



De ceruisia, eiusque conficiendi ratione, natura, viribus, & facultatibus, opusculum,

<https://hdl.handle.net/1874/451910>

DE CERVISIA,
EIVSQUE CONFICIENDI RATIONE, NATURA,

viribus, & facultatibus,
opusculum:

AVTHORE

THADDAEO HAGECIO

ab Hayck.



FRANCOFVRDI

Apud heredes Andreæ Wecheli,

M D L X X X V.

DE CERVISIA

PIV SOVE COME

CELESTI NOSTRI

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

9

ILLVSTRI ET
INCLYTO HEROI WILHEL-
MO ROSENBERGIO, &C. PROREGI
Bohemiæ, suo Domino benignissimo,
Thaddæus ab Hayck S. P.

HTSI ego, dum illustri Celsit. T.
Commentatiunculam de Cer-
uisia offero, fortè quibusdam le-
uidense munusculum, aut valde
tenue offerre videbor; verum
tamen quicquid hoc tempore ex meo penu de-
promo, illud tale esse non iniqui rerum aestima-
tores statuunt, quod neq; prorsus indignum &
illiberale est me dare, neque Celsit. T. accipere.
Si enim liberalis & generosi ingenij est uni-
uersæ naturæ consideratio: & si ea sese oblecta-
re omnibus ætatibus maximi quig; Reges con-
sueverunt; ac ego particulam quãdam rei na-
turalis, adeoq; illius, quæ venit in alimoniam
multis populis, propono & excutio; non video
certè, quæ ratione hoc meum munus pro inho-
nesto, pro inutili, pro injucundo, & propterea
à dignitate tua alieno condemnari vel possit
vel debeat. Sed ogganient hic nasutiores qui-
dam; & isti delicatuli, quotidianis assueti lau-

ticijs, inquietes: quid heroibus cum Ceruisia? conficiat eam plebs, & bibat: Medici de natura, viribus & facultatibus disputet; Domini verò ex ea amplissimum colligant vectigal. Esto sanè; remoueat eam quis non modò mensa, sed etiam ex tota sua ditione eiciat. Quis adeò vecors & barbarus fuerit, qui cognitionem illius conficiendæ, & naturæ pernoscendæ illiberalem dixerit? præsertim cum haud sit obscurum, hoc genus potus plerisque etiam Regibus & Principibus, multisque Regnis & Prouincijs familiare, & nõ ingratum habitum esse; etiam venum haberi. Quamquam autem Celsit. I. & à vino, & ab hoc genere potus à natura abstineat, contenta communi omnium animantium potu; tamen eam pro Ceruisia, ne in exiliũ mittatur, veluti pro aris & focis pugnaturam, nullum est apud me dubium. Nec defutura sunt hic aliorum quoque auxilia. Nemo enim Ceruisiæ cocturã aspernatur; nemo est, qui eam maximo studio & conatu non expetat: quod vel tot officinæ Ceruisiariæ passim operose extructæ abunde testatur. Nusquam hæc visuntur collapsæ aut neglectæ: at sana quamplurima vel funditus euersa, vel malè sarta tectaque passim spectantur.

Cre-

DEDICATORIA. 5

Crebrius maltaria quàm altaria fumos edere
 conspiciamus: nimirum quoniam, dicunt qui-
 dam, illinc lucrum, hinc damnum ad nos re-
 dit: Lucri autē bonus odor est ex re qua-
 libet. Homines, inquiunt, fumus; huma-
 ni à nobis nihil alienum putamus. Vtinā
 verò cum isto humanitatis prætectu plerique
 non etiam simul Atheismum induamus; mo-
 reꝝ Lucianico scripta Mosis & Euangelij, ad-
 eoꝝ antiqui & noui fœderis tabulas, pro fabu-
 lis non reputemus. Ipsa itaque Ceruisia præ-
 paratio ob præsens, quod secum affert, lucrum
 à nemine non expetitur. At naturæ illius co-
 gnitio non nisi doctis, & naturæ rerum peritis
 plena & perspicua esse potest; quam vulgus
 Epicureum tanquam in nuda speculatione po-
 sitam, nullamq; secum perceptibilem afferen-
 tem utilitatem aspernatur. Quare in hoc
 libello & præparationem, & causas, unde na-
 tura Ceruisiæ penitus perspiciatur, exprimere
 sum conatus. An id sim assecutus, aliorum sit
 iudicium. De me ipso aliud pronunciare non
 possum, nisi facultatem, non studium mihi de-
 fuisse. Vt autem hæc commentarer ante an-
 nos plures Clariss. vir, D. Iulius Alexandri-
 nus Archiatros Cesareus, homo summi judi-

cij, summae humanitatis & eruditionis mihi
 auctor erat. Cum enim praclarum illud opus
 de Salubribus, quod jam teritur in manibus
 multorum, adornarat; ac in eodem opere ali-
 quid etiam de potu frumentaceo, quae nos Cer-
 uisiam vocamus, dicere vellet, rationem ejus
 conficiendi à me petijt. In quo cum ipsi, mihi
 amicissimo, ex animo gratificari cuperem; ne-
 que tamen mihi ratio parandi nota esset, ac-
 cepta à Zythepsis simplici & rudi in formatione,
 integra tamen, quantum ad operis absolutio-
 nem spectat: mox ea Romano sermone expri-
 mere, causasq; ex natura petitas accommoda-
 re ceppi. Cum autem commentando plura, ut
 succurrerent; ac ego, ne cogitationis cursus
 interrumpeterur calamo indulgerem, (quia
 nimirum in eliminando facilius superflua rese-
 cari, quam deficientia suppleri solent) ea com-
 mentatio in plures paginas crevit; quae tamen
 initio unica pagella me complexurū putarā.
 Rudem igitur illam & informem commen-
 tationē, ut tum nata erat, ipsi Iulio legendam
 dederam; ut ex ea depromeret, quae suo insti-
 tuto seruire posse arbitraretur. Verum suo tem-
 pore plusculum naclius ocij eam aliquantulum
 expoliui, & in hanc formā ordinemve libelli,
 qui

qui sub nomine illustris C. T. prodit in vulgus, redegi. Potissimum autem rationem cōficienda Ceruisia triticea Bohemica descripsi. Aliarum enim prouinciarum Ceruisia non vsque adeo mihi fuerunt cognita; nisi quatenus ab aliis accepi, illarum preparationem in paucis ab hac nostra differre. Quod si aliqua erit notabilis dissimilitudo, non dubito, quin ij, quibus nota fuerit, nostro exemplo scripto eā sint exposituri; ut omni ex parte natura Ceruisiarum dignoscantur. Quod ut faciant, eos magnopererogo. Scripsit quaedam de Ceruisia vir doctiss. Ioannes Placotomus: sed cum libellum non prius mihi videre contigit, quam meum absoluissem. Quid uterq; in eodem argumento prestiterimus, & uter veriora protulerit: egone qui Ceruisiarum temperamentum calidum & humidum esse pronunciauerim; an ille, qui calidum & siccū asseruerit: quàm item rectè in causis sibi philosophatus, aliorum iudicio & censura me libentissimè subiicio; praesertim verò eorum, qui non ex opinione & auditu de natura Ceruisiarum huc vsq; pronunciauerunt, sed ex illius quotidiano usu vim & naturam plenè didicerūt & experti sunt. Saepe enim audiui viros alioqui praclare erudi-

tos, cū in Ceruisiarias regiones venissent,
 hoc potionis genus mirificè insectatos esse. Abi-
 gebant illud à mensis tam sanorū quàm agro-
 rum. Ac, quod id à peregrinis esset factitatum,
 non ita mirū est apud me; quàm quod dome-
 stici quidam, & in ipsis, ut ita dicam, facibus
 Ceruisiariis nati & enutriti, ubi gulam pro-
 luerunt peregrino potionis genere, domum re-
 uersi, in patriū potum calamum stringere ausi
 fuerint. Sed retulerunt justas suæ ingrati-
 tudinis pœnas. Accidit enim in quadam celebri
 Repub. cū quidam scripto edito vituperasset
 patrium potū, non in vulgi solum, sed etiam in
 puerorum tantā indignationem, tamq̃ graue
 odiū incurrit, ut ab illorum cœtu collecto, quo-
 tiescunq; in foro & plateis osor ille conspicaba-
 tur, grauissimè impeteretur. Hanc nostram
 cōmentationem ante plures, ut dixi, annos cō-
 scriptam expetiuerunt multū ac sepe quàm
 plurimi; ac cū primis illustris C. T. quæ oblatū
 sibi à me manuscriptum exemplum, illudq; do-
 natum & consecratū detinuit apud se per mē-
 ses plus nouem: legit & cognouit, sibiq; mirifi-
 cè probari, cupereq; ut euulgetur, significauit.
 Cujus optimæ voluntati libentissimè satisfac-
 cissimè jam dudū; nisi interea plurima & va-
ria

ria intercidissent, qua, quo minus ea cōmentatio cōmuni luce frueretur, prohibuerūt. Nunc demū omnibus impedimētis sublatis, solutisq; vinculis, sub C. T. auspicio prodit in aspectum publicum. Quare quē manuscriptum libellum olim Celsit. T. obtuli, donavi, dicaviq; eundem nunc typis excusum euulgatumq; offero, dono & dedico. Neg; aliud quicquam abs T. C. peto, quā ut moram istam euulgationis boni consulere velit, cogitareq; istius morae causam etiam proprium genium libelli fieri potuisse. Cum enim in Aula olim natus sit, unā cum ortu suo idiopathiam illam aulicam secum attulisse, credibile est: tarde, videlicet, admodū & difficulter responsa dandi; tardius verò & spissius promissa, & jam definita exequendi. Neg; dubium est, quin T. C. hunc libellum, bonam partem alimonia in quam plurimis Regnis & Prouincijs tutantem; unde quæstus vberissimi, aut saltem non contemnendi prodeunt; unā mecum clementer tuendum sit susceptura: imò, ut id faciat, eam etiam atque etiam cum omni summissione officiosè rogo.

Bene & feliciter valeat T. C. Praga ex
 a-
 dibus nostris. 1 Febr. anno repara-
 tæ salutis. 1585.

De potuum generibus

CAP. I.

