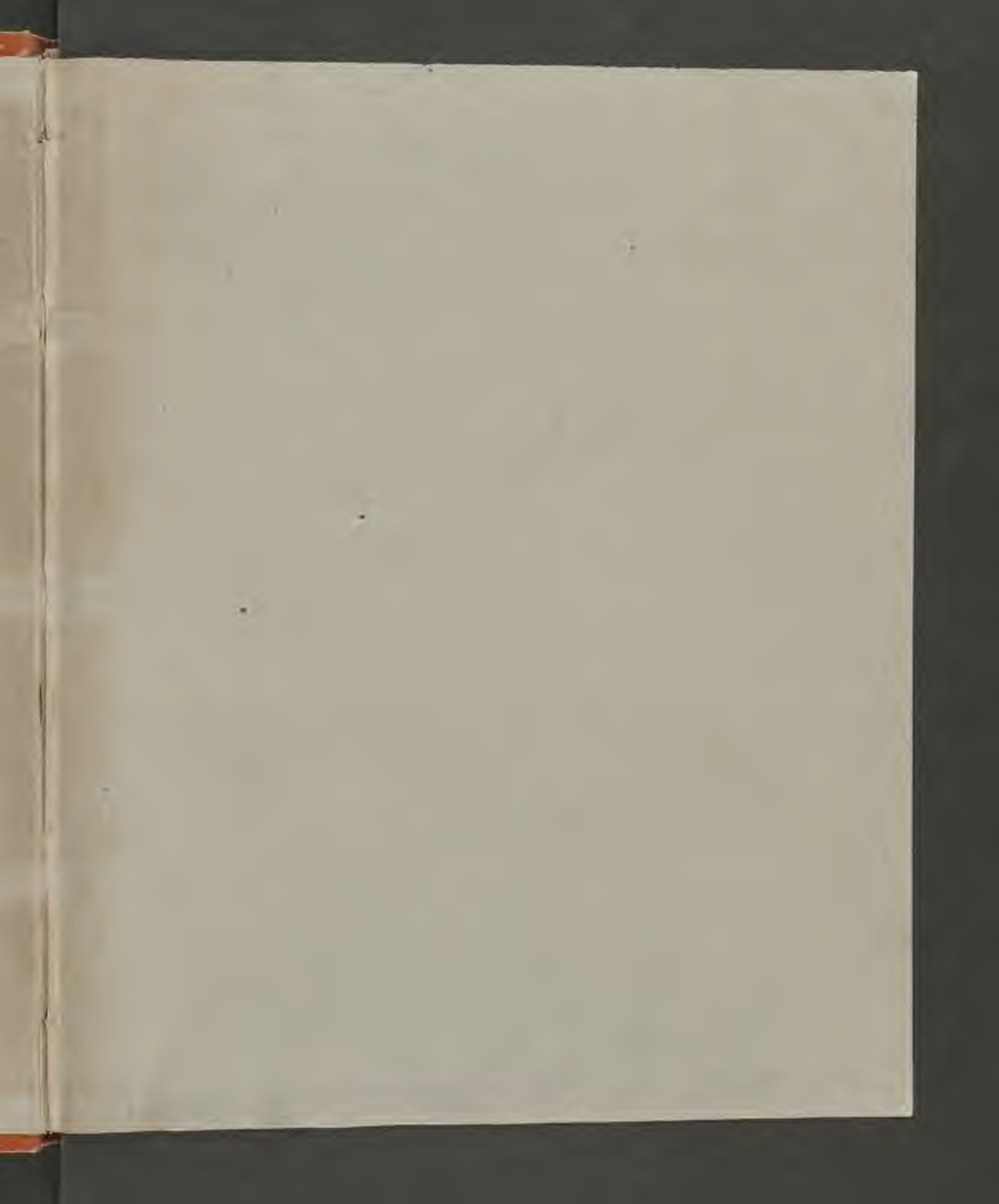
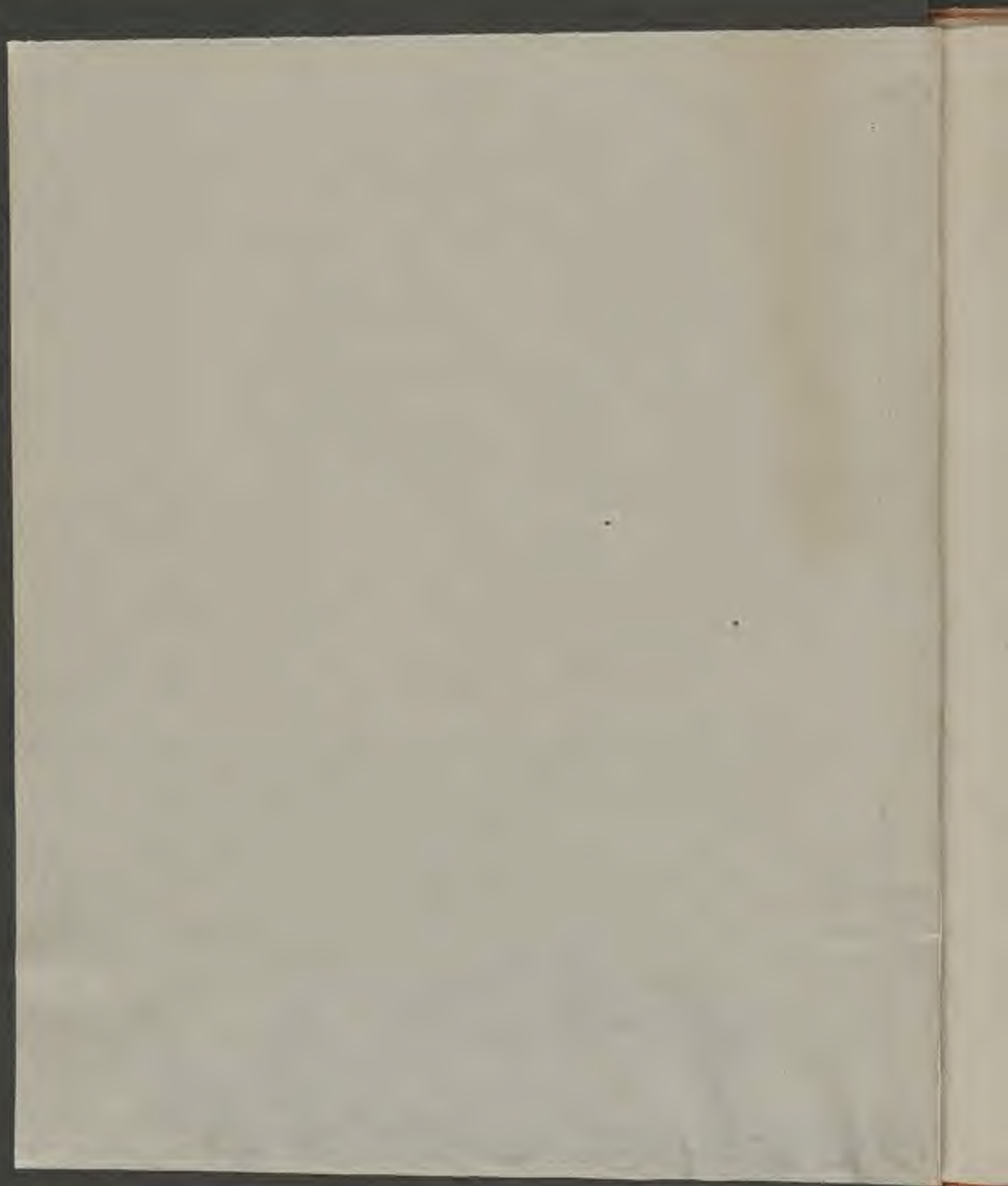
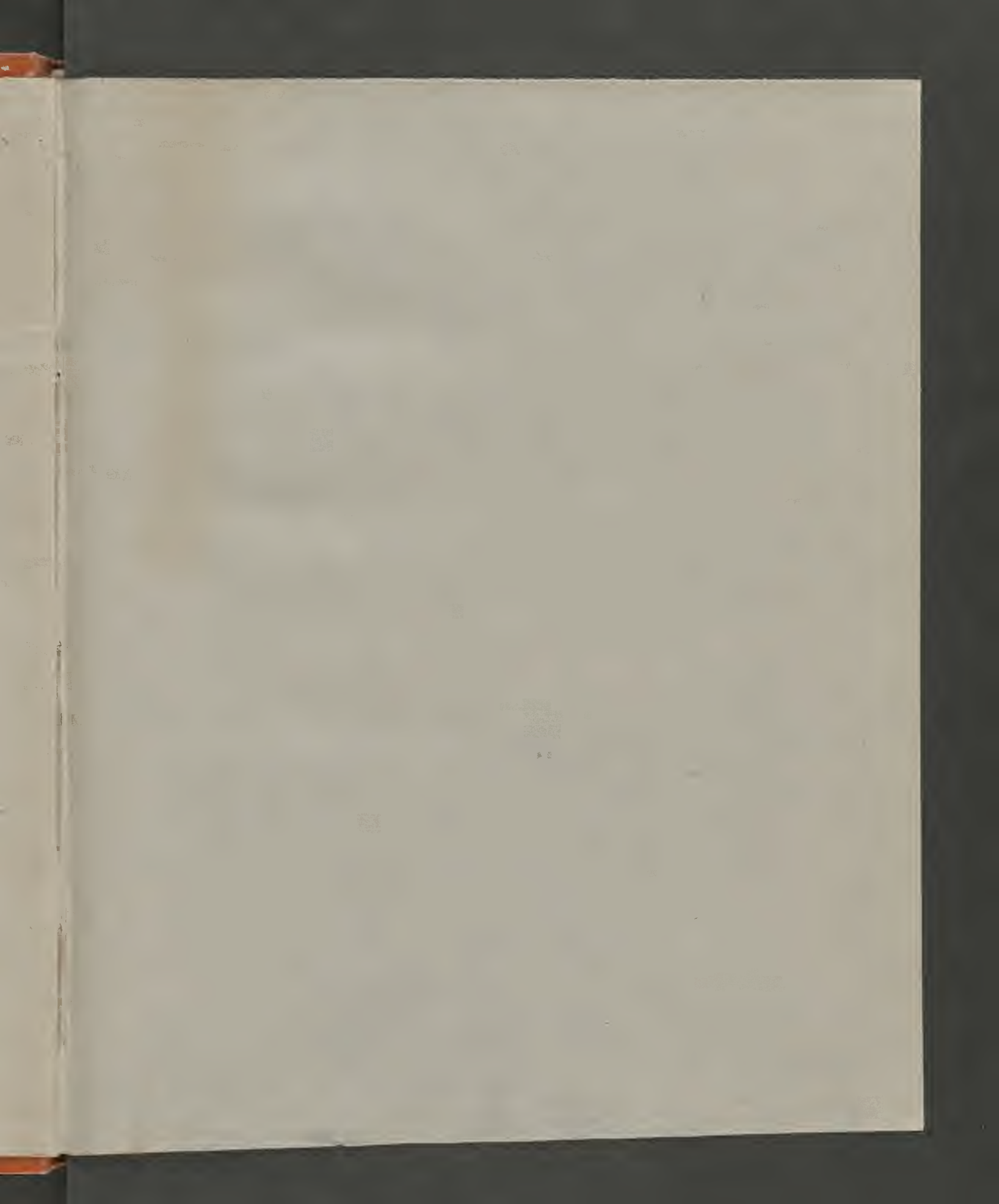


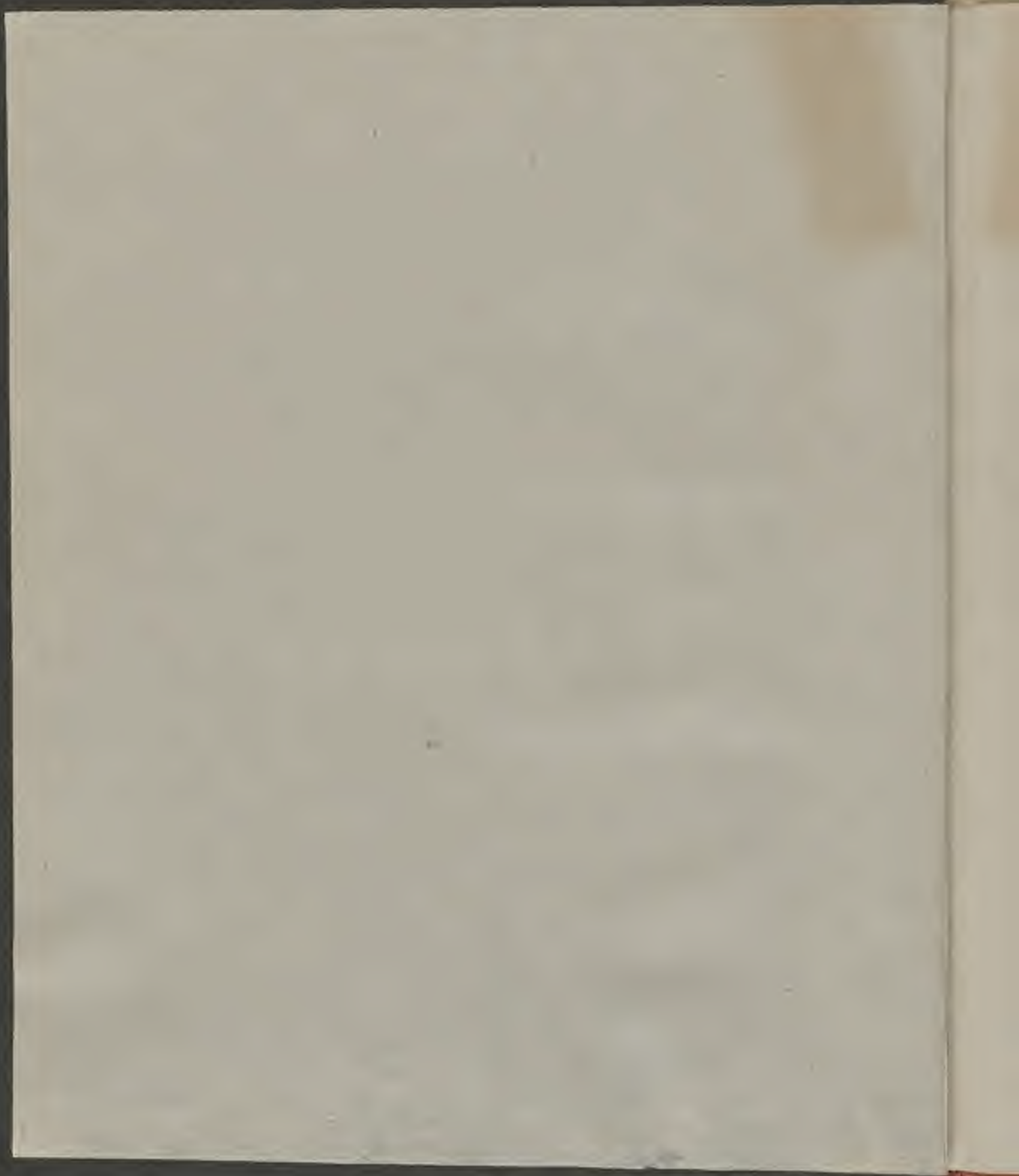


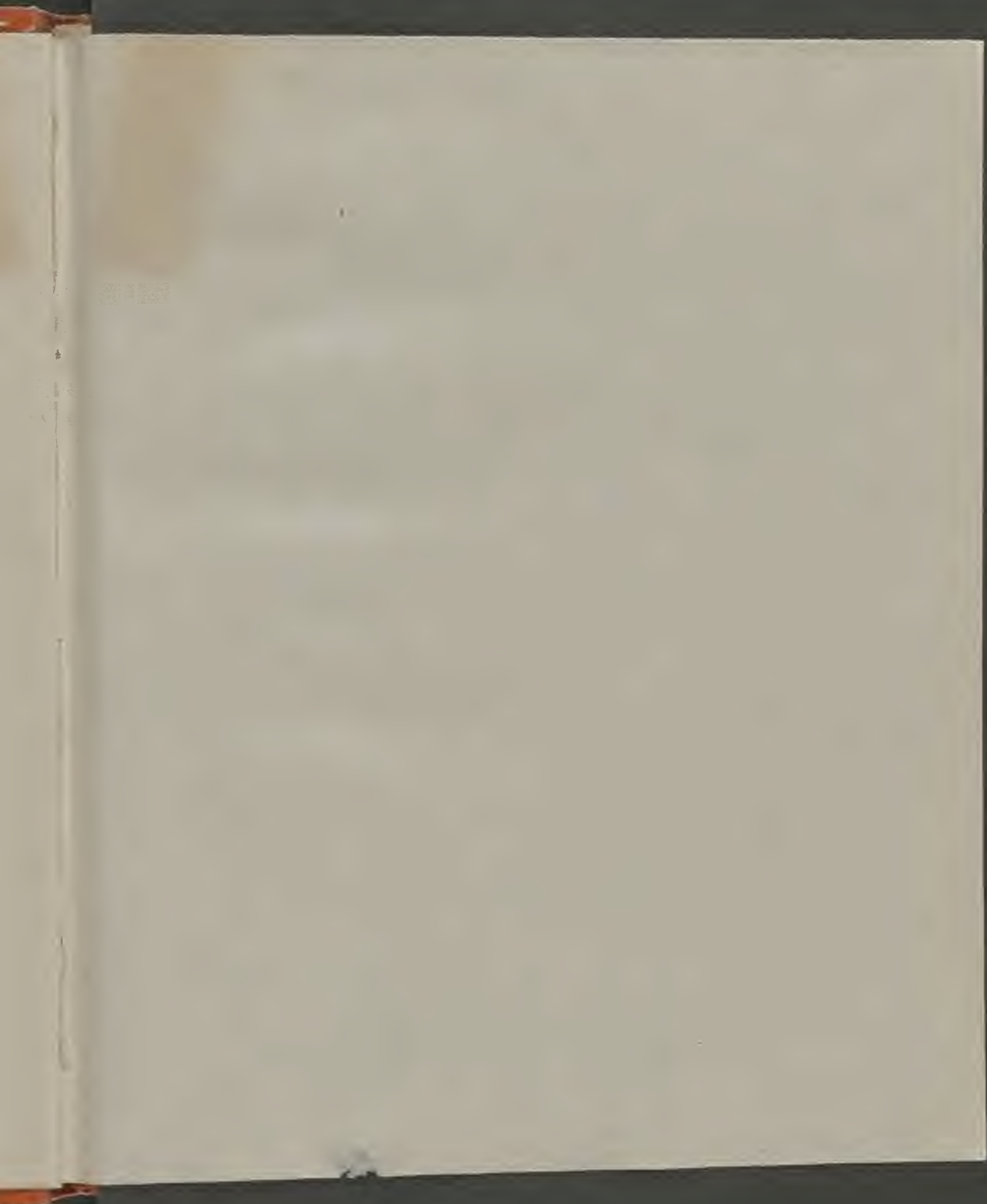
№ 2470.

