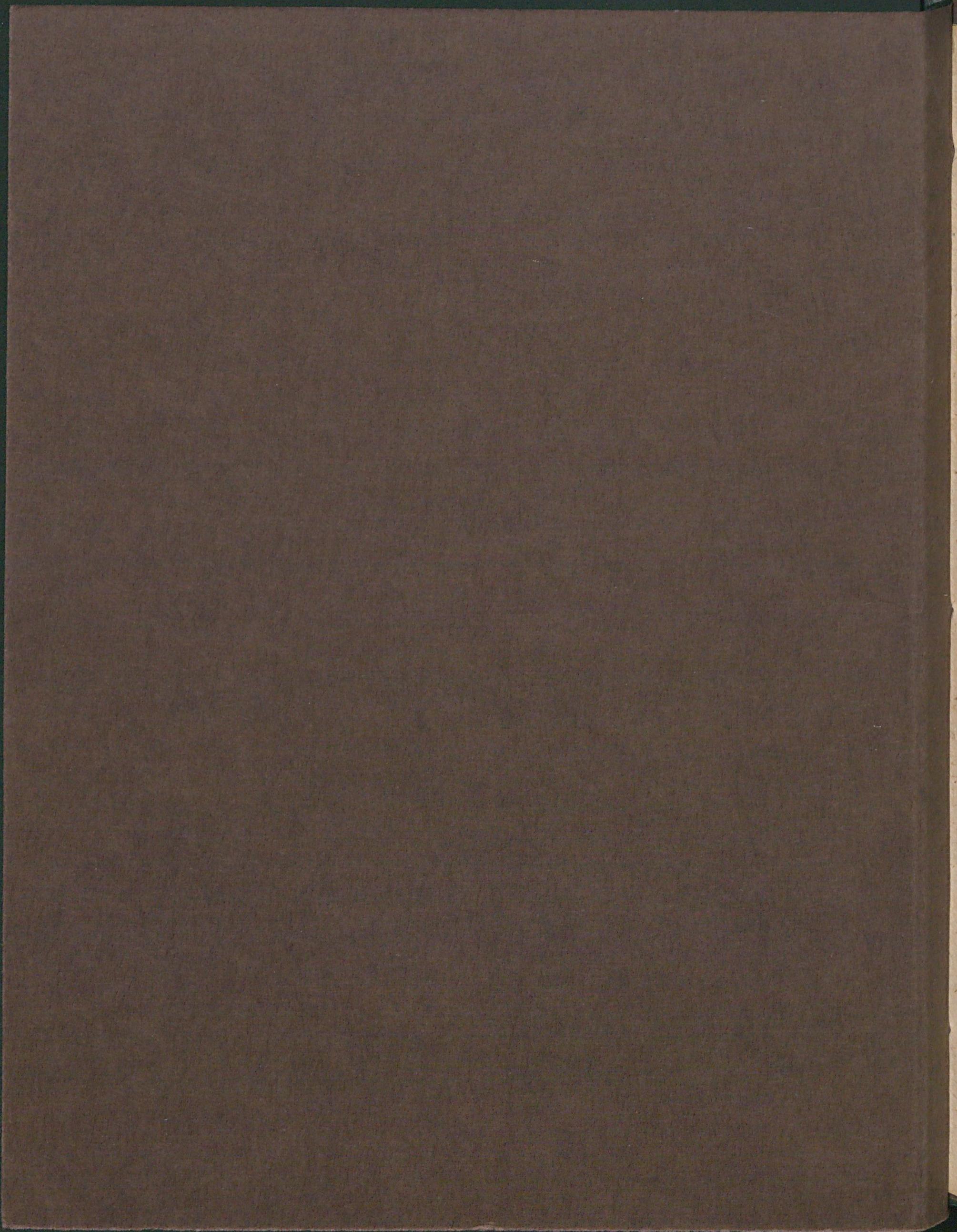


05

A

1223





Q. D. F. E. J.

De

U V A,

EX PHYSICIS,

SUB

PRÆSIDIO

M. JOHANNIS ERNESTI *Herings* /
Collegii Philos. Adjuncti,

In Illustri ad Albim Universitate
publicè disputabit

RESPONDENS

HIERONYMUS *Sigismund Gerlach* /
Misnensis, Elector. Saxon. Alumnus,

Ad diem XIII. Octobris

MDCLXVI.

In Auditorio Majori,

Horis matutinis consuetis.

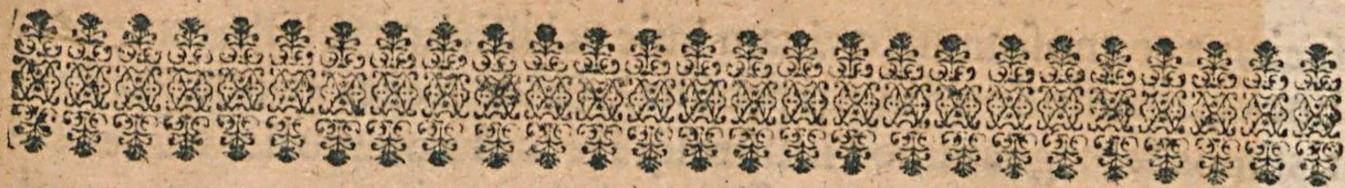
*Wittebergæ
6. Aug. 1715.*

Wittebergæ, Literis Michaëlis *Wends.*



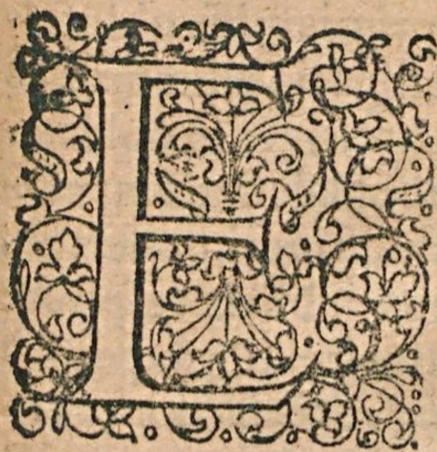
05 A 1223





I. N. S. S. T.

§. 1.



Xplicuit haecenus in hac anni periodo eximia sua bona, benignissima Mater, Natura, eaque largiter dispensavit optima promiconda, quae Summus omnium rerum Creator eidem concedidit in hominis, ceu nobilissimae his in terris Creaturae, gaudium ac emolumentum. Verno tempore sylvas laetis frondibus sese efferentes, nemora &

prata diversis herbarum coloribus variata vidimus, hortosque pulcherrimis & fragrantissimis quibusvis floribus suavissimè spirantes mirati sumus: Luce aetivâ liberius adhuc florum herbarumque; segetem luxuriantem spectavimus, ac de frumentorum largissimo proventu non solum gavisus est spe plenus agricola, sed & voti compos optimam messem in horreis recondidit: Nunc priusquam sterilis hyems ingruat & agris sylvisque; noctem ac quietem inducat, autumnus optimus caloris & frigoris moderator sua munera largiter distribuit, dum poma matura, ultima hortorum libamenta decerpere jubet, ac uvas mero turgidas prelo subjicit. Sive igitur verno, sive aetivo, sive presenti autumnali tempore hortorum, camporum & sylvarum latebras lustramus, ingenuâ & innoxia delectatione facile trahimur. *Profecto congenita nobis vis est, inquit B. Sperling. quâ sancta haec capessimus oblectamenta. Ipse rerum Creator nobis haec otia fecit. Talia enim condidit, talia sciendi desiderium nobis indidit.*

