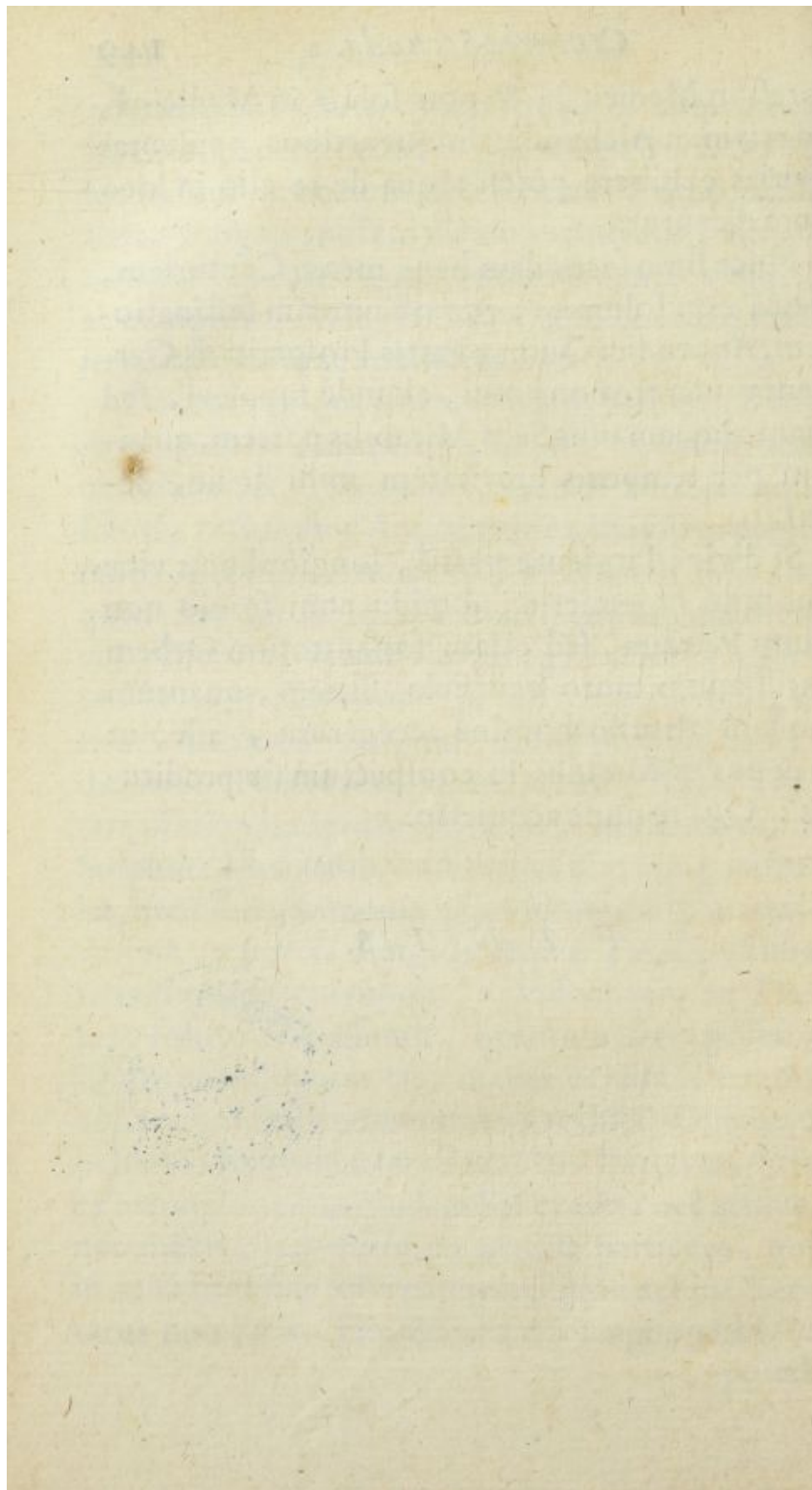


Glauber, Johann Rudolph. Vera ac perfecta descriptio, qua ratione ex vini fecibus bonum plurimumque tartarum sit extrahendum. In gratiam dulcissimæ patriæ publicis juris facta. Per inventorem Joh. Rudolphum Glauberum

Amstelodami, prostant apud Joannem Janssonium. 1655, 1655.