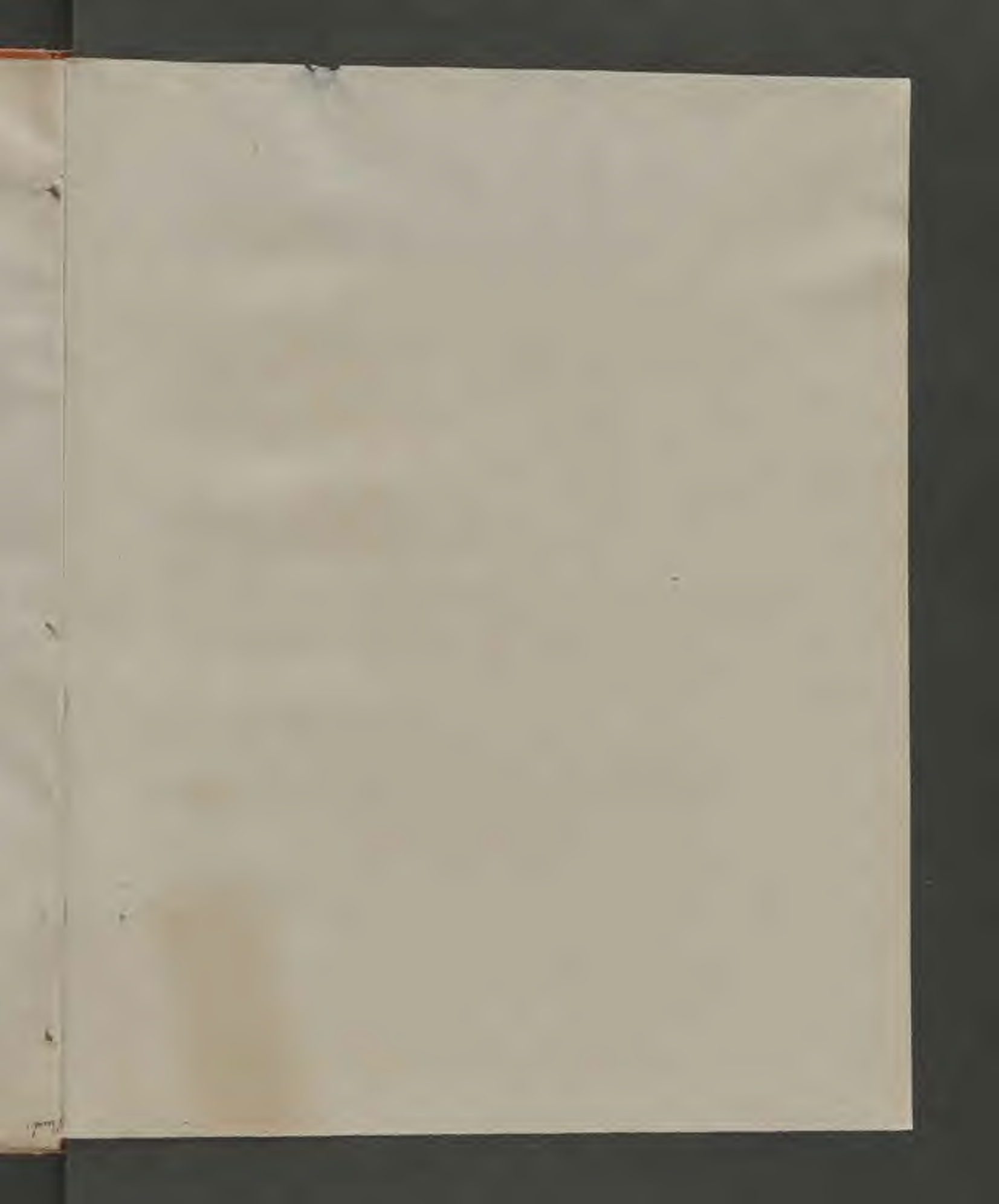












DISSERTATIO INAUGURALIS
PHYSICO-CHEMICO-MEDICA
DE
VINO TOKAIENSI.

QUAM
AUSPICE DEO T. O. M.

Ex Auctoritate RECTORIS MAGNIFICI
J O H. C A S T I L L I O N E I,
Phil. & J. U. D. Philosophiae & Matheseos
Professoris Ordinarii.

NEC NON

Amplissimi SENATUS ACADEMICI *Consensu, atque*
Nobilissimae FACULTATIS MEDICAE *Decreto,*
PRO GRADU DOCTORATUS,
Summisque in MEDICINA Honoribus & Pri-
vilegiis rite ac legitime consequendis,
Eruditorum examini submittit.

S A M V E L D O M B I, HUNGARUS.

ZEMPLINIENSI-BENYEIENSIS.

ad diem X. Aprilis, H. L. Q. S.



TRAJECTI AD RHENUM,
EX OFFICINA JOANNIS BROEDELET,
ACADEMIAE TYPOGRAPHI. MDCCLVIII.



SPECTABILI, PERILLVSTRI, AC GENEROSO
DOMINO
IOANNI OKOLICSANY
DE OKOLICSNA
SACRATISSIMAE CAESAREO-REGIAE
MAJESTATIS
CONSILIARIO
INCLYTI COMITATVS ZEMPLINIENSIS
VICE-COMITI ORDINARIO
VIRO GENERE, FAMA, ET MVNERE ILLVSTRI,
PATRONO, ET FAVTORI DEVOTISSIMA
MENTE COLENDO.

SPECTABILI AC GENEROSO
DOMINO
SIGISMVNDO RAGALYI
DE KIS-CSOLTO
INCLYTORVM COMITATVVM GÖMÖRIENSIS ET
TORNENSIS ASSESSORI PRIMARIO.

SPECTABILI AC GENEROSO
DOMINO
MATTHEO PIETSKÉ
INCLYTI COMITATVS SCEPVSIENSIS
ASSESSORI PRIMARIO
PATRONIS ET FAUTORIBVS SVMMO HONORIS
CVLTV PROSEQVENDIS.

PRAENOBILI AC GENEROSO
DOMINO
SAMVELI DOMBI
PATRI OPTIMO, DEBITA REVERENTIA
AETERNVM VENERANDO.

V I R I S.
EXCELLENTISSIMIS EXPERIENTISSIMIS
NEC NON DOCTISSIMIS
D O M I N I S

D. IOANNI OOSTERDYK SCHACHT,
A. L. M. PHILOSOPHIAE ET MEDICINAE DO-
CTORI, MEDICINAE, INSTITVTIONVM ME-
DICARVM, ET PRAXEOS PROFESSORI P. O.

D. EVERAR. IAC. VAN WACHENDORFF,
MEDICINAE DOCTORI, MEDICINAE, BOTANI-
CES, ET CHYMIAE PROFESSORI P. O.

D. IACOBO GISBERTO WOERTMAN,
MEDICINAE DOCTORI, MEDICINAE, ANA-
TOMES, ET CHIRVRGIAE PROFESSORI P. O.
PROMOTORI SVO EXOPTATISSIMO.

CETERISQVE FLORENTISSIMAE ACADEMIAE
ULTRAJECTINAE PROFESSORIBVS CELE-
BERRIMIS, PRAECEPTORIBVS, ET FAVTO-
TORIBVS SINGVLARI OBSERVANTIA CO-
LENDIS.

DISSERTATIONEM HANC INAUGURALEM, IN
PVBLICVM DEVOTI GRATIQVE ANIMI DO-
CVMENTVM, SACRAM ESSE CVPIT.

A V C T O R.

LECTORI SALUTEM.

Dissertatio speciminis academici causa pridem elaborata nomine mutato circulari, quod prius gessisset, fit Inauguralis. Animus mihi erat, quod in antecessum commemorandum duxi, antequam ad Medicinam haecenus amatam, & cultam, postmodum tutius faciendam honores necessarios capefferem, eorum, quorum interest, gratia, dissertatiuncula hac, uti vocant, circulari in medium prodire; verum quum labente tempore truculenta Martis facies & rebus nostris quandam inferret mutationem, quum cernerem reliquum, quod superesset temporis academici spatium eruditissimis Praeceptoribus audiendis, & optimis Auctoribus legendis, quam novae componendae disputationi, potius dandum esse: nullus dubitavi a proposito priori deflectere, alio nomine praefens opusculum insignire, existimans hoc pacto me duos, ut ajunt, parietes dealbare posse, & specimen studiorum medicorum edere, & consuetudini ab iis, qui in arte salutari lauream ambiunt, observandae pro ingenii mei tenuitate satisfacere.

Materiam prima fronte expositam ipsa dulcissimae patriae recordatio sponte mihi obtulit; eamque aliis, quae menti offerebantur, omnibus praeposui non levibus inductus rationibus. Docuit me nimirum vita inter Germanos & Batavos transacta celebritatem vini, quod meum natale solum profert, & extra patriam esse fatis eximiam, idum frequentius audire liceret hunc in modum loquentes: *der Tokayer Wein ist König unter allen Weinen.* Similia fere legenti apud illustrissimi nominis dūmviros F. HOFMANNVM & NEVMANNVM occurrebant, quorum ille nil dubitat principem

A

locum.

locum inter omnia Europae vina nostro concedere, hic
audet probabiliter conjicere, forte in toto orbe terra-
rum illud esse præstantissimum. (a) Inveniebam præterea
quaedam ab aliis tam exteris quam popularibus in pu-
blicas paginas dicta, alia veritati conformia, a vero
remotissima alia; & deinde scriptorem eodem loco na-
tali cum vino Tokaiensi gaudentem reperiẽbam nemi-
nem. Boni civis itaque officium me facturum putavi:
si relationibus aliorum passim occurrentibus meas quo-
que adderem observationes, si exteris, qui elegantissi-
mae scientiae naturalis desiderio tenentur, nonnulla ad
eam spectantia, de vini inter omnes celebratissimi, &
a clarissimis iisque exteris Auctoribus deprædicati no-
minibus, loco natali, diversis generibus, præstantiae caus-
fis physicis traderem; si jam ab aliis vere prolata vel si-
lento præterirem, vel corroborarem; si denique quae-
dam a falso propiora humanissime, uti decet indicarem.
Probe tamen Lectorem extraneum memorem esse cupio,
me in regione longe diffita ea tantum scribere, quae ante
actæ vitae juvenilis experientia suggerit; neque esse hu-
jus operis omnia, quae proferri possent complecti.

Sed & civium meorum ratio id postulare visa est: ut
præprimis in gratiam eorum, quibus nostro vino uti con-
ceditur, de ejus in homine sano & aegroto seu diaetetico
atque therapeutico usu paucis agerem, posteaquam illis
præmisissimam partium vinum constituentium enumera-
tionem, premens hac via vestigia Virorum, qui artem
rationalem profitentur. Vinum etenim legitime usurpa-
tum sanitatem præsentem conservat, a morbis imminen-
tibus tuetur, labefactatam restaurat; immoderate & in-
tempestive haustum, ut ut generosissimum contrarios e-
dit

(a) Hofman. *Observ. Phys. Chym.* p. 73. Neuman. *Lect. publ. de
quatuor selectis diaeteticis* p. 420.

dit effectus, id ratio & experientia conprobant, quod infra pluribus adstruemus, suffragantur in id omnes alii, exceptis iis, qui aliter quam deberent, sentiunt. Sacra Scriptura legitimum vini usum & pro diaeta & remedio commendat, damnat abusum: regius Psaltes laetificantem virtutem vino tribuit; sapientissimus Salomo immoderatam ingurgitationem reprehendit; divus Paulus auctor est, ut Timotheus ventriculi infirmitate laborans modico vino utatur, abstineat ab aquis; immo Syracides inquit, quid est hominis vita sine vino? (b) Sufficiat in re clarissima e testimoniis Medicorum sola verba eaque praeclarissima III. L. B. van SWIETEN exscribere: „Dum
„ fermentatus liquor vinum potatur, ab homine non
„ admodum adfueto, major calor conciliatur toti corpori,
„ & hilaritas menti, omnium sensuum augetur promittitudo,
„ in membris omnibus major observatur agilitas,
„ omnes animi adfectus placidissimi fiunt, omnes animi
„ curae leniuntur, ratiocinium fit emendatissimum, &
„ meditationibus exhaustus si quis fuerit modico vini
„ usu se quam optime refici percipiet: inde justo submoderamine pulcherrimus liquorum fermentatorum usus
„ esse poterit. Si autem majori copia adsumatur, omnes
„ sensus interni & externi & voluntarii motus turbantur,
„ & debilitantur, sic ut neque pes, neque manus,
„ nec lingua, neque mens amplius suum officium faciant:
„ tandemque nimio horum usu omnia, quae a mente pendent,
„ tolluntur, ita, ut in profundissimum somnum, immo & aliquando in laethalem apoplexiam incidisse homines observationes medicae testentur. (c)

A 2

Nonne

(b) *Psal. CIV. v. 15. Prov. Cap. XXIII. v. 19. sequ. Epist. Timoth. Cap. V. v. 23. Syrac. Cap. XXXI. v. 32.*

(c) *Comment. in H. Boerhave Aphorif. Tom. II. p. 136.*

Nonne ergo congruum erat vinum excellentissimum di-
aethetice & therapeutice pertractandum in publicum pro-
dituro suscipere? nonne consultum fuit reditum in pa-
triam ad praxim medicam exercendam jam jam paranti
civibus suis vivis coloribus depingere: quanta commoda
exspectanda sint a justo vini, quo utuntur usu, quam hor-
renda mala immineant ab abusu, quam firmo praesidio
possunt se praemunire adversus tot hostes sanitati insidias
struentes, quam heroicum remedium facile parabile ad
profligandos morbos endemios & epidemicos possideant,
multis medicamentis e remotissimis oris adlatis precio-
sissimisque pillulis aureis argenteis & gemmeis praefe-
rendum? mihi quidem videbatur convenientius nihil.
Praemonendus est vero Lector conterraneus, me in Secti-
one quarta & quinta talia quoque proponere, quae non
solum nostris sed & aliis vinis competunt; quod tamen
ille non iniquo animo feret, qui prius in Sectione tertia
animadvertit omnia vina iisdem principiis chymicis con-
stare, a quibus eorum operatio sive in sanis, sive ae-
grotis dependet.

Sic praemissis iis argumentis quibus ad haec scriben-
dum animum adpuli: jam mihi videor jure quodam ad
ipsam tractationem descendere, sperans omnes bonos
facillime erroribus obviis veniam daturos, dum rite per-
pendent me primum vires in elaborando themate eoque
non vulgari & saepius ventilato experiri.

DIS-

rum & vicorum submontanorum nominibus: Tartzalienfia, Tallyaienfia, Benyei enfia, & fic porro nuncupata.

Oritur quippe in superioris Hungariae Comitatu *Zempliensi* mons amœniffimus, inter omnes vicinos principis nomine illustrandus, ambitu fuo per unum fere milliare expansus, qui dum fenfim furfum elevatur, excelsam quandam numerosis ramusculis fructus ferentibus ornatam videtur imitari arborem. Refert enim superficie magis vel minus elevata veluti totidem monticulos vitibus laetiffimos, lateribus fuis undique adhaerentes, quorum numerus hoc decrefcit magis, quo altius medius mons extollitur: unum supermanet cacumen eminentiffimum, per sex & ultra milliaria in oppofita planitie australi pulchre feffe offerens vifui, quod tamen nullas vites alit, uti plerumque haftenus exteri crediderunt; verum fertiles tantum plantas, infelices quasdam frutices, & in regione occidentali exiles aliquot arbusculas protrudit. In fua radice verfus orientem praebet oppido *Tokaj* fedem admodum anguftam, eo loco, ubi duo flumina Bodrogus & Tibifcus prius divifa confociantur: ramo inter omnes longiffimo verfus occidentem extenditur, &, oppido *Tartzal*, quod hic ei fubiacet, relicto, terminatur.

Interpofito colle multum humiliori, vitibus praeclariffimo ad AUGUSTISSIMAM NOSTRAM pertinente, qui e ramo montis Tokaienfis nunc memorato occidentali verfus extremitatem altius elevato eleganter quafi in orbem exfurgit, & fimul exigua planitie interjacente, eriguntur montes vicini non procul ab Oppido *Keresztur*, figurâ ad triangulum accedente, cujus latera longius porrecta, inaequaliter diducta duos contiguos montium vitiferorum tractus, magis minusve a fe invicem divergentes exprimunt. Alter eorum inter Septemtrionem & Occidentem minus oblique per duo milliaria prolongatur, alter verfus orientem ad amnem Bodrogum prope tria circiter milliaria percurrit, poftquam, relicto quibusdam collibus, a fe
diftin-

distinctis, aequae vitibus commodis, in suo decursu multiplices flexus fecisset, & oculis longissimam amoenissimamque vinearum seriem exhibuisset. Uterque, hoc emensi spatium, in horridas abeunt sylvas, quae per aliquot milliaria interrupto agmine propagatae ipsos tandem Poloniae limites pertingunt. Tractus illos utrimque, partim in radicibus montium, partim in proxima planitie submontana oppida & vici hoc ordine & numero comitantur, ut *Zombor, Mád, Rátka, Tállya, Szánto* occasui obvertantur, *Keresztur, Kisfalu, Szegi, Bénye, Liszka, Vamos-Ujfalv, Toltsva, Horváth, Sadány, Olaszi*. Ortum respiciant, quibus, neque oppida *Sáros Patak, Ujhely* sunt in totum excludenda.

His natalibus gaudet vinum per universam Europam celebratissimum, in aliis extra Hungariam regionibus nunc superioris Hungariae nunc Tokaiensis vini nomine Illustratum: *der Tokayer Wein / Ober Ungarn Wein*. Hi sunt omnes illi montes felicissimi, in quorum lateribus, Austrum longe lateque patentes campos Trans-Tibiscanos spectantibus, vinum, quod incolis submontanum audit, *Hegyallyai Bor*, funditur, paucioribus vineis, vel a tergo, vel per depressa loca versus Septemtrionem, orientem, & occidentem interjectis. Tantus est numerus oppidorum & vicorum submontanam regionem constituentium, a quibus peculiaris vini nomina cives nostri desumunt. Octo numerantur oppida *Tokay, Tartzal, Mád, Tállya, Szánto, Keresztur, Liszka, Toltsva*, quibus si duo *Sáros Patak, & Ujhely* addantur decem, praeter haec novem adpellantur vici jam nominati, quorum duo *Zombor & Szegi* defolati sunt, nomina tamen montes ab his adepta & hodie retinent. Unde clarissime patet in duplicem errorem historico physicum, apud plerosque scriptores obvium incidere gentes extraneas, quae hoc vinum aut in solo monte Tokaiensi, exclusis vicinis delineatis, procreari credunt; aut quod interdum contingit ejus originem & aliis superioris Hungariae montibus hinc procul distitis, tribuunt. Indidem elucet, descriptiones locorum haecenus traditas gemina plerumque imperfectione laborare: vel enim oppidorum & vicorum supra indicatorum nonnulla silentio praeter-

reunt.

reunt, vel & urbes remotissimas nostris intermistas complectuntur. Maximam hac in parte laudem meretur recentissimus, quem reperire potui, Auctor D. MATOLAI de Zolna qui redux ex itinere, quod scrutandae regionis nostrae causa susceperat, & montes & oppida cum vicis in Epistola ad Cl. Neuholdum Sempronensem Physicum missa cum publico communicavit, quae edita exstat in Actis Academiae Caesareae Naturae Curiosorum (a).

§. II. Non quidem me latet Incolas regionem hanc nobilissimas vites alentem non ultra vicum Olaszi extendere velle, & oppida Sáros-Patak, Ujhelly nomine submontano indigna censere; immo non desunt, qui oppido Szánto eandem praerogativam minus competere contendunt: non existimo tamen insigni quempiam injuria me adficerem, quod & memorata loca submontanis addiderim, si probe intellexerit, me id certo tantum respectu fecisse.

Ita profecto res habet: ut tractuum montosorum extremitates, in quarum vicinia haec oppida latent, dum hinc Septentrioni, illinc Orienti propius accedunt, ex aliqua parte viliores fructus proferant. Hinc opinionem apud quosdam scriptores occurrentem enatam esse puto: ac si montes nostri, hoc ignobiliora producerent vina, quo remotius a Tokaiensi abeunt, & quo viciniore ipsi fiunt, inciperent magis atque magis amillam recuperare fructuum excellentiam; sed quem ordinem ipsa natura non obseruat; sunt enim
ubi-

(a) *Append. Actor. Phys.-Med. Vol. VII.*

ubique colles, qui supremam, mediam, & infimam laudem merentur, inter se mixti. Nullus dubito promontoria excellentissima, quae reliquis palmam praeripuerunt, circa haec oppida longius distita desiderari debere, ultro concedo plures hic adesse colles ad alendas vites minus adcomodatos, sed & experientiae testimonio persuasus sum, quosdam inter eos, utur pauciores largiri vina, quae tantum abest, ut in proprioribus montibus productis multo essent inferiora, quin potius eorum praestantiam quam maxime aemulantur. Si itaque haec vina habita delectus ratione cum illis comparari possunt; vix immo ne vix quidem eorum montes & oppida totalem e serie submontanorum exclusionem merentur. Jam nuper hujus sententiae se patronum esse laudatus D. MATOLAI publice confitebatur, & ad eam confirmandam palmaria argumenta adducebat: „nam inquit, & eorum montes pari sub coelo siti sunt neque solo differunt multum, „ac de reliquo eadem ibi vites plantantur eademque culturae ratio observatur. (b)

§. III. Majoris momenti sunt quaestiones illae, quarum solutionem quilibet a nostris terris remotus merito videtur postulare: Utrum vina, quae in Hungaria submontanorum nomen adipiscuntur, extra eam jure Tokaiensia possint vocari? Nonne Mercatores specioso hoc titulo gentibus aliis egregie inponunt? Unde denominationis hujus origo?

