



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

## Universitätsbibliothek Paderborn

**Joan. Henrici Meibomii De Cervisiis potibusque &  
ebriaminibus extra vinum aliis Commentarijs**

**Meibom, Johann Heinrich**

**Helmeftadii, 1668**

Caput Vicesimum Sextum.

**urn:nbn:de:hbz:466:1-10160**

tibus colore forma, aut valitudine cessuros, privatim verò  
 foeminas foecundiores aliis repereri. Idem testimonio con-  
 firmant auctores medicique undiquaque doctissimi, Franc.  
 Valleriola in Loc. comm. med. Jo. Manardus Epist. med.  
 lib. v. ep. 11. & lib. xxvii. ep. v. Olaus Magnus Hist. Sep-  
 temtr. lib. xiii. cap. xxvii. Ant. Niger lib. de tuenda valet.  
 Jo. Guil. Stuecius Antiquit. conviv. lib. iii. cap. ix. Phil.  
 Hechstetterus Obs. Med. part. ii. Dec. v. casu ix. in schol.  
 quibus adde eruditissimum Herm. Conringium, amicum  
 nostrum singularem, lib. de German. corp. habitu antiquo,  
 & qui præ cæteris idem latissime ostendit in elegantissimo  
 libello, quem de Vino inscripsit, nitidissimus ille Gallia or-  
 cellus, Adrianus Turnebus. Operæ pretium igitur fuerit 16  
 inquirere, an aliud genus cervisiæ fuerint veterum illæ ex  
 frumento potiones, an vero ex malo præparandi modo,  
 aut materiæ diversitate, illarum vitia & incommoda pro-  
 venerint. Prius autem videndum erit, quis noster hodie  
 sit, quis veterum fuerit cervisiarum conficiendi modus, &  
 uterque inter se conferendus.

## CAPUT VICESIMUM SEXTUM.

### SUMMARIA.

1. *Cervisia hodie parandi modus varius.*
2. *unde varia cervisiarum differentia.*
3. *modus parandi in genere qualis.*
4. *tharra.*
5. *maltum.*
6. *βύνη.*
7. *huius ἴτιον.*
8. *bratium, bratiare, braxator.*
9. *brasiatorium & braxatorium differunt.*
10. *brasinum.*
11. *cupa.*
12. *βράζω, βράσω.*
13. *ζέω, ζέμα.*
14. *polenta.*
15. *cinnus, cyceon.*
16. *veterum parandi modus itidem varius.*
17. *καταλίειν, καταλεινείν.*
18. *Dodoneus refellitur.*
19. *fermentatio cervisiæ veteribus nota.*
20. *Auctor ἐπὶ ζύζων ποίσεως.*
21. *lupulus, planta ipsis incognita.*
22. *pro ea usi sunt conyza.*
23. *item mentha & apio.*
24. *tum ruta & origano.*
25. *pro lupulo quid hodie nonnulli substituunt.*

Cerz



**C**ervisiarum nostrarum modum quod attinet, is tam  
varie variat, ut vix urbs sit aut opidum, aut pagus, in  
quo non parte aliqua ab aliis is sit diversus. Unde & tam  
variae illarum bibentibus se offerunt differentiae, ut de his  
vere usurpare possis Virgilii illos versiculos, quos lib. II.  
Georg. de vinis profert,

<sup>2</sup> *Sed neque quam multa species, nec nomine qua sunt  
Est numerus: neque enim numero comprehendere fas est.  
Quem qui scire velit, Libyci velit aquoris idem  
Discere, quam multa Zephyro turbentur arena:  
Aut, ubi navigiis violentior incidit Eurus,  
Nosse, quot Ionii veniant litora fluctus.*

