

## V. HOOFSTUK.

*Van de Fermentatien en veranderingen die men ontrent de wynen gewaar werd.*

## I.

**O**nse reis dan op het spoedigste afgevaardigt hebbende, bevinden wy ons buiten de stad *Bordeaux* op een bequame Wijn-bergjick hebbe dan aan mijn Wijngaard vry wat schade geleden, vermids den hagel die vry hard gemaakt heeft, want doe se noch niet rijp waren, viel daar een groote hagel-bui op, welke de druif een weinig kneufde, waar door verscheide pijpjes braken, door welke het sap in syn blaasjes niet behoorlijk konde lopen: dese blaasjes en pijpjes nu niet meer vocht konnende ontfangen, zyn uitgedroogt en de fappen zyn daar in gestolt, waar door een hardigheid is geboren, even als een *Scirrhus* in het lighaam van een dier geschied.

## II.

Als het nieuwe en volle Maan is zegt men dat de druiven rypen en volsappiger werden, en zulx is niet buiten reden, want de Maan schynt dan meer te bewegen als wanneer hy quartier is; want des *Vortex*, in welke sy draait, werd van die van de ronden van *Venus* en *Mars*, gepeist, soo dat de zelve niet volkomen rond, maar langwerpig oft eirond werd. Soo dat se in de enger deelen van dat rond raffer voort gaat als in de breeder. Derhalven moet de Maan, als zy nieuw oft vol is, ontrent

trent de aarde veel snelder bewegen, om dat de ruimten dieſe dan moet door loopen, enger zyn, en niet toelaten dat de ſelve een ſtip afwijkt. De reden dan is klaar, want als de Maan, nieuw of vol zynde meer beweginge maakt, moeten oock de ſappen na de druiven meer geperſt werden, als wanneer de Maan quartier is, en ſoo veel beweginge niet by brengt. Maar ſoo het Hemels-licht van de Zonne daar niet by komt, is het te vergeefs dat de Mane ſchynt, want die moet met zyn vuur daar geduurig door blixemen, het eene van het andere ſcheiden, en een Fermentatie oft rypinge in de druiven voortbrengen.

## III.

Als de druiven dan nu op de hoogſte trap van rypigheid gekomen zyn, werden zy afgeſneden: alhoe-wel de Spaanſe druiven en meer andere Canariſe en Malveſeijen vol rijp moeten werden, dat is over rijp. Deſe druiven doet men in kuipen en werden of met de voeten ſtukken getreden of met houten ſtukken geſtoten, en dan uitgeperſt, welk ſap dan *Moſt* gehieten werd.

Dit vocht eerſt geperſt zyude, hoe veel men daar van drinkt, ſal niet dronken maken, maar dat het is gefermenteert, ſal men haalt gewaar werden, dat de wijn meeſter kan werden. Ja ſelfs zal men uit een verſche Moſt geen Brandewijn halen, maar alleen een waterig vocht, na welke een ſtinkende olie volgt.

## IV.

Het ſchynt dan dat de Moſt een vocht is in welke de waterige deeltjes vry los met de overige deeltjes verknogt is, en daarom gaat het water onder diſtillatie