*Carpolog.
proem. p. 2.*

§. 2. Sed nefas foret grande, sine iudicio, hos, ex quibus insignem delectationem capimus, uberrimos terrae fructus adspicere, nec virtutem vel alia, quae praeter externa secum habent, scrutari. Injuri in nosmetipsos foremus, si tantum nudis eos usurparemus oculis, vel instar boum aut suum avido committeremus ventri. Fructuum enim Theoria fructus dat uberes, utpote quae

facit, ut cognoscamus, quinam huic vel illi, hoc vel illo tempore, hoc vel illo modo adhibiti profint? Unde Reges quoque præstantissimos & magnanimos illustresque; Heroas non molles ac delicatulos, sed maximè serios ac severos in ipso etiam armorum strepitu, tumultuque bellico, studiosè excoluisse rem herbariam, ac stirpium, florum atque fructuum cognitione cum primis fuisse oblectatos legimus. Cum enim harum rerum investigatio amœnissimam varietate exornata sit, nec minus habeat utilitatis, quam oblectamenti, non visum est Regum Amplitudini, nec Majestati Imperatoriam indecorum, hujusmodi occupationibus distineri, præsertim, ubi ab urgentissimis negotiis ac functionibus publicis respirare quasi atque aliquid sibi laxamenti impetrare licuit. Quam quidem cum animæ, tum corporis curam non minùs celebris facta est illorum memoria, non minùs illis comparatus splendor & magnificentia, quam rebus aliis præclare gestis, aut hostibus vel subjectis, vel ad interuersionem deletis, ut rectè putavit *Levin. Lemnius*. Quæ temporis injuria vel diuturnitas obliterare potest Osiridis Ægyptiorum Regis memoriam, qui cum agricolationem tum hortorum culturam in Ægypto primùm, mox in Syriam Palæstinam docuit mortales, deinde totum peragravit orbem, ab Ortu Solis ad Occasum, & à meridie ad ultimum septentrionem, ut indicavit *Columna in Nysa Arabia* ei statuta, cujus meminit *Diodor. Sic.* Sic Regius ille Senex ap. Homerum manibus suis humum lætificat: Sic Attalus Rex hortos fodere & semina terræ mandare non erubuit. Ipsum Achillem, legimus, cum rei herbariæ cognitione Musices studium conjunxisse, strenuorum equitum præconiis concinnandis aptum. Ita enim Chiron Centaurus, Achillis Præceptor, eum instituerat. Taceo Lyfimachum & Gentium Reges, qui herbas à se nominatas non minore studio quæsiuerunt, quam Euphorbus Jubæ, Regis Mauritaniam Medicus, qui herbam sui nominis non in suburbio indagavit, sed impiger per abruptos scopulos altissimi Montis Atlantis Cœliferi Cacumen conscendit, ut Euphorbiam herbam inter saxa natam erueret, teste *Plinio*. Pulchrum quippe & immortale decus censebant, si eorum nomina tam illustri herbarum nomenclatura ad posteros propagaret. Taceo Mithridatem Ponti illum atque undeviginti Regnorum Regem, qui

Explicat. herbar. bibliæ, c. 36

l. 6.

l. 5. c. 1. p. m. 90.

qui ex herbis, & arboribus earumq; fructibus immortalitatem conciliaturus post tot bello devictas in orbe terrarum gentes, singularia arcanaque morborum remedia conquisivit, deque iisdem Commentarios, quos in Thesauri sui scrutinio reconditos servavit, doctè conscripsit. Taceo Regem Tarquinium, Lucillum, & alios Romanorum, qui cognitioni plantarum, herbarum & earum rerum, quæ ad illas spectant, plurimam operam dederunt. Et sapientissimus Regum Salomon de arboribus etiam & stirpibus differuit, à Cedro Libani, usque ad Hyssopum, qui egreditur è pariete, h. e. à minutissimâ herbâ ad procerissimas celsissimasq; arbores omnia habuit cognita & explorata. Nec nobilissimi isti homines, his rebus quando studuerunt, animos generosos amiserunt, sed remiserunt. Quod vero Principibus Viris gloriosum semper extitit, id nobis in re literariâ versantibus, & intimiorum rerum cognitione occupatis, ex debito, pro virili tamen & quantum occasio permittit, expediendum est: Quare constituimus in præsentî, nonnulla de UVA, nobilissimo illo vitis fructu meditari, & meditata publicæ disquisitioni exponere, præprimis hoc tempore, quo jam turgescunt maturæ vitibus uvæ, muneraque Autumnî præbet amœnus ager. Quod dum facere aggredimur, Deum Ter Optimum precamur, ut nostrum institutum felix factumque esse jubeat.

§. 3. *Uva* vocabulum, ut hinc nostra incipiat tractatio, origine latinum est, & dicitur ab uvore i. e. humore, & latice intus concluso sub tunicâ, vini custode, teste Varrone, cui accedit *Isidorus*; *Uva dicta*, inquiens, quòd intus humore sunt plena, succique & pinguedinis; Nam tumidum est, quod exterius humorem habet, uvidum, quod interius. Hoc verò vocabulum quoque æquivocationi subiacet. Diximus, quod Uva ab uvore descendat, sed non solum uva dicitur, cum uvida est, sed & siccata. Hinc passulæ Damascenæ, Ziebeen/ Damascenische Rosin/ passulæ Masfilioticæ, große Rosin/ Meer-Träublen/ Corinthiacæ, Corinther-Träublen Uvæ vocantur. Deinde per synecdochen integri, uva est acinus *αουλή*, de quo *Martinius in Lexic.* *αουλή* ducam à *σειζειν*, etsi à *σειζειν* *πλὸν* quasi definitivè. Porrò uvæ nomen etiam ad alias res transfertur, & quidem ad plantas quasdam, ut sunt Uva Crispa, quæ

l. 25. 26.

l. 14. c. 3. p. m.
337.

officinis Uva spina, frutex spinosus, German. Kreuzbeer / vel potius Kraußbeer / Kreuzelbeeren / quasi crispulæ bacca, item Großelbeeren / Uva lupina & Uva vulpis, quæ est solanum hortense: Uva marina à fructu acinaceo ac ipsius mori in rubo nati æmulo, qui veluti uva aliqua ex pluribus acinis constat: Uva taminia, staphis Agria. Est & morbus, qui uva dicitur, Tonfillæ, Plinio inflammatio, circum fauces, durusque tumor, cuius quatuor species facit Aretæus. *V. Martin. in Lexic.* Nobis hîc loci uva est fructus vitis, integer ille conglobatus contextus ex scapis, pediculo & acinis constans, cuius pleniorum mox suppedi tabimus descriptionem. Germani vocant, eine Weintraube. Hanc uvam alii vocant botrum, qui juxta Philologos denotat uvas plures in racemo connexas, sed nonnunquam etiam ramulum, unde acini dependent, ut prior significatio frequentius reperiatur. Hinc *Papias: Botrus fructus multi simul congregati velut uvarum; Unde botrum Plyades dicunt, intellige Pleidas, quæ ἀστὴρων συσσοφῆ.* Nonnulli Synonymum uvæ Racemum faciunt, quamvis cum *Turneb.* hanc distinctionem inculcent, quod differat uva & racemus ut majus & minus, quum uvæ majores sint & crassioribus acinis, racemi minores & minoribus granis, unde & racemari dicitur. Ferè enim uvæ minores à Vindemiatore sub pampino latentes fallentesque relinqvuntur. *Ἐμπουδίδες* à Graecis vocari videntur racemi, hinc racemosissimam dicit vitem *Plinius*, quod racemos minutos, non uvas ferat. *Columbinæ*, inquit, *racemosissima.* *Martinius* verò ita racemi significata distinguit: *Racemus est 1. Uva parva. 2. Uva post vindemiam relicta: Parva enim solent relinqui, quæ interdum sub foliis latentes oculos vindemiatorum fugiunt: unde Ἐμπουδίδες dicuntur. 3. reliquæ post rem majorem, præcipuè quæ promiscuæ direptioni relinqvuntur. 4. bacca, uva pars sc. botri sive hedera, panici & similes fructus Burguocidæis, in primis, qui convoluti nascuntur & in orbem circumacti. Videri autem possit, inquit *Martin.* racemus primò uvæ baccam significare. Etenim non dubitem dici *ῥαξ ῥάγ*, quod est uvæ acinus, qui ad edendum solet *ῥήσσει* abrumpi & frangi. *B. Sperling.* per racemum indigitat scapum majorem, den Stengel der ganzen Trauben. Alii racemum idem esse volunt ac illud, quod *B. Sperl.* scapum vocat den! *Rampff**

an

an Trauben. Hanc significationem *Becmannius* cum *Martin.* in *Lexic. de Originibus*
rejecit: *Racemum*, ait *Martin.* qui idem est cum *uva*, malè quidam *lat. ling. p. 293.*
docti putant esse *scapum*: quos facile sit refellere infinitis latinè loquen-
tium *æciac*, qui aliter nunquam eam vocem accipiunt, sive de fructu
vitis sive de *hederâ* loquantur. At si *racemus* à *ramus* descendit, uti
vult *Catholici veteris Autor*, nihil prohibere videtur, quin *racemus*
denotet partem, quæ instar rami *acinos uvæ* sustinet. Sed in ver-
bis *simus* faciles, modò in re conveniamus.