Interim tamen in genere & communi quadam ratione con-  
fectiones cervisiarum conveniunt, nec multum ab invicem  
<sup>3</sup> discrepant. Fit nempe *cervisia* ex frumento, & potissimum  
ex hordeo & tritico. Maceratur primo frumentum in a-  
qua donec intumescat, dein aqua exemptum in acervum  
componitur, & leviter quasi putrescere aut corrumpi per-  
mittitur, donec enatis ligulis germinare incipiat, mox re-  
siccatur & torretur. Hoc fit interdum solo aëris aëstivi ca-  
lore, interdum supra tabulatum, subjecto igne: quod *thar-*  
<sup>4</sup> *ram* vocant, sive *tarram*. Ekkehardus Junior lib. de Casibus  
monast. S. Galli, cap. I. *Tarra avenis centum maltrarum  
commoda*. Superioribus Germanis dicitur *eine Tharre/Sax-*  
<sup>5</sup> *xonibus eine Dahre*. Hoc modo preparatum frumentum  
appellatur *maltum*, sive *malta*: Germanis superioribus  
<sup>6</sup> *Mals*/nostratibus *Malt*/Belgis *Mout*. Aëtius Tetrab.  
III. serm. III. cap. xxix. βύνην vocat, & ait esse κριθήν βε-  
βεγγυμένην καὶ βλασησασαν, καὶ πεφρυγμένην μετὰ τῶν γλωσσι-  
δίων, *hordeum madefactum, quod germen emisit, deinde cum  
enatis ligulis tostum est*. Hesychius Lexico: βύνη (ita lege-  
rim, non βυνεὺς) σκλασμάλιον κριθινον, *byne, apparatus hor-*  
*deacea*



*deacea*, sive hordeum præparatum, j Matth. Martinus Le-  
 xico Philolog. deducere conatur ex Hebræo, voce, quæ *eb-*  
*bullire*, *intumescere* significat. Esse enim hordeum, quod  
 madefactum intumuit aut ebulliit. Mox tamen deducit à  
*βίω*, quod madefaciendi significationem habeat in *imbun-*  
 additque affinem vocem esse *bier*, pro cervisia, quæ ex *βίω*  
*en* coquitur. Tandem tamen mavult derivari *βίω* à  
*πύριον* Aristotelis, quod iam ante diximus potum esse hor-  
 deaceum, cuius materia sub *βίω*. Sequior Latinitas *brati-*  
*um* dixit, sive *brasium*; hordeum nempe aqua maceratum,  
 tostum & molitum. Vide Brovver. Antiq. Fuldens, l. 3. c.  
 12. p. 216. Hinc *brasire*, *bratiare*, *brasiare*, & horridiore  
 sono *braxare*; cervisiam coquere, quod Gallis adhuc ho-  
 die est *brasser*: quemadmodum & *braxator* ipsis est *bras-*  
*seur*, qui cervisiam coquit, *zytheysa*. Hinc itidem *brati-*  
*orium*, domus sive locus in quo cervisia coquitur; Gallis  
*brasserie*. Monachi Fuldenses in libello supplici ad Carolum  
 M. Imp. ad annum, ni fallor 1000. §. xvi. *Ut ipsa monas-*  
*terii ministeria per fratres ordinentur, id est, pistrinum, hor-*  
*tus, bratiatorium, coquina.* Dicitur & *brasatorium* & *bra-*  
*xatorium*. Vocabularius tamen antiquus, ut barbara habet  
 inscriptio, Lipsiæ editus anno 1511, inter ista distinguit,  
 & *brasatorium* vult esse domum seu locum, in quo mal-  
 tum præparatur: *braxatorium*, locum coquendæ cervi-  
 siæ. Jo. Gerh. Vossius lib. ii. de vitis serm. cap. iii, *bratium*  
 sive maltum, etiam *brasinum* putat dici, & adducit locum IO  
 exedictio Philippi Galliarum regis: *Duas cupas de uno bras-*  
*so.* Verum ibi *brasinum* non sumitur pro bratio aut malto;  
 sed pro una aliqua cervisiæ coctura, quantum nempe una  
 vice eius solet coqui. Galli adhuc hodie vocant *un brasin*,  
 Germani ein *Gebrewels*. Intelligit igitur Philippus non  
*duas cupas* de uno bratio, sive malto, sed de unoquoq; bras-  
 sino,



