



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

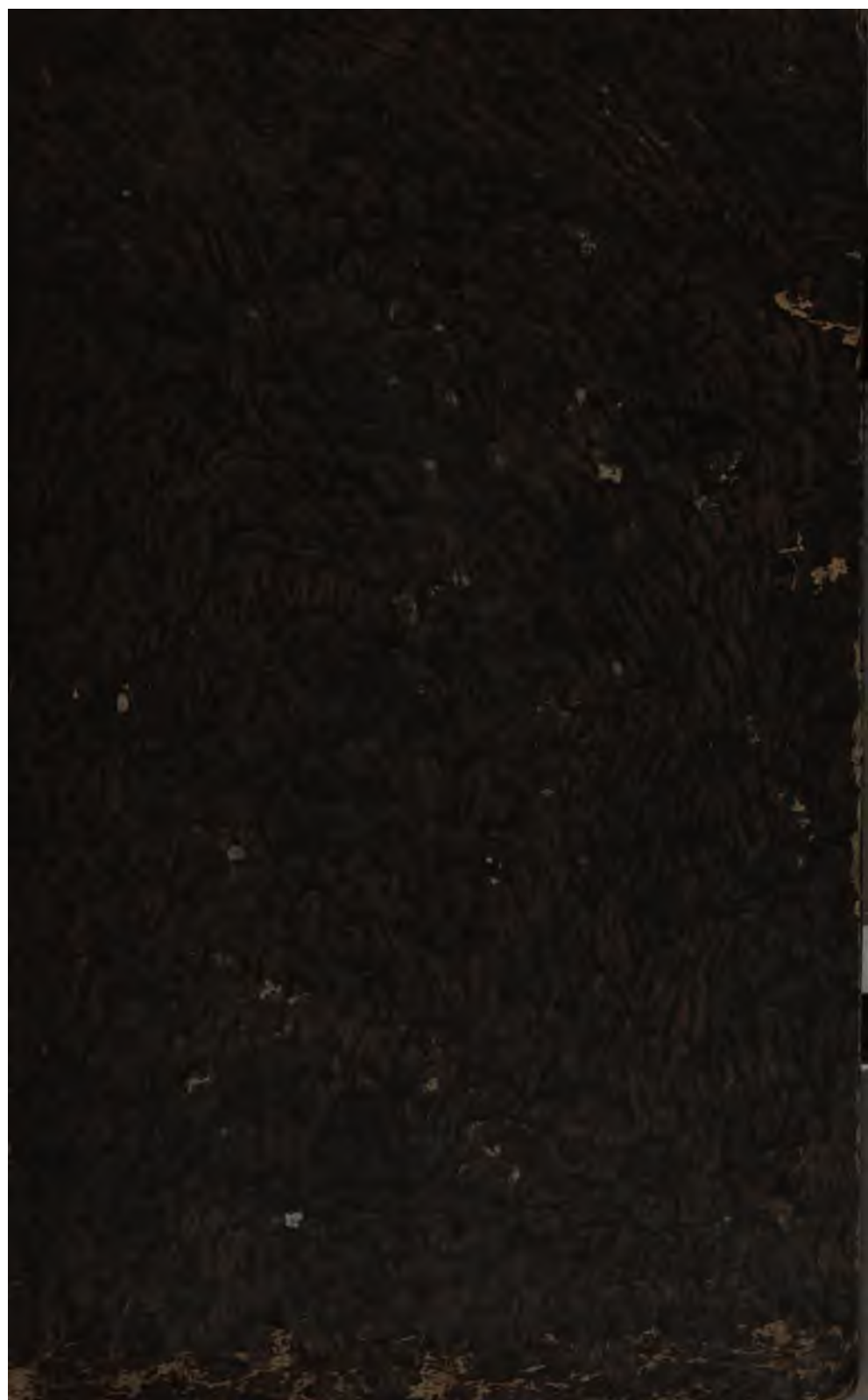
Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



net de Preales, membre de l'Institut,
rue des Saints-Pères, 71.



8000879962





H. V. Postinger

Z O S I M I

PANOPOLITANI

DE

ZYTHORUM CONFECTIONE

FRAGMENTUM

NUNC PRIMUM GRAECE AC LATINE EDITUM.

ACCEDIT

HISTORIA

ZYTHORUM SIVE CEREVISIARUM

QUARUM APUD VETERES MENTIO FIT

SCRIPSIT

D. CHRISTIANUS GOTTFRIDUS GRUNER,

Sereniss. Duci Saxo-Coburg. et Salfeld. a Consil. Aulae Secretioribus
et Archiat. Sereniss. Duci Saxo Vinar. et Isenac. a Consil. Aulae Medic.
in Univers. Litt. Jenensi Prof. Primar. et Facult. Med. Senior Acad.
Caes. Nat. Curios. Reg. Scient. Neap. Florent. Genens. Mant.
Erford. Societ. Reg. Scient. Upsal. et Colleg. Reg.
Med. Holmiensis Socius cet.

SOLISBACI,

c u m t y p i s S e i d e l i a n i s .

1 8 1 4 .

290

Vincenti



AUGUSTISSIMO

POTENTISSIMO REGI AC DOMINO

DOMINO

C A R O L O XIII.

REGI SUECORUM, GOTHORUM, VENEDORUM, NORWEGORUM,

MAGNO DUCI FINNIAE, DUCI SCHLESWICH HOLSATIAE,

POMERANIAE cct.

DOMINO SUO CLEMENTISSIMO

INDULGENTISSIMO

Hanc Opellam
antiquariam oeconomicam medicam
mole parvam argumento gravem
usu commendabilem

D. D. D.

devotissimus cliens
Christianus Gottfridus Gruner:

P r a e f a t i o .

En, L. B. dextra fidesque! Hòc enim moris vere germani est. Non multis te moror in atrio, libellum in tuam clientelam commendo, qui vetustissimam, hactenus ineditam ZOSIMI *de zythiis coquendis* formulam continet. Erant in DARIÏ regis impedimentis ὀψοποιοὶ, χυτρεψοὶ, ποτιμοποιοὶ, ὀνοηθηταὶ, μυροποιοὶ, iam humaniter accipe Ζυθοποιὸν ZOSIMUM, interpretem cerevisiae parandae haud ignobilem. Biberunt prisca crudum et male coctum zythum, biberunt maiores et patres poculis immensis cerevisiam viribus potentem, bibunt etiamnum filii et nepotes potum illum ex hordeo et tritico factum, vini aemulum, bonum vel malum, dulcem vel acidum, fortem vel aquosum, simplicem vel compositum, stomacho commodum, capiti gravem, vel inebriantem, multiplici forma hinc inde novatum, artibus malis deformatum quasque dissimulatum, et innumeris notatum nominibus, sed natura sua semper eundem, modo et coctura post secula non adeo dissimilem.

Vides L. B. perlecto isto fragmento, quod propter antiquitatem carum, mole parvum, argumento grave est, multa inesse in scriptis au-

ctorum veterum et scitu memoratuque digna, et vitae utilia, et imitabilia, multa in his latere inventa peregrina, quae, qui nunc sunt, passim sibi vindicant, multa superesse rerum novarum cupidis et curiosis relictæ, modo desinant spernere vetera, vel contenti esse maiorum inventis, ac caecorum more sequi duces alios. Non est iucunda boni sine socio possessio, non delectat res æximia et salutaris, nisi ad omnes pertineat, non iuvat in divitiis et luxu esse, nisi et ceteri cives fortunarum nostrarum socii atque participes fuerint. Jam habes L. B. editionis rationem, iam te non amplius fugit, cur ex scriptorum *de arte sacra* copiis hanc particulam cum aliis tecum communicandam putaverim.

Est boni patrisfamilias non consistere in aedium limine, sed illud superare, subire, intro penetrare, ut, quid intus geratur, penitus perspiciat. Sic nata est *zythorum* sive *cerevisiarum* historia. Ego enim haud nescius, quae sint boni editoris officia, hinc inde circumspicio et sedulo anquiro, num in scriptis veterum aliqua rei momenta reperiantur, quibus Zosimus et ditari, et illustrari possit, neque me curiositatis et operae insumtae poenitet. Sunt quidem illa scripta graeca et latina, ex parte arabica et arabistica, quae hodie non leguntur, a paucis intelliguntur, ab artis medicae professoribus in ipsis academiis omnino negliguntur,

et publice privatimque spernuntur, sed lectio ea et multum iuvat, et multum utilitatis iis adfert, qui vetera novis sapienter miscere norunt, quibus ista mortuorum consuetudo et conversatio suavior ea est, quam turba viventium haud raro exhibet. Perpauci hinc mores integros famamque illaesam referunt, mala multitudinis exempla redundant in socios, neque desunt, qui aliis aut vitium commendant, aut mortiferum animo vulnus imprimunt, aut nescientibus labem indelebilem allinunt. Haec ergo monumenta veterum dum in otio et solitudine literaria paullum attentius verso, et maiorum vestigia sequor, detego cerevisiae coquendae initia variaque tentamina, sed quasi in tenebris occultata, ut plantas teneras in viretis nemorum depressas, excipio laetus illos hospites incuria legentium desertos, ut rei veteris testes, et suo quosque loco repono, meam qualemcunque coniecturam et sententiam hinc inde admisceo, et opellam ipsam sic comtam quam diligentissime fingo atque refingo, ut adspectu suavis, lectione haud indigna esse videatur. En rationem libelli socii, L. B. quo cerevisiae antiquitas renovatur, et ipsi potores novum curarum solatium inveniunt! Sic suavius hauriuntur germani potus pocula, originibus, tanquam stellis, coronata, sic bibentibus et fumum tabaci e fistula longitudinis immensae sugentibus datur larga disserendi materia, sic

vetera novis iuncta confabulando in unum quasi coeunt, novamque faciem induunt.

Jam vero, L. B. diffunde vultum, accipe hilari animo calicem zythi veteris plenum, quem tibi propinandum censeo, neque hunc siccare more germano dedignare, sed vide, ne isto vino inunderis, vel cadi halitus postera die sit ex ore. Jam vale, atque favere perge. Scripsi Jenae Saxonum III. Calend. Octobris CIOCCCCIIL

Summa rerum.

	Pag.
P rooemium - - - - -	3
<i>Zosimus</i> de zythorum confectione - - - - -	10
<i>Zosimi Βαφη</i> sive Tinctura aeris - - - - -	17
<i>Zosimi ποιησις κρυσαλλίων</i> - - - - -	22
<i>Καδυσιας κλίσις</i> - - - - -	26
<i>Historia zythorum</i> - - - - -	29
Zythi Etymologia - - - - -	29
Zythi inventio - - - - -	31
Zythus et Sicera - - - - -	35
Zythi formae - - - - -	37
Zythi genera et species - - - - -	40
I. Zythus hordeaceus - - - - -	40
1. Pinon - - - - -	40
2. Brytum - - - - -	40
3. Curmi, camum - - - - -	42
4. Cerevisia - - - - -	45
5. Phucas, Phocadium, Alfoca, Foca, Focha - - - - -	47
II. Zythus triticeus - - - - -	51
6. Celia, Ceria - - - - -	51
III. Zythus succedaneus - - - - -	52
7. Ex quacunq̄ue fruge, avena, milio, oryza, panico, olyra - - - - -	53
8. Ex radicibus et seminibus - - - - -	55
9. Ex pane - - - - -	56
IIII. Dizythus, Dizythium s. Cerevisia duplex - - - - -	59
Zythi materia et conficiendi ratio - - - - -	61
Buna sive Maltum - - - - -	69
Lupuli mentio nulla - - - - -	71
Alae descriptio - - - - -	72
Zythi fermentatio - - - - -	75

	Pag.
Zythy vetustas arte facta - - - - -	77
Zythy correctio et corruptio - - - - -	80
Zythy spissitudo - - - - -	82
Zythy species fortuitae - - - - -	82
Zythus secundarius s. Cerevisia secundaria - - - - -	85
Zythy acetum - - - - -	87
Zythy qualitates et virtutes - - - - -	88
Appendix - - - - -	95
1. Primae fecis origo ad ZOSIMI fragmentum illustrandum	95
2. Camum zythy sive cerevisiae, veteris species ad Digest. locum dubium illustrandum - - - - -	103
3. Zythy sive cerevisiae veteris descriptio ex R. MOSI MAIMONIDE sumta - - - - -	110

Zosimi Panopolitani

α.

Zythorum confectione

Fragmentum.



Prooemium.

Magna auri habendi fames semper torsit homines, maior auri argenticque faciendi cupiditas plurimos et doctos, et indoctos multis abhinc seculis ita invasit, ut se mysteriis divinae artis initiatos esse publice privatimque perhiberent. Quae ars ut est perantiqua, et varie¹⁾ descripta, ita non desunt testimonia,²⁾ quibus metalla ignobilia nobiliora per tincturam et lapidem philosophorum facta esse confirmantur.

Mira res est profiteri artem occultam, initiatis apertam, profanis inaccessam, eamque scriptis obscuris iterum iterumque docere, magis mira est controuersia hinc inde agitata, sed hactenus ita composita, ut litigantibus acclamare liceat: fecistis probe,

1) OL. BORRICHII de ortu et progressu Chem. Diss. Havn. 1668. p. 103. seq. Ei, Conspect. Script. Chem. illustr. Lib. postumus. Havn. 1697.

2) D. G. МОРОФ, vom Goldmachen, Bair. 1764. p. 90. 110. 121. seq. I. L. HANNEMANNI Iason s. Catalog. testimonior. veritatis metamorphosin metallorum ignobiliorum in aurum natio praestantius asserens. Kilon. 1709. p. 1. seq. А. КРОНИ Transmutatio metallica curiosa et genuina, 1713. p. 4. 5. I. C. W. MOERSEN Beschreib. e. Berl. Medaill. Samml. 1. Th. S. 117. seq. 2 Th. S. 19. 26. 53. Die Richtigkeit der Verwandl. d. Metalle von M. Leipz. 1783. cf. Verae Alchymiae artisque metall. citra aenigmata doctrina, Bas. 1561. inprim. I. A. AUGURELLI Chrysop. p. 369. cui LEO X. P. M. saccum ingentis molis pro munere dedisse dicitur.

incertior sum, quam ante. Negat WIGLEBIUS ³⁾ post alios artis auriferae veritatem, affirmant inter nuperos SCHROEDERUS, SEMLERUS, ⁴⁾ BEIREISIUS eet. neque vanam, lubricam vel falsam istam artem esse, ut multi contrariae opinionis fautores contenderant, experimentis probant, ac ipsis novis metallis fidem rei negatae faciunt. Ego vero, qui Davus sum, non Oedipus, aliis me peritioribus litem istam componendam relinquo, certior re, factis, oculis, per initiatos fieri cupio. Quos equidem noveram aurifices, persuasione sua egregie divites, sed pauperiores Iro et ab aliis stipem petentes haud raro deprehendi. Lubricam profecto incertamque artem eam censeo, quae funum pro auro, nubem pro Iunone cultoribus sexcenties vendidit. Sed mittamus illa.

Extat in bibliothecis ⁵⁾ magna scriptorum *περὶ χρυσοποιίας* copia, de quorum et integritate, et falsi-

3) Hist. crit. Untersuch. d. Alchymie, Weim. 1777. Lectis scriptoribus *περὶ χρυσοποιίας*, quos cum eo latinos communicaveram, contendit eam artem fere contineri operis metallurgicis male intellectis et arte cuprum tingendi sophistica.

4) Edidi Jen. 1777. Lect. 1. STEPHANI Alexandrini, *περὶ χρυσοπ.* *graecae ac latinae*, monui quaedam contra SCHROEDERUM, professorem Marburgensem, monitus et ipse ab SEMLERO, theologo Halensi, per literas didici, se artem illam magnam, τὸ θεῖον ὕδωρ, aquam mercurialem cet. probe nosse. Hic scientia dives, arte pauper mortuus est, at vero BEIREISIUS, professor medicinae Helmstadiensis, hanc artem divinam et arcanam sibi passim vindicavit, discipulis aurum chemicum e cathedra ostendit, arte sua, ut dicitur, praediues. Quantum est in rebus humanis inane, quam diversa aurificum in inveniundo et habendo lapide fortuna! Non licet omnibus adire Corinthum, non licet profanis ingredi artis divinae adyta scilicet!

5) REINES. Var. Lect. II. 5. p. 155. codicem, quo usus est, auspiciis et sumtibus Ducis Alteburg. IOANNIS GUILIELMI,

tate acerrime disputatum est, multoque maior fuit antiquitatis veneratio cum paucis ista mysteria graeca et maximam partem inedita inspicere liceret. Digni quidem, me iudice, videntur veteres chemici editione, primum, ut quicquid in utramque partem dici possit, ex ipsis arcanæ artis fontibus hauriant fautores et censores, deinde, ut, si forte cupidos spes fefellerit, inveniant alia ad chemiam metallurgicam facientia, tandem, ut critici et grammatici verbis novis, vel nove sumtis, vel sensu alio expressis lexica graeca ditare, vel ingenium exercere, et coniecturas doctas scribere possint. Habent enim isti chemici peculiarem dialectum propriamque verborum significationem. Hoc unum certum est, artem istam veterum potissimum versari in colore auri vel argenti metallis inducendo, vel ad usum oeconomicum aptando, istos vero auctores fere omnes dubiae vel serioris esse ætatis, (id quod et res, et verba nova satis superque docent) e schola Alexandrina profectos, plurimos religione Christianos.

In his facile princeps est ZOSIMUS⁶), Panopolitanus, (dicit enim de se, *ἑώρακα εἰς τὸ ἱερὸν Μερ-*

e codice Augustano descriptum esse profitetur. Plura vid. in CYPRIANI Catal. Codd. Msct. Bibl. Gothan.

- 6) Dicitur *sacra Thebaidos urbs, Panopolis*. Cf. OL. BORRICH de ortu et progress. Chem. Dissert. p. 79. 147. Ei. Hermet. Aegypt. et Chemicor. sapientia, Hafn. 1674. c. 5. p. 49. 50. et conspect. Chem. Illustr. Lib. p. 6. H. CONRING, de Hermet. Aegypt. Medicina, Helmst. 1648. c. 3. p. 17. et ed. 1669. p. 17. dic. *scriptorum chemicorum antiquissimus*, contra MORHOFF. Polyhist. I. 11. p. 104. ZOSIMUM, *chemicum, Alexandrinum, a Thebano Panopolita distinguendum* existimat. Sine dubio sub hoc nomine plura latent opuscula, quorum alia ad ZOSIMUM, Panopolitanum, alia ad Thebanum, cumque verisimiliter Iudaeum, alii ad Alexandrinum, cumque christianum, pertinent.