zie eerst over. Ook dat de overige deetjes van *Alcali*,  
*Acidum* en olie tusschen de pijpjes van het water slegt,  
 gedragen werden. Derhalven de Most gedronken  
 zynde, gaat het waterige vocht meest maar door  
 de melk-pijpjes in het bloed, en het overige blyft  
 in de darmen en werd door de stoel-gang uitgeloost,  
 't welk de reden is dat men van druiven te eten en  
 Most te drinken niet dronken werd. Maar als de  
 Most in zyn vaten blyft stil staan, ( welke van eiken  
 of castanien hout gemaakt, en door heet water,  
 brandingen &c. gezuivert en bereid ) kan de subryle  
 materie daar nier lijn-recht door passeren, maar  
 steut van het eene deeltje op het ander, welke be-  
 weginge geduurig verdubbelt, en blaasjes maakt  
 als voren van het bier gezegt is, alsoo komt 'er een  
 soort van een broeyingē in de wijn, 't welk uit des  
 zelfs warmte blykt, want de pijpjes van het vocht  
 zyn soo nauw en soo eng dat de hemels-bolletjes  
 daar niet door kunnen dringen, maar alleen een  
 sijn hemels-vuur, welkers beweginge oorzaak is  
 van de warmte. Terwijl dan dese beweginge ge-  
 schied, verschuiven de deeltjes van het *Alcali* en  
 het *Acidum* geduurig van malkanderen, soo lange  
 tot het zuur meester is over het *Alcali*, de olie-  
 deeltjes slingerē dan rontom het zuur, en de  
 waterige om het *Alcali* foodanig dat se malkanderen  
 niet genaken kunnen noch eenig leed doen. Dit  
 zuur en *Alcali* beide van eenige stoffe omslingert  
 zynde, sijn oorzaak van de groote vluggigheit en  
 geestachtigheit der wijn. Doch dewyl het zuur  
 met zyn takachtige olie-deeltjes meester is, werden  
 zy het meeste bewogen, het zout nu met het water  
 omslingert veel swaarder zynde, moet volgens de  
 regelen der weginge na de bodem geperst werden,  
 her water evenwel lichter zynde dan de zout-deel-  
 tjes, laat door die persingen zyn fout en aardachtig-  
 heden

heden ontvallen , en 't water werd weder met de vorige zuuren olien voortgedreven en maken het vocht van de wijn , de soute deeltjes dan van hare glibberige water-slangetjes ontroofst , en naar om lage geperst , werden op elkanderen gedrukt , soodanig dat tussen beide de hemels-bolletjes de selve niet van malkanderen konnen dryven , maar blyven op een seg ik als twee gepolyfte marmer-steenen , daar ik elders van gesproken heb , aan malkanderen : dit soo zynde , komen daar al meer andere deeltjes by , en maken soo een Wijn-steen , die nuswaarder en grover zyn , van verscheide figuren bestaande , maken de Wijn-moer. Dese beweginge dan is in de wijn-vaten soo groot , dat het uit de vaten loopt , maar de gestinge wat beartaat zynde , werden de vaten meerder gefloten.

## V.

Zoo de druif nu wat te rijp is geweest , of dat de Most tot een derde min of meer versoden was , gaat de Fermentatie soo wel niet aan , om dat 'er minder vocht is , en meerder takachtige deeltjes , door welkers vasthoudinge de deeltjes soo wel niet konnen van een verschuiven , en by gevolg soo wel niet Fermenteren : daarom zyn die wynen gemeenlijk soeter , om dat se soo veel *Alcali* niet hebben na de grond laten vallen ; ten anderen kan men om de zelfde reden daar soo veel Brandewijn niet uithaalen , als uit de vorige : want als de druiven heel rijp werden en de Wynen vet , werd de Brandewijn duur , het tegendeel ziet men als de wijn wat wateriger is , soo Fermenteert se beter en se geeft meer Brandewijn. Daarom is de Spaanse Wyn en Sexx soo goed niet tot Brandewyn als wel de Franse. De Most dan soo gefermenteert zynde , werd van  
zyn

zyn zelve klaar en doorfchynend , om dat al de deeltjes , die des zelfs pijpjes befloten , na de grond zyn gedaalt , foo dat het licht daar gemakkelijker kan doorfraalen.

## VI.

Maar om het klare van de wijn wat te verhaaften hebben de Wijn-koopers noch een ander kunste om de Wynen met 'er haaft te doen klaar werden. Dit doen zy dan met wit van eyeren , of met vis-lijm , dat fy bereidsel noemen , weiken het in wijn , tot het heel flymig werd , en gieten het op het vat , dat zy dan daar door roeren en laaten het een dag twee of drie zinken , foo gebeurt het , dat al het onzuivere 't welk in de Most is (verftaat Most die voor het meerder gedeelte gegeft is geweest , en onse Wijn-koopers hier gemeenlijk aan krygen ) in de armtjes en haakjes van die lymige stoffe werd gevat , en door haar mindere beweegfaamheid uit de wijn na de bodem werd geperft , foo dat se de wijn , die na het uitgeften noch niet al te zuiver was , en se daar niet na wachten konden , aldus fchoon en klaar maken : waar door ik bevonden heb dat de fmaak mede geen kleintjen verandert.

