



Kort B E G R Y P

Der S A K E N in het

# TRACTAAT

Der

# FERMENTATIE

Verhandelt.

## I. HOOFT-STUK.

*Vande Hooft stoffen door welke de fermentatie geschied.*

**D**Aar is een innerlijke beweging der lighamen. 1. Hooft-stoffen zijn enkele dingen. Alles komt niet uit water voort. Bewijs. Experiment van wilgen en pompoenen als ook van den *Alcabeft*. 2. Gemeen water is geen enkele hoofstof. *Alcabeft* is 'er niet. 3. Stelling van *Thales* is onwaar. Onderzoek der elementen van *Aristoteles* en die der Chymisten. 4. Stelling van *Cartesius* is de beste. 5. Eerste, tweede en derde element 6. Hoe de deelen aan malkander en hangen. 7. 8. Sout uit wat deeltjes het bestaat; hoe veelderlei zout 'er is. 9. Gemeen-

*Kort begryp der saken.*

mengelt zout. 10. Figuur van het suur. Takkige deeltjes. 11. waterige deeltjes zijn slangetjes.

II. HOOFD-STUK.

*Handelende van de fermentatie en effervescentie, spruitende uit het Alkali en Acidum.*

**F**ermentatie, hoe veelderlei. 12. 't Geen fermenteert bestaat niet uit eenderlei deelen. Daar moet ook vogts genoeg zijn. 13. Moet niet bewogen werden en ruimte genoeg hebben met toegang van logt. 14. Waarom de eene brouwer veel beter bier brouwt als de andere. Fermenterende dingen zetten sig in de logt-pomp van Boyle meerder uit. Het vogt moet om te fermenteren niet te heet zijn, nog te warmen of te kouden logt hebben. 15. daar moet ook een *Alkali* en een *Acidum* zijn. 16. Nog niet te vet of te dik wesen. Wat men ontrent de fermentatie gewaar werd. 17. Eenige verschijnsels ontrent de fermentatie. 18. 19.

III. HOOFD-STUK.

*Van het brood bakken.*

**O**nderzoek van het zuur deeg; hoe het deeg gemaakt werd. 20. Hoe die fermentatie toegaat. 21. Waar uit het koorn bestaat, hoe het fermenteert. 22. Waarom het brood bestreken werd. 23. Hoe her beslag van de koeken rijft. Hoe de koude doet gesten. 24. Hoe het in 't bedde gest. Waarom geschote koorn niet wel doet bakken. 25. Hoe zeep doet gesten en brandewyn als ook eyeren. 26.

IV. HOOFD-



*Kort begryp der saken.*

IV. HOOFT-STUK.

*Van het mout-maken en bier-brouwen, als  
ook hoe de Thee bereid werd.*

**H**Oe men van het koorn mout maakt. 27. Hoe het zaad swelt. 28. Waarom op een steene vloer gelegd. 29. Om te doen schieten, waarom verschoven en gedunt. 30. en dan op den yst gedroogt; waarom dit alles werd gedaan. Hoe de Tee gedroogt werd. 31. En waarom dat zoo geschied. 32. Hoe het bier gebrouwen werd en het mout met het water vermengt. 33. Waar uit het vuur bestaat. 34. Waarom het te koelen gezet werd. 35. Uit het gegifte en niet uit het ongegifte bier kan men een geest distileren. 36. wat geesten zijn. Nu van het fermenteren. 37. Hop-scherlei en Gagel werden onder het bier gemengt. De plaats en logt doen veel tot het gesten. 38. Hoe men botrel-bier maakt. De tijd van 't jaar helpt mede tot het wel gesten. 39. Als ook het water, en het vervoeren. 40. Of het bier wederom gest als de gerst bloeid. 41. Hoe zeep het gisten van 't bier belet. 42.