Cote : BIU Santé Pharmacie 11364(3)



Vera ac perfecta
DESCRIPTIO,

Qua ratione ex
VINI FECIBUS

Bonum plurimumque
TARTARUM
sit extrahendum.

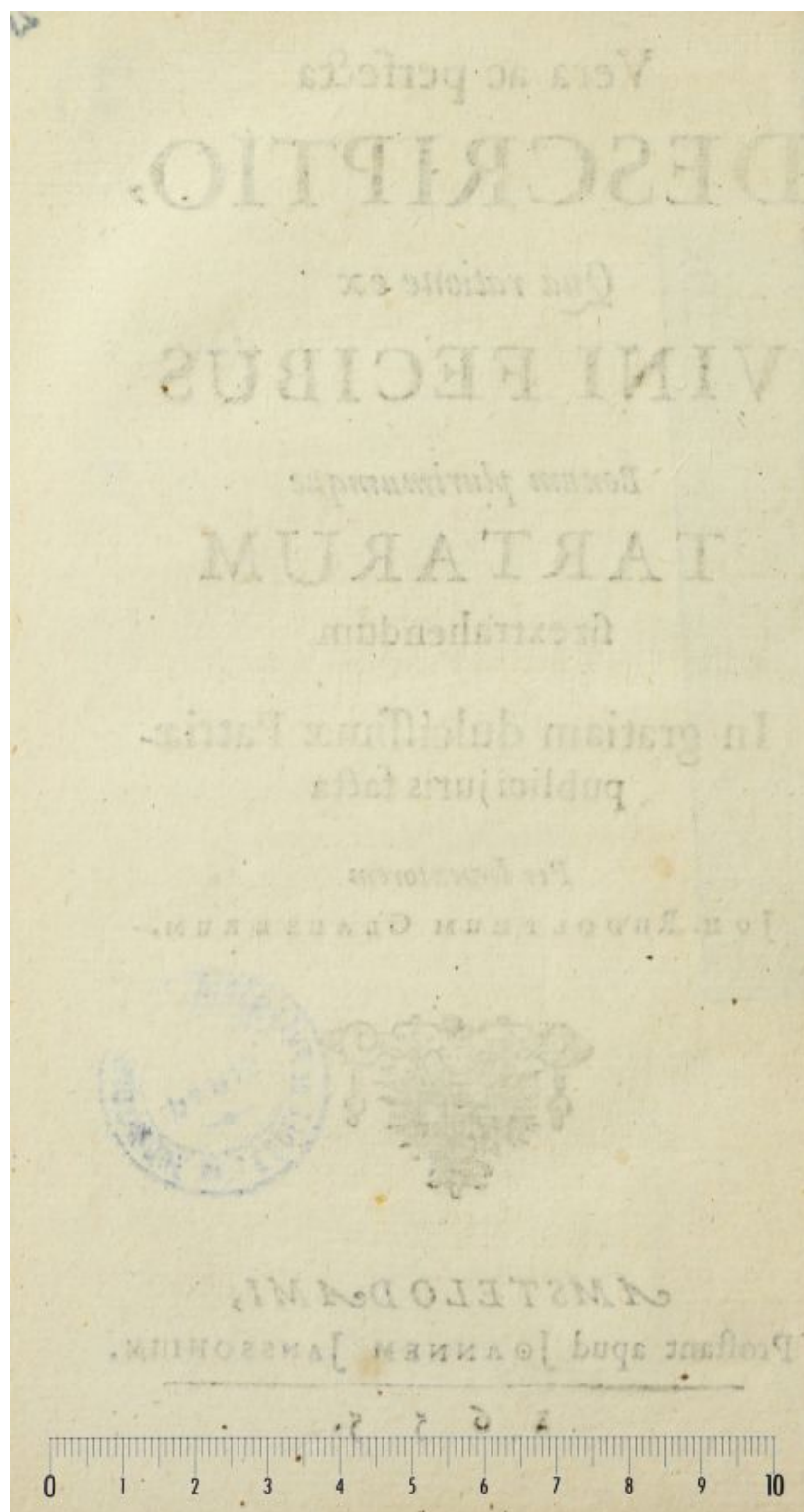
*In gratiam dulcissimæ Patriæ
publici juris facta*

Per Inventorem
JOH. RUDOLPHUM GLAUBERUM.