Si vina iisdem praedita virtutibus non injuste eodem nomine insigniantur; dubitari non potest legitimam esse horum

B

voca-

(b) l. c. §. V. p. 6.

vocabulorum idem denotantium alternam permutationem, ita, ut perinde sit, quocumque illorum utaris. Abundat mons ille omnium amoenissimus, & altissimus vineis, quarum vina singulari dulcedine, se commendant; sed dispensat benigna natura & in duobus montium tractibus quae non minori dulcedine gustum ferunt: porrigit mons Tokaiensis vina spirituosa, sapore grata, colore aureo nitentia, odore fragrantia; sed & in aliis reperies, quae iisdem dotibus non minus superbiunt, si illa labentibus annis non vitium aliquod contrahunt, sed evadant generosiora, haec quoque sunt adeo durabilia, ut Polonorum quidam Princeps per centum annos conservatum convivis suis exhibuerit, si fides dari potest viro non parvae fidei (c) Objicies ni fallor in duobus montium tractibus, sive propter situm Soli minus oppositum, sive limum inertem, nasci vina quaedam vilioris conditionis; sed id & de monte Tokaiensi omnes nostri uno ore mecum confitentur verum esse, qui propter multiplices causas, de quibus sequenti Sectione dicendi locus erit, aequat vina nonnulla obscuriorem nobilitatem habentia. Forte dices promontorium Hungaris *Mezes Málé* Germanis *der Zuckerberg* nuncupatum, quod reliqua vini celebritate vincere statuitur, in monte Tokaiensi eminere, cujus respectu vina vicinorum montium eodem precio haberi nequeunt: nec sine gravissima ratione eo abduceris, id enim ex omnium fere qui hac de re scripserunt Auctorum monumentis, ne popularium quidem exceptis arripuisti, nisi quod fidissimus testis D. MATOLAI nullam ejus mentionem faciat. Ea est omnino opinio, quae a longo tempore in plurimorum animis altas egit radices; si tamen ejus veritatem a submontanae terrae incolis velles cognoscere, rem paullo aliter se habere deprehenderes. Tribuunt ipsi, huic promontorio suam celebritatem, agnoscunt vini, quod profert, nimiam dulcedinem, saporem gratum, verum has qualitates in supremo

(c) D. Matolai l. c. §. XXI. p. 19.

premo possidere gradu recusant, adfirmant circa oppida Tartzal, Kereiztur, Mad aliaque, reperiri vina nonnulla, quibus non minor inest dulcedo, non minor saporis suavitas, robur forte majus, immo iudicio Mercatorum e finibus Hungariae huc concurrentium, major etiam ad durationem aptitudo. Ego vero non erubesco palam profiteri: nunquam me tentamen instituisse, quo edoctus fuissim de vini, quod promontorium illud praebet, qualitatibus, quibus omnibus anteferri, vel quibusdam postponi deberet, tanto minus de duratione minori instructus sum, quod multorum annorum desiderat experimentum.

Percipis idcirco, minus discriminis vina haec intercedere, quam scripta nonnulla legentibus offerunt, judicas vina submontana nomine Tokaiensi digna esse: quapropter & Mercatores omnia vina nostra hoc titulo extra patriam vendentes merito hac in parte fraudis immunes declarabis. Idem est horum vinorum in quocumque, monte productorum & apud nos precium, si excellant, quae plerumque in alias regiones transportari solent, relictis pro Incolarum potu ordinario vilioribus. Recordor Inclytum Comitatum *Zemplinensem* non sine praemissa poenarum promulgatione, inculcare Civibus ut famae horum vinorum consulant, neque ex aliis Hungariae partibus multo nostris deteriora huc traducant, & loco submontanorum notabili eumentium damno divendant; quamvis omnibus constet, ditare Bacchum his regionibus amicis & vicinas terras, aliis praeter nostra muneribus non obscuris, inter quae illustrissima habentur Szerentfensia, Miskoltziensia, & quae eorum gloriam consequuntur. Si quis vero culpando ausu eo temeritatis processerit: ut pro Tokaiensi vendat in patria vinum Hungaricum infimo loco natum, vel extra eam aliud quodcumque faecibus Cerevisiae albae, portione vini Hungariae inferioris adulteratum, passis Hispanicis, saccharo, coctione edulcoratum, quod praeterita aetate usitatissimum fuisse Cl. HOFMANNUS notavit, & quod nunc etiam frequentissime observari

dum in Germania Medicinae darem operam a quibusdam relatum accepi; id non alia ratione prudentius detegi potest, quam comparatione qualitaturn Sectione quarta memorandarum, inprimis salubritate vini nostri collata, quam frustra ab ejusmodi arte paratis expectabis. (d) Ad saturnina, si huic vino admixta sint, detegenda tutillimam methodum non pridem Cl. GAUBIUS invenit, quae ex Actis Harlemensibus in Commentariis de rebus in scientia naturali & Medicina gestis recensetur. (e) Noxia saturninorum miscela optime examinatur atramento sympathetico, parato ex uncia auripigmenti, & duabus unciis calcis vivae, utrisque comminutis, & in duodecim unciis aquae pluviae digestis, quod vino adulterato guttatim instillatum fuscum, & nigrescentem colorem conciliat, experimentum feliciter captum est cum vino rheno & mosellano, dubitari non potest, quin idem cum nostro succedat.

Quod originem nominis adtinet, ea vel ab ipsa prima vitium plantatione repetenda est, quae facta forte fuit in montis Tokaiensis latere orientali a castro desolato propius, translatae vero vites tractu temporis ad alios quoque colles, cum eandem servassent fructus praestantiam, retinuerunt idem vini nomen; vel quod longe probabilius est, a praejudicio Mercatorum exterorum derivari debet, qui hujus regionis vina generosiora unice circa Tokaj progenerari crediderunt. Nam nihil facilius quam id contingere potuit: ut qui haec vina exteris venderent, animadvertentes eorum animos tali opinione occupari, omnia submontana majoris precii causa per excellentiam Tokaiensia fingerent. Cui sententiae non parum roboris adfert mos haec vina nomine Tokaiensi illustrandi, qui apud exteros invaluit, neque unquam apud eos submontani nomen auditur. Idem sensisse videtur Cl. HOFMANNUS haec scribens. „ Solenne vero est omnia quae
„ circa

(d) *Opuscula Medica varii argumenti* p. 137.

(e) *Volum. VI. Pars II. pag. 312, 313.*

„ circa submontana illa loca succrescunt vina per excellenti-
 „ am Tokaiensia adpellare; siquidem in eo praecjudicio ver-
 „ santur Mercatores, quod circa Tokaj provenit vinum, illud
 „ reliquis submontanis praefendum sit, cum tamen omnia
 „ fere sint aequalia. (f)

S E C T I O S E C U N D A.

*De variis vini Tokaiensis generibus, & causis
 physicis, a quibus ejus major minorve
 praestantia dependet.*

§. IV. **Q**uatuor sunt in regione submontana u-
 su recepta vini genera: essentia, vi-
 num passum primae notae, vinum
 passum secundae notae, & ordinarium; praeter
 quae, duo adhuc apianum & rubrum a nonnullis
 conficiuntur.

Quod vini nostri genus dulcedine, suavitate, precio aliis
 antecellit omnibus, gerit nomen *essentiae*, die *essens* / *essen-*
tia, quae est succus, e congestis uvarum passerum acinis, &
 in quodam vase aliquamdiu retentis, sua sponte emanans.
 Calore nimirum Solis si tempestatis faveat clementia uvae hic
 locorum ultra maturitatem torquentur, flaccescunt, exsic-
 cantur, ab acido & aqua liberantur, quas ita excoctas revel-
 lunt a racemis, colligunt sigillatim, in oenophorum conji-
 ciunt

B 3

ciunt

(f) *Observ. Phys. Chym. Obs. XXIV. p. 72.*

ciunt, recondunt in vasa, per unam alteramue septimanam in iis persistere sinunt, quo intervallo succus, quem paucula quantitate continent, sine alia praeter mutuam acinorum pressione, effluit. Hunc alii ad dulcedinem vini passii augendam inter accinos relinquunt, alii inprimis, quibus benignior vindemia largiorem ejus proventum donavit, depromunt, qui diutina, saepe annua fermentatione defoecatus, largitur vinum oleo praegnantissimum, principem inter Tokaiensia locum tenens, quod tantum Magnatum & Ditiorem mensas exornat, neque simplici potui, sed vinis inferioris generis, quibus miscetur, ad gratiam conciliandam inseruit.

Acinis postmodum conculcatis, & quoad fieri potest pedibus comminutis optima notae mustum ex vuis variae speciei expressum ab his maiori ab illis minori quantitate adfunditur, quae invicem mixta obteguntur, fermentationi ramdiu committuntur, donec dulcissimus acinorum succus potiori parte extrahatur. Tertio vel quarto die e vinaceis superficiem musti petentibus liquor, quem in se receperunt, manuum compressione exprimitur, cribro ferreo percolatus in vascula funditur, qui post absolutum fermentationis actum secundum vini genus: *Vinum passum*, *Ausbruch / Trüben-Beer*, *Wain / Aszszu szóló bor*, satis etiam dulce, oleosum, gratum, & spirituosum constituit. Folliculis acinorum altera quoque vice mustum in minori quantitate superfunditur, e quo *vinum passum secundae notae*, *más aszszu szóló bor*, minus dulce, sed valde potens praecedenti modo paratur. Id de utrisque notandum est: quod variant pro diversitate uvarum passiarum, & differant non tantum pro bonitate sed & copia musti, si enim paullo plus superfundatur, minoris precii aestimabuntur. Non videntur ergo fide dignissimi fuisse, a quibus Cl. Viri HOFMANNUS & NEUMANNUS aliam quam proposuimus essentiae & vini passii praeparationem acceperunt. Retulerunt illi essentiam e sic dictis vuis Augustis confici, quarum apud nos valde exiguus est usus, uvas passas Solis calore minus exsiccatas mitissimo furni calori committi, torculari subjici, forti pressione succum elici, prae-

praeterea ex uvarum nobiliorum selectarum musto fervefacto, ipsique injectis uis semipassis vinum passum parari: Hic mos forte longe nostra tempora antecessit, jamque exolevit; vel quod verosimilius est, hanc vinorum tractationem ab incolis inferioris Hungariae observari viderunt, & eandem putantes submontanos usurpare ipsis adscripserunt. (a)

Quartum vini genus, nobile quidem, & saepe dulce, sed & qualitatibus, & precio antecedentibus postponendum *Ordinarium* est, quod e racemis recentibus cujuslibet speciei, more consueto ita conficitur: ut palis primum conquassentur, mox pedibus conculcentur, postremo torculari semel aut bis premantur, unde duplex fit mustum, aliud palis & pedibus excussum, expressum prelo aliud, hoc anno favente melius, illud anni tempestate viliori praestantius ab Incolis judicatur, quod jam relatum invenis in Annalibus Medico-Physicis Wratislaviensibus. (b) Solent praeter haec seorsim etiam *apianum* vinum ex uvis, quae odore & sapore nucem moschatam imitantur, & *rubrum* ex iis, quae nigra pellicula vestiuntur parare, illud odore & sapore aromatico palatum adficit, hoc colore rubro & acidiusculo delectat.

§. V. Omnia vini Tokaiensis genera non parum differunt pro diverso vinearum situ; qui vero maxime vitibus convenit est australis.

Oculorum testimonio convincimur dari hic locorum vineas seu in plagam caeli orientalem & occidentalem directas, seu septemtrioni obversas, quae ad bonae notae fructus proferendos, & nobile vinum progignendum aptae sunt: soli meridiano tamen libere patentes, tanto commodius vitibus hospi-

(a) Hofm. Opusc. p. 119. Observ. Phys. Chym. XXIV. p. 72. Newman: Lecti publ. de quatuor selectis diaeteticis p. 420.

(b) Anni 1717. Class. III. Art. I.

hospitium subministrare compertum habemus; quanto radiis solis plus ad perpendicularum directis, & vividioribus feriuntur, eorumque calore diuturniore & intensiore foventur: Sol etenim qui amplissimam vegetabilium familiam sua benignitate conservat, tot arborum plantarum vitas sustentat, tot fructuum varietates ad perfectionem & maturitatem perducit: dubitari non potest, quin nutritioni & augmento vitis viniferae, fruticum nobilissimae prospiciat, uvarumque acido succo excoquendo, omni cruditati tollendae magnopere inserviat. Ubi idcirco fortiori vi operatur, uti in vineis occurrentibus meridiei, quam ab ea declinantibus, magis quoque succum crudum in telluris gremio haerentem penetrantiori calore expandit, adtenuat, osculis radicum bibulis promptius adplicat, per angustissimas palmitum racemorumque fistulas expeditius propellit, in indolem vitibus propriam celerius permutat, ad folliculos acinorum deductum amplius resolvit, elaborat: qui tandem pristinam aciditatem penitus deponit, gratam dulcedinem acquirit, & induit naturam ad generosioris vini efformationem aptissimam.

Conspirat in excellentiam vinearum Austro subjectarum regionis submontanae singularis positura, quae nostram animadversionem meretur. Ita nimirum est comparata: ut quemadmodum versus Austrum propinquam habet planitiem totius regni vastissimam, fertilissimam, longe lateque trans Tibiscum porrectam, nullis montibus sed multis paludibus discretam, incredibili solis aestui ubique expositam: non secus ad septemtrionem interposito aliquot milliarium spatio opponuntur ei altissimi Hungariae montes, Alpes Carpathicae, longissimo tractu ab occidente versus orientem protenso Hungariam a Polonia dividentes, quae in Comitatu Scepusiensi instar Helveticarum & Pirenaicarum vertice elato vias nubium superant, & faciem fervidissima quoque aestate nive glacieque tectam nostris montibus obvertunt. Hic locus intermedius vitibus recipiendis est convenientissimus; haec calidioris planitiei vicinia, haec montium gelidorum remotior distantia sunt optima praesidia, quibus eum provida natura

tura ad maturandas & nobilitandas uvas instruxit. Si ab hac planitie adveniēns aura calidissima pluviali aqua inbutam terram reficiat, spirans a montibus Carpaticis ventus frigidiusculus folis ardore exustos racemos recreat: si hinc Auster uvarum maturitati egregie opituletur, illinc Boreas & Aquilo inpuritatem aëris averruncant, & caloris nimii excessus temperant: si fervente canicula ex omni animalium & vegetabilium genere, omni fluviorum & paludum numero, Tibisci & Bodrogi superficie halitus aquosi subtilissimi enormi quantitate in auras pellantur, mox diurno aestui praeclara permutatione succedit frigus nocturnum, a montibus Carpaticis plurimum dependens, quo vapores in Athmosphaera contenti condensantur, in guttulas colliguntur, sub forma roris hoc loco copiosissimi descendunt, & terram foecundantes in nobilissimum convertuntur vitium nutrimentum. Verum enim vero cum frequentissima sint hic frigoris incommoda, ut infra clarius patebit, montes Carpatici saepius reddant aërem longe inclementiorem, noctes justo algidiores, venti ab iis inpetuose furentes advehant acerrimum gelu omnia congelians, uvasque immaturas interficiens: hinc quoque dilucescit vineas Austro apertas vel parum divergentes reliquis praeferendas esse. Siquidem hae a Carpathi injuriis oppositis montium dorsis defendantur, terraque solis meridiani radiis & aura australi magis calefacta gaudentes facilius aquilonis minas, & frigidi aëris intemperiem ferant.

Laetissimam coeli australem regionem spectant in monte Tokaiensi celeberrima illa promontoria *Mézes Málé*, & *Szarvas*, eam & alibi praevalere diuturnae experientiae suffragio edocti sunt cives, qui in lateribus montium septemtrioni propioribus horridis sylvis dederunt locum, partes vero austro viciniores pro vitibus viniferis elegerunt. Optime animadvertit itaque D. MATOLAI clivos ortui occaso & septemtrioni obversos viliores fructus praebere. (c) Veritati conformis erat antiquior relatio in Annales Medico-Physicas Wra-

C

tistla-

(c) l. c. §. VI.

tisflavienses translata, tradens montium nostrorum Meridiem respicientium vina generosissima esse, cui tum temporis injuste se opposuisse videtur D. BATSMEGI, dum referentem non fuisse oculatum testem pronunciaret, eumque his verbis refutaret. „ Praeterito anno scilicet 1718. ipse ego „ habui vina delicatissima ex vineis septemtrionalibus quae „ prae dulcedine vix bibi possunt, quae directe Soli oppositae erant non multum habent suavitatis, duriora enim „ sunt, idem & alibi observatum: Nam specioso suo argumento, ab experientia unius anni petito, ipse idem vir sequenti pagina nescio qua mente contradicit: refert enim montis Tokaiensis tractum a *Tokaj* versus *Tartzal* generosissima vina proferre, qui profecto meridiem respicit; scribit denique in reliquis lateribus nonnulla vina labruscei saporis procreari; at haec ortui, occaso, septemtrioni opponuntur, de quibus videantur Annales Medico-Phys. Wratislavienses (d) Ego vero memoratum Virum dulciora vina eodem anno e vineis septemtrionem respicientibus obtinuisse non refragor; sed hoc non meliori earum situi, verum tempestate siccae, qualem tunc regnasse ex iisdem Annalibus didici, tribuendum existimo. (e) Si enim verum est, quod ex ejusdem Viri observationibus demonstrari potest, & quod nos quoque nunc plane probatum dedimus, vineas ad Austrum sitas vehementiori aestui hic locorum exponi: non est inficiandum, ferius septemtrionales exsiccati potuisse, magisque abundasse humoribus, qui sicca illa tempestate perfectiores, & dulciores vitium fructus reddiderunt.

§. VI. Quandoquidem altiores montes nostri duplicem triplicemue, vinearum seriem exhibeant, eorum verticem, pedes, & mediam partem occu-

(d) *Anni 1717, 1719. p. 331, 332.*

(e) *Anni 1718. p. 1719.*

cupantem: praeter situm soli meridiano magis vel minus oppositum, limitat praestantiam vini montium suprema, infima, & media regio, quarum haec prioribus merito praefertur.

Qui harum regionum vina sigillatim degustant, jucunde percipiunt infimam dilutiora, supremam acriora, mediam dulcissima, & omnium generosissima vina elargiri: Qui hos montes perlustrant, observant acinos uvarum in infima regione in majorem molem excrescere, succo nutritio magis luxuriare, justo citius putredinem contrahere, sicca tempestate inprimis gratissimos evadere: contra vident in suprema baccas uvarum vix eandem magnitudinem obtinere, minus succo abundare, aestate humida maxime excellere, in utraque vero ante maturitatis terminum saepius congelari. Experiuntur praeterea in media regione uvas celerrime crescere, maturitatem, summam dulcedinem, & perfectionem frequentissime consequi, rarissime & tardissime frigus inimicum sentire: unde merito concludunt hanc prioribus fructuum nobilitate anteponendam, & excellentissimi vini genitricem habendam esse. Hoc ipsos sensuum ministerium docet nos rationem consulamus physicam, haec idem comprobabit.

Jam supra memoravimus solem in exaltanda vinorum virtute principem causam existere; partim quia succo uvarum excoquendo inserviat, partim quod terrae genium benigniorem efficiat, quae saepe cogitur immites montium carpatiorum auras experiri: si idcirco in medio montium efficacissime Sol operetur, vineas in radicibus vel cacuminibus sitas pariori calore foveat, non injuste & nos palmam prae reliquis mediae regioni tribuemus. At in hac decurrunt vineae, per loca nunc devexa, nunc elevata, variis alveolis & eminentiis divisa, non solum radiis directis Solis patentiora, sed & undique reflexis, repercussisque exposita, quos mirifice

calorem augere magnus BOERHAVE eruditissime, & omnino elegantissime de igne ejusque calore agens eum in modum proponit. „ Sed ohe velimus etiam nobiscum perpendere, „ quod radii a solo nostro reflexi, aut ab aedificiis, tum a „ montibus etiam efficere queant: ut ad eundem Solis adspe- „ ctum loca quaedam singulari, eoque saepe fatis magno prae „ aliis calore adficientur. (f) Infimae regionis vineae in planitiem descendunt, in qua fere nulli occurrunt radii solis replicati, vim caloris intendentes, & recta huc missi arborum, quibus plerumque vestiuntur, frondibus, eripiuntur; aqua denique pluvialis hic collecta, & stagnans non solum ignobilius nutrimentum suppeditat, sed & temperamentum terrae inducit frigidius. Minorem esse caloris gradum in summitatibus horum montium inde colligimus: quia in iis aer rarior Solis radiis condensandis, & retinendis fit ineptior, & quoniam nulli sunt hic nisi a nubibus radii repercussi, quorum absentia caloris efficaciam insigniter diminuit. Cepit quidem opinio plebeiorum fidem eminentiora loca eo calidiora esse, quo propiora sunt soli: verum Clarissimorum Physicorum cum thermometro capta experimenta evincunt, quo magis per alta montium ascenditur, eo majus etiam frigus nasci; id docent juga montium altissimorum tam sub Aequatore quam Zona torrida perpetua nive tecta; & luculentissime ob oculos nostros ponunt praesentia cacumina Alpium Carpaticarum, quae cernimus assiduas glacies & nives tenere. Quis proinde negabit non Solum in planioribus his vineis remissiolem esse calorem, sed & iis, quae paulo altiorum montium verticem obsederunt, frigus crescere? quis vero amplius dubitabit in praecipitiis & devexis locis ferventiolem dominari aestum, inque mediae regionis theatris vitiferis Sole repercusso laetissimam vindemiam coqui. Hinc perspicua est ratio: quare cives submontani & in planioribus locis, & altiorum, montium jugis rarius colant vites,

CUR

(f) *Elemen. Chym. edit. Lips. Tom. I. p. 104.*

cur jaceat incultum montis Tokaiensis cacumem. Merito D. BATSMEGI ad celebritatem, & praestantiam horum vinorum altitudinem montium multum conferre recusavit, quod minus accurate inter praecipuas causas referebatur singularis vini Tokaiensis virtutis, (g) Non merentur fidem relationes, quae nobilissima Hungariae vina in jugis montium, & vinum primi ordinis Tokaiense in cacumine alti montis procreari perhibent. (h)

§. VII. Nihil plus ad excellentiam horum vinorum majorem vel minorem contribuit, quam diversa tempestatum facies: annus calidus interdum humidiusculus, inprimis a Civibus desideratur.