V. HOOFT-STUK.

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

**H**Oe de druiven door den hagel hard werden. Wat de volle en nieuwe maan ontrent de druiven doet. 43. Hoe de druiven geperst werden. Most maakt niet dronken eerste gegest is. 44. Hoe de most wynig werd. 45. Wat wijnsteen en  
moer

*Kort begrip der saken.*

moer is. rype wijn oft gefode most, gest zoo veel niet. 46. Hoe men de wijn door bereidsel klaar maakt. Hoe sommige wijnen rood of swart zijn. 47. stomme wijn. waarom men de vaten lugd. 48. Waarom de rinsche wyne moeten opgevult werden. 48. Waarom sommige de wijn in bottels aftappen. Hoe de sappen door olie goed blyven. waarom syroop niet en fermenteert. 49. Warm weer maakt de wyn aan't werken. Taaye wyn herstelt men door kalk. 50. Exempel van de *Nutritum*. Andere wijs om goede wijn te maken. 51. Hoe andere vogten fermenteren. 52.

VI. HOOFT-STUK.

*Van de veranderingen die men in de Melk, kaas en boter gewaar werd.*

**H**Oe de room werd. Wat melk is en hoe se verzuurt. 53. Se vergoort door een heere logt. Hoe se overloopt. 54. En stremt. Verscheide stremfels. 55. Welk het stremmen en vergoren belet. Waarom gestremde melk boven drijft. 56. Hoe men melkt. Waarom de melk door een teems werd gegoten en in mouten gegoten. Hoe de mouten bereid werden. 57. Hoe men boter maakt. 58. De Hollandse boter is de beste. Hoe se rans en sterk werd. Waarom men de melk in de mouten te roomen set. 59, hoe se die drogen; hoe men de room vergadert en waarom in een kelder moet gefet werden. 60. Waarom sommige boeren niet kaarnen kunnen. 61. Blixem doet schade ontrent het botermaken; gaarslag boter is soo goed niet als van room. 62. Waarom kernemelk des winter beter is dan's somers



## Inhoud der saken.

mers is : en de boter het water niet doet opfieden. 63. Edik maakt dat de sterke boter sterker smaakt. Suiker belet het opfieden der melk. 64. Wyfen om kaas te maken. 65. En verscheide verschijnselen opgelost. 66. 67.

## VII. HOOFT-STUK.

*Van de veranderinge in de zaden , groeyen  
en rypen der planten en vrugten.*

**D**E geheele plant werd in de zaden gesien : 't getel der zaden en boonen. 68. 69. 70. Hoe de zaden uitspruiten en groeyen. 71. Ontleding der wortel. 72. Of'er een circulatie in de planten is. 73. Verscheide pypen en veselen der kruiden, en hoefe in het hout jaarlijks aanwassen. 74. Opklimminge der sappen. 75. Ontleding der bladen, doornen, bloemen &c. 76. Verscheidentheid der sappen in eene plant. Waaron de bloemen des avonds toeluiken. 77. ontleding der vrugten. 78. Wat'er van de circulatie der vogten is, en hoefe doorgekleast werden. 79. Waaron sommige wortel jaarlijks dieper in de aarde sinken. Hoe de planten gevoed werden. 80. Daar is geen omloop nog regt bewesen. 81. Waaron de enten geen vrugten dragen gelijk de stam, en hoe de takken in d' aarde gesteken zijnde, wortels krygen. Hoe de paddestoelen sonder saad wassen. 83. Waaron eenige boomen tegens de winter haar bladen verliezen en andere niet. 84. Hoe eenderlei zaad op verscheide plaatsen gesaait, verscheidentlijk voortkomt. En vreemde planten hier veranderen. 85. En sommige kruiden buiten de aarde lang groen blyven. Rypen en veranderinge in de vrugten. 86. Hoe

M m

harde

*Inhoud der saken.*

harde appelen by rype leggende, ryper werden. 87. Waaron eenige bloemen geduurig na de Son toe sien. Wat tot het saeyen en planten ver-eist werd. 88.