§. 4. *Misis* vocabulorum *mæandris* decantatissimum vitis
fructum altius ponderabimus & videbimus, quidnam secum con-
tineat, quid ex suâ essentiâ admiratoribus promittat. Quod ut
intelligatur rectiùs, aliquam *inppeditabimus*, *Sperlingium* no-
strum secuti, descriptionem, quam quidem communem ob infi-
gnem diversitatem vix patitur *Uva*. Unde à divisione potius
Autores ordiri dicit *B. Sperl.* quàm descriptione, prudenter ab-
stinentes ab eò, quod periculi plenum: Nihilominus talis *uvæ*
esto descriptio: *Uva est bacca vitis, dulcis, calida & humida, flatu-*
lenta & pauci alimenti, acinis vinaceis, folliculis, pediculis, racemo &
scapo constans. *Baccam* dicimus *uvam*, collectivè sumpto voca-
bulo, pro *baccarum congerie & ordinatâ compage*, uti monet
B. Sperling. Quid verò *bacca* sit, in præcedentibus explicuit is *Carpolog. l. III.*
ipse, dum dicit: *Bacca est fructus arborum, tenerâ pelliculâ vesti-*
tus, carneque humidior ac molliore præditus & semine, ligneo cortice
concluso constans. Sed ad *vitem* restringimus *uvam*, dum *vitis*
baccam dicimus eandem. Hujus enim fructus est. Nobilis-
sima *vitis* profert *uvam* eamque in usum hominis progenerat.
Lignorum gratiâ ab hominibus expetitur *quercus*, & *umbrae*
gratiâ Platanus, sed *vitis* fructu suo suavissimo nobis sese osten-
dit. Est autem *vitis* in genere *potulentorum* planta nobilis-
sima, uti *Ador* in genere *esculentorum* planta præstantissima
est.

§. 5. Quanti verò *vitis* nullo non tempore æstimata fuerit,
vel ex eo colligas, quod ejus culturam, à quonam hæc ceperit,
diligentiùs inquisiverint seduli rerum indagatores. Egregia hîc
Gentilium animadvertas somnia, quorum nonnullis veri quid,
confusè licet, admixtum esse non diffitearis. *Plinius Eumolpium* *Nat. Histo. l. 7.*
Athenien- *c. 56. p. m. 166.*

l. 4. Biblioth.

Atheniensem, quasi esset primus culturae vitis autor, commenda-
dat. *Diodorus* Dionysium, orbem cum exercitu perambulantem,
& vitem plantasse & ex racemis vinum torculari, ex quo ipsum
Lenæum appellant, educere monstrasse commemorat. Sic &
Capella, de Nuptiis Mercurii, tradit, eum ap. Græcos tantum
primum vini usum edocuisse, sicut Saturnum ap. Latinos, &c.
Eutropius & *Servius* in 8. *Æneidos* testantur. *Macrob.* l. 1. *Saturnal.*
c. 19. ostendit, Bacchum illum sive Liberum patrem esse eundem
cum Marte, quia vini calor, cuius Liber est autor, sæpe homines
ad furorem bellicum usque propellit. *Igitur, inquit, propter
cognatum utriusque effectus calorem Martem ac Liberum unum eun-
demque Deum esse voluerunt.* Alii volunt, Icarium Penelopes Pa-
trem apud Athenienses vitem reperiisse, eumque post dedisse
pœnas à Colonis ebriis interemptum, de quo *Propert.*

lib. Eleg. 2.

Icare Cecropiis meriti jugulate Colonis.

Athenæus tuetur, ap. Ætnam Siciliæ montem, inventam vitem,
quod cum Oresteus, Deucalionis filius, eò regnatum venisset, ejus
canis ramum fortè evellit, quem ille defodi jussit, atque inde
vitiæ germina nata, quæ à nomine canis. non appellavit.
Plutarch. in *Parallel.* refert: Saturnum docuisse Icarum τρέπον τῆς τῆς
οἴνης πόσεως ἢ τῆς ἀμπέλης vini usum vitisque cultum. *Idem* in *quest.*
42. dicit: *Fructuum virtuti aut Agriculturae Deus ille præest, hoc
enim falx significat.* Sic ap. *Macrob.* *Saturnal.* l. 1. c. 6. *Hinc Deo
infertiones surculorum, pomorumque educationes & omnium ejusmodi
fertiliū tribuunt disciplinas. Et Janus ibidem à Saturno edoctus pe-
ritiam ruris, ejus simulachro falcem, insigne messis, adjecit.* Hæc de
Saturno, Jano, & quæ de Baccho supra indicavimus, si quis ac-
curatius consideret, expensis aliis, quæ ad totius historię cogni-
tionem faciunt, Noachi suorumque res gestas in iis latere, pro-
cul dubio animadvertet cum *Vossio*, qui in laboriosissimis libris de
Idololatr. Gentil. hoc ipsum ait. Nam pulchrè respondit, quo-
modo in Baccho sive Libero, & rursus in Saturno repræsentatus
sit, non secus ac Chamus Noachi Filius mutatus est in Ammo-
nem & Plutonem, Japetus in Neptunum, postquam & Noachi
historiam *Cacodæmon* non minus, quàm res *Adami* ejusque po-
sterorum obnubilare constituit, quam in rem consulendus
Gore-

l. 1. c. 19. p. 144.
c. 25. p. 183.
c. 18. p. 140.

Goropius, qui fabulam Promethei & Apollinis Didymæi doctissime explanat, ac omnia quoque ad Noam, arcæ fabricatorem, refert apud *Freinsheimium ad Curtii lib. 7.* Noachum verò plantasse vitem ejusque culturam exercuisse, vinumque ex eâ expressum bibisse ad ebrietatem usque sacræ literæ docent. Plantationis ergò autorem primarium post diluvium Noam admittere possumus, non autem ipsius vitis. *Neque enim, inquit Ambrosius, nisi eam reperisset ante generatam, plantare potuisset. Cultor ergò non auctor est vitium, DEUS autem qui sciret, quod vinum sobriè potatum sanitatem daret, augetetque prudentiam; immodicè sumptum ad vitia causas daret. Creaturam dedit, abundantiam humano arbitrio reservavit, ut parsimonia naturâ esset magisterium sobrietatis: abundantia noxium lapsusque temulentia sibi adscriberet humana conditio.* Neque tamen putandum est, vitem post diluvium demum creatam inque numerum reliquorum corporum naturalium relatam esse, quùm jam ante à creatione novarum specierum cessaverit DEUS, quin potius firmiter tenendum est, nobilissimam illam stirpem à DEO productam primitus, atque uvarum liquorem Adamo & reliquis Patribus Antediluvianis in mundo priore innotuisse. Nec enim primum usum vini invenit Noah. Nam fructus hujus præstantissimi usum tot seculis incognitum fuisse, nullo modo credibile est. Ederunt & biberunt homines ante diluvium immergi voluptatibus; unde apparet, vini usum cognitum fuisse, quùm verisimile non sit, factitium potum inebriaturum prius inventum, quàm vinum potum naturalem. Adde, quod sacrificiis addi consueverint libamina ex vino, quæ primâ etiam atate oblata sunt. Præterea vix fieri potuit, ut Noachus in animum induxerit vineas plantare, quæ sedulâ culturâ opus habent, nisi nota fuisset vitis excellentia, & fructus ejus vis. Sed unde Noah acceperit vitem fœcundam adhuc & integram, quam statim à diluvio plantavit, disquirunt Judæorum Magistri? Nonnulli eam avulsam atque allatam ex Paradiso asserunt. At unde probabunt illi, hortum illum diluvio non fuisse vastatum? Unde liquet vel tenuissimum indicium vitem illam

*l. VII. c. 3. §. 22.
§ c. 5. §. 28.*

lib. III. c. 7.

B

ex

ex Paradiso ad Noachum delatam? Alii putant Noam in
arca vitis radices asservasse, ut, finito diluvio, easdem plan-
taret, sed, quum de iis, quæ asservanda erant, mandatum ex-
pressum acceperit Noah, nihil tamen ei de vite præceptum
fuit, aut de aliis seminibus. Præstat ergò dicere, divinâ pro-
videntiâ in radicibus vim aliquam ipso diluvii tempore con-
servatam fuisse, ex quibus postea plantæ pullularint. Nam
animalia delenda erant, non stirpes. Hinc invenit Noah
à diluvio repullulantes ex terra vites, sicut & alias arbores,
frutices herbasque, quibus addidit culturam, sine quâ vites
degenerant in labruscas, Uvæ in omphaces.