Φίδος ἀρχαίων τινὰ κάμινον, nominat βιβλιοθήκας τῶν Πτολεμαίων, templum σαρκίνον, et nitrum rubrum Aegyptiorum) est ille christianus, (nominat ADAMUM et SIMONEM ἀρχιερέα τῶν Ἱεροσόλυμων, ποιῆσιν) τοῦ Σολομῶνος Ἰουδαίου, τὸν Θεσπέσιον Δαυιήλ, τὸ Φῶς ἐν τῷ παραδείσῳ, dicit Adamo primo homini, respondere γῆν πάρθενον, γῆν αἵματῶδη, γῆν πυβρᾶν, γῆν σαρκίνην, habet etiam verba haec, Φησὶ ὁ υἱὸς τοῦ Θεοῦ πάντα δυνάμενος καὶ πάντα γινόμενος, ὅτε θέλει, ὡς θέλει, πρὸς ἣν Ἰησοῦς χριστὸς ἀνήνεγκεν, ἐβρώσῳ ἐν Κυρίῳ,) totus etiam est in allegoriis, ut theologi Alexandrini facere solent, (hinc locum vatis EZECHIAE C. XXXVI. de ossibus adhibet ad caminos chemicos) tandem est, quod ad maximam libellorum partem pertinet, senioris aetatis auctor, (memorat enim Κλεοτάτρας χρυσοποιῶν, SIMONEM, qui sub rege ΠΤΟΛΟΜΑΕΟ Lagide vixit, πέμφοντα Ἑρμῆν, ὃς ἐρμήνευσεν πᾶσαν τὴν ἑβραϊκὰ ἑλληνισί καὶ αἰγυπτισί, et SEXTUM Africanum, habet etiam Arabum myrobalanos bellericos, corrupto nomine, ἐλιλέγ, βελιλέγ) sed hinc inde lacer et scribarum incuria varie interpolatus est. Sunt enim vetera novis, spuria genuinis intermista, sunt adiecta quaedam ex AGATHARCHIDIS L. V. περὶ τῶν μεταλλικῶν λίθων. ἐν οἷς ὁ χρύσος, inest etiam voc. κατζίον, quod respondet Italicorum voc. *cassa* i. e. *capsula*, denique inest voc. σρούκτωρος ἐργασία. Praeterea in textu haud semel legitur more chemicorum, Ζώσιμος λέγει, Φησὶ ὁ Πανοπολίτης, ὁ σοφὸς Ζώσιμος, ὡς τὸ Μαρίας μολιβδουμον σήμερον εὐρίσκοντες Ζώσιμον λέγοντα, μὴ μάτην εἰρηκέναι Ζώσιμον Θεοσεβῆ, quin memorantur eius περὶ ὀργάνων καὶ καμίνων γνησιὰ ἀπομνήματα, quibus spuria tacite opponuntur. Jam vero, quae criticorum sunt, non moror, vetus tamen auctor est ZOSIMUS, Panopolitanus, et apud divinae artis patronos longe clarissimus. In frag-

mento *Isidis*, dum ποιηται 7) και οικουμενικοί διδάσκαλοι, et apud *anonymum philosophum* πανέφημοι Φιλόσοφοι και νέοι εξηγηται του Πλάτωνος και Αριστοτέλους nominantur est inter hos tertio vel quarto loco habendus ο ιερότατος, ο πολυμαθέστατος, ο μέγας Ζώσιμος, apud *CHRISTIANUM* dicitur ο σεσπέσιος Ζώσιμος, ο Φιλαληθής Ζώσιμος, ο Φιλόσοφος Ζώσιμος, apud *PELAGIUM* philosophum distinguitur ο αρχαίος Ζώσιμος ab iuniori quodam eiusdem nominis, ab *OLYMPIODORO*, commentatore *ZOSIMI*, summis effertur laudibus, et haud semel dicitur ο ένθεος Ζώσιμος, το σέφος των Φιλοσόφων, η άκεανόβρυτος γλώσσα, ο νοϋς ο θεηγόρος, Μελλίσσω το πλείστον ακολουθήσας κατα την τέχνην, ως και θεός εις cet.

7) Significantur hoc nomine perhonorifico artis chemicæ principes ac inventores, similiter vocantur honore causa philosophi, *occumenici*.

Neque vero spernendus auctor ZOSIMUS est, si, quae intus quasi recondita latent, et ipsam artem chemicam respicias. Scripsit enim primus, quantum constat, *περί καμίνων και ὀργάνων*, figuris fornacum superadditis, scripsit varias metallorum tincturas, quo fere rellit omnis veterum chemicorum ars, scripsit, praeter commentarium in DEMOCRITUM, qui sine dubio hac in arte vetustissimus et princeps auctor est, multa et varia, *περί χημειυτικῆς, περί ἐξατμίσεως τοῦ θεῖου ὕδατος, περί σαθμῶν et περί σταθμοῦ ξανθώσεως, περί καύσεως σωμάτων, περί σώματος μαγνησίας και οἰκονομίας, οἰκονομίαν τῆς ἀσβέστου, ποιῆσιν κρυσταλλίων και σάκτης, και ἀσβέσου, περί ὀπτήσεως, περί ποιήσεως χαλκοῦ ξανθοῦ, βαφῆν τοῦ παρὰ Πέρσαις ἐξυρημένου χαλκοῦ γραφεῖσταν ἀπὸ ἀρῆς Φιλίππου, βαφῆν τοῦ Ἰνδικοῦ σιδήρου, περί φωτῶν, περί λευκώσεως μάργαριτων κιβρώων* cet. Quae opuscula si curatius inspiciuntur, deterso verborum obscurorum fuce, fugato philosophorum fumo, plurima habent chemiae metallurgicae rudimenta et initia, etiamsi non expressa ea perspicuitate, qua recentiores chemici utuntur. Saltem videtur ex ZOSIMI lectione satis colligi posse ratio, quam graeci chemici omnino sequebantur, i. e. ex cupro argentum et aurum faciendi vel potius tingendi, addendo mineras zinco et arsenico gravidas, v. c. sulphur, arsenicum, marcasitam, tutiam, magnesiā, mercurium, antimonium, sed certior et tutior his graeculis auctor GEBER est, modo aliquam illi arcanæ arti *ἀσφάλειαν* adsignandam esse existimes. Hinc perlubenter subscribo OL. BORRICHIO *):

1) Chemic. III. Lib. postum. N. 6. p. 6. plura talium auctorum scripta recensuit TORB. BERGMANN de Primord. Chem. n. 25. et 26. p. 36. seq. Opp. Vol. IV. et germ. vers. WIEGLES.

Varia, inquit, extant ZOSIMI scripta, sed sosiorum vitio male multata: In quibus licet varia aliena, figurata, allegorica se ingerant, plura tamen adsunt egregia monita, et ex intimis penetralibus artis in scenam producta, quae legisse, immo solcite expendisse candidatum studii chemici nequaquam poenitebit, dummodo simul experimenta et lectionem aliorum celebrium scriptorum coniungat.

In his ZOSIMI scriptis etiam legitur fragmentum *περὶ ζύθων κρήσεως*, quod habet primam et antiquissimam cerevisiae²⁾ conficiendae et coquendae formulam, sed subobscuram eam et perdifficilem explicatu, cum sit ipsa descriptio paullo brevior, ac rei dignitas desiderat, et modus faciendi ab eo, quo hodie utimur, aliquantum differre videatur. Dabo ergo, ut potero, isthoc fragmentum, usus REINESII coniecturis in codicis margine adscriptis, adiutus et sublevatus b. SUCCOVII peritia oeconomica, et excell. EICHSTAEDTII doctrina, (est enim codicis Gothani scriptura omnino vitiosa, hinc inde scribae incuria et negligentia valde implicita) deinde subiiciam eos auctorum veterum locos, in quibus de variis cerevisiarum generibus quasi in transitu agitur, tandem ex his, tanquam fontibus, quae qualiaque ista et forma, et materia fuerint, quam fieri potest brevissime, explicabo, i. e. *historiam zythorum* conficiam.

Geschichte d. Wachsth. u. d. Erfindung. in d. Chem. Berl. 1792. et cl. GMBLIN, Geschichte der Chemie 1. B. Gött. 1797.

- 2) *Diversa cerevisiae nomina* apud veteres auctores obvia habet Io. CAIUS *de Ephemera Britannica*, Lond. 1721. p. 41. seq. BRASSMUM Rotterodamensem confutaturus, qui ab cerevisiae potu sudorem Anglicum natum dixerat, sed minus vere. Quod dum sedulo ac docte facit Anglus, accuratam et perspicuam scribit *alae* et *berae* conficiendae rationem, qualis a. 1553. in Anglia erat.

Z o s i m i
de /z y t h o r u m c o n f e c t i o n e
Fragmentum.

Περὶ ζύθων ποιήσεως. *De zythorum confectioe.*

Λαβὼν κριθὴν καθαρὰν¹⁾ Recipe hordeum purum
καλὴν βρέξον σα²⁾ καὶ ἀ- bonum, et (aqua) macera
νάσπασον³⁾ ἢ καὶ κόττασον diem unam, et disperge, et
ἐν ἀνημέμῳ⁴⁾ τόπων, ἕως. colloca in loco ventis ex-

1) Voc. καθάριος pro καθάρος leg. ap. Du FRESNE Glossar. Med. Graec. Lat. p. 553.

2) i. e. ἡμέραν μίαν. REINES. in *fragm. Isis* legitur, ἀπόθου σα λῆ. ἕως σαπη, ἕασον σα ιε. ἐν σκιά σακείν, apud EUGENIUM, λείωσον ὄξει σα 3 ἐν θ, tritura cum aceto dies septem in sole. De voc. ση v. HEMSTERHUIS. ad ARISTOPH. Plut. 246.

3) Hoc sensu apud Graecos veteres et lexicographos non legitur. Apud cl. WEIGEL. (Neugriech. deutsch. ital. Wörterbuch Leipz. 1796. p. 8.) est, ἀνασπῶ, ich ziehe, reisse heraus, ἀνασπῶ τὰ γένεια, ich raufe den Bart aus, neque differt ALESSIO DA SOMAVERA, Tesoro della Lingua Greca, Volgare ed. Italiana, Parigi 1704. Ego vero vertendum putavi, *disperge*, quia coctores cerevisiae hordeum aqua perfusum et maceratum aëri exponere, ac hinc inde agitare solent, ne incalescat et corrumpatur.

4) ἀνημέμῳ REINES. et ipse ZOSIMUS alio loco habet, ἕσω ὁ τόπος, ὅπου δ' ἂν τὰ ἐργαλεῖα κείνται, ἀνήνεμος, ἕρων τὰ φῶτα ἀνατολικά ἢ νότια. Forte legi posset ἀνειμέμῳ, loco ventis permeabili, idque aptius visum est b. SUCCOVIO ita scribenti, „Die erste Periode zeigt den modum *Luftmalz* zu verfertigen, und gefällt es mir sehr wohl, daß durch eine wiederholte Maceration auf eine langsamere, und nicht gewaltsame Art die ölicht-salinishen Theile der Gerste aufgeschlossen werden, dadurch

πρῶτῃ καὶ πάλιν βρέξον ἄ-
 ρας ἔ. ἐπίβαλε εἰς βρα-
 χιώνιον ⁵⁾ ἀγγεῖον ἤθμοσι-
 δες, καὶ βρέξε, προανα-
 ξήραινε ⁶⁾, ἕως οὗ γένη-
 ται, ὡς τίλη ⁷⁾, καὶ ὅτε

posito usque ad posterum
 diem, et iterum irriga ho-
 ras quinque, conice in vas
 ansatum cribriforme, et ir-
 riga, postquam ante-sicca-
 sti, donec fiat, ut tomentum.

ein Saponaceum entsteht, welches sich leicht im Wasser auflösen, und mit den feinsten mehligten Theilen des Getraides verbinden läßt, als welches der wesentliche Zweck der Malzung ist.“

- 5) Voc. βραχιώνιον sine dubio depravatum est, corrigendum puto βραχύωτον: ATHENÆUS Deipnos. XI. 10. p. 483. ex HENIOCHI Gorgon, attulit κυκλωτερῆ βραχύωτον κωθῶνα. EICHST. An novum verbum analogice formatum, et ab τελαμώνων τελαμώνιος, ita ab βραχίωνων βραχιώνιος, ferri et defendi possit, equidem non deficio: Tunc vero mihi reddendum videtur, *Henkelgefäßs*. Iam vero *leg.* apud DU FRESNE l. c. p. 225. βραχιόνιον ἀγγεῖον, ψέλλια βραχιόνια, φόρημα περιβραχιόνιον, ergo est vel *vas*, quod brachio gestatur, vel quod *ansas habet*. Ap. CÆLIUM AUREL. Morb. Chron. II. 1. p. 360. ed. Amman, est *sella tonsoria, quae sit obliquis anconibus fabricata*.
- 6) προαναξήραινε REINES. Non satis commodum est hac quidem orationis serie προαναξήραινε. Sensus est, „*hordæum conice in vas, et postquam antea siccasti, irriga, donec fiat, seu globus*“ tum apte sequitur, „*hordæum sic irrigatum esse in sole siccandum, ἕως οὗ πέσῃ, donec tumor ille subsidat*. Nempe ἔλει ab ἔλλειν vel ἔλειν, unde multa cognata verba voluendi s. conglobandi vim habentia, est proprie *globus*. Pro inepto προαναξήραινε reponi potest πρῶτῃ ἀναξήραινε, postero mane sicca. Id etiam contextus orationis flagitat. EICHST.
- 7) Vox τίλη nihili est, mutandum arbitror in τύλη, *tomentum, floccus*, quod voc. ap. PÆRYNICHUM p. 72. ed. Pauw, legitur. EICHST. Ap. REINES. Var. Lect. III. 6. p. 462, est τυλάριον, τυλεῖα, τύλη, *culcita, quam tomento, pilis ciliiciis, glumis spicarum seu acere et lana stipabant, qua, seu*

γένηται, ψήξον⁸⁾ ἐν ἡλίῳ, Quod ubi factum fuerit;
ἕως οὗ πέσῃ τὸ μαλίον⁹⁾ sicca in sole, donec detu-
γὰρ πικρὸν. mescat: Floccus enim ama-
rus est.

*corpore laxo, impetus arietum et balistarum mollitur. Τί-
λαι, ni fallor, apud PLUTARCH, leg. pro leichte, spreu-
artige, herumfliegende Körper, a voc. τίλλειν, pflücken,
zupfen, hinc τίλμα, pulvillus, Scharpie. Ap. ΣΤΕΡΗΑΝ.
Thes. Linguae Graec. T. III, p. 1541. similis est explicatio.*

- 8) An legendum, ψήξον, sicca? Tunc vero scribit b. Suc-
covius, „ich fürchte, daß, wenn dieses zu schnell erfolgte,
gar viele flüchtige Theile, die zum spirituoso erforderlich
sind, weggetrieben werden dürften.“
- 9) Quid sit μαλίον, extricare non possum, corrigendum su-
apicor μαλλίον deminut. voc. μαλλός, Nec absurde di-
xisset noster μαλλίον de flocculento illo vel floccorum
genere, in quod glumae maceratae dissolvuntur et abeunt.
EICKST. In Lexic. Schneider, expl. τὸ μάλιον ex ΗΕ-
ΣΥΧΗΙ auctoritate per Zotte, Flechte von Wolle, Locke,
Haar, apud ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ (Hieracosoph. II. c. 42.) leg. ἀπὸ
μαλίου ἀπολύτου, et ap. DU FRENE l. c. p. 857. est
μάλιον, lana, ἔριον, μαλία, capilli, τρίχες, hinc apud
ΜΗΥΡΣΙΟΥ (Glossar. Graeco-Barbar. p. 523.) τὰ μάλια
τῆς πεφαλῆς. Forte convenit explicandae rei mutata
interpunctio, ἕως οὗ πέσῃ τὸ μάλιον (μαλλίον)· ἐγὶ
γὰρ πικρὸν, donec cadant glumae; sunt enim amarae.
-

Λοιπὸν ἄλεσον¹⁾, καὶ ποιή- Iam mole, et fac massam
σον ἄρτους προσβάλλον ζύ- instar panis adiciendo fer-
μην²⁾, ὥσπερ ἄρτου³⁾, sicut in
καὶ ὅττα ὠμότερον⁴⁾, καὶ pane conficiendo, et torre-
ὅταν ἐπανθῶσιν⁵⁾, διά- fac vehementius. Quae

1) Leg. ἄλησον.

2) Ap. Du FRESNE est ζυμᾶριον, ζύμαριν, fermentum, ζύμη, ap. WEIGEL, l. cit. p. 431. expl. τὸ ζυμᾶρι, ζύμη, der Teig, la pasta, cf. Perill. ΗΕΥΝΙΙ Opusc. Acad. Vol. I. Sect. I. et II. Origin. Paniċii frugumque invent. initia, p. 330. seq. et de fermento Sect. III. p. 373. de variis panum generibus SENECA Ep. 90. p. 360. OPP. T. II. et PLIN. H. N. XVIII, 14. p. 70. et c. 27. p. 97. seq. T. VI. ed. Franz. Delle Specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione Memoria del Dott. SAV. MANETTI, in Firenze 1766. Art. 2. p. 44. seq. de coctione panis sine fermento vid. Geoponic. L. II. p. 68. ed. Bas.

3) SUCCOV. de verbis, quod ubi factum — tenue, ita sensit, „Das, was den Zusatz des Ferments zur Gährung schildert; ist ziemlich undentlich, wird aber durch die letztere Anzeige, „alii torrefaciunt, einigermassen erläutert und erleichtert, und würde, meinem Ermessen nach, alles, was zum Weisbier-Brauen erforderlich ist, sagen, wenn zugleich der gänzlichen Gährung erwähnt, und die dabey erforderliche nöthige Aufsicht bemerkt wäre, um dem Wein das Spirituosum zu verschaffen, davon Tacitus sagt, „die Teutschen machen einen Wein aus verdorbener Gerste“, wo er die Malz, als eine verdorbene Gerste, ansah.“

4) i. e. saevius, vehementius, igne vehementiori.

5) Suadet cl. EICHSTAEDT hanc emendationem, πεπανθῶσιν h. e. si excocti fuerint illi ἄρτοι et ad maturitatem perducti, et quidem rectissime, si de pane sumatur, tunc vero, quae sequuntur, διάλυε ὕδωρ, non satis apta et perspicua sunt, ne his quidem verbis superadditis, „excidit participium ἐπιρέας vel aliquid simile, quod hunc sensum efficiat, resolve affusa dulci aqua.“ Dicitur etiam ἐπανθῆσιν et τὸ ἐπάνθισμα de eo, quod corpori supernatas, vel in cute

λυτ ὕδωρ γλυκὺ, καὶ ἤθμι- si (satis) efferbuit, separa

quasi efflorescit, sed hoc pani coquendo non satis convenire videtur, magis cerevisiae coctae. Est etiam ἐπανθισμός, *spuma*, ex contextu est, *fervere, bullire*, hoc quidem sensu, si efferbuit, tunc emittatur aqua dulcis, et coletur. Id quidem coctores cerevisiae post cocturam facere solent, deinde post refrigerationem addunt fecem, ut fiat fermentatio.

Dubiam explicationem faciunt voc. ἄρτους, ὡσπερ ἄρτου; Quid enim pani cum cerevisia coquenda est?

Occurrit quidem apud ZOSIMUM fragmento MARIAE idem nomen, ἄρτους, idque ipse ita explicat, *Μαρία βούλεται εἶναι τοῦτο τὸ σῶμα τῆς μαγνησίας*, cuius in Glossis chemic. (v. ad calc. PALLAD. de Febr. p. 155, ed. Bern.) ea est explicatio, *magnesia s. magnes, saturnus albus, item pyrites s. ignivonus lapis, item acetum intemeratum atque sublimatum, item sibiium feminei sexus, idque chalcodonium*, et ap. P. I. FABRUM (Manuscript. res alchym. obscur. extraord. perspicuit. explanat. Norimb. 1690. c. 4. p. 12.) dic. *lapis philosophorum magnesia, quod attrahat et alliciat metalla, praecipue solem et lunam, propter eorum perfectionem*, sed ista significatio h. l. aliena est. Forte huc aliquid facit CHRISTIANUS, unus ex chemicis, qui, dum *hydrargyri praeparationem* adfert, et additionem terrae cuiusdam iubet, haec habet, καὶ τοῦ λεπτοῦ προσμιξας καὶ ποιήσας φύραμα ἀναμίγνυε, εἰς λεπάνην ὄσρακίνην, ἄχρις ἂν κολληθῆ β. ἐπιμελῶς, καὶ γένηται ὡς φύραμα ἄρτου, εἶτα ἀναλαβὼν καὶ πλάσας ἀρτίσκουσ (pastillos, qui et dic. ἄρτοι τροχοειδέες) καὶ σοιβάσας ἐπιμελῶς ἐπὶ σανίδος ψύξον εἰς θ. ἄχρις οὗ ἔηρανθῆ. Audio ad silvam Thuringicam et in Guesstphalia rusticos coquere potus genus ex pane, eoque uti pro cerevisia. Quid? si hac in formula lateat similis zythi parandi descriptio? Commune est apud Rossos potus genus, *quas*, quod conficitur ex farre et aqua per fermentationem, vel ex pane non fermentato et aqua affusa, ita quidem, ut leni calore et fermentatione potio subacida oriatur. Vid. I. G. GMELIN Sibir. Reise, in Samml. Neuer, Reisebeschreib. B. 4. S. 57. et LEFEBCHIN Tagebuch 1. Th. S. 3, not. et I. Fr. GRAHL Diss. de quibusdam medicamentis Rossor. domesticis, Jen. 1790. p. 14. 15—17. REINESIUS

ζε δια' ἡθμοῦ 6) ἢ κόσκι- aquam dulcem, et cola per
 νου 7) λεπτοῦ. qualum vel cribrum tenue.