TRIA sunt in vniuersum potuum genera, quibus omnes homines vbiuis terrarum, tam sani quam ægri vtuntur: Aqua, Vinum, & Cereuisia. quorum singula in plurimas diducuntur species; & hæc multum à se inuicem forma, parandi ratione, denique viribus & facultatibus differunt. Ac vt de aqua potabili simplici initio dicam, ea ab initio conditi orbis, vsq; ad Noha illum præconem iusticiæ, communis erat potus omnib. animantibus. quo quandiu utebantur homines illius sæculi, simpliciq; cibo contenti erant, ignari Apicianarum lauticiarum & obsoniorum, ad mille propemodum annos vitam producebāt. Aqua enim cum ad vitæ longitudinem, tum ad valetudinis cōseruationem plurimum confert. Post diluuium autem, ipso Noha omnium primo vineam plantante, & per hunc vsu vini innotescēte, cum ante nec vitis, nec vini, vlla fuisset mentio, decuplo propemodum dies vitæ abbreviatos esse animaduertimus: non aliam fortè ob causam, quàm quòd isto genere potus plurimi, absque discrimine sexus & ætatis, & absq; modo vterentur; vt non frustra Salomon videatur conquestus, plures crapula quam gladio perire. Quod si circumstantiæ cōsiderentur partefacti

refacti vsus vini, inueniemus potum hunc non
 omnibus passim fuisse liberū. Nam Deus Nobæ
 iam seni, & annis grauato, hoc nouū genus po-
 tionis & inusitatum ostenderat: vt naturā suam
 labefactatam & quasi laxatam, tum curis mole-
 stisq; grauissimis, quas pertulit in arca, audiens
 clamores, eialatus, & interitum miserimū vni-
 uersæ terræ, tū mole & diuturnitate laborum,
 quam sustinuisse illum oportuit in arca, in alen-
 dis & curandis tot animantibus toto illo diuuij
 tempore, irrigatione suauj, bene nutriente, &
 vires languidas reficiente restauranteque potu,
 quodammodo reficeret, recrearet, confirma-
 retque. Senes enim duabus potissimum rebus,
 teste Solone, delectari consueuerunt: Bono vi-
 no, & suauj colloquio doctorum. Hinc illæ le-
 ges manasse videntur, vt adolescētes ad duode-
 uigesimum annum, feminæ autem per totam
 vitam vino abstinerent; quarum illa Athenis, vt
 est apud Platonem 2 de legibus: hæc verò apud
 veteres Romanos religiosissime obseruabatur.
 Inuento ergo vsu vini, aqua, communis (vt ante
 dixi) omnium animantium potus, paulatim sper-
 ni cœpit & negligi, tanquam pro beluis, nō pro
 hominibus creata esset: Vinum vero, veluti ve-
 rissimum Nectar, ab omnibus expetebatur.
 Habebat tamē & illa suum locum. Scribit enim
 Iulius Frontinus, Romanos fuisse cōtentos per
 annos 440 vsu aquarū: quas aut ex fluuio Ty-
 beri, aut ex puteis, aut ex fontibus hauriebant.
 Imo & hodie quoque popellus, infimaq; plebs,

eandem Romæ, ita vt ab asellis gerulis importatur, bibit. Sed deliciares opulentioreſque a-
 quam illam Tiberinam in grandibus vaſis ficti-
 libus, in cellis vinariis aſſeruant: quæ incorru-
 pta durat, non in dies ſolum multos, verum in
 menſes & annos. id quod mirum cuique videri
 haud immerito poſſit. Sed ars quædam peculia-
 ris habetur conſeruandi illas aquas: quæ priſcis
 illis ſæculis prorsus fuit ignota. Eo enim modo,
 vt diximus, reſoſita, celerius opinione lique-
 ſcit, ac ſubſidet, potuique & cibus idonea efficitur.
 Legimus etiam Reges Perſarū, qui poſt-
 ea amiſſo imperio Parthi ſunt dicti, ſolos ex
 Choaspe amne bibiſſe: imo & ex Eulæo, qui Su-
 ſarum arcem, vbi vetus Perſarū Regia, circuit,
 eoſdem Strabo bibiſſe exiſtimat, propter leui-
 tatem. Denique Agathocles, apud Athenæum,
 meminit cuiuſdam aquæ, quam auream Perſæ
 vocabant, cuius eſſent ſcaturigines 70, quæ nul-
 li, præter Regem, eiufq; filium natu maximum,
 bibebāt: quia potus eius capitis periculo inter-
 dictus fuit. Cum autem temporis progreſſu
 ſimplicis aquæ potatio vileſceret; & iam etiam
 à pluribus vinum expeteretur; ab omnibus ta-
 men haberi minime poſſet; ſiue ob illius rarita-
 tem ac penuriam, ſiue etiam ob ignorationem
 culturæ, & agricolationis; ſiue ob locorum vi-
 nis ferendis incommoditatem: quod nec cœli
 nec ſoli haberent ſatis: & quia non omnis fert
 omnia tellus: fortasſe etiam inuidia æmulatio-
 neque gliſcente; quod alij tam ſuaui, iucundo,
 & vi-

& vires mirifice restaurante confirmanteq; potu, veluti diuino nectare, vterentur; ipsi vero carerent, communi cum brutis vtentes potione: in defectu tam salutatis liquoris, animo versare cœperunt, quomodo aliqua saltem in parte vinum æmulerentur. Itaque à simplici aquarum vsu ad compositas, & arte mangonizatas conuersi sunt: quarum infinitæ propemodum sunt species & differentiæ. Eas qui volet cognoscere, Plinium lib. 31, cap. 2, consulat. Hodie apud Turcos, qui, ex lege sui Mahometi, à vino abstinent, Saccharata in vsu est: qua ipsorum Rex, cum suis proceribus, vtitur: & non secus, ac nos generosissima quæq; vina, in deliciis habere dicuntur. Est etiam aqua alia mellita, alia ex lacte & melle confecta, plurimum inebrians: quibus Lithuani, Rutheni, Moschouitæ, & Sarmaticæ gentes, vtuntur. Sunt qui ex auena etiã potum, cerebrum nimium percellentem, præparant: alij ex hordeo, milio, aniso, fœniculo, passulis, aliisque id genus vel seminibus, vel fructibus, vt pyris & malis, vel etiam plantis & aromatis conficiunt: idque aut per coctionem, macerationemque, aut per destillationem: quas singillatim explicare, non est præsentis instituti. Vinorum etiã genera, species, formas, illorumq; differentiã sumptas à colore, odore, sapore, cõditura & parandi ratione, viribus item & facultatibus, non persequar hoc loco. Videatur de his Plinius lib. 14: Galenus lib. 7, 8, 12 Methodi: item § de Sanitate tuẽda, vbi copiose de his

differetur. Persistam igitur in eo genere potus, quod aquam habet subiectam: quam variis qualitatibus imbuere homines conati sunt: ut hinc quoque mirificum hominum studium in-
tueti liceat: quod hi in inueniendis, concinnan-
dis, ac palato accommodandis potuum generi-
bus, nihil non tentasse videantur: imo nulla in
parte operosior videtur, & olim fuisse, & etiam-
num esse vita humana, quam in effingendis po-
tuum generibus: tanquam non saluberrimum
ad potum aquæ liquorem dederit natura, quo
cætera omnia animantia utuntur: id quod Pli-
nius quoque lib. 14, cap. 22 testatur, quando scri-
bit: homines non segniter in eo laborasse, inge-
niumque veluti ostentare visos esse, dum ad bi-
bendum 195 genera potuum; si species vero
æstimentur, pene duplici numero, excogitarunt.
Plurima vero potuum genera ex illis vel peni-
tus interiisse, vel obliterated esse, nullum est du-
bium: sicut vicissim noua & antea inaudita se-
quentibus ætatibus, & nunc etiam ætate nostra,
excogitata, in usumque hominum prodita esse,
nemo inficias ibit.

*De varia appellatione illius potus, qui ex granis
frumentaceis conficiebatur olim, & nunc
quoque conficitur CAP. II.*

DE eo genere potus scripturo quod ex a-
qua communi, frumento & lupulo artifi-
cioso conficitur, ac vsitato vocabulo Cere-
uisia

uisia nominatur, initio ratio istius appellationis explananda videtur: tum definitio, quæ rem ipsam explicet, constituenda, partesque ipsius, causæ, ac vniuersa parâdi ratio, quemadmodum & effectus, seu officia excutienda: vt inde vniuersa Cereuisiarum natura, vires & facultates ipsarum, liquidius diiudicari, cognoscique possint. & hic vnicus & postremus nostræ tractationis scopus est.

Cereuisiæ itaque appellatio sumpta esse videtur à Cerere, olim Dea, & inuētrice frugum: quæ & ipsa sæpissime pro ipso frumento, seu etiam pane, sicut Liber pro vino, per Metonymiâ denominatur: quasi dicas potum frumentaceû. Quando verò appellatio Cereuisiæ primum nata, quomodôve ad nos vsque propagata sit, definire difficile est. Nam etsi à Cerere, vt dictû est, originem suam sumpsisse nullum sit dubiû: tamen vnde reliqua particulæ adiectio irrepsit; ipsiusque integri nouique nominis Cereuisiæ vnde denominatio orta sit: qui id declarauerit, audiui neminem. Itaque quid *Visia*, aut cuius linguæ vocabulum sit, me ignorare confitebor libèter. Cõstat nec Græcum esse, nec Latinum, nec Italicum, nec Hispanicû, nec Gallicum, nec Germanicum, nec Slaucum vel etiam Henetum: & tamen apud solam Germanicam & Henetam gentem Latini nominis appellatio cum ipsa rei possessione, ad hæc vsque tempora perseuerat. nisi fortè dicere velimus, à viribus Cereis sortitam esse illam appellationem, quod

