



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Universitätsbibliothek Paderborn

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

Meibom, Johann Heinrich

Helmestadii, 1668

Caput Vicesimum Septimum.

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

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 *scarleæ* injiciunt, quæ vaporosa admodum est: alii alia addunt, lupuloque substituant, potusque iis condiunt. Quorundam, inquit Ant. Sæcbergerus 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 ubi vis locorum, nec apud omnes æque accurate omnia observata, quum nec apud nos idem ubi vis 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 redditæ. 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 Gardelebiensi Henrici Meibomii.

Vidi.

Vidimus cervisiarum, seu potuum frumentaceorum cōf- i
fectionem hodiernam: vidimus & veterum modice ab
ista discrepantem. Videamus nunc porro an à potu, cum
in modum parato, talia nocumenta sanitatisque incom-
moda, quæ Dioscorides, & quī ipsum sequuntur, illi ad-
scripsere, provenire possint. Tria autem maxime in *coctura* 2
coctura horum potuum veniunt considerata: *materia*, *co-*
ctura & *fermentatio*. *Materia* est *aqua*; *frumentum*, sive
ex hoc paratum maltum; & *lupulus*, sive hujus flores. *A-*
quam si potus salubris esse debet, optimam oportet eligere, 3
visu nempe, gustu & olfactu puram & sinceram. Nisi ea
nim ea talis sit, cervisia ipsa, quæ nihil aliud est quam aqua,
frumenti & lupuli florum viribus imprægnata, malæ aquæ
malas qualitates plurimas retinebit, nec omnes coctura aut
fermentatio emendabit. *Frumentum* item bonum esse con- 4
venit & selectum, sive hordeum sit, aut triticum, sive etiam
frumentaceorum quid aliud. Hoc enim est quod Corn.
Celsus dicebat lib. II. cap. XLX. *Firmior ex frumento potio,*
quo firmius fuit ipsum frumentum. Maltum vero situm et 5
iam est in ipsa *frumenti* macerati *germinatione* & *rostitutione*.
Nam si plurimum progerminaverit, minus qualitatū in
aquam aut virium, dum coquitur, deponet. Si in sole tor-
rebitur, plus humoris excrementitii retinebit: sin ab igne,
cavendum erit, ne nimium torreatur, & usturam recipiat.
Lupuli flores itidem selectos esse, & in quantitate debita ad 6
jici necessum est. Plus justo enim additi, calefacient nimis
um, & caput fortius petent, potusque amariorēs reddent.
Post materiam requiritur *coctura*, quæ sufficiens esse debet; 7
ne si minor sit, quam fas fuerit, cervisia relinquatur crudi-
or: quod sæpe fit illis in locis, ubi ligna cariora sunt, & co-
ctores cervisiarum parcius ea in cocturam adhibent. Tan-
dem requiritur *fermentatio*, qua cervisia ita cocta bene fer- 8

R

men.

mentetur & defæcetur. Non loquor autem nunc de fermentatione illa, qua frumentum madefactum germinare
9 incipit. Est enim & hæc fermentatio quædam. Nihil siquidem sine fermentatione producitur, nihil nutritur, & quod cibum concoquimus, quod sanguinem conficimus, quod simile nobis progeneramus, non fit sine fermentatione, nec quicquam aliud sine illa in hoc orbe sublunari sub aspectum prodit; ut pluribus, si instituti ratio id ferret, deducere in proclivi esset. Sed loquor de ea nunc fermentatione, qua post frumentum, aut ex eo maltum, cum aqua decoctum, cervisia ex se fermentari incipit, eaque fermentatio ut sufficienter fiat, porro promovetur alterius cervisiæ fermentantis addita fæce, aut floribus, ut vocant, aut modico
10 fermenti. Incipiente enim ex se fermentatione, si fæces jam dictæ, aut fermenti aliquid decoctioni fuerit additum, jam coctis id incubat & magno corpori vim suam miscet, omnesque ejus partes pervadit, unde mox homogenea congregantur, heterogenea separantur, aliaque ad superficiem propelluntur, & *flores* constituunt (qui deinde aliis frumentaceis decoctionibus rursus sint pro fermento) alia in fundum detruduntur, eoque facto reliquus liquor
11 depuratus cervisiæ essentiam constituit. Hoc autem modo & ex arte confecta cervisia mediam naturam inter aquam & vinum indipiscitur, nec tam frigida manet quam illa,
12 nec tam calida evadit, ut hoc. Licet enim & aqua sit frigida, coctione tantum attenuata & levior facta, hordeum etiam sit frigidum in primo gradu: (triticum enim calorem quendam obtinet) tamen frumentum omne in prima illa fermentatione, qua incalescit & germinat, calorem aliquem acquirit. Nihil enim hujus sine calore fit, sed protruduntur germina omnia à vivifico calore qui est in granis, in quibus idem porro tostione quodammodo figitur, quem