Tristi spectaculo nonnumquam contemplamur mense Majo frigus glaciale tenellos palmites percutere, & racemos vix in lucem editos jam interficere, quo fere omnis spes lactioris vindemiae adimitur. Nam licet vites illico secundas gemmas agere incipiant, palmitesque rursus explicent: fructus tamen posteriores, neque vindemiam divitem, neque vina, quae palato blandirentur, promittunt. Idem damni adfert gelu mense Septembri ante maturitatem vuas necans, non exsiccantur hoc tempore in passas, nihil essentiae aut vini passi conficitur, contenti esse debent cives moerore adfecti solo vino ordinario, coque, vilioris precii:

*Saepe ferox insurgit hyems, & in intima gliscens
Membra, gelu vites interficit; ut quid inanes:*

C 3

Vinitor

(g) *Annal. Med. Phys. Wratist. Ann. 1717. pag. 331. & Ann. 1719. p. 331.*

(h) *Hofman. Opus. Medic. p. 124. & 143. Item Bahrens selecta Diacretica p. 377.*

*Vinitor effundis lacrymas, non fletibus istis
Tempus eget* — —

Incolarum equidem nonnulli in fine mensis octobris aut initiis Novembris gelidas noctes ad vuas magis edulcorandas requirunt, adeo, ut in proverbium abierit: si Solis calor minus uvarum maturitatem perfecit, mox earum relictam asperitatem franget frigus subsequens; sed quae uvae gelu contractae & dulcedine quadam donatae parciolem iis vindemiam commodabunt.

Si aestas est sicca & calida, terra perpetuo aestu exarescit, vites torrefiunt, coguntur uvae justo minores ferventis Syrii ardore emolliri; vinum tamen durum & ingratum propter defectum pluvialis aquae pollicentur. Haec enim non solum adducit ex Atmosphaera subtilissimam materiam mirifice terram foecundantem, quod vel ipsi agricolae, nimium fortunati pluviales omnibus aliis aquis praeferentes cognoverunt, sed adplicata vitium radicibus particulas oleosas, terrestres, salinas in tellure haerentes secum vehit, easque per omnem trunci palmitumque molem pro pabulo distribuit. Si itaque commodissimo hoc nutrimenti vehiculo vites destituantur, fieri aliter non potest, quam ut uvarum nobilitati, & vinorum virtuti multum detrahatur. Si pluvius annus profusissimis imbribus & grandinibus in uvas saeviat, quanta mala! plusquam nota sunt.

*Nescia plebs coelum gemitu raucoque fatigat
Aere; sed obscuros non aera sonantia nimbos,
Non gemitus, non vota fugant: furit horrida nimbis
Tempestat* — —

Nunc immaturi acini succo pluviali luxuriantes crepant, corrumpantur, speciem uvarum passarum referunt, sed sapore polleunt ingrato, & austero; nunc praeferenda est suprema regio mediae & infimae, aquae enim ex ea facillime delabuntur; nunc legitur tenui quaestu sordens & putris vindemia, tristis erit
a vino

a vino facies, sapor in ore ingratus, in pectore vires nullae. Cum vero omnibus anni partibus viget tempestas, quae neque nimia siccitate neque humiditate peccat, calida interdum humidiuscula aestas comitem habet calorem autumnalem longissime durantem, uvas perfecte maturantem, & pulchre exsiccantem: tunc tandem vindemia laetissima, & largissima suspensis votis ab omnibus expectatur.

§. VIII. Derivanda est vini Tokaiensis diversa qualitas & a multiplici solo; terra albicans & rubella vites alunt nobilissimas.

Experimento quotidiano animadvertitur humores in terra seu matre contentos indolem suam ab eadem mutuare: si idcirco succus nutritius ab aliae atque aliae naturae terra ad vites traducatur, necesse est & fructus earum multis modis variare. Species multas terrae Tokaiensis utpote: albam rufam nigram rubricam gelatinosam sabulosam faxeam qui singularem enumeratas legere cupit, inveniet partim in amplissimo Cl. Dan. FISCHERI de terra Tokaiensi Medicinali tractatu, partim apud D. MATOLAI. (a) Omnes illae ita sunt comparatae: ut si tempestas earum indoli adcomodetur, sterilitati-que fimo montium aut stercoracea materia pinguis & oleosis partibus foecundationem secundante succurratur, generosissimi vini genitrices sint: compertum tamen est duas species albicantem quippe illam, extus friabilem, interius duram, faxeamque, qua mons Tokaiensis maxima sui superficie obducitur, & rubellam spissam, densam, atque glutinosam, quae in aliis montibus frequentissime occurrit, prae aliis omnibus vitibus amicas esse, & dulcissima vina proferre, de qua posteriori id est singulare, quod sicuti anno pluvioso

mi-

(a) In Tractatu Cl. Fischeri Physico-Medic. §. XXVII. p. 52. 53. D. Matolai l. c. §. VI.

minime salvas vites conservet, ita paullo sicciori fructuum excellat suavitate. Illa sua duritie interiori, haec densitate glutinosa plurimum videntur ad fructus dulciores reddendos conferre: possunt enim Solis radios diutissime retinere, quibus intensius calefactis vites velut in balneo tenuissimum & apertissimum succum porrigente foventur, & in perficiendis uvis quam maxime adjuvantur. In terra lapidibus mobilibus mixta, sabulosa, arenosaque humores egregie percolantur, & purissimi vitibus pro nutrimento traduntur: quia tamen parciore calore videntur gaudere, minor etiam in vino valde potenti, quod praebent, dulcedo observatur.

Solent nonnulli singularem vini Tokaiensis praestantiam & a terra aurifera deducere, qualem Cl. SIEGESBECKIUS e districtu Tokaiensi allatam lapillisque mixtam, & repletam aureis quibusdam flammulis se possidere retulit. (b) Sed qua ratione verum aurum in succum uvarum transeat, easque nobilitet, ejus explicatio, ab illis debet postulari, qui de sympathia auri, sacchari, vitis, & indissolubili auri vini que societate loqui amant. Videntur hi aurum genuinum in succum vegetabilem mutari posse ipsa experientia demonstrare: negari enim non potest, crescere hic interdum racemos, in quorum acinis punctula quaedam, seu grana instar auri splendent, qualia me quondam jucundissimo spectaculo contemplatum fuisse recordor. At haec non esse veri auri progeniem industria Cl. RAYMANNI Medici Eperiesiensis detexit instituto accurato Experimento, quod descriptum est in Annalibus Medico-Physicis Wratislaviensibus. (c) Invenit nimirum volatilia in igne, neque potuit commiscere, seu amalgamare cum Argento vivo, cujus superficiem continuo petebant, eorum vero naturam definire ulteriori disquisitioni reliquit.

§. IX.

(b) Cl. Fischer. l. c. §. XXXVI. p. 61.

(c) Anni 1718. Class. IV. Art. III. p. 1734.

§. IX. Non desunt plures adhuc caussae, a quibus vini nostri praestantia augetur vel minuitur.

Vitium veteranarum fructus dulciores, & nobilioresprehenduntur: contra novarum major numerus auget quidem copiam, sed nobilitatem vini minuit. Neque immerito inter caussas amari & ingrati saporis, quem vina Tokaiensia anno 1718. habuerunt, numeratur magna & fere antea insolita vitium novarum propagatio. (a) Dantur quaedam uvarum species prae aliis dulcedinem vini exaltantes: ut Augustae a tempore maturationis ita dictae: albulae, quae a colore acinorum & pampinorum nomen suum ducunt: & illae, quae a nostris propter nimiam dulcedinem regia dulcedine donatae vocantur. Ad sunt aliae robor vino conciliantes: ut tumidulae, quae a tumidis acinis nuncupantur, sunt his parum ignobiliores, ut gemmeae, intermiscetur succo copioso adfluentes, quae quoniam musti quantitati augendae imprimis inserviunt, aestimantur. Vineam AUGUSTISSIMAE NOSTRAE Szarvas plurimum albulis constare refert se vidisse D. MATOLAI (b) plurimae vineae sunt mihi cognitae iisdem abundantes, si vero totam nostram regionem spectaverimus, reperiemus tumidulas omnes alias uvarum species superare. Quid culturae ratio conferat? quid pastinatio bis aut ter & quo tempore repetita contribuat? quantum plures aliae circumstantiae nobilitatem vini augeant, vel minuant, ad id ultra explicandum instituti limites non sinunt excurrere.

D

S E C-

(a) *Annal. Med. Phys. Wratisl.* 1718. p. 1719.

b.) *Epist.* §. XII.

S E C T I O T E R T I A.

De principiis vini Tokaiensis chymicis.

§. X. **A**ntequam ad enumerationem principiorum me conferrem, in quibus resolvendis otium mihi fecit industrius solertissimorum Chymicorum labor: operae praecium duxi *modum*, quo e succo uvarum liquor toto caelo diversus, quem vinum adpellamus, producat, paucis commemorare.

Mustum in vinum transmutatur *fermentatione*, quam vocant *vinosam*, haec mediante motu intestino, adtritio, tumultuario moleculas terreo-oleoso-macilagineas, aquae, intermixtas, dulcedinem referentes, ita dissolvit, adtenuat; ut inde subtiliora terreo-salino-acida, resinoso-gummea oleosa & phlogista corpuscula exsurgant, quae artissime combinata liquorem spirituoso vinosum praecedenti dulcedine orbatum constituunt. Calore quippe externa motus fermentatitii causa mustum in vase negligentiter clauso, & aër in poris minimis absconditus mirifice expanduntur, omnes particulae in motum vehementissimum conjiciuntur, quaquaversum rapidissime feruntur, partes acidae, oleosae, & terrestres mutua actione & reactione luctantur, adteruntur, crepant, dissiliunt, spumescunt, generant spiritum ardentem, sylvestrem Helmontii expellunt, aliae superficiem petentes flores formant, aliae in fundum descendentes focces constituunt, quae interna agitatio dum aliquamdiu duravit, tenuioribus particulis per euaporationem ablati, ramentis crassioribus praecipitati, totus liquor pellucidus adparet, in contrariam indolem conversus, qui haustus non
am-

amplius corpus laxat, refrigerat, sed corroborat, calefacit, temulentiam inducit, acet acrius, jam *vinum* est, tam efficax est fermentationis vinosae in mutando vuarum succo virtus!

Huic debent suam originem & vina nostra, quae ejus operatione celeriore vel tardiore a variis causis limitata in potum longe nobilissimum, & summae utilitatis convertuntur. Multa e quibus essentia & vinum passum producuntur, spississima, dulcissima, serius quam ordinaria limpidiora, suscipiunt fermentationem, eamque longissima periodo absoluunt: partim quia moleculae oleosae arctius cohaerentes, quibus praë aliis turgent, aegrius in minori aquae copia solvuntur, agitantur; partim quod acidae partes, quae in his paucissimae sunt, debiliorem in oleosas & terrestres actionem exercent. Verum tardo & diurno fermentationis hoc actu subtilissimis spiritibus inpraegnantur, quibus adplicanda est BECCHERI & post eum STAHLII observatio, quae docet fermentationem leniorem & lentiolem, fermentati substantiam subtiliorem reddere, (a) Memorandum vero hic cenſeo: me nunquam expertum fuisse Cives submontanos ignis calore principia fermentationi idonea e musto dissipasse, & hoc modo in densitatem redegisse, ut serius fermentescant; aduersum potius agentes quondam observasse recolligo, qui nempe actum fermentatitium frigore retardarunt. Saepius enim vindemiam sine mora frigus glaciale comitatur, quo tempore nonnulli vina fermentationi committenda in cellas subterraneas collocant, quarum tepore depuratio promovetur; alii vero in vinariis exterioribus conservare volunt, ubi frigidiore aere torpens musti effervescentia penitus comprimitur, nonnisi verno calore excitanda, saepe dum vites florent, ad finem perducenda.

D 2

§. X.

(a) *Fundam. Chymiae Pars III. p. 69.*

§. X. Constat hodie imprimis diligentissimi Neumanni pluribus iisque laboriosissimis experimentis omnia vina, descripta fermentatione parata & Tokaiensia per specificam suam mixtionem copulata esse partibus resinoso-oleosis, spirituosis, gummoso salinis, terrestribus, aquosis, neque aliter inter se differre, quam diversa earundem quantitate & qualitate.

Oleosarum partium essentialium in quolibet vino manifestatur, praesentia solutione tartari oleo plenissimi, quae in menstruo aquoso difficillime procedit, spiritus rectificatione, focum, vini que distillatione, quae majorem minoremve oleosae substantiae praebent quantitatem. Notabilem olei portionem in vino nostro foveri, indicat sapor dulcis linguam gustantis adficiens, quem, cum aquosis & salinis moleculis conjunctum, efficit. Ingentem ejus copiam oculis nostris exhibet essentiae & vini passu consistentia cum lubricitate conjuncta, indoles ad flammam concipiendam apta, ipsam aquæ unionem interdum respuens. Examina chymica. Cl. HOFMANNI & NEUMANNI idem corroborant: ille enim e vino passo superioris Hungariae copiosum magma viscidum dulce obtinuit, quod ad siccitatem redactum, & accensum luculentum ignem alebat, hic vero accuratiori examine substantiae resinoso-oleosae quatuor uncias & tres drachmas ex una mensura vini Tokaiensis prolicuit (b).

Vix ulla indiget demonstratione *spirituum inflammabilium* seu *phlogistarum partium* in vino existentia, cum haec excitent calorem, hilaritatem, temulentiam, sine quibus nullum in rerum natura vinum datur. Dubitat magnus BOERHAVE de spirituum origine an ex aliena materia vel oleo producantur,

(b) *Opusc. Med.* p. 130. *Lect. publ.* p. 397.

cantur, posterius probabilius esse putat, quamvis non ex omni oleo tales spiritus educere potuerit. (c) Pluribus idem adstruxit Cel STAHLIUS quod nempe: uti res oleo carentes nullum, exigui participes parcum, ita eodem ditissimae copiosissimum spiritum ardentem largiantur, quibus subjungit commemorationem experimenti laboriosi spiritum rursus in oleum posse mutari ad oculos exhibens. (d) Hoc & in nostris vinis experimur, quod eorum spirituosissima & generosissima ante peractam fermentationem consistentia crassissima oleo instructissima gaudebant, manifesto argumento partes oleosas aquearum inpatientes motu adtritório ita esse mutatas, ut subtilissimae redditaе, aqueas in sui societatem admitterent, & cum illis spiritum vini efficerent. Verumenimvero abstractus destillationis ope a vino spiritus, ab omnibus heterogeneis partibus phlegmate, oleo, sale liberatus, quovis oleo tenerissimo jam volatilior, simplicior, e principio phlogisto & aqueo compositus deprehenditur, qui neque oleum quamvis subtilissimum in sua mixtione fovere, neque acidum ut partem constituentem requirere videtur. Capiamus enim si placet experimenta talem spiritum infundamus frigidaе aquae nullam vel in aqua vel spiritu mutationem percipimus; si vero hoc actu mixtionem aquae portiuncula quaedam olei ingrederetur, & spiritus pelluciditas amitteretur, & aqua lacteo colore tingeretur. Liberemus spiritum inflammabilem ope salis alcalini ab acido adhaerente, quo magis depuratur, eo evadit concentratior, & efficacior; quod vix intelligi potest, qua ratione fieret, si hac rectificatione, parte aliqua constitutiva privaretur. Testatur Cl. HOEMANNUS analysi edoctus dimidiam fere partem vini nostri generosi talem spiritum inflammabilem constituere, qua longe minorem quantitatem. Cl. NEUMANNUS eduxit, cujus ratio inde petenda est, quia forte debilius vinum examini subjecit, &

D 3

quod

(c) *Elemen. Chym. Tom. II. p. 160.*(d) *Fundam. Chym. Pars III. p. 76.*

quod spiritum reiterata destillatione rectificavit (e).

Salinae partes, quae sunt acidae indolis, in uvis immaturis sapore acido luculenter se manifestant, in maturis vix gustum adficiunt, in musto penitus evanescere videntur, post absolutam fermentationem distinctissime animadvertuntur, tum per saporem acrius acentem, tum quia longiori mora cum partibus terrestribus & unguinoso oleosis nuptae praecipitantur, & lateribus continentis vasis adhaerentes formant concretum terreo-oleoso-salino-acidum, quod lapis, seu tartarus vini adpellatur, Eas mixtionem vinorum nostrorum ingredi, quae sapore acido pollent, nullum est dubium; spirituositas inesse inde patet, quia igne tractata relinquunt partem quandam in vase destillatorio subacidi saporis; in dulcibus oleosis qualia sunt essentia vinum passum difficilius detegi possunt, residuum enim eorum est dulce, viscidum. Si tamen perpendere velimus dulcissima haec vina tractu temporis spirituosissima fieri, e quibus penetrantissimum acetum parari potest, vix amplius dubitabimus, & in illis corpuscula acido-salina praexistisse. Cel. NEUMANNUS ex una mensura vini Tokaiensis nulla facta mentione cujusnam generis illud fuerit substantiae tartareae & gummosae, quinque uncias elicuit. Quemadmodum vero quantitas salis hujus tartarei in variis vinis differt, major est in vinis defoecatis quam iis, quorum fermentatio suffocata est, magis se gustui objicit in acidis, quam dulcibus: ita & ratione, qualitatis ingens est diversitas, in aliis enim est volatilior & subtilior nobilior, crassior fixior in aliis & ingrator, qui promptissime moleculis terreo-oleosis se adjungit, & ambitui doliorum adfigit.

Terram in omni oleo, spiritu, tartaro vini analysis chymica detegit. Foeces ulteriori examini subjectae, praeter spiritum ardentem aquam oleum majorem inertis terrae, partem in fundo vasis relictam praebent. Tartarus destillatorio vasi expositus primum aquam acredine praeditam secundo oleum

(e) *Opusc. Med. p. 129. Lect. publ. p. 397.*

leum copiosissimum empyreumaticum, tertio nigram exsiccatam terram offert. Vinorum nostrorum recentium visciditas, quam referunt, non tantum oleum sed & terram arguit: flocculi albicantes a nostris flores vini vocati, qui circa spiramentum vasorum colliguntur, in quibus admodum vetusta vina servantur, idem indicant.

Aqua uri omnium liquidorum sic & vini vehiculum constituit, a cuius majori copia robur vini minuitur, a minori augetur, id vulgare experimentum docet: Si vinum acriori frigori exponatur, aquosa portio incipiet congelascere, sed vinum erit fortius, si tandem omnis aqua in glaciem convertatur, evadet concentratissimum, & robustissimum, quod vix bibi potest. Non injuste putat ergo Cel. STAHLIUS generosiora posse reddi vina si artem aquam ab iis ante fermentationem abstrahendi vel diminuendi calleremus dicens; „ Unde si aqua posset artificio quodam subtrahi ante fermentationem, aut suppleri spissioris consistentia materia, inde „ prodiret concretum aut tali proportione, quae adhibita est, „ immensum quantum, aut certo multo magis omni modo „ & indole sui tota generosius; & commendabilius fermentationem „ tatum productum (f).” Hoc videntur quodam modo cives nostri imitari prolongantes vindemiae tempus si uvae minus maturuerunt, ut subsequente gelu nobiliores reddantur: frigore enim aqueae particulae minuuntur quo fit ut hi mustum spissius & vinum generosius obtineant.