11 *sino*, sive *coctura*. *Cupa* autem hic est *vas cervisiae*, ut Var-  
roni in *fragm. Sat.* *ῥῆμα*, & in *sesquiulyse*, dicuntur  
*cupa vinaria* & *cupa aceti*. Videntur autem *bratium* sive  
*b'asium*, & quicquid ab iis descendit, voces esse *priscæ Cel-*  
12 *tarum*: nisi à *Græco* malis deducere. *Græcis* enim *βράζω*,  
13 & *βράσσω* & *βράνω* est *ferveo*, *ebullio*. *Hesychius* in *Lexico*  
*τὸ βράζειν* explicat per *ζέειν*, quod idem est *fervere*, *ebulli-*  
*re*; unde *ζεμα* *decoctum*. *Proprie* tamen *maltum* *Latine*  
14 *dixeris polentam*, cui, nisi sit eadem, admodum est affine.  
*Hæc* enim, non secus ac *maltum*, erat *hordeum madefa-*  
*ctum*, mox *tostum* & *mola fractum*; sive *farina hordei to-*  
*sti fractique*. *Ex* hac etiam non *cibum tantum coquebant*  
*veteres Romani*, sed & *potum*. *Ejus* meminit *Ovidius lib.*  
*v. Metam. fat. vii.* in qua *Baubo anum* *introducitur*, quæ *Ce-*  
*reris sitienti*,

— — *lymphamq; roganti.*

*Dulce dedit, tosta quod coxerat ante polenta.*

*Cæterum* hunc *Baubus potum Cereri oblatum* *Arnobius*  
*lib. v.* vocat *cinnum*, *Græcis*que dici ait *cyceonem*: de quo  
etiam *Orphei* adducit versus *Latio donatos*, quos *Græce* le-  
gere est apud *Clementem Alexandrinum*. *Verum Cinni*  
& *cyceonis* non semper eadem est *significatio*. *Arnobius*  
quidem *cinnum* hoc in loco vocat *aduris potionem*, atque  
ita idem sentire videtur cum *Ovidio*. *Uterque* enim *potum*  
ex *frumento* intelligit: *Arnobius* ex *adore*, *farris* ex *frus-*  
*mento specie*, *Ovidius* ex *hordeo* & *polenta*, sive *hordei*  
*macerati, tosti & moliti farina coctum*. *At Nonius*, in  
*concinnari*, *cinnum* vocat *potionis genus ex multis liquoribus*  
*confectum*: quod huc non pertinet. *Similiter cyceon*  
*veteribus duplex fuit, simplex & compositus*. *De simplici*  
*Hippocrates lib. ii. de Diæta* agit, & *parari solitum* ait ex  
*farina cum aqua*, aut *vino* aut *melle*. *Cum aqua paratum*  
scribit



scribit refrigerare & nutrire, cum vino nutrire & caleface-  
 re, cum melle nutrire & alvum lenire. Ex his cum aqua  
 paratus & coctus cinnus, cum Ovidiano potu idem esse po-  
 tuit, cæteri aliorum pertinent. Atque hunc potum cum  
 aqua coctum Hippocrates lib. II. de Morbis videtur *κυκεῶνα*  
*λεπτόν*, cyceonem tenuem vocare. Erotianus definit *πόμα*  
*μετ' ἀλφίτων τετραγυμένον*, seu potum polenta aut farina per-  
 mixtum. Compositus cyceon est apud Homerum II. λ. quem  
 ex vino Pramnio, melle, aqua, farina & caprino caseo pa-  
 ratum Nestori & Patroclo exhibuit Hecamede. Eustathius  
 ad eum Homeri locum dicit esse *πόμα ἐξ ὄνου καὶ μελιῶ*,  
*καὶ ὕδατος*, καὶ τὸν μεμιγμένον. Eadem habet Hesychius  
 nisi quod caseum omittat, Suidæ simpliciter est *πόμα ἐκ δι-*  
*αφόρων μιγμάτων*. Alii enim alia addebant aut subtrahebant,  
 eratque instar pultis sorbilis, aut liquidioris alimenti. Hip-  
 pocrati lib. de Nat. mul. & lib. I. *πρὸ γυναικείων* est *κυκεῶν*  
*παχύς*, cyceon crassus, & cum Ovidiano potu nihil commu-  
 ne habet. Sed redimus ad *βύνην*, sive maltum, aut bratium,  
 de quo intelligendus est Orosius, quando de cervisiæ con-  
 fectione lib. V. cap. VII. ait: *Suscitatur illa ignea vis germi-*  
*nis madefacta frugis, ac deinde siccatur, & post in farinam re-*  
*ducta molli succo admiscetur, quo fermentato sapor austeritatis*  
*& calor ebrietatis adjicitur.* Hæc totidem verbis repetit  
 Isidorus Orig. lib. XX. cap. II. Maltum enim hoc mola fra-  
 ctum in farinam crassiorem redigitur, quæ primum cum  
 aqua seorsim certo temporis spatio in pulvem coquitur, vel  
 etiam aqua ferventi, quasi ebullitione quadam irrigatur,  
 idque semel atque iterum, donec omnis pinguedo aquæ in-  
 hæreat. Colaturæ flores lupuli injiciuntur, cum quibus de-  
 inde perfecte coquitur. Colatur tum denuo, & colato ad  
 reporem refrigerato flores sive faces cervisiæ, aut aliquid  
 fermenti admiscetur, ut spumescat & fermentetur instar



