coloris pariter ipsius causa est ☉, quippe quod ☉ris partes exaltat, subtilizat &c. Quo magis autem exaltatum erit ☉, coloris etiam Tinctura eo saturatio & clarior apparebit. Conspicitur verò inprimis

Mutat saporem, & colorem.

☉num Elementum in ipsius Vini destillatione finito omni ignis gradu, ubi si copiosissimæ terrestritates à salinâ separatæ sint substantiâ mediante elixiviatione & inspissatione Sal istud sub nomine ☉fri apparebit, terrea autem substantia, quæ Chymicis Caput mortuum appellari consuevit retro manebit. Porro observantur dolia intus à salinâ ejusmodi substantiâ incrustari, quam Chymici nomine ☉ri salutant, quique constat ex acido liquore, oleo, & terrâ. Videre etiam licet in degeneratione ipsius Vini Elementum ☉num, quando nimirum generosissimum sæpè Vinum in acerrimum Acetum corrumpitur. Verùm cùm neutquam amplius dubitetur, Vini inesse Principium salinum, quod ipse sapor satis demonstrat, ideoque magis necessarium esse duco, ut ad indigitandum ejus usum accedam. Hujus itaque Elementi ☉ni indoles & natura præcipua est ☉ subtilizare, attenuare, ac debitam Vini consistentiam exhibere, quòd si autem hoc Sal in Vini existens vel quantitate vel qualitate peccat, tum Vinum magnopere variare solet; ita enim particulæ salinæ plus minus crassæ, si justo majori copiâ adfuerint, Vinum reddent austerum, crudum &c. Eadem salia si nimio opere soluta evadant in Vini, atque invertantur aut acuentur, tum acescet illud & corrumpetur.

Principia Vini passiva.

XII. Illustratis sic Principiis activis ac principalioribus progredimur ad passiva seu minus principalia, sic dicta, quoniam essentialia Vini non constituunt, sed tantùm per accidens ad illius compositionem accedunt, atque vehiculi loco reliquis inserviunt. Sic Aqua non est pars ipsius Vini essentialis, sed tantùm Vehiculum partium elementarium activorum, tale nimirum, quali totum Vegetabilium genus, pro sui nutritione & augmento opus

opus habet. Porrò videmus Vinum generosum ac ~sum non tam facilem inferre noxam atque detrimentum, quàm verò aquosum; si enim aquositates à Vino separentur, tunc sine omni labe per plurimos annos illud durare posse experientia probat; cùm è contrario, si aquosa adhuc substantiã illud polleat, facilius atque citius corrumpatur. Aquosam autem substantiam in Vino existere nemo, opinor, dubitabit, cùm differentia Vinorum, imò ipsa Vini destillatio id sufficienter demonstret; de aqueis autem particulis in Analyfi ipsius Vini chymicã dictum jam est. Hunc verò Usam Aqua in Vino existens inprimis habere solet, ut partes ejus activas diluat, quò suam melius vim exercere, nullumque palato noxium ardorem imprimere queant.

XIII. Terra, quæ in Vino existit, est illa pars, quæ Chymicis nomine Capitis mortui venit, & nullam planè vim ad constituendum bonum Vini potum habet, sed potius detrimentum tam Vino ipsi, quàm Homini istud bibenti causatur. Conspectitur hoc principium terreum post omnem adhibitam per ignis gradus in destillatione curam in fundo vasis destillatorii, eique adhuc Principium salinum fixum commixtum hæret, quod postea mediante Elixivatione facilè separari potest. Hæc Terra in minimas particulas à salino principio soluta cum Succo in Uvas sub nutritione attollitur.

Terrestres in Vino particule.

XIV. Consideratis itaque generalibus, ad specialiora me nunc accingo, Vinorumque supra recensitorum Hungaricorum Soproniensium Naturam atque Essentiam inquiram. Ubi primò occurrit Vinum, quod ex Uvis Augster exprimitur, nomenque habet Ausbruch; constat hocce ex particulis magis sulphureis, ~tuosis, nec adeo multis salinis aut terrestribus, a quoto principio jucundè dilutis, quare etiam primarium inter omnia locum obtinere solet. *Vinum Moschateelinum* sive *Falerium* constat equidem præ copioso aromatico, ceu Elemento spirituofo, pauco dein Ole, & satis largâ quantitate ∇ & ac Terra: præ autem illud aromaticum non tantum odore, sed etiam sapore Vini sese satis pandit ac ostendit. Elementum ~tuosum apparet ex ipsius penetratione, non secus atque è nimia volatilitate

Natura Vinorum Hungaricorum.

Augster Wein.

Vinum Falerium.

tate ac elasticitate, ob quam citò & valdè inebriat, &c. Quod
Salis pauci- \ominus lis Elementum attinet, non tantùm chymica exploratio il-
tas in Vino. lius in Vino paucitatem nobis declarat, sed etiam sapor illius
Meyertrau- dulcis id confirmare solet. *Vinum* appellatum *Meyertrau-*
ben-Wein. *ben Wein* / quod attinet, hoc pariter constat ex $\text{\textcircled{a}}$ re aro-
 matico, oleoso subtili, $\text{\textcircled{a}}$ tu volatili, & paucò Sale cum pau-
 cis particulis terrestribus, quantitate Aquæ invicem solutis.
Geißbutten *Vinum* autem ex Uvis, *Geißbutten* dictis, paratum, majore par-
Beer-Wein ticularum salinarum quantitate pollet, à quibus tamen plu-
 rimæ $\text{\textcircled{a}}$ ris particulæ non, uti par esset, solutæ sunt, idque ob
 diuturnam maturationis moram, hinc $\text{\textcircled{a}}$ tu debiliori, terrâ
 copiosiore, & denique aquâ gaudet in abundantia. *Vinum*
Vinum U- quod ex *Uvis albis* parari solet, quoad suam essentiam, constat
varum al- inprimis ex Elemento $\text{\textcircled{a}}$ riali copioso, paucò $\text{\textcircled{a}}$ re, \ominus lis copiâ,
barum. & abundantîâ Aquæ, unde *Vinum* producitur minoris ac de-
 bilioris virtutis & efficacîæ. *Rubrum* quod attinet *Vinum*, cir-
Rubrum Vi- ca hoc adhuc lis est, volunt enim quidam, rubrum hoc Vi-
num. num majori mole Elementi $\text{\textcircled{a}}$ rei imprægnatum esse, quàm
 generosum fulvum aut flavum, quod tamen experientiæ planè
 contrariatur. Signum autem istius rei à colore depromere
 conantur, fallax certè illud, quia color non est pars Vini es-
 sentialis, sed tantùm accidentaliter ei accedit. Hinc ergo po-
 tius credimus, illud abundare magis \ominus le vitriolico, aluminoso,
 id quod sapor austerus, visque ipsius Vini rubri adstricto-
 ria styptica demonstrare videtur, $\text{\textcircled{a}}$ re etiam mediocri, sed
 maximè exaltato à particulis \ominus nis imprægnatum est. Vul-
Unde Vini garis hinc illa opinio falsissima notatur, quâ quidem multi sibi
rubri color. imaginantur, rubrum Vini colorem è substantiâ Uvarum ru-
 brarum medullari aut carnosâ exprimi, cùm tamen succulenta
 & intrinseca earum caro albedini pulpæ Uvarum albarum pa-
 rum aut nihil cedat, hincque succus ex Uvis etiam maximè
 rubicundis leniter tantùm expressus, albicans appareat, & nul-
 latenus ruber. Verùm si folliculos aut sacculos hujus carnis
 membranaceos considerabis, invenies in illis sanè colorem tin-
 cturamque rubicundissimam. Unde fit ut, dum succum vi-
 nosum Incolæ aut Vinitores exprimunt, simul tinctus mem-
 branularum succus, adeoque color rubicundus exprimitur,
 isque

isque dein ulterius, quando succus una cum racemis & vinaceis fermentationem subit augeatur & exalteretur; atque e contrario ubi talis fermentatio non bene procedit, inverso modo res succedere soleat. E quibus omnibus jam elucescit, colorem non in pulposa vel medullari Uvarum substantia, sed potius in earundem involucris membranaceis existere. Essentiam Vinorum mixtorum eruditus quisque e modo recensitis facillime explorare & concipere poterit, modo proportionem elementorum, Vina mixta componentium, probe attendere vo-
luerit.

Color Vini rubri non ex pulpâ sed ex involu- cris prove- nit.

XV. *Vinum Tokaviense*, quod est *Autnosum*, *Aureum*, pariori principio salino, paucaque quantitate aquæ, sed satis largâ portione terræ gaudet. Mirabile autem quid in hoc Vino observatur, quod aliquales subinde particulae Auri in fœcibus illius post destillationem reperiantur; imò nonnunquam in ipsis Uvis & condensatum & Aurum genuinum observetur, de quo legi meretur Jacobus Sachs *Ampelogr. p. 41.* ut & compendium illud Historiarum, cui Titulus est *Europäische Kern- Histori*; in quo hæc legere mirarique datum fuit: *Man hat An. 1651. Trauben umweit Tockey gefunden/und dem Fürsten Sigmundt Ragozi verehret / deren Kerner von Gold gewesen/ dergleichen auch An. 1670. sind abgeschnitten worden: quomodo vero id contigerit, an simul cum succo nutritio tales Auri particulae in Uvas elevatae e Terrâ fuerint, vel an aliâ ratione eò pervenerint, res adhuc dubia est, neque certi quid de illâ definire licet. Forsan, dum Vites florent, floresque earum ter-
ra, particulis Auri exundantis turgidæ, magis inclinati incum-
bunt, ejusmodi aculeatae portiones Auri interstitiis eorum sese insinuantes, suis qualibuscunque spiculis affiguntur, hinc-
que post deflorescentiam, ipsis Baccis Uvarum adhærescunt, ac ita subinde faciunt, ut vulneratis duarum Baccarum membranulis, illa sibi invicem conascantur, & compactæ conspiciantur; non aliter quàm in Frumento Indico non rarò duas, tres, quatuorve Baccas sibi connasci, & in unam quasi coalescere notamus. Non mirum hinc, quòd, si aculeatae & duræ Auri portiunculæ interstitiis Uvarum sese insinuaverint, & ob soliditatem minime cedentes membranas earum transfixerint, haque*

Vini Tokaviensis elementa.

Aurum in Uvis reper- tum.

Unde ce- nerit.

Lapilli & frustula lignorum in Uvis.

Aurum etiam cum succo nutritio in Uvis surgit.

hæque denuo coaluerint, Auri frustula deinceps in Uvis repariantur. Ob eandem causam in Uvarum substantiâ nonnunquam lapilli, atque frustula lignorum inveniuntur, quæ certè eodem modo illuc translata esse credenda sunt. Sic porrò verosimile est, quòd, cum Mons Tockaviensis copioso præ sca-teat, unâ cum succo nutritio ejusmodi particula minimæ sulphuræ simul in Uvas subinde transeant, quæ deinceps in Uvis præcipuè semipassis ob nimium calorem atmosphæræ in mastulas confluant, splendens sulphuris mineram, German. Schwefel = Stuffen/repræsentantes, reique ignaris sub Auri specie imponentes: facillè enim est, ut illi qui nullam Minerarum metallicarum cognitionem habent, hac ratione decipiantur, & globulos sulphuris splendentes pro Auro adgnoscant. Denique probabile est, ipsius quoque Auri minima corpuscula, subinde cum Succo nutritio per Radices in Vites, atque hinc in Uvas elevari, ibidemque dein coagulari. Demonstratum enim est in Analyti ipsius Vini chymicâ, terram interdum copiosam ipsi Vino inesse, quæ terra certè haud aliter quàm per alimentum Vitis in Uvarum baccas translata esse poterit. Quando igitur tot terrestres atque tartareæ moleculæ adeo evidenter in Vino apparent, quis dubitaret amplius, quòd non æquè illius pretiosissimi Metallî particula inde cum succo nutritio in Uvas deferri, ibique tandem à nimio Solis fervore condensari queant. Confirmat hanc meam opinionem inter alia quoque Status Vini microcosmicus, qui etsi non adeo sit causticus vel corrosivus, nihilominus tamen ad solutionem Auri aptissimus deprehenditur, atque hinc pro menstruo Auri potabilis non sine ratione habetur ac feligitur.

CAPUT III.

De Vini Soproniensis & Tockaviensis Usus & Abusu.

I.

Utilitas Vini paucis verbis nota.

Vinum omne, si bonum est, magnam virtutem imò admirandam efficaciam habere experientia demonstrat; paucis tamen, quamvis ejus largiore potu se

se quotidie inebrient, ipsius excellens usus rectè patet; quamobrem operæ pretium est, illius non solum præstantem atque nobilem usum, sed etiam perniciosum abusum ob oculos ponere. Dividitur autem Vini nostri Usus in *internum* & *externum*; *internus* præcipuè Scopo *medico*, *externus* verò magis *chirurgico* infervire solet. Sicut autem in Sacris Literis Vino attribuitur virtus Cor hominis latificandi, ita inter Ethnicos Aristoteles suo jam tempore Vinum corporis vires refocillare observavit; vid. ejus *Problem. Sect. XX.* Cornelius Celsus pariter *Libr. I. de Medicina Cap. viij.* Vini potum sic collaudat: *Vinum totius substantiæ quadam similitudine alit, colit, roborat, putredinibus resistit, intemperiem frigidam humidamq, corrigir.* Plurimos etiam alios adferre & recensere possem, qui laudes Vinorum, inprimis nostrorum, satis deprædicare haud potuerunt, si temporis id angustia permetteret. Omnium loco sit unicus Johan. Agricola, *Med. Palat.* qui in *Commentar. & Observation. in Johan. Poppium Tract. de Tartar. pag. m. 706.* in hæc inter alia Verba erupit. *Es seynd in diesem edlen Gewächß viel edle und verborgene Schätze/ den Gott hat den Wein nicht nur allein zur Arzney erschaffen, sondern er erfreuet auch Götter und Menschen.* Plurimos dein ipse novi, qui si aliquid ardui excogitare aut meditari volunt, largiorem Vini haustum faciunt, cujus ope excitati spiritus anam eruditissimis atque elegantissimis meditationibus ac laboribus in lucem edendis præbent. Quod verò ipsis etiam Poëtis à plurimis jam seculis Virtus & Efficacia Vini probè innotuerit, extra dubitationis aleam versatur, quare laudes ipsius carminibus interdum ingeniosis exprimere, atque inprimis ei vim aperiendæ Venæ Poëticæ ingentem adscribere haud dubitarunt. Noti hinc sunt illi Poëtæ Rythmici versus:

*Quando bibo Vinum loquitur mea Lingua latinum,
Cum bibo bis vel ter, sum qualibet arte magister.*

Alius etiam, propriâ forsan & aliorum experientiâ edoctus, in hunc aliquando versum erupit:

Qui bona Vina bibunt etiam bona Carmina scribunt.

Cum porro tota Vita, omnisque motus corporis, dependeat à motu humorum, videmus etiam huncce à Vini potu

*Usus Vini
internus.*

*Vinum me-
ditari, ac ex-
cogitare si-
cit.*

*Poëtæ effi-
cit.*

excitari, accelerari, hincque vires ac spiritus restaurari, Urinam pelli, calorem accendi, sudorem moveri, faciei rubedinem introduci, totumque adeo corpus cum ipso animo refici. Quibus ita se habentibus sine difficultate concludere possumus, Vini Usum minimè Turcarum more contemnendum aut prohibendum, sed commendandum potius, imò tanquam confortans, roborans, latificansque egregium, à Medicis interdum sub moderato usu præscribendum ac ordinandum esse. Sic videmus nullum convenientius, nullumque jucundius ferè in Arte medica reperiri tam ad tuendam quam ad restituendam sanitatem Medicamentum, quodque tot ac tantis fulgeat virtutibus, ac illud in Vini Spiritu residens, quamobrem etiam tot Essentiæ, totque Tincturæ, Elixiria, Spiritus, alique Liqueores medicamentosi ope Spiritus Vini parari solent. Animadvertimus etiam, Regiones, quæ Vino abundant generoso, ut plurimum Homines alere ingeniosiores, prudentiores & calidiores, (si tali videlicet potu non abutantur,) quàm alias Regiones, quæ omni Vini proventu destituuntur. Gryll. de Sap. dulc. libr. 1. existimat, Græcos ob generosum, quo gaudebant, Vini potum olim fuisse Sapientiæ Parentes, qui nunc cum Vitis à Turcis, quorum dominio subiecti sunt, extirpatis ingenii & doctrinæ famam simul omnem amiserunt. Ovidius quoque in exilio constitutus, Vini potu se privatam videns, non leviter hanc suam miseriam notabili disticho conquestus est, dum cecinit :

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

Ufus Vini
Medicæ.

II. Usum Vini medicum superius jam diximus esse vel internum vel externum; internum iterum in duas classes commode dividi potest, nimirum in *universalem* & *particularem*: *Universalem* Usum appello illum, qui toti corpori prospicit, *particularem* verò, qui tantum parti ejusdem alicui inservit. Quod Usum *internum universalem* concernit, ille locum statim invenit in Morbis totum corpus affligentibus, in quibus Vinum circumspèctè concedi potest: tales Morbi sunt Febres varii generis, ut & Atrophia, Cachexia, Icterus, Scorbutus, & alii plures. Mauritius Tinelli in *Histor. Vini & Februm*, Vinum credit

Intervus
Universalis.

dit ac demonstrat, omni tempore, & in quibuslibet Febris *In Febris.*
 cautè propinatum salubre esse. Ne verò quis sentiat atque sibi
 imaginetur, nos Vinum tale pro potu ordinario aut sedandà
 Siti eapropter commendare; verùm hoc credimus, illud tan-
 quam putredini resistens, roborans, confortans, ac diaphoresin
 promovens aliquando specificè quibusdam in casibus exhiberi
 posse. In ipsà etiam Peste, quæ est Febris summè maligna,
 Petr. Rommel in peculiari *Tract. de Peste. p. m. 197.* hisce ver- *Peste.*
 bis collaudat Vini Usum: *Man solle in Pestzeit nicht viel nüch-*
tern seyn/ sondern öftters ein Trinclein Wein thum/ als welches
das Herz erfrischet/ und auch præserviret. Huc referimus ob-
 servationem alicujus *Med. Pract.* quæ non nisi generosi alicujus
 Vini potu se proprias aliorumque ædes à Lue pestilentiali præ-
 servasse gloriatur. Ita & Heinric. Sayer/ *Medicus Anglus,* tem-
 pore Pestis A. 1645. hinc inde in Anglià grassantis refert, se om-
 nes Ægros, divites, mediocris etiam fortunæ, imò & pau-
 peres Lue pestilenti afflictos, quos quidem alii Medici visitare
 & curare volebant, ipsemmet propria suâ manu, citra ullum
 timorem aut metum tractasse & curasse, Bubones malignos ad
 maturitatem promovisse, hinc aperuisse, exterisasse, sanasse, & ne-
 que in ejusmodi desperatis casibus quid aliud præservationis
 gratiâ assumisise, quàm tantillo largiorem boni Vini haustum,
 sed & alii quoque Vini Potum tempore Pestis proficuum esse
 observarunt, qua propter laudes ipsius trito hoc versiculo ex-
 primere voluerunt:

*Niemahls nüchtern / niemahls voll/
 Thut in Sterbens-Lüufften wohl.*

III. In omnibus autem Febris illuc primariò respicien- *Vinum que-*
 dum est, an vires sint debiles, nec ne? Cùm enim Febris sit *modo, liben-*
 intensior sanguinis commotio, eum in finem à Naturâ exci- *quum?*
 tata, ut motu fortiori illud, quod corpori nocivum est, expel-
 lat, per se cuivis patet, sub motu ejusmodi valdè intenso &
 vehementi, Vinum in parciore dosi esse concedendum. Si au-
 tem debiles admodum vires aliaque naturâ quasi impedi-
 menta adfuerint, tunc Vinum tanquam optimum putredini resi-
 stens, confortans, roborans, sudores promovens, & spiritus

D 3 vires-

viresque restaurans Medicamentum, circumspicere propinari & hauriri posse.

Vinum bonum in Atrophia.

IV. In *Atrophia*, quæ quidem à Mesenterii vel Pancreatis Obstructione, aut à vitiatâ Chylificatione originem trahit, Vinum ope particularum *Ærialium* & volatiliū obstructos poros referat, viscidam materiam attenuat, spiritus auget, & languentem denique Chylificationem *Æris* ☉ si aromatici beneficio simul promovet atque auget.

In Cachexia

V. In *Cachexia* quoque, in quâ copia Humorum pituitoso-aquosorum in sanguine collecta existit, defectusque particularum *tuosarum*, & balsamico-*ærearum* in sanguine existit, Vini tanquam optimi Remedii incidentis attenuantis & balsamici usus modicus laudari meretur; visciditates enim corrigit, humores pituitosos resolvit ac invertit, &c.

In Ictero.

VI. In *Ictero*, ab obstructione ductuum biliariorum oriundo, ubi Bilis in suâ secretionem & distributionem naturali ad Intestinorum canalem impeditur, non adeo damnandum putamus Vini usum, utpote quod obstructiones referat, diaphoresin promovet, Urinam pellit, & hac ratione Vires laudabiles exerit, etiam cum talis obstructio à calculosâ quâdam substantiâ ortum habet, eam enim illud modicè haustum, licet non sine intercedente morâ diuturnâ, dissolvit atque frangit, præcipuè si simul Spiritus *Ælis* dulcis ad guttas plus minus quindecim, bis vel ter quotidie sumeretur. Ut autem Vires ipsius Vini magis exaltentur, subinde illud per infusionem diversarum Radicum, Lignorum, Herbarum, aliarumque rerum medicatum redditur, atque ita efficacius potentiusque evadit.

In Scorbuto.

VII. In *Scorbuto*, ubi sanguis viscosus, crassus, acidus & terreis particulis stipatus est, Vinum commodè ac salubriter in usum trahere licet, utpote quod viscositates, crassitiam, aciditatem & terreitricitates omnes corrigit, attenuat, fluxiles reddit, aciditatem præprimis mediante blando Elemento *Æreo* compescit, ac ita velut edulcorat.

Ufus Vini particularis.

VIII. Considerato sic *universali* Vini Ufu, proximum est, ut etiam ad Usum ipsius *particularem* nos accingamus. Vocatur autem hic Ufus *particularis*, quando per illum unum tantum

tantum parti corporis prospicitur. Dividuntur autem Morbi *particulares* in morbos Capitis, Pectoris, infimi Ventris, & Artuum.

IX. In omnibus porrò *Capitis doloribus*, à stagnatione Sanguinis viscerum crassioris ortum habentibus, Vinum meritò quoque tanquam resolvens, attenuans, & discutiens, ratione *In Capitis dolore.* tuascentiæ & volatilis in usum adhiberi potest, tam intus modicè in potu, quàm extus in formâ Epithematuum calentium.

X. Sic pariter in *Apoplexiâ*, ab impedito aut deficiente spirituum animalium motu, & eorundem cessante influxu dependente Vinum optimæ notæ commodè in usum trahitur, utpote quod motum excitat, spiritus refocillat, obstructions referat, nervosum genus confortat & Fluidi nervi influxum restaurat. *In Apoplexiâ.*

XI. In *Epilepsiâ*, si cruditates, vitriolico-acidæ, & austera, tam in ipso sanguine quàm etiam in primis Viis hæreant, atque ab illis subinde, nescio quâ datâ occasione, certè irâ aut terrore frequentius exagitatis, nervosum genus, tendinesq; Musculorum irritentur, inque motus præternaturales contractivos, spasmodico-clonicos cieantur, Vinum bonæ indolis maximam opem & auxilium asserere potest. *Epilepsiâ.*

XII. In *Palpitatione* atque *Tremore Cordis*, à salino-viscido-aëri pituitâ fibras hujus partis nerveas crebrò si non semper irritante oriundis, Vinorum nostrorum potus ope suarum particularum spirituoso-sulphurearum ingens quandoque levamen affert illis, qui liquore hoc delizioso modicè utuntur, ac minimè abutuntur. *Palpitatione, ac Tremore Cordis.*

XIII. Imò etiam in *Deliquio animi* aut *Syncope*, ubi *Syncope.* tus sunt excitandi, motusque sanguinis augendus, Vinum nostræ Patriæ generosum, fulvum, præcipuè ex Uvis semipassis expressum, maximam vim & efficaciam exerere valet. Memorabile pariter & observatu maximè dignum quid habet Sachs, in *Ampelograph. Cap. V. pag. 303.* ubi, *retulit*, inquit, *retenus* Dn. D. Matth. Held, *cùm Ann. 1652. Archiatri munus apud Georg. Ragotzium obisset, Principis Consiliarium Job. Henr. Biessterveldium, plurimis legationibus feliciter adhibitum Virum,* *Synope*

Syncope correptum ferè animam egisse, seq̃. consuluisse ut de Vino passo Hungarico nobilissimo cochlear infunderetur. Egro, post primum hujus Vini cochleare Eger motum, post secundum loquelam recepit, post tertium denique tantam Virium refectionem sensit, ut Testamenti tabulas, quamvis iis aliquot annis adhuc superstes, condere potuerit. Ipse etiam Galenus suo jam tempore Vinum omnibus Syncopizantibus suavit. Vid. ejus Libr. 3. de Medic. Facult.

Phthisi. XIV. In *Phthisi*, ubi adest materia in Pulmonibus stagnans, viscida, pituitosa, acris, Vinum non tantum pituitam istam potenter attenuat & dissolvit, verum etiam acredinem corrigit, ad tuendum disponit, & excretionem sensim faciliorem reddit.

Asthmate. XV. In *Asthmate* aut *Respiratione difficili*, ubi serum viscidum, pituitosum, crassum, & \ominus num peccat, pro scopo incidendi, attenuandi, resolvendi, atque expectorandi, similiter Vinum commodè usurpari potest.

Anorexia. XVI. Ulterius in morbovis Affectibus Ventriculi, v. gr. in *Anorexiâ* & *Dysorexiâ*, &c. Vinum similiter materiam peccantem & morbosam invertit atque corrigit, fibrarum etiam Ventriculi tonum roborat, firmat, & auget. Sic & in *Imbecillitate Ventriculi*, in *Chylificatione lesâ*, *Apepsiâ* & *Dyspepsiâ*,

Vini optimi moderato potu nihil utilius ad juvandam, promovendam vel etiam augendam Chylificationem, sive Concoctionem ciborum esse, Cels. *L. I. Medic. Cap. 9.* testatur: Pariter in *Vomitu* & *Nauseâ* presentaneam à Vino tali generoso opem expectari debere, auctor est Etmüller. in *Epit. Colleg. Pract. Sect. VI. Cap. 2.*

Iliacâ passione. XVII. In *Ileo* seu *Volvulo* illo, in quo irritatio à partibus \ominus inis acribus orta, motum Intestinatorum peristalticum invertit, ut hinc non assumpta tantum omnia, sed etiam ipsa crassorum Intestinatorum excrementa rejiciantur, justam quoque nostri Vini generosi potus moderatus laudem meretur, dum non solum irritationem à salibus ortam egregie tollere sed etiam foetorem palati molestum & nauseosum corrigere notatur.

Diarrhœâ, Dysenterîâ, Lienteriâ. XVIII. In *Diarrhœâ*, *Dysenterîâ*, atque *Lienteriâ*, ubi naturalis tonus Intestinatorum & Glandularum est laxatus, & imbecil-

becillitas Ventriculi simul conjuncta, Vina generosa, præcipue rubra bonæ notæ, efficacissima sunt roborantia atque blandè adstringentia, sed nihilominus simul transpirationem corporis insensibilem promoventia. Imò etiam in Cholera, in quâ motus Ventriculi ac Intestinatorum à Succo pancreatici & biliosi, conferunt in Duodenum profluentium acrimoniâ est turbatus, Celiacæque passione, ubi Chylus propter obstructa Mesenterii vascula non ritè distribuitur, sed unâ cum excrementis projicitur, Vinorum nostrorum potus optimè conducit, fibrarum naturalem tonum restaurando, laxitatem omnem corrigendo, obstructions tandem Glandularum vel Lactorum vasculorum reserando. Præterea in Colicâ, Hystericâ, atque Nephriticâ Passione, quæ à viscido salino-acri humore producuntur, Vinum nostri Regni generosum miraculi instar juvat, si calculus eo repletus unâ vel alterâ vice ingurgitetur & exhauriatur.

XIX. In *Hydrope Ascite*, Vino certè cum moderamine ^{In Hydrope Ascite.} hausto, vix quidpiam nobilius haberi poterit, ita Epiph. Ferdin. *Hist. Med.* 38. Asciticos solo Malvatici Vini usu curatos notavit. Vinum quoque nostrum Hungaricum, quod Malvatico suis viribus & qualitibus nihil cedit, si purum generosumque fuerit, laxatos similiter tubulos roborat, diuresin promovet, atque sudores pellit.

XX. In *Suppressionibus* variis, ac præcipue etiam *men-* ^{In Suppressionibus.} *sium*, Vinum Hungar. generosum, fulvum, ex Uvis Augusti paratum, locum inter Remedia primarium obtinere solet, imprimis si additione variarum specierum, Radicum, Herbar. Aromat. fuerit redditum medicatum, sanguinem enim attenuat, fibras roborat & obstructions solvit. E contrario *Vinum rubrum nostras in nimio mensium Fluxu* parcè potum utileprehenditur, quippe quod post evacuationes prægressas, ratione Solis sui vitriolici, virtutisque hinc dependentis stypticæ, fibrarum laxitatem emendat, tonumque earum roborat.

XXI. Tandem accedimus ad *Morbos Articulorum*, videlicet ^{In Doloribus Articulorum.} *Rheumatismum*, hinc inde in musculorum, tendinum articulum fibris, *Chiragram* in manibus, *Ischiadicum Dolorem* in coxendice vel circa Os Ilium, *Gonagram* in Genubus, *Lumbaginem* in Lumbis, & *Podagram* in Articulis pedum suam tragædiam ex-

*Morbi ar-
thritici.*

*Vina Hun-
garica hodi-
cè pota sunt
antipodagri-
ca.*

*Pauci in
Hungariâ
Arthritici.*

*Usus Vino-
rum exter-
nus.*

qui quamvis ab una eademq; causa dependant, ac simili modo per stagnationem humoris tartareo-salini, plus minus viscidii, in Glandulis Articularum factam, producantur, ratione tamen partium distincta nomina habent. Generaliter autem loquendo hi Morbi omnes sunt *arthritici*, in quibus an Vina nostra generosa conducant, si modicè potentur, non sine ratione inter Practicos controvertitur, diversam super hac quæstione opinionem foventes, propugnantes. Nos verò pertinaciter affirmamus atque credimus, etiam in ejusmodi Vinis antipodagricam virtutem latere: varia autem nos in hanc descendere sententiam compulerunt; primò enim experientia docet, Vinum ejusmodi generosum externè tantùm Articulis dolentibus calidè applicatum dolores brevi lenire, topbos atque nodos sensim imminuere, si non planè discutere. Dein etiam hoc notavimus, omnes illos, qui Vina ejusmodi generosa quotidie, sed cum moderatione potârunt, ac præterea Iræ, Venerique parum indulserunt, à Podagrâ liberos mansisse. Non equidem inficias imus, & in Hungariâ quoque nostrâ reperiri Arthriticos, sed pauci tamen illi sunt, si cum Arthriticorum in Austriâ, aliisque Europæ Provinciis, ubi Vina ordinariè bibuntur, reperiendorum numero comparaveris. Quin pauciores illi Hungariâ nostrâ Podagrici vel Vini generosioris potu abusi fuerunt, vel Veneri quoque nimium litârunt, aliisque diatæ erroribus Morbum ejusmodi contraxerunt.

XXII. Divisimus superius Vini *Usum* in *internum* & *externum*; illustrato jam *interno* necesse est, ut pariter consideremus ipsius virtutes, quoad *Usum externum*. Vix autem in totâ rerum naturâ existit medicamentum, quod tot tantisque in Morbis conveniat, quàm ipsum Hungariâ nostrâ Vinum; etenim in *Inflammatoriis* aliisque *Tumoribus*, *Vulneribus*, *Ulceribus*, imò ad corrigendam universam Massam sanguineam suam conferre symbolum Vina nostra solent. *Universalis* ipsius Vini *Usus externus* est præcipuè in *Morbo Gallico*, *Scorbuto*, *Scabie*, & aliis hujusmodi Affectibus, in quibus sanguis visciditate, acredine, & falsedine peccat. In hoc enim statu Balnea, ex Aquâ fluviatili cum Vino mixtâ, maximo cum emolumento & efficaciâ adhiberi solent, quibus sæpè id omne expellitur quod

quod Corpori nostro interitum minatur. *Particulariter autem* Usus Vini particulari.
 Vinum ejusmodi calefactum sub Epithematum ac Fomentationum formâ prodest, varii generis Tumoribus calidè sæpius applicatum, dum sic partium obstructos poros aperit, extensas dolorificè fibras ubique laxat & confortat, atque sic in omnibus ferè præternaturalibus fibrillarum expansionibus mira præstare potest.

XXIII. In cunctis etiam *Inflammationibus* Vini usus In Inflammationibus.
 externè adhibitus non est contemnendus, cum inprimis eorum causa sit circulatio sanguinis impedita, quam Vini generosi calefacientis applicatio frequens suæ integritati restituit. Ita in omnibus etiam *Doloribus pulsatoriiis*, qui nobis ostendunt aliquales adeste obstructiones, & per consequens *Inflammationes*, uti in *Dolore capitis* &c. contingit, externus calidè applicandi Vini usus laudabiliter sese commendat.

XXIV. In omnibus etiam Morbis, ubi spiritus resocillandi obstructique nervorum canales aperiendi sunt, ex. gr. In Apoplexia, Paralyfi, Lipothymia.
 in *Apoplexia*, *Paralyfi*, *Deliquiis animi* ad Vinum, tanquam ad tæcram anchoram, & ad parata ex eo Medicamenta confugimus, utpote quæ non tantum parti affectæ applicata conducunt, verum etiam naribus adhibita spiritus mirificè recreare valent, quod experientia satis quotidiana ad oculos sistit.

XXV. In *Spasms*, sive *Convulsionibus*, ac *Epilepsiâ*, ubi Convulsionibus, Epilepsiâ.
 partes contorqueri præternaturaliter & convelli solent ab irritatione, sive lincinatione quadam vehementi, nervorum per materiam viscidam acrem factâ, sacculi ex Herbis cephaliconervinis concinnati non sine felici successu in uosâ Vino incoqui, expressique dein calidè sæpius Vertici capitis, Nuchæ, atque Spinæ dorsî applicari possunt; sic enim nervosum genus validè nimis irritatum, demulceri, materia peccans discutiti, acredo inverti, fibræque tandem nimis debilitatæ iterum confortari possunt. Sic & in *spasmodicâ Colicâ* atque *Cardialgiâ* In Colicâ & Cardialgiâ spasmodicâ.
 Vinum calidè extus adhibitum non rarò maximum levamen affert.

XXVI. In *Procidentiâ Ani* atque *Uteri*, à nimia laxitate dependente, Vinum præcipuè rubrum calidè adhibitum optime conducit, quippe quod fibras iterum adducit, blandè constringit,

stringit, & confortat. Cùm autem in hocce Affectu maximum falia prædominium in Intestinatorum canalibus obtineant, quæ suâ acredine fibras ad excretionem magnopere stimulant, in Formâ etiam Clysteris adhibitum Vinum rubrum vix opem denegabit.

In Vulneribus.

XXVII. Quid porrò Vinum nostras in Vulneribus mundificandis, & à corruptionis labe præservandis externo usu præstare valeat, jam dudum Lippis atque Tonsoribus notum: nullum certè convenientius medicamentum in tali casu inveniri potest, laudatur autem imprimis Vinum rubrum, utpote quod non solùm purificat, sed insimul fibras roborat, & Vulnerum labia ad coalescentiam disponit.

Ulcerebus.

XXVIII. Similiter ad *Ulcera* eluenda Vinum est remedium utilissimum, Vid. Fumanell. *de Vini Facult.* c. 16. Hinc etiam multi Gallorum Italarumque Chirurghi Vinum in ejusmodi Affectibus maximâ cum efficacia adhibere solent, & omnia *Ulcera*, imò & *Fistulas* Vini sive simplicis, sive cum præcedanea Herbarum traumaticarum & amararum decoctione, sub qualibet deligatione calidè eluere, sicque mundificare, & ad feliciorum, citioremque consolidationem per impediendum humorum acido-acrium remotionem disponere solent.

Vinum nunquam assuim bauriensibus.

XXIX. Tandem circa Vini nostratis usum ulterius est monendum, quod illud nunquam assatim pro ordinario potu bibendum, sed pro variâ rei exigentiâ, tantùm cochleatim hauriendum præscribi concedique soleat; tanquam medicamentum potius quàm alimentum, scimus enim probè, quantam ejus largior usus internus in quamplurimis Morbis internis noxam inferre posset. Hoc verò etiam tenendum, quod tale Vinum generosum in multis casibus tam parè usurpatum quotidie ad præservandum æquè ac medendum plus præstare valeat, & tutius quoque usurpari, quàm largus Acidularum potus matutinus, utpote quæ aquæ magis quantitate quàm qualitate vires suas interdum minus tutò exercere solent; cuius enim frigida talium aquarum temperies satis constat, unde, si tantâ in copiâ illæ quotidie mane assumuntur, tonus Ventriculi multoties destruitur, atque chylicatio magnopere læditur; qualis autem postea Chylicatio talis etiam sanguis-

sanguinis dispositio erit, ac per consequens simul Spirituum latex evadet, Vitia enim primæ coccoctionis non corriguntur in secundâ, aut tertiâ humorum digestionem, ut proin multi sæpius plus detrimenti quàm nutrimenti capiant, qui potu hocce minerali, nervis minus amico, sanitatem suam præsentem conservare & labefactatam restituere conantur. Præstat idcirco Vinum nostræ Hungariæ generosum, utpote quod \ominus volatili oleoso & ære nervisque amico gaudet, hincque optimum stomachicum, analepticum, Urinam, Sudoremque pellens existit. Quapropter loco ejusmodi Aquarum mineralium potius Vinum solum usurpari possit, aut si Acidulas quis haurire nihilominus cupit, iis potius Vinum diluat, quæ diluta sine dubio majoris efficaciam erunt, quàm si Acidulæ crudæ frigidæq; affatim biberentur. Antequam autem talem cum Vino Hungarico quotidie hauriendo curam quis aggrediatur, ante omnia illuc intendat, ut primo omnium corpus à sordibus crassioribus per exhibitum evacuans liberetur atque præparetur, parimodo uti ante Usus Acidularum fieri consuevit. Si dein etiam aliqua sanguinis turgescencia vel ebullitio adfuerit, simul aliqua Venæsectio instituatur. Postmodum Alvo interdum fenestre existente, viscosâ primarum viarum sordes per \ominus lia absterfiva, & per medicamenta emollientia atque laxantia sunt tollendæ; dein optimus Vini Potus est eligendus, diætique, tanquam instrumentum medicinæ commodum, est observanda optima, in quâ quidem præ cibis dyspeptis quis seligat comedendos euchymos atque eupeptos; animi enormia etiam pathemata fugiat, curam excretorum naturalium, motus & quietis, somni & vigiliarum naturalium habeat. Quibus secundum Artis præcepta præscriptis ad curam Vini accedendum erit, ita tempore quidem vernali vel autumnali eam quis ita adgrediatur: primâ die hauriet Vini optimi Hungarici ℥iv . secundâ die ℥iv . tertiâ ℥v . quartâ ℥v . quintâ ℥vj . sextâ ℥vi . septimâ ℥vij . atque sic uncia quotidie dimidiâ ascendendo perget usque ad diem septimum, quo uncia duodecim capiuntur, in quâ dosi postea per spatium octo dierum subsistendum; atque deinceps eâ ratione per dimidias quotidie uncias descendendum venit, donec iterum ad dosin unciam

Loco acidularum præstat Vinum Hungaricum.

Diæte ratio.

*Vinum di-
tui aqua
potest.*

rum quatuor perventum erit. Quod si autem quis tale Vinum ob nimiam -tuascentiam, ardentemque ejus calorem bibere nequeat, is aqua quadam illud diluere poterit, siue dein illa fuerit Aqua fontana, siue mineralis quaedam acidula, qua ratione dein tanto felicitior potationis ejusmodi effectus succedet.

*Mos homi-
num perversus.*

XXX. Verum perversus sicut in aliis, ita & heic est hominum mos, ut, si sub rerum utcumque utilissimarum usu noxa quaedam vel detrimentum praeter expectationem accedat, statim illud in rei certe saluberrimam usum, non autem in ejusdem abusum siue excessivum forsitan aut praeposterum usum conjiciant. Tale quoque fatum experitur Vini Hungarici Potus pro cura praescriptus, quo si sese Homines forte contra expressam medici ordinationem inebriant, atque hinc in Morbum unum alterumve delabuntur, non largiorem quoque ac immoderatum illius potum, sicut fieri deberet, sed Vinum in genere ipsum, ceu talium Aegritudinum auctorem, accusare haud verentur, cum tamen illud, si recte fuisset usurpatum, accusari minime possit. Neque vero nostri heic arbitror esse officii, qualecunque Ebrietatis vitium Encomiis celebrare, quanquam juxta Romanorum Sapientissimum de *Tranquillitate animi*, Vinum liberius haustum delectat curas, animi imaproferat, & tam morbis, quam etiam *Tristitia*, magnorum morborum chronicorum matri, sapissimè medeatur. Vid. Paul. Zacchia *Quaest. Med. Legal. L. 6. t. 1*. Neminè tamen mihi vitio versurum crederem, si quandoque etiam hilaritatis poculum homini suaderem, cum subinde levis & modica crapula ad sanitatem conducatur, notante id etiam Primeros. de *Error. Med. L. 3. c. 18*. Sicut autem omne nimium in Vitium verti facile potest, ita pariter Vini abusus, siue largior ejus usus sapius institutus, nunc chronicos, nunc etiam acutos & graves morbos producere siue excitare valet. Hinc Turcis Vini potus est prohibitus, non quod ejus modici haustus noxii sint, sed quod immodicus illius abusus, cui Natio Turcarum facile indulgeret, maximè perniciosus, & abominabilis evaderet. Vid. Joh. Agric. *Tract. de Tartar.* ubi circa Vini abusum talia verba profert: Es kan aber auch der Wein zur Ungebühr gebraucht werden/ da ist er den Menschen keine Arzenei/ sondern ein tödliches

*Abusus, non
estis Vini
culpandus.*

*Hilaritatis
poculum non
convenit
dum.*

hilaritatis poculum non convenit dum.

des Giff / und kommen mehr Menschen durch den Wein als durch das Schwerdt umb. Atque hinc perniciosus abusus ipsius Vini Hungarici maximâ ex parte occasionem dedisse videtur trito proverbio, das Ungarn ist der Teutschen Kirchhoff / cùm enim Vinum Hungariae sit potus maximè spirituosus, Germani illud nimia quantitate ingurgitantes non possunt non promptè in Febres admodum acutas, vel planè malignas, aliosve graves morbos, v. gr. Apoplexiam, Epilepsiam, Inflammationes, Arthritidem, Vertiginem, Capitisque varios dolores, Phthisin, Hecticam, &c. incidere, sicque pramaturam mortem sibi accelerare, prout hoc inter plurimos alios etiam Celeberrimus quondam *Austriae superioris Medicus*, Johannes Christophor. Dittertraut / probè observavit. Sic:

Abusus Vini Hung. varios morbos excitat.

- - - - *Data tempore prosunt*

Et data non apto tempore Vina nocent.

Cholerici hinc atque sanguinei præ cæteris à largiore ejusmodi Vini usu ac inebriatione meritò abstineant, cùm enim in hisce temperiebus motus particularum sanguinis per se jam sit vehemens, magis ille intendi hac ratione, citoque cum sanitatis inevitabili dispendio accendi atque accelerari possit. Unde isti homines aquoso magis seu debiliori Vino in potu uti, vel generosum atq; spirituosum aquâ dilutum haurire debebunt. Contrà verò Phlegmaticis interdum, non quotidie, concedendus est largior Vini generosi haustus, ut per illum motus humorum tardior & segnis acceleretur. Sed dissuadent hinc rectè quocumque Medici ægrotis suis ferè omnibus Vini non tam moderatum sive medicatum, quàm largiorem usum pro ordinario potu, quoniam ægroti ferè semper majore Vini appetitu gaudent, sique ipsis concederetur Vini potus, facile excederent, & hinc à minori morbo in majorem & graviorem laberentur. Et hæc de Vino Hungarico pro ingenii tenuitate & temporis concessi modulo sufficiant, amicè tamen adhuc moneo, atq; consideratè prorsus suadeo, ne unquam

Cholerici & Plethorici Vinum istud perniciosum.

Epileptis.

Sit Cibis ante famem, potus & ante sitim.

Verùm potius:

Inter prandendum sit sæpe parumq; bibendum.

Interim si quos heic Lector vel calami vel mentis invenerit lapsus, ut illos & ingenii nostri judicii que debilitati, & tempo-

temporis, quo premebamur, angustia pro sua benevolentia adscribere & condonare dignetur, enixe rogamus. Divino autem Numini, cujus favorabili nutu & ductu hac conscribere licuit, pro praestito auxilio sit Laus, Honor & Gloria in sempiterna secula!

AD NOBILISS. DN. CANDIDATUM.

Queritur, an Vini COMAROMUS calleat usum
 Hungarici, cujus dulcia dona refert.
 In dubio res est; si vires calleat ab usu,
 Uti iudicio desinet ille suo.
 Sin vires certus non confirmaverit usus,
 Frustra de Vino differet ille bono.
 Prompta tamen ratio est, ab Apolline doctus Iacchi
 Exornat patrii Manera laude sua.

^{P.}
 THEODORUS ZUINGERUS,
 Med. Pract. Prof. & Reip. Basil. Archiat.

MEg romlot emberi természetnek okát
 Lelki - testiképpen érteni szép dolog.
 Ezt már meg - tanulván, a Doctori - Sapkát.
 El veheted méltán gyürüvel, mely villog.
 Jgy ékesféttetik azért én Barátom
 Tudos irásával meg nyert böcsülettel:
 Kinek az ő kedves Szülei, mint látom,
 Velem most örülnek, kik már fok kerresztel
 Meg - látogattattak Magzattyokra, nézve:
 Mert mivel azüdö el vagyon érkezte,
 Hogy a kikeletben Fioknak virágjat
 Szemekkel szemlélyék, Disputatioját;
 Azért már siralmok bizvált nagy öröme
 Fordulhat nékik. En pedig illy végre
 Istent kérem tovább, hogy Barátom forfát,
 Az ő üdeikor haza utazását,
 Tegye szerencsésé, -s engem véle végyen,
 Edes mi hazánkban; Amen, hogy ugy légyen!

ADAMUS ASBOTH, Sopron. Hung.
 SS. Th. Sz. in Ill. Stip. Tab.

ULB Halle

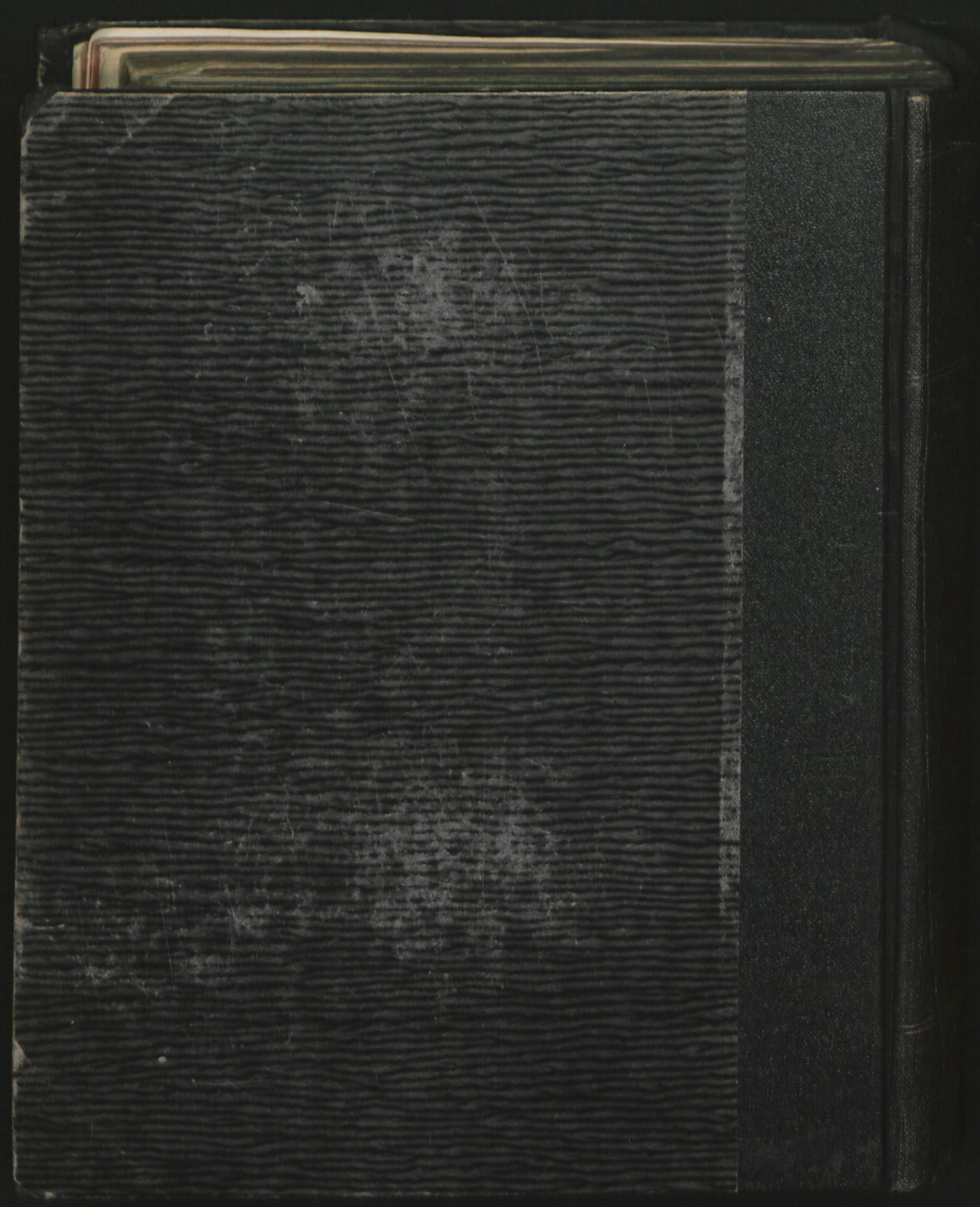
3

001 966 979



sb







B.I.G.

Farbkarte #13

Black 3/Color White Magenta Red Yellow Green Cyan Blue

1715, 1 4

SICO - MEDICA
RALIS

UNGARICO IENSI,

no Numine
RETO
AMPLISSIMÆ
MEDICÆ

RAURACORUM ACADEMIA

li in *Medicina*

etrando,
MDCCXV.

C.
mini

OMAROMY,

ungarus.



ndij, Acad. Typogr.