(Var. lect. III. 9. p. 483.) haec verba refert, et omnem dubitationem fere tollit, *Zythum, quod in quibusdam provinciis ex tritico, vel ex hordeo, vel ex pane conficitur, vini appellatione non continebitur,* item ex EBN SINA varios zythi parandi modos brevibus adfert, unum, quod fit de pane cocto, aliud, quod fit de massa azyma, aliud, quod fit ex hordeo, aliud, quod fit ex pane alharavi, i. e. simila, et focam expl. per poscam. Cuius in Syria coquendae rationem BELLONIUS (ib.) his verbis describit: „*Farina hordei vel tritici in massam coacta in capaci aheno coquitur, e qua deinde fiunt orbiculi, (i. e. panes Zos.) quibus in aquam demissis, ea illico sponte ebullit et calefit absque ignis adminiculo, et in densam sorbitionem coit. Eius spuma alba et levis est.*— Hic locus multum facit ad intelligendum voc. ἄρτος et ad inveniendam zythi conficiendi speciem, quae differt omnino a priori. Quin ipse REINESIUS hunc implicitum locum ita vertit: *Eadem docet anonymus graecus — e molito hordeo, addito fermento, fieri panes, eos εἰς κλουβὸν coniectos, adfusa aqua, parum coqui, sine tamen ebullitione, tum colari liquorem, bene contextum incallescere, et, separata feculentia, fieri potabilem. Eam rationem coquendae cerevisiae in Aegypto, cuius incolis zythi potus genus fuit, familiarem fuisse putamus, quod isti chemici plerique omnes ibidem vixerint, et artem exercuerint. Haec satis defendunt editam lectionem, ΠΑΝΕ, quae absurda visa est immerito iis, quibus substituere placuit, ΦΑΡΡΕ. — Nondum enim inventi sunt, quos e farre sive ζύθος, sive birram, olim coxisse scire potuerit ULPIANUS. — Sin, quod de zytho e pane diximus, etiamnum displicet, emendetur sane locus, ΠΑΝΕΟ (i. e. panico) e quo panes coxere, fortasse etiam potum.*“ Sed de his infra pluribus.

- 6) Leg. δι' ἡθμοῦ. Memorat ΤΗΡΟΦΗΜΑΣΤ. De Caus. Plant. VI, 24. p. 380. ed. Heins. διηθηκὸς οἶνος, vina colata, per tubos parteos transmissa, idque etiam observatum est in paranda cerevisia, ut glumae et crassiores partes separarentur.
- 7) Intell. κόσκιον κριθοποιόν POLLUX., vel κόσκιν ἀροπι-
 νον ΗΚΣΥΧΗ, i. e. cribrum hordeo vel tritico purgando aptum.

Ἄλλοι δὲ ὀπτόντες⁸⁾ ἄρτους βάλλουσιν εἰς κλυβόν⁹⁾ μετὰ ὕδατος, καὶ ἐψοῦσι μικρὸν, ἵνα μὴ κοχλάσῃ¹⁰⁾, μήτε ἢ χλιαρόν, καὶ ἀνατῶσι, καὶ ἡθμίζουσιν, καὶ περισκευάσαντες¹¹⁾ θερμαίνουσιν, καὶ ἀνακρίνουσιν.¹²⁾

Alii vero torrefactos panes coniciunt in ahenum aqua plenum, et coquunt paullum, cum eo tamen, ne ebulliat (aqua), neque si ferverida, deinde tollunt (ab igne), colant in alia vasa transfundunt, (iterum) calefaciunt et seponunt.

8) ὀπτόντες REINES.

9) κλυβός hic ahenum vel simile aliud vas est. REINES. Vocabulum hoc sensu fere ignotum legitur apud ΜΕΥΣΙΟΥΜ (l. cit. p. 249.) ἀπὸ κλύβου κρέας σὺν λίκει, quod REINES. Var. Lect. l. c. vertit, *ex aheno carnem cum pinguedine*, et apud ΤΡΕΤΖΕΜ est τῷ αὐτῷ κλύβῳ συνεμβάζων, apud Du FRESNE l. cit. p. 669. expl. per *calidatere*.

10) Anonymus chemic. περὶ θείου ὕδατος καὶ λευκώσεως, iungit ἀράγμους, καύσεις, κοχλάσμους, ΣΤΕΡΗΑΝΥΣ Alex. habet κάτλασμον.

11) Voc. περισκευάσαντας verti, in alia vasa transfundunt, quia ipsa res et contextus id exigunt.

12) Pro ἀνακρίνουσιν, quod sensum non habet, melius leg. ἀνακλίνουσιν. Ceterum b. STCCOV. de hac textus parte ita iudicat: „Die letzte Proposition verstehe ich nicht. Denn auch bey der geringsten Kochung wird das Gekochte warm, und nach der Gährung muß die Masse erkalten, wenn nicht das Bier sauer werden soll.“

Hactenus ZOSIMUS de zythorum coctura. Iam e re, nec ab hoc loco alienum est quaedam alia eius *fragmenta inedita* cumuli loco superaddere, ut hinc, quae sit auctoris dictio, quae chemicbrum ars et tinctura, lectores cupidi et ipsi artifices intelligant.

Β α φ ή

τοῦ παρὰ Πέρσαις ἐξευρημένου χαλκοῦ γραφεῖσα ἀπὸ ἀρήσ φιλίππου.

Λαβῶν¹⁾ θουθίας, ὅσον βούλει, ἀνωτέρας χεῖωσον καὶ κοσκίνισον λεπτοτάτῳ κοσκίνῳ, καὶ βαλῶν εἰς σκεῦος ὄσρακινον ἐπίβαλλε ἔλαιον, οἶον βούλει ἐπ' αὐτήν, εἴτε κοινὸν εἴτε

1) In cod. bibl. D. Marci (γ. PALLADIUS de Febrib. ed. BERNARD. p. 116.) leg. haec inscriptio, βαφή ἤτοι μεταβολή πυροχάλκου πρὸς ἀσρόχαλκον, βαφή καὶ ποιήσις τοῦ Ἰνδικοῦ σιδήρου, quam et ZOSIMUS habet, ea cum additione, γραφεῖσα τῷ αὐτῷ χρόνῳ, SALMAS. Plin. Exercit. p. 1323. ita refert, περὶ ὠνήσεως χαλκοῦ Ξανθοῦ, βαφή πρὸς εἶψη καὶ ἐργαλεῖα λοξευτικά. CHRISTIANUS in *Synopsi* hanc ferri tincturam Persis deberi negat, unaque addit haec verba, ἠυρέθη ὑπὸ τῶν Ἰνδῶν, καὶ ἐξεδόθη Πέρσαις, καὶ παρ' ἐκείνων ἤλαθεν εἰς ἡμᾶς. Solebant vero artifices veteres ferrum durare arte quadam, ἐξ ἧς καὶ τὰ θαύμασια εἶψη τιπταίνονται, REINES. Var. Lect. III. 15. p. 583. leg. τὸν ἐνδανικὸν σίδηρον καὶ τὰ δαμασκηνά, unaque locum l. Kiranid. *endamicam columnam expl. e ferro Indo fustam vel structam*. Rationem hanc reddit, „*ferrum istud a Pontico, Asiatico et Europaeo aliud fuisse, et nobilius etiam Chalybe recocto ferro, verisimile est, quod Damasceni, insignes opere fabrili, quod in ferro, aere, chalybe, elaborando ponitur, gladios inde materiam excavando in folia, iisque aurum argentumve impingendo, vel undularum, orbicularum aliarumque rerum figuras eidem imprimendo con-*

σησάμινον· και ανάλαβε ²⁾ ταῖς χερσὶ προσμιγνύων τῆ θου-
 θεία τὸ ἔλαιον, και τρίβων ἐν τῷ ὄσρακίνῳ ἀγγείῳ, ἕως ἂν
 πλήσθῃ ἢ θουθία τοῦ ἔλαιου, και μηκέτη συμπίῃ τὸ ἔλαιον,
 και ὅταν ἴδῃς. ὅτι συνέπιεν τὸ ἀυταρκές, ἐπιβάλλεις αὐ-
 ρις και προσμιγνύεις ἐκ τοῦ αὐτοῦ ἔλαιου, ἕως γένηται
 πηλῶδες· και λαβὼν ἀπὸ τοῦ Φοινικοκασίλου ³⁾ τοῦ ἐρυ-
 θροῦ τοῦ λεγομένου νιτῆφ ἐν ἀράβοις ⁴⁾ τὸ πέπτον ⁵⁾
 μέρος τῆς θουθίας, βάλλε αὐτὸ ἐπάνω τῆς προμαλαχθεῖ-
 σης θουθίας ἐν τῷ ὄσρακίνῳ σκεύει κατατετραυσεμένον εἰς
 μικρὰ μὴ πολὺ μέρη, μήτε πάλυ μεγάλα, και θερμάνας
 κλιβανον σφοδροτάτῳ πυρὶ βάλλε τὸ σκεῦος ἐν τῷ κλιβάνῳ
 προσπηλῶν ⁶⁾ τὸ σῶμα τοῦ κλιβάνου, ἕως τῆς ἐπαύριον,
 διότι μέλλει καίεσθαι και γίνεσθαι ἢ θουθία μέλαινα· και
 ἐξαγαγὼν ἐπὶ τὴν αὐριον τρίβε και σῆθε λεπτῷ κοσκίνῳ,
 και ὅτε θελήσεις βάλῃαι ⁷⁾ ἀνώτερον, οὐ κρεῖττων οὐ
 βάπτεται ἐν Περσίδι, λάβε δύο μέρη φ υ κυπρίου ⁸⁾ κα-

ficerent.“ cf. de veterum arte cuprum durandi more ferri I.
 das Neueste und Nützlichste d. Chemie und Fabrikwissen-
 schaft, Nürnberg, 1803. B. 6. S. 74. de varia significatione voc.
 ἄρης vid. G. Vossius de Theolog. Gentil. I. 22. p. 167.

2) Leg. ἀναλάμβανε.

3) φοινικοκασέλλου i. e. pastillo in modum caetyli formato.
 REIN. contra SALMAS. Exerc. Plin. p. 936. expl. *pastellum*
punicum, aurantiatum, orange Pastel i. e. *croceum colorem*
in rubrum vel coccinum vergentem, et pastillos pro isatide
habendum putat,

4) Άραφι. REIN. Ita et SALMAS. l. c.

5) Leg. κέμπτον.

6) CHRISTIAN. *περὶ ποιήσεως ἀσίμου, habet haec verba, φι-*
μώσας τὸ σῶμα αὐτοῦ μετὰ πυριμάχου πηλοκαρβούνον.

7) Apud ZOSIMUM est inscriptio, *περὶ διαφορᾶς φ κεκαυ-*
μένου, et alio loco scribit, τὸν φ ἢ Μαρία φάσκει
βάπτεσθαι πρῶτον.

8) „*Aes Cyprium, apud chymicos graecos est aes seu cuprum*
combustum et lotum, quod est finis dealbationis et flave-

λοῦ. καὶ ἐν ἐκ τοῦ προκατασκευασθέντος διὰ τῆς θουρίας
ξηρίου⁹⁾, καὶ κατάκλασον τὸν ♀ ὅσα δύνῃ σμικρότατα
μέρη, καὶ πρόσμιξον αὐτῷ τὸ ξηρίον, καὶ βαλῶν ἄμφω
εἰς χώνην φυάσει προστιθεῖς αὐτῷ κάρβωνα μετὰ φύ-
σης πολλῆς, ἕως ἐνωθῶσιν ἄμφω καὶ εἰς θέλης γνῶναι
τὸ κίλλος τῆς χροίας, λάβε σηδῆριόν τι ἀεροκόλιον, καὶ
ἐξάγαγε διὰ τοῦ ἄκρου αὐτοῦ, καὶ θαάσαι¹⁰⁾, καὶ εἰ μὲν
ἀρέσει τὸ χρώμα, παύειν¹¹⁾ τὴν φύσιν· εἰ δὲ οὐκ ἤρα-
σαν, πρόσθεε φύσαν καὶ κάρβωνα. ἡ γὰρ διὰ τῶν καρβῶ-
νων φύσα, ὅποσον ἂν πλεονάσῃ, βέλτιον ἀπεργάζεται τὸ
προκαίμενον.

*Tinctura*¹²⁾ *aeris apud Persas inventi descripta ab prae-*
stanti PHILIPPO.

Recipe tutiae, quantum vis, leviter tere, cribra
subtilissimo cribro, mitte in vas fictile, ac superin-
funde oleum, quantum vis, sive commune, sive se-
saminum, et misce manibus oleum cum tutia, tere in
vase fictili, donec tutia cum oleo intime mista sit,
neque amplius imbibat oleum. Et quando videris,

factionis initium.“ Ita definitur in Lexic. Chym. Bibl.
Vindobon. inedit. lat. at vero ex bibl. Veneta D. Marci hoc
graece edidit BERNARD. ad calc. PALLADII de Febr. p. 146.
In signis alchemicis est ♀, ♁, ×, ⚗, χαλκός, ♀ *aer*
sine umbra, hoc vero dicitur *flos aeris*, *chalcantum*, *aqua*,
cupri, *chalcites*, *vitriolum rubrum*, *pyrites s. lapis aerarius*
sulphur album bene concocctum.

9) In Gloss. Chem. l. cit. p. 127. est, ἡλίτρον ἐστὶν τὸ τέλειον
ξηρίον, et p. 131. κήριον τὸ σερεῖαν, εἰσὶ τὰ σερεὰ σώ-
ματα, p. 146. χρυσόκολλα ὁ μολιβδόχαλκος, τοῦτ' ἐστὶν
ἄλλον τὸ σύνθεμα.

10) θαάσαι REIN.

11) Subint. δεῖ.

12) Ap. ΟΛΥΜΠΙΟΝΟΡ. pro βαφή est inscriptio, πίθος.

quod sufficienter imbiberit, adde iterum ac admisce ex eodem oleo, donec fiat lutosum. Iam sume pastilli dactyliformis rubri, quod apud Arabes dicitur *natiph*¹³⁾, quintam partem et tutiae, et pone illud super tutiam ante mollitam in vase fictili, fractam in partes non adeo parvas, nec adeo magnas, et, postquam fornax calefacta est igne vehementissimo, pone vas in fornace, conglutinata fornacis apertura, usque ad crastinum diem, quia tutiam uri et atram fieri oportet, postero die hanc eductam tere et cribra subtili cribro. Et si quando volueris tingere aes superius, quod non melius tingitur in Perside, accipe

13) Quid sit, non satis liquet. CHRISTIANUS *περι βαφης σι-
δηρου*, habet quidem quatuor tincturas, hae vero nec cum
hac descriptione concordant, nec hanc vocem continent.
Apud RASEN (de Simplific. Tract. II 732, fol. 76. P. II.
Opp.) leg. *vinum HANIR vel NABID*, apud ELLUCHASEM,
(Tacuin. Can. 30. p. 27. 41.) inter aromata odorifera, qui-
bus aer corrigatur, est *nabech* et *nabach*, apud ARNALD,
de VILLA NOVA (de Simplific. c. 8. p. 254. b. *Opp.*) in fri-
gidis medicinis *nabat*, apud SIMON, JANUENSEM (Clav.
Sanation. Ven. 1507, fol. 51. a.) est *nebith arab. vinum*, apud
MATTH. SILVATICUM (Opus Pandect. Medicin. Lugd. 1534,
c. 587. fol. 134.) *nabit i. potus quidam, qui fit ex dactylis
et ficibus siccis coctis in aqua vel quocunque fructu dulci*,
apud GRATAROLUM (de Vini Natura, Artific. Usu, Arg.
1565. c. 23. p. 229.) *nabit, potus, qui fit ex dactylis et fi-
cibus, ab aliis ex uvis et quolibet fructuum*, apud IAC. SYL-
VIUM (Interpret. Voc. Obscur. p. 488. ad calc. Jo. MESUAE
de Re Med. Lugd. 1548.) ponitur „*nabet in conditis, sac-
charum vulgo candum, vocatum, alii potum ex ficis, dacty-
lis et saccharo esse volunt, alii aliud*“ haec vero ab hoc
loco aliena sunt. Unus omnium EBN SINA (Canon. L. V.
Tract. 5. p. 1032.) nominat *natif ad illum, qui habet tus-
sim*, idque medicamentum constat variis pulveribus cum
melle coctis, fuit ergo vel *sapa*, ut vulgo vertitur, vel
electuarium bechicum, i. e. sputo ciendo aptum. SALMAS.

duas partes aeris cyprii boni et unam partem xerii¹⁴), cum tutia praeparati, frange aes, quantum possis, in partes minimas, et admisce ei xerium, et conice utrumque in crucibulum, superimponere iterum carbones, et multo flatu affla, donec ambo uniantur. Et si vis scire pulcritudinem coloris, sume ferrum in fine curvatum, duc per eius summitatem, et vide, et si placeat color, cessare oportet ab afflatu. Sin vero nondum placeat, iterum adde flatum ac carbones. Et enim flatus per carbones, si auctior fuerit, melius peragitur praescripto modo.

l. c. expl. per *pastillum*, et φοινικοκατέλλον per *pastillum forma dactyli*, mem. ex EPIPHANIO, *hyacinthus ὁ πάριβος*. Neque lucem adfert A. BELLUNENSIS, (Arab. Nomin. Avic. Lat. Exposit. 16, apud quem est *natif i. confectio ex melle. sicut penidii*, quia *penidiae* (RAS. l. cit. Tract. II. 545. fol. 72. a. P. II.) *arabice appellantur FANID*, et sunt de *zuccaro Aegyptiaco albo cocto*, ad modum mellis cocti, et humidiores sunt et grossiores eo. Videtur h. l. *ruber et tingens* esse intelligendus.

- 14) ACTUARIUS (Method. Medend. V. 1. p. 319. ed. Paris.) recte iungit *pulveres* et Ξηρία, xerio triplicem vim et operationem adscribit ZOSIMUS, sed perobsoure, apud CHRISTIANUM leg. ἡ τοῦ μέλανος Ξηρίου κατασκευή. Est vero id *xerion*, varie, sed mystice a chemicis descriptum, sine dubio *pulvis* quidam *tingens*.

Ποίησις κρυσταλλίων.

Λαβῶν ὡά¹⁾, ὅσα θέλει, ὑπλύνον²⁾ μετὰ ὑδράλμης, καὶ ἀποσπόμενον, καὶ πάλιν πλύνον μετὰ ὑδροσίτου, καὶ τότε κλάσας χωρίσον τὰ ὄσρακα ἀπὸ τῶν ὑμένων αὐτῶν, καὶ τὰ κροκά³⁾ παραμίαν⁴⁾, καὶ τὸ λευκόν⁵⁾ παραμίαν, καὶ σφάξας ὀρνίθια μαῦρα,⁶⁾ καὶ λαβῶν τὸ αἷμα, καὶ λαβῶν

1) Haec descriptio ad vitrorum tincturam et gemmarum artificium pertinere videtur. Alio sensu ovum apud philosophos dic. *plumbum constans quatuor elementis*, in Gloss. Chem. p. 145. leg. χαλκός ἐστὶν τὸ ὄσρακον τῶν ὡῶν, et p. 148. ὄσρα ἀττικῆ ἐστὶν ἀρσενικόν, ἐστὶ ὁ πρόκος τοῦ ὡῶ.