## VII.

Sommige Wynen nu zyn rood en fwart van roodigheid : dit gefchied om dat se de wijn op de baften van de roode druiven , daar se uit geperft is , laten werken en giften , foo dat de tinctuur , die meer in de baften , dan in het fap was , door de beweginge van het giften in de wijn werd overgezet.

## VIII.

De Most werd zomtijds foodanig in vaten gekuipt

D d

kuipt met yzere banden rontom en vast toegesloten zonder locht, dat se onmogelijk aan het gelsten niet en kan geraken, ten zy het vat quame te bersten, en om het van syn Fermentatie noch meerder te onthouden, begraven zy het onder d' aarde: deze Most noemen zy stomme wijn, om dat die geene welke daar van drinken soo dronken werden, datse niet spreken konnen; of om dat se gelijk als van zyn Fermentatie verfteken en verstompt werd. En al is 't fake dat de Fermentatie belet werd, zo krygt de selve een groote veranderinge, soo door het leggen, als wanneer daar de locht by komt. Dese wijn bewaren zy meest om schraale wynen te verbeteren.

## IX.

Op dat de wijn niet licht aan het werken soude geraken, weten de Wijn koopers eerst hare vaatjes te luchten, zynde niet anders als swavel die se in de ton laten branden. Want het hout van de ton met het zuur van de swavel yervult, is oorzaak dat het *Alkali* geen meester werd, want als het *Alkali* de meester speelde, zou het met het *Acidum* stryden en d' een tegens d' ander geslingert werden, daarom ziet men, als de wijn vaatjes op het eind loopen en het zuur van de swavel met de wijn is vermengt geweest en uitgedronken, dat de na wijn kantig en werkende werd, eenfdeels door het verlies van het zuur, anderdeels door de tinctuur van het hout.

## X.

De franse en ook voornamelijk de rinsche wynen moeten geduurig opgevult werden, want als 'er veel

veel locht in de vaten gelaten werd, hebben zy ruimte om aan het werken te geraken, maar zoo niet als de vaten opgevult zyn, daarom tappen sommige een heel oxhoofd met wijn af in botteljes, diefe dicht toefluiten met een kurk, en de felve zonder weinig te veranderen, bewaren: want als 'er geen locht in de vaten of botteljes is, kan de fubtyle materie die deeltjes foo niet van een verſchuiven en tegens malkanderen doen botsen en in een haken en ſlaan, als wanneer daar veel locht is, want als 'er geen locht is, is 'er geen perſinge, foo dat de fubtyle materie dan maar lijn-recht doortroomt, ſonder de deeltjes veel te verplaatſen, want door gebrek van locht moeten zy zich alle als pylen die van hare bogen ſtijsgeſpannen zyn, houden, zoo lange tot 'er locht by komt, en de ſelve pijljes doet aſſchieten.

## XI.

Hier uit kan men wel zien waarom sommige ſappen door olie daar op te gieten, lange goed kunnen blyven, daar van is alleen de reden, dat de olie oorſaak is, dat de locht van het ſap afgeſcheiden werd, foo dat 'er noch vreemde giften uit de locht, noch de perſinge des lochts daar veel de meeſter op kunnen ſpeelen.

## XII.

Gelyk als wy te voren van de Spaanſe Wynen gezegt hebben datſe om hare menigvuldige takachtige deeltjes, oorſaak zyn, dat de Fermentatie tegen gehouden werd, of ten minſten minder voortgaat, alſoo zeg ik gaat het mede met de ſappen, die men door bydoen van zuiker bewaart, want die

D d 2

lymige

lymige takjes van de zuiker zyn mede door hare aan een hanging met de zuure en Alcalifche - deeltjes oorfaak, datse door de subtyle materie niet te wel van elkanderen kunnen verschuiven, ten zy daar zeer weinig bygedaan werd, dan soo gaanse noch wel aan het Fermenteren en veranderen in een wynig vocht, want een weinig zuiker, kan ook voor een gift verftrekken, om dat het uit een essentieel fout bestaat.

