

Medullæ Destril. Erster Theil.

vnd Wärm heffen/konten sie durch die gewalt der Sönen / so rein vnd wol nicht gekocht werden/sondern verbleiben eben wie ezliche andere Früchte die durchaus von Natur kalt/welche/ob sie schon durch den gewaldt der Sönen zeitig werden/jedoch ihre angeborne Natur/in keinen weg verlieren / Die weil dann durch der Sönen hitze die Trauben zu ihrer wärm gebracht werden/diese aber an allen örten nicht gleich krefftig / vnd auch ezliche Trauben nach dem Bodem vñ Landes arth ihren geschmack an sich nehmen/so folget/dz nach vnterscheidt des Orts vñ Landes/auch die Wein vnterschiedlich sein.

Die Weinberen sollen auch für ihrer rechten Zeitigkeit vnd Reiffe/nicht von den Stöcken abgelesen werden / dann wo sie zu frühe abgelesen worden/so wird hernach der Wein ganz vnuermöglich/vnd kan gar nicht zu seiner rechten stercke kommen.

Ein recht natürlicher guter Wein/sol an der Substanz subtile vnd lauster/vnd an der Farbe schön sein/ vnd wo er ohne mangel wechset/ so wirdt er Diaphinisch/Perspicuisch in seiner Farbe/das ist/der weisse Wein sol nicht grün/nicht Wasserfarb/nicht trüb sein / Der rothe Wein aber / sol recht schiller Roth sein/das ist seine rechte arth / dann dicke Röthe ist wider die Natur/vnd ist eine Terrestretet.

Am Geruch sol er auch lieblich sein / vnd am Geschmack nicht sawer/dann wo viel säwere ist/da hat die bößheit die güte überwunden/ Sondern er sol nach gelegenheit der arth des Weins in seiner rechten süsse sein.

An der Zeit oder Alter/sol der Wein zum trincken zu nützen / nicht zu Jung oder zu sehr Alt sein/Jedoch ist die alte des Weins viel besser dan die Newe/aus vrsachen/das sich der Spiritus Vini oder Geist des Weins mehr setzet vnd digerirt, mit oder in der zeit/dann das er für der zeit oder in der frühe thut/Wie dann die fürnembsten Arzte den Most vnd gar Newen Wein/für warmer Natur vnd Complexion im ersten Grad achten vnd setzen/ Der aber nicht gar New/noch auch nicht gar Firnen oder Alt ist / setz man im andern gradum der hitzigen vnd warmen dinge / So er aber gar Alt vnd Firnen/wird er von ihnen hitzig im dritten Grad gehalten/Vnd seind sonst in einer Summa von allen Weinen folgende stücke wahr zu nehmen/ Als erstlich deren Substanz vnd Wesen/ dann ihre Tugenden quantitet vnd qualitet, der Geruch/ Geschmack/ die Zeit vnd das Alter.

Der