VIII. HOOFT-STUK.

*Wat het broeyen is en daar door verstaan werd.*

**H**Oe een hoyberg aan den brand geraakt. 89. Als ook de rosen. hoe linne, papier en castanien vervuuren. 90. Mout werd verschoven om dat het niet sou verbroeyen. 91.

IX. HOOFT-STUK.

*Van het rotten, rans en muf werden, vergaan, vermolmen, roesten; als ook hoe men sommige dingen voor bedervinge bewaren kan, als mede van het balsemen der lighamen.*

**H**Oe het rotten toegaat. 92. En de vrugten beursig werden. 93. Onderscheit tusschen rotten, verwelken en verdrogen. 94. Verrottinge geschied door manier van broeyen. Wormtjes in den edik. 95. Vliessen op den edik. Stank. 96. Hoe doode lighamen vergaan. Voortkomste van wormen. 97. 98. Ransigheid en sterkigheid. 99. Muf en vuns werden. Schimmel. 100. Roest. 101. Hoe pekel het vleis bewaart. 102. Als ook de rook. 103. En asijn met limoen-sap, olie. 104. Suiker en honig. 105. In brandewijn en terpen-tijn-



*Inhoud der saken.*

tijn-olie bewaart met verscheide dingen. 106.  
Van het balsamen der lighamen een spuit om te  
Anatomiseren. 107.

X. HOOFT-STUK.

*Van de effervescentie oft opbrusingen.*

**A**lcali en zuur maken een opbrusinge. *Alcali* is vlug of vast, en des zelfs onderscheit. 109. Uit wat deeltjes het zuur en het *Alcali* bestaat. Hoe de effervescentie toegaat. 110. Na de effervescentie blyft 'er nog *Alcali* nog *Acidum*. Fermentatie en effervescentie schelen van malkan-deren in graden. 111. *Alcali* en *Acidum* door effervescentie vereenigt, kan men tot haar vorige stand brengen, maar niet de gefermenteerde dingen. Tot de fermentatie en effervescentie werd voigt vereist. 112. Hoe kalk heet werd, en uit wat deelen se bestaat. 113. Swavel werd door kalk rood. 't Suur van den Armoniak dringt in de kalk. Melk schift door kalk. 114. Suur werkt op steen en metalen. Effervescentie door *Oleum Vitrioli* en *Oleum Terebinthinae*. Waarom water met *Oleum Vitrioli* efferveſceert. 115.

IX. HOOFT-STUK.

*Van de veranderingen welke geschieden in de smeltingen en ontbindingen der lighamen.*

**H**oe water het zout smelt. 116. Olie smelt in geen water. Hoe men olie en hars kan smelten. Hoe de thee uitgetrokken werd 117. Hoe de ſe-nebladen door *Sal Tartari* ſwart uittrekken. 118.

M m 2

Tinc-

### *Inhoud der saken.*

Tinctuur van thee werd door vitriool swart. hoe zuur op de metalen werkt. 119. Hoe *Alcali* en *Acidum* op het goud werkt. 120. 121. Waarom goud door geen vuur verteert werd. En 't zilver van 't konins - water onaangeraakt blijft. zeep smelt in geen brak water. 122. Water ondoet, gom, lym, suiker &c. Waar uit brandewijn bestaat. 123. Swavelige dingen vereenigen best met swavelige. 124. Brandewijn ondoet geen metaal. *Alcalia* werden door zuur ontdaan. 125.

### XII. HOOFT-STUK.

*Van de precipitatie oft nederstootingen.*

**H**Oe dat harft precipiteert. 126. En alle oliagtige harften. Metalen en gesteenten hoe men die precipiteert. 127. Nederstootingen van magisterien. Swavels precipiteert men met zuur. Hoe quikzilver met gemeen zout precipiteert. 128.