Als het warm weder is geraken de wynen dikmaals aan het werken en Fermenteren, om dat de moer daar de wijn op leid, of het gene gefakt is, aan het bewegen geraakt en onder de wijn vermengt, want dan is het hemels-vuur daar soo sterk op, dat de tegenperfinge verfwakt, als dit geschied, werd de wijn troebel, indienze soo lange blyft leggen, en verliest altijd een rokjen, hoe dat hy weder bereid werd, daarom als de wijn-stekers dat weten soo steken zy hem geduurig af, want het zuur van de locht daar onder mengende belet eenigfins die werkinge, want gelyk als van het lucht op de varen te doen gezegt is, werd ook het *Alcali* daar door ten onder gebracht. Hierom gieten sommige wel melk by de wijn, welke terstond verzuurende, het *Alcali* gestoren houd, maar moeten haast verkogt werden, want zy konnen op die wyse bereid, niet lange goed blyven.

## XIII.

De taaye en lymige oft lange wynen werden verbeterd door by doen van levende kalk, gebrande aluin, talk en diergelyke. Want als'er geen *Alcali* genoeg in de wijn is, moeten de waterige slangetjes het zuur en de oliachtige takjes naderen, soo dat den eenen den anderens beweginge belet, want de waterige



waterige slangerjes geraken soo door de punten van het zuur als door de rakjes van de olie deeltjes vast, even als wy sien dat den asijp met de waterige deeltjes in de armtjes van den olie omvangen werden, als men *Nutritum* maakt, want al is't dat'er al eenige *Alcali* deeltjes van de lithargyrie by geraken, zyn se echter niet mans genoeg d' een den anderen t' onder te brengen, te meer om dat de pijpjes van het *Alcali* door den olie toegefloten zyn, even als de rupsen en zyde wormen niet ademen konnen, wanneer men haar adem-pijpjes met olie toefstrykt.

## XIV.

De wijn dan op die wyze taay en lymig werdende, vereist een *Alcali* als gekalcineerde keyen oft levende kalk, welke oorzaak is dat het zuur weder met dit *Alcali* mengt, en de water-deeltjes op nieuws weder meester speelen; dese deeltjes dan met malkanderen gewerkt hebbende, geven een goede wijn, doch nooit soo goed als te voren. Op de zelve wyze werden mede de rinsche wynen herstelt.

Sommige wynen seer verschraalt zynde, weten se wederom op een goede moer te leggen, waar doorse, al Fermenterende, herstelt ja somtijds beter werden.

## XV.

Ik soude noch wel een geheel boek van de wynen konnen schryven, maar dit zy genoeg gezegt, aangaande des zelfs veranderingen.

## XVI.

Meede uit honig en water gekookt, appel-drank,  
D d 3 pere-

pere-drank, aalbesse-wijn en diergelyke wynige fappen Fermenteren al op de zelfde wyze, alleen dat men se door manier van gift aan het Fermenteren helpt, en na dat se gefermenteert hebben, toegesloten werden, anders souden alle de krachten vervliegen.

---

## VI. HOOF-T-STUK.

*Van de veranderinge die men in de melk, kaas en boter gewaar werd.*

### I.

**O**nse reis uit Vrankrijk gelukkig en spoedig afgelegd hebbende, laat ons op een wagen zitten en ryden door de gezegende Hollandse landeryen na de boeren toe, om te zien wat zy ons van haar melk, boter en kaas kunnen leeren.

### II.

't En is dan onse meining niet t' onderzoeken hoe de melk gemaakt werd uit de spys, alhoewel het hier wel betaamde, maar dewijl wy dat alreeds gehandeld hebben in onse Institutie der Medicynen, is ons oogmerk hier t' onderzoeken, op wat wyze de melk buiten het lighaam verandert, hoe de zelve verfuurt, runt, verkaast en tot boter werd.

### III.

Als ik dan de melk heb het zy van wat Dier, en ik laatse staan, soo zullen de deeltjes, van die tijd af