15 vini. Hæc hodie est fere cœvisiæ parandæ ratio. Veteres  
 quod attinet, mirum certe videtur, quum tam sæpe potus  
 um ex frumento & frugibus faciant mentionem, qui factum,  
 ut nemo conficiendi modum nobis integre consignarit. Ea  
 quidem id inde esse crediderim, quod & apud ipsos, ut a-  
 pud nos hodie, pro gentium locorumque diversitate modi  
 conficiendi admodum variantur, nec una omnes ratione  
 potus suos sibi confecerint. De variis istis parandi modis  
 testis est Strabo lib. xvii. ubi postquam dixisset, zythum pe-  
 culiariter apud Ægyptios fieri, addit: Παρ' ἐνάσεις ἡ αἰσθη-  
 ασία διαφέρει. *Apud singulos vero confectiones sunt differen-*  
*tes.* Nihilominus tamen, si in genere, ut recentiorum, ita  
 & veterum parandæ cervisiæ modum consideres, non de-  
 prehendes eum à nostro multum discrepantem. Primo e-  
 nim, non secus ac hodie, ex frumento parabatur cervisia  
 sive potus. Frumentum id æque, ut nunc, madefaciebant.  
 Id tangit Plinius lib. xiv. cap. xxii. *Est, inquit, & Occi-*  
*dentis populis sua ebrietas ex fruge madida.* Nec tamen sim-  
 plex erat illa madefactio, sed tanta ut frumento quasi pu-  
 tredo quædam induceretur, & germinatio succederet. Do-  
 cuit id iam olim Theophrastus lib. vi. de causis plant. cap.  
 xv. ubi scribit: τῆς ἢ (χυλῆς) ἐξέσπιντες τῆς φύσεως, καὶ ἰσχυ-  
 σήποντες, εἰς χυλῆς ἀγασσι πολίμας. εἶον, ὡς οἱ τῆς οἴνης ποιεῖν ἔ-  
 κει τῶν κριθῶν, καὶ τῶν πυρῶν, καὶ τῶν ἐν Αἰγύπτῳ καλεσθῆναι  
 ζῆθον. *Nonnullos (lapores, sive chymos) dimovendo ex*  
*propria natura, putrefaciendoque leviter, potari habiles faci-*  
*unt: ut qui vina ex hordeo aut tritico conficiunt, aut quod zy-*  
*thum Ægyptus appellat.* Fatentur idem Galenus lib. vi. de  
 simpl. medic. facult. Oribasius collect. lib. xv. aliique, qui  
 zythum ex putredine fieri scribunt. Ita vero madefactum  
 & quasi corruptum frumentum, mola frangebant in fari-  
 nam. Hoc autem ut commode fieret, necessum erat, ut pri-  
mum