2) Rectius, πλύνον vel ἀποπλύνον, vel ἐκπλύνον. REIN. Apud PLAGIUM leg. ἀποπλύνον, apud OLYMPIODOR. πλύνειν, apud CHRISTIAN. in Synopsi, τὸ σκόδιον πλύνεται καὶ λευκαίνεται, τὸ σκόδιον οὐ πλύνεις, δὸς εἰς τὴν κάμινον μὴ ἀποπλύνας, apud ZOSIMUM, τὰ πρῶτα πλυνόμενα, apud CRIBOVULUM (Emendat. et Animadvers. in Μενεξίη Glossar. p. 65.) est „νίπτω, faciem, manus, pedes, πλύνω, ἱμάτια καὶ σκεύη, λούω, πέφαλην καὶ σῶμα abluere significat.“

3) Apud ZOSIM. leg. alio loco ἐπὶ τοῦ Ξανθοῦ πρόκου, etiam πρόκον ὀξύτονον et πρόκον βαρύτονον, alio loco, τινὲς πρόκον ποιοῦσι, (hoc sine dubio de *plumbi calce* intelligendum est,) alio loco iunguntur λέπυθος καὶ ὡῶν πρόκος, CHRISTIAN. haec habet, τὸν δὲ πρόκον λέγουσι μίση, χαλκόν, χαλκωνδόν χαλκόν.

4) i. e. alternis vel quodvis seorsim. REIN.

5) ZOSIM. alio loco ita describit, τινὲς τῶ παντὶ ὑδράκω ἐν ὑελίνοις κύβοις (leg. σκόφοις) ἐψοῦσιν καὶ ὀπτοῦσιν ἐπὶ τῆς κηροτακίδος, καὶ ταῦτα λαλοῦσιν λευκίδια.

6) Est μαῦρος, niger, τὰ μαῦρα, vestes, quibus utimur in luctu. „Ita expl. CRIBOVUL. l. cit. p. 59. sed h. l. sensum occultum i. e. chemicum habent, et aliam explicationem desiderant.

αὐτὸ εἰς ἐργαλεῖον ἀνάσπασον ἀπ' αὐτοῦ τὸ ὕδωρ, θέλεις ὑπὸ μαλθάιου πυρὸς, θέλεις ἀπὸ ἀκαύστου αὐλοῦ πυρὸς, καὶ Φύλαξον αὐτοῦ τὸ κατόχημα καὶ τὸ ὕδωρ, καὶ εἰς Φέρει (καὶ) ἔλαιον, (καὶ) ἔχε αὐτὰ εἰς σκιάν τὸ δὲ λευκὸν τοῦ ῥοῦ, καὶ αὐτὸ ἀνάσπασον διὰ πυρὸς, καὶ λάβε (καὶ) αὐτοῦ τὸ ὕδωρ καὶ τὸ ἔλαιον, καὶ ἔχε (καὶ) αὐτὰ παραμίαν, καὶ τὸ κατόχημα ὁμοῦ ἔχων αὐτὰ εἰς σκιάν, τὰ δὲ ὄσρακα σὺν τῶν ὑμένων τρίψας καὶ βαλὼν εἰς δύο χωνία. καὶ χρίσας πηλῶ ἐντρίχῳ, καὶ ψύξας καῦσον εὐτόνωσ ὑπὸ ἀσκοφύσιαν⁷⁾ δύο μέχρις ἂν ἀποποχλασσωσιν, καὶ οὐκέτι ἀκούεις τῶν ποχλασμῶν αὐτῶ. ἐπὶ γὰρ διαγελάσῃ ἔσκαθεν, ἔπαυσεν ὁ ποχλασμὸς, καὶ ὡς ἐκ τούτου γνώσῃ, ὅτι ἐψήθη, καὶ ἔασον αὐτὸ οὕτως ψυχρανθῆναι καὶ καταπαῦσαι ἐν τῇ καμίνῳ καὶ μετὰ τοῦτο κλάσας εὐρήσεις ὑέλων πρᾶσινον.⁸⁾ ὁμοῦ λαβὼν καὶ τὸ κατό-

7) ἀσκοφύσιοι vel ἀσκοφύσια, folles flatorii s. utres. REIN. Ego vero nihil muto, sed ita vertendum censeo, gib ein starkes Feuer mit dem Geblaese, zwey Stunden lang.

8) Cf. de his coloribus SALMAS. Exerc. Plin. p. 778. CHRISTIAN. in Synopsi de cinnabari loquens scribit magnesiā hyelurgicā ex Asia allatā efficere, ut vitrum tincturas recipiat, ut hinc ferrūm Indicum fiat, ut hinc etiam gladii mirabiles conficiantur. Ut taceam quatuor Romanorum factiones, albatōs, rissatos, venetos, prasinos, (MERCURIAL. de arte gymnast. III. 9. p. 221. ed. Amst.) ponit ANT. THYLESIUS (de colorib. c. 12. p. 425. ad calc. ACTUARIJ de urin.) prasinum inter colores, qui virent, et MARBODÆO (carm. de gemm. c. 12. p. 23. ed. Pistor.) est chrysoprasos porri succum referens, et c. 51. p. 64. dic. de eo, utile nil adfert, nisi quod viret. THEOPHILUS (de Urin. p. 32. ed. Morell.) haec habet, viridis, ut prasinus, brassicae, colorem referens et herbas viridis. cf. GORRAEUS definit. Med. p. 74. voc. βίριλλος, et, H. CARDANUS L. de gemm. et colorib. p. 309. seq. ad calc. Somnior. Synes. dic. sub viridi prasinus, prassius viridis est, — balasius habet se ad carbunculum, ut prassius ad smaragdum.

χημα τοῦ λευκοῦ, καὶ αὐτὸ βαλὼν εἰς δύο χωνία, καὶ ἐμπλάσας καύσον καὶ αὐτὰ ὁμοῦ, καὶ εὐρήσεις κίτρινον ὑέλων τὸ λεγόμενον βερυνίμη.⁹⁾ τὰ δὲ κροκά καὶ αὐτῶν τὰ κατοχήματα βαλὼν εἰς δύο χωνία, καὶ καύσας εὐρήσεις ὑέλων ἄσπρον¹⁰⁾, ὁμοῦ δὲ καὶ τὰ κατοχήματα τοῦ αἵματος καύσας ὁμοῦ εὐρήσεις ὑέλων βενετὸν¹¹⁾ τὸν λεγόμενον κῦανον¹²⁾ ἐκάν δὲ τὴν τετρασωμίαν ταύτην καύσης οὕτω πα-

9) *De FRESNE* (Glossar. Med. et infim. latinit. p. 445. T. II. ed. Hal.) hab. *citrinolus, pallidus crystallus* et *Marbod. l. c. hyacinthi sunt granati citrini, Veneti, SALMAS. exerc. Plin. p. 77B. expl. beronicea per electrum, succinum.*

10) ἄσπρον, *album*, est Graecobarbaris. *STEPHAN. Alex. PRAX. IX. ad HERACLIVM* utitur. Sic infra § ἄσπρου. *REIN.* Iungit vero *STEPH. ἄσπρον τε καὶ ρούσσον*, apud *CHRISTIANUM* simpliciter leg. ἄσπρου, in *Gloss. Chem. p. 128. τὰ ἀσπρά τῶν ὠῶν*, *A. THYLES. l. cit. c. 7. p. 419. completitur colorem rassium, russeum, sub rufo*, estque ei quasi *cruentato, similis, hodie saginatus, quasi sanguinatus.* Apud *MEURSIUM l. cit. p. 478. est ρουσσος, rassium.*

11) *Ap. ACTUAR. (de different. Urin. I. 8. p. 25. dic. venetus vel caeruleus color omnibus notus, qui ex puro albo atque nigro aequa ratione confusus gignitur, c. 20. p. 97. iungit urinas venetas, lividas, nigras, ut diversas species. A. THYLESIUS l. c. c. 1. p. 407. scribit, sine ulla dubitatione, quod nos caeruleum, Graeci dicunt cyaneum, in quorum commentariis lazurion invenio. Adscribitur huic generi, qui venetus olim, nunc vulgo blavus nuncupatur, color ex factione circensi valde nobilitatus. MARBOD. l. cit. c. 37. p. 50. hab. caeruleus color est similis veneto. Cf. MEURSI GLOSSAR. Graec. Barb. p. 76.*

12) *THEOPHRAST. de lapid. p. 305. κῦανὸς mas. dic. esse nigrior. THEOPHIL. l. cit. p. 32. τὸ κῦανοῦν expl. per ὡς τὸ σεσημμένον ἐκ πολλῆς ξανθῆς καὶ ὑπεροκτημένον, τῇ προίᾳ γαρῶδες*, et secundum *GALENUM* inest ei *candor splendori adiunctus et in nigrorem saturatum inclinans.* Cf. *J. a BELLEFORTI Exegem., in GAL. l. de Urin. p. 22.*

ραμίαν και παραμίαν, και ποιήσης αὐτὰ ὑέλια, ἀπὸ τότε
λοσάψουσιν τὰ ὅλα, και σύμμιξον, και συλλείψουσιν, και
βαλὼν αὐτὰ ὁμοῦ εἰς δύο χωνία, τουτέστιν, ἐπάνω και
ὑποκάτω χώνουσον· τὰ γὰρ πάντα πρὶν γοργυτέρως ἔχου-
σιν καῖναι. και ἐπὶν ἀποκοχλάσωσιν και διαγυλάσωσιν,
ἔασον κείψαι τὸ ἔργον και ψυχρανθῆναι, και ἀπὸ τότε
ἐκβαλλε, και τρίψον αὐτὸ ψιλόν, και τότε φέρε τὰ
ἔλαια τῶν ὄλων σαμάτων, και σύμμιξον αὐτὰ, και πό-
τισον αὐτὰ ποιῶν τὸ σύνθεμα¹³⁾, ὡσπερ ζύμην παχεῖαν
συλλείψων τὸ ἔλαιον μετὰ τῶν ὑελίων ἡγουν τῶν σω-
μάτων ἐκείνων. και ἀπὸ τότε ἔασον¹⁴⁾ αὐτὸ εἰς τὴν
δυτὴν ἡλιάζων αὐτὸ εἰς τὴν αὐτὴν δυτὴν μέχρις ἡμέ-
ρας γ. ταύτην τὴν ζύμην ἐπὶν ἡλιασθῆ, θέλεις παρ-
οπτῆσαι και ποιῆσαι κινάβαριν.

et GORRAEUS l. c. p. 21. ap. CARDAN. l. c. p. 331. *leg. cyaneus caerulei coloris est. Neque differt AEGIDIUS, (carm. de Urin. Judic. Ven. 1494.) Color inopos, inquit, est, sicut vinum nigrum, sed color kyanos magis profundam habet nigredinem, et etiam multos colores, quia in una parte est rubicundi coloris, et in parte nigri. Et similiter UDALR. BINDER. (Epiphan. Medicor. 1505. fol. 2. a.) Inops color, ut epatis animalis, kyanos color, ut vinum bene nigrum, et fol. 62. a. kyanos profundiore habet nigredinem. Apud SYNESIUM est ἀναγάλλιδος ἄνθος τῆς τοῦ κυανέου ἄνθος ἐρούσης.*

13) Est technicum voc. σύνθεμα, quod ubivis occurrit, et explicatur sic in Gloss. Chem. p. 140. Τὸ κύριον ὄνομα τοῦ ὑγροῦ συνθέματος ἐστὶν τὸ θεῖον ὕδωρ, τὸ δι' ἕλμης και ὄξους, και λοιπῶν, τὸ κύριον ὄνομα τοῦ σφαιροῦ συνθέματος ἐστὶν τὰ τέσσαρα σώματα, πλαυ, διανὸς μολίβδος, και ἡ ὑδράργυρος, et pag. 139. σώματά εἰσι χαλλὸς, μολίβδος, κασίτερος, σίδηρος, ἐξ αὐτῶν γίμει πότλος. Ipse Zosimus brevibus sic proficitur, διὰ μυρίων ὀνομάτων τὰ δύο συνθέματα καλοῦσιν.

14) και τότε ἔλασον REIN.

Καθμίας πλύσις.

Λαβὼν καθμίαν τὴν ἐν τῷ Ϛ βλισσομένην βοτρυτήν κόψον σείψαν¹⁵⁾, καὶ λείψον ἐπιμελῶς, εἶτα βαλὼν τρίψον, καὶ ὕδωρ βάλε. καὶ ἐν τῷ ὕδατι πάλιν τρίψον τῷ δίδυμι¹⁶⁾, εἶτα λείψον τῇ χειρὶ, καὶ ὅταν εὖ ἔχη, ἔασσον ἀποκαθεσθῆναι, καὶ ἀποσειρώσας πάλιν βάλε ὕδωρ. καὶ τὸ αὐτὸ ποιεὶ πολλάκις, ἕως ὕδωρ μείνη καὶ ἀπομφόλυγας, καὶ ἀποσειρώσας ξήρανον ἐν Ϛ.

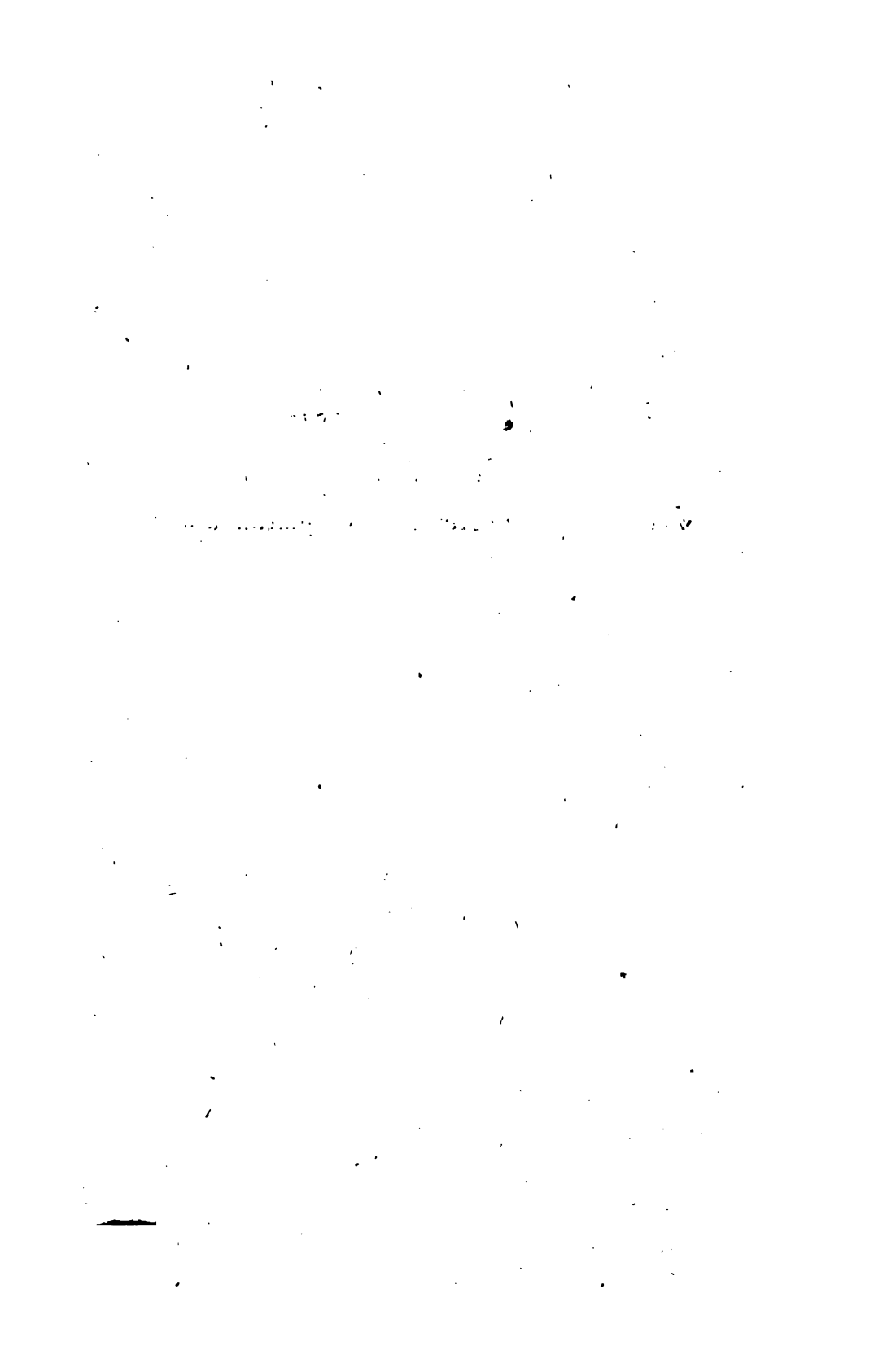
15) σείσον i. e. cribra. Ita apud ΟΛΥΜΠΙΟΥΣ. κόψας σήσας RΞIK.

16) δίδυμι RΞIK. ap. eundem var. Lect. III. 17. p. 659. iunguntur δοίδυε, ἀλέκτριβανος, τορύνη et ποχλάρισσ, expl. per catinum, tudichlam, patellam mihori formā.

D. Christ. Gottfrid. Gruneri

historia

zythorum sive cerevisiarum, quarum apud
priscos fit mentio.



Zythorum historia.

Vetustissima est *zythi* appellatio, sed nondum ad liquidum perducta eius natura et conficiendi ratio. Neque satis constat, an et quatenus ab eo differant, *ceria*, *celia*, *oelia*, *cerevisia*, *ala*¹⁾ et *bera* Anglorum, id unum certum est, istas potuum inebriantium formas *sub zytho*, tanquam *genere*, comprehendi oportere, cum fere omnes hordeo antiquitus confectae, ceterae vero, quae ex tritico aliisque rebus coquebantur, successu temporis vel casu vel necessitate bibendi superadditae esse videantur. Persequamur strictim ac carptim singula, veterum auctorum testimoniis freti atque ad stabiliendam coniecturam usi.

Zythi etymologia.

Praeteritis seculis haud pauci fuerunt viri docti, qui multam operam in explicanda harum vocum origine ac significatione collocarent, ideoque repeterent *zythum* ab ζέω, *ferveo*, *ebullio*, vel από τοῦ σίτου, *frumento*, item *celiam* a calefaciendo²⁾, *cerevisiam* a *Cerere* i. e. fruge, *ceriam* a cereo colore, (ita Io. RUELIIUS et HADR. IUNIUS) vel per transpositionem litterarum a *bera*, *Bier* Germanorum, (ita ABR. WERNERUS) vel cum VOSSIO a voce celtica *zehren* i. e. coquere, item *oeliam* ab voce celtica *oele* i. e. *humor*, unde sine dubio apud Anglos originem duxit *ala*, apud Scotos *hela*.³⁾ Hae vero coniecturae verborum-

1) IO. CAII de Ephemera Britann. lib. Lond. 1721. p. 40. seq.
MART. SCHOOCKII Lib. de cerevisia, Groning. 1661. c. 1.
p. 1. seq.

2) Ita OROSIIUS Histor. V. 6. p. 73. ed. Colon.

3) Cf. STEPH. A. MIZLERI, praef. KIRCHMANNI, diss. de veterum Celtarum *celia*, *oelia* et *zytho* ad illustr. Flori locum

que concertationes me non morantur: Pertinent enim ad opinionum commenta, quibus nulla inest vis, nulla auctoritas.