§. 6. De origine hætenus & antiquitate vitis excultæ
nonnulla monuimus, cujus fructus UVA est; jam de diver-
sitate ejus unum vel alterum notabimus. Genera vitium
numero comprehendi posse unus existimavit Democritus cun-
ctâ sibi Græciæ cognita professus. Cæteri innumera atque
infinita esse prodiderunt, quod verius apparebit ex vinis,
ait Plinius. Virgilius l. 2. Georgic. v. 89. seqq. hanc in rem ita
canit:

l. 14. c. 2. p. m.
335.

Non eadem arboribus pendet vindemia nostris,
Quam Methymnæo currit de palmite Lesbos.
Sunt Thasie vites, sunt & Mareotides albæ:
Pinguibus hæ terris habiles, levioribus illæ,
Et passo Psytibia utilior tenuisque Lageos
Tentatura pedes olim, vincituraque linguam:
Purpureæ præciæque, & quo Te carmine dicam
Rhetica? nec cellis ideò contende Falernis.
Sunt & Amineæ vites, firmissima vina:
Tmolus & assurgit quibus, & Rex ipse Phaneus,
Argitisque minor: cui non certaverit ulla,
Aut tantum fluere, aut totidem durare per annos.
Non ego te mensis & Diis accepta secundis,
Transferim Rhodia & tumidis Bumaste racemis.
Sed neque quam multæ species, nec nomina quæ sint,
Est numerus: neque enim numero comprehendere refert.

Quem

*Quem qui scire velit, Libyci velit æquoris idem,
Discere, quam multa Zephyro turbentur arena:
Aut ubi navigiis violentior incidit Eurus,
Nosse, quot Jonii veniant ad littora fluctus.*

Ipsè *Plinius* loco allegato, & quidem *Capite secundo*, plurimas species refert & quidem maximè insignes, celeberrimasque, quibus est aliquã proprietate miraculum. In *Capite tertio*, postquàm in priori publica vitium genera recensuit, enumerat locorum regionumque genera, aut ex his inter se in situ mista. In *Capite quarto* vina transmarina commemorat, inter quæ *Thasio Chioque* primas tribuit. Nostrum non est singula hæc repetere, ipse potiùs consulendus est *Plinius*. Certum tamen esse arbitramur, omnes recensitas vites specie non differre, sed earum genera regionum locorumque varietates non parum adaugere. Cuilibet genti, cuilibet oppido peculiare sunt vites & diversæ, tam ratione magnitudinis, quàm fœcunditatis, atque suavitatis, quam deinceps in fructibus ostendunt. Cujus diversitatis, quam in vitibus, prout aliæ in aliis locis sunt positæ deprehendimus, non semper vitium specificam diversitatem, sed ipsorum locorum diversam qualitatem causam esse omninò censemus. Hinc dicit *Plinius*, quod vites ad cœli mores solique ingenia crescant. Unde non est, ut quis ad eò anxie inquirat, quænam species vitis fuerit illa, cujus in *Instrumenti veteris historia* mentio fit, quod ei gestandæ vix duo homines suffecerint. Etsi enim non refragemur, illam vitem potuisse per non repugnantiam facti specie diversam fuisse ab iis, quæ posterioribus seculis vulgò innotuere, quia tamen in historia nihil habetur, ex quo tale quid solidè concludere queamus, non statim necesse est, ut diversam speciem fuisse existimemus ob magnitudinem aliàs insolentem, quùm terræ fertilitas ac fœcunditas vites in eâ regione ad tantam proceritatem evehere potuerit. Huic accedit, quod exploratores uvarum botrum eo fine ad suos deferri curarent, ut fœcunditatem terræ nuper occupatæ ipsis demonstrarent. Quid *Henricus Salmuth* de botro illo notaverit, id hinc exponit verbis: *Cum in Testa-*

*lib. XII. c. 16
p. 244.*

menti veteris historia legimus, exploratores terra sancta racemum
uvarum retulisse, cui gestando vix duo homines sufficerent, posset
aliquem fructus hujus Indici (de ficu prius dixerat) recordatio
in eam non immerito adducere cogitationem: Num talis ille race-
mus extiterit, qualem eodem more ab Indis ad domum Archiepi-
scopi cujusdam translatus, haut falsa illius historia imagine sibi
apparuisse Linschotanus scribit. De vitibus in Campano agro
l. alleg. recenset Plinius, quod populis nubant, maritasque comple-
xæ, atque per ramos earum procacibus brachiis geniculato
cursu scandentes cacumina æquent, in tantum sublimes, ut
vindemiator autoratus rogum ac tumulum excipiat. Ad
quæ Jac. Dalecampius Comment. hæc habet: Dum ad putan-
dum vineam conducitur, paciscitur, si fortè casu pereat, rogum
ac sepulchrum sibi fieri impendio autorantis. Sic unam vitem
Romæ in Livix portibus subdiales inambulationes umbrosis
pergulis opacasse, eandemque duodenis multiamphoris
fecundam fuisse, idem refert Plinius. Cæterum varias vi-
tis species esse haut inviti largimur, quod & supra conces-
simus. Inprimis autem celebres sunt, *Vitis Aminaea*, *Vitis Ap-
piana* sive potius *Apiana* ab apibus, *Vitis Rhetica*, *Vitis Elbolia*,
quæ magnitudine, colore, saporibus, acinis ac operationibus
differunt inter se invicem quocunque in loco easdem repe-
rias. Ex his conjunctim sumtis essentialiam differentiam à
posteriori colligimus, quam non nisi à propriâ diversaque
formâ essentiali deducere possumus. Jam prout vitis diver-
sa est ab altera, ita uvæ quoque secum invicem non conve-
niunt, sed insignem eamque essentialiam admittunt diversi-
tatem. Arbor enim, quæ diversa ab alterâ arbore est, diver-
sum quoque progignit fructum, adeoque diversitas fructuum
diversitatem arborum insequitur. Hinc enim est, quod su-
prâ dixerimus, difficillimum esse, generalem, adæquatam
tamen, quæ uvæ essentialiam rectiùs explicet, definitionem vel
descriptionem subministrare: Dedimus tamen aliqualem,
non prout volumus, sed prout potuimus, quæ communem
Uvæ naturam explicet. In ea definitione ulteriùs declaran-
da nunc pergendum est. Sed priusquam hoc fiat, pauca ad-
junge-

jungemus de iis, quæ adhuc in vite conspicua sunt. Palmi-
tes pampinarios ibi deprehendimus, (Germani vocant,
die Rebschoße) Folia, quæ pampini dicuntur; & ἑλικες sive
capreolos, ab *Isidoro lib. 17. orig. l. 5.* sic dictos, quòd arbo-
res capiant: quia cincinni sunt, sive uncioli, quibus se inne-
tere vites & suspendere solent arboribus, quo adminiculo
freti palmites ventos ac turbines sustinere queant, & sine
lapsu pediculorum fructus suos contineant, ac sese vaga
proceritate diffundant. Hæc omnia refrigerare & poten-
ter in variis adfectibus adstringere experientia docuit. La-
cryma è caudicibus & sarmentis vitis effluens, subindeque
gummi in modum concrescens notissima est. Hæc cum vi-
no pota calculos frangere atque expellere imprimis perhi-
betur.