§. XI. His visis nunc facile intelligimus: quare vina nostra recentia dulcissima sint, mediae aetatis minus dulcia, annosa robustissima? quia fermentatione dulces oleosae partes solvuntur, spirituosae tractu temporis multiplicantur: cur quaedam vini genera dulcia sint, quaedam fortia, quaedam acida, & nonnulla debilia? in his enim oleosae partes dulcedinem conciliantes, in illis spirituosae robur formantes, nunc salino acidae acrimoniam acidam producentes, nunc aqueae debi-

(f.) *Fund. Chym. Pars III. p. 98.*

debilitatem augentes praedominantur. Merito ex antecedentibus jam concludimus omnia vini nostri genera iisdem principiis componi, omnisque discrepantiae rationem sitam esse in varia eorundem elementorum qualitate & quantitate; neque proportionem horum in diversis nostri vini generibus investigare neglexissem institutis experimentis, nisi terra a patria regione remota, in qua nunc vitam ago, hanc felicitatem mihi denegasset. Quamvis vero haec ingredientium diversitas iuste a nobis adseratur, & ultro fateamur, dari hic locorum vina, quibus oleum & spiritus minus insunt, acidum & aqua magis abundant, omnes partes constitutivae crassiores & ignobiliores sunt: si tamen neque tempestatis inclementia, neque aliae causae supra allegatae maturitatem uvarum impediunt, vinorum sapor gratissimus, virtus potentissima, dulcedo incomparabilis eo nos ducunt; ut credamus maximam eorum partem copioso principio oleoso & spirituoso ditari, minus acido salinis partibus inpraegnari, omnium vero singulari praestantia subtilitate nimium quantum nobilitari. Quid enim delicatissimum hunc saporem in linguae papillis nerveis excitat? salinae tenerrimae partes cum oleosis & aquosis mixtae: quid servat diutissime horum vinorum integritatem? copia & subtilitas spirituosii principii, a quo deducit Cel. STAHLIUS & in loco calido clausis vasis tardius haec vina acescere eum *recht guter Sect / Spanischer Wein / ja auch ein guter Ausbruch von Ungarischen Tokayer*. Unde petenda est ratio quod vina haec potiori parte, vel sint robusta vel dulcia, colore flavo vel aureo praedita? ex ante dictis patet.

Occasionem mihi dedit hic Cel. HOFMANNVS ut paucis in causam inquiram: *Cur vina Tokaiensia praeter aliis Europae vinis dulcedinem suam tardissime deponant*. Quaerit enim quare vina Graeca Hispanica Italica aliaque in regionibus calidioribus parata non diu seruent suam dulcedinem, Hungarica vero praesertim quae ex urbibus submontanis in Germaniam feruntur eam diutissime retineant? (g) Recte hanc questionem solvere conatur, duran-

(g) *Opus. Med. p. 116, 131.*

durantem eorum dulcedinem a spissiori consistentia deriuans, propter quam longissimam requirunt fermentationem, seu dissolutionem dulcium partium; verum cum eam densitatem arti non vero naturae adscribit, existimans ignis calore musta apud nos inspissari, videtur de tractatione horum vinorum relationibus minus fide dignis instructus fuisse, quod pridem indicavimus: nos quidem hac aetate morem illum neque audivimus neque vidimus observari. Ut ut ergo non negemus causam durabilis dulcedinis in lenta fermentatione positam esse, hanc ab inspissato uvarum succo pendere: cum tamen spissum oleosum musti habitum benignae naturae adjudicandum censemus, quae ope solaris caloris debiti, & tempestate humidiuscula vuas ad perfectam maturitatem perduxit, subtiliores aqueas partes ex illis dissipando exsiccat, & succo condensato donavit. Hinc fit ut essentia omnium sit dulcissima unice ex uvarum solis calore exsiccatarum succo parata, vinum passum minus dulce, quia hoc & mustum ordinarium ingreditur, minime dulcia observentur cetera, quae penitus carent uvarum passarum succo.

Notari vero meretur Solis calorem debitum postulari, quia nimio aestu uvae ante maturitatem contrahuntur & exsiccantur; non minus iusta humiditas requiritur, ingens enim efficit, ut immaturae disilliant, & corrugentur. Ergo si conjicere licet in calidioribus illis regionibus, in quibus non eodem modo, quo in nostra a montibus Carpaticis temperatur caloris excessus, forte uvae iusto citius minus matura exsicantur, non satis ab acido liberatae, quae vina praebent quidem praedicta dulcedine, brevi tamen amittenda.

S E C T I O Q U A R T A.

De usu vini Tokaiensis in homine sano.

§. XII. **U**sus in homine sano, quem diaeteticum adpellamus, differt ratione principiorum chymicorum praecedenti Sectione enumeratorum: nam vina spirituosa & in mentem & corpus efficacius quam debilia aquosa operantur; naturae nostrae convenientiora sunt dulcia quam acida; sanitati magis conducunt fermentata quam nondum depurata; quae excellentissima haberi debent, ea omnibus ingredientibus subtilissimis, & gratissimis inpraegnata sunt.

Si spirituosa principio inflammabili affatim praedita hauriantur; celerrime hiantes oris & oesophagi absorbentes villos ingrediuntur, tunicas ventriculi & intestinorum ad motum peristalticum vegetiorem irritant, & corroborant, partes utiles ingestorum a recrementitiis promptissime dividunt, per vasa lactea & bibula in sanguineum laticem delata ejus massam hepaticam augent, globulorum intestinum adtritum promovent, progressuum motum accelerant, pulsum frequentiore & validiore reddunt, fibris vasorum robur & vigorem conciliant, calorem omnium partium exaltant, faciem rubicundo colore tingunt, perspirationem intendunt, vires amissas restituunt, spiritus nerveos excitant: immo mentem vigiliis fractam recreant, curis implicitam solvunt, tristitia languentem erigunt, omnesque ejus facultates mirum in modum acuunt. Tantum abest vero ut ab imprudenti &
li-

liberaliori usu vel corpus enumeratos eosque salutare effectus percipiat, vel mens eadem commoda experiatur; quin potius officina digestionis penitus destruitur, humores omnes coagulantur, fibrae solidarum partium contrahuntur, lumina vasorum coarctantur, globuli sanguinis nimio inpetu in ferota vascula pelluntur, genus nervosum debilitatur, spiritibus inordinatus motus inducitur, unde fit: ut apoplexiae, cephalgiae, ophthalmiae sanguinae, febribus inflammatoriis, ardentibus, cerebri compressioni, tristi amentiae, & pluribus gravissimis hujus commatis malis, immo subitissimae morti reddamur obnoxii Debilia vina partibus aquosis adfluentia, licet eximiam plus vice similici praestent utilitatem, quod ex infra dictis inclarescet, & majori copia hausta fere ejusdem sint efficaciae quam spirituosae parviori manu sumta: quia tamen pauciores phlogistas moleculas in sua mixtione fovent, tardius cocotionem alimentorum absolvunt, minus pollent facultate circulationem sanguinis augendi, pulsus arteriarum accelerandi, calorem omnium partium intendendi, & ceteros salubres noxiosque effectus producendi.

Dulcia hoc magis acidis praeferenda sunt, quo in illis excellentius, in his ignobilius principium deprehenditur praedominari. Praevalent in dulcibus partes oleosae paucis aquosis tenerrimis salinis terrestribusque mixtae, saporem gratissimum in linguae papillis nerveis excitantes, fauces guttur oesophagum tubum intestinalem demulcentes, blandissimam & aptissimam nutritionis materiam praebentes, partes corporis deperditas restaurantes: acida contra tartareis & terrestribus ignobilioribus partibus inpraegnata sunt naturae corporis humani inimicis, quae non solum linguam sapore feriunt ingratisimo, sed humores coagulant, difficilius digeruntur, nutritioni ineptae sunt, calculosos & arthriticos adfectus inprimis producentes Audiamus GALENUM, qui de vinis ad hanc classem pertinentibus inquit: „hac enim gratia „ utimur vinis austeris: ut citam aluum sistamus, alioqui „ non usuri, quod ea neque alimento diducendo conferant, „ nec gignendo sanguini, nec succi bonitati, nec ciundis

„ urinis, nec sudoribus promovendis, neque subducendae
 „ aluo (a). Et Cl. BEHRENS memorat tartaream crustam
 ab acidis vinis enatam totam intestinorum superficiem obdu-
 cere & rugis ventriculi ita adhaerere, ut sodam molestumque
 vomitum excitent. (b) Si ergo maturitas uvarum impediatur;
 consultum erit vina acida, quae hac tempestate montes lacty-
 mant, saccharo corrigere, & suaviora salubrioraque reddere.
 Verum & dulcissima nimia quantitate usurpata sanguinis co-
 piam augendo statum plethoricum inducunt corpori, e quo su-
 pervacaneo sanguine, nullus rerum medicarum gnarus ambi-
 git, quin stagnationes, obstructions, haemorrhagiae, pluresque
 alii morbi enascantur.

Vina in principio fermentationis a partibus foeculentis &
 aëreis nondum liberata flatulentas cruditates in primis viis
 generant, renes infarciunt, urinae se & excretionem impedi-
 unt, dolores nephriticos, capitis gravitatem aliaque mala faci-
 llime producant: eo ergo defaecata sanitati conservandae
 aptiora censenda sunt, quo magis in illis crassiorum terre-
 strium partium praecipitatio, & subtiliorum aerearum exha-
 latio jam perfecta est.

Omnibus partibus subtilissimis gratissimis praedita, qua-
 lia sunt omnia bonae notae Tokaiensia sive dulcia & spiri-
 tuosa, sive dulcedine sua privata his inprimis virtutibus
 sese commendant: Paucissimas quippe particulas acidas
 & teste Cl. HOEMANNO fere nullas in se fovent, si
 quae in iis deteguntur eae adeo sunt subtiles & volatiles
 ut referente. Cl. BEHRENS in actu distillationis cum spiri-
 tu vini ipsum alembicum transcendant: si idcirco minus ab
 his quam aliis incommoda acido inputata expectari debent:
 si magis valeant obstructos cujuscumque generis canaliculos
 referare: non injuste excellentissima & tuendae sanitati ac-
 commodatissima salutantur (c). Gaudent praeterea singulari
 vir-

(a) *Classis* 11. p. 76.

(b) *Select. Diaetetic.* p. 346.

(c) *Hof. Opusc.* p. 129. *Behrens. l. 6. p. 369.*

virtute excretionem cutaneam promovente, qua multa alia vina suas vires vel in solvenda alvo, vel pellenda urina excrentes carent; cum vero Cl. de GORTER in praeclarissimo de perspiratione insensibili tractatu pluribus experimentis & rationibus demonstraverit evacuationem per superficiem corporis factam omne superfluum e humoribus nostris eliminantem utilissimam esse, & alui egestionem & urinae propulsionem praefendam, jure & hoc respectu, nomen summae salubritatis illis tribuimus (d). Accedunt deinde vires analepticae, & roborantes in his vinis eminentiores, laudatissimaque haec proprietas, quod neque capitis dolores neque ceterorum membrorum gravitatem notabili quantitate hausta causent, quae mala ab aliis vinis eadem proportione adsumtis metuenda forent, Ast ne quis me civem multum esse in virtutibus, quibus bonae notae vina nostra superbiunt, describendis existimet, conferendos volo externos Auctores saepius laudatum: HOFMANNUM & NEUMANNUM, hi easdem qualitates vino Tokaiensi adscribunt, quas ego jam ab illis notatas silentio praterissem, nisi & operis ratio, & confirmandae veritatis studium memorandas jusserent (e). Immo iisdem argumentis inducti Viri illi non veriti sunt omnibus Europae vinis nostra praepone, uti pridem commemoravi, quam comparisonem ego instituere minus audeo, quum paucissima vinorum exoticorum genera cognita habeam Memorandum tamen duco virtutes ab illis aliisque Auctoribus celebratas, cum grano salis esse sumendas, neque cuilibet vini generi tribuendas.

§. XIII. Inter circumstantias rerum sic dictarum non naturalium legitimum usum determinan-

E 3

tes,

(d) Cap. XI. §. XLIV. XLV. p. 103. 104.

(e) Hofm. l. c. p. 128. Neum. l. c. 420.

tes, si Medicus conservandae sanitatis praeses aetates hominum rite consideret: infantibus vix ullius vini usum concedet; pueris & adolescentibus minus spirituosa seu aqua pura diluta convenire judicabit; senibus vero omnia bonae notae vina nostra exceptis valde spirituosis vires eorum superantibus saluberrima, ad molestias senectutis tollendas, vitamque prolongandam firmissima praesidia pronuntiabit.

Evidentissima res est infantes gaudere vasis numerosissimis, exilissimis, e fibris tenerrimis, laxissimis constantibus, sanguine copioso fero diluto gelatinosa lymphæ inpraegnato, circulatione liberrima cum quodam languore temperata, pulsu moderato & aequali, quae omnia eo vergunt, ut nutritionis actum in primis his innocentibus annis vigentem secudent, & pusillum foetum spatio quinquennii ad dimidium fere altitudinis futurae perducant. Verum enim vero fieri aliter non posset, si hoc potus genere tenellum corpusculum oneraretur, quam, ut partes inflammabiles universam naturalium functionum oeconomiam turbarent, fibras solidiores, rigidiores, compactiores redderent, serum sanguinis minuerent, gelatinosum succum vel expellerent vel mutarent, corpus in debitam molem excrefcere non sinerent, plurimorumque morborum, qui a fluidorum in solida tenerima nimio impulsu, vel judicio CAROLI GIANELLA Medici Itali, qui a constrictione vasorum lacteorum, & lymphaticorum in iisque contentorum humorum coagulatione pendent, semina spargerent (f).

In

(f) *Comment. de rebus in Scientia n. & m. 9. Vol. II. Part. III. p. 528.*

In pueris & adolescentibus propter sanguinis nimiam subtilitatem, mobilitatem, calor totius corporis vehementer increfcit, inprimis in pubertate motus sanguinis inusitatus versus genitalia impetuosius dirigitur, semen in testibus secretum & in vesiculas delatum talem pruritus & aestum infert, ut noctu diuque phantasmatis ludant, nec raro castitatis limites transiliant: quis ergo vino nostro spirituosissimo corpora ita aestuantia velut novo igne magis accenderet? quis mentes omne nequitiarum genus adoptantes sponte ad illicita propelleret. Accedit & illud quod & hae aetates indigeant adhuc quotidiano corporis augmento, ad quod cohibendum quantum valeant spirituosissimi liquores clarissime catellorum exemplo elucet: Catellis inquit „Cl. BEHRENS ne
 „ in maiorem magnitudinem excrefcant adhuc junioribus quam
 „ citissime fieri potest lac humidaque alimenta subtrahunt, ac
 „ subinde cum cochleari aliquantulum vini, vel spiritum vini
 „ per os infundunt, aut corpus frequenter forinsecus made
 „ faciunt, ut fibrae evadant rigidiores & ulteriori incremen-
 „ to in pares (g). Etsi vero antiquitas his rationibus simili-
 busque permota cujuslibet vini usum pueris negaverit, & legem Platoniam apud Athenienses latam ne pueri ante 18. annum prorsus vinum degustent & ipse Galenus suo calculo adprobaverit: nos tamen consultius ducentes HIPPOCRATIS & CELSI placitis obtemperare, qui & in crescenti aetate vini usum permittunt sed dilutioris, concedenda illis arbitramur vina nostra minus spirituosa, debilia, vel mixta pura aqua, quae furentem Bacchum temperat, & castigat, spiritus nocituros frangit, ut sanitati magis fiant conducibiles, non rigiditatem sed vigorem fibris concilians, neque corporis incrementum inpedientes (h).

In Senibus imminuitur naturalis calor, perspiratio lentio-
 rē

(g) *Select. Diact. p. 341.*

(h) *Galen. Lib. II. de Naturalibus Facul; cap. X. p. 622. Hippocr. de salubri victus ratione p. 339. edit. Foef. Cel. Cap. III. p. 32.*

ri gradu procedit, ventriculus languidius digerit, crudus chylus generatur, crescit semper sanguinis lentor, perit corporis robur, morosus & anxius fir animus: haec vero vina corpus senile calore fovent, perspirationem singulari virtute promovent, ventriculum in cibis digerendis adjuvant, cruda in corpore generata eliminant, fluxilitatem sanguini inducunt, corporis vires recreant, mentis vigorem conservant, edaces curas dissipant, adeoque eos sanos conservando, & a morbis senectutis defendendo, ad longaevitatem disponunt. Hinc suo jam tempore GALENUS cernens eximiam, quam vinum praestat senibus utilitatem, more veterum homines admonet: ut „ Bacchum in seniorum sacrificia invocent, qui vinum contra senii austeritatem salutarem medicum, nam donavit, quo scilicet revivisceremus, animique morositas oblivio deleteret, ac mollis e duro factus animi habitus, ut ferrum igni inpositum tractabilior esset. (i) Illustri L. B. van SWIETEN summum dare restaurans senile moderatum vini usum, & spirituosum in novis petulcisque vinis haerens perhibet, in cujus rei exemplum adfert nobilem Cornarum Venetum vires suas mense Julio & Augusto amissas, & crudae senectutis vigorem prudenti vini novi usu singulis annis mense Septembri restaurantem: quem notum est sobria sua diaeta, & ejurata Medicorum ope, vitam ad centesimum & ultra annum protraxisse (k) Cl. BEHRENS vina Hungarica refert in numerum eorum, quae lac senum adpellari merentur, & inprimis Tokaiensia Senibus conducere judicat. Huic conformia habet Cl. F. HOFMANNUS dum inquit:

„ Vina potentia simulque dulcia, quorum censum subeunt,
 „ quae superior Hungaria profert, inprimis Tokaiense, senili aetati admodum salubria sunt, modice tamen & crebrius inter cibandum sorbillata; quo pacto juvant concoctionem, calidum nativum ex prisco loquendi modo in-

„ stau-

(i) *Prim. Class. p. 644.*

(k) *Comment. in H. Boerhave Aphoris Tom. I. p. 76.*

„ staurant, neque minus universo corpori calorem infun-
 „ dunt, & serofas sordes tam per urinarios meatus quam sub-
 „ cutaneos tubulos ejiciunt. (l)

§. XIV. Equidem vina nostra utriusque sexus hominibus multis modis sese commendant: mulierum tamen mollitiei accomodatissima sunt vina dulcia, minusque potentia, earumque narura cujuslibet vini usum parciolem quam virorum desiderat.

Viri ordinario vasorum amplitudine, nervorum crassitie, musculorum soliditate, integri corporis robore, animique constantia excellunt: in mulieribus contra nervos graciliores, musculos molliores, totum corporis habitum laxiorem, inbecilliolem, majorem in adfectibus levitatem deprehendimus. Si ergo legibus diaeteticis conformem vitam agere voluerint, non solum abstinerebunt a potentioribus, sed & bibent parcius: partim quia citius quam viri vino vincuntur, quo madefactae leviores fiunt, minusque pudori consulunt; partim quod spirituum copia tenerae corporis texturae plurimas noxas minetur, valeatque plethoram sequiori sexui plerumque familiarem in motum conjicere. Abhorremus autem valde a veterum Romanorum rigore, apud quos mulieribus vinum bibere praeter passum capitale fuit, neque legem Massiliensium aut Milesiorum revocandam putamus, qua cautum erat, ut mulieres abstemiae sint: placidiores nos erga hunc sexum gerere jubet vini nostri salubritas, postulat id muliebris corporis ratio, ut quodlibet vinum bonae notae, moderate haustum salutare, praeterquam quod nimis spirituosum minus illis accommodatum esse proclamemus. (m)

F

§. XV.

(l) Behrens Select. Diact. p. 367. & 529. Hofm. Opusc. p. 254.
 (m) Salsii Ampel. p. 258. & 260.

§. XV. Vina dulcia oleo praegnantissima sanguineos obefiores, spirituoſa cholericos graciliores reddunt: omnia vero generoſa inprimis phlegmatici, & melancholici temperamenti homines ſolantur.