### XIII. HOOFT-STUK.

*Van het vuur, hoe het zelve geboren werd, en verscheide der zelve effecten: als ook van den donder, blixem, ligt, koleuren enz.*

**H**Oe het vuur geschapen is. 129. De aardse jeeltjes de beweginge van het eerste element volgende, vertoonen vuur. Vuur bestaat uit *Alcali* en *Acidum*. Hoe het hemels-vuur tusschen de hemels-bolletjes is. 130. Wat rook is. 131. Hoe het staal uit een kei vuur slaat, en d' Indische riet bossen in de brand geraken. Hoe men vuur maakt door een holle spiegel. De perlinge der



### *Inhoud der sakeu.*

der hemels-bolletjes zyn oorfaak dat het vuur naar om hoog toe gaat. 132. 133. Brandende brandewijn fchaad geen liene. Waarom brandewijn brand en water niet. Hoe water de smitskolen doet branden. 134. waarom olie met geen water geleft werd. Waarom hout verbrant. Takagtige deeltjes zyn de bequaamfte om den brand te voeden. 135. 136. Hoe het vuur week en hard maakt. 137. Hoe donder en blixem komt. 138. Hoe de logt broeit. Weer-light, dwaallichten. 139. vallende fterren of fterren-fchor. 140. Onderscheid tuffen hitte en warmte. Boskruid waar uit het bestaat. 141. Beweginge des falpeters, wat de kool by het kruid doet. 142. 143. Blixemend goud. 144. Light en koleur. 145.

### XIV. HOOFSTUK.

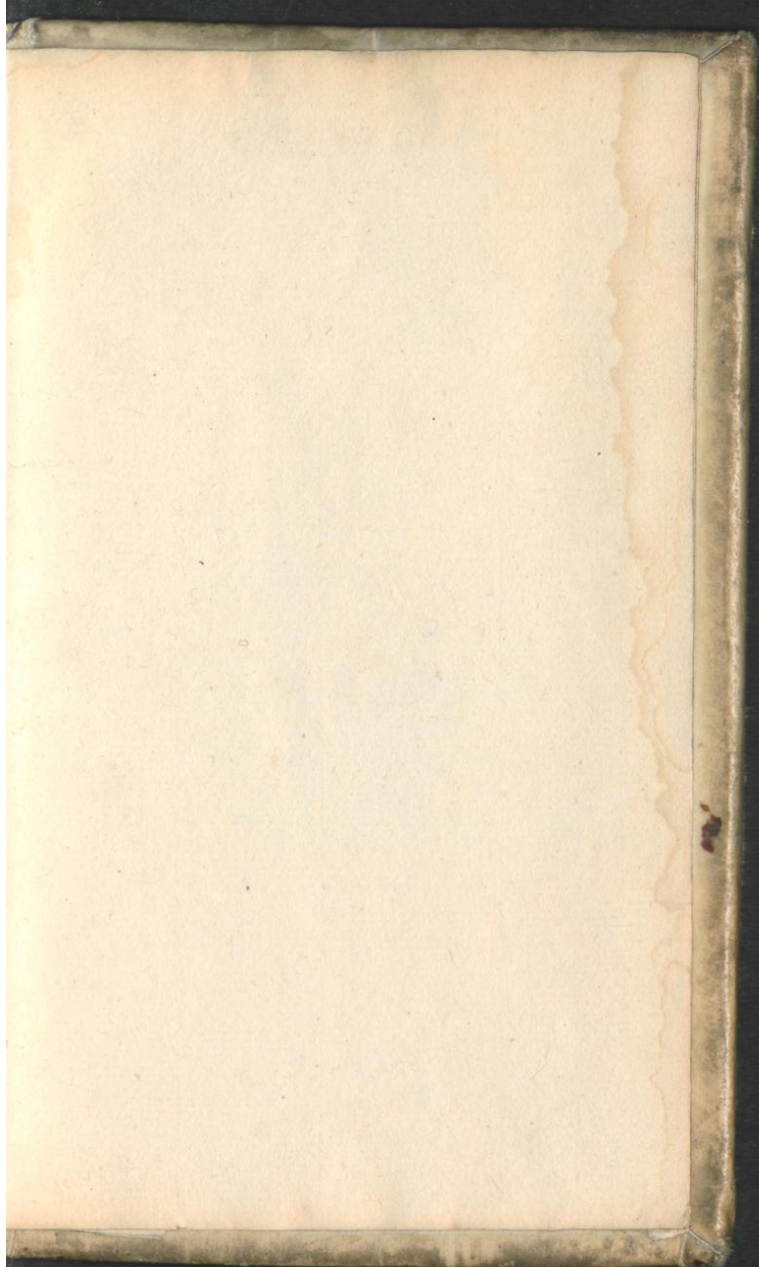
*Van de veranderinge in de lighamen die door verhardinge en beveriefinge gefchieden.*

