

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Compendium memorandorum vires naturales et commoda
comprehendens a Plinio data**

Duval, Robert

[Paris], zwischen 8. Mai und 20. Nov. 1500

Liber xiiii [...]

[urn:nbn:de:bsz:31-293518](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-293518)

vingenta ilico expirant: ac suis moriuntur horis. Summa cōmen-
datio eorū vt transeuntē feminam odor imictet: etiam aliud agen-
tem. Exceduntq; quadragenos denarios libra. tantum emitur volu-
luptas aliena.



Iber. xiiii. tractat de vitibus racemis vinis. eorum con-
seruatione. & confectione.

Prologus

Illud satis mirari nequeo interisse arborum quarū dā
memoriā. atq; etiā nominū (que auctores prodidere) noticiā. Tāta
priscorū cura fertilior aut industria felicior fuit. Quis enim non cō-
municato orbe terrarū maiestate romani imperii p̄fecisse vitam pu-
tet: cōmercio rerū ac sociatate feste pacis: omniaq; etiā que occul-
ta ante fuerant in promiscuo vsu facta? Circa alia mentes hominū
detinentur. & auaricie tantū artes coluntur. Reges innumeri hono-
re arcium colebantur. & in ostentatione has preferebant: opem &
immortalitatē sibi per eas progari arbitantes. Quare abundabāt
& premia & opere vite. Posterius laxitas mundi & rerū amplitudo
damno fuit.

Ca. primum de vitū natura & ca- rum conseruatione.

Durant v̄ue per h̄emē pensili cōcamerate modo. Alie in sua tantū
cōtinentur anima olis fistilibus. & insuper dolis incluse stipate vsu
naceis circūsudantib°. Aliis gratiā qui & vinis fumus affert. fabrilis
q̄ his gloriā in fornacibus affrice Tiberii cesaris auctoritas fecit.
Quin & patientia nomē acuis dant: passis cōdūtur & musto v̄ue
vinoq; suo inebriantur. Alie decocte in musto dulcescunt. Alie so-
bolem nouam in matre ipsa expectant trāslucide vitro. affertq; aci-
nis tandem quam in dolis amphoris v̄e duratricem illam firmita-
tem austeritas picis infusa pediculo. Iam inuēta vitis picem habēs
per se in vino respiciensq; viennesem agrum

Ca. v. de vini natura.

Ino natura est exhausto accendi calore viscera intus: foris
v̄ infuso re frigerandi. Nec alienum fuerit cōmemorare hoc *Androon*
loco androcidis ad alexandrū scriptum: Vinum potaturus
rex memento te potare sanguinem terre. Sicuti venenū est hominī
cicutā ita & vinum. Neq; visibus corporis vtilius aliud: neq; volu-
ptatibus aliud perniciosius: si modus absit.

Ca. xvi. de vinis facticiis

Et aceto conficiendo

Albi vini sextaria, xx. aque meditas, feruet donec consumatur aq̄ mēſura. Alii marine sextarios decē tātū dē pluuię. In ſole, xl. dieb⁹ torrent. Dant egris quibus vini noxam timēt. Proximū fit e milii ſemine maturo cum ipſa ſtipula, libram & quadrante in cōgios duos multi macerant. Et poſt ſeptimum menſem tranſfuſo.

Ex cypria fico & acetum fit precellens, atq; alexandrino quoq; melius. Vinum fit & e ſilica ſyriaca e piriſ. malorumq; omnium generibus. Cornis meſpiliſ ſorbis ſiccis nucleis pineiſ. Hi muſto madi di exprimuntur. Superiora per ſe inſitia.

Ex hiſ que in ortis gignuntur: vinum fit e radice aſparago origano. apii ſemine abrotano mentaſtro ruta nepeta ſerpilo marrubio Manipulos binos tradūt in cadū muſti & ſape ſextariū. et aque marine heminam. E napiſ fit decem denariorū pōdere in ſextarios binos muſti addito. Itē e ſtila radice inter flores & roſe foliſ tuſiſ in lintheoloq; in muſtum collatiſ: cum ponduſtulo vt ſidat. xl. denariorū pondere in ſextarios videnos muſti. nec ante tres menſes vino aperto. Aromatici quoq; non tantū vnguentorum cōpoſitione. De mirra nardo. calamo bitumine offiſ in muſtum aut dulce vinum defectiſ Alii de calamo iunco coſto nardo cynamomo caſia amomo croco gaſo ſimiliter & offa. Qualia nūc quoq; fuerit piper e melle addito. que alii condita. alii piperata appellant. Abſinthites in. xl. ſextariſ muſti abſinthii pōtici libra decocta ad tertias partes. vel ſcopiſ abſinthii in vinuz additiſ. Similiter iſo po vnciſ tabuſ. in duos congios muſti coniectiſ aut tuſiſ in vinū fiunt vtraq; & alio modo circa radiceſ vitum ſato. Sic eleboriten ex veratro nigro docet cato. Sic ſcamoniteſ. Mira vitium natura ſaporem alienum in ſe trahendi. Qualem & ſalicum redolent pataui norum in paluſtribus vindemie. Sic eleborū ſeritur in tharſo. aut cucumis ſilueſter. aut ſcamonia quod vinum ethromacium vocāt. Fit & ex herbis Eſt & ocha de radice gentiana & tragoriano. & diſtamo. aſaro dauco mandragora. iūco. Ex fructicum genere Cedri vtriuſq; cupreſſi. lauri iuniperi. piri. baccas. aut lignum recens in muſto decoquant. Eodē modo ex flore