Sanguinei ſpongioſo corporis habitu, temperata ſanguinis circulatione, blando calore praediti ſi alimentis & potulentis copioſum ſuccum nutritivum praebentibus utantur inpingueſcunt: cum vero oleoſa dulcia vina nutritiis partibus adfluant, quae calore eorum non conſumuntur, ſed in peculiareſ folliculos deponuntur, in veram pinguedinem condenſantur; ſequitur ab eorum uſu obefitatem in ſanguine corpore produci. Cholericum vaſa anguſta fibras tenſas ſanguinis motum velocem calorem nimium habent, qui a ſpirituoſo hoc potu magis accenditur, quo fit, ut humores tenuiſſimi diſſipentur, fibrae rigidiores compactiores reddantur, integra corporis textura gracilior euadat. Verum Phlegmaticorum & Melancholicorum longe alia eſt ratio, illi propter ſerum in ſanguine praevaſentem & ſolidarum partium laxitatem circuitu ſanguinis languido contractione vaſorum tarda pollent, faciem pallidam referunt, pigritiae & otio nimium dediti ſunt; hi autem omnium mortalium infeliciffimi propter humores nimis craſſos, & viſcidos, fibras ficcas ac rigidas aequae circulatione ſanguinis lenta pulſu valido ſed tardo, vultus moroſitate, actionum tarditate, aliisque, his ſimilibus criteriis ab aliis diſtinguuntur. Ex his luculentum eſt cur ingens ſolatium adferat hominibus utriuſque familiae generoſi vini uſus: lentum enim humorum circulum cum celeriori, languidam partium ſolidarum contractionem cum vegetiori, pallorem cum rubedine, corporis animique torporem cum promptitudine & alacritate, triſtitiam cum hilaritate commutandi facultate praeditum eſt. Neque e dictis obſcurum eſt uti ſanguineos & cholericos dulcium & ſpirituoſorum largiori uſu ad ſuos morbos; ſtagna-
tio-

tionēs sanguinis, inflammationes, narium hæmorrhagias, ophthalmiam, cephalagiam, apoplexiam, febres ardentes, cholericas, pleuritidem, anginam, colicam biliosam disponi: ita phlegmaticos & melancholicos iusto eorum utu a catharris, rheumatismis, cachexia, hydrope, paralyfi, hypochondriaco malo, obstructionibus viscerum, melancholia, aliisque suae temperiei morbis egregie præservari.

§. XVI. Uti vina spirituosā hyeme atque autumno; ita debilia & aqua pura mixta aestate & vere ad tuendam & præservandam sanitatem symbolam præcipuam conferunt.

Aere frigidiore, qui autumno sævire incipit, & per hyemem regnat, superficies corporis contrahitur, vasa exhalantia obturantur, humores perspirationis beneficio eliminandi condensantur, qui accumulati & retenti determinantur ad nobiliores corporis partes, sæpius asperam arteriam, & bronchia, in illisque stagnationes catharros raucedines tusses aliasque hyemales morbos excitant, & autumno denegenerant in febres tertianas, quartanas, putridas, præcipue cum hoc tempore retento huic perspirabili vapores & exhalationes noxiæ corpus inficientes se adjungant. Cum vero spirituosā vina humores a centro ad circumferentiam corporis velocissime pellant, eosque adtenuent, perspirationi aptos reddant, canales obstructos aperiant, omne superfluum per varia emunctoria maxime per tubulos cutaneos exterminent: cura valetudinis bonæ poscit illa in usum adhibere, hisque firmissimis præsidiis adversus tot hostes infensos hyemæ & autumno sanitati insidias fruente corpus defendere.

Aestivo calore peripheria corporis relaxatur, tenuiores eaque sæpe utilissimæ humorum partes per sudores, quibus profundissimis vexamur, dissipantur; unde sanguis spississimam diathesim & dispositionem ad putredinem febres ardentes

adquirit : verno tempore facili de causa incalescunt effervescunt liquida, praecedenti frigore condensata, quae in haemorrhagias & varii generis febres erumpunt justo vehementius commota. Quibus idcirco preciosissimae sanitatis possessio curae cordique est, potu diluente temperante sanguinis densitati his tempestatibus succurrent, abstinebunt a spirituosissimo vere humorum calorem & expansionem promovente, aestate sanguinem a serosis partibus privatum magis condensante, & ad periculosissimos morbos contrahendos ansam praebente.

§. XVII. In omnium vinorum & nostrorum usu salutari vel noxio efficiendo nihil plus potest, quam consuetudo, quae in ipsam naturam transit.

Consuetudine fit ut nonnulli neglectis cautelis diaeteticis sine ullo sanitatis detrimento ingentem cujuslibet vini hauriant copiam, neque possint facile ad aquae potum transire, omnique spirituosorum potationi protinus valedicere. Mirabar strenuissimos potatores integros dies noctesque Baccho litare, spirituosissima quaelibet vini nostri genera haurire sine mensura, absque quod percepissem subitaneum quoddam sanitatis vitaeque periculum subsequi. Immo animadvertendam corpora nonnullorum spirituoso stimulo adsueta continuae irritationis indigua non tulisse sine gravissimis malis totalem vini privationem: haec consuetudini tribuenda sunt. Certissimum est vicinorum Polonorum rusticos spiritum vini fortissimum a teneris usurpatum ad aliquot mensuras epotare, quod si alii populi inprimis aquoso theae & coffe potui adsueta imitari vellent, dirissimas tantae temeritatis poenas luerent. Licet vero cognitam consuetudinis vim habentes non refragemur largius bibere posse continuo vini usui addictos quam insuetos, neque adprobemus repentinum ad aquosorum usum transitum probe memores CELSI effati omnena
su-

subitam mutationem periculosam esse innuentis : non dubitamus tamen praedicere largissimo spirituosorum usui indulgentes tractu temporis adeo flaccida obtenturos solidorum stammina, ut tandem morbis a debilitate oriundis cachexia hydrope, praematura morte intemperanti vitae finis imponatur. (n). Eleganter illustratur spirituosos liquores solidis partibus debilitatem inducere, exemplo porcorum reliquiis a fermentatione vini adusti faginatorum, quorum intestina tam teneram & dilacerabilem texturam acquirere observant Oeconomi; ut vix possint ex iis farcimina confici.

S E C T I O Q U I N T A.

De vini Tokaiensis usu in aegroto.

§. XVIII. **V**ina Tokaiensia bonae notae, quae in usum medicum seu therapeuticum vocari possunt, & debent, in curandis morbis debellandisque non paucis sanitatis hostibus, eximiam ac plane divinam opem ferunt.

Pluribus iisque laudatissimis viribus utpote: circulum humorum promovente, calefaciente, aperiente, resolvente, demulcente, diaphoretica excellere proxima Sectione proposuimus; immo testimonio Cl. Virorum multa vinorum genera longo post se relinquunt intervallo: ergo luce meridiana clarius est omnibus in arte salutari vel mediocriter versatis, eminentissimum locum haec vina obtinere inter medicamenta, quae in morbis ab abundantia feri, penuria oleo-

F 3

fa.

(n) *Cels. Lib. I. Cap. III.*

farum inflammabilium partium in sanguine, humorum omnium muciditate, inpuritate, lento eorum circulo, solidarum partium flacciditate, atonia, mucii naturalis absterfione, vasorum aliorumque meatuum obstructione, excretionum variarum suppressione, acida saburra in primis viis stabulante, aliisque hujus commatis causis originem ducentibus rationalis Practici scopo satisfaciunt.

§. XIX. Longum esset ire per omnia morborum genera ad quae singularis vini Tokaiensis utilitas extenditur: nos proinde nonnulla tantum praeternaturalia pathemata percurrere decrevimus, inter quae iure suo primum locum tueantur morbi quidam Hungariae vernaculi seu endemii quales sunt: *Porcellus Cassoviensis*, *Nausea* seu *Tsömör Hungarorum* *Languor Pannonicus*, morbi *arthritici & podagrici*, in his praestare valet vinum nostrum auxilium non contemnendum.

Porcellus Cassoviensis ita dictus, quia porcellum quasi refert, & in civitate superioris Hungariae regia Cassovia frequentius occurrit, quamvis neque alibi cives raro infestet, est tumor praeternaturalis durus atque renitens in regione lienis adparens, a lienis intumescencia & intestini coli inflatione oriundus. Ad hunc sanandum partim externe inserviet vinum nostrum, ut nimirum sacculi herbis aromaticis discutientibus repleti & ad regionem lienis adplicandi in eo coquantur, partim medicamentis aliis stomachicis solventibus tonicis adjunctum, ad lienis vasa infarcta referenda, materiam obstructam, pituitam in prima culina hospitantem inprimis si acidae

dae indolis fuerit corrigendam, & post ejus exclusionem ad tonum Ventriculi intestinorumque restituendum cum fructu aegrotis propinabitur. Concessit ejus usum in hoc morbo Cl. ADELPHI dum Lipsiae pro cathedra Academica de Porcello Cassoviensi disliceret, his verbis: „Conceditur. vi-
 „ num bonae notae generosum superioris paaesertim Pan-
 „ noniae, tenuium partium tamen, neutiquam crassum
 „ novellum, aut foeculentis tartareis multum refertum, mo-
 „ dice tamen sumtum nec non herba absynthii & radice He-
 „ lenii ut & chalybe medicatum (a).

Tfomör Hungarorum morbus omni aetati sexui familiarissimus & frequentissimus a Cl. HOFMANNO febriculae digestionis inter alias gentes obviae assimilatus producitur non tantum a cibis potuque avide & nimia copia ingestis, sed & alimentis malae qualitatis, cujus generis sunt fructus immaturi horarii, caro suilla, & bubula, pisces tam lacustres, quam fluviatiles nimia pinguedine adfluentes, non rite cocti praeparati neque aromate conditi, quorum esum vel extemplo vel paullo post sequuntur nausea, vomitus, corporis lassitudo, motus gravis & piger cum moleculis glandulosis circa carpum instar piforum adparentibus, quae symptomata dum contingunt, noster morbus adesse dicitur. In hoc ergo casu ad fructuum vitium tollendum, si pauca quantitate hauriatur symbolam suam conferet, sed largius usurpatum crudas eorum humiditates in vasa lactea & bibula velocissime abriperet gravioribusque malis aegrum exponeret. Egregias etiam vires exercet si ad vigorem languidis membris conciliandum, piscium aliorumque ciborum corruptioni putredini repentinae obnoxiorum, difficiliusque digerendorum concoctionem promovendam vel per se superbibatur, vel mixtum aliis convenientibus remediis in usum vocetur.

Mirum forte videtur non carere sua utilitate & in doloribus *arthriticis* atque *podagricis*, quum constans Medicorum
 ob-

(a) *Dissert. de Porcello Cassoviensi* §. XVI. p. 69.

observatio doceat morbos hos magis divitum quam pauperum eos saepius adfligere, qui anteaetae vitae diebus plurimum Baccho litarunt. Contrarium experientiae vulgari statuerem, si & vinum nostrum interdum arthritidis & podagrae causam procatarcticam esse prorsus negarem, quemadmodum fecisse videtur. Cl. BEHRENS, qui dum vina Hungarica ad generandos adfectus calculosos & arthriticos aptissima pronuntiaret, Tokaiensia tamen exceptit. Et haec omnino possunt licet minus & rarius quam alia ignobilioribus partibus inpraegnata, vix memorata pathemata producere sive acido salinis sive partibus mucilaginosi, uti Car. Ludovicus LIGER judicat. (b) Immo & generosissima spirituosissimaque immodico usu solidas partes adeo laxare, liquores variis coctionibus dicatos prostrernere valent, ut dyspepsia sive difficultas concoctionis inducatur, cui ortum debere podagram merito existimat in ejus phaenomenis observandis diligentissimus SYDENHAMUS. (c) Eo tamen non obstante & his morbis laborantes prudens & parcus usus bonae notae virtute sua eminentiori roborante diaphoretica antacida & demulcente solatur. Nam particulae phlogistae subtiliores celeriores & vegetiores contractiones tunicarum excitando Ventriculi debilitati prospiciunt, motu sanguinis circulatorio aucto impuritates per exhalantia cutis vascula expellunt, dulces oleosae mucilaginosae moleculae materiam vitiosam si acidae profapiae fuerit temperant, superficiem primarum viarum internam pluribus sensibilibus nervis refertam involuunt, ab erosione acrium humorum, qui adhuc in canale intestinorum morantur custodiunt, eorumque aditum in interiora viscera praecludunt. Hujus classis vina generosiora Hungarica CRATO podagricis concessit, & dulcia acido destituta nostra Cl. HOFMANNUS

(b) *Comment. de rebus in scientia Naturali & Medicina gestis Vol. IV. Pars III. p. 441.*

(c) *Opera omnia. p. 444.*

NUS podagricis & arthriticis pariter cum fructu exhiberi posse centuit (d) Acutissimus SYDENHAMUS quidem podagricos sensim sensimque ab omni plane vini usu depellendos esse auctor est, iis severe inculcans, quod longe miserius sit diros morbi cruciatus ferre, quam usu liquorum fermentatorum carere: nihilominus tamen illis, qui vel propter longam spirituosorum consuetudinem, vel aetatem provecam aegerrime cibos sine vino digerent, ad robur Ventriculi augendum concoctionisque negotium promovendum haustum vini Hispanici magis remedii quam diaetae loco commendavit. (e) Non repugnat itaque ab excessiva vinorum nostrorum **ingurgitatione** flaccidas fieri solidas partes, usu vero eorum parco roborari, sicque eodem potu arthritidem procreari, qui si prudenter usurpetur eidem tollendae inservit. Simile quid, quamvis in malo multum leviori febre sic dicta crapulari, experiuntur strenuissimi vini potatores, dum nempe nimia & longa computatione debile reddunt corpus, generantur crudi humores, quibus repletus sanguis difficilime in primis per exilissima cerebri meningumque vascula circulat, totius corporis languor capitis dolores sentiuntur, fit crapula, quam tamen moderato vini usu facile superant, unde illud enatum:

*Si nocturna Tibi noceat potatio vini
Hoc Tu mane bibas iterum & fuerit medicina.*

Ratio in propatulo est: nam hic parcus vini usus solida, quae justo largior ingurgitatio laxa reddidit, insigniter roborat, sicque vires labefactatas restaturat.

§. XX. Morbis endemiis protinus succedant febriles interdum epidemice grassantes, febres ex-

G

an-

(d) Crato Conf. 253. Hofm. l. c. p. 133.

(e) l. c. p. 405.

anthematicae, intermittentes, pestilentiales, & nonnulli frequentiores sporadici cum notabili solidarum partium debilitate conjuncti quales sunt: cachexia, malum hypochondriacum, dyspepsia, diarrhaea, lienteria, caeliaca, dysenteria, flatus intestinorum, in quibus omnibus, vires exoptatissimos effectus edendi, vinum Tokaiense possidet.

Aureum monitum est magnorum in arte salutari Viro-
rum motus febriles debere ita dirigere: ut neque nimis va-
lidi sint, neque torpidi, illi enim tenerrima solida destrue-
rent, liquida coagulent; hi ad coquendam excernendam ma-
teriam peccantem in pares essent, quod nuper & Celeberrimus
D. OOSTERDYK SCHACHT Praeceptor aetatem veneran-
dus maximum esse Medici in curandis febribus arcanum nos
docuit. (f) Dum ergo languida Natura ob vires nimium
fractas in subigendo mutando movendo & excernendo
fermento febrili deficit; prudens Medicus huic inpoten-
tiae vino bonae notae si justo tempore succurret: vires
labefactatas spiritus suppressos excitabit, & materialem mor-
bi causam solvet, per viasque solitas excretorias amovebit.
Neque audiendi sunt hoc in passu Galenici, qui in febr-
ibus omnem vini usum damnarunt, contra quos insurgens
HELMONTIUS merito in haec verba erupit: „ Vinum
„ peculiarem habet indicationem non solum quia vires addit,
„ quibus Natura exosa materiam domat; verum insuper
„ quod sit plaustrum medicaminum conveniens, est nimirum
„ nuncius, qui vias novit, itineri accinctus, charus intimis
& admissus in penetralia. (g) In febribus exanthematicis
mor-

(f) *Instit. Med. Pract.* p. 12.

(g) *De Febris Cap. 12. No. 7. p. 773.*



morbillis, variolis, quoties diaphoretica desiderantur, si nihil contraindicet, miasma ad superficiem corporis vino exhibito propelli potest. Ad febres intermittentes, quotidianam, tertianam, quartanam profligandas, decocta ex herbis austro-maribus, & amaro austeris Absynthio, Centaurio utroque, Carduo B. & M. cum vino nostro, maximarum virium confici possunt; quae tamen non prius, quam praemissis praeparantibus & evacuantibus, in usum adhiberi debent Et Cl. HOFMANNUS medicinam suam febrifugam eamque excellentissimam e cortice Chinae, floribus chamomillae vulgaris, sale tartari paratam, in vino Tokaiensi decoquebat. (b) Contra febres pestilentiales & pestem morborum epidemio-contagiosorum truculentissimum sive ad periculum imminens praecavendum sive ad venenum jam susceptum expellendum, vix vino praestantius dari medicamentum Cl. Viri, qui peste decumbentibus adfuerunt, notarunt. Observatum est in peste, quae Germaniam hoc, quod vivimus saeculo, devastavit, vinum Rhenanum miracula fere praestitisse; dubitari ergo non potest si e nostris ipsi aequale, inprimis acidulum eligatur, quin easdem valeat in peste superanda exerere vires. Neque incerto fundamento haec vinorum contra pestem virtus potentissima superstruitur: acris enim partibus putredini efficacissime resistunt, torpentem metu animum erigunt, & sudores saluberrimos, quibus venenum pestilentiale exit, provocant. Celebratissima vero vis prophylactica ex eo elucet, quia vinum quodvis, laetitiam fiduciam ad avertendam pestem utilissimam, conciliat; terrorem humores omnes tumultuari & fluctuari facientem abigit, qui fere periculosior, quam ipsum contagium, ad concipiendam luem ab expertissimis Viris perhibetur, & inter alios RAYGERUS in peste Posoniensi, quae tria millia hominum trucidavit, metu terroreque occupatos si peste inficerentur, fere omnes perisse observavit.

G 2

In

(b) *Opusc.* p. 136.

In ceteris memoratis morbis vi sua roborante insigniter mederi, cum in clara luce positum sit; sufficiat ad hoc illustrandum testimonia tantum magnorum Virorum adducere. Ill. L. B. van SWIETEN in debilitate solidarum partium, vinum oleosum meracum, quale est Hispanicum Hungaricum Canariense, commendat: & alio loco, ad languidas ventriculi intestinorumque vires excitandas pulcherrime prodesse tradit vina oleosa meraciora nostra, imprimis si in prandio & coena post sumptum cibum panis biscoctus vino intinctus deglutiatur, miro modo Ventriculum roborare non injuste arbitratur. (i) Hypochondriacis virium restitutione egentibus, aliis vini generibus praefert vetus Rhenanum, & bonum Hungaricum BRUNNERUS. (k) Felicissime utebatur Cl. HOFNANNUS in malo Hypochondriaco, aliisque morbis, qui a prava digestionem oriuntur, & in prima regione sedem habent, elixirio suo stomachico & antihypochondriaco, cujus forma haec erat ꝑ. Corticum Aurantium recentium ꝑj Extracti Gentianae, Centaurii minoris, Cardui Benedicti, salis tartari, aa ꝑij haec omnia in mortario probe contusa invicem misceantur & instillentur Olei de Cedro gutt. XX. postea diluantur adfusa vini Tokaiensis libra medica, fiat in balneo Mariae digestio, & denique liquor placide decantetur. Memorat idem Vir Augustissimum Prussiae Regem Fridericum frequenti in usu ad flatulentias deprimendas habuisse aquam carminativam odore fragrantissimam, sapore suavissimam, virtute excellentissimam; quae e corticibus Aurantium recentium, Pomorum Chinensium & Citri cum vino Tokaiensi per distillationem parabatur, cui ad dulcificationem pauxillum jalapii rosarum addebatur. (l)

§. XXI.

(i) *Comment. in H. Boerh. Aph. Tom. I. 89. & Tom. III. p. 656.*

(k) *Conf. 9.*

(l) *Opusc. p. 135, 136.*

§. XXI. Ut ut in enumeratis adfectibus & pluribus aliis vina Tokaiensia locum inveniant non postremum: cum illis tamen rationalis Medicus non aliter mercabitur, quam consideratis circumstantiis in usu cujuslibet medicamenti observandis; neque negliget animadvertere, quae principia activa in his aut illis vinis praedominium obtineant, quo pacto, his dulcia, illis acidiuscula, nunc spirituosa, nunc debilia, vel aqua pura mixta aegrotis offeret.