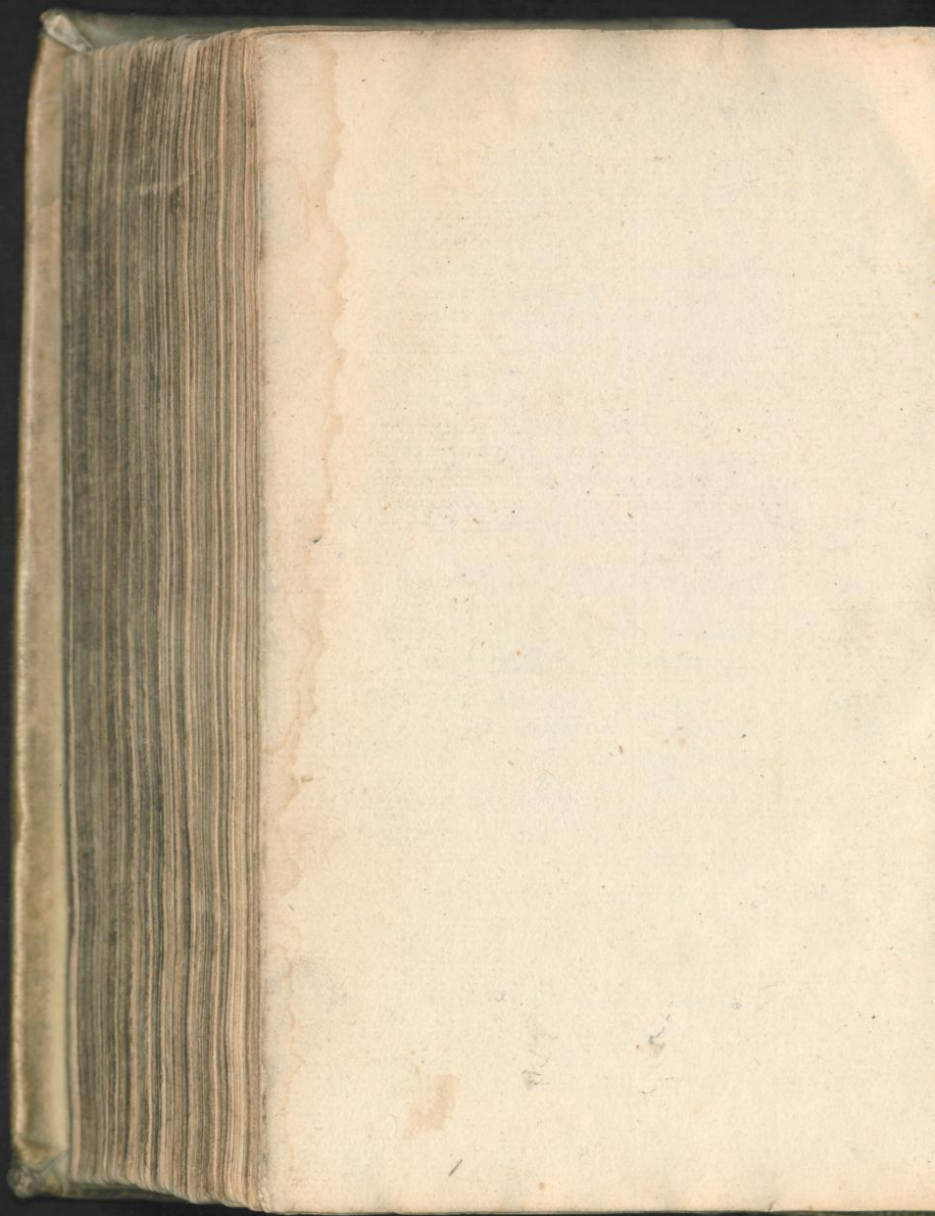
**H**Oe de verhardingen gefchieden. 146. 147. 148. Van het glas. 149. Kraak-glaasjes. 150. fteen-maken. Gewaffe fteenen. 151. 152. Hoe het beveriefen gefchied, 154. Sneeuw. 155. Hoe het zout van hars-hoorn in den ontfanger tot boomtjes ftremt. 156. Dat 'er geen rufte gefchapen is, 157. 158.