§. 7. Postquam diximus uvam esse baccam vitis, addimus
nonnullas, quibus sese ostendit nobis, affectiones, ex quibus,
quid uva sit, plenius cognoscas. Dulcem vocamus uvam;
ubi observandum, monente *B. Sperlingio*, quòd nobis sermo
sit de *UVA*, quæ exactam maturitatem fuerit adeptæ, quodq;
optimam, ex intentione naturæ primæ talem, describamus,
quicquid sit de iis, quæ ad maturitatem nondum pervene-
runt, & in quibus naturæ defectus, non voluntarius, sed co-
actus deprehenditur. Intelligimus quoque dulcedinem non
comparativam, sed absolutam & in se consideratam non in
respectu ad alteram. In vulgus enim notum est, quòd uva
altera dulcior sit alterâ, sufficit nobis, quòd in omnibus uvis
dulcedo adsit, quantacunque etiam illa sit in comparatione
ad alias. Sed dicis: Quædam Uvæ, etsi maturissimæ, austere
sunt acidæ, & acerbæ. Unde suadent Medici, ut dulciores
in cibum assumantur, acidæ verò & austere negligantur, ne
ventriculus tantò graviore flatu impleatur, venter distenda-
tur, colici dolores excitentur, lien in tumorem attollatur,
& hepar actotum corpus crudis & pravis humoribus replea-
tur. Respondemus: Vix matura & probè cocta uva dabi-
tur, quæ non dulcedine suâ palatum afficiat: Deinde autem
in istis uvis, quæ naturâ suâ austiores nobis videntur, aliqua
dulce-

dulcedo austeritati mista est, adeò, ut nullam uvam reperias, quæ non dulcedine gaudeat. Ita nempè in uvis maturis sal, primum saporis principium, temperatum est, ut extremus ille sapor, dulcedo præprimis obtineat. Quando verò Medici suadent, ut ab acerbis & austeris uvis nobis caveamus, procul dubio intelligunt præcipuè immaturas & incoctas, quanquam & maturæ non omninò innocentes sint. Quod enim de austeris & immaturis supra dictum, id etiam maturæ præstant, nisi parcè & moderatè in cibum assumantur, innocentiores tamen hæ sunt istis. Porro dicitur in descriptione, quod uva sit calida & humida, sed quædam magis, quædam minus. Flatulenta quoque est uva, quod experientia testatur. Uvas enim recentes easque plurimas si comederis, alvus perturbatur, ventriculus & intestina inflantur, eructationes creantur, ac crudusque succus ingeneratur, qui non facillè in bonum sanguinem convertitur, sique diutiùs in ventre morentur, corrumpuntur, colicam creant, diarrhæas ac dysenterias excitant. *Volupe ergo cui est, inquit B. Sperling. Carpol. bis ipsis frui deliciis, maturrimas ac dulcissimas arreptet, hisque non nisi parcè ac moderatè utatur. Agat verò id ante mensam, ventriculo vacuo, ut citiùs descendant, alvumque laxent. Post cibos alios si fuerint sumptæ, aut etiam pravum succum in ventriculo si offenderint, facillimè unà cum aliis cibis corrumpuntur. Et edat tantùm carnem & succum, membranam & nucleos exspuat. Coctioni enim resistunt, aut exiguam mutationem præbent, tantumq; ventrem gravant. Pauci insuper uva est alimenti. Pauci, inquam, minusque firmi & solidi. Quod verò nutriat, maximo argumento eos Galenus esse dicit, qui vinearum fructum custodiunt, qui cum duos menses solis uvis ac ficibus cum pane vescantur, corpulenti tamen admodum fiunt. At caro, quæ ex ipsis gignitur, haut quaquam est firma ac densa, quemadmodum ea, quæ ex carnibus fit, sed laxa est & præhumida ac flaccida. Hinc, cum finis mandendi fuerit, moles illa corporis facillè collabitur ac detumescit. Ipse Galenus, quanquam, ut salubrem vitam degeret, ab omni fugaci pomo abstinuit, exactè tamen maturis ficibus ac uvis perhibetur*
usus,

*Carpol. l. 3. c. 2.
qn. 1. p. 105.*

usus, ut quæ minùs inutilia existimaret. Atque horum usu
ita delectatus fuisse memoratur *Plato*, ut & Φιλόσοφος, &
Φιλόποτρος (quasi tu ficuum & uvarum amatorem dicas)
fuerit cognominatus, ut est apud *Job. Bruyerinum* & *Josepb.*

Quercetan.

§. 8. Constat verò uva ceu totum partibus variis. Adest
caro succiplena, σαρκὶς das Fleisch / oder das Dicks in dem Häutlein.
Adsunt *Acini*, die Beerlein; *Semina*, græcè γίγαρτα, officinis
arilli, quasi ariduli, qui sicci sunt, & pressi nullum succum
præbent: Vocantur quoque nuclei & grana acinorum, die
Steinlein und Körnlein der Beeren. *B. Sperl.* vocat vinacea,
quo nomine *Columella* exprimit ea, quæ ab uvis expressis ac
prælo subjectis sunt reliqua: Dicuntur aliàs recrementa &
folliculi uvarum à *Galeno* σέμφυλα, membranosi videlicet
acinorum folliculi & vinacea cum scapis. Adest jam ipse
folliculus, corium & membranosum integumentum, die Haut der
Beeren. Adsunt *pediculi*, die Stiltchen / darauß die Beeren stehen /
racemus, der Stengel der Trauben / & *scapus*, der Rumpf / ramosum
illud, quod in uvis medium, unde acini dependent. *Semina*
uvarum frigida sunt sicca adeoque adstringentia. Acerba
enim crassa ac terrena. Pervadunt, juxta Medicorum asser-
tum, intestina omnia, nihil, quod sensu deprehendi possit,
mutata, non secus ac in ficibus κερχεαίδες. Folliculi mu-
nere funguntur eo, quo cutis in animalibus, & exiguum reci-
piunt in ventriculo alterationem. Succis verò & carnis uva-
rum diversitas facit, ut quædam uvæ magis nutriant, tardius
autem dejiciantur, contrà quædam uvæ citius promptiusque
dejiciantur minusve alant. Uvas generosas vocant, inquit
Galenus, quarum acini humidam quidem substantiam habent
exiguam, carnosam verò multam. Magis alunt, quibus suc-
cus est paucus. Quibus is uberior, minus quidem nutriunt,
sed facilius citiusque subsident.

§. 9. Expositis iis, quæ ad descriptionem uvæ spectare
visa sunt, non possumus, quin de *uvæ passis* quædam subjicia-
mus. Uvæ vulgò dispescuntur in recentes & passas, quam
differentiam tempus peperit. Passæ vocantur, quòd solis
calo-

Bruyerin. l. ii.
de re cibar. c.
37. Quercet. in
Dietet. Polyhi-
stor. sect. 3. c. 3.
vide Henric.
Salmuth. ad
Panciroll. l. 2.
tit. 1. p. m. 56.

calorem passæ sint. In Sole enim siccantur, vel saltem in umbrâ suspenduntur, ut evaporatâ aquosâ crudâque humiditate diutiùs asservari queant. Habent sese cum aliis uvis ac caricæ cum ficibus. Multæ enim fiunt dulciores, aliæ acerbiores, sed paucæ, plurimæ verò ex dulci & austerâ qualitate sunt mistæ, quanquam dulces nonnihil quoque austeræ qualitatis habeant, & austeræ, dulcedinis. Quemadmodum verò austeræ stomachum roborant, ventremque constipant, idque fortiùs adhuc acerbæ efficiunt, ita mediam quodammodo inter ipsas operationem edunt dulciores, ut quæ nec stomachum dissolvant, nec alvum subducant. Hanc vim contemperandi sequitur vis mediocriter detergendi, quibus duabus facultatibus ex caliditate & frigiditate, benè temperatis, subortis, exiguas mordicationes, quæ os ventriculi infestant, obtundunt. Majores verò, quas Damascenas vocant, & quæ aliquid austeritatis participant, cæteris præferuntur, eò quod corpus meliùs nutriant. Succum enim aliquantò habent crassiorem, eoque, cæteris paribus, ad copiosiorè alimenti materiam facientem. Ad quod multum quoque conducit, si corticem habent tenuem carnemque pinguiorem.

l. cit. p. 106. *Amicæ sunt, inquit B. Sperl. hepatis gratæ & occultâ qualitate conjunctæ. Pectori etiam prosunt, tussim leniunt, cunctaque non naturalia modo, sed & vitalia membra confortant. Exacinatæ quidem meliores sunt. Nuclei enim propter duritiem non coquuntur, distributionem impediunt, & obstructiones viscerum creant. Tollenda, quæ vinacea, si succus minùs hærebit, minorique difficultate per viscera ruet. Dulciores tamen spleni imprimis noxiæ videntur, quia omnia à visceribus nutritoriis avidè arripiuntur, eaque tantùm obstruunt, quia illa viscera pleraque crassioris sunt substantiæ. Minores, quæ voce diminutâ passulæ ad differentiam majorum, nec non Corinthiacæ, forsan à loco, ubi copiosè nascuntur, & à quo in nostras oras importantur, nominatæ primas habere dicuntur, præcipuè si sine nucleis sunt. Magis enim laxant, pectori leniendo maximè conveniunt, nihilque, ut ait B. Sperlingius, prorsus incommodi præbent.*

Ob

Ob insignem quoque frigoris temperiem refrigerant, humectant, sitim extingvunt, ardoremque contemperant in febribus. Præparantur hinc in officinis pharmaceuticis multis modis. Nobis ea, quæ ad Physicum forum spectant, adduxisse sufficiat.