AMSTELODAMI,
Prostant apud JOANNEM JANSSONIUM.

1 6 5 5.





Maximè-reverendo

Principi ac Domino,

Domino

JOANNI PHILIPPO,

Cathedræ Moguntinæ Archi-
Episcopo, S. R. Imperii Archi-Can-
cellario, & Electori, Episcopo Herbi-
polensi, Duci Franconiæ
&c.

Domino meo clementissimo.



*Plurimum-reverende Ar-
chi-Episcopo & Elector,
Domine Clementissime :
Quod ante biennium debita cum sub-
missione Electorale privilegium ex vi-
ni fecibus tartarum libere extrahendi
petiêrim, & à T. Rev. Celsit. impe-*

A 2

tra-

DEDICATIO.

*traverim, memoriâ tuâ nondum exci-
disse arbitror: A quo labore, cum me
hactenus alia rerum agendarum mo-
les detinuerit, ingensque in Electoratu
Moguntino, nec non Episcopatu Her-
bipolensi fecum ex ignorantia pro-
fecta perditio me quotidie male ha-
beat, operæ pretium duxi lucrosam
hanc tartari ex vini crassamine extra-
ctionem Electorali Tuæ Reverentiæ,
sub cujus patrocínio mihi incolumi esse
licet, dedicare, hac præsertim ratione
adductus, quod nullus Germaniæ Prin-
cipum majore vini proventu gaudeat
quam T. Rev. Celsitudo, cui non modò
bona tractus Rhenani pars, verum
etiam tota propemodum Mœni ditio unâ
cum*

DEDICATIO.

cum Franconia divina providentia obtigerit, vinorum feracissima, ubi etiam plus fecum cum suo, insigni patriæ bono eliciendo tartaro, ex ignorantia abjicitur, quibus bonus vini spiritus destillationis beneficio prius detrahi poterit, tartaro ex isto crassamento prodituro, quod in vesicæ fundo manens ab omnibus, ut inutile quid rejicitur, exceptis paucis, qui ex eo, magno labore siccato, cineres quos vocant clavellatos parare satagunt. Quæ fecum perditio cum incredibilem tartari jacturam quotannis faciat, æquissimum censui, hujus mysterii notitiam patriæ bono omnium oculis exponere, quâ unus vel alter instructus tartarum maximo questu aggrediatur extrahere,

A 3

nullus

DEDICATIO.

nullus dubitans, quin plures, si hunc laborem aliis fructuosum animadvertent, idem molientes exhaustæ patriæ magnum emolumentum sint allaturi.

Eoq; hanc opellam T. Rev. Celsitudini gratam fore, unaque cum suo autore imposterum commendatam iri confido. Cui à summo bonorum datore cuncta animi corporisque bona animitus apprecor, qui studeo esse

T. R. Celsit.

humillimus cliens

J. RUD. GLAUBERUS.



Principio quid sint Feces, quæve sit earum essentia ac natura, sciendum est prius, quam in partes resolvantur, bonumque ab inutili secernatur, quia absque rei cognitione rectum de ea iudicium ferri nequit, sed in errore jugiter hærendum. Cognitu ergo necessarium est, quid illud sit quod sub manibus habetur, quo tutius illud tractare liceat. Hanc ob causam, quid proprie sint feces, & quò pacto melior pars inde sit extrahenda, ignorantia pandam, ne posthac tantum boni, ut hæctenus factitatum, ex indocta oscitantia abjiciatur, sed in plurimorum commodum convertatur.

Omnis crassus humor, sive ille vinum sit, sive cerevisia, acrum vel similis, cum suum tempus quietus manet, terrestrem, gravem crassioremque partem ad fundum demittit, quam feces nuncupamus, quibus clarior pars innatat, decantanda & ab impuritate separanda, ut in vulgò noto-

A 4

rum

rum potulentorum paratura videre licet. Usus istarum fecum hactenus nullus fuit, quam quod ignis vi actæ vinum adustum exsudarent residuo foras misso, cum quo multum boni simul interiit, quod inibi delitescere homines non crediderant. Verum enim verò, non omnia inutilia esse, quæ vulgus inutilia pronuntiat, sed frequenter in rebus vilibus insignia bona latere hocce vini excremento demonstratum ibo.

Cum torculari pressus uvor doliis infertur, ut ibidem fervescens, fecibus deorsum missis clarum vinum evadat, superfluum musti sal, dum ex uvis exurgebatur, eadem operâ secernitur, partim vasis lateribus agglutinata, quod tartari nomine venit, major verò hujus salis vel tartari pars turbidis fecibus implicata instar arena fundum petit. Præterea, salium hoc est proprium quod calido humore soluta aqua fiant, humor refrigescens univsum in calore dissolutum sal continere non valens, cogitur illud dimittere, quod

quod vehiculo exclusum novas sedes postulat. Si solutioni transversim bacillos immittas, funiculosve; sal illud chrySTALLINUM cubicâ vel angulari, suæ naturæ convenienti, figurâ adhærebit; si nullos, ad vasis latera salinum, sibi conforme corpus acquireret.

Extra controversiæ aleam positum est, uvorem præ omnibus Vegetabilibus plurimum habere salis, non sensibilis, nisi cum innato calore fermentatur, quo effervescente à natura separationem molitur, dum purior ac liquidior pars tantum salis retinet, quantum ad vini gratiam necesse habet, crassiore sale exturbato, cujus pars vasis latera incrustat, pars multi crassitie adhærere, cumque iisdem subsidens fecum appellationem nanciscitur, ex quibus vulgus spiritum sive vinum adustum liquare solet. Sunt vero istæ feces non res inanis, quales hætenus credebantur, quippe quæ magnam tartari ex illis extrahendi copiam in se conclusam habent, pluris constantem quam ipsæ feces constiterant,

A 5

rant,

rant, quia tum acetum, tum bonum tartarum ex illis exiguis sumptibus parari potest.

Qui verò rem penitus rimabitur, facile viam inveniet, quâ exinde presum vinum refocillatum in optimum vinum redeat.

Nonnullibi, puta in Franconia, Alsatia, Austria, tractuque Rhenano vini proventu uberrimis, nihili fere fit hoc vini crassamen, sed passim pecudibus suisque in potu præbetur, unde propter latens tartarum bene purgata, citò pinguescunt; spiritum inde proliciendi operam haud rarò dedignantur. Alibi, ubi vinum non nascitur, maximè quibus vinum è longinquo advehitur, pluris fiunt, non solum ut vinum ex illis eliquetur, verum etiam exiguis cannabinis saccis inclusæ, huic operi adaptatis prælis decussatim subjiciuntur, promanans inde vinum alii bono mistum suo pretio venditur: veruntamen cum hoc potius villum sit quam vinum, aceto, cui optime congruit à multis destinatur, sed

sed si quis ei reddere nōrit quod in expressione perdidit, vinum gratum ac generosum fiet, non minus atque in principio exstiterat: sed conficiendi secretum aliorum pertinet, hic tantum aceti & spiritus vini mentionem facere decrevi.

In Hollandia, Gallia, Italia huiusmodi fecum expressio & aceti præparatio in frequentissimo usu est, multis valde quæstuosa, qui nil aliud agunt, quam quod feces ab ænopolis cometas torculari urgent, vinumque in acetum convertunt: crassamentum in sacculis residuum eximunt, in doliis arcte compactum Pileonibus venundant, aquæ incoquendum, quâ pileos rudes condensant, quia lana aquâ calidâ in angustum cogitur, & quò ea ferventior, hòc arctius pilei constipati densescunt. Cum enim hæc sit tartari natura, quod aquam quâ dilutum est multò reddat ferventior, quam ignis, cumque in fecibus multum insit tartari, cuius virtute, aqua intensiorem caloris gradum acquirit, quod
Pileo-

Pileones ignorantes fecum limositati adscribunt, tartaro inhærenti potius tribuendum, hinc singulis ahenis tantum indunt fecum, quantum ad lanæ constipationem opus esse sciunt.