Dicunt hoc potus genus HERODOTUS⁴⁾ et ATHENAEUS⁵⁾ οἶνον κριθινον vel οἶνον ἐκ κριθῶν, idque pro succedaneo vini inventum esse statuunt, ARISTOTELES⁶⁾ vocat κριθον, THEOPHRASTUS⁷⁾, AESCHYLUS⁸⁾ et SOPHOCLES⁹⁾ βρωτόν, SIMON SE-THUS¹⁰⁾ Φουκάδα, recentiores Graeci Φουκάδιον, sed primum et antiquissimum nomen *zythus* est vel *zythion*, quod HESYCHIUS¹¹⁾ per πόσιν ἀλφίτου explicat.

nobilem, Viteb. 1695. c. 1. et B. ROSSER epist. med. Amst. 1661. Ep. 38. p. 136. Ep. 40. p. 146.

4) Euterp. p. 118.

5) Deipnos. L. I. p. 34. ed. Casaub.

6) Hunc locum ex l. *de ebrietate* mem. *Athenaeus* I. 25. p. 34. et L. X. 14. p. 447. iterumque repet. CAELIUS RHODIGIUS. *Lection. Antiq.* IV. 26. p. 190. ed. Ven.

7) De caus. Plant. VI. 15. p. 368. ed. Heins.

8) In Lycurg. cuius fragm. vid. ap. *ΑΓΓΕΛ.* l. c.

9) In Triptolem. ib.

10) De aliment. facult. p. 80. ed. Gyrald. contra in ed. Bogdan. Lutet. 1658. p. 141. male vertitur *potus, qui posca dicitur.*

11) Glossar. voc. Ζύθιον, p. 413. ed. Schrevel.

Zythi inventio.

Zythus, zethus, ζύθος et ζήθος, zythum, zythium, unde demum cunq̄ue derivetur, res ipsa tamen originis Aegyptiacae 1) putanda est. Vetustissimi enim auctores, quotquot supersunt, Aegyptios inventores nominant, atque perhibent BACCHUM 2) eos docuisse, cum harum regio vites ferre non posset, potum ex hordeo conficere, quem nonnulli zythum dicunt, paululum a vini sapore ac virtute differentem. Idem memoriae prodidit HERODOTUS 3), οἶνω ἐκ κριθῶν πεποιημένω διαχρέονται· οὐ γὰρ σφι εἰσι ἐν τῇ χώρῃ ἀμπελοι. Similiter dicitur apud HESYCHIUM 4), ζύθος, οἶνος ἀπὸ κριθῆς γινόμενος, apud SUIDAM 5) οἶνος ἀπὸ κριθῆς γινόμενος, apud HIERONYMUM 6) zythum, genus potionis ex frugibus aquaque confectum: Hoc maxime utuntur Aegyptii. Utebantur etiam eo Lusitani 7) ob vini raritatem scilicet.

- 1) Vid. I. WILLICH, Comm. in TACIT. ad RHENAN. rer. Germ. Lib. Arg. 1610. n. 31. p. 552. POLYD. VERGIL. de rer. Invent. III. 3. p. 160. IO. RUELL. Hist. Stirp. II. 18. p. 309. L. NONNIUS Diaetet. VI. 16. 17. p. 481. I. A. ΜΕΙΒΟΜ. de cerevis. potib. et ebriam. extra vin. aliis comment. Helmst. 1668. rep. in GRONOV. Thes. antiq. Graec. T. IX. p. 537. F. E. BRÜCKMANN. Catal. exhib. appellat. et denominat. omnium potus generum ib. 1722.
- 2) Ita DIODOR. Bibl. IV. 2. p. 100. et L. X. 5. p. 17. ed. Bas. cf. H. VAN DER HARDT. Lib. in Bacch. vini et cerevis. • Aegypt. inventor.
- 3) L. cit.
- 4) L. cit.
- 5) Glossar. voc. Ζύθος.
- 6) Comm. in Esaiam L. VII. 19. p. 183. T. III. ed. Paris. cf. I. C. SCALIGER. de subtilit. VIII. p. 317.
- 7) STRABO Geograph. III. p. 197. ed. Casaub.

Inventum ergo hoc potus genus ex hordeo propter necessitatem est, ne quod gulae irritamentum vini simile sitientibus et cupientibus deesset, maximeque coctum Pelusii videtur, auctore COLUMELLA.⁸⁾

*Iam siser Assyrioque quae venit semine radix
Secta que praebetur madido sociata lupino
Ut Pelusiaci proritet pocula zythi.*

Neque abhorrent⁹⁾ interpretes LXX. ad Esaiam 19. v. 5. 10. Aegypti cladem fortunarumque ruinam male ominatum. Πιόνται οἱ Αἰγύπτιοι, inquit vates, ὕδωρ τὸ παρὰ θάλασσαν, ὃ δὲ πόταμος ἐκλείψει καὶ ξηρανθήσεται, καὶ ἐκλείψουσι οἱ πόταμοι — πάντες οἱ ποιῶντες τὸν ζύθον λυπηθήσονται, καὶ τὰς ψυχὰς πονέουσι. Dicitur Aegyptus¹⁰⁾ *aquarum uber terra*, et videntur ista verba cum antecedentibus, ubi communis aquarum defectus percensetur, apte cohaerere, quia nec zythus fieri ac coqui sine aqua poterat, idque argumentum potissimum sibi probandum sumsit G. W. WEDELIUS.¹¹⁾ At vero textum hebraicum alium esse, alium graecum, me monet doctissimus collega, I. C. AUGUSTI, et haec verba ita invertenda esse censet: „*Es sind ihre (des Landes, der Handelstadt) Weberstühle betrübt (zusammengeschlagen), und alle, die sich sonst ihren Lohn damit erwarben, sind traurig in der Seele.*“ Praeterea haec superaddit. „*Die LXX. haben entweder SCHEKAR wirklich gelesen, oder beyde sehr ähnliche Worte, SECHER und SCHEKAR, mit einander verwechselt. Diese Lesart haben unter den neuern*

Aus-

8) De re rust. X. 185. p. 125. ed. Ald.

9) Vet. Testam. ex vers. sept. interpr. ed. REINECC. Lips. 1730. p. 998.

10) Ita ARISTOT. Problem. Sect. 20. n. 32. p. 312. s. ad calc. Averb.

11) Propempt. de zytho scripturae, Jen, 1713.

Auslegern Doederlein, Dathe, Cuba u. a. in Schutz genommen, СЧЕКАВ, arab. SACARON und SOCRON, ist überhaupt ein berauschendes Getränke.“

Zythus et Sicera.

Quicquid rei sit, tamen ex aliis locis non male colligitur, Aegyptios inde a vetustissimis temporibus praeter vinum naturale habuisse aliud potus genus, unde ebrii ac temulenti fieri solebant: Hoc vero *zythus* et *sicera* est. Iubet enim MOSES Levit. 10. v. 9. ne sacerdotes ¹²⁾ bibant *εἶνον καὶ σικερα*, distinguit ergo utrumque, Num. 6. v. 3. scribit similiter, *ἀπο οἴνου καὶ σικερα ἀγνισθήσεται, καὶ ὄξος ἐξ οἴνου, καὶ ὄξος ἐκ σικερα* ¹³⁾ οὐ πισται, καὶ ὅσα κότεργάζεται ἐκ ταφυλήσ,

12) Cf. BRÜCKMAN. I. cit. c. 5.

13) H. GROTIUS Annot. ad Matth. et Ioann. ὄξος expl. per vinum facitii saporis, at vero videtur h. l. esse potus ex vineaceis ac folliculis factus et subacidus, ideoque ὄξος ἐξ οἴνου est *lora*, quam Germani passim nominant *Glauren*, *Leyer*, *Lurke*; ὄξος ἐκ σικερα vel acetum *zythi*, vel *co-revisia secundaria*. Habet ULPIANUS (Digest. L. XXXIII. Tit. 6. L. 9. p. 469. ed. van Leuw.) *vinum acinaticium*, i. e. ex maceratis uvarum acinis factum, confirmat coniecturam nostram ANATOLIUS. (Geopon. VI. p. 176. et in vers. lat. Corn. CONSTANTIN. de agricult. p. 134.) Exhibet is descriptionem cuiusdam vini ex vineaceis, cui nomen erat *thamna*, et haec addit verba, οὐκ ἀγδὲς πόμα τοῖς ἀγροίκοις γίνεταί. Iubet praeterea, ut reliquiae illico tollantur, et torcular aqua marina vel salsa expurgetur atque suffiatur. Ratio praecepti haec est, ἐμμένον γὰρ τὸ ὑγρὸν πάντως τρέπεται, καὶ ἐκ τούτου, τὸν τῆς ἐφεξῆς ἡμέρας πατούμενον καρπὸν λυμανεῖται, καὶ τὸν κώνωπα κοιεῖ, ὅπερ σημεῖον ἐστὶ τετραμμένου οἴνου. Item M. VARRO (de re rust. I. 54. p. 38. b.) haec habet, *expressi acinorum folliculi in dolia coniiciuntur, eoque aqua additur. Ea vocatur lora, quod lora acina, ut pro vino operariis*

οὐκ πίεται, — ἀπὸ πάντων, ὅσα γίνεται ἐξ ἀμπέλου, οἶνον ἀπὸ σεμφύλων οὐ Φάγεται, item Deut. 14. v. 26. ἢ ἐκ' οἴνω, ἢ ἐκ' σίκερα, Es. 5. v. 11. leguntur οἱ τὸ σίκερα διώκοντες, ὁ οἶνος αὐτοὺς συγκαύσει, c. 28. v. 7. οὔτοι οἴνω πεπλημμελημένοι εἰσιν, ἐπλανήθησαν διὰ τὸ σίκερα, ἱερεὺς καὶ προφήτης ἐξέστησαν διὰ τὸ σίκερα, κατεπόθησαν διὰ τὸν οἶνον, ἐσειδήσαν ἀπὸ τῆς μέθης, opponuntur ergo singulis locis *vinum* et *sicera*, eaque natura sua quidem diversa, sed vi inebriante omnino eadem. Quin apud Mich. 2. v. 11. sunt ista verba: ἐσάλαξε σοι εἰς οἶνον καὶ μέθυσμα, Iudic. 13. v. 7. de SIMSONIS matre, μὴ πίης οἶνον καὶ μέθυσμα, et v. 14. ἀπὸ παντός, ὃ ἐμπορεύεται ἐξ ἀμπέλου τοῦ οἴνου, οὐ Φάγεται, καὶ οἶνον καὶ μέθυσμα μὴ πῖέτω. Luc. 1. v. 15. dicitur de IOANNE, καὶ οἶνον καὶ σίκερα οὐ μὴ πίη, erant ergo sibi opposita et contraria *vinum ex uvis* et *sicera*. Quod cum valde inebriaret, passim h. l. ab AQUILA et SYMMACHO aliisque interpretibus per μέθυσμα, *potus inebrians*, vertitur. Quid? quod in Corano ¹⁴⁾ *sacaron* semper opponitur *filio vitis* i. e. vino.

datur hieme. COLUMELLA (ib. L. XII. 40. p. 214. b.) macerationem et pressuram requirit, unaque haec praecipit, (c. 26. p. 211. b.) *reliquum mustum, quod in vinaceis fuerit expressum, primo quoque tempore absumito aut aere commutato*, idque ideo, ni fallor, quod facile coacuit. Legitur etiam ap. CAELIUM AUREL. (de morb. Acut. III. 21. p. 264. ed. Amm.) *vinum ultimae expressionis, aquosum, tortivum*, apud alios auctores est οἶνος ἐψητὸς et ὄξος ἐψητὸν, hoc vero vinum vel acetum mistura varia varium magis ad embammata pertinuisse videtur.

14) Sur. XVI 69. ed. Hinck.

Quid ergo? Consonant sibi vocabula *Schekar*, *Sacaron*, *Socron*, *Sicera*, certa quidem et communis est inebriandi vis, incerta vero materia, ex qua ista *sicera* antiquissimis temporibus conficiebatur. Sunt, qui pro *vinum ex pomis*¹⁾ habeant, idque ex parte verum est. Etenim ISIDORUS²⁾ rem ita descripsit atque explicavit, ut utraque opinio ferri ac defendi possit. *Sicera*, inquit, *est omnis potio, quae extra vinum inebriare potest. Cuius licet nomen hebraeum sit, latinum sonat pro eo, quod ex succo frumenti vel pomorum conficitur, aut palmarum fructus in liquorem exprimuntur, coctisque frugibus, aqua pinguior, quasi succus, colatur, et ipsa potio SICERA nuncupatur. Similiter HIERONYMUS*³⁾ *siceram nominat omnem portionem, quae inebriare potest et statum mentis evertere, sive illa frumento, sive hordeo, sive milio pomorumque succo et palmarum fructu et alio quolibet genere conficitur.*

Quid? si *sicera*, potus genus inebrians, in libris MOSIS et vatum sacrorum commemoratum, idem fuerit, quod *zythus* Aegyptiorum et τὸ ἐν κριθῶν μέθῳ apud AESCHYLUM⁴⁾? Conficiebatur enim iisdem re-

1) Ita NONNUS Diact. VI. c. 18. p. 491.

2) Origin. XX. 3. p. 273. ed. Paris.

3) Comm. in Es. L. II. 5. p. 50. Opp. T. III. et L. IX. 28. p. 235. ed. Paris. rep. in epist. ad Nepotian. p. 11. T. I. ed. Lips. Apud SIM. SEBETHUM (de alim. facult. p. 65. et 195. ed. Gyrard.) *Aegyptii dic. conficere vinum ex passis et melle, quod ἡλιανὸν nuncupant, quod gustu valde suave est.*

4) Supplic. v. 960. p. 622 ed. Lond. Ibi enim poeta Aegyptios nominat *πίοντρας ἐν κριθῶν μέθῳ*, i. e. *zythum*, PHILOXEN. l. cit. p. 121. expl. *μέθῳ*, *temetum*, MEURSIUS (Gloss.

bus, quibus zythus, (id quod deinde demonstrabo) neque Iudaeos nuper ex Aegypto egressos latere potuit haec potio Aegyptiorum indigena et familiaris. Erant forte et ipsi zythi hordeacei operarii. Cui deinde successit alia eius forma ex pomis, pyris, palmis, dactylis, *vinum pomarium* scilicet: Memorat enim XENOPHON⁵⁾ *vinum ex palmulis factum et acetum ex his coctum*, unaque subiicit, esse suave, sed capitis dolorem inducere, hoc vero cum maxime aptum est et vino factitio, et zytho. Immo vero apud veteres auctores, ut res diversae, occurrunt *sicera palmarum* et *sicera hordeorum*, apud SIM. IANUENSEM⁶⁾ dicitur *phuca ex tritico* et *sicera* esse eadem, seriori demum aetate, v. c. apud ZOSIMUM, dum innumera synthematum nomina singulatim percenset, communis est mentio *οίνου ἀμυγάλου, καὶ ρόστου, καὶ μορίου, καὶ συνεβήθου, καὶ ζύθου*, et paullo post apud eundem legitur: *Πιθήχιος δὲ σίκερα, καὶ μορίτην, καὶ ρόστην*, deni-

Graec. Barb. p. 337.) hab. *μεθύσοι, μεθύσαδες, ebrii, temulenti*, ATHEN. Deipnos. VIII. 16. p. 363. *τὸ μὲν ποτὸν μέθου*. Bibebatur vero zythus (CASAUB. Animadvers. ad ATHEN. L. IV. c. 13. p. 279.) per se, vel temperabatur *mel* ab iis, qui vinum bibere non poterant ob tenuitatem census. Quia ipsum vinum et sicera ex palmulis sine dubia fuit insuave. Erat enim *palmulae fructus austerus unaque dulcis*, auctore GALENO, (de simplic. medicam. Facult. IV. 8. p. 95. T. XIII. *Opp.* ed. Chart.) erant *palmulae Thebaicae peracerbae* (contendit CAELIUS Acut. morb. II. 18. p. 122. *frigore sanguinis fluorem tenere* i. e. sistere atque coagulare) erant *palmulae Aegyptiae siccae et acerbae*, teste SIM. SETHO l. c. p. 76. et 157. ed. Gyr.

5) Hist. Cyri I. p. 257. et L. II. p. 279. ed. Leuncl. CAELIUS Acut. morb. II. 37. p. 156. nominat *palmulas nucleales et caryotas*, ex quibus potissimum istud vinum parabatur; de palmulis Thebaicis et patetis silet.

6) Clav. Sanat. fol. 33. a.

que SYNESIUS pro iisdem habet *acetum* et *vinum Aminaicum*, idque zytho veteri subacido fere convenire videtur.

Zythi formae.

Graeci ⁷⁾ inde a vetustissimis temporibus in sacrificiis hordeo utebantur, panis hordaceus ⁸⁾ primus hominum cibus a diis immortalibus datus esse ferebatur. Si ergo rem ipsam veterem et artem zythi conficiendi ex eo fragmento, quod sub exordio propositum est, rite aestimamus, sequitur, ut omne *cerevisiarum genus primum* esset *ex hordeo* ⁹⁾, deinde *ex tritico* ¹⁰⁾, tandem quaeque natio id *frumentum* praeter ceteris sumeret, quod quidem terra ferebat, ultimo, quicquid coquando et fermentando aliquam vini similitudinem vel saporem recipiebat. Erant enim ubique terrarum, qui romano more dicere solebant: *da bibere*.

DIODORUS ¹¹⁾, ubi in Gallia propter malam aëris temperiem nec vinum, nec oleam crescere scripserat, hoc quidem superaddidit: Galli τῶν καρπῶν σερισκόμενοι πόμα κατασκευάζουσιν ἐκ τῆς κριθῆς τὸ προσεγορευόμενον ζύθον; hinc AMMIANUS MARCELLINUS ¹²⁾ Gallos nominat *vini avidum genus, affectans ad vini similitudinem multiplices potus*. Dicebatur etiam, eo-

7) PLUTARCH. Quaest. Graec. p. 292. T. II. Opp.

8) Plin. H. N. XVIII. 7. ex ed. Franz, ARTEMIDOR. de Insomn. Interpret. I. 71 p. 36. a. ed. Ald. negat MARSIL. CAONAT. var. obs. I. 28. p. 87. et ponit *mazam ex hordeo*.

9) DIOSCOR. Mater. Med. II. 109. p. 125. ed. Sarac.

10) HERODOT. ap. OBIBAS, Collect. V. 31. p. 157. ed. Ald. mem. *vina ex myrtis, favis, tritico et hordeo*.

11) Bibl. L. V. p. 213.

12) Rer. Gest. Libr. XV. 12. p. 82. ed. Lugd.

dem auctore¹³⁾, *SABAIA*, ex hordeo vel frumento in liquorem conversis, paupertinus potus, ideoque et habebatur potio vilis, quae vulgo¹⁴⁾ in Dalmatiae Pannoniaeque provinciis gentili barbaroque sermone appellatur *SABAIVM*. Quin et CASSIANUS¹⁵⁾ apud barbaros in usu esse refert ἀπὸ τοῦ ὁρῶ καὶ τῶν κριθῶν γινόμενα πόματα. Idem de Germanis consignatum reliquit TACITUS¹⁶⁾, quibus erat potui humor ex hordeo aut frumento in quandam similitudinem vini corruptus, deinde hoc adicit, *proximi ripae et vinum mercantur*.

Sic rudes populi, quod naturae pauperies et locorum iniquitas sitientibus atque bibendi cupiditas denegaverat, sollertia et arte qualicumque sibi comparare studuerunt, post secula demum, experimentis et usu multiplici cautiores facti, rem ipsam atque operam perfecerunt. Sic seriori aetate ex frumento vario *variae zythi formae* natae et descriptae sunt, natura quidem adfines et similes, sed populari nomine vel conficiendi modo diversae. Consentit C. PLINIUS¹⁷⁾, et istam variationem occidentis populis, cum maxime Gallis et Hispanis, propriam fuisse scribit. *Est et occidentis populis*

13) Ib. L. XXVI. 8. p. 361. In haec verba commentatus est MEBIOM. l. cit. c. 11. VALENS imp. hinc per ignominiam et ludibrium dictus est *sabaiarius*.