quem deinde maltum in cervisiam dum coquitur, deponit.
 Accedit deinde malto calor extraneus à tostione ipsa, quæ
 empyreuma addit. Cum primis vero ex lupulo (qui calis-
 dus est & siccus secundo excessu) calor intenditur, coque
 magis, pro majori ipsius quantitate. Nec nihil demum fa-
 cit fermentatio ultima, qua potio aërescit, ut ita loquar,
 & *μετεωρίζεῖ*, seu spirituaescit. Atque hæc causa est ob quam **13**
 cervisia mediam inter aquam & vinum naturam sortitur,
 atque ita contemperatur ut potus fiat saluberrimus, omni
 ætati, sexui, regioni & tempori conveniens. Bene etenim
 nutrit, & corpora reddit pinguiora & robustiora, cutim ef-
 ficat lævem ac nitidam beneque coloratam, vino melius
 humectat, paucos facit arthriticos, vitamque longius pro-
 ducit. Quod si interdum nocere videatur, eaque inducere **14**
 incommoda, quæ Dioscorides cæteri que illi tribuunt au-
 ctiores, accidit id vel ratione quantitatis, si immodice assu-
 matur, vel ratione ætatis, si recentior sit, aut turbidior, ac-
 minus defæcata, aut ob errorem in coctura commissum,
 aut si ace scat, aut ex aquæ vitio, aliaque aliqua ex peculiari
 causa. Ita recens cervisia, vel turbida, aut malè cocta in
 ventriculo flatus excitat, & dolores colicos, aut renum
 cruciatus & stranguriæ molestiam. Si ace scat ventriculum
 vellicat, refrigerat, tussim concitat, capitis dolores produ-
 cit. Si plus lupuli receperit, aut vice lupuli calida alia ipsi
 fuerint incocta, pius caput petet & aggravabit. Hoc vero
 cervisia commune habet cum vino. Etenim & hoc tum ra-
 tione loci in quo nascitur, tum ratione caloris quem obti-
 net, saporis, odoris, substantiæ, maturitatis & ætatis im-
 mane quantum variat, & multa sæpe bibentibus creat in-
 commoda. Optima quidem sunt vina, quæ celeriter nu- **15**
 triunt & reficiunt, vires corporis instaurant, concoctionem
 juvant, sudorem & urinam provocant, senectutis frigidi-