Cereteris, seu frumenti vis tota in aquam sit incocta. Sed hæc missa faciamus: neque de notatione istius Ceruiciæ appellationis disputemus scrupulosius: siquidem constat omnibus, quid eo nomine intelligamus. Ut sit igitur, nomen hoc, quocumque tandem authore inuentum sit, multo recentius esse videtur ipso potu frumentaceo antiquissimo. Nam Ægyptios primos huius potus authores fuisse, non vsq; adeo longo decursu annorū post obitum Nohæ, scriptores testantur. in hoc tamen istorum discriminata sunt sententiæ, quod vnam & eandem rem, seu vnum illud potionis frumentaceæ genus, non vno nomine vocauerint. Nam potum ex hordeo confectum appellabant Zythum, vt & Theophrastus, & Plinius lib. 22, cap. 25, author est, vbi in hæc verba scribit: *Ex frugibus sunt potus, Zythum in Ægypto: Celia & Ceria, in Hispania: Ceruisia, & plura genera, in Gallia, aliisque prouinciis.* Græci verò varias illi indiderunt appellationes. Vocauerunt enim οἶνον κριθῶν, id est Vinum hordeaceum, ex hordeo confectum potum. Eundem Aristot. (Athenæo teste) κριθῶν vocauit. vnde nostris Bohemis, & genti Slauicæ, appellatio deducta esse videtur, qui vernacula lingua omnē potum frumentaceum *Piwo*, & οἶνον *Wino* nuncupant. Etenim nostrū idioma cum Græcis magnam habet affinitatem: quam cum ipsis comparasse videtur ob vicinitatem & consuetudinem, dum in Paphlagonia, Galatia, & Asia minori, domicilium habuisset, ante

ante bellum videlicet Troianum, & longè quàm in has, quas nunc incolit regiones, commigrasset. Cuius rei vel hoc indicium est, quòd plurima vocabula, numerus dualis, figuræ locutionum, & alia nobis cum Græcis sint cum eadem, tum communia. Verùm hæc non huius sunt instituti. Sunt alij ex Græcis, qui eundè potum hordeaceum *βρύτον* dixerunt, vt Sophocles in Triptolemo, & Hecataus in Europæ periodo, vbi Pæonas *βρύτον* ait bibere ex hordeo, & *ἄλλω* verò ex milio & conyza. Diodorus Siculus Zythum non solum in Ægypto, sed in Galatia quoque fieri affirmat his verbis: *Tanta est Galatiæ aeris frigiditas, vt neque vinum ea regio, neque oleum producat. Quare coacti homines, potum sibi ex hordeo componunt, quem appellant Zythum.* Dioscorides etiam duo genera potus ex hordeo olim facta fuisse tradit: quorù alterum, Zythum; alterum, Curmi nominat. Sed nec is, nec vllus veterum aliquã laudem illi potui tribuunt, nec etiam quænam illius parandi ratio fuerit, describunt. Quo fit, vt neque coniectura quidem assequi possimus, quantum nostra conficiendæ Ceruisiæ ratio à prisco illo frumenta- ceo potu differat. Hoc tamen habent commune, quod ex hordeo & aliis granis parantur. Sed facile adducor vt credam, in paradi ratione plurimum nostram ab illa veterum differre. Auerroës etiam, qui vixit circa annum Domini 1160, in suo colliget lib. 6, cap. de diminutione cibi, meminit Ceruisiæ: quam confici solitã suo

tempore dicit ex passulis, cū nucleis & sine nucleis: sed hāc quæ sine nucleis fiebat, meliorem esse senibus. Item laudat veterem Ceruissiam, & quæ habeat colorem Vini: Sicut, inquit, *Ceruissia, quæ in nostra terra fit, vetus non appellatur, nisi spacium sex mensium transcendat, & in minori tempore non est conueniens conseruationi sanitatis.* Sic Auerrois ætate Ceruissia tota substantia diuersa fuit à veteri illa & moderna: vt quæ non ex granis frumenti, sed passulis fiebat. Est itaque Ceruissia potus ex aqua, Cerere seu frugibus, & lupi salictarij floribus, coctione artificiosa confectus, ac ritè defecatus: vt corpora humana, natiuo humore ob continuum effluuium exhausta, rursus vtili irrigatione restarentur refocillenturque: denique satis fiat naturæ ad sitim restinguendam.

De electione frumenti, eiusq; in Maltum, seu Potentam, seu Bynum, preparatione, ad Ceruissia cocturam. CAP. III.

EXPLICATO nomine Ceruissia, eiusq; adducta definitione, iā accedemus ad ipsam cōficiendirationem, omnibus ad eam necessariis rebus expositis. Dicemus autem primis de forma cōficiendæ Ceruissia triticeæ seu albæ: vtpote cuius vsus per vniuersum Regnum Bohemiæ & Poloniæ, imo etiam in quibusdam Germaniæ prouinciis & vrbibus, assiduus est. Nam ad formam illius mutatis paucis, omnes

omnes reliquæ Cereuisiæ parantur, siue hæ sint triticeæ, siue hordeaceæ, aut mixtæ. Quando igitur Cereuisia ex tritico arte paranda est, primum omnium triticum eligitur optimum, nobilissimum, præstantissimumque, & quod pondere & nitore cæteris præstat: quale hybernum esse consuevit, & Columellæ *Robus* appellatur. Nã illud quod mollius, leuius & laxius est, huic vsui non est accommodum, nec vnquam ad cocturam Cereuisiæ assumitur. Acceptis igitur xx choris, seu modiis, mensuræ Pragensis: (tot enim pro vna coctura accipiuntur ad xxiiii vasimplenda: quorum singula quatuor urnas ad summum continent) id per biduum, aut triduum maceratur aqua fluuiatili aut fontana in alueo grandi, lateribus constrato: donec & eluatur, & humectetur, & sufficienti maceratione intumescat. Circa quam macerationem etiam aqua delectus faciendus est. siquidem fluuiatili aqua, quæ mollior est fontana & puteali, citius humectatur madescitq;. Ideo diligenter cauendum, ne nimium quàm par est, permadescat. Causa autem macerationis hæc potissimum esse videtur, vt tacita & intimius recondita in grano arefacto vis, moderata maceratione per vniuersum grani corpus sese expromat, diffundat, dilatetque. Dico autem expresse, *moderata maceratione*, ne videlicet vniuersa vis frumenti tenuiorisq; substantiæ quidpiam in accommodatum humorem transfundat, si diutius, quàm vsus & res postulat, permadescat: quod alias in

medicamentorum infusionibus expetimus; in quibus eas præcipuè vires, quæ in tenuiori substantia consistunt, elicimus. Fit etiam hæc frumenti maceratio frigida aqua, nõ calida, aut tepida, neq; in tepido loco, sicuti in medicamentis: ne, caloris beneficio, vis grani in ipsam aquam promptius exorbeat. Macerantur item grana frumenti integra, non confracta: ne videlicet integra grani vis facilius dissipetur: sed intracarnem substantiamque illius contineatur. Vbi ad sufficientiam permaduit intumuitque, transponitur in pavementum seu tabulatũ siccum, sæpiusque spathis, palisq; ligneis versatur, in hunc potissimum vsum, vt frequenti illa dispersione dissipationeq; calorem quendam intra sese concipiat; & humorem, quo initio permaduit, aliquatenus exuat. Tũ verò incipit suavem spirare odorem, protrusis resolutisque ab interno tritici calore halitibus. Quare confestim in acervos planos cõgeritur: ne, si sparsim dissectum iaceret granum, conceptus intrò calor facilè exuat: verũ firmiter retineatur, intendaturque. hic labor bis terque repeti cõsuevit. Quod dum fit, tum vi & efficacia iam dicti caloris grana frumenti dissilire, & germina tenuia, instar capreolorum seu fibrarum, protrudere incipiunt: quibus sese mutuo grana complectuntur. Hic verò iterum diligentem curam Zythepæ, seu Cereuisarij, adhiberi cupiunt: ne, præterquam præsens vsus postulat, granum germinet: adeoque vim suam præcipuam, sua illa

illa germinatione, emittat. Mandat igitur subito illud palis ligneis verti dissipariq; ex aceruis: ut, refrigerato aliquantisper grano, & prepediatur germinatio, & quæ grana fibris ex madore enatis mutuo adhaerunt concreueruntq;, ea rursus illa dissipatione, euentilationeq; disiungantur distrahanturque. Hic labor summè est necessarius: diligenterque animaduertere iubent, ne quidpiam vel pratermittatur, vel segnius in eo opere laboretur; indeque accidat, ut ipsum granum, vel quàm par est, ipsaque res postulat, in germen diffluat: vel, quod facillimè accidere posset, situm contrahat. Dissipato euentilatoque frumento, transponitur id, distribuiturque in ligneos crates, desiccaturque moderato calore, succensa fornace, in officina poteraria seu Maltaria, lignis quernis, aut betuleis, vel etiam fagineis: ut plurimum autem querna huic vsui accommodare consueuerunt: ac sapiuscule in illis cratibus vertitur, lentoque, ut dictum est, igne torretur. Cuius siccationis, seu tostionis is potissimum vsus esse cognoscitur, ut & facilius mola cõteri possit, & aliquid acrimoniae seu empyreumatis acquirat: ut item flatulentum spiritum, quem intra se concepit ex maceratione praterita, totoque eo labore, de quo dictum est, dissipet: ac ex illa leui torrefactione aliquid siccitatis contrahat, efficaciusque detergat. Cauendum autem hic iterum est, ne, in desiccatione illa, vel aduratur, vel saltem nimium concalescat, rufedineq; imbuatur. Hoc

modo præparatum triticum, seu etiã hordeum, nouam incipit sortiri appellationem. Iam enim non triticum aut hordeum, sed polenta non cõmolita, seu *Bynum*, vt Aëtio placet, vocatur. Nam is hordeum, dicto modo præparatum, ita appellari vult: quam appellationem non iniuria ad triticum nostrum transferre possumus. Germani hanc polentam *Maltz*, vnde quidam Maltum; sed Bohemi *Slad* à dulcedine nominant. Post iam dictam torrefactionem, accedunt duo *Zythesæ*, seu *Ceruisiarij*, & *Bynum* palis rutellisq; ligneis dispergunt & euentilant. tertius leuiter aqua conspergit irrigatq; in hunc præcipuè finem, vt & aliquantulum refrigerescat granum, & ab expiratione vtiliũ halituum prohibeatur: imo vt vis interna grani circumstante frigore contineatur exciteturque. Mox in acervos colligitur, scopisq; conuertitur. in quibus ita collectum relinquitur, vt quiescat, caloremque intra se cõceptum retineat ad duas vel tres horas. & hunc laborem, duabus aut tribus illis horis elapsis, iterum repetunt. In illa irrigatione cautè agendum, ne nimia fiat. nõ posset enim mola conteri: sed inquinaretur solum in molendo pulmenti instar. Vfus irrigationis hic est, ne videlicet pars præstantissima grani exhalet euaporetque, ac deinde in commolitione aliquid pollinis euolet. Quæ enim exactè sicca seu tosta pinsuntur commolunturque, renuem puluisculum lapidi molari & parietibus adhærentem ex se spargunt. quod ne fieret, neue quic-

ue quicquam è potiori substantia in ipsa cōmo-
 litione deperderetur, in qua nō subtilis pollen,
 seu farina requiritur, sed ipsa rudior crassiorq;
 contritio, aqua irrigari consuevit. Hoc igitur
 Maltum, Bynum, seu polenta non commolita,
 faccis frumentaceis imposita, deuehitur in mo-
 lendinum vt conteratur mola, in farinam cras-
 siorem: qualis olim dicta est, vel κριμμον, vel po-
 lenta. Nominabis illam iisdem nominibus, ad-
 dito, differentiæ causa, cuius farina illa sit, puta
 Crimnon triticeum aut hordeaceum, vel polē-
 ta triticea, hordeacea commolita: item maltum
 seu Bynum triticeum vel hordeaceum cōmoli-
 tum: aut item simpliciter farina crassior triti-
 cea seu hordeacea. Hanc farinam aurigæ Cer-
 uisarij ex molendino aduehentes, maxima læ-
 ticia signa edunt, proclamātes voce stentorea,
Polenta, polenta: vel quod propediem sint ha-
 bituri quo aqualiculos suos ex grandibus illis &
 multum capacibus Zythophoris, nō sorbillan-
 do aut pitissando, sed largè admodum infundē-
 do expleant distendantque: vel quod, sicut ve-
 redarij aut Pegasei illi cursores inflato cornu seu
 buccina signū dant suæ aduentationis, monētq;
 vt absq; mora alios recentes equos adornēt: ita
 isti aurigæ vociferatione sua signū dant Zythe-
 psis, monētq; vt præsto sint ad tollendā polen-
 tā contritam. Atq; hæc est necessaria primo tri-
 tici præparatio in polentam commolitā: ex qua
 demum Ceruisiæ coctio, modo, qui in sequen-
 tibus exponetur, instituitur perficiturque.