14) Sic HERRON. l. c. L. VII. 19. p. 184.

15) Geopon. VII. 34. p. 203. et vers. Corn. p. 153.

16) De morib. German. c. 8. et c. 23. ubi TRILLER. (Obs. crit. III. 10. p. 197.) rectius legit *cibos et hordei vina*, hinc apud GALEN. (de simplic. Medic. Facult. VI. 6. n. 3. p. 176. T. XIII. Opp. dic. ζύθος ἐκ σηπεδόνης γεγεννημένος, i. e. ex macerato et germinato hordeo natus.

17) Hist. Nat. XIV. 29.

sua ebrietas, inquit, fruge madida, i. e. ex frumentis aqua maceratis, pluribus modis per Gallias Hispaniasque, nominibus aliis, sed ratione eadem. Hispaniae iam et vetustatem ferre ea genera docuerunt. Aegyptus quoque fruge sibi potus similes excogitavit, nullaque in parte mundi cessat ebrietas, meros quippe hauriunt tales succos, nec diluendo, ut vina, mitigant.



Zythi genera et species.

Quae cum ita sint comparata et historicorum medicorumque fide satis superque confirmata, consequens est atque consentaneum, ut istas *zythorum formas* suo quasque *genere* comprehendamus, lectoribusque offeramus, quicquid ad eam rem recte perspicendam aliquid valere vel conferre videatur.

I. Zythus hordeaceus.

Sub *zytho*, vino Aegyptiorum *hordeaceo*, continentur hae *species* ab auctoribus possim memoratae.

1) *Pinon*, *πίνον*. ATHENAEUS¹⁾ ex ANACREONTE hoc quidem refert monitum de isto vino hordeaceo: *hoc caveto, ne in posteriores corporis partes cadas*, et simul ex SIMONIDE hanc rei rationem reddit, *vinum (ex vvis) bibentibus hoc non accidit*. Eandem vim etiam ex ARISTOTELIS libro *de temulentia* repetit, *vinum ex hordeo confecto, quod pinon vocant, in tergum temulenti decidunt. Peculiare quidpiam contingit in vino ex hordeo confecto, quod pinon nominant. Reliquis enim potionum generibus, quae inebriant, temulenti in omnem partem labuntur, dextram, sinistram, in posteriora reclinantur*.

2) *Brytum*, *brytus*, *bryttium*. Hunc HESYCHIUS²⁾ brevibus ita explicat, *βρυττον, πόμα εκ κρι-*

1) Deipnos. X. 14. p. 447. De quo multis disputavit BRÜCKMAN I. c. c. 5. C. BARTH. Advers. Comment. XI. 32. p. 517. et SCHOOK. I. c. legendum censuerunt *πίνον*, MUSONIVS (de luxu Graecor. c. 1. p. 2478. T. VIII. Thes. Gronov.) hos locos repetiit, sed ieiune. Plura habet WOLF, Anecd. Graec. T. IV. p. 242.

2) Glossar. I. cit. TRILLER. Obs. crit. III. 10. p. 198. damnat *τροφής*, et pro *τροφής* vult legi *τρούγης* i. e. ex hordeo,

ῥῆς, βρυττὸν πᾶν τὸ ἐκ τρυφῆς ποτὸν. Idem confirmat ATHENAEUS.³⁾ *Vinum ex hordeo confectum*, inquit, *brytum quidam vocant, ut SOPHOCLES in Triptolemo,*

Brytum in alvum non demittere.

ARCHILOGUS

Velut Thrax quidam aut Phryx, ad tibiam

Prono corpore bibens, brytum exsugebat.

Huius item potionis in Lycurgo meminit AESCHYLUS,

Iam inde brytum bibebat temporis spatio se ipsum extenuans. Coquebatur brytum illud ex hordeo madefacto et germinato, ut zythus, et ex his verbis probabiliter colligitur, homines istos rudes ad hoc brytum disertos fuisse, ebrios ad tibiam saltasse, ut rustici nostrates faciunt, eoque se largiter invitasse, ut quondam ex Germanis viros nobiles⁴⁾, cum eo tamen, ut prono corpore in terram caderent.

Istam rem, ut certam, hoc modo descriptam reliquit HELLANICUS⁵⁾, „in Plinthine, oppido Aegypti, primum inventam fuisse vitem, ac quoniam ob egestatem apud illos inopiae solatium, ut vinum ex hordeo confectum biberent, cuius potu adeo laetati sunt, ut

C. BARTH. l. c. scribendum putat *βυρίττιον*, pro *βρύτον* vero *βύριον*. Cf. BRÜCKMAN, l. cit. c. 6. In Etymolog. Magno p. 216. leg. *βρύτια*, τὰ τῆς σαφυλῆς κιάσματα, ἄτινες σέμφουλα λέγουσι, παρὰ τοὺς βότρυς βρύτια, MUSONIUS l. c. p. 2479.

3) L. cit.

4) Vid. *Dialogismus H. Emseri de origine propinandi, vulgo computandi.* Lips. 1505. et VINC. OPSOPAEI de arte bibendi Lib. p. 1202, in *delic. Poetar. Germ. P. IV.* Anonym. diss. hist. de supernaculo Anglorum, Lips. 1746. ed. sec.

5) Ap. ATHENAEUM I, 25. p. 34. Idem de Gallia a scriptum reliquit AMMIAN. MARCELL. l. c.

canerent⁶⁾, saltarent, et quae solent ebrii, facerent omnia.“ Idem auctor, *Paeonas* scribit, *brytum ex hordeo bibere, etiam PARABIAM ex milio et oryza, item brytum ex radicibus confectum, quemadmodum Thraces ex frugibus*. Praeterea THEOPHRASTUS⁷⁾, Aegyptos in hoc bryto incoxisse folia malinothallae dulcia, iisque pro bellario usos esse memoriae prodidit. Fuerunt ergo varii brytum parandi modi variaequae species pro populis variis, sed tempore prius id, quod ex hordeo coquebatur.

3) *Curmi, curma, corma, curmen*, corrupte *furmen*, item *camum*, cuius ULPIANUS⁸⁾ meminit. Apud PHILOXENUM⁹⁾ explicatur ζυθος ἀπὸ στρού, *curmen*, DIOSCORIDES¹⁰⁾, princeps auctor, his quidem verbis describit. *Fit et ex hordeo potus genus, quem curmi nominant, eoque saepenumero pro vino utuntur, superaddit tamen rei et experientiae convenienter, parantur et similia potus genera ex tritico, quemadmodum in Iberia occidentali et Britannia*. Erat ergo his populis *curmi, ex hordeo*, idque vulgare plurimis; erat et *curmi ex tritico*, cum maxime Hispanis et Britannis, apud quos maior eius frumenti proventus esse solebat. Hoc potus genere, inquit BRÜCKMANNUS¹¹⁾, sub auctore PO-

6) Eodem modo, quo ex vino ebrii, v. Antholog Epigramm. Vet. L. I. c. 2. p. 7. ed. Lubin.

7) Hist. Plant. IV. 10. p. 438. et 452. ed. BODÆI, qui simul quaerit, an radices istae fuerint *globuli trasi*.

8) Dig. l. c. *de vino, tritico vel oleo legato*, p. 469.

9) Lexic. l. c.

10) L. cit. c. 110. p. 126. Apud Groninganos, teste SCHROOKIO l. cit. p. 6. etiamnum in usu est, voc. *curmor, cormor*, ad potum quendam inebriantem significandum.

11) L. cit. p. 40.

SIDONIO ¹²⁾ *utebatur vulgus infimae notae ac ordinis, sed propius a vero abest IAC. SYLVIUS.* ¹³⁾ *Zythus et curmi, inquit, ex hordeo putrefacto (macerato) potus Alexandrinus, nostrae biriae et cerevisiae proximus.*

12) Ἄρ. ΑΘΗΝ. Deipn. IV. et CASAB. Animadvers. c. 13. p. 279. scribendum censet κόρμα.

13) De Febr. Comment. Ven. 1555. p. 21.

De *camo* subdubitatum ac in utramque partem disputatum est. Apud SIM. IANUENSEM¹⁾, lexicographum, leguntur *cervisia*, *camum*, *foca*, ut synonyma, item *camum*, *sicera*, *potus factus ex hordeo et aliis rebus calidis*, ULPIANUS id vino contineri posse negat, attamen cum *zytho* et *cerevisia*, ut speciem, iungit. Si PRISCO PANITI²⁾ credimus, qui ministros sibi apportasse memoriae prodidit *milium et potionem ex hordeo, quam barbari camum vocant*, sine dubio sub hoc plebeio nomine comprehendebatur quaedam hordeacei *zythi* species: hoc enim verbis: τὸ ἐκ κριθῶν χορηγούμενον πόμα, expresse confirmatur. Neque alio loco aliter censet SIMON IANUENSIS:³⁾ „CAMUM vocatur potus, qui de ordeo vel aliis frugibus fit, qui et FUCA vocatur, Arabes FOCA vocant, et est cervisia vel species eius.“ (Non ergo res ipsa differabat, sed nomen provinciale.) Item alio loco: „FOCHA vel FUCHAB, ut Arabes, est potus factus ex ordeo et aliis rebus, et cervisia est species eius. DIAS. FURCA vocat. Fit, inquit, ex ordeo, fit ex ea elephas, quod ordeum infusum, et quod etiam aliqui canium (camum) vocant, quod pro vino utuntur multi. Succitales fiunt in Hibernia (Iberia) et Britannia.“ (Erant ergo natura et materia eadem *curmi*, *camum*, *phuca*, erat forte *curmi* et *camum* vetustissimum *zythi* sive

1) Clav. Sanat. l. c.

2) In Eclog. Hist. Goth. quem locum МѢРБОМ. c. 9 p. 42. adscripsit; C. BARTH. l. c. hanc vocem hunnicam esse censuit.

3) Clavis Sanation. fol. 17. b. et fol. 33. a. Etiam de *cannabis* semine ita scribit SIM. SETHEUS l. cit. p. 27. et p. 112. ed. Gyr. apud Arabas pinsitur seu exprimitur pro vino, et inebriat. Idem de vino palmato habet POLYBIUS ap. АТЕН. Leipnos. XIV. 17. p. 651.

cervisiae hordeaceae nomen apud Hispanos et Britanos.) *Conficiunt autem et de tritico, unde pulres fieri solent etc. Haec SICERA dicitur libro Iudicum de Samson, vinum et sicera non bibet etc.* Erant ergo, ni fallor, *ceria* et *celia* Hispanorum, *ala* Anglorum, *sicera* Iudaeorum, zythi hordeacei vel triticei formae, sed aetate atque appellatione apud nationes varias varia.) „*Potest autem inebriare.*“ Subdubitat, ut in re veteri et obscura fieri solet, H. MERCURIALIS ⁴⁾ atque hanc coniecturam facit: *ego puto genus aliquod potionis fuisse, non loram, (ita CUIACIO visum erat) ex variis rebus commixtae, perinde ac cerevisiam, ita, ut cibi potabilis formam referret.*

4) *Cervisia, cerevisia.* Haec vox originis celticae vel gallicae est sub auctoribus CAMDENO ⁵⁾ et DU CANGIO ⁶⁾, et significat *potus genus ex hordeo*, ideoque quidem eius nomen aliud est, sed commode sub ipso zytho, ut species, comprehenditur. Certe PHILOXENO ⁷⁾ est *cervisia, ζύθος*. Fuit vero ea *potio ex seminibus frumenti vario modo confecta* ⁸⁾; eamque IULIANUS ⁹⁾ expresse nominat *οἶνον ἀπὸ κριθῆς*, ab Celtis inventam propter vitis penuriam, hinc *δημήτριον, οὗ δiónυσσον, πυρογενῆ μᾶλλον, βρόμιον, οὐ βρόμιον* dicendam censet. Huc sine dubio pertinet *sabaia, sabaïum*, scil. *vinum ex hordeo*, Dalmatis proprium, forte a *Sabbo* vel *Sabazio* ¹⁰⁾ i. e. Baccho ita deno-

4) Var. Lect. V. 1. p. 241.

5) Britannia p. 21. ed. Frft.

6) Glossar. Med. Infim. Latin. p. 255. T. II. ed. Hal.

7) Gloss. l. cit. p. 29.

8) Ita ISIDOR. l. cit.

9) Antholog. Graec. L. I. c. 59. n. 5. p. 174.

10) STRAB. Geogr. L. X. p. 535.

minatum. Deinde illud *cervisiae* nomen, a Gallis inventum et universe sumtum, ad quasvis alias zythi formas significandas translatum fuisse videtur. Etenim si hominum mores et ingenia spectamus, post suavem gulae sensum secuta est maior tentantium fiducia, ingeniosa industria et crebra mutandi ratio, neque defuerunt, qui artem veterem hinc inde quasi innovarent, et in aliis frumenti generibus iterum iterumque explorarent. Sic haesit quidem per vetus rei nomen apud Gallos atque Germanos, sed mutata identidem ars, materia et forma est; sic seniori demum aetate, additione bunae et lupuli, *novae cervisiarum species* sub novis ac popularibus nominibus inventae sunt.

5) Φουκᾶς, *Phucas, phocadion* Graecorum, *Alfoca, foca, foccah, focha, fucha* Arabum, *fohac vinum* RASIS etiam *furca*. De *phuca* SIM. SETHUS¹⁾ scriptum reliquit *idem*, quod alii de *zytho*, nominat etiam eius effecta eadem, sed tacet naturam privam et modum conficiendi. GREG. GYRALDUS rem ita explicat: *Phucas SIMEON vocat potionem factam ex diversis frugibus, vocabulo detorto ab Arabibus, qui eam tum phucam, tum phocam vocant. Quae quoniam conveniunt cum zytho, ideo ego sub ea dictione exposui. Erat vero, eodem SETHO auctore, phucas simplex et compositus. EBN SINA²⁾, dum noxas hoc ex potu oriundas memorat, communi focae nomine varia zythi genera complexus esse videtur. Habet enim sub finem haec verba: Melius est focha illud, quod fit ex pane (alhavari), et in eo ponitur multum de cinnamomo, et ruta, et origano, distinguit tamen factum cum hordeo. A. ALPAGUS, eius interpret, ita commentatur: Focha est potus factus ex hordeo, et licet*

- 1) L. cit. p. 80. et p. 168. 199. ed. Gyr. contra p. 141. n. 8. et p. 199. ed. Bogd. falsa inscriptione, *posca*. *Phucas* forte deductus videtur a φάγω, *uro, torreo*, et *phocadion* est *foculus*, ut hoc nomine modus parandi exprimeretur. Vixit et scripsit SETHUS seculo XI. cf. SPRENGEL Geschichte d. Arzneik. S. 312. 2 Th. ed. sec. Brevem *focae* descriptionem dedit GRATAROL. de vino, p. 160. contra *fusca lapides conterens*, quam NICOLAUS MYREPS. (Medicam. Opus, Lugd. 1549. p. 695.) habet, *posca* Romanorum est. Apud BARTHOLOMAEUM Coloniensem (epist. Mytholog. c. diffic. vocab. interpret. 1497.) *phucus color est quidam purpureus*.
- 2) De noucment. Tract. V. p. 1097. et Canon. L. II. Tract. 2. c. 279. p. 235. Opp. In not. marg. *alhavari* explicatur *simila*, de *panis* generibus et nominibus variis v. Can. ib. c. 572. p. 291.

etiam fiat ex passulis, sicut hodiernis temporibus, tamen hic non intelligitur, nisi de facto ex hordeo. Eodem modo in antiqua expositione arabicorum nominum ib. explicatur. *Foca* est aqua hordei acetosa cum speciebus, ut zinci (zingiberis) et similia, et est in vasis parvis terreis, quae bene oppilata sunt, et cum aperiuntur, in altum salit.— *Fuca* fit de pane abramarchio, et menta, et apio. Alio loco similiter A. ALPAGUS. *Focha* est potus, qui fit aliquando ex passulis contusis bullitis cum aqua, aliquando ex farina hordei, et aliquando cum medulla panis, et quandoque additur menta, aut ruta, aut apium. Et quandoque in eo ponuntur aromatica, et quandoque non, secundum diversas intentiones, et quandoque fit ex melle. Apud RASEN³⁾ similis est descriptio: *Focha confectum de ordeo provocat urinam nocendo renibus, nervis et panniculo cerebri, et generando inflationem et humores malos, et si effunditur in eo ebur, levis fiet effectus ejus.— Focha confectum de ordeo et spica, gariofilis et ruta, est malum in nutrimento capiti, sed confectum de pane similia,*

3) Tract. de Simpl. c.306. fol.27. P.II. Opp. Ven.1509. Vas fictile, quo continebatur phucas, habebat os angustum et formam pineae. Sunt vero nuclei pineae, (C. G. HAGEN Lehrb. d. Apothekerk. ed. tert. p. 381.), albi, sublongi, altero fine paullo latiores, hinc, quae lagenarum forma apud veteres fuerit, facile perspicitur. JO. SMETIUS (Antiquit. Neomag. p. 116.) mem. *lagenas vitreas in sarcophago ex topho inventas, quae sextarium minimum caperent, quaternis fundi anguli;* mem. etiam (ib. p. 158.) *vasa stricti oris, angusti colli, parvi ventris, exigui fundi, oblonga, quadrata, rotunda, plurima alta, lata, patula, ventrosa, ab angustiis ad latitudinem se paulatim laxantia, neque improbabilis coniectura est, hanc similitudinem etiam lagenis cerevisiae fuisse inditam, Erant veterum pocula fictilia et de facili luto composita, (Tibull. L. I. Eleg. 1. v.39. 40.) erant sine dubio istae lagenae eadem materia et forma.*

simila, e menta et apio valet ad faciendum bonum chimum, et ad stomachum, et ad personas calidas. Dico, quod panis bonus est eo, quod conficitur de farina frumenti. Et paullo⁴⁾ post. De foccah. Foccah, hoc nomen arabicum est, et est quaedam aqua confecta ex ordeo, et conficitur de ordeo, spica garioflorum et rutha, et conficitur de pane albo frumenti, menta et apio, et ponitur in vase facto ad modum pineae, habente os strictum.

Neque multum abhorret HALY ABBAS⁵⁾: *Vinum aliud CERVISIA, aliud, quam oriens vocat CERVISAM FOCHA, et quod EX ORDEO fit et similibus. Omnia autem haec calida sunt, nisi quod alia aliis in calore praeiudicat. Et paullo post: Focha autem potus est non inebrians, et quidam EX ORDEO, quidam EX PANE fit heveri⁶⁾, quidam et cum granatorum aqua. Et qui ex ordeo fit, subvertit, nervis nocet, inflat et corrumpit stomachum, nisi quod caloris mitigat acumina. Quae autem CUM PIGMENTIS⁷⁾ fit, calefacit et subtiliat. Utuntur autem ea quidam tan-*

4) Ib. Tract. II. c. 312. fol. 68. a.

5) Lib. totius medicin. Lugd. 1522. Theoric. L. V. c. 30. p. 65. a. et p. 66. a.

6) Est vero farina hordei, auctore MICH. DE CAPELLA. (Termin. Arab. Expositio ib.)

7) i. e. herbis medicatis vel medicamentis. Est enim ap. GUID. DE CAULIACO (Chirurg. Tr. 3. Doctr. 1. c. 1. p. 131. ed. Ioub.) inter potiones chirurgicas pigmentum fortissimum, i. e. potio medicata, et LOUBERT. (Interpr. Diction. ib. p. 58.) *Pigment, aliter a barbaris clare tam dictum, vinum est compositum ex aromate vehementi et melle, et est vinum Hipp. communis vulgi. — Barbari utuntur hoc nomine ad significandum vinum medicinale.* Apud M. SILVATICUM (Op. Pandect. c. 585. fol. 141. b) leg. pigmentum i. medicamentum vel unguentum.

tum ebrietatem sedandi, sed falluntur. Quae autem cum pane fit heveri, in qua menta proiecta est, minus, quam quae ex ordeo fit, mala est. Et qui cum granatorum fit aqua, calorem extinguit, sitim mitigat, colericis bona est.