- tatem contemperant, spiritus & nativum calorem excitant, putredini resistunt, stomachumque debilem emendant.
- 16 Vicissim vero *vina dulcia & crassa* lienem & hepar in tumorem attollunt, & picrocholis obfunt, apud Galenum comm. in Aph Hipp. lib. III. aph. II. & lib. de vict. rat. in acutis. *Vina minus cocta*, præcipue mustum, inflat, conturbat & in ventre effervescit, teste Hippocrate lib. I. de diæta, & Galeno lib. II. de alim. facult. cap. IX. *Nova* eisdem Galeno lib. V. de sanit. tuenda, cap. V. & lib. de malo bonoque succo, in ventre fluctuantia permanent, & difficilis sunt coctionis. *Vino veteri* nervos lædi scribit iterum Dioscorides lib. dicto, cap. VII. Regionis ratione *vinum Asiaticum* ex monte Tmolo, capitis dolores ciebat: *Coum & Clazomenium* facile corrumpebatur, flatus gignebat, alvum turbabat, nervisque oberat, teste eodem Dioscoride cap. X. Et quis omnes differentias, omnia nocumenta recensere censet? Quod vero Dioscorides, & ipsum sequutus Avicenna, cervisiam Ægyptiam, sive zythum, volunt elephantiasin progignere, in eo prorsus falsi fuere aut fallunt. Potuit quidem Dioscorides in Ægypto vixisse, atque etiam militasse; quum βίον στρατιωτικὸν egerit, ut in præfat. ipse testatur: potuit etiam multos ibi vidisse elephanticos: at male in zythumejus rei causam referre, & non causam, ut
- 18 causam, obtrudere nobis conatus est. Licet enim elephantiasis in Ægypto sit endemia, atque adeo frequens, ut etiam in ipsa sola eam vigere crediderit Lucretius, qui ita de ea scribit lib. VI.

Est elephas morbus, qui propter flumina Nili

Gignitur Ægypto in media, neque præterea usquam.

- 19 Causa tamen non tam zythusest, quam aëris intemperies & ciborum ratio. Audiamus Galenum lib. II. de curat. ad Glauc. cap. X. καὶ αὖ γὰρ πῶς Ἀλεξανδρείαν ἐλεφαντιάσιν πάμ-

πολ.

πῶς οἱ, δια' τε τῶν δίσαιων, καὶ τῶν θερμότητων τῶν χωρίων. Κα-
 τὰ δὲ τῆς Γερμανίας τε καὶ Μυσίας σπανιότατα τῶν τῶν πάθον-
 ται γινόμενον, καὶ τῶν τοῖς γαλακτοπότοις Σκύθαις σχεδὸν
 ἔδεσσι φαίνεται γινόμενον. Ἀλλ' ἐν Ἀλεξανδρείᾳ παμπόλλη ἡ
 γένεσις αὐτῶν, δια' τῶν δίσαιων ὅσιν. ἀθάραν γὰρ ἐοδίσσι, καὶ φα-
 κῶν, καὶ κοχλίας, καὶ τὰρίχι πολλὰ. Ἰνὲς δὲ καὶ ὄνεια κρέα, καὶ
 ἀλλὰ τῶν παχύν καὶ μελαγχολικὸν γένεσιν χυμὸν. ἅπερ δὲ
 θερμὸν τῶν παθόντων ὄντι, καὶ ἡ ῥοπή τῆς φορᾶς αὐτῶν πρὸς
 τὸ δέρμα γίνεσθαι. In Alexandria quidem elephantis morbo
 plurimi corripuntur propter victus rationem & regionis fer-
 vorem. At in Germania & Mysia rarissima hac passio esse vi-
 detur. Et apud Scythas lactis potatores nunquam fere appa-
 ruit. In Alexandria vero plurimum generatur ob victus rati-
 onem. Comedunt enim farinam elixatam, & lentem, & cocho-
 leas, & plura salita, & nonnulli ex ipsis carnes asininas, &
 alia quaedam, quae crassum & melancholicum humorem gene-
 rant, unde quum circumstans aër calidus sit, motus humorum
 agitur versus cutem. Etiam Lucretius ipse causam elephan-
 tiasis in Aëgypto in aërem reulit, dum versibus adductis
 mox subicit:

— — varius concinnat id aër.

Cum primis tamen in victu Aegyptiorum ad elephantiasin
 multum contulit lentium esus: qui tam familiaris & fre-
 quens Aegyptiis fuit, ut lentem propterea Virgilius lib. 1.
 Georg. vocarit *Pelusiacam*, à Pelusio Nili ostio: Martialis
 in Xenii *Niliacam*. Sunt autem lentæ cibis admodum
 noxius, frigidus & siccus, mali, si quisquam alius, crassi &
 vitiosi succi, & qui in melancholicis morbis generandis &
 promovendis immane quantum possit. Simeon Sethi de ai-
 limentis in v. Φακοὶ ita scribit: οἱ δὲ πλεονάζοντες ἐν τῇ τῶν
 ἐδέσσει τῇ καλῶν ἐλεφαντίας ἔχουσιν καὶ καρκίνους καὶ
 σκίρρους καὶ νεύρων ἀλγύματα καὶ τὰ μελαγχολικὰ δηλονότι

ad m. qui crebrius huic edulio indulgent, incidunt in elephan-
triasin, quam vocant, carcinomata schirri nervorum dolores
 20 *affectusque videlicet melancholicos.* Itaque non opus est
 cum Scaligero Exercit. LXXXVII. ad excusandum Diosco-
 ridem recurrere ad acorem zythi, cui emendando hodie
 lupulus cervisiæ addatur. Nescimus enim an non Ægyptii
 etiam illum conyza, aut re alia emendarint. Hoc enima-
 libi ab aliis factum jam docuimus, & quidem longè ante
 21 Dioscoridis tempora, ejusque opinionis sequacium. Hoc
 interim hic notandum, quod Galenus ait, elephantiasin
 raram esse apud Germanos. Et tamen Germani Galeni
 tempestate vinum fere, nisi ad Rheni forte ripas, prorsus
 ignorabant, & zytho tantum utebantur, sive, ut ait Tacitus
 lib. de mor. Germ. cap. XXII. *humore ex hordeo aut frum-*
mento in vini similitudinem corrupto. Certè & hodie in Ger-
 mania Septemtrionali, ubi non multum vini, à vulgo præ-
 sertim bibitur, vix ullos elephantiacos reperire est, quorum
 tamen plures iis in locis invenias, ubi vino homines abun-
 dant, & liberius se eo invitant. Cæterum salubritatem po-
 tus frumentacei etiam veterum nonnulli paullatim cœpe-
 runt advertere & laudare. Testis est Simeon Sethi, qui lib.
 22 de cibor. facult. *Recentiorum quidam, inquit, priscorum*
redarguunt rationes, aiuntque phucam in multis esse utilem,
incolumitatemque ac sanitatem efficere. Et revera quidem
 prodest iis, qui calidiores sunt temperamento, & in primis ven-
 triculo: quique per excessum caloris astuosa afficiuntur siti:
 maximè vero ubi simplex fuerit. Sedat enim & sitim, & ap-
 petentiam excitat, & ventrem movet, est & quando lotium.
 Etiam antedixerat: *Utilis est adversus sacrum morbum, &*
ex vino conceptam crapulam, sanguinisque acuitatem sedat.
 Per sacrum morbum autem intelligere videtur epilepsiam,
 quæ ab acri humore aut vapore cerebrum vellicante & ad
 expul-

expulsionem stimulante originem ducit. Acrimoniam enim cervisia temperat; vinum contra calore suo & siccitate, quæ caloris lima est, auget & asperat. Similiter vero 23
& Avicenna lib. II. tract. II. cap. CCLXXIX. non omnem cervisiam, sive phucam damnat, sed laudat potius factam *de pane alhavari, cum mentha & apio*, & commendat ad stomachum calidiorem. Et lib. de remov. nocum. in regim. sanit. tract. V. cap. XIX. cæteris potibus præfert eum, qui fit *ex pane cum ruta, origano & cinamomo*. Pro modo nempe præparandi, & materia, variavit & olim cervisia, & variat hodie, variantque eius qualitates. In universum tamen verum manet firmumque, cervisiam omnem, si ex convenienti materia, debitoque modo paretur, potionem esse saluberrimam, & humano generi minime omnium nocivam. Poëtarum autem in cervisiam iocis & cavillis repo- 24
nimus viri magni, *Hugonis Grotii, pro Cervisia Carmen*, quod in Poëmatiis quidem eius, ut puto, non extat, mihi vero ab eius olim familiari, nunc mihi amicissimo, Christiano Cassio Jcto, & Lubecensium Episcopi & Holsatiæ Ducis Consiliario intimo, communicatum est. Scripsit id autem Auctor in Galliis.

*Humor dulcis aquæ, sed igne cocta,
Quam succo Ceres imbuunt salubri,
Qui corpus vegetat, nec impotente
Commotam furiat vapore mentem:
Qua potu fruitur Batava tellus,
Neptuni domus, horreumq; mundi:
Et quotquot populos mares ab alto
Cali culmine conspiciuntur Arctos:
Ipsæ te sitiunt novem Sorores;
Nec Permesside proluuntur unda,
Ex quo Græcia Barbaro sub hoste est:*

Nec

*Nec Bacchi cyathos amant puellæ ;
 Sed Rheni Vahalisq; temperatos
 Almis pastibus hauriunt liquores.
 Dura mentis , iners , merumq; rus est ,
 Si quem basia non movent Secundi :
 Et quæ Dusa canit parente maior
 Calo siderios rotante currus :
 Et quæ spicula Baudio vibrante
 Non unum sibi destinant Lycamben :
 Et quos dat numeros nihil vetustis
 Cedens vatibus Heinsii Thalia.
 At me , sentio , larga cum sequatur
 Vini copia , frigiditq; fontes ,
 Heu ! Musæ fugiunt , Venite quondam
 Dilecti latices : nec esse crudum ,
 Nec contra decet ebrium Poëtam.*

25 Huic addo aliud parentis mei , *Henrici Meilomii*. Id ut res
 citius intelligatur , sciendum est , in Serenissimorum Ducum
 Brunsvicensium , in opido Helmeſtadienſi , Academia ,
 quam à conditore *Iuliam* dicimus , ab ipsa eius fundatione
 vix aliam in deliciis fuisse cervisiam , quam quæ in vicino
 Marchiæ Brandenburgicæ opido *Gardelegia* coquitur.
 Quum vero aliquando Serenissimus Princeps *Fridericus Ul-*
ricus , una cum Statibus Provincialibus Academiam suam
 de more visitatum veniret , reperti fuere , qui Principi sua-
 derent , ut in gratiam & emolumentum opidi Helmeſtadi-
 enſis cervisiam peregrinam venum amplius haberi vetaret.
 Id quum male haberet Academiae Professores , conatuque
 suorum intercederent : parens meus , quod Principem à
 poëticis lusibus non abhorreſcere ſeiret , Carmen ei quod sub-
 iungo , sub proſopopœia ipsius cervisiæ obtulit , versibus-
 que iocosis plus , quam Professores cæteri intercessionibus
 seriis

seriis , impetrasse creditus fuit. Vox autem CLEPIT in carmine , alludit ad nomen cervisiæ Helmestadiensis , quæ tenuior est.

SERENISSIMO PRINCIPI,
FRIDERICO VLRICO,
Duci Brunsvicensium ac Lynebur-
gensium,
CERVISIA GARDELEGIENSIS
S. P. D.

Illa ego Garlebia soboles spectabilis urbis,
A dulci nomen cui genitrice datum est:
Hei mihi! nunc viridi discedere cogor ab Elmo
Exul, & antiquos deseruisse lares:
Principis offensi iubet hoc sententia, quamvis
Me sceleris possit dicere nemo ream,
Plus satis affligor, dum coëtor prodigus unde
Subtrahit immodice debita farra mihi.
Accedit violens auriga, mala alite mutans
Viles fontis aquas in geniale merum.
Tristior exilii tantis infamia damnis
Additur, & vulgi fabula fio nocens.
Parce precor misera, Princeps generose, nec audi
Illos, invidiam qui mihi forte parant.
Non sum ignota tibi; memini me sæpe rigasse
Labra tua, & grato rore levasse sitim.
Adde, quod est tellus isthac mihi patria, cunas
Qua dedit uxori & grata alimenta tua.
Hac si defuerint, poterint tamen esse, favorem
Qua mihi non dubium conciliare queant,
Me pariter laudant docti indoctique, nec ullus
Gratior illorum prolnit ora liquor.