*De preparatione Cremoris polentacei ad
Cereuisiæ cocturam. CAP. IIII.*

PRINCIPIO in aheno amplo cereuisiario ad Cereuisiæ cocturam tantummodo destinato, fornaciq; imposito, aqua fontana quàm optimè decoquitur: ac ita feruens in grandes illas, amplissimæque capacitatis Cupas, seu cados transfunditur: statimq; ahenum alia frigida aqua repletur, & similiter decoquitur, transfunditurq;: quod fit quaterna repetitione. Mox in illam aquam feruentem coniicitur polentæ commolitæ, quantum satis est, & consuetudo obtinuit ad vnâ Cereuisiæ cocturâ. Non enim eadem polentæ & aquæ mensura vbique obseruatur: sed in quibusdam vrbibus polentæ plus, in aliis minus accipitur. Inde fit, vt Cereuisiæ non eundem bonitatis gradum teneant: sed aliæ sint meraciores, dilutiores alię. In vrbe Pragensi pro vna coctura accipiunt polentæ mola contractæ mensuras xx, seu medymnos Pragenses: aquæ verò tantum, vt post absolutâ Cereuisiæ cocturam xxiiii orcæ, seu vasa cõmunia Cereuisiaria impleri possint. In vrbe Iglauia Morauia, vbi potior Cereuisia paratur, & Vienneam etiam deuehitur, ex LII mensuris polentæ centum urnas Cereuisiæ cõficiunt: & adiiciunt lupuli mensuras sex, aut minimum quinq;: vnde saporem amariuscule contrahit. Iniecta ergo polenta, vt dictum est, in aquam feruentem, spathis & rutabulis ligneis diligentissimè fortif-

fortissimeque agitatur, permisceturque: ut feruido suo calore omnem polentæ substantiam & vim exactè in se recipiat, exhauriat, exorbeatque; ac veluti in chylum quendam, seu sorbitionem, seu cremorem viscidum, lentum & glutinosum verat. Quod ut facilius fieri possit, in hunc usum polenta in crassiorem farinam contracta est. Huius cremoris pars aliqua, extracto epistomio è fundo Cupæ, obiecto foramini colatorio extramine contexto, (ne quid vnà cum cremore etiam polentæ efflueret) in subiectum alueum demittitur: indeque illius circiter ad duas urnas iniicitur in Caldarium: adiunctaque iusta portione polentæ, ex cado desumptæ, validissimo igne percoquitur. Percoctum, rursus ex Caldario transfunditur in priorem cadum: permisceturque cremori, cum polenta illic relicto. Hinc statim iterum eodè cremore repletur ahenum, coquiturque eadem ignis vi, ut prius: ac eiicitur in cadum: & tertio refunditur elixaturque, ut dictum est. Postremò puro cremore, qui dulcis est, ahenum & alueus seu canalis eluitur. Hæc est cremoris iusta & omnibus numeris absoluta præparatio: quæ consistit maceratione, & terna elixatione. Iam non est difficile, etiam causas huius præparationis considerare, præsertim, si, quæ initio de maceratione integri tritici in aqua frigida, dicta sunt, reuocentur in animum, conferanturque cum hac contractæ polentæ in aqua feruida maceratione: quibus hæc solummodo addenda, dissoluendaque esse videntur:

cur post exactam macerationem polentæ, cremorisq; extractionē, terna adhuc superaddita sit eiusdem cremoris elixatio? an non maceratio omnem polentæ vim, tenuioremq; & potissimam illius substātiā exhauferit, in liquoremq; transumpserit, reliqueritq; in polenta solūm partes crassas, terreas, & inutiles? Præterea, an tot elixationibus partes tenuiores in cremore in vapores resoluantur, relinquunturque crudæ & inutiles? Ad quæ dubia sic ego, saluo meliore iudicio, respondendum esse existimo. Etsi maceratio præcesserit, tamen, quia succus, seu cremor polentaceus, inuariatus & inalteratus, qualis in ipso corpore polentæ inuentus fuerat, extractus est: necessarium videbatur, vt is per elixationem maturaretur, inque absolutum maturationis terminum deducere-tur, & nostro vsui commodior redderetur. Deinde, quia partes tenues ex substantia lenta & viscida polentæ, adeoque vniuersa illius vis non potuisset sufficienter maceratione illa elici; & ob hanc causam additam esse elixationem seu decoctionem, non solūm vt vniuersa polentæ substantia, ac latens interna vis & facultas euincatur, quæ in liquoris substantiam tota commigrat: verūm etiam crudus humor & redundans maturetur altereturq;. Postremò, dico, in cremore polentaceo tenuiores partes coctione nõ tam facile dissipari euanescereque, vt in aliis rebus accidere videmus: præsertim in Rhabarbaro & similibus, in quibus vis purgandi, quæ in parti-

partibus subtilioribus dissipabiliq̄ue substantia cōsistit, coct̄ione quidem pauca euocatur: multa verò, vel etiam diutina aſſeruatione tota plerunq̄ue diſſipatur diſperditurq̄ue. At in cremore, quoniã partes illæ tenuiores & aqueæ ſemper alicuius lentoris & viſciditatis ſunt participes, propterea neque facilè exhalare poſſunt, neque, etiamſi illarum quidpiam exhalet, aliquid de viribus & facultatibus decedit diminuiturq̄ue. Nam tota vis, & facultas polentacea, in craſſiore natura, lenta, glutinoſa & viſcida inhæret, & altius demerſa eſt, quæ non, niſi coct̄ione valida in accommodatum liquorem euocari poteſt. Sicut etiam idem fieri videmus, in *Muſto* & *Sapa*; quæ, quo magis decoquuntur, eo magis viſcoſitas in illis augetur. Hanc igitur ob cauſam hic quoque terna & valida cremoris cum polenta adhibetur elixatio.

*De additione lupuli, qui dat
formam Cereuiſiæ.*

CAP. V.

HACTENVS de absoluta cremoris polentæ
cei præparatione dictum eſt: reſtat, vt
reliquam partem perſequamur, quæ cōſi-
ſtit in additione lupuli & Cereuiſiæ fermenta-
tione. Excoct̄o igitur cremore, eoq̄; omni in
cupam illam tranſuſo, aperto cupæ epiftomio,
aliqua eius quantitas deſſuere permittitur in

subiectum alueum, indeque rursus immittitur in ahenum: in quod iniiciuntur duo chori florū lupi salictarij, ac lento igne friguntur ad consumptionem ferè infusi cremoris. Hic vero iterum vigilantem decet esse Zythepsam, vt lupulum ritè frigat, & nō adurat; vnde deinceps vel amaresceret Cereuisia, vel fumum empyreumaq; redoleret. Deinde in illum lupulum frigatum, in ahenoq; relictum, per adhibitum canalem tantum cremoris imponitur, quantum ahenum capere potest: permittiturque, vt aliquandiu efferuelcat, donec omnis lupuli vis & facultas in ipsum cremorem fuerit translata. Quod reliquum est Cremoris in cado, seu cupa, id omne per sæpe nominatum epistomium cadi demittitur in subiectum alueum, ex eoq; rursus transfunditur in alios cados. Quod dum fit, interea Zythepfa in silit in dictū cadum cremore iam vacuum, ac quisquillas polentaceas in eo relictas spatha lignea subruit & inuertit: inde mox cremorem lupulaceum ex aheno seu caldario scaphis auferri, & per calathos seu corbes colatorios in reliquos cados seu tinas, in quas cremor polentaceus distributus fuit, transfundi & percolari mandat. Cauēdum autem hīc est diligentissimè, quando cremor ille in plures tinas seu dolia diffunditur, ne in eisdem perfrigeat emoriaturque: quod potissimum hyberno tempore accidere consuevit. Quare tempestiue omnis ille cremor in vnū cadum colligi consuevit: aut, si quidem æstiuum tempus est, in va-

rios

rios cados diffunditur, asseruaturq; aliquantulo spacio temporis, donec refrixerit.

*De additione facum seu crassamentorum
Cereuisiarum. CAP. VI.*

ILLI ipsi cremori in vnum cadum aut plures collecto, quando adhuc iustum teporem retinet, statim affunditur mensura dimidię prope modum vrnæ facum seu crassamentorum Cereuisiarum, quæ Cereuisia, iam in sua vasa distributa eiicere, dū efferuescit, solet. Hac permixtione facum veluti plantatur aut cultiuatur Cereuisia, fitq; ex agresti domestica.

*De infusione Cereuisia in serias.
CAP. VII.*

IAM verò illam Cereuisiam ex illis cadis duobaiuli cereuisiarij vsitatis suis scaphis seu vrnis, traiecto per duo foramina scaphæ vecte, & humeris imposito, auferunt, ac vasa cereuisiaria (quæ ab autorib. antiquis *seria*, seu *orca* vocantur: & sunt oblonga, capacia ferè vrnarum quatuor) suo loco & ordine disposita, implent. Hordeacea tamen Cereuisia in picata infunditur vasa. In his vasis tum primum Cereuisia defæcari & ebullire, ac fæces illæ vim suâ ad actum deducere incipiunt, adeò vt omnem illum locum, in quo efferuescit, vaporibus veluti densis nebulis repleat: in quem si quis forte tū incau-

tus ingreditur, subito præfocatus concidit. Ut verò citius deferuescere Cereuisia possit, solèr, præsertim hyberno tempore, prunas in eo loco collocare. Porrò in illa ebullitione crassamēta, quæ foras per superius vasis orificium eiiciuntur, suppositis alueolis excipiuntur: & nominantur lupulariæ fæces, seu prima excremēta; quoniam multum secum lupuli trahunt, suntque ipsius beneficio amarissimæ. Omnes autem hæ fæces effunduntur in vnū dolium: in his supernatat spuma alba, instar lactis, quæ colligitur patinula lignea foraminibus paruis pertusâ, & seorsim reponitur. Est enim veluti gluten quoddam, & seruit pileatoriis, ad incrustandos pileos. Collectis & purgatis a glutine fæcibus lupulariis, illæ eadem rursus ordine in singula vasa, Cereuisia repleta, refunduntur, ac Cereuisia ab illis secundò ebullit, eiicitque materiam fæculentam, spissioremem aliquanto priori. Hæ fæces nominantur secundariæ, estque earum vsus ad defæcandam Cereuisiam recens coctâ, item ad panificia, omnisq; generis placentas nostræ genti vsitatissimas, fermenti vice.

De transuactione Cereuisia iam ad bibendum aptæ. CAP. VIII.

QUANDO igitur plenè defetbuit, defæcataque fuerit Cereuisia, & nihil amplius fæcū appareat, (quod fit æstate spacio tridui, hyeme dierum sex) facta est idonea ad bibendum,

bendum, & pincernis, ciuibusque passim distribuendum. Sed quoniam ob feruorem aliquid Cereuisiæ exundauit diffluxitq; , hic adhuc potestremus labor Zythepſæ incumbit, vt curet omnia vasa esse plenissima. Quare relinito vno vase, ex eo reliqua omnia replentur, operculoq; obstructorio diligentissimè obturantur: ac tandem ea ipsa vasa Cereuisiæ plena aurigæ cereuisiarij deuehunt, distribuuntq; inter ciues & pincernas, vt dictum est, ad eam liberè, & cum magna voluptate coronandam.

De consideratione causarum in adiectione lupuli. CAP. IX.

QUONIAM de causarum cōsideratione circa adiectionem lupuli, ob susceptū narrationis cursum non potuit commodè disputatio instituti: quare de his quædam seorsim hoc loco in medium afferenda esse existimaui. Lupulus est is, qui dat veluti formam Cereuisiæ, & facit non modo vt sit Cereuisia, sed vt benè sit, duret, salubrisque sit bibentibus. Cum enim lupulus, cuius floribus tantummodo in hoc negotio vtuntur, temperaturæ sit calidæ & siccæ in secundo ordine, (vt amaritudo ipsius, grauisq; ille odor, quem spirat, indicat) ac cremor ille polétaceus toties percoctus, lentorem & visciditatē quandam adeptus sit: vt & ipsum triticū etiā lentoris quiddā & obstruentis naturæ in se cōtinet, sitq; calidū primi ordinis, in

sicco verò & humido temperatum, & propter ea dulce, pingue & viscosum. Maltum verò seu polenta eiusdem nature censeatur: nisi quod intensioris paulò sit qualitatis, magisque sicca: certè necessario cõsequitur, vt eadem etiam natura, ipse quoque cremor imbuatur, acquiratque partes aëreas, aqueas, commixtas: vt ipsa visciditas manifestè id indicare videtur: ob quam etiam vim lubricam adeptus est. Si quis enim illum cremorem bibat, non secus ac mustum aluum lubricat & conturbat: quoniam illud quoque viscidum est, & omnia quæ lubricant, viscida sunt. Quæ autem ita viscida sunt, aëream substantiam cum aquea plurimùm esse commixtam indicant. Talis autem natura & mistio, neque durare diutius, neque vsui commoda esse possit. Facillimè enim putredini & corruptioni obnoxia est: ac potissimum situm & acorem contrahit. Calore enim & partibus aëreis euaporatis, ac relictis solis terrestribus à calore non euctis, sed à frigore iam superatis, continuò cremorem acescere necesse est. Quare vt illi defectui & naturæ corruptioni obnoxia vtiliter occurrì possit, prudèter profectò & eruditè cogitatum est de admixtione lupuli: cuius ope vtraque ea natura (puta aërea & aquea) in ipso cremore permixta arctius interueniente eiusmodi medio, veluti glutine quodam custodiretur, teneaturque, neque facilè leui aliqua intemperie partes substantiæ in ea mistione separentur, vniuersumque mistum corrumpere, aut saltem mucos-

mucorem aut acorem contraheret. Deinde ideo etiam adiicitur lupulus, ut amaritudine sua temperaret cremorem polentaceum, ipsiusque vim flatulentam, quæ est in ipsa visciditate, attenuaret: adeoque saporis conciliandi gratia, ut & succulentior salubriorque potus fieret. Postremò, ut aliquam acquireret vim abstergendi, abluendi, & penetrandi. Et si autem ea vis in plerisque Cereuisiis admodum exigua deprehendatur, ob paucam lupuli admixtionem, & aquæ copiam, quæ vires polentæ & lupuli nimium obtundit: tamen nos hic non de erroribus & vitiis, quæ circa cõfectionem Cereuisiæ, siue studiose, siue ex negligentia, aut lapsu quodam accidunt, agemus, sed de vera & genuina huius potus præparatione: quæ ubi adfuerit, talem vim illi ob admixtionem lupuli inesse oportet, qualem modò diximus. Quamobrem accessoria illa vitia, quomodocumque contracta, à nostra Cereuisia longè abesse volumus, lupulum ab ea nunquam excludentes: ut quem veluti animam & endelechiam ipsius statuamus. Fit tamen, ut audio, in Anglia Ceruisia absque adiectione lupuli, qua molliores Anglorum utuntur. *Allam* appellant vulgari sermone, de qua plura scribemus cap. XII.

De causis permistionis facum Cereuisiarum. CAP. X.

RESTAT, ut etiam exponamus causas permistionis facum Cereuisiarum. Dictum

est supra, affusione fecum Cereuisiã veluti plantari: quod vt ritè perspiciatur, duo potissimum hic spectari solent: debita videlicet fœcum seu crassamentorum mēsurā, & tempus, quod plurimum in hoc negocio valet; nimirum, vt cum affundantur, quando ipsa Cereuisia iustum adhuc teporem retinet, nec sit nimium calida, nec frigore veluti emortua. Nam cūm fœces (quæ etiã calidæ sunt; vt amaritudo indicat) fermentationis & feruoris causa adiiciantur, fermentatio illa & feruor nequaquã perfici possēt, si hæc vel in refrigeratam Cereuisiam, vel in feruentem, aut nimium calidam infunderentur: vt pote quæ utroq; calore suo, actuali videlicet & potenciali, quem habet à lupulo, caliditatē fœcum superaret. Sic autem fit illa ebullitio. Fœces sunt substantiæ aëreæ, lentæ, viscidæ; quia verò amaræ, iudicant inesse illis partes quasdam terreas magis adustas. Aëream dico ad differētiā illarum, quæ post completum feruorem subdunt in fundo vasis, & terreæ crassæq; sunt. Habent enim in se partes aëreas & aqueas à calido commixtas contemperatasque; vt ostendit lentor ille & visciditas. Cereuisia verò est natura aqueæ, minus lentoris in se habens. Vtrisque his substantiis permixtis, quarum illæ aëream, hæc aqueam naturam sequuntur, fœces, quæ sunt aëreæ, sunt sum ferri nituntur: Cereuisia, quæ est aquea & grauis, inferna petit; hisq; diuersis motibus vniuersum Cereuisiæ corpus commouetur, agitatur, fermētatur, & efferuescit; omnisq; fordi-

fordicies, quæ illi inest, per superius vasis orificium foras eiicitur; quicquid verò est crassiorum facum, magisque terrestrium, id ad fundum vasis depellitur; & illud est veluti substratum Cerevisiæ, cui ipsa incubat; & ne facile exhalet, tueretur. Sic natura ipsa adminiculo caloris & halituum, qui vtrique substantiæ insunt, separat partes à partibus. Porro, quoniam in illa ebullitione & spirituum agitatione ampullæ & spumæ adparent, eaque non modo Cerevisiæ superficiem occupant; verum etiam vniuerso illius corpori insunt, illique visciditate sua tenacius adherent, quâ diu Cerevisia durat; vnde etiam, quomodo hæc gignantur, breuissimè indicandum videtur. Gignantur autem illæ, vt Galenus author est, ex permissione duarum substantiarum, altera aërea, altera aquea. Ac permissionis causa est, vel vtriusque substantiæ, vel vnius solum violentus motus, aut vehemens calor. In mari quidem, inquit Galenus, ex violento ventorum afflatu in multas & exiguas partes attrita aqua; in polentis verò præ copia caliditatis, sicut etiam in aquis, quæ subditis ignibus effervescent agitanturque, spuma generatur. Sed continens causa spumæ hæc sola est, nimirum aërea substantia, quæ dum aquæ adiungitur, violentissimo eam agit motu, vt eam in partes minimas confringat disrumpatque, ab eaque vicissim comminatur. Fæces igitur, quas aëreas esse diximus, quando Cerevisiæ permiscetur, in ea permissione excitatur motus quidam vehemens, qualis in mari

& fluminibus à vëto: deinde etiam calor inter-
 nus vtriusque substantiæ, is efficit, vt & faciēs-
 ipsam Cereuisiã in minimas partes atterant cõ-
 minuantque, & vicissim ab ea confringantur: ex
 qua cõfractione & motu violento ampullas &
 spumas generari necesse est. Quæ quidem ali-
 quando durant cum ipsa Cereuisia, interdũ ve-
 rò citissimè dissipantur & euanesçunt. Cuius cau-
 sa est ipsa fæcum & Cereuisiæ substantia. Quo-
 enim crassior & glutinosior substantia Cereui-
 siæ fuerit, pariter & fæcum, eo etiam spuma du-
 rabilior fit: quod si tenuis fuerit, citò & facillè
 soluitur; sicut apparet in aqua pura & tenui. Hęc
 enim etiam si à calore ignis bullas & spumã suf-
 ceperit, tamen citissimè dispereunt. Hinc fit, vt
 bonitatem & durabilitatem Cereuisiæ nostra-
 tes homines etiam ex ipsa spumæ perseuerãtia
 metiantur; vt pote, quæ firmissimum signum sit
 caloris natiui sufficientis, in quo aër ille & spiri-
 tus, spumæ productiuus, continetur: at tandem
 etiam ipsa Cereuisia manet in suo esse, expers
 omnis corruptionis. Sed si acciderit, quòd Cere-
 uisiæ calor fuerit diminutus, & spiritus exhausti,
 vel exhalatione consumpti, tũ Cereuisia fit sub-
 tiliior, & veluti aquea substãtia relinquitur; quæ
 tandem etiam facilius corruptioni fit obnoxia.