Dulcia exhibebit inprimis hominibus a morbo diuturno conualescentibus, haemorrhagiam inedia passis, emaciatis, in morbis scorbuticis, arthriticis, rheumaticis, faucium ventriculi intestinorum erosione, stranguria, dysuria, ardore urinae, ceterisque, qui suos natales acrimoniae humorum, meatuum aliarumque solidarum partium erosioni, laudabilium succorum nutrientium defectui, & acidis humoribus debent. Acidiuscula maxime hominibus cholericis temperamenti porriget in illis casibus, quibus pathematum origo ad saburram biliosam, fervidam vrinoso putridam sanguinis diathesin, partiumque oleoso inflammabilium exaltationem redundat, cujus census sunt: sitis nimia, adpetitus prostratus, dysenteria, diarrhoea biliosa, vomitus biliosus, cholera, febres biliosae, pestilenciales Dabit spirituosa tunc, cum pharmaca fortiter stimulantia, roborantia, diaphoretica desiderantur ut pote: apoplexia pituitosa, paralyti membrorum, melancholia coryza rebeli, syncope, lypothymia, passione hypochondriaca. Commendabit inbecillibus senibusque, qui blanda & leniter operantia remedia requirunt vina debilia, aqua pura mixta ad aestum sanguinis minuendum, ad solidas partes siccas & aridas humectandas &c.

§. XXII. Si inter vini potatores Medicinam faciens in vino sive diaetae sive remedii loco exhibendo, sollicitè ad naturam cujusvis hominis propriam attendat: fieri potest, ut dum extranei Medici nil juvant, ille aegrum fervet.

Eleganter hanc rem illustrat lepida historia coronidis loco merito huc transferenda, quam a magno BOERHAVIO Auditoribus suis narratam Ill. L. B. van SWIETEN cum eruditissima sua epicrifi, placitisque Hippocratis & Celsi corroboratam hunc in modum recenset: „ Decumbebat acuto morbo in pago vicini-
 „ no vir primarium ibidem munus gerens, & strenuus potator: vocati Medici sanguinem miserunt, victum tenuissimum praescripserunt & dilutissimos potus, unde adeo debilitabatur miser, ut animam fere ageret, neque interim multum remittebat febris inpetus. Alter Medicus qui solebat aegri hujus curam gerere, & saepius cum illo Baccho litare, dum sanus erat, abfuerat per aliquot dies casu, deinde redux invisit amicum, atque cum aliis Medicis in consilium veniens dixit ridens: se solum probe novisse quamuriam hoc corpus condiri deberet ne putresceret, illicoque jussit dari vini Rhenani generosi poculum, & jura carni-um. Obedivit facile amici consilio aeger, & sic refocillatis viribus brevi a periculoso morbo evasit. Summa ergo ratione dixit Hippocrates: *Morbos autem cognoscimus edocti ex communi omnium natura, & cujusque propria: nam in illo erraverant Medici quod ad propriam decumbentis Naturam minus attendissent. Unde conclusit Celsus: eum qui propria non novit, communia tantum intueri debere, eumque qui nosse propria potest, illa quidem non oportere negligere, sed his quoque insistere Ideoque cum par scientia sit utiliorem tamen Medicum esse amicum quam extraneum: (m)*

(m) *Comm. in H. Boerhave Aphoris Tom. II. p. 110.*

ADNEXA VARIA.

- I. *Systema sexuale Botanicum pulchre naturam in plantis imitatur.*
- II. *Ludentis Naturae inconstantia & in numero & proportione staminum se manifestat; neque mirum, si plantas didynamicae classis cum tetrandriis interdum confundat.*
- III. *Plantae ducunt atque nubunt, & nos homines de genere humano legitime multiplicando, praemonent.*
- IV. *Quum Dura Mater firmissime cranio adhaereat, quae clarissimi Viri de ejus motu tradiderunt; jam redduntur inutilia.*
- V. *In cerebro naturaliter cortex cinereus est; ventriculi vaporem vel interdum aquam subtilissimam continent: vidimus tamen ab irritatione ossis, in sinu longitudinali generati, corticalem substantiam intense rubram, ventriculos sanguine repletos fuisse.*
- VI. *Calculos in parte cerebri, quae male glandula pinealis vocatur, maniam producere non admittimus: eam enim uti in Maniaco, sic in sano homine calculosam deprehendimus.*
- VII. *Sola origo nervi quinti paris systema illud de distincta animalitatis & vitalitatis sede, videtur refutare.*
- VIII. *Elegantissime quosdam animi adfectus muscoli facie expriment.*
- IX. *Vesiculas pulmonales, ab acutissimo Malpighio detectas non existere, flatus clare docet.*
- X. *Pulchre spectavimus in vesicula fellis octo aequales triquetros calculos repertos: quis acutus in corporibus praeternaturalibus hanc aequalitatem & eandam figuram explicabit?*
- XI. *Hydropem anasarcam incurabilem a valvula venarum pulmonalium praeternaturaliter exigua ortam, e cadavere didicimus.*
- XII. *Hydropicum ovarium adeo posse extendi: ut in eo aquae duodecim mensurae vulgares colligantur, rursus anatomica inspectio nos docuit.*
- XIII. *Si febris in sola pulsus celeritate consistat, dum fermentatos, liquores bene bibimus; semper febricitamus, & aegrotamus.*
- XIV. *In febribus curandis Medicus naturae ministrum agat necesse est.*

- XV. *Decantatissima corticis Peruviani virtus febrifuga, dependet a vi abstergente, leniter roborante, & valide adstringente; primam & secundam partibus gummosis, ultimam resinosis tribui debere, examina chymica comprobant.*
- XVI. *Epilepsia non est malo genio adscribenda.*
- XVII. *Dum ad epilepsiam curandam roborantia medicamenta requiruntur; efficacissimum remedium dabit radix Valerianae sylvestris.*
- XVIII. *Partus Agripparum more veterum non est reformidandus; immo saepius optandus.*
- XIX. *Situs uteri obliquus non est praeternaturalis.*
- XX. *Ad dolores veros parturientis promovendos vertebrae lumborum, extremitates superiores, & inferiores, puncto fixo debent gaudere.*
- XXI. *Etsi non negemus partum sive naturalem sive praeternaturalem commodissime fieri in lecto, imprimis eo, quem Celeberrimus MECKEL excogitavit, & olim nobis monstravit: multum tamen in hoc consuetudini inter varias gentes dandum est, an nimium moris sit, partum sedendo, cumbendo vel stando, edere?*
- XXII. *In tanta medicamentorum farragine selectissima ut ut paucissima in usum vocare prudentis Medici est.*
- XXIII. *Scopo rationalis Practici e classe terreorum lapides cancro- & conchae; e numero terreo-glatinosorum ebur & cornu cervi sufficiunt.*
- XXIV. *Cinnabaris tam nativa quam factitia vix immo ne vix quidem, inter selecta medicamenta locum merentur.*
- XXV. *Purgantia tutiora & meliora sunt gummosa, aut resinogummosa; quam mere resinosa, aut gummeo-resinosa.*
- XXVI. *Recte latinissimus Celsus, morbos non eloquentia sed remediis curari; & Cicero romana eloquentia clarus, medicos, quamvis artis praecepta percepere, nihil magis laude dignum sine usu & exercitatione consequi posse, pronunciarunt.*

AD ERUDITUM AC EXPERTUM
VIRUM

SAMUELEM DOMBI,

MEDICINAE CANDIDATUM AMICUM
OPTIMUM,

Quum summos in salutari hac Arte capesseret
Honores.

Itur ad augustos, per praelia mentis, honores.
Ad Musas mollis non via strata patet.
Non fortuna solet, non sensus, quaerere honores,
Non aetas; virtus clara trophaea parat.
Hinc est: quod tenero Musas meditaris ab ungue,
Terruit hoc TE nec grande laboris onus.
Jam post exhaustos summa cum laude labores,
Victrici lauro tempore cinctus ouas.
Victor ouas, Mors ipsa tremit, dum te quoque vinci
Quae fuerat vinci nescia, posse videt.
Perge, bonis avibus, Spartam virtutibus orna,
Et Stygio spoliū victor ab hoste refer.
Perge, age, terribiles vi debellare dolores
Prima sit officii regula lexque TUI.
Sic veniet TIBI dignus honos miserisque levamen,
Aegris & dabitur pace quiete frui.
Oblatam interea vernantem suscipe laurum,
Et titulos aufer, non sine laude TUOS.
Hae sunt primitiae, mox tandem grandia solvet
Praemia, quae nunquam sunt peritura, Deus.

PETRUS PETSII
Medicinae Cultor.

H

NO-

NOBILISSIMUM NEC NON DOCTISSIMUM
DOMINUM

SAMUELEM DOMBI

*MEDICINAE CANDIDATUM Amicum integerrimum, certior
factus de summis in Medicina honoribus consequendis,*

DANIEL SZATHMARI sic adloquitur:

O mihi jam teneris conjuncte Sodalis ab annis !
O mihi constanti semper amate fide!
Sic igitur lauri doctae, TIBI praemia frontis
Donantur, nitidas inpediuntque comas.
Illa dies venit, qua TE quoque gloria vivax
Sublimem facili tollit ad astra via.
Hoc TIBI quas tractas follerter Apollinis artes
Nomen, & hoc solidum conciliare decus
Nam poterant, merito poterant quoque poscere jure.
Ingeni partae nobilioris opes.
Urbs ea, quam tumidis Rhenus praeterfluit undis
TRAJECTUM, Batavi gloria magna soli,
Urbs ea, quae tot alit verae virtutis alumnos
Quae gaudet placido TE tenuisse sinu
Ad quam, ceu doctas proficiscebaris Athenas,
Ut foret hic studiis ultima meta TUIS
Nunc hederis viridique decorans tempora lauro,
Talem TE patriae, reddit Amice TUAE
Aegrotis precor auspiciis medeare secundis,
Et celebret laudes Hungara terra TUAS !

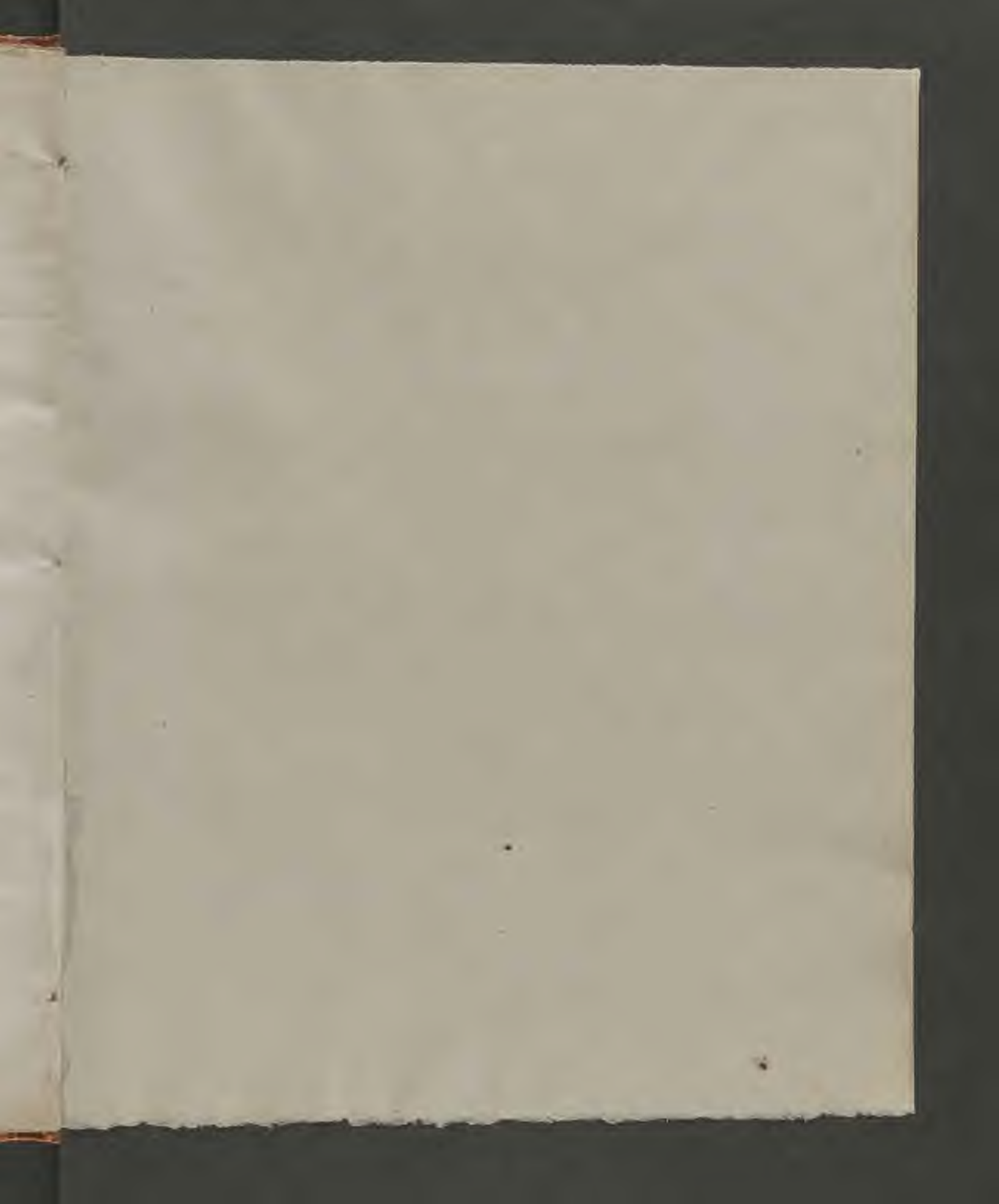
Franequerae 29. Martii
Anno D. 1758.