E I N D E  
van 'tlaatfte REGISTER.

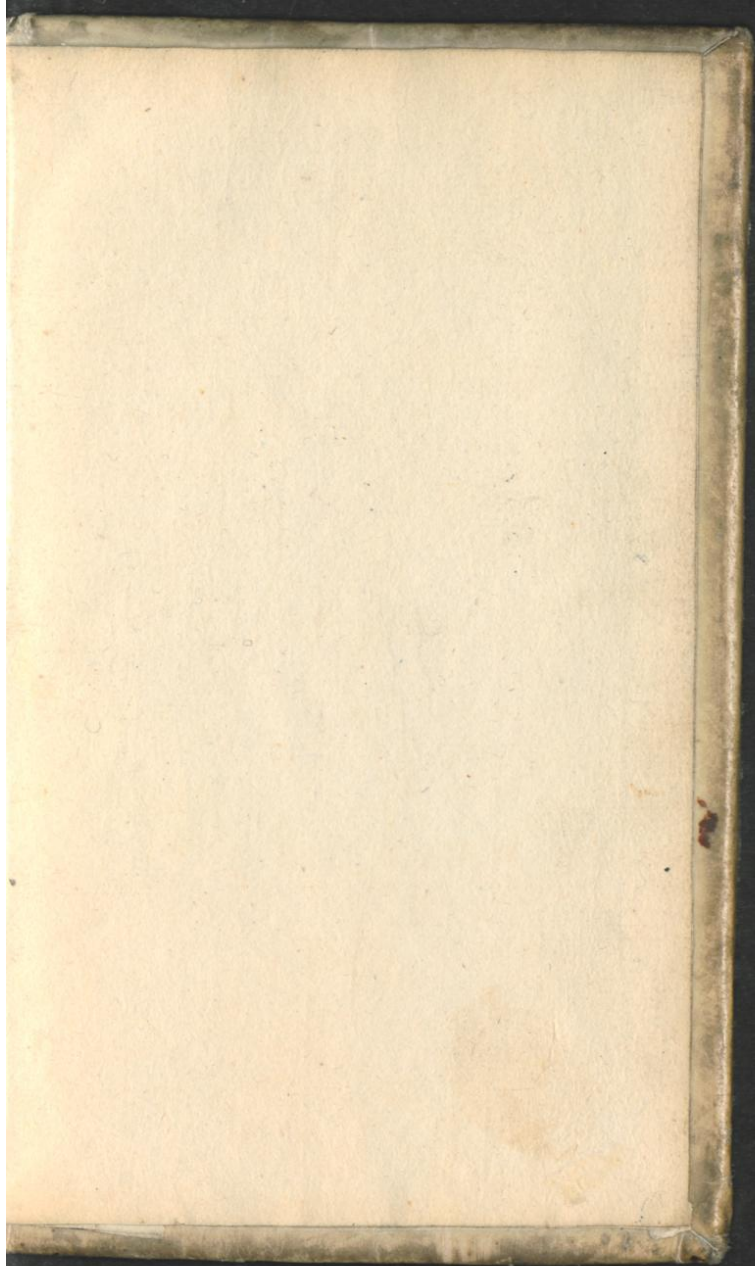








