

## 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

**Das molken zuertheit vnd macht subtil  
Durch duingt vnd wech vnd reinigt vil.**

**H**ic auctor primo ponit proprietates butiri quas ipsum inducit in corpore humano. Prima est qd butirū lenit ventrem sive mollificat atqz lubrificat hanc proprietatem facit sua vntuositate. Secunda proprietas est: qd butirum est huius mectuum; quia ex melioribus partibus lactis cōpositum est: et ita sibi conuenit humectare sicut et ipsi lacri a quo extrahit. Tertia est qd solvit ventrem: id est prouocatum secessus. et hoc lac facit: quia lubricitatem inducit intestinis. Et istas proprietates eius etiam ponit Alii. z. cano. c. de butiro. Et inducit butirum istas tres proprietates in corpore non febrietante. Nociuum tamen est corpori febrietant: quia butirum sola vntuositate defacili inflamatur. Et in febrietante calorem augmentat. Circa istud sciendum qd licet butirum inducat predictas proprietates ratione tamen sive nimis humiditatis et vntuositatis non competit via cibi specialiter in quantitate notabiliter. Primo enim si quis eo utatur in quantitate notabili abominationem inducit et facit cibum super naturare in orificio stomachi et ventrem plus debito laxat et vomitum inducit. Nullo ergo modo butirum est comedendum via cibi in quantitate notabili: et specialiter non comedatur post olios cibos: sed ad condimentum cibariorum satis conuenit. Secundo ponuntur quattuor proprietates feri id est aque las etis. Quarum prima est qd serum est incisuum sive subtilitatum. Secunda est qd est lauatum id est abservatum. Tertia est qd est penarratum: et ista sequitur ex prima. Quarta est qd serum est mundificatum id est solutum sive purgatum. Et tres istarum proprietatum narrat Alcechina scđo canone capitulio de lacte dicens qd aqua eius scilicet lacris est subtilitua lauativa et solutiva et in ipsa non est mordacio. Ha. vero in alman. dict. qd serum coleram rubes am expellit scabies quoqz atqz pustulis: nec non eis pustulis qui in facie nascuntur. bycstericie etiam: atqz ei cui fortis vini potus nocuit: auxilium prebet.

**fragm. De Caseo.**

**Caseus est gelidus stipans grossus quoqz durus.**

**Caseus et panis bonus est cibus hic bene sanis.**

**Si non sunt sani tunc hunc non iungito pari.**

**Der keß der stopfft ist kalt vnd grop.**

**Keß vnd brot hat grosses lop.**

**Es ist dem ḡsunten offt gar gut.**

**Den keß der franz wol wechlin thut.**

**T**in hoc textu auctor duo facit. Primo ponit quattuor proprietates casei: quem prima est qd caseus est frigidus id est frigide nature: Et istud intelligendum est de caseo recenti qui est frigidus et humidus: et non de veteri qui est calidus et siccus. vt. vult Alii. z. canone capitulo de caseo. Uel potest intellegi de caseo qui fit ex sola coagulatiōe lactis absqz aliquā alteriā rei cōmixtū. Reperiit em caseus calide nature calefacies stomachū ac lingua mordicas ex eo