

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

eretionē virge. Et vtterius dicit q̄ illa vua que est subtilius corn. l. corticis claus descendit a stomacho. illa & que grossioris tardius. Alia est vna secca q̄ passula vocal. Et ista licet ponat et nūeral inter equalia. parū tū caliditati attrinet. et bene nutrit h̄m. Ba. loco palle. et cōforsat stomachū et epar fīlū. Alio loco palle. et opūlatōes remouet. Et dicit q̄ epar impinguat ex eis et maxime si mundenit ab arrillis. Et sic textus pdictus potest intelligi de vua matura recenti. et de vua secca que passula dicitur.

¶ De conditionibus boni vini.

Vina probantur odore.sapore.nitore.colore

Sibona vina cupis hec quinq; probantur in illis

Fortia formosa.*fragrantia*.*frigida*.*frisca*.

Von ruch gsmack sterck heldt farb vnd scheyn

Wirt gelobt eyn gutter weyn

In hoc textu ponuntur quatuor: generalia quibus vina pabant. Primum est odor vini enim boni odoris siue redolens multiplicatus est spirituum subtilium. Et secundum constat, v. theologie bene nutrit: et bonum sanguinem generat vini vero fidelium abominabile est naturae humanae spiritus grossos melancolicos generans. et secundum constat, v. theologie, malum sanguinem et capitum doloris ex malo sumo caput ascedere generat. Secundum vero, 3. regimini acutorum, cōsidero loquens de diversitate vinarum ex odore dicit quod ex vino boni odoris est melioris chimie, i. humoris, et secundum illud est in multitudine que implet ex eo caput: quod est quia est subtilius et calidius. Quod autem ex eis est mali odoris secundum maliciam ciuium generari ab eo erit paucitas lesionis eius in capite, quod est quia est frigidius et grossius. Illud autem cui penitus non est odor non facit oino aliquid accidere in capite, quia est vehementer grossum. Secundum est sapo: sicut enim cibus sapidior melius nutrit et melius a stomacho amplectitur, ut dictum est in sententia precedentia ita et vini. Circa istud tam sciendum est quod vina in sapore diversificantur, quedam enim sunt dulcia alijs nutritibilia grossum sanguinem facientia et ventrem hunc tanta ad digerendū dura et situm generantia. Alijs sunt pungentia siue impunctata, i. nachum cōsortantia, ventre cōstipantia pectorum et siue perenniter, s. pulmoni et canis eius nociva, intestinis cogrua, ad digerendū dura. Alijs sunt acerba que sunt dulcentia, i. vrine, puocaria, grossos humores non generantia sed dissoluentia. Alijs amara minus calida, ut haberet costam, v. theologie. Tertium est nito: siue resplendentia que indicat super subtilitate vini, et sic ex cōsequenti super subtilitatem spirituum ex ipso generato. Quare eum est color: Ex parte enim coloris vina diversificantur in nutritione. Vina enim rufa bicundia: a ceteris paribus magis nutritibilia sunt albis, et ideo plus conuenient macris quam albis. Alba tamen plus conuenient pinguisibus. Et de ista diversitate vini ex colore dictum est primum ibi, v. recentia. Deinde in textu ponuntur quinque specialia quibus pabant bonitas vini. Primum tangit cum dicitur Fortia. Fortitudo enim vini cognoscit ex effectu. Tertium enim forte est quod calefacit corpus vehementer replens caput secundum Sa. cōsidero, 3. regimini acutorum. Istud enim vini maxime spirituum est multiplicatus et multum nutritivum. Causant tamen ab illo nisi sit liquorificatum que sunt debilis cerebri, quia magna effusio ab ipso ad cerebrum peruenienter et ipsum lederet. Secundum tangit cum dicitur formosa. Utinam enim formosum siue pulchrum quia cum maiori appetitu sumit melius digeratur et melius nutrit. Tertium tangit cum dicitur fragrantia. Utinam enim fragrans siue bene redolens maxime cōsortatum est et spirituum subtilium generatum ut dictum est. Quartum tan-

Vim & pba ha
e grand ex ore
in suspirioris respi-
racione & micturis
per partes corporis
tale unde ho-
ring dicitur
ribus & potius
in aere corporis
data est in frigida
lida summittat
et hunc da siccato
dicit Iacob ap
postolus reatu duci
opacum her
bari plenaria
vina & in plena
parte eius.

Operantes

*... et de
Vini d'or uisum in
Pompeii V. die
tae. Et primi
in diuinis forent e
rufra calida pote
t mecum opiter n
permetare possit
Pompeii que had
poter ad respon
duo erat.*

Alba Simar