mum resiccaretur, ac post mola frangeretur. Mola vero  
 fregisse veteres frumenta testis est Athenæus lib. x. ex Hecataeo. Ἐκαταῖος ὁ, inquit, ἐν δευτέρῳ περιηγήσειως, εἰπὼν περὶ  
 Λιβυπλίων, ὡς δὲ φάγοι εἶσι, ἀπιφέρει, ὡς τὰς κριθὰς εἰς τὸ πόμα  
 καὶ ἀλέουσι. Hecataeus libro secundo descriptionis orbis, quum  
 de Aegyptiis dixisset, eos pane vesci, subiungit, quod horde-  
 um potius gratia mola frangant. Et in principio libri ex co-  
 dem Hecataeo dixerat Athenæus, Ἄgyptίους κολησίας ἐδίειν,  
 τὰς τε κριθὰς εἰς πόρον καὶ ἀλεαίνειν, vesci collestia (pane ex  
 olyra & oryza) & hordeum pro potu, mola frangere. καὶ ἀλέω 16  
 enim est, mola frangere, ἀλέω molo; καὶ ἀλεαίνειν est,  
 conterere, ἀλεαίνω, tero, molo, pinso. Unde καὶ ἀλεαίνοντες  
 apud Hesychium sunt καὶ ἀλεαίνοντες; qui proinde etiam ζυ-  
 θιον, quod diminutivum est à zytho, vocat πόμα ἐξ ἀλεαίνω-  
 τος, seu portionem ex farina, sive ex hordeo in farinam con-  
 trito & commolito. Madefaciebant itaque primùm vete-  
 res frumentum, sive macerabant, mox leniter putrefieri sin-  
 nebant, resiccabant deinde rursus, seu torrebant, ac tan-  
 dem mola frangebant, atque ita habebant malum, quo  
 nos hodie uti diximus. Cæterum post hanc mitionem mali  
 ti cum aqua, ante fermentationem, puto à veteribus etiam  
 institutam coctionem, atque omnia simul perfecte eos co-  
 xisse. Rembertus Dodonæus quidem in Epistola, quæ est 17  
 xxxix, inter Epistolas Medicinales Balduini Roussei, quem  
 admodum & Matth. Lobelius in Adversar. putant zythum  
 fuisse potum ex hordeo tantisper in aqua macerato, donec  
 id resolutum fuisset in liquorem: & hoc ait Dodonæus dif-  
 ferre zythum à cervisia nostrate, quod hæc ex hordeo co-  
 cta sit, ille crudus ex hordeo in aquam tantum resolutus  
 humor. Sed vapulat hoc nomine à Rousseo Epist. xl. Licet  
 enim de zytho Dioscorides non addiderit, cum coctum  
 fuisse; tamen nec in aquam tantum resolutum affirmavit,



nec quisquam veterum alius. Omnes vero veterum, ubi de frumentaceis potionibus agunt, inculcant eorum *σκασιαν*, & zythum, cervisiasque cæteras vocant *πόδια ἑσκασιμένου* & *καπριδασμένον*. Quæ autem potest esse *σκασιαν*, ubi saltem frumentum in aqua cruda maceratur ad dissolutionem, & sic bibitur? Et quomodo zythus sola frumenti in aqua maceratione paratus, parum concedere potuit vino, tum odore & fragrantia, saporisque bonitate, tum facultate; quod de zytho non vice simplici affirmat Diodorus Siculus, ut supra ostendimus? Hieronymus certe ad Nepotianum, de vita Clericorum, ubi de siceræ, omnisque potionis extra vinum inebriantis confectio agit, ait *coctis frugibus aquam pinguiorem colorari*: sive ut Isidorus habet loco adducto, *coctis frugibus aquam pinguiorem quasi succum colorari*. Igitur & coquebatur olim cervisia. Tandem  
18 vero post coctionem hanc & colaturam, decoctum sinebatur fermentari. Hæc fermentatio ut eo promptior fiat, hodie addi consueverunt, ut ante dixi, fæces cervisæ aut fermenti aliquid. Sed nec hoc latuit veteres. De fermenti meminit Virgilius lib. iv. Georg. id usurpatum in confectio-  
ne potus ex sorbis.

*Hic noctem ludo ducunt, & pocula lati*

*Fermento atq; acidis imitantur vice a sorbis.*

De fæce cervisæ aut spuma testis est Plinius lib. xii c. vii. *Gallia*, inquit, & *Hispania frumento in potum resoluta, quibus diximus generibus, spuma ita concreta pro fermentantur; qua de causa levior illis quam cæteris potus est. Ζυμύται* nempe hoc modo, *καὶ μετ᾽ ὀπιζέει* decoctum, sive fermentatur, elevaturque & levius redditur, at Hippocrates  
19 loquitur in melancholiæ ex acidis fermentatione. Quæ omnia confirmat Anonymus auctor fragmenti *περὶ ζύμων ποτιστικῶν*, nondum editus, Chemicorum Græcorum volumini  
sub.