§. 10. Consideravimus hætenus uvam, nobilissimum vitis fructum, in suâ descriptione, ut & uvas passas; nunc ad vinum progrediendum est, quod ab uva proficiscitur. Quando enim uvæ calcantur, aut torculari subjiciuntur, reddunt liquorem, quem Mustum primitus vocant, quando verò sordes fecesque fuerint separatae, purusque ac nitidus apparuerit liquor, vinum salutatur. Hic est liquor ille ob suavitatem & utilitatem omnium decantatissimus. Age igitur, annotabimus quædam de hoc liquore breviter. Quando recens expressus est liquor, vel ex calcatis uvis profluit, tunc eum ipsum mustum vocari, modò diximus. Hoc mustum à vino citra adjectionem vocato, non specie, sed ætate solùm, colore, odore, consistentiâ, sapore & viribus differt. Mustum quippe, quùm nondum deforbuerit, nec corpora heterogenea ejecerit, turbatum est & crassum ac flatuosum, difficulter concoquitur, intestina implet, & nisi celeriter descendat, colicam gignit, urinæ excretionem impedit, & mala multa creat. Colorem habet ab aquositate uvarum, à scapis item, folliculis & vinaceis sive acillis retusum, & in ventre ob crassitiem & fæculentiam suæ substantiæ moratur. *Citiùs tamen, inquit B. Sperl. dulce, & ex maturis uvis expressum. Tardiùs austerum aut acidum, semper verò præstantiùs est, quod vel spontè, antequàm calcantur uvæ, vel primùm à pressurâ effluit. Respondet hoc succo uvarum, alvumque laxat. Posterius verò quod effluit, deterius est, folliculorum & scaporum naturæ particeps.* Movent hîc quæstionem, *quam ob causam Mustum non adeò facilè, ut vinum, homines temulentos reddat?* Hanc quæstiunculam *Plutarch.* & *Macrob.* proponunt. *Plutarchus* tùm ex aliorum, tùm ex suâ sententiâ respondet. *Hagiam*, ait, hanc reddidisse causam, quoniam haut temerè quispiam tantùm musti sorbet, ut temulentus inde evadat. Appetitum enim, sedatâ siti, illius odio flaccescere. Ratio est, quia mustum dulce est, non suave. Differre enim dulce à suavi ex *Homero* probat, qui caseum & mel, dulcia, vinum verò suave vocat. Vinum initio quidem dulce esse,

C sed

l. 3. quæst. con-
vivial.
l. 7. Saturnal.
c. 7. p. m. 550.

rr. de Aliment.
l. 5. q. 126.
p. m. 1491.

sed progressu temporis, cum revera vinum factum, suave fieri. Aristenetum verò Nicensem aliam reddidisse causam memorat Plutarchus, quam ex musti dulcedine depromit. Dulcedinem enim ebrietatem discutere, & vim vini obtundere putat. Probat hoc autoritate quorundam Medicorum, qui illis, qui largius vinum bibissent, mandabant, ut cubitum ituri panem in melle mersum manderent. Ipse *Plutarchus* has causas in medium profert. 1. musti gravitatem, quæ facit, ut per alvum erumpat, attestante *Aristotele*. 2. Spiritus flatulenti & aquosæ materiæ copiam musto in hærentem. Is enim vi extemplò evolat, hæc vini vires obtundit. Quod autem musto multum aquæ insit, *Macrobius* hinc docet, quia, cum in vetustatem procedit, fit mensurâ minus, sed fortitudine acrius, quoniam aquâ exhalatâ, quâ molliabatur, remanet vini sola natura cum fortitudine suâ libera, nullâ diluti humoris permistione mollita. Sed celeberrimus *Sebizius*, Professor ac Archiater Argentoratensis, Venerandus ille senex propè nonagenarius, ad quæsitum hanc rationem haut contemnendam suggerit: Mustum, ait, multa à Musticia sibi admista habere censemus, quæ vini robur obtundunt. Vinctos igitur ligatosque illius esse spiritus, qui sui juris sunt & liberiùs operantur, cum per ebullitionem & effervescentiam heterogenea ab homogeneis sunt separata. Quare, quum corpus quoddam confusancum sit, haut mirum, minus inebriare, quàm vinum, in quo heterogeneorum facta separatio & aquositate consumptio. Exinde patet simul, quid de ebullitione & effervescentiâ musti statuendum sit. Ejus scilicet causa est, quòd natura vini diversa corpora expellere suâ sede nitatur, quæ excitata ac secum invicem ob contrarias, quas obtinent, qualitates, pugnancia tantos tumultus fremitusque deinceps dare solent.

§. II. Musto proximum est vinum, uti vocant, novum, quod mustam adhuc habet dulcedinem. Crassum id ipsum est & excrementosum, unde & flatus in corpore quamplurimos excitat. Multo autem phlegmate refertum est, nec omnis malignitatis expers. Acquisivit verò eam ab uvis, ex quibus est expressum, quibus, cum adhuc à vite dependerent, & aranæ & vermiculi varij & muscæ omnis generis & insecta alia nec non aviculorum excrementa multa aliena & vitiosa asperferunt. Accedunt fordes aliæ, quæ

quæ vel torcularibus adhærent, vel à pedibus calcantum, con-
spurcatis ut plurimum, sæpè quoque ulceratis, aut scabiosis or-
tum ducunt. Ab his sordibus & inquinamentis quùm vinum
vetus sit liberatum, ac insiti caloris beneficio phlegma in illo
consumptum, subtilius etiam tenuiusque per separationem for-
dium factum, oppidò patet, illud novo vino longè præferendum
esse, præsertim, quùm etiam vim in se contineat καὶ δεγμῆν, qua,
quicquid maligni uvis impressum est, vincere ac debellare possit.
Unde penes omnes vinum vetus optimè audit:

— Cujus patriam titulumque senectus
Delevit multa veteris fuligine testa.

Juben. Satyr.
5.

Hinc Plautus sapientes eos putat, qui veteres fabulas spectant li-
benter: ut & eos, qui vino vetere utuntur. Horatius ostendit
quoque diuturnitate vina meliora fieri:

Si meliora dies, ut vina, poemata reddit.

Ideò avitum sibi fundi optat Ovidius:

Qui properant, nova musta bibant, mihi fundat avitum
Consulibus priscis condita testa merum.

Et Tibullus:

Nunc mihi fumosi veteres adfert phalernos
Consulis, & Chio solvite vincla Cado.

Ubi fumosum consulem Poëta vocat, ceu notat *Henr. Salmuth.* In Panciroll.
quod sit vetustate quadam veluti fuligine coloratus. Romani
enim atria sua Majorum illustrium imaginibus complebant ad
excitandam posteritatem, ut, quod sibi imitandum proponerent,
adsiduè contemplarentur. Unde & Cicero ad Pisonem, imagines
illas, ob vetustatem & fuliginem, fumosas vocat. Obrepisti, inquit,
ad honores errore hominum, commendatione fumosarum imaginum:
quarum simile nihil habes, præter colorem. Fumosis autem imagini-
bus illis Plinius opponit subitas pro recenti & nuper exortâ no-
bilitate. Quod verò phalernos Consulibus dicat Poëta, id exinde
est, quod cadis & amphoris nomina Consulibus inscriberent, ad
tempus & ætatem vini indicandam. Sic Horatius:

O nata mecum, Consule Manlio,
Testa — — —

Hinc Lucio Opimio Cos. vini bonitas passim commendatur.
C 2 Plinius

l. 14. c. 4.

Plinius rectè Ciceronem Opimianam, ut & Anitianam vini notam optimam ex istorum hominum consulatu appellasse dicit. Factum inde est, ut consulare vinum pro vetustissimo & optimo fuerit usurpatum, sicuti *Adrian. Turneb.* ex illo Martialis notat:

l. 25. Ad 6. c. 24.

Potavi modo consulare vinum,

Quaris quàm vetus atque liberale?

l. 1. ep. 15.