Atque hoc opus est, cui expressæ feces conveniunt, sine eis major sit earum copia, quam pileones absumere nequeunt, corrumpuntur interdum, pars in vermes abit, tandem in foetidissimam terram nulli usui idoneam mutatur. Cum eas pileonibus vendunt, tunc acetum ex expresso vino factum ipsis minoris constat, unde eis plusculum quæstus accrescit; alias non multum ex sua arte lucraturis, si à pileonibus residui emptione non subleventur. Hac ratione Belgæ, cum Gallis feces cogunt, acetum faciunt, crassamine stipandæ lanæ pileonibus relicto.

Quo vero modo acetum confiat, paucis expediam. Oxopæi multa dolia super cantheriis pedis altitudine de terra, quibus urna acetum excipiens supponi possit, erecta loco calido

lido disponunt, superiori fundo sublato, in medio dolio ligna decussatim constituunt, aliud foraminosum fundum sustinens, cui vinacea vino exuta ad summa usque labra insternunt, suo fundo, aliove bene quadrante operculo, ne multum aëris subintret operiunt: cum intra biduum vel triduum insertâ manu calor sufficiens percipitur, vinum quod antea fecibus expressum erat, affunditur, ut ipsa vinacea bene superet, probè coopertum dolium sic relinquitur, donec ex opposita serie aliud dolium vinaceis similiter repletum incaluerit, tunc vinum primo dolio detractum huic infunditur, donec vinacea in primo dolio iterum incalescant, primo vino denuo maceranda. Hæc mutua vini affusio ac depletio repetenda usque dum justam aciditatem consequatur, quod duarum triumve hebdomadum spacio, pro aëris caliditate fieri potest: ad extremum alii dolio infusum pro emptore reponitur, bonū ac permanens acerum redditum. Mox primis

mis calentibus vinaceis recens vinum affunditur, prorsus ratione modo dicta, donec & hoc vinum bonum acetum evaserit. Si multa habeas dolia, totam æstatem poteris aceto operam dare, quod si & hyemen impendere animus sit, locus fornacis beneficio calefaciendus erit.

Hoc pacto in Gallia Belgioque ex fecibus vinum pressum, & in acetum conversum, multis unicum familiæ alendæ ditandæque adminiculum est.

Jam & meum inventum communi usui producam, bonis bonum ut puto DEI donum futurum, certas quod multi in viniferis regionibus, ubi magna fecum copia parvo emitur, sibi commodum haud aspernandum sint quæsituri, quod cum primis DEO, tum mihi quoque, qui hanc scientiam indefesso labore eruerim, acceptum ferent, suamque gratitudinem erga egenos alacri animo facient testatam, ni offensam DEI incurrere, sibi que hanc benedictionem in maledictionem degenerare velint.

Primò

Primò bonum prælum habeatur, longa trabe, à qua pondera pendent, agatur, exiguis faccis ad minimum 5. vel 6. amphoræfecum eadem opera exprimantur, modo in adjuncto schemate delineato. Prolectum vinum vel vinaceorum ope vel alia ratione in acetum mutabis, crassaminis faccis excussi cum sua aquæ proportionem tantum vesicæ infunde, quantum capere potest, ne inter destillandum ebulliat, imposito alembico apta refrigeratoriū, urge opus, ut alias vini spiritus igni eliquari solet, prodeuntem spiritum serva. (donec ejus bona sit copia, quam ex vesica una vice rectificare, sive claram reddere debes. Hic spiritus licet è siccis fecibus non sit multus, sufficiens tamen est impensis aceti tartarique confectioni necessariis pensandis) cum insipida aqua exsodat, ignem subtrahe, vesica tubum foris prominentem aperi, aquam cum fecibus per canalem in capacem prælo impositum saccum deriva, bene constrictum urge ut humidum à sicco

co

co fecernatur. Liquor in peculiari vase
 refrigescens ac in tartarum concretus
 lateribus adhærebit, reliquum instar
 arenæ fudit : fecem in sacco rema-
 nentem exime, in solario sicca, sub
 vesica juxta ligna crema, & accipies
 cineres acerrimos, quos vulgus cla-
 vellatos vocitat, tinctoribus utiles,
 quorum pretium ad minimum hanc
 expressionem tartarique præparatio-
 nem indemnem præstabit. Cum unam
 destillationem prælo fatigas, vacuum
 destillatorium recenti aqua fecibus-
 que ut antea replebis, & dum inde
 spiritum evocas, primæ feces expressæ
 erunt, & continuò destillationem ei-
 dem prælo subicies, aquam calidam
 promanantem cave priori jungas, sed
 singulis destillationibus sua vasa tri-
 bue: postridie primam aquam ex qua
 tartarum ad fundum secessit, loco re-
 centis aquæ destillationi tertiæ adhi-
 be, scilicet in ea novas feces dissol-
 vendo ac destillando, ut docui: quar-
 tæ destillationis feces secundâ aquâ, ex
 tartaro demisso reliquâ diluantur, &
 sic