Ca. xvii. de idromelle & oximelle

f It vinum ex aqua & melle tantum. quinquennio ſeruari ad hoc celeſtē iubent aliqui prudētioreſ. Alii ſtatim ad tertias ptes decoquūt. & tertiam mellis veteriſ adiciūt. vocat idromel. vetuſtate ſapore vini aſſeget Qui & acetū melle tēpabit. adeo nichil intēpta

tum in vita fuit, Oximel vocarēt: mellis deces libris, aceti veteris heminis quinque salis marini libra, aq̄ pluuię sextariis, v. subferue factis decies mox elutriatis atq; inueteratis, Oia a themifone summo auctore dānata, Ista sunt cognitu iocūda solertia hūani animi omnia exquirente, Nichil quidem ex his anno durare preterq̄ que vetustate ipsa fieri diximus

Ca. xix. Quibus gñibus musta condiantur;

Africa gipso mitigat asperitatē necnō aliquibus sui partibus calce, Grecia argile aut marmore, aut sale aut mari leuitatē excitat Italia in parte aliqua rabulana pice ac resia, Anni prioris vicia non nusq̄ fece aceto conduunt. Decoquitur vt dulcescat mustum portione virium, Nec durare vltra anni spacium tale proditur, Aliquis in locis decoquunt ad sapa musta; infusiq; his ferociam frāgunt. Et in genere tamen & in omni alio subministrat vasa ipsa condimentis picis, Cuius faciende ratio proximo diceē volumine

Ca. xx. de picis generibus resinis mustis condiendiendis aceto fece,

Resia omnis dissoluitur oleo, Quidam & creta figulinarū hoc fieri arbitranr, Pudetq; cōfiteri maximum iam honorem eius eē in eniellendis a virorum corporibus pilis, Ratio autem condiendi musta in primo feruore qui nouem diebus vt plurimum peragitur aspersu picis vt odor vino contingat, & saporis quedā acumina,

Vehementius fieri arbitranr crudo flore resine excitariq; leuitatem, Ediuerso crapulam compefci & feritatem nimiam, frangi q; virus, Aut vbi pigra leuitas torpeat virus addi

Ceterorum vinorum medicaminis tanta est cura: vt cinere apud quosdam seu gipso alibi quibus diximus modis instaurentur, Sed cinerem e vitis sarmentis aut quercu pferē, Quin & marinā aquā eiusdē rei gratia ex alto peri iubent, feruariq; ab equinoctio verno aut certe nocte solsticio & aquilone flante hauriri: aut circa vindemiam si hauriatur decoqui, Pix in italia ad vas vino condēdo maxime probatur brutia, fit e picea resia, Non omnem picem valere, Quibusdam enim inest amaritudo aut odoris grauitas, Asia picem maxime indicam probat, Grecia piericaz, Virgilius nariciam,

Diligentiores admiscēt nigram masticem que ex pōto bitumini similis nascitur, Et iris radicem oleumq;. Nam ceram accipientibus vasis compertū & vina accessere, Sed transferre in ea vasa in quibus acetum fuerit; vtilius q̄ in ea in quibus dulce aut mulsium, Cato iubet vina concinari hoc enim verbo vitur, Cineris lexiui cum defruto cocti parte quadringentesima pulegi vel salis sexquiblibra

facit & sulfuris mentionem, resie vero in nouissimis
Fex vini siccata recipit ignes, ac sine aluūto p se flagrat. Cinis ei⁹
nitri naturā habet eafdemq; habet vires. Hoc amplius quo pingui
us sentitur.

Ca. xxi. de cellis vinariis, & que nocēt vino
conferuando. quoq; tēpore aperiēda vina

Agna collecto iam vino differentia in cella. Circa alpes li
m gneis vasis condunt, circulisq; cingūt, atq; etiam hieme ge
lida ignibus rigorem arcent. Aliquando vifum ruptis va
fis:stetere glaciante moles prodigii modo Mitiores plage dolis cō
dunt, fodiuntq; terre tota, aut ad portionē situs. Alibi vero impo
sitis tectis arcent. Latus celle vinarie aut fenestras obuerti in aq
lonem oportere vel vsq; in exortum equinoctialem Sterquilinia
& arborum radices procul abesse, Omniaq; odoris euitandi facili
mo in vina transitu, ficos vtiq; & caprificos. Dolis etiam inter
ualla dari ne inter se vicia serpent; contagione vini semper occisi
am. Quin & figuras referre, ventrosa ac patula minus vtilia, Pi
cari oportere protinus a canis ortu, postea perfundi marina aqua
aut salsa, ac leui cinere sarmenti ea aspergi, Vel argila aspersa mir
ra suffiri. Ipsasq; sepius cellas Imbecila demissis in terram dolis
feruanda. Valida expositis, Nunq̄ implēda, & quod superfit: pas
fo aut defruto perungendum, admixto croco, Pice veteri cum sa
pa. Sic cooperula doliorem medicanda, addita pice ac mastice
Bruma aperiri verant nisi sēreno die, verant austro flante, luna ve
plena, flos vini candidus probatur rubeus triste signum; si non is
vini colos sit. Item vasis incalescentibus operculis ve sudantib⁹
quod celeriter florere ceperit odoremq; trahere; non fore diutiū.

Ipsa quoq; defruta aut sapa cum celum sit siue luna; hoc est in
sideris eius coitu neq; alio die coqui iubent, Preterea plumbeis va
sis uon ereis, nucibus iuglandibus additis, Eas enim fumū excipe

Ca. xxii, nocumenta vini, Et qui
fuere magni potatores,

In nulla parte operosior vita: q; saluberrimum ad potū aque li
quorem natura dederit quo cetera omnia animātia vtunt, Vinum
mentem mutet, ac furorē gignat, millibus scelerū huic deditis tan
dulcedine: vt magna pars non aliud vite premiū intelligat, Irr
tamenta excogitantur ac bibendi causa venena etiam conficiūt
Est & occidētis populis sua ebrietas fruge madida, pluribusq; mo
dis per gallias hispaniasq;. Egiptus quoq; fruge sibi potus simi
les excogitauit, nulla in parte mundi cessat ebrietas Hec mirari

tiorum solertia: inuentum q̄ admodū aqua opioq; inebriaret. Duo sunt liquores corporibus humanis gratissimi. Intus vini. foris olei Arborum e genere ambo precipui. Sed olei non vini necessarius.



liber. xv. Tractat de fructiferis arboribus. Ipsorū fructuum collectione & conseruatione.

Ca. primum de natura olei.

Liua omnia non fuisse in hispania atq; affrica. Que nunc prouenit trans alpes quoq; & in galias hispaniasq;. Fabian⁹ negat prouenire in frigidissimis & calidissimis.

Non desiderare rastro aut falcem vllam aut curam. Sine dubio & in his solum maxime celumq; referre. Verūtamen atundentur sicut et vites. atq; etiam interradi gaudent. Consequēs earum vīndemia est. arq; vel maior olea q̄ musta temperandi. Ex eadem quippe oliua differunt succi. Primum oīm cruda atq; nondum inchoate maturitatis. hec sapore prestātissimo. Quin & ex ea prima vnda præli laudatissima ac deinde per diminutiones Q̄to maturior bacca; tanto pinguior succus minusq; gratus. Optima autem etas ad decerpendum inter copiam bonitatemq; incipiente bacca nigrestere nostrivocant dirupas.

Cetero distat an maturitas illa in torcularibus fiat an ramis. Rigua fuerit arbor an suo tantum bacca succo. nichilq; aliud q̄ rores celi biberit.

Ca. ii. de eodem.

Etustas oleo tedium affert non item vt vino plurimūq; etatis anno est prouida si libeat intelligere natura. Quippe temuloncre nascentibus vnus vti necesse non est

Ca. iiii. de eodem.

Leo natura tepefacere corpus. & contra algores munire. Eidem feruores capitis refrigerare. Vsum eius ad luxurias vertere; greci vitiorum omnium genitores: In gymnasiis publicando.

Ca. viii. de amurca & eius multis vtilitatibus

Vper omnia celebrauit amurcam laudibus cato. Dolia olearia. cadofq; illa imbui ne bibant oleū. Amurca subigit areas terēdis