Sed monet *Gualtherius ad Horatium*, nisi ad ætatem vini laudabile soli ingenium accesserit, tum generositatem illam, quæ ex loci bonitate magis, quàm vetustate æstimanda sit, fermè nullam esse. Addimus nos meritò quoque ipsius vitis qualitatem nativam, ex cuius generositate majori vel minori, vinum deinceps suam sortitur bonitatem. Vinum verò illud, quod deterioris notæ est, nullam fermè ferre vetustatem, idem dicit *Gualtherius*, & vel

in *Pænulo.*

tantillo fieri edentulum, h. e. ut ipsemet interpretatur, nullarum virium, aut certè perexiguarum, quanquam *Plautus*, vinum vetustum, & ob id pretiosum, licentiosa quidem, at eleganti locutione, edentulum appellasse videtur, cui ob ætatem & senium dentes quasi exciderint. Neque tamen vinum nimis antiquum adeò expetendum est. Quùm enim spiritus vinosi per longum ætatis spatium ad summam subtilitatem sint redacti, propterea tantò fortius & vehementius agunt, hinc caput nimis tentant, corpus vehementer calefaciunt, nervosque, quibus sese insinuant, admodum lædunt. Ætate ergò medium optimum est, & omnium innocentissimum.

§. 12. Singularissimum sanè DEI donum in se & ex suâ natura vinum est, hominique maximè proficuum. Nectar generis humani suavissimum, fenum lac dulcissimum, ingenii fomes efficacissimus, tristitiæ ac mœroris profligator certissimus, cordis amicus intimus, ventriculi debilioris ac frigidioris medicina saluberrima, reparator Spirituum potentissimus, caloris conservator ac promotor optimus, virium omnium refocillator egregius. Et quis omnia satis enumeret, quibus vinum hominem recreat. Ea tantùm, quæ modò de utilitate vini diximus, paulò altius repetemus. Lac fenum vinum esse diximus. Huic effato neminem refragari putamus, modò quis secum reputet, quod vinum calidioribus spiritibus insignique confortandi virtute gaudeat: Senes autem frigidi sunt, mucosi, debiles, tristes, pauci sanguine.

sanguinis, paucorumque spirituum, propterea tali opus habent
 praesidio, quod illos à cruditatibus & superfluo phlegmate im-
 munes reddat, roboret, exhilaret, bonumque sanguinem & pu-
 riores spiritus generet: Hæc cum vinum omnia insigniter præ-
 stet, non quodlibet, nec quocunque modo sumtum, sed quod
 clarum, odorum viribus moderatum, mediæ ætatis, convenienti
 tempore & justâ mensura potum, non immeritò lac senum ap-
 pellatur. *Quemadmodum enim, inquit Celeb. Sebitz. lac infantes*
probe iisque robur addidit, & feliciter ipsos auget, sic vinum senes &
alio & roborat, & ne planè contabescant cum ferculis aliis optime cavet.
 Hinc experientia docet, senes cum primis vini appetentes esse, &
 ab aquâ ut plurimum abhorrere, etsi etiam οἰνόφιλοι reperiantur
 multi, qui in vegetâ adhuc ætate constituti sunt. Videtur hoc
 vini desiderium senibus à natura inesse, quippe quæ suæ conser-
 vationis, ut amantissima, sic scientissima est. Fomes ingenii vinum
 esse dicitur eò, quod puros tenues ac subtiles spiritus generat
 eosque calidos, idque puritate ac calore suæ substantiæ facit, quæ
 etiam laudabilem sanguinem producit, qui materia spirituum est.
 Hinc vinum fomitem quendam & incitabulum ingenii virtutisq;
 cum Cretensi illo, ap. *Gell.* nominare possumus, non ut ebrieta-
 tem laudemus, quod fecit Cretensis, sed ut vini utilitatem, quam
 ingenii, moderatè adhibitum, præbet, rectius exprimamus.
 Quo nomine tot tantaq; laudes vinum promeruit penes Poëtas.

l. alleg. 14876

*l. 15. c. 2. p. 776
362.*

l. 1. Sat. 3.

Horatius ait: Nulla placere diu, nec vivere carmina possunt,

Quæ scribuntur aquæ potoribus

idque confirmat exemplo cum *Homeri* tum *Ennii*:

Laudibus arguitur vini vinosus Homerus,

Ennius ipse Pater, nunquam nisi potus ad arma

Profiliit dicendo — — —

Quare *Æschylus* quoque vini appetentior dicitur, uti ap. *Lucia-*
num Calisthenes commemorat, quod *Æschylus* in vino Tragedias
 scribat. Tale quid de *Alceo* & *Aristophane* & *Epicharmo* proditur,
 quorum hunc primum vinolentiam in scenam induxisse ajunt.
 Vetus ille Poëta *Nicrates* vinum Poëtarum equum appellavit Græ-
 co Epigrammate, quod & *Alexis* apud *Atheneum* facit, dum ait:

l. 2.

ὄινῳ τοὶ χαρίεντι πέλει μέγας ἴπῳ αἰοιδῶ

ὑδῶρ δὲ πίνων χηστῶν ἔδεν ἀγ τέκνοισι.

*Vinum equus est lepidus promptus veloxque Poëta
Potus aqua haut quicquam parturit egregii*

Dec. 15. observ. uti vertit Cl. Michaël Piccartus.

*Historico Polit.
c. 3. p. m. 153.
Cent. 3. Epigr.
42.*

Job. Calius Megapolitanus in vini laudes ita lusit Poëta:

*O vini ambrosias laudes! ego munera vini
Osculor, ipse stupet, qui mihi laudat aquam.
Si vinum desit nil vena poetica proferat,
Da vinum & venam Vatis almae DEUS.*

*Lib. 1. tit. XXV.
p. 85.*

*Job. Meursius, docente Henric. Salmuth in Panciroll. asserit, quod
Tragedi, postquam arti suae valedixissent, personas in templo
Bacchi consecrarent, non aliter, ac emeriti milites arma sua Marti,
gladiatores rude donati Herculi, pastores fistulam Pani, mulieres
vetulae & effoetae pectinem vel speculum Veneri suspendisse leguntur.*

*§. 13. Tristitiam quoque & mœrorem vinum emollire dicitur
& spes jubet esse ratas, neque uti loquitur Horatius:*

*l. 1. carm.
Od. 18.*

*Mordaces aliter diffugiunt sollicitudines,
Quis post vina gravem militiam, aut pauperiem crepat?
Tu spem reducis mentibus anxiiis
Viresque, & addis cornua pauperi,
Post te neque iratos trementi
Regum apices neque militum arma.*

l. 3. Od. 21.

*dec. XIII. c. VI.
p. 34. seqq.*

*§. Majmon, lib.
Sanhedr. c. 13.
Galat. l. 8. Ar-
can. C. V. c. 19.
Fagium ad
Exod. 21. 6.
Buxtorf, Lexi-
con Talmud. p.
2131. Cocum tit.
Sanhedr. p. 49.*

*dicit idem Horatius ad Amphoram. Inde Graeci quoque Poëtae
in curis statim ad vinum confugiebant, de quo Cl. Piccartus proli-
xius agit. Nec refragantem habemus Scripturam sacram, quae de
eodem vini effectu aliquoties testatur. Atque hinc usum antiquis-
simum manasse putant eruditi, quo damnatis & jam ad supplicium
euntibus vinum praebetur mœrorem pellendo, quo referunt Prov.
c. 31. v. 6. Penes Judaeos hunc ritum obtinuisse dubium nullum est,
ac notant insuper Rabbini, vinum illud sponte mitti solitum ab
honestis & condolentibus foeminis praclarè myrrhâ tempera-
tum, ut sensus turbarentur miseris, ac sic horrorem supplicii mi-
nus attenderent. Neque absimilis mos Atheniensium fuit, quem-
admodum Suidas in expositione Veteris Proverbii: εἰ ποῖς τὰ τρία
ὄψις τῆ ἀουλῆ h. e. tria illa dicas in praetorio. Athenis, inquit, qui ad
Capitale supplicium adducebantur, iis licebat cibo & potu sese implere,
ac dicere tria, quae vellent, deinde ore obturato ad necem abducebantur.
Nos etsi omnem mœrorem vino dilui, praerimis illum, qui pres-
sius*

sius animo inhæret, haut existimemus, nihilo secius tamen vinum reficere ac exhilarare omninò asserimus. Calorem enim auget vinum in se calidum, & admodum spirituosum spiritus gignit, & sangvinem laudabilem procreat. Novimus enim juvenes; & sanguinei qui sunt temperamenti ob caloris ubertatem spirituum copiam sanguinisq; bonitatem lætos esse ac hilares, morosos verò & melancholicos ob contrarias qualitates tristes esse. Accedit sapor & odor gratissimus. Jam quoq; certum est, benè sapida & odorata, quùm gratissima sint, plurimum lætitiæ nobis adferre. Cordis amicus præter hæc intimus vinum est, ventriculum debiliorem & frigidiorum juvat, spiritus reparat, calorem conservat, & vires maximè refocillat ob calorem benè temperatum, spiritus subtiliores adeoque fortiores, nec non alimentum, quod præbet vinum gratissimum.

§. 14. Moderatus autem vini sit usus, aliàs frequentior & immoderatio vini saluberrimi ingurgitatio ebrietatem, & ex eâ sæpius iterata, maxima incommoda infert. Quærunthic seduliter rerum indagatores, unde habeat vinum inebriandi virtutem? Respondent nonnulli, eandem esse à totius substantiæ proprietate. Sed quùm manifestior causa dari queat, non necesse est, ut ad ignorantiaæ asylum in abstrusioribus alioquin tutissimum confugiamus. Facimus igitur nos cum illis, qui dicunt, ideò vinum inebriare, quoniam calore spiritus inflammat largiùs haustum, præsertim, si sit potentius & generosius; spiritus deinceps inflammatos halitibus suis vehementioribus turbat, motus eorum naturales inhibet, meatusque nervorum obstruit. Hinc somnus oboritur, sensus obstupescunt, memoria deficit, ratio obfuscatur, neq; manus neq; pedes suum officium facere possunt. Quo acutior autem & intensior à vino orta ebrietas est propter vinosi caloris acrimoniam & spirituum subtilitatem, quæ etiam facit, ut vinum quoquo versum sese diffundat, nec non vehementiorem activitatè, tanto deterior est. Ex cerevisia tamen contracta ebrietas, eo peior est, quia diuturnior ob crassiores spiritus, qui tardius exhalat. Quot verò & quanta mala in corpore suo experiri necesse habeat is, qui frequentius & largiùs, absq; ullo moderamine, sese vino immerferit, vix satis dici potest. Quùm n. vinum copiosissimè haustum nimio calore interiores corporis partes vel incendat, vel etiam

etiam calorem nativum obruat & evettat, concoctionē impediāt, spiritibus acutis caput petat, loco sanguinis pituitā & aquosos humores gignat, nimio tartaro nervos & articulos aggravet, aliisq; variis modis noceat, quid miri est, quod postliminiō varios morbos excitet, apoplexiam puta, paralyfin, hydropem, arthriditem, sensuum omnium habitudinem, febres acutas & ardentēs, phtisim &c. Unde Baccho sacrifices, si vis crebescere morbos. Rectē potius Callisthenes, teste *Plut. de irā cob.* Alexandro convivante, cū meri poculum, quod ad eum pervenerat, sperneret, ac roganti cuidam, cur non biberet, respondit: nolle se, dum Alexandri poculum ebiberet, Æsculapio indigere. In primis cerebro vinum, si bibatur ultra modum, maximē nocet, dum potentiore sui parte illud petit, ac halitibus implet: Propterea ex immoderato & immodico vini usu rerum omnium oblivio est, morsq; memoriæ. Vino sapientia obumbratur, vigor animi impeditur, ingenium obruitur, vel, ut *Gellii* verbis utar, crebris & ingentibus poculis omne ingenium ingurgitatur. Tollitur rerum accuratior consideratio, & turpiter sese prodit quæcunq; hominis inclinatio, postquam per recti iudicii, quo honesta ab inhonestis, utilia à noxiis aliàs secernit homo, excusationem liberior in proficundo reddita est lingua. Dicacitate igitur quàm plurimum valere ebrios videmus, cujus garrulitatis ergo Picam Baccho dedicatam esse, dixerunt veteres. Quod quum probè intellexerint prudentiores, nullum tormentum ad veritatem eliciendam vino efficacius adhiberi posse pronunciarunt. Quam in rem eleganter *D. Ambrosius*: *Pleriq; inquit, vino utuntur, ut aculeo, & quibus tormenta non eliciunt vocem proditiōnis, eos tentat bibendo, ut patria statum, salutem civium, defensionis suæ prodant consilia.* Vinum quoq; haut dubiè maximum est libidinis incentivum, ut meritò Liberum s. Bacchum armigerū Veneris *Apulejus* appellet, siquidem vinum immodicè haustum omnem restringat pudoris ignaviam & alacrem vigorem libidinis incutiat, atq; hanc sitarchiā navigiū veneris indigeat quàm maximè. Rationem *Aristot.* explicat, sed præter hanc & alia dari potest, vini n. caliditas, quæ calidiores adeoq; libidinosiores homines reddit. Quo magis autem libido & immoderatus ac illegitimus Veneris usus cavendi sunt, eò magis abstinendum cuiq; à nimia vini ingurgitatione. A Salomone Ilias quasi quædam malorum, quæ vinum ad ebrietatem usq; frequentius ingurgitatum parit; colligitur *Prov. 23. v. 19.* sed sapientissimi Regis effata prolixius exponere nostrum nō est, *vid. Eminentiss. Theol. Saxonicus Dn. D. Geierus, Patronus & Promotor noster sanctè devenerandus in Comment. ad h. l. p. 1299.* Omnia a. incommoda, quæ vinum per accidens creat, vino per se tribuenda non sunt. Manet vinum in se nobilissimum, utilissimum, jucundissimum. Usus habet laudem; crimen abusus habet. Moderatè bibantur vina, optima adhibeantur, justo tempore in potum cedant, subjectorū quoq; habeatur ratio, & nihil nocebunt, imò potius maximā adferēt utilitatē. Optima a. vina esse mediæ ætatis suprā dixim9, cui ætati accedit medi9 sapor, medi9 odor, media crassities, media potētia, *vid. B. Sperl. in Carp.* Possimus jam quædam annexere de Lorā, quæ fit ex vinaceis aquā perfusis vel ex vinaceis lotis, uti Cato loquitur, nec non de aceto ac aliis, quæ præter hæc, quæ suprā diximus, de uvis in quæstionem veniunt, sed ne nimium excrescat pagellarum numerus, ea vel discursui publico, vel alii occasione reservamus.

SOLI DEO GLORIA.

lib. de Eliā & Fejun. c. 17. Pl. v. ap. Piccart. obs. Historico Polit. dec. VII. c. 2. p. 9. seqq. l. 30. probl. 1.

l. 3. c. 2. qv. 2. p. 112.

WDA

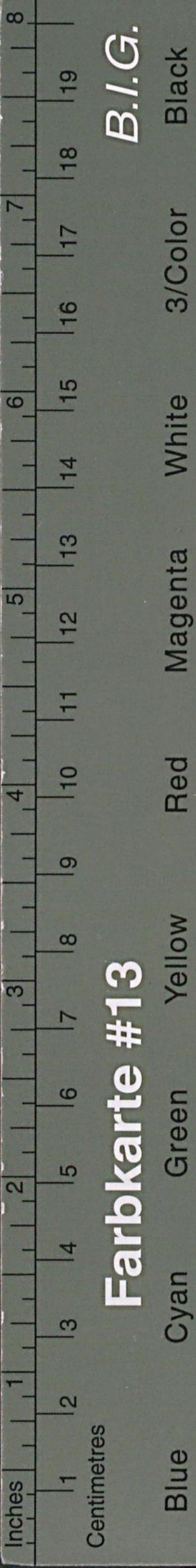
o
o
e
e
s
o
e
b
s.
m
ta
e
t,
sc
at
t,
o
t,
fi
m
re
or
az
se
us
m
nã
e-
p.
el
c,

05 A 1223

ULB Halle 3
003 766 11X





B.I.G.

Farbkarte #13

Q. D. F. E. J.

De

U V A,

EX PHYSICIS,

SUB

PRÆSIDIO

HANNIS ERNESTI Serings/
Collegii Philof. Adjuncti,

*In Illustri ad Albim Univerfitate
publicè disputabit*

RESPONDENS

RONYMUS Sigismund Gerlach/
Mifnensis, Elector. Saxon. Alumnus,

Ad diem XIII. Octobris
clō 15c LXVI. *Wittebergæ*
In Auditorio Majori, *6. Aug. 1715.*
Horis matutinis confuetis.

Wittebergæ, Literis Michaëlis Wends.