sic deinceps, quo compendio nullam
 tartari jacturam facies, sed quod in
 aqua remansit, ex novis fecibus qui-
 bus affunditur incrementa sumet, &
 suum lucrum dabit. Quod si velis;
 acidam istam aquam ex qua tartarum
 secretum est, animare, paucisque im-
 pensis ex frumento arborumque fru-
 ctibus vitam sive animam reddere po-
 teris, ut iterum vinum fiat, primo ex
 fecibus pressio haud dissimile, eadem
 methodo in acetum mutandum (quia
 acorem jam habet, sola vita seu ani-
 ma, & à corruptione præservatorium
 ipsum deficit) procedendi modum
 callenti insigne lucrum accrescet: Si
 administrationem nescis, fac quod
 iussi, & loco communis aquæ hâc aci-
 dâ duras feces liqua, & tartarum bo-
 num habebis. Potest verò etiam aliis
 usibus illa languida aqua adhiberi,
 quos in libelli calce indigitabo. Hoc
 age, ne nimio igne feces adurantur,
 spiritus fateat, & vesica perdatur,
 quod præcavebis, si fundum lardo in-
 ungas prius, quam aquam fecibus gra-
 B vem

vem infundas, spiritumque elicias. Possem hic etiam compendium indicare, ne feces, si vel siccas immiseris adustione periclitentur, sed prolixum foret, lectori tædium pariturum: si modo quæ scripsi gnaviter cures, rebus tuis non malè consulueris.

Cum bonam tartari quantitatem ex fecibus collegisti, externa specie non elegans, sed cæno vel arenæ similimum, ulterius pergendum, ut vel in chrystallos pulcherrimas vel in magna fragmenta ad vasis latera redigatur, quod sequenti ratione efficies: Vesicam limpidâ aquâ reple ad summum ferè, probè bullienti aquæ parum de granulato tartaro solvendum immitte, bacillo ad fundum demisso explores num colliquerit, adde per vires plus, donec in aqua nil amplius liqueat, quod sic deprehendes: Scutellam stanneam hoc liquamine impleto, si actutum cuticulam vel cremorem contrahit, indicio sit quod satis habeat tartari ad producendas chrystallos, sin minus, plus tartari immitte,

te, donec hoc signum in patella animadvertas. Dum bullit, spumam perforata ænea radícula sublatam sicco crassamento adde, quod ob adhærens tartarū iisdem clavellatis cineribus, si crematur, conducit: Cum coctura sat tartari hausit, per cupreū canalē ex vesicæ tubo in mundam excipulum deferatur, ubi, dum aqua infrigescit, crystalli latera incrustabunt: Aquam residuam iisdem rebus applica, melius facturum, si eam in vinum acetumvè mutaveris, crystallum tectorium in vase maneat, nam si novam cocturam addideris, majores & elegantiores fient crystalli pluris venales, quia quò crassius hoc carius quoque tartarum censetur, & sic quamvis crystallis tuis crassitiem conciliabis. Cum satis videbitur, reliquas solutiones alii vasi infundes; primum in quo tartarum concrevit, sua sponte siccescat, mox ejus latera gravi ictu foris percute, & fragmenta tartari magna decident, quod pro lubitu divendes, vas eidem labori adhibito.

B 2

Hæc

Hæc est exacta descriptio ex vilibus fecibus probum acetum, multis artibus, necessarium tartarum producendi, bonumque tibi facili negotio thesaurum iuste comparandi.

Jam vinum quod nonnullis adustum vocare libet, sive spiritum vini, ex vini fecibus absque ullis impensis eliciendum aggredior.

Postquam vinum defæcatum est transfusum, feces vesica excipe, adde aquæ quantum inhærentis tartari dissolutio exigit, succende ignem, feces in fundo lignea spatha diligenter agitata, ne adurantur, cum manus aquæ fervorem diutius non ferunt, spiritusque prorumpunt, tolle spatham, alembico applicato destilla, donec nullum spiritum, sed merum phlegma percipias: liquamen in saccum prælo subjacentem per canalem deriva, arcte constrictum urge, & habebis vini spiritum per destillationem, tum & tartarum per expressionem, concretionem, crystallisationem cum duplici fœnore, ut mox clarius ostendam: ut
prius.

priusquam te operi accingas certus sis, quantum inde lucri sit sperandum, ne frustra operam & oleum perdas, sed præmissa supputatione quid factu sit consultius maturè decernas.

Exempli gratia. Si 5. fecum amphoras commercer, singulas dimidio thalero, quinque amphoræ duos imperiales cum dimidio conficient; ex his 2. amphoras vini exprimo, 2. amphoræ in saccis remanent, una amphora transvasando perire creditur, cum tamen rarò 4. quartarii vasis adhærescentes pereant: duas vini amphoras in acetum redigo, 2. crassaminis amphoris aquâ dilutis, spiritum vini evoco, tartarum exprimo: Hoc vinum igne liquatum, unâ cum fecibus tartaro exutis, crematione in cineres clavellatos redactis, sumptus acceti tartarique præparandi exæquant: binæ verò fecum amphoræ à 40. usque ad 100. libras tartari reddunt, prout vinum dulcius austeriusque fuerit, (siquidem austera plus tartari præbent quam matura.) quod si tan-

B 3

tum

tum 40. libras suppeditent, singulas 2. albis venales, hoc tartarum fecum pretium refundit, liquamen spirituosum nec non cineres clavellati, ligna redimunt, & 2. expressi vini amphoras pro additamento habebis in acetum redigendas.

Vel, si 2. fecum amphoras uno imperiali redimas, primo detrahes spiritum, mox fere 10. libras tartari exprimes, junctim uno thalero venalis, quantum pro fecibus expenderas; omnis spiritus liquor quæstui erit, egregio brevi ditescendi labore. Demus, amphoram constare thalero, & non plus quam 9. pondo tartari præbere, quæ singula 2. bazeniis sive 4. albis veneant: licet sex feci plurimum præstet, rarò tamen taminanes reperiuntur feces, quæ non tantum tartari contineant quantum ipsæ valebant; imò in Rhenanis, Franconicis, Austriacis, una amphora uno thalero comparata, sæpenumero 50. vel plura tartari pondo fundit. Notandum præterea, si feces magno veneant, ipsum

ipsum acetum, tartarum, ardentemque vini spiritum vilia esse non posse, quia illarum caritas ex vini inopia dependet: si vero feces sint caræ, acetum spiritus, tartarumque vilia, (quod tamen nec factum, nec unquam auditum fuit) ut expressi tartari copia fecum pretium non redimat, neque etiam acetum vinumque spirituosum non plane gratis haberi possint, hoc tamen commodi præ aliis, ex solo aceto vinoque ardente victitantibus, habebis, quod tartarum cineresque clavellati ex vini eliquati quisquiliis ustione collecti, ab aliis verò rejecti, tibi subsidio veniant, ut spiritus vini tibi minoris constans pluris quam alias venundari possit. Si ergo ille ex sola vini expressione spiritusvè destillatione quæstum facit, quanto magis tu, qui & acetum & spiritum ex iisdem fecibus gratuito acquiris?

Adhuc unum, confirmationis loco subijciam: Si s. fecum amphoræ 4. thaleris emptæ, 4. vel 6. amphoras aceti, unamvè vini ardentis reddant,

B 4

illud

illud acetum spiritusvè 10. vel 12. imperialibus divenditur : pressæ vel destillatæ feces si 50. vel 60. tartari libras dent, pretium quo feces primò mercatus eram, refundunt : sin minor sit tartari quantitas , nihilo minus accrum vel spiritus parvo constabit, quæ meliora facta communi pretio , vel communi bonitate facta vilius vendens emptores præ aliis allicies.

