

passerons briefment
Si vous diuons du vin le quel se distille en
ou nouuel. Il est vieil il estompe les voyes du
corps mais il afferme le ventral & pour ce
le fait bon vser qui enfans il estompe la voye
a ceulx qui ont meison vne soule & vne
si come nouueau si eschauffe & enuieue assez
chambre & faict plus les vaines & donne plus
toutes manieres nouuement mais ne fait
pas bon vser pour ce que enfans et estompe les
voies del corps et se corrompt le vintre & pdes
le vne d'un an de deux ou de plus si a nature
contraire a cein mais si ce vin est plus subtil
palle du nouuel & est la comparaison de l'ume
chalement a l'ume d'ume bois de verde a vne
bois seige & me debme penser que pour le par
tant plus que chalement del vieil. Car la chalement
qui est el vin de la grosse & la grosse
manere de par & de par de d'ou il faut
telz vins ne sont pas bons a vser arans ceulz q
est entre le vieil & le nouuel en l'ume &
salement come du vin de moult de vin de
sachet q qui vsent tel vin si come il doit
le conforter la nature calere & donne assez de
bon nouuement & fait homme l'et de moult