Eadem repetit ELLUCHASEM⁸⁾ ex Iudaei Aegyptii fide. Foca — — — Iuvamentum ebrietatis est illud, quod conficitur cum succo granatorum, sed hordeaceum inflat, et speciatim calefacit et desiccatur. Quod conficitur de pane et herbis, est minus inflativum hordeaceo cet. Claudat testimonium agmen MATTH. SILVATICUS,⁹⁾ medicus arabista, lexicographus, circa a. 1317. clarus. Foca vel fuchach, arab. furca, est potus factus ex ordeo et aliis rebus calidis, ut zingiber et similia, quae ponuntur in vasis terreis parvis bene obturatis, et cum aperiuntur, salit in altum, et vocatur cervisia.

Missis Arabum et Arabistarum spinetis, missa exemplorum caterva, ad rem ipsam stabiliendam redeamus. Ex his, quae hactenus proposita sunt, hoc certe conficitur, plures fuisse phucæ species, primam omnium ex hordeo, aliam ex tritico et ceteris frugibus, aliam ex pane, inprimis hordeaceo, aliam denique compositam ex amaris rebus et aromatibus, quam vere dixeris medicatam, etiam leniter fermentatam, hinc variam effectis ac viribus, seriori demum aetate communi cerevisiae nomine comprehensam. Hoc phucæ genus etiamnum Turcis familiare esse sub nomine Posset, Chousset, Chauset, BRÜCKMANNUS¹⁰⁾ auctor est, BOGDANUS¹¹⁾ apud Polonos poscam, quam barseis vocant, ex buccella fermenti et aliquot aquae libris confici scribit.

8) Tacuin. Arg. 1533. p. 103.

9) Opus Pandect. medicin. c. 271. fol. 86. a.

10) L. cit. p. 78.

11) Ad SATM. Enarrat. p. 172.

II. *Zythus triticeus*.

Prisci frumentum communiter pro tritico scripserunt, etiam tritici genera complura cognoverunt, 1) Aegyptus, teste PLINIO 2), similaginem confecit e tritico suo, idque ibidem laete crevit, sed nulla zythi hinc facti apud veteres auctores est mentio. Aliis in terris maior erat tritici proventus, ideoque videtur ex ea fruge confectus esse alius zythus sive vinum ex tritico 3), eadem rudi arte iisdemque inebriandi viribus praeditum, donec usus crebrior audentes meliora rei que aptiora docuisset.

Ad hunc *zythum triticeum*, ut species, potissimum pertinet

6) *Celia*, *ceria*, corrupte *celea*, *celsia*. Haec quidem Hispanorum inventio fuit, teste PLINIO. 4) „Ex frugibus, inquit, fiunt et potus, zythus in Aegypto, ceria in Hispania, cervisia et plura genera in Gallia aliisque provinciis.“ FLORUS 5) nominat *celiam*, Hispa-

1) Ita COLVM. de re rust. II. 6. p. 82. b. ed. Ald.

2) Hist. Nat. XVIII. 19. 21. Veteres etiam *zeam* nominant, zytho coquendo aptam, haec vero, priscis Romanis et Etruscis familiaris, teste J. RARO (Method. Plant. Lond. 1703. p. 125.) tritici species est. Plura vid. ap. SALMAS. Homon. Hyl. Iatr. c. 57. p. 68. seq.

3) Huc sine dubio spectat epigramma PARMENIONIS: (Antholog. Graec. L. II. c. 47. n. 36. p. 374.) *Quisquis intro triticam accepit non emens, ipsi Amalthaea uxor est eorum.*

4) H. N. XXII. 82.

5) Epit. Hist. II. 18.

nis indigenam *ex frumento potionem*, PAULLUS OROSIUS⁶⁾ describit, ut *succum tritici, per artem confectum, quem Numantini a calefaciendo celiam vocant*. Eadem verba repetit ISIDORUS.⁷⁾ Haec vero *celia* eandem, quae *zytho* inerat, stimulandi, exhilarandi, efferandi ac inebriandi vim habuisse videtur. Etenim Numantini, ad incitas et desperationem adacti, larga eius potione usi sunt ante, quam atrox et internecinum certamen cum Romanis inirent.

Similiter apud MATTH. SILVATICUM⁸⁾ legitur *celea, potio ex succo tritici inebrians*, sed paullo post *is* ex toto errat, ubi scribit, *celsia, id est, cervisia, dicta a calefaciendo*. Brevibus eam SIM. IANUENSIS⁹⁾ ita describit: *Celia secundum ORIBASIVM, quem frustra nominat, est cervisia a calefaciendo dicta*. Constat ergo *ceria* tritico, sed ita, ut Hispani, vario quidem tempore, et *hordeum* pro potu adhiberent. Memorat enim POLYBIUS¹⁰⁾ inter alia in acibus cuiusdam Hispani positos *crateras plenos vino hordeaceo*.

Huc etiam ex parte pertinet *phucas, curmi et camum*, quatenus ex *tritico* cocta sunt.

III. *Zythus succedaneus.*

Nec in his solis frugibus substitit barbarorum solertia et bibendi cupiditas, sed omnem moverunt lapidem, ut

6) L. cit.

7) Origin. l. cit.

8) L. cit. fol. 51. b.

9) L. cit. fol. 19. b.

10) Ap. АТТЯК. l. c.

7) *Ex quacunque fruge, avena, ¹¹⁾ milio, ¹²⁾ oryza, ¹³⁾ panico ¹⁴⁾ olyra, ¹⁵⁾ zythum vel cervisiam coquerent, et nova gulae irritamenta per artes quatuorindustrias quaererent. Ita enim LEONTIUS ¹⁶⁾: *Ex potuum generibus inebriat primum quidem vinum, deinde aqua, tertio potus, qui e frumento et ordeo fiunt, quarto potio ex olyra et bromo (id est, avena) parata, inebriat autem et ex milio ac panico conflata. Facile porro inebriantur senes et omnes perfrigerati, mulieres autem minus inebriantur, quam viri, propter temperaturam, quanquam etiam ipsae multitudine ebriae fiant. Eadem narrat HALY ABBAS: ¹⁷⁾ De risabi**

11) CAMDEN. Britann. p. 21.

12) L. cit. ΗΕCΑΤΑΕΥΣ ap. ΑΓΓΗΝ. l. c. hanc potionem παραβίαν dictam esse scripsit, item ΔΡΟΝΟΡ. l. c. apud Indos (v. Sapient. Indor. Sect. 7. p. 358.) *cibus ex oryza* erat regius.

13) STRABO Geogr. XVII. p. 565. et SCALIGER de Subtilit. VIII. p. 317. Chataios etiamnum parare *vinum ex oryza et aramatis* memoriae prodidit A. MÜLLER disquis. geogr. et hist. de Chataja, Berol. 1671. p. 66. Etiam ΜΑΤΤΗ. DE ΜΙΤΣΧΟΨ (tract. de duab. Sarmat. Asiana et Európiana, Aug. Vind. 1518. L. I. c. 6.) Tartaros scribit habere *cervisiam miliarem s. ex milio factam, quam Buza nominant, Ruteni Braha*. Etiam Lesghis (l. REINEGGÈ Topogr. Beschreib. d. Kaukas. 1. Th. S. 202. 217.) in usu est *busa, gesäuertes Mehlwasser*.

14) XENOPH. Hist. Cyr. l. cit.

15) Dubitat SALMAS. Homon. Hyl. Jatr. c. 57. p. 68. 70. an *olyra* sit eadem, quae *zea*, itemque putat veterum *far esse zeam, eamque speltam hodiernam*.

16) Geopon. VII. 34. p. 205. ed. Corn. p. 153. In his potibus etiam est *aqua*, quae per se nunquam inebriat, videtur ergo intelligendus vel *spiritus vini*, ut aqua spirituosa exbruta, vel *aqua ex plantis narcoticis et vino cocta*.

17) L. c. p. 66. a. RASÈS l. c. Tract. II. 599. fol. 73. a. de *oryza* scribit, *nascitur in locis Hispanias*.

autem vinum grossius est dactylorum vino, et magis a stomacho descensum moratur, et minus corpus calfacit. Nam mollit, oppilationem in visceribus parit, quodque novum est et fortius, oppilationem parit, pariterque inflationem et ventositatem, nisi quod, si digeratur, plurimo nutrit cibo. Immo vero Aethiopes non aliam frugem, quam milii hordeique novisse scriptum reliquit PLINIUS; ¹⁸⁾ distinxit AELIANUS ¹⁹⁾ vinum ex vitibus et vinum ex oryza vel calamo factum, quo elephantii bellici ad praelium ituri incitabantur, fuit Paeonibus *parabia* ex milio et oryza, ideoque nec mirum esse potest, si varii populi, etiam Hispani, ex his plantis quandam zythi formam coxerint.

Erat etiam apud Pictos aliud zythi genus, quod *hadder* nominabant, aliud apud Scotos *ex ericae flore ac coma*, teste IO. CAIO, ²⁰⁾ aliud apud alias gentes *ex fructibus et pomis variis*, hinc vario nomine insignitum, prouti vel rei novitas, vel libido inventorum ferebat.

Ex his etiam perspicitur VIRGILII ²¹⁾ locus ad septentrionales populos spectans

*Hic noctem ludo ducunt, et pocula laeti
Fermento atque acidis imitantur vitea sorbis.*

Inest enim *sorbis* ²²⁾ vini sapor, inest ad fermentationem vinosam naturalis quaedam inclinatio scilicet.

18) H. N. XVIII. 24. RASES I. cit. c. 665. fol. 74. b. *speltam* in Aegypto inveniri, et inde panem fieri retulit.

19) Hist. Animal. XIII. 8. p. 731. ed. Tubing.

20) De Ephem. Britann. p. 49.

21) Georg. III. v. 379. SERVIUS expl. per *potionis genus, quod cervisia nuncupatur*. Apud Venetos etiamnum eadem fieri ac dici solet *sorbole*.

22) PLIN. H. N. XV. 25.

Ab fruge atque frumento transierunt barbari ad

8) *Radices varias, ut ex HELLANICI²³⁾ fide supra relatum est, (coxerunt brytum ex radicibus, etiam phucam sive focam ex passulis) usi etiam sunt calamo²⁴⁾ et cannabis²⁵⁾ semine, deinde etiam panem,²⁶⁾ quem medici siccam atque recentem aqua infundere, mollitum conterere, et ex linteo percolare solebant, ad potum aptum reddiderunt, et sic*

23) Idem de Hottentottis scriptum reliquit DE LA CAILLE Reise nach dem Vorgebirge d. guten Hofn. S. 214. Nuper quidam in Norwegia ludimoderator, M. A. DITZEL, (v. MOELLER Ueb. d. Anwend. d. Rennthier-Mofs. zu Brodte, n. 11. S. 192. in SCHEEL. Nord. Archiv. B. 5, St. 1.) *ex tritico rapente* L. (Queckenwurzel) loto, inciso et germinato, admista exigua, multi portione, cerevisiam bene sapidam coqui posse, experimentis suis comprobavit.

24) AELIAN. de nat. anim. XIII. 8. p. 731.

25) SIM. SETH. l. cit. p. 27.

26) ORIBAS. Synops. IV. 35. p. 96. b. De variis panis generibus post GALENUM, (de alim. Facult. I. 2. p. 309. T. VII.) qui et *Aegyptii loti semen* (de simpl. Med. Fac. VII. 11. n. 23. p. 205. T. XIII.) panibus admistum scripsit, haec habet NICEPHOR. GREGORAS. (v. MATTHAEI Glossar. Graec. Minor. Vol. I. p. 4.) *Τρύφων ὁ Ἀλεξανδρεὺς ἄρτων γένη ἐπιτίθεται διάφορα, ζυμίτην, ἄζυμον, σεμιδαλίτην, ἐγκρυφίαν, κλιβανίτην, ὃν κριβανίτην φάσιν ἄττινοι.* Apud THEOD. PHSICIAN. (Dieta c. 21. p. 2. ed. Schrein. et Logic. II. 31. p. 120. ed. Bas.) *leg. panis cyprius, Alexandrinus vel potius Africanus*, ap. SIM. SETHUM (l. c. p. 84. et 158) et ap. PSELLUM (de Vict. Rat. II. p. 16. 17. 24. ed. Bas.) *panes triticei, hordeacei, Siliginacei, et ex polline tantum, ex mylio, amylo, panico, cibarius s. surfuraceus, frumentaceus, frictus*, ap. ARTEMIDOR. (de Insomn. c. 71. p. 36. a.) *panes puri et sordidi*, ap. CONSTANTIN. (de agricult. III 31. p. 68. ed. Corn.) *puri et secundarii*, apud APICIUM (de art. coquin. IV. 1. p. 105. ed. List) *panis Alexandrinus et Picen-*

g) ex *pane* ipso aliquam *zythi* speciem *populi* *prisci* confecisse videntur. Hoc quidem ex *ZOSIMI* fragmento et *ULPIANI* lege satis superque probatur, verbis *EBN SINAE*²⁷⁾ ceterorumque *Arabum* egregie confirmatur. Ita enim ille: *De zytho. Fuca convenientiū est illud, quod fit de pane, et menta, et apio. Non enim, sicut illud, quod fit de pane cocto, et sicut illud, quod fit de massa azyma, est inflativum, et generat humorem malum, et est mali nutrimenti — factum de hordeo provocat urinam, et nocet renibus et vesicae.* Haec, vero effecta *zytho* hordeaceo propria esse credebantur. Simili modo *RHASES*²⁸⁾ memorat plures *cerevisiae* species, et in his *cervisiam de hordeo factam, de oryza, de pane similagineo*, cui saporis et vetustatis gratia *mentha* et *apium*, et id genus alia aromata admiscebantur.

Erant ergo et *Graecis*, et *Arabibus* praeter *focam ex hordeo et tritico* factam alia *zythorum* genera cognita, erat etiam in his unum *de pane alharavi*, quem *A. ALPAGUS*,²⁹⁾ explicat per *farinam frumenti in aqua*

tinus, quorum descriptionem dedit *PLIN.* (H. N. XVIII. 11. et 27.) ap. *AVERROEN* (collig. V. 31. p. 85.) *panis triticeus* et *hordeaceus*, ap. *TH. BARTHOLIN.* (Epist. Med. Cent. 4. Ep. 43. p. 253.) *panis pīsos*, cuius compositionem habet *CRITOBULUS* l. cit. p. 71. Cf. *H. MERCURIAL.* Var. Lect. I. 12. p. 28. plura mem. genera *ORIBAS.* Collect. I. 8.9. p. 9. et L. IV. 5. p. 101.

27) Canon. L. II. Tract. 2. c. 279. p. 235, ed. Bas.

28) De re Med. ad Mansor. III. 6. p. 60, ed. Torin. Etiam *ORIBAS.* (Synops. IV. 37. p. 97. b.) modum *ex simila ptiisanam* faciendi descripsit.

29) Comm. ad *EBN SIN.* l. c. *TH. ERASTUS* (Explic. quaest. vtrum ex metall. ignob. aur. ver. conflare possit p. 85.) dic. *siliginem triticum praestantissimum, zeam, speltam*, haec vero *zea* (ap. *SIM. SETHUM* l. c. p. 52.) *affinis cum tritico facultatis* esse adfirmatur.

*loti et infusi non adeo, ut in depurata a furfure, ex qua fit simila, erat alterum de pane cocto, erat ultimum de massa non fermentata, erant denique varia panis genera, ex quibus cerevisia confici et parari solebat. Ex his sequitur, ut cerevisiam ex pane variam panis materie, coctura, forma, colore ac sapore fuisse statuamus, de modo parandi, coquendi, conservandi, auctores veteres nihil memoriae prodiderunt, quia id, quod omnibus notum est, descriptione non eget: Memorasse satis est. Sunt ergo falsi et incerti J. CUIACIUS³⁰⁾ et L. NONNUS³¹⁾, dum alibi *zythum etiam ex pane paratum fuisse* negant, neque cum REINESIO temere mutandum est *panico pro pane*, errat etiam M. SCHOOKIUS,³²⁾ dum ex CAELIO AURELIANO adfert verba, *camali cibo* i. e. ex camo. Legi enim h. l. *carnali cibo.**

Quid ergo? Fuit ista *cerevisia ex pane* facta, nisi prima omnium, (ita enim nobis videtur) certe communis pauperum potio, neque multum diversa ab ea specie, quam J. RUELLIUS³³⁾ Gallis suis notam atque familiarem fuisse scripsit. *Nec in nostro orbe, inquit, frugem scimus in alias resolvi potus, quam quos vulgus beriam et cerevisiam appellat, nisi forsitan unum, quem, maceratis aqua furfuribus, adiecta fermenti portione, ut acorem concipiat, deinde*

30) Obs. dur. II. 56. p. 89.

31) L. cit. c. 26. p. 484.

32) L. cit. c. 3. p. 27.

33) Hist. Stirp. II. 18. p. 310. Ap. chemicos est *βράσμα*, quod ap. Gallos *bouillon*. SIMON (Kunst d. Bierbrauens S. 108. et 172.) *ex farina zeae Mays*. L. panem fermentatum fieri, et hinc cerevisiam more solito coqui posse retulit, cl. SCHEEL (Nord. Archiv. B. 3. St. 1. S. 81.) Fennos in Norwegia *cervisiam ex secali, sine malto et sine coctura*, parare nuper memoravit.

excoctis, pauperes, ut inopiam vini suppleant, conciant, vocantes bulionem, quod effervescens liquor bulierit. Acidum cremorem furfurum docti possunt appellare, quemadmodum CÆLsus decocti furfuris ius cremorem nominat.

Huc etiam referendus videtur ille Rossorum potus, quem quas nominant, neque adeo differt iste potus *ex massa azyma*, cuius formulam³⁴⁾ nuper sub nomine *Covent*, quae vulgo est *cerevisia secundaria*, sic descriptam legeram. En ipsa anonymi verba!

„Man nimmt auf $\frac{1}{3}$ Gothaische Metze klar geschrotenes Gerstenmalz eine Viertelmetze Waizenkleye, und wenn man das Bittere liebt, auch noch einige Hände voll Hopfen, mengt diese Masse mit kaltem Wasser an, so, daß sie durchaus nafs ist, thut sie dann in eine Pfanne von Eisen oder Blech, doch so, daß sie in der Mitte hoch, am Ende aber etwas niedergedrückt ist, bestreuet sie mit etwas Mehl, und bäckt sie 3 bis 4 Stunden im Backofen, nachdem das Brodt heraus ist, so, daß sie eine braune Rinde bekommt. Hierauf nimmt man einen hölzernen Ständer, worein gegen 30 Kannen Wasser gehen, und der am Boden eine Oefnung hat, worein ein langer Zapfen paßt. Um den Zapfen bindet man einige Hände voll Kornstroh, so, daß der Zapfen in der Mitten ist, und die Aehren oben, alsdann klopft man den Zapfen ein, bedeckt den Boden des Ständers mit dem am Zapfen befestigten Stroh, und schlägt auch die Aehren noch hinterwärts, damit das Malz nicht durchläuft. Ist dieß geschehen: so gießt man ohngefähr 20 Kannen kaltes Wasser hinein, thut die Pfanne mit dem gebackenen Malz in dasselbe, macht

34) Reichs-Anzeiger, 1803. No. 144. S. 1896. *Ob man sich nicht auf eine einfache Art einen gesunden wohlschmeckenden Hastrunk bereiten könne?*

es, wenn es losgeweicht ist, heraus, und läßt es so im Sommer 6—7 Stunden, im Winter 8—10 Stunden stehen. Alsdann läßt man es ab, thut es in hölzerne Gefäße, (Wassereymer sind dazu am brauchbarsten) gießt in jeden Eymmer ein Viertelnössel weiße Hefen, deckt es mit einem starken Tuche zu, stellt es an einen lauen Ort, und läßt es so lange stehen, bis es über das ganze Gefäße einen weißen Schaum bekommt. Dann gießt man es ab, füllt es auf Boutheillen, thut in jede derselben einige Stücken Zitronschale, und verwahrt sie gut mit Kork.“

In hac confectione inest, ut apud Arabes, *massa panis non fermentata*, constans ex *furfure triticeo* ac *buna*, sine *lupulo*, vel admisto eo, si ita videatur, ex *aqua superinfusa consolidata*, *tosta* et *furno cocta*, in *panis similitudinem*, deinde *larga frigidae copia massae solidae superinfunditur una cum fecibus albis*, et loco tepido ista *massa reponitur*, ut *fermentationem subeat*, ultimo *humor colatus lagenis includitur*.