Hęc de præparatione Cereuisiæ, causarumq;
 circa illam consideratione sufficiant. Pleniora
 & exactiora dabunt alij, excitati vel mea ista ru-
 di delineatione, vel etiam erroribus in ea com-
 missis.

De secundariæ Cereuisiæ præparatione, rusticorum potu, (qui ex quisquiliis polentaceis post primam Cereuisiæ cocturam relictis conficitur) non est necesse, vt inaniter de ea verba profundam. Est enim eadē prorsus forma præparationis, vt primæ: neq; differt ab ea, nisi quòd hæc dilutior sit; nec ita succulenta, vt illa.

De Cereuisiarum differentiis.

CAP. XL.

DIFFERENTIÆ Cereuisiatū plurimæ colligi possunt; sed non est necessarium, minias qualque persequi: quando primas & præcipuas indicauerimus, reliquæ nullo negotio intelligi poterunt. Differunt igitur primum inter se materia. Nam aliæ ex solo tritico, aliæ ex solo hordeo, aliæ ex vtrisque simul certa ratione mixtis & temperatis præparantur. Differunt itē plurimum parandi ratione & coctura. Nam aliæ hoc vel illo modo, breuius item aut longius tempus cocturæ exposcunt; ac quæ citò percoquantur, minus durare solent: quæ verò diutius, durabiliores esse cōsueuerunt; nec tam facilè, vt illæ, acescant corrumpunturq;. Præterea differunt conficiendi tempore; cum aliæ quouis anni tēpore; vt triticea nostra, diebus quibusuis per integrum annum parantur: aliæ, vt hordeacea, certo & delecto tempore; nimirum hyberno, & sub veris initium: quidam, vt Opauientes, semel tantum in anno, & mense

Martio suam ex hordeo conficiunt Cereuisiam, & ab eo *Martianam* vocant; qua incolæ eius Ducatus vice medicamenti vtuntur, vbi se malè affectos sentiunt; & propterea medicinæ non magnus apud eos vsus est. Ea Cereuisia liberalius pota verè Martios efficit. Huic persimilis est Iglauësis in Moravia, & multæ aliæ, quæ in Regno Bohemiæ conficiuntur; inter quas principem locum tenet *Zacensis*, *masculus* vocata: eò quòd aliis collata verè mascullescere videtur. Proximum ab hac locum sibi vindicat *Raconicensis*; inde *Slanensis*; & tertio *Rokyzanensis*. Postremò loco reponi possunt aliæ, his similes, vbicunque ille parantur. Sed non est silentio prætereunda illa Cereuisia hordeacea, quæ olim Pragæ à Collegis domus Caroli quarti patris patriæ meritiss. & alicubi in monasteriis & Xenodochiis veteri consuetudine parabatur, & *Conuentum*, (si non erro) à Cænobiis & Collegiis nomine tracto, vocabatur; neque ita diu est, ex quo vsus illius rarior esse cœpit: imò iam propemodum nomen cū re periisse videtur ob annonæ, lupuli, lignorum, & rerum penè omnium summam difficultatem; quæ, collatione facta huius temporis ad superiora, decupli, ne quid dicam amplius, precium excedunt. Hinc fit, vt huius quoque Ceruisiæ vsus propemodum intertulerit: sicubi verò paratur, plurimum à pristina illa Ceruisiarum bonitate salubritateque receditur degeneraturq;: ac fit, vt potius ad panificia, quàm ad Ceruisiæ cocturam frumētum

con-

conuertant homines. Postremò, differunt Ceruissæ plurimum inter se consistentia, sapore, colore, odore, ætate, viribus seu facultatibus. Consistentia quidem, quia aliæ aliis crassiores sunt, tenuiores aliæ: illæ diutius in corpore herent, hæ verò faciliè permeant. Mediocris substantiæ omnia, etiam mediocria præstant. Color, qui à substantia nunquam auellendus est, is omnibus Ceruissis est spiceus vel subspaceus, ruffus aut subruffus. Sed vulgus diuidit Ceruissas in albas & nigras; licet nullæ verè iis tingantur coloribus. Ac albas vocant triticeas; quæ colore sunt spiceo, aut subspaceo, & tenuiores: nigras, hordeaceas; quæ potius ruffescunt crassæque sunt. Istos verò colores contrahunt à frumento, lupulo, atque etiam coctura, secundum quod miscentur plus vel minus, diutiusque coquantur: ita etiam colores Ceruissarum fiunt dilutioris, aut tinctioris coloris. Sapor Ceruissarum est aut dulcis, seu subdulcis, aut amarus, seu subamarus: ac triticeæ omnes dulcescunt: hordeaceæ verò aut sunt amaræ, aut saltem amarescunt, prout plus vel minus recipiant lupuli. Nam amarus ille à lupulo contrahitur. Odorem videntur habere cõmunem, nec ingratum, qualem fere ipsum maltum, seu polenta spirant, cū lupuli odore permixto. Ætate differunt Ceruissæ; aliæ enim sunt recentes, aliæ verustæ. Denique viribus & facultatibus à se inuicè plurimum dissident: aliæ enim inflant, oppilant, ventriculo graues sunt, colicas, nephritides, dissurias &

strangurias concitant : aliæ roborant, nutriunt, abstergunt, facile que permeant. Sed de viribus & facultatibus Ceruisiarum plenius capite sequenti sermonem instituemus.

*De viribus & facultatibus Ceruisiarum
in genere. CAP. XII.*

RESTAT, vt ex his, quæ hæcenus dicta sunt, vires & facultates Ceruisiæ æstimemus ; & an hæc, quas veteres illi tribuerunt, huic nostræ conueniant, excutiamus. Veteres passim omnes noxium esse potum, & multum insalubrem prodiderunt : fortasse, quod magis fructu vitis, quam colamine Cereali delectarentur. Hos secuti recentiores, eadem pronunciarunt : vt appareat, eos antecessorum suorum sententiam maluisse amplecti, quam propria indagine rem excutere diligentius. quoniam nec veterum, nec recentiorum quispiam plenam & integram huius potus paradî rationem scripto prodidit. Quod cum ab ipsis prætermisum esse videamus, quacunque tandem id causa, suspecta, necesse est, vt sint omnia illa, quæ de hoc potu ab ipsis prodita sunt. Sed excutiamus veterum de eo tradita, initio facta à Dioscoride ; cuius hæc sunt verba : *Ex hordeo potus fit, cui Zytho nomen est* : is vrinam cit, renes & neruos tentat, membranis cerebrum vestientibus officit, inflationem parit, vitiosum succum creat, elephantiasin gignit. Eadem ferè etiam de alio potus genere, quem *Curmi* vocat, s. ri-

scribit: nimirum, quod dolorem capitis cōmoueat, malum succum gignat, nervisque noceat. Galenus verò lib. 6 de simpl. med. facult. Dioscoridem secutus eadē ferè profert in hæc verba: *Zythus acrior est non parum hordeo, & succi prani, ut pote, qui ex putredine proueniat: est & flatuosus; tum partim acris est & calidus, parte verò plurima frigidus, aqueus, acidus.* Sic etiam P. Ægineta lib. 7 hæc habet: *Zythum, quam Ceruisiam vocant, compositam substantiam habet: nã & acris est, velut ex putredine factus, & frigidus ex acida qualitate: quare etiam mali humoris.* Theophrastus his antiquior lib. 6 de caus. plant. cap. 15 dicit, Vinum ex hordeo triticòve confectum, aut quod Zythum Ægyptus appellat, ex dimotione à propria natura, leuique putrefactione fieri. Iam an hæc testimonia nostræ Ceruisiæ rectè tribui possint, alij expendant velim. Ego, siquidem scriptores illi, quos adduxi, ex putredine potum illum fieri testantur, eas vires non negauerim inesse illorum Zytho: at vt nostræ Ceruisiæ attribui possint, nunquã concessero. Non enim ex putrescente fruge, neque ex nuda maceratione, sed ex frumèto in polentam antè præparato, & in crassiore farina commolito, ac deinceps optimè excocto, & lupulo temperato confecta est; vt prolixè satis à nobis expositum, firmisq̃ue rationibus cōmunitum est. vt inde omnibus clarū & perspicuum fiat, nostram Ceruisiam à Zytho veterum toto propemodum genere diuersam esse, neque vl-

lam habere conuenientiam. Inconsideratè igitur faciunt, qui vires & facultates Zythi veterum nostræ Ceruifiæ attribuunt, ac violenter attrahunt: imò ipsi veritati magnopere fiunt iniurij. Si quis aquæ hordeaceæ vires tribueret Cremoti ptisanæ in iure pulli excocto, illum certè rei Medicæ ignarum diceremus. Minus rectè etiam iudicare dico, quòd nostram Ceruifiæ, quæadmodum Zythū, ex putredine fieri existimant: quasi polentæ illa preparatio idem sit, quod putrefactio. Quod haud scio, an concedi possit, si naturam putrefactionis exactè examinare velimus. Dixerim ego alterationem potius, aut sopitarum in grano virium excitationem. Manet enim subiectum, non corrumpitur. Sed esto; fuerit leuis quædam frumenti putrefactio, aut modus, seu via ad putredinē, quomodo Medici accipere consueuerunt, cum dicunt; febres ex humorum putredine accendi, cum nondum putredo sit, sed fiat: non tamen necessario inde sequi videtur; coctā ex eo Ceruifiæ prauī succi esse. An non ipsum granum frumenti terræ mandatū, & initio putrefactum corruptūque, alia æquè laudabilia, & præstantia producit. Similiter, si quis polentæ veteris confectionem cōsiderauerit, an non illius etiam quædam putrefactio esse videretur: nullus tamen veterum eam ob rem polentam prauī succi esse dicere ausus est. Quid, quod neque ptisana tantopere celebrata ab autoribus, & multa alia vindicare se poterunt ab ea aspergine;

gine; vt quam ante vsum primo quodam modo alterati vel computrescere necesse est. Sed & in confectioe panis fermentatio ipsa quid aliud est, quàm putrefactio quædam? & tamen interuentu eius laudatissimus panis conficitur. Fermentantur quoq; res calore solis, aut ignis, aut fimi equini; vt melior deinceps partium fieret separatio per destillationem. Item putrescunt res destillandæ quædam initio, ac demum destillantur; vt id, quod optimum intus latet, foras euocetur, partesq; inutiles ab vtilibus segregentur. Quare etiãsi Ceruisia ex putrefacto frumento cõficeretur; non tamen propterea illã prauis succi esse diceremus. Tribuantur vires & facultates illæ illaudatæ veterum Zytho, non modernæ nostræ Ceruisiæ; cuius cõfectio longè alia est à cõfectioe Zythi; propterea etiam vires & facultates aliæ & diuersæ. Sed vt expeditius de viribus & facultatib. illius iudicare queamus, initio temperamentum Ceruisiæ excutiamus, semper & vbique ad duo illa principia, à quibus demonstratio omnis ac fides rerum peti consuevit, respicientes, hoc est, sensum & experientiam, & euidentem notionem. Et si enim Hipp. in volumine populariter grassantiũ morborum scripserit: escas potusque experientia examinari oportere; tamen Galenus in expendendis naturis vbique rationis iustam trutinam adhiberi vult. Hinc est, quod in lib. 1. de alimēt. facult. scripserit, eam cognitionem longo tempore, cùm ex certa definitaque experientia, tum