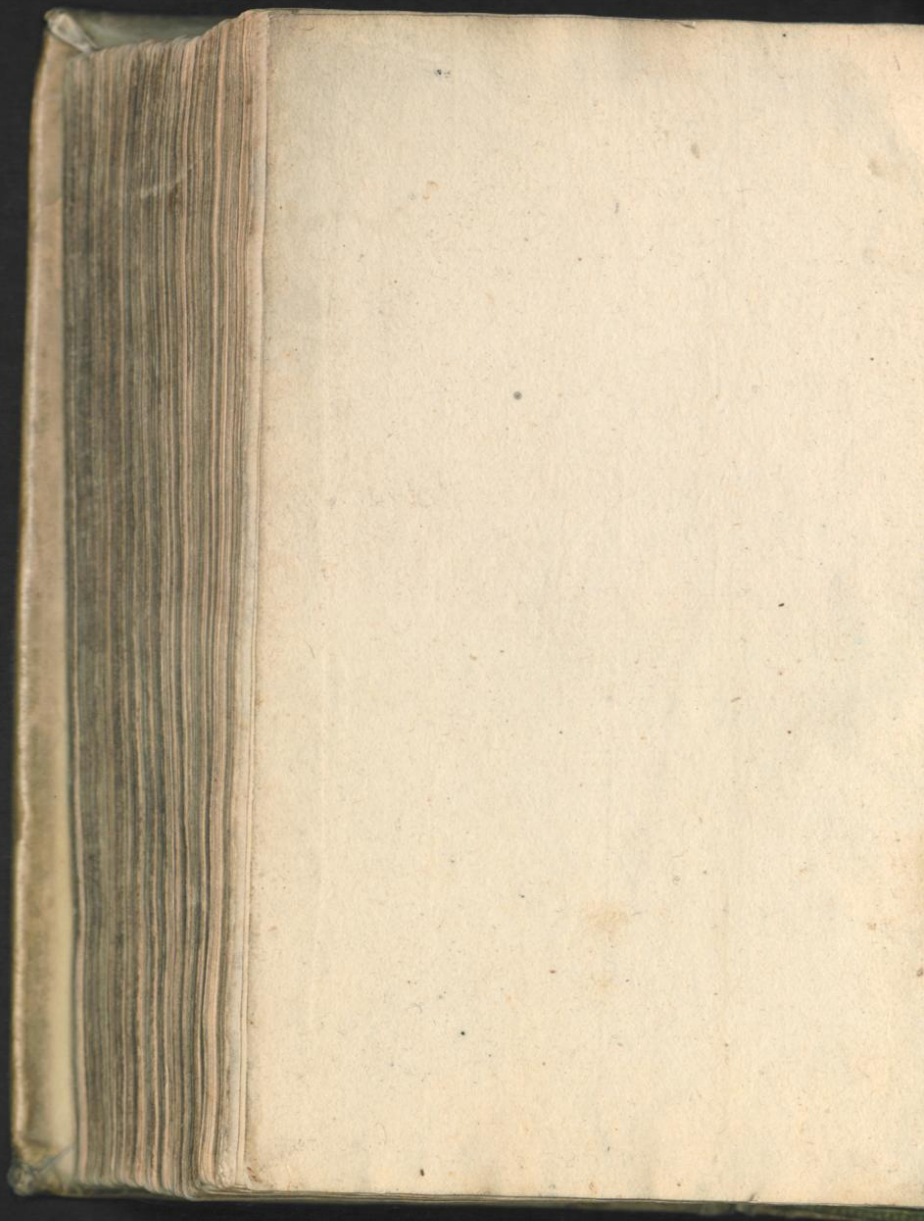












gerall. campf  
1700  
1700