Pensita rem, & tam quæstuosam scientiam nuspiam visam vel auditam esse animadvertes. Eâ utere, ut insigni DEI dono, cujus honori, nec non egentis proximi utilitati si candido pectore litaveris, hanc benedictionem majori tuo tuorumque commodo cessuram experieris.

Excipiat non nemo, artem quidem inaudi am & quæstuosam esse, sed non omni ætati ac conditioni convenire, quia non omnes negotiandi peritia pollent, vel ab ea multi abhorrent, cum peccatum inter emptorem & venditorem, ut clavum inter parietis lapides hære, scriptura diserte testetur,

tur, cui respondeo, quod cuivis Christiano honesta occupatio ad sui suorumque sustentationem divinitus sit permiffa, ne proximum ulla in re gravare necesse habeat. Nemini enim vitio vertendum, si una vel alia ratione victum quærat, veteres in veteri juxta ac novo Codice laudabili exemplo testatum fecerunt.

Hæc est vera vini ex fecibus exprimendi & in acetum redigendi, spiritûs ac tartari proliciendi, quisquiliæque incinerandi doctrina.

Restat ut usus quibus aqua de tartaro reliqua cum fructu adhibetur recenscam. Præsciendum verò est, acorem in ista aqua nil esse aliud quam solutum tartarum, quod ad vasis latera crySTALLINAM formam non suscepit: quicquid ergo vulgari tartaro aquâ diluto efficitur, idem hac acidâ aqua præstari potest.

Aquam tartarifatam cum vel absque salis additamento cuprum dissolvere nemo nescit, ut in viliorum monetarum, vasorumque argenteorum

B 5

de-

dealbatione apud argyropæros videre est, qui in monetæ vasorumvè argenteorum superficie hærens cuprum coctione auferunt, argento, quasi nihil cupri mistum habeat, apparente. Huic operi prædicta aqua commodissime applicanda esset; verum cum ejus magna quantitas in fecum elaboratione remaneat, vix melius quam sequenti modo impenditur. Hæc aqua, si ei viliores cupri marcasitæ passim obviæ, nec cum fructu aliàs fundendæ, vel etiam rejectaneæ scorix incoquantur, cuprum earum intra se absorbebit, immitte ferramenta, & in cuprum exaltabuntur, vel cuprum per aquam extractum ferri adjectione præcipitatur, peracta hac ferri gradatione in æs, quod lutosum cœnum externa specie referet, limpida aqua edulcoratur, pulcherrimum cuprum, vel optimo, ignis vi eliquato, æri bonitate non cedens excoquitur. Qui labor valde fructuosus est, quia aqua tartarifata ex hoc labore plurima provenit, sed quò facilius in æs agat, illud
ex

ex pyrite extrahendo, salis momentum dum bullit, aspergendum.

Sed si æris pyritæ nimio sulphure abundant, quod tamen in ignobilioribus marcasitis rarò evenit, torrendi prius sunt, ut sulphur comburatur, tum terendi, demum cum aqua tartarifata coquendi, ferroque præcipitandi; quo pacto plus cupri acquiritur atque in ipso pyrite fuerat, quia dum præcipitatur, ferri pars in æs exaltatur, pars in vitriolum abit, nativo duritie dissimile; manet enim viridis solutio, qua telæ pannique æquè denigrantur atque vulgari vitriolo: sutoribus etiam corio nigrore inficiendo optimum atramentum præbet: & cum quercino ligno atrum colorem lignis conciliare, aptum natum est.

Si hæc vitriolata aqua in ferreo ahenò ad siccitatem decoquatur, residuumque forti igne fundatur, tenacissimum ferrum nancisceris mirabilium virtutum, bono cupro si non præferendum, ad minimum conferendum. Sic & communis pyrites ferri,
melius

melius squamæ vel limatura, si cum vini fecibus spiritu orbis in globulos redigatur, dum fundis, ferrum maxime ductile purumque prodibit, pluribus usibus quam vulgare ferrum conveniens: quos labores si quis aggreditur, non spernendos fructus ex illis percipiet.

Non præter rem fuisset, modum annectere, quo tam tartaro quam cineribus intra tuos parietes utaris, nec foris venum exponere cogaris, sed res foret prolixior, præsentī negotio magis noxia quam proficua. Hic subsisto, meliora, si bono D E O visum fuerit, cum tempore daturus.

F I N I S.