ex odorum saporumque naturis, quæ exami-
 natis rebus insunt: adhæc consistentia, quam &
 glutinosam & laxam aut densam, & leuem aut
 grauem esse contingit, vix demum ritè percipi
 ac consummari. Iudicaturi igitur de viribus &
 facultatibus Ceruisiæ, an nutriat, purget, discu-
 tiat, abstergat, prouocet vrinam; quæ omnia à
 primis qualitatibus proueniunt, puta caliditate,
 frigiditate, humiditate & siccitate: de illis pri-
 mo, quænam illarum nostræ Ceruisiæ insint, di-
 cendum est. Ad hoc verò pronuntiandum so-
 lum gustum tanquam summum ea in re magi-
 strum accersemus, ipsumque ducem sequemur:
 vt qui non modo temperamentum, sed & reli-
 quas vires, quas vocant secundas & tertias, no-
 bis patefaciat. Dulcedo igitur illa, (loquimur
 nunc de triticeis Ceruisiis, quas albas vocant)
 qualis in ipsa Ceruisia sentitur, non est mellea,
 sed obscurior obrusiorque multò ob multum
 humidum aqueum admixtum. Deinde lentor
 & visciditas indicat moderatum calorem illi in-
 esse. Præterea, quoniam Ceruisia res est mixta
 ex tribus substantiis, sequetur ipsa quoque qua-
 litates & naturam earum rerum, quæ in com-
 mixtionem veniunt. Est autem materia Cerui-
 siæ aqua, frumētum, seu polēta, & lupi salictarij
 flores. Singulorum differentias non explicabo,
 quoniam suis locis explicata sunt. Ac, quod ad
 aquæ delectum, alia est tenuior, mollior, durior,
 crassior: vnde etiam aliàs tenuiorem magisque
 penetrantem, aliàs pleniorem, crassiorem, glu-
 tinosio-

tiniosoremque Ceruisiam gignit. Illud in confesso est, & ab omnibus comprobatum, aquæ simplicis naturam esse frigidam & humidam: hic tamen propter decoctionem attenuata magis, leuiorque fit, adeoque minus frigida; ut quæ igneam quandam in se vim conceperit; imò neque pristinam suauitatem retinet, & ignis vi immutata à sua natura degenerauit. Polenta seu maltum triticeum etiam calefacit amplius supra naturalem temperiem tritici ob tostionem; & resiccabit moderatè. Sed hordeaceum maltum triticeo minus calidum est; cum alioqui ipsum hordeum sit frigidum & siccum, ac ob tostionem paululum quiddam caloris seu empyreumatis acquirat: ac siccitas in ipso auctior erit; & idè etiam maiori deterforia vi præditum. Lupuli flores sunt calidi & sicci in secundo ordine, & vim habent aperiendi, detergendi, vrinam mouendi; etiam caput tentant. Hæ sunt qualitates & naturæ trium substantiarum, quibus Ceruisia pro varia illarum permissione, & parandiratione imbuitur. Adde etiam permissionem fæcum; quarum naturam aëream supra esse diximus. Quare hinc iam facilè elucescit, omnes Ceruisias in genere esse calidas, & humidas. Sed si ad inuicem cõparentur, pleræque ab hoc gradu vel deficere, vel eundem superare possunt: ac in passiuis qualitatibus etiã magis siccate quàm humectare; quemadmodum etiam de natura vinorum iudicare solemus. Nam in earundem præparatione, neque malti ad aquam, itemque

lupuli, vt supra meminimus, eadem vbique ratio seruat; neque idem cocturæ modus. Vnde fit, vt Ceruisiæ, quæ plus malti, minus lupuli admiserunt, dulciores fiant aliis: quib. autem plus lupuli adiicitur, amariore fiant, caputq; magis tentent. Ex tritico passim omnes in vniuersum dulcescunt, & albescunt: ex hordeo amarescunt, crassioresque fiunt. Postremò hinc etiam liquet, Ceruisiam nostram eiusmodi esse temperamenti, quale iam diximus: quoniam bibita nec refrigerat, nec sitim sedat, ac foris admota mirificè dolores lenit, inflammationes mitigat, & ad lassitudines etiam mirè conducit, si ea calida foueantur partes. Constat autem ea omnia, quæ hisce facultatibus prædita sunt, αἰώδυνα, παρρησια, & λυσιπνα vocari; esseque primo vel secundo ordine calida, tenuisq; substantiæ, deniq; ita temperata, vt familiaritate elementorum corpori nostro consentiant. Nam quia dolorem sedant, causam illius æquabilè reddunt; temperiem demulcēt, corporis substantiã fouent: ea omnia moderato calore suo vt præstēt, necesse est: qualia sunt *Malua, Althea, Chamomilla, Mellilotus, semen Lini, &c*: quib. iure nostra Ceruisia alba adnumerari potest. Earū, quæ meraciore sunt, calidiores cēsentur, sanguinem viscidiorē, lentorem, pinguiorēq; gignunt; sunt boni succi, & multum nutriunt: præsertim quādo ex optimis frugib. parantur beneque decoquantur. Illa verò facultas nutriendi è solo tritico proficiscitur. Ac quod nutriant, huius euidentis signū apparet
in vtri-

in vtriusque sexus hominib. Plurimi enim ex as-
 siduo Ceruisiæ, præsertim meracioris, vsu, cuius-
 modi est è triticis *Reginohradecësis* in Bohemia,
 antea emaciati impinguntur. Hæc inter omnes
 triticeas verè Reginâ dixeris. Est enim ea boni-
 tate prædita, quâ hæctenus æmulari satagētibus
 multis nulli est datum: cū sæpe ex eadē vrbe &
 polentam, & aquâ, & ipsos Zythepfos euocau-
 erint. In feminis nutricibus euidentius ea facultas
 nutriendi perspicitur: quod copiosissimè celer-
 rimeque illis lac suppeditent. Constat autè, quæ
 lac proritant, ea calida & humida censeri: sicuti,
 quæ idem extinguunt, calida & sicca: & quæ ge-
 nerationem illius prohibent, refrigeratâ & de-
 ficcantia statuuntur. Hordeaceæ, præsertim me-
 raciores illæ (quales sunt in Bohemia *Raconi-
 censis*, *Zacensis*, *Slanensis*, itè *SWidnicensis* è Sile-
 sia) in hac facultate triticeas superare videtur: vt
 quæ multo celerius id præstent; & propterea à
 nutricib. mirificè expetuntur. Hęc enim, vbi illis
 defuerit lac in mamillis, factò haustu illius Cer-
 uisiæ, & pauculo somno capto, subito illarū lage-
 nula, lactis cōceptacula, lacte turgescunt: præter
 hæc facultatē etiâ urinâ & Menses prouocant. Mi-
 rari verò meritò quæ possit, vnde hordeaceis Cer-
 uisiis tã prompta nutriēdi facultas, triticeis non
 itè: cū tamē triticū nutriēdi facultate superet
 ipsum hordeū, ac illud statuatur calefacere, hoc
 refrigerare. Vnde etiam triticeas magis debuisse
 pollero calefaciēdi vi, hordeaceas verò refrige-
 rare. At huius nos cōtrariū videmus in omnibus

ferè hordeaceis Ceruifis, vt quæ multò citius inebrient triticeis. Verùm desinet, existimo, mirari, si ad vtriusque Ceruifis præparationis rationem oculos & mentem conuerterit, consideraueritque, etiam in hordeo esse aliquè succum alimentarium; qui partium solidarū substantiam implere, alere & augere possit. Quod verò idipsum minus sentiatur in triticea Ceruifia, idè accidit, quod nimis diluta conficiatur: si meracior fieret, rectèq; excoqueretur, nullum esset dubium, quin abundantiùs nutrirer: quemadmodū idipsum luculenter videre licet in Reginohradecensi Ceruifia, & quæ huic persimiles sunt. Sunt etiā hordeaceæ dulces Ceruifis; quales in vrbe Praga fiunt; hæ ob nimiam, & fatuam quandam dulcedinem, eamque crassam & viscidam, non possunt in eo bonitatis gradum aliis iam memoratis consistere. Nam quantum illæ quoque nutriant; tamè crassum succum gignunt, obstructions viscerum pariunt, graues sunt ventriculo, pectori; sunt suffocatiuæ, calculorum generatiuæ, & admodum corporibus infestæ, nō secus ac crudæ Ceruifis, hoc est, non benè percoctæ, aut quæ aliquod in præparatione vitium acceperunt; vt quæ obstructions pariunt, flatus generant in ventre & præcordiis, ibique hærent, & ægrè transeunt, non aperiant, non abstergunt, neque vllam euacuationem promouent: sed neque sitim sedant: unde Colicæ, Calculi & arenulæ pullulant. Eadem incommoda & vitia concitat etiam recēs Ceruifis,

uisia, & non benè defecata, non secus ac *Mustum*. Nam ventrem distendit, conturbat, dolores intestinorum, calculi, nephritim, dyssuriam stranguriamque gignit. Et sicut mustum, antequàm deferuescit, est frigidum: (quod ostendit crassities humorum, flatus, obstructions; & quod corpus post usum illius non excafciaat) ita etiã de Ceruisia recenti & non defecata censendum est. Hic obiter notandum, quod etiam, quæ frigida sunt, dulcia sunt: sicut etiã sunt Cucumerum genera; quæ *Melones* uirgo uocantur. Porro Ceruisia, quæ iam acorem concepit, corrupta que est, admodum noxia est neruis, renibus & ventriculo; deniq; vitiosum succum gignit. Acescunt autem Ceruisia vel uetustate, vel insufficienti coctura, vel pauca lupuli admixtione. Corruptuntur etiam facillimè & acorem cõtrahunt æstiuis diebus, niũ hæ in profundissimis & frigidissimis cellariis asseruentur. Nam ab aère calido ambiente resolutio natiuo calore Cereuisiæ facillè acescunt. Illud uerò mirabile uidetur, & non nisi fortè ad *αιπρωδα* quandam referendum, quod rosarum fragrantem odorem auerfetur triticea Ceruisia. Hæ enim in Cellatium repositæ, aut si saltem pincerina coronata seruo rosaceo illud fuerit ingressa, illico peruertuntur & acescunt. Tenuiores Ceruisiæ tantò citius digeruntur, minusque nutrimenti adferunt: & si amarescunt, minus nutriunt, sed abstergendi facultate pollent ob amaritudinem & tenuitatem substantiæ: abluunt ob

aquæ copiam; & lubricant ob visciditatem; & maximè per vias vrinæ transeunt. Quoniam autem Angli quoque Ceruisia suo modo parata vtuntur, quid de ea censuerit Brudus Lusitanus, vir doctus, placuit huic loco subnectere. Is igitur in libello de ratione victus in febribus ad Anglos in hæc verba scriptum reliquit: *Potus, quo communiter Angli vtuntur, multiplex est; nempe vehemens, medius & imbecillior. Discrimen inter hos penes vehementiam & imbecillitatem, calefactionem & refrigerationem, & penes substantiæ crassitiem & tenuitatem habetur.* Apud Anglos triplex semper paratur potus; nempe aquosus, quem simpliciter Ceruisiam dicunt; medius, quem trihapenninam; potens, quem duplam Ceruisiam nuncupant. Simplex eisdem effectus præstat, quos vinum aquosum: aperit siquidem, refrigerat & distributionem adiuuat. Nec decipiatur aliquis credens, ob eius amaritudinè calefacere: partes enim, quæ Ceruisiam amaram reddunt, pauca admodum sunt, si ad reliquas conferas, quæ in ipsa refrigerant. Quod colligere ex ratione lupulorum poteris ad aquæ & hordei portiones. Citò præterea amaritudo à Ceruisia euanescit: reliquarum verò partiū facultas tamdiu permanet, donec in aliam transmutetur substantiam. Potens Ceruisia, quæ duplicem dicunt, potenter calefacit; & aliquid habet vehementiæ, vt potens vinum. Trihapennina, mediæ naturæ est; manifestè calefacit, in nullo tamen vehemens est. Meminit adhuc
 Brudus

Brudus eodem loco alterius Ceruifiæ, qua molliores Anglorum vti cōsueuerunt: *allam* vocari dicit vulgari sermone. Mihi relatum est, hanc planè carere lupulo: quare etiã minus laudata esse potest. Ac ille idem Brudus dicit, eam esse vltra modum inflatiuã; nullã ex ea febricitantes vtilitatem capere: neque enim refrigerare, neque aperire, neque vllam promouere euacuationẽ, neque sitim sedare posse. Corruptioni præterea aprissimum esse potum, ac vicinos ad similem affectum disponere chymos. Eius insuper substantiam nimis promptã esse, vt in flatuosos soluat halitus. Qua de causa capiti & neruis incommodum esse. Materiam insuper obstructionum esse: vnde iecinori & lieni inimicum esse. In summa nemini amicam illã Ceruisiam esse, nisi Veneri. Ab his tamẽ, qui eo potu vsi sunt in bona valetudine, dimittendũ per ægritudinem non esse, suadet idem Brudus. Porrò omnes Ceruifiæ largius potatæ caput crassis halitibus replent: sed non omnibus æquali, vt ita dicam, lance. Nam hic etiam, vt aliã semper, ætatis, naturæ, temporis, loci seu regionis, & vitæ rationis consuetudinisque habenda est ratio: atque hic quoque ad præsentem speculationem summè videtur necessarium hominũ & poculentorum temperamenta cōsiderare. Nam vt paucula solum commemorem, ipsa etiam experientia doctrice. Qui imbecillo sunt ventriculo, his bibitio Ceruifiæ plus nocet aliis. Nam illum aggrauat, phlegmata & salicissimum concitat, flatibus

distendit; & si venter deiectioni non est accommodus, hæret in præcordiis, nec ad expulsionem quicquam confert: rursus quibus venter est facilis, & ventriculus validus, hi nihil eorum incommodorum perferunt. Ac, vt summatim dicam, naturis validis & robustis (quales sunt incola ferè à parallelo xvi vsq; ad ipsum septentrionem) commodior, vtilior, & salubrior est, quàm mollibus illis & nimium delicatis, qui etiam ad leuem auræ afflatum subito immutantur. Ritè itaque paratus hic potus est saluberrimus, optimique alimenti; spiritum nostrum roborat & excitat, animumque exhilarat & confirmat, non incommodat neruis, non apoplexiam, non paraplexiam, & quæ Græcè κέρας & κούρα vocamus; non neruorum resolutiones, non comitiales, & cōuulsiones ac tetanos, non arthritim, quæ omnia potum vini comitantur, concitat. Hinc fit, vt paucos admodum, quibus hic potus est familiaris, his morbis obnoxios esse videas. Videmus omnes eas nationes, quæ hoc potu vtuntur, vt sunt Angli, Sueci, Dani, Saxones, Germaniæ multo maxima pars, Bohemia, Silesia, Polonia, totaque Sarmatia, non minus esse vitales & animosos, quàm alios, qui vino & melle vtuntur. Sunt etiam pulcherrimi, saluberrimi, robustissimi que: & vt summatim dicam, omnibus ætatibus & sexui potus est vtilissimus; quod vino minimè conuenit. Quidem Plato 2 de legibus & Galenus lib. 1 de tuenda valetudine de vini vsu & natura scripserint, notis-

notissimum est: quando pueris vsus vini prohibet ad vsque duodeuigesimum annum. Si illis ratio parandæ nostræ Ceruisiæ constitisset, nullum est dubium, quòd eam pueris & iuuenili ætati cõcessissent, & omni alij aque coctæ pretulissent. Romani etiam, apud quos feminis capitale erat vinũ bibere, lege sanxissent sine dubio, vt illorum femina Cereuisiam biberent.

De Ceruisiis facticiis seu conditis.

CAP. XIII.

QVEMADMODVM vina condiuntur herbis vel aromatis: ita etiam Ceruisiæ. Forma condiendi vt in vinis, duplex est. Nã aut cum ipsa Ceruisiæ coctura incoquantur simul aliquot herbule, vt absinthium, caryophyllaca, pulegium, baccæ Lauri, Pimpinella: aut postquã iam percocta est, in vasaque infusa, inicitur vasis nodulus ex herbis, radicibus & aromatis: cuiusmodi est sequens puluis, qui & saporis gratiam conciliat, simulque ad bonã corporis valetudinem facit. Sumitur Zingiberis, Cinnamomi, singulorum drachmæ duæ; radicem Iridis Illyricæ, Calami aromatici, baccarum Lauri, singulorũ drachma vna: Maceris, Caryophyllorũ; Nucis moschatae, singulorum drachma dimidia: contunduntur in puluerem, ac puluis in raro linteolo colligatus in vas conicitur. Alij conficiunt trageã grossam ex Calamo aromatico, Zedoaria, Caryophyllis & baccis Lauri.

Sed hæc ad cuiusque palatum facile accommodari possunt.

De iis que ex Ceruisia parantur.

CAP. XIII.

PARANTVR primò varia eduliorum genera: in primis verò vsitatissimus est nobis Bohemis, familiareque ientaculum tam puerorum quàm adultorū, cibus ex Ceruisia, iusculum cum vitello oui & pauco butyro: ad quam triticea accommodatior est, quàm hordeacea.

Conficitur etiã puls ex Ceruisia, addito pane in crassiorem farinam redactò cū pauculo butyro.

Sunt qui Ceruisiam calefactã Zingibere aut pipere conditã mane bibunt; præsertim egressuri domo aut iter ingressuri; vētriculum enim mirificè corroborant.

Defessis ex itinere calida Ceruisia cum butyro pedes ablui iubent: ac id etiam equis adhibent vesperi, vbi in diuersorium venerint, & die crastino sentiunt agiliores & expeditiores fieri.

Fit etiam acetum ex Ceruisia, sed non ita acre & gratum, vt vini acetum, nec ita potès, nec adeo tenuium partium.

Postremò omnium ex facibus seu crassamentis, in fundo vasis relictis vinum ardens conficitur à certis hominibus, qui solo eo artificio victum quærunt, & rem non contemnendam faciunt. Nam plaustris in Saxoniam vsque deuehitur.

hitur. Nuper admodum nobiliores feminae apud nos allecæ lucro (quod sordidis hominibus suaue esse consuevit ex re qualibet) adiecerunt animum ad illud vinum conficiendum, eripueruntque rationem victus inferioris conditionis hominibus, quorum proprium fuit inde victum querere. Hoc vinum ardens venditant suis subditis propolis publicè propinandum. Ita autem illud plebs illa rusticana cum tosto pane, aut foliis saluæ vice ientaculi pitissat, ut plurimi bene poti domum redeant.

F I N I S.

1012572

004 43154543

THE HISTORY OF THE
 REIGN OF CHARLES THE FIRST
 BY JOHN BURNET
 VOL. I. PART I.
 LONDON, Printed by J. Sturges, at the
 Sign of the Sun in St. Dunstons Church
 Lane, 1679.

F I N I S

ra ad ip̄e in euglio **V**eniam
ad ante ostiū et pulsato et
aperit intro et cenato cū
s dat ante ostiū pectoris n̄i
ut residerat aperiamus ei **I**n
no ioh̄is et hoīes n̄r̄ ē et cō
a oet in nobis habitat **E**t
locut **C**ui ē gl̄a in sc̄la sc̄loꝝ
lat

laudichū habz ut significet
o der eū psalmū fuisse cāticū
s n̄saph psalm⁹ in ueteris ex
s sō baler̄

ar **V**oce mea ad dñm clama
et in uoce mea ad dñm et in
op̄ tēdit michi

in **I**n die tribulacionis
iustitū. **V**idete quomō in
ale et dñm ⁊ dñm desportur
ip̄us est d̄s. **V**oce mea ad d̄
at un̄ ⁊ ⁊ an̄ uer̄

maius clamauit. **Et** ad moysen **Quid** clamauit
certe non est scriptum ibi quod
les ad dominum. **Sed** quoniam cor
ablatum pro et cor eius clamauit
dicit quod clamas ad me. **Iuxta**
in ieremia non solum populus
i. Videte ergo quod ex pupilla
oculi. **Et** quocumque clamamus ad dominum
nocte etiam contra deum id est
noctibus ex tollite manus
benedicite dominum. **In** nocte
tenebris cum alii ad uicium
opera mea ad te solum tenentur
deceptus. **Quoniam** sic clamauit
ui non sum deceptus. **Quia** dixit
aut consequens sum quod uolens
non sum deceptus ab inuidis
me arguere cupiebant. **In**