subiunctus, cuius sententiam de zythi veterum paratione adducit eruditissimus Reinesius Var. Lect. lib. III. cap. IX. Scribit ille, è molito hordeo & addito fermento fieri panes, eosque in ahenum coniectos affusa aqua coqui, tum colari liquorem, hunc contactum incalescere, & separata faculentia potabilem reddi. Et hanc *zythi* olim in Ægypto parationem fuisse, recte ex eo colligit Reinesius, quod Chemiei illi, licet Græci, quorum codici MS Auctor iam dictus subiungitur, omnes apud Ægyptios vixerint. *Lupulum* quidem quod attinet veteres cervisiis suis incoxisse non invenimus, cuius beneficio putredini à madore frumenti contractæ mederentur, potum ab acore tuerentur, condirent, diu servarent, & potantibus amariorum redderent & facultate calidiorum; qui simul aperiret & abstergeret, sanguinemque defæcarent, & sal quasi esset potus. Plane enim incognita illis planta hæc fuit, nulli memorata, nisi forte tunc Plinio, qui lib. XXI. cap. XV. *lupum salictarium* appellat, & inter oblectamenta potius, quam alium usum refert. Interim habere alia, quæ vicem lupuli supplerent, atque idem cervisiis addita præstarent. Athenæus lib. X. ex Hecatreo nos docuit quosdam *parabia*, ex milio paratæ, addidisse *conyzam*. Est autem *conyza* calida & sicca, ut lupulus, amara & ad gustum acris, nec minus quam iste aperit, incidit & absterget: odore etiam præstantior est & validior, idemque in potibus præstans, quod lupulus. Arabes, ut ex Avicenna liquet lib. II. tract. II. cap. CCLXXIX. addere *mentham* & *apium*: interdum, ut idem lib. de remov. nocum. in regim. sanat tract. V. cap. XIX. ait, *rutam* & *organum*. Hæc vero omnia similiter calida sunt secundo, quædam etiam tertio excessu, & vim conservandi, incidendi, aperiendi, extenuandi, abstergendi & flatus discutendi obtinent, ut videre est apud Galenum lib. VI. & IX.

de



24 de simpl. medic. facult. Nec nostri hodie semper lupulum, aut hunc solum cervisiis suis incoquant; sed interdum *absinthium*, quod Septentrionales facere Olaus Magnus testis est lib. XIII. Hist. Septemtr. cap. xxvii. interdum] *chamaepeucea Cordi*, quæ *myrica* est, vulgo Post Germanis dicta, indunt; alii *serpilli silvestris speciem*, quam Poloni *szmer* appellant. Alii aliquid *scarlea* injiciunt, quæ vaporosa admodum est: alii alia addunt, lupuloque substituunt, potusque iis condiunt. Quorundam, inquit Ant. Sæbergerus in Amethysto, flagitiosa temeritas etiam *hyoscyamus* in usum trahit. Ex quibus omnibus liquido apparet, veterum potiones frumentaceas parandi modum vix alium fuisse à nostro, nec quidquam in ipsis conficiendis eos latuisse, quod nos sciamus: quanquam facile concedamus, non ubivis locorum, nec apud omnes æque accurate omnia observata, quum nec apud nos idem ubivis fieri soleat.

#### CAPUT VICESIMUM SEPTIMUM,

##### SUMMARIA,

1. Potuum frumentaceorum nocumenta. 2. ad potus illos parandos quæ requirantur. 3. aqua salubris. 4. frumentum bonum. 5. iusta eius germinatio & tostio. 6. lupuli flores. 7. coctura sufficiens. 8. frumentatio. 9. nihil fit sine fermentatione. 10. modus fermentationis in cervisia. 11. cervisia media natura inter aquam & vinum. 12. caliditas eius unde. 13. eius qualitates. 14. nocumenta unde. 15. vini commoda. 16. incommoda. 17. cervisia an elephanticos faciat. 18. elephantiasis Aegypto familiaris. 19. eius rei causæ reddita. 20. à Scaligero dissensum. 21. in Germania pauci Elephantici. 22. cervisia à Simeone Sethi laudata. 23. & ab Avicenna. 24. Carmen de cervisia Hugonis Grotii. 25. & de cervisia Gardeliebensi Henrici Meibomii.

Vidi.