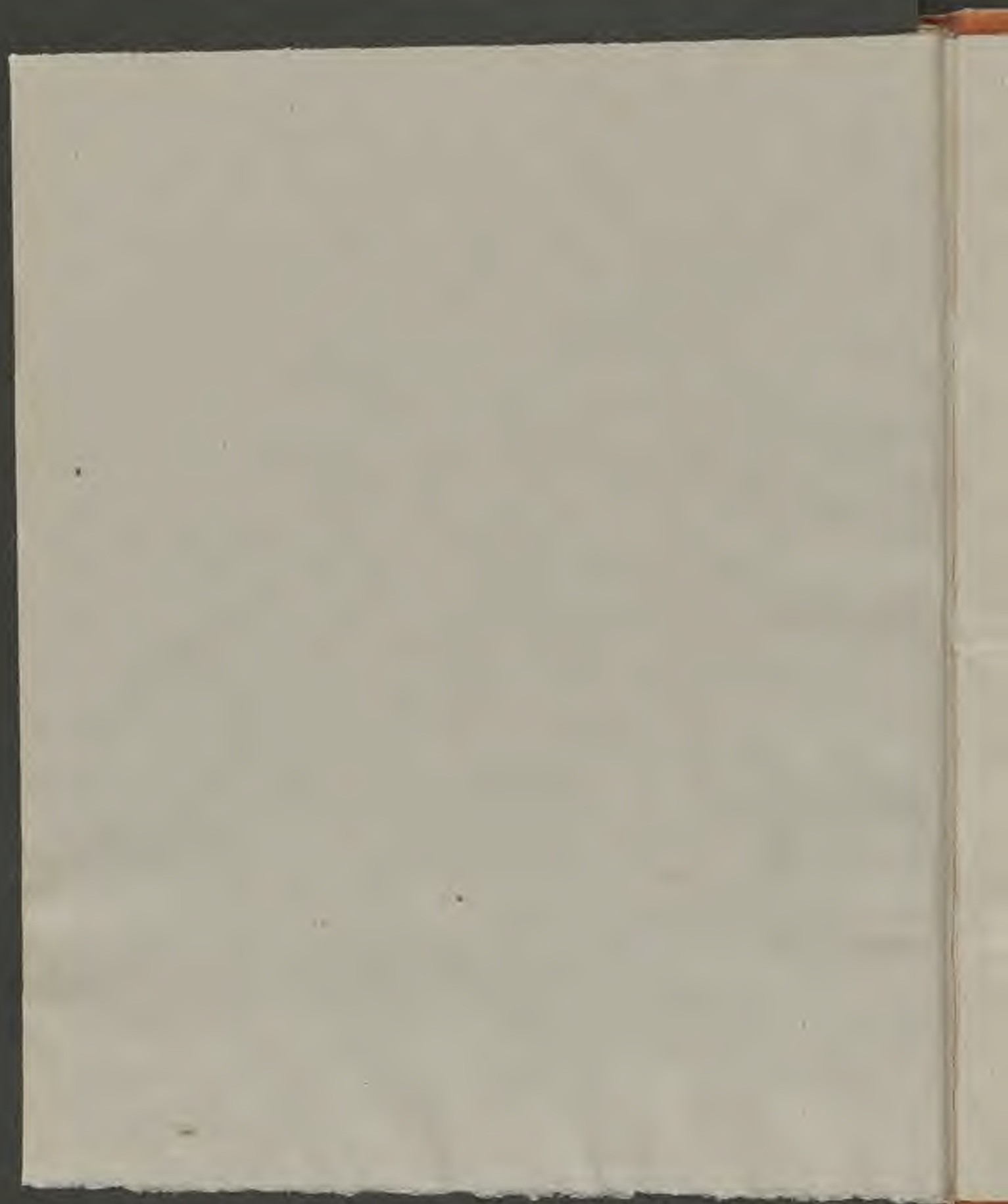


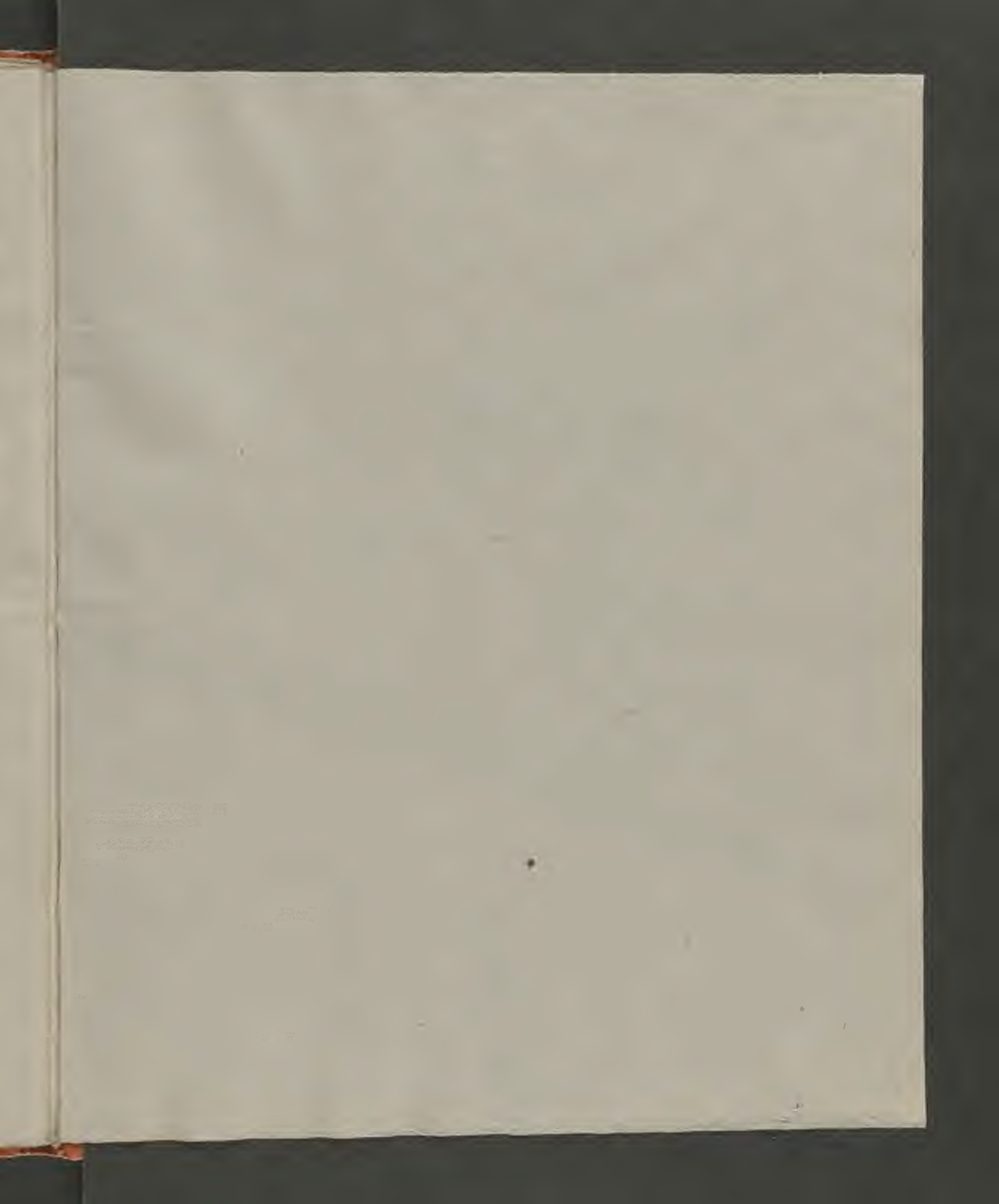
E R R A T A

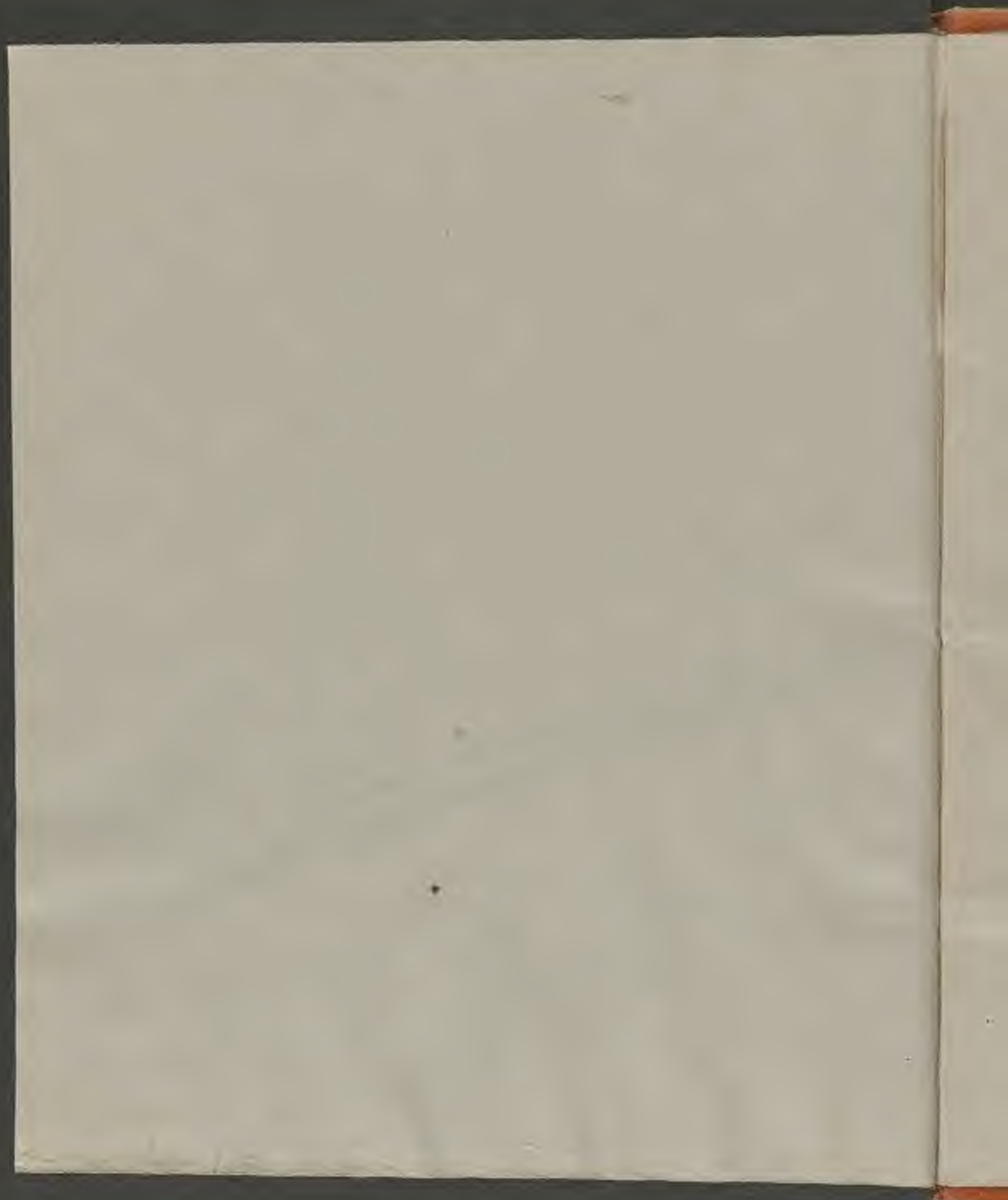
Praef. linea 51. inde leg. unde Pag. 7. linea 15. Illustratum
leg. illustratum p. 9. §. III. iliae l. illae p. 10. l. 8. aliis
l. aliis p. 11. l. 24. illustrissima l. illustrissima p. 14. l. 22.
szóló l. szölö p. 15. l. 20. acidiusculo adde sapore p. 20. l.
26. non Solum l. non solum p. 26. §. X. praecium l. pre-
cium p. 35. l. 12. simlici l. simplici p. 37. l. 10. praeteris-
sem l. praeterissem p. 41. §. XIV. narura l. natura p. 45.
l. 4. nt l. ut.

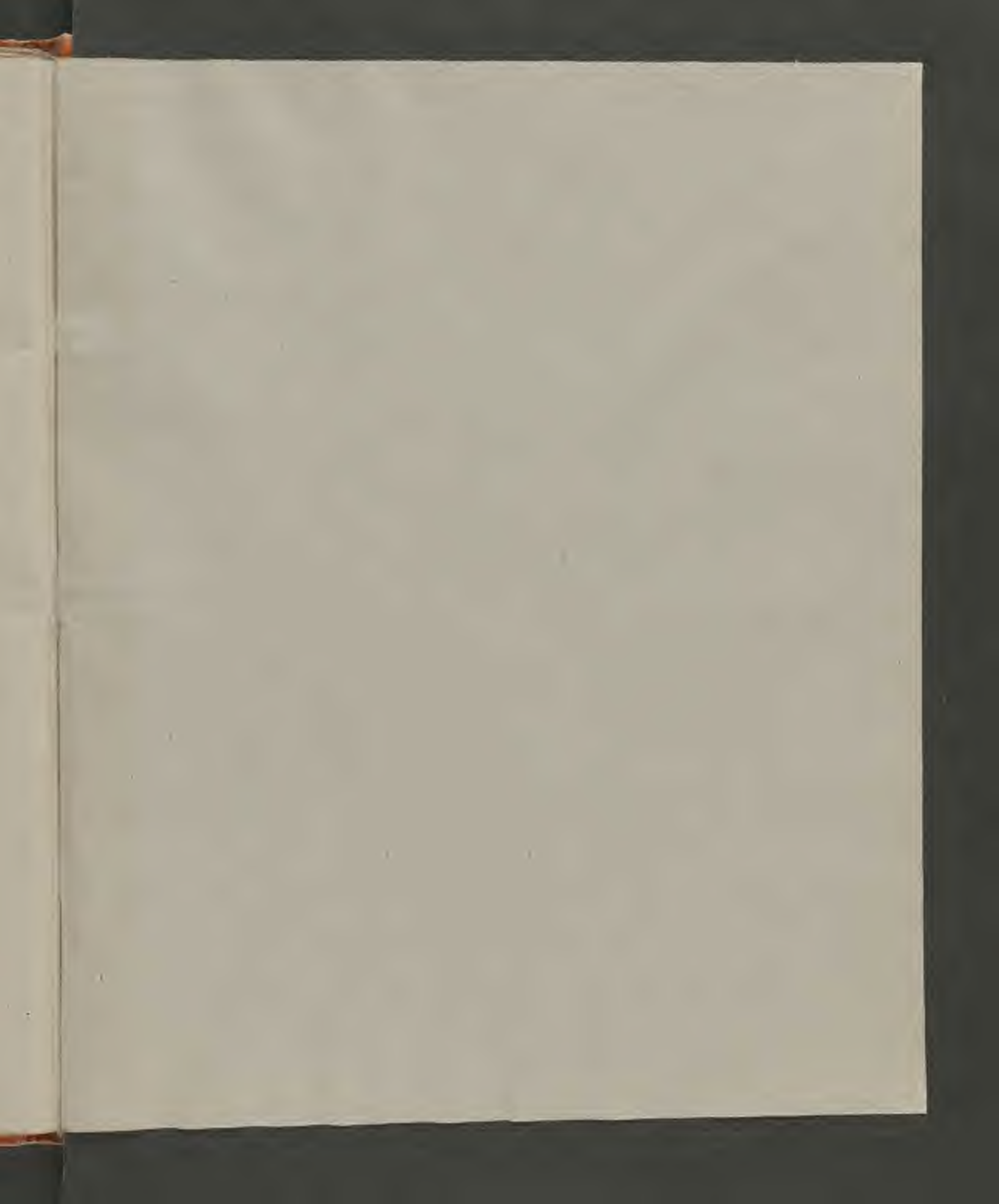


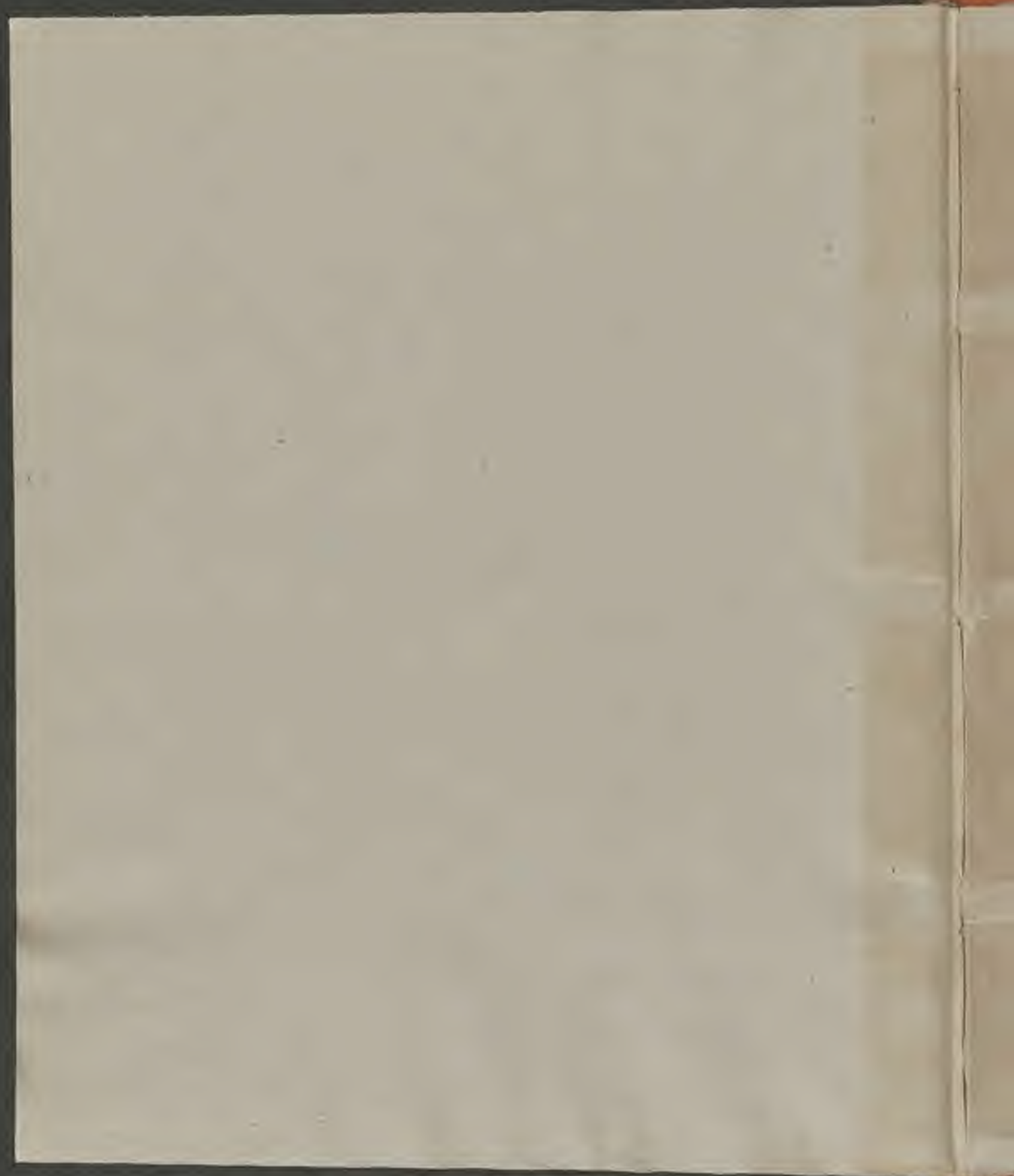


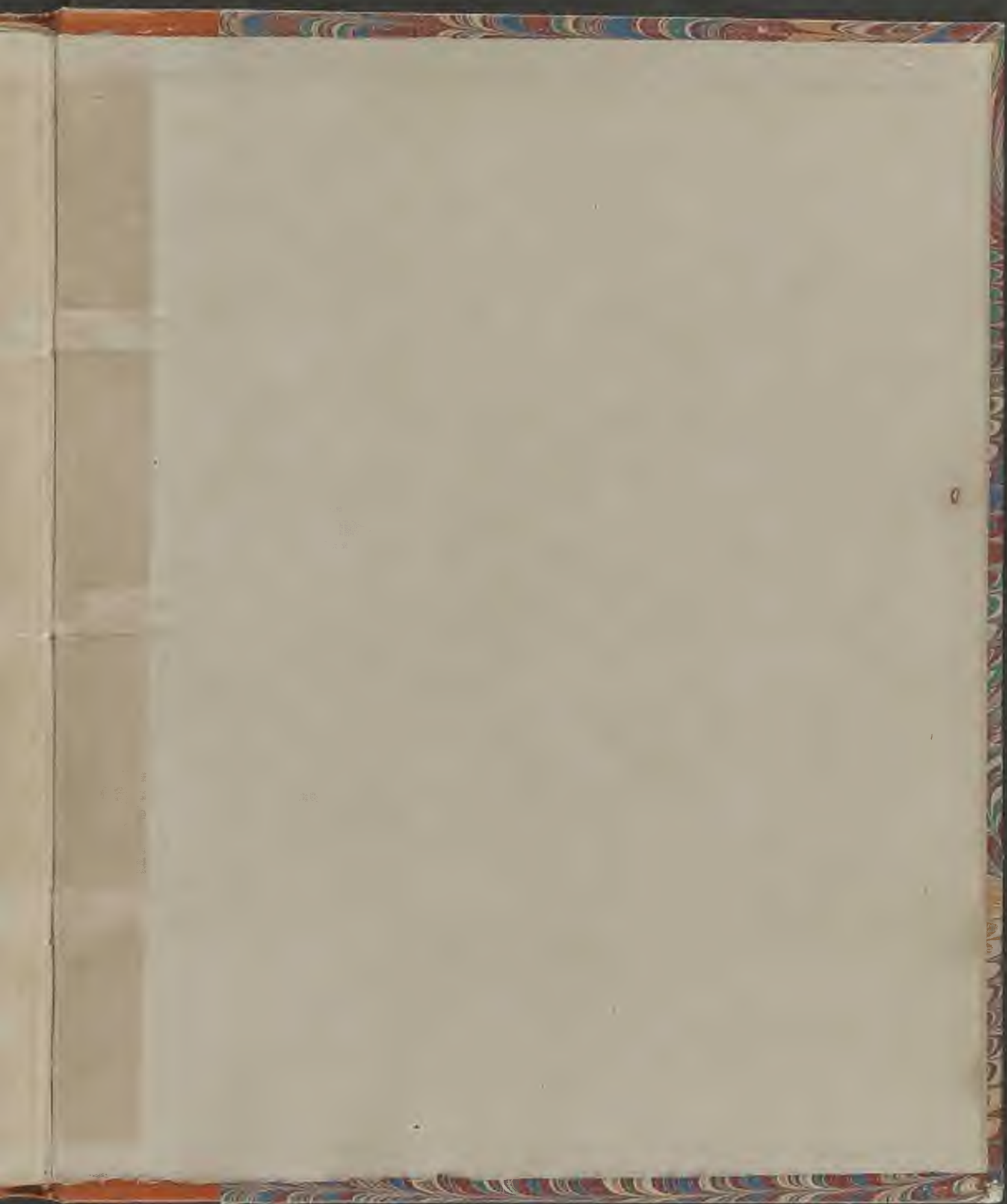


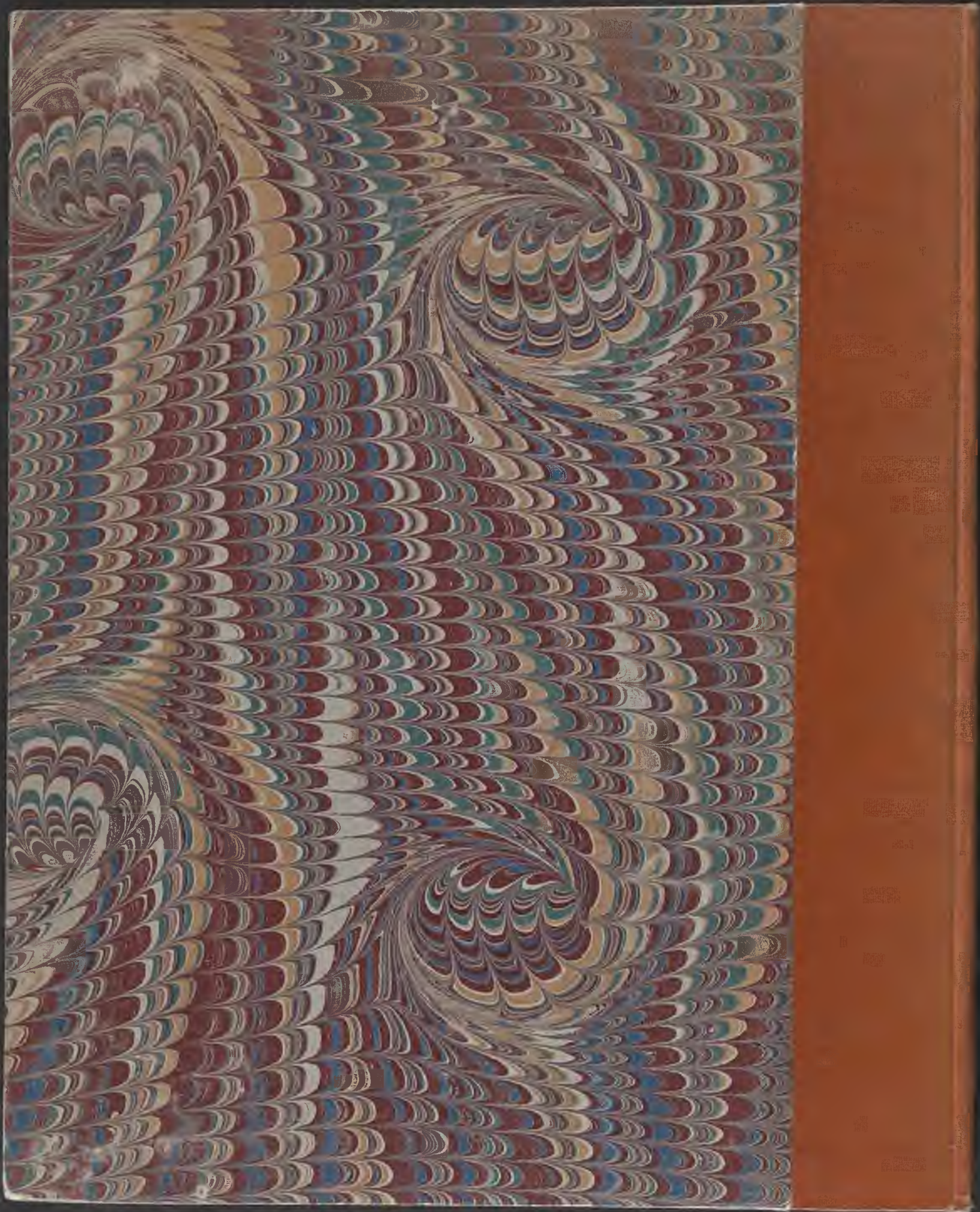












DOMBRI DER VINO MOKWENSIS 1758