IV. *Dizythus, Dizythium.*

Quae hactenus ex veterum auctorum fide proposui, ad *zythum* forma et materia *simplicem* fere pertinent; erat vero etiam in usu quidam *dizythus*, id est, *cerevisia duplex*,³⁵⁾ apud Germanos dicta *Doppel-*

35) Est etiam in *Mensa philosophica*, Colon. 1508. Tr. 1. fol. 4. inscriptio, *de cervisia duplici*, sed sine descriptione modi, quo fieri debeat. BRUDUS (de Rat. Vict. in Febr. Ven. 1558. L. II. 12. p. 80. a.) ita scribit, „*apud Anglos triplex paratur potus, nempe aquosus, quem simplicem cervisiam dicunt; medius, quem trihapeninam; potens, quem duplam cervisiam nuncupant. Simplex eodem effectus praestat, quos vinum aquosum, — potens cervisia, quam duplicem dicunt, potenter calefacit, et quid habet vehementiae, ut potens vinum; trihapenina mediae naturae est, ma-*

Bier, apud SIMON. SETHUM ³⁶⁾ *phucas compositus*, is-
tuc viribus potentior, aegris salubrior. Huc sine du-
bio spectat PALLADAE ³⁷⁾ epigramma:

*Non absurde in dizythis potionem quandam divinam
Esse dixi. Heri igitur dizythum in diuturna
Febre laboranti quartana applicavi,
Et factus est celeriter sanus.*

Subdubitat H. MEIBOMIUS ³⁸⁾ de verbis, *ἐν διζύθοις*,
propter additionem hanc, *περιψα*, et legendum sub
auctore JO. BODAEIO putet *διζυφου*, sed non satis vere.
Quidni et dizythus grammaticae ferri ac defendi pos-
sit? Quidni et illa *cerevisia duplex* potuit sub cata-
plasmatis forma superhaberi ad pellendam febrem
epialam? Constat inter omnes, herbas amaras et ex
aqua decoctas haud raro tollere febrem intermitten-
tem pertinacissimam.

Iste *dizythus duplex*, s. *compositus*, quem SE-
THUS nominat, additione bunae, an herbis medica-
tis factus fuerit, non satis liquet. *Simplex* enim *phu-
cas* (*cerevisia*) dicitur *frigidus*, id est, tenuis, aquo-
sus, debilis; contra *compositus* qualitate *siccus* et *ca-
lidus*, id est, potens. Hoc quidem augmento hordei,
vel tritici et longiori coctura effici poterat. Diffe-
runt etiam *de viribus* veteres et recentiores medici.

*nifeste calfacit, in nullo tamen vehemens est. Molliores
Anglorum utuntur alla.*"

36) L. cit. etiam in ERASMI adagiis est *dizythium*, idque refert
BRÜCKMANN. l. cit. p. 41.

37) Antholog. Graec. I. c. 39. n. 9. p. 126. hinc POLYDOR. VER-
GIL, (Proverb. Argent. 1510. n. 122. fol. 36.) et ERASMUS
(Adag. Epit. Antw. 1564. p. 407.) in proverbiiis posuerunt;
Crotone salubrius.

38) L. cit. c. 4. etiam ex *cerevisia Servostana, amara*, (v. RO-
SENBAUM Diss. Vit. 1800.) admistis furfuribus triticeis, ca-
tapsasma ad mammas lacte turgidas et duratas conicitur.

Illi *phucam* noxium, capiti adversum, hi sanitati proficuum esse contendunt, litem omnem naturae rei et rationi regnanti peraccommodate componit ipse SE-THUS³⁹⁾ his verbis: *Revera quidem, inquit, prodest iis, qui calidiore sunt temperamento et inprimis ventriculo: qui vero per excessum calidi sunt, quique aestuosa afficiuntur siti, et magis, quando duplex est, h. e. compositus. Sedat enim sitim, et appetentiam suscitatur, et ventrem ciet, et quando lotium: iis autem, qui stomacho udo sunt, et qui temperaturas frigidiores habent, vix nocet.* Haec quidem *dizytha* sive *cerevisiae duplici* fere conveniunt: Est enim ea crassa, potens, inebrians.

Ingeniosa hominum industria esse solet, si de gulae illecebris ac incitamenti quaeritur, sed, quomodo ille *dizythus* coctus et factus fuerit, non satis perspicuum est. Fieri vero debuit is vel mixture hordei atque tritici, ut *cerevisia* esset quasi media inter utramque, colore ac sapore diversa, vel additione rerum, quibus eius vires augeri posse credebantur, id est, maiori herbarum amararum, bunae vel lupuli copia. Hinc enim fuit et ad excitandum fortior, et ad caput tentandum aptior; hinc, quantum coniectura licet adsequi, cum fieret sine humulo, ab *mumma Brunovicensi duplici*⁴⁰⁾ haud adeo abfuit.

Zythy materia et conficiendi ratio.

Redeunt mihi in memoriam *zythy*, antiquissimi Aegyptiorum potus, et cogitanti de *materia*, ex qua potissimum confici ac praeparari coeptus ac solitus est, videntur quidem varia frumentorum genera, quibus terra quaeque abundabat, primitus in usu fuisse, cum eo tamen, ut ipsa compositionis ratio primum caeco

39) L. c. p. 199. ed. Gyr.

40) Брѹцкѹ, l. c. p. 21.

casu inveniretur, deinde crebra imitatione potus iste in species multiplices quasi transformaretur. Requirit ZOSIMUS *hordeum purum ac bonum*, idque satis vere, quia *firmior ex frumento potio est, quo firmius fuit ipsum frumentum.*⁴¹⁾

*Prima zythi parandi pars erat hordei coctura, ergo primam eius originem vel a medico um ptisana*⁴²⁾ deductam, vel eum sub initio non adeo diversum fuisse, haud improbabilis coniectura est. Hanc *ptisanam* primum Graeci *ex hordeo*⁴³⁾ vel *tritico*, Itali *ex oryza* conficiebant, at vero, teste PLINIO,⁴⁴⁾ *reliqui mortales ex hordeo*, et quidem excorticato post longam cocturam ex varia aquae quantitate atque aceti, vel aliarum rerum additione, ubi refrigerat. Hinc oriebatur *succus ptisanae, ptisana colata* vel *aqua hordei*. Jubent *graeci*⁴⁵⁾ *medici*, ut

41) Ita CELSUS de Medicin. II, 18.

42) Primus eam descripsit HIPPOCRATES de Vict. Rat. Acut. Text. 25. p. 22. seq. T. XI. OPP quippe vetus inscriptio erat, *περὶ πτισάνης*, GALENUS *ptisanam non colatam* intelligi scribit, si sine additione memoretur.

43) Cf. CONSTANTIN. de Agricult. III. 9. p. 74. ed. Corn. et J. Th. MINADOI Philodicus s. de Ptisana eiusque cremore dialogus, Ven. 1591. et J. C. CLAUDIN. Sect. 4. de natura et usu Aqv. Hord. et ptisanae p. 173. ad calc. I. de Ingress. ad Infirm.

44) H. N. XVIII. 7. hinc habet HORAT. (Serm. II. Sat. 3. v. 155.) *ptisanarium oryzae*, LUCILIUS (Anthol. Graec. II. 23. p. 315.) *ex hordeo ptisanam*, CAELIUS (Acut. morb. II. 9. p. 94.) *Succum oryzae et ptisanae ex hordeo item bromi succum* L. III. 17. p. 243. Erant etiam publici *ptisanae venditores*. Anthol. l. c. c. 49. n. 7. p. 381. Ap. GALEN. l. cit. n. 41. p. 29. opponuntur *ptisana tota et cremor*.

45) HIPPOCRATES l. c. Text. 27. p. 23. GALEN. de alim. Facult. I. 9. p. 316. et L. de Ptisana c. 4. p. 501. T. VI. ORIBAS. Synop. IV. 35. p. 96. b. cf. H. MERCURIAL. Var. Lect. IV.

iste humor cribro vel linteo percoletur, et sic naturam flatuosam dimittat; iubent *medici Arabes*,⁴⁶⁾ ut hordeo non contuso superinfundatur per quatuor horas aqua frigida, deinde illud ad ignem coquatur, donec aqua rubra fiat in vini similitudinem.

Quid, quaeso, obstat, quo minus hinc repetamus primas *zythi coquendi origines*? Neque adeo dissentit GALENUS.⁴⁷⁾ Scripserat HIPPOCRATES, *si aegri supra modum siticulosi fuerint, bibant aquam hordeaceam*; addit ille, durus ut monitor: *melius fecisset, si prius, quo pacto parare hordeum oporteat, enunciasset, utrum simpliciter madefacere, vel eo zythum, ut huius temporis homines conficere solent, vel quovis alio modo parare*. Conficiebatur ptisana ex iisdem frumenti generibus, ex quibus zythus constabat, inerant ptisanae, eadem qualitates, quas ceteri auctores zytho adscripserunt, (*pti-*

18. p. 236. APICIUS, de arte coquin. IV. 4. p. 136. et L. V. p. 157. hab. formulas *ptisanas* et *alicas condimentis* compositae.

46) AVENZOAR L. I. Tract. 16. c. 6. AVERRORIS colliget L. V. 31. p. 86. YSAAC Lib. Diæt. Particul. fol. 108. a. ed. Lugd. Habet etiam Jo. DAMASCEN. (Therap. L. IV. 20. p. 223. ed. Turin.) *ptisanam ex tritico*, ELLUGHASEM (Tacuin. p. 97.) *ex hordeo novo, pingui, ponderoso*, item MOSES (Aphorism. Sect. 20. p. 405. ed. Bas.) et ARNOLD. VILLENOV. (de aquis Medic. p. 265. b. OFF.) mem. *ptisanam simplicem* et *compositam*. Est etiam ap. Arabes *aqua hordei acetosa*.

47) Comm. ad Hipp. 1. de Vict. Acut. neque vero haec *aqua hordeaceo* fuit omnino eadem, quae *cerevisia secundaria*, ut sine auctore censuit BRÜCKMAN. l. cit. p. 4. SIMON RUBEQUENS. (Explanat. in l. PAULI de secunda Valetud. Tuend. Argent. 1538. c. 68. p. 264) rem ita explicat: *Nostri ptisanam molt appellant, quod sit frumentum aqua mollium ad cerevisiam coquendam, ex novello hordeo medicenter tosto probatissimam fieri polentam GALENUS adiserit.*

sana⁴⁸⁾ inflationem facit, oryza constringit, similia gravis est) ergo prisca homines a simplici eius coctura viam ad parandum zythum facile invenire poterant.

Huc etiam pertinet veterum *polenta*, ab ARNOBIO⁴⁹⁾ dicta *adoris potio*, nominatque OVIDIUS⁵⁰⁾ animum, quae Cerei sitiendi

lymphamque roganti

Dulce dedit, tosta quod coxerat ante polenta.

Quin et *florem polentae*⁵¹⁾ memorant medici veteres, modum conficiendi sic describit MARCELLUS Empiricus.⁵²⁾ *Hordeum aqua perfusum una nocte siccat, deinde ad viginti libras hordei adiiciuntur tres librae lini seminis, coriandri selibra, salis acetabulum, tunc deinde haec mixta torrentur, et mola franguntur.*

Iisdem fere verbis describitur in ZOSIMI⁵³⁾ *prima zythi faciendi species*. Jubet sumi hordeum purum, bonum, integrum, idque aqua superinfusa macerari, (hinc HECATAEUS⁵⁴⁾ appellat Aegyptios *τὰς κριθὰς εἰς ποτὸν καταλαβόντας*, hinc apud

48) Ita CAELIUS Acut. morb. II. 29. p. 141.

49) Advers. Gent. L. V. p. 76. ed. Rigalt. et CLEMENT. cohortat. ad Gent. p. 17. Opp. ed. Potter. item ARTIUS Tetrab. I. Serm. 1. p. 36. Coll. Steph. et THEODOR. Diæta, c. 1. p. 1. ed. Schrein.

50) Metam. V. v. 449 — 50.

51) ARTIUS Tetrab. II. Serm. 1. c. 115. p. 250.

52) De Medicam. Empir. p. 22. ed. Corn. Eadem habet PLIN. H. N. XVIII. 14.

53) Erravit vehementer M. SCHOOK. l. cit. c. 20. p. 188. dum veterum curmi aut zythum non consuevisse coqui censuit, auctoritate PLINII, vel, si mavis, mala interpretatione in errorem delatus.

54) Ap. ATHENAEUM Deipnos, X. 4. p. 418.

apud PLINIUM est *ebrietas fruge madida*) deinde sic-
cari in aëre, post coqui vehementi igne, denique hu-
morem dulcem⁵⁵⁾ sic natum percolari. Qui cum non
fermentatus esset, et tamen a cupidis large biberetur,
apud veteres medicos propter flatum et acorem, ut
insalubris potus, male audiebat. Confirmat eam con-
iecturam *vini ex loto*⁵⁶⁾ confectio. Fiebat id mace-
ratione, expressione atque tritura, hinc oriebatur vi-
num simile mulso, sapore grato, sed vix ultra denos,
ternos vel decem dies⁵⁷⁾ durare, ac demum acescere
solebat. Praeterea *malas zythi qualitates* HIERONY-
MUS⁵⁸⁾ *ab aquae malignitate* repetendas censuit.
Hoc zytho, inquit, *maxime utuntur Aegyptii, ut non*
puras aquas bibentibus tribuant, sed turbidas et com-
mixtarum fecium similes, id est, nec rite coctas, nec

55) Etiam seniores Germani talem cerevisiam bibisse videntur.
Habet enim MEURSIUS Glossar. cit. p. 337. haec verba,
„vinum nec habent, nec quaerunt, sed melleis poculis ex
cerevisia accuratissime confecta vina superant Falernica.

56) HERODOT. Melpom. s. L. IV. p. 147. ed. Frf. THEOPHRAST.
Hist. Plant. IV. 4. p. 75. et POLYBII Fragm. p. 1489. *rep.*
ap. ARHEN. Deipnos. XIV. p. 651.

57) Ita THEOPHRAST. l. c. et PLIN. H. N. XIII. 32.

58) L. c. excusat tamen RUFUS ap. ORIBAS. Collect. V. 3. p.
119. 120. paludes Aegyptias, et aquas salubres nominat, Nili
aqua alvum ducere contendit, ap. SIM SETUM l. c. p. 74.
et 100 die. Nili aqua *suavis et optima pota, parumque*
in ventriculo morata, nec siticulosa, nec, si praefrigida po-
tetur, molestat, et in concoctione, et cum redditur, utilis
est. Contra huic laudatori lacustres seu stagnantes aquae
cunctae malae sunt. Ap. HIRTIUM (de bello Alexandr. c. 5.)
aqua, quae flumine Nilo fertur, adeo est limosa atque tur-
bida, ut multos variosque morbos efficiat, c. 9. fodiendo
puteos dulcem aquam inventam esse scribit. Suspecta est
aqua, unde alvus mollitur et diarrhoea efficitur, v. c. aqua
Sequanæ.

satis fermentatas. Neque dissentiunt ceteri auctores. ARETAEUS⁵⁹⁾ Nili aquam appellavit *portionem crasam*, PLUTARCHUS,⁶⁰⁾ omnes Aegypti fontes et puteos salsam ac amaram aquam continere consignatum reliquit, GALENUS⁶¹⁾ aquam Nili limosam esse, percolatam fieri puram scripsit, SENECA⁶²⁾ Nilum dulcem appellavit, ARISTOTELES⁶³⁾ vel quisquis auctor libelli sit, in Africa aquam salsam esse, R. MOSES⁶⁴⁾ crebriorem ibidem fieri diabeten contendit *ob aquas Nili salsiores, quibus vulgo utuntur ipsi*. Ex his, ni omnis fallor, praecclare efficitur isthoc quidem zythi veteris vitium potissimum ab aqua mala, quae ad macerandum et coquendum adhibebatur, deinde ab coctura minus apta, ab fermentatione vel neglecta, vel imperfecta esse repetendum.

At vero homines tormentis intestinorum, dolore capitis et ebrietate prudentiores cautioresque facti a cruda hordei maceratione, a simplici et subita coctura, a colatura qualicunque, demum ad varias artes confugerunt, maior demum cura est adhibita, vt humor iste dulcis et purior, et suavior, et salubrior fieret, et *vetustatem* ipsam sine ulla corruptione vel noxa corporis *ferret*. Hanc *secundi zythi coquendi speciem* haud male dixeris, quippe iam apud Aegyptios⁶⁵⁾ singulis in locis *varios zythi parandi modos* fuisse memoriae proditum est. Primi sub au-

59) De causis, et Sign. morb. Acut. I. 9. p. 8. ed. Boerh.

60) De Iside p. 367. T. II. Opp. ed. Xyl.

61) De Simplic. Medicam. Facult. I. 4. p. 5. T. XIII.

62) Natural. Quaest. IV. 2.

63) Problem. Sect. 23. n. 21. p. 318. b.

64) Aphorism. Sect. 7. p. 189.

65) STRABO Geogr. XVII. p. 567.

ctore PLINIO⁶⁶) Hispani hoc effecerunt, et pleniorē zythi cocturam re atque exemplis docuerunt, neque vero Aegyptii his inferiores fuerunt. Solebant enim *hordeum potus conficiendi gratia molere*, (id quidem testatum reliquit HELLANICUS⁶⁷); ZOSIMUS vero requirit *frumentum maceratum, dispersum, aëri et soli expositum, tostum, molitum, coctum, colatum, iterumque coctum ac fermento quodam quasi conditum*, ut hinc potui fieret aqua dulcis, (hoc quidem hordeum nostrates dicunt *Darrmalz*) tandem OROSIUS⁶⁸) modum, quo Hispani *bynam*, id est, *maltum*, faciebant, et *celiam*, ut aetatem ferret, ex arte coquebant, perspicue ac dilucide descripsit. *Suscitatur, inquit, illa ignea vis (inebriandi vis) germine madefactae frugis, ac deinde siccatur, et post in farinam redacta molli succo admiscetur, quo fermento sapor austeritatis et calor ebrietatis adiicitur. Haec igitur portione post longam famem recalescentes (Numantini) bello sese obtulerunt cet.* Haec descriptio perantiqua ZOSIMI formula, omnium optime illustrari posse videtur. Jubet enim ille, ut *maceratio hordei puri et boni fiat*, (hanc THEOPHRASTUS ita circumscrispsit, *οἱ τοὺς οἴνους ποιοῦντες ἐκ τῶν κριθῶν καὶ τῶν πυρῶν, καὶ τὸ ἐν Αἰγύπτῳ καλούμενον ζύθος*, hunc succum potui aptum faciunt, dum humorem *ex propria natura dimovent*, id est, macerando resolvunt, et *leviter putrefaciunt*, id est, ad germinandum aptant) iubet ZOSIMUS, ut *hordeum mace-*

66) AP. ATHENAEUM I. cit. cf. MARSIL. CAGNAT. var. Obs. I. 30. p. 91.

67) L. cit. sine dubio ita legendum est, *in farinam redacta et ex aqua cocta molli succo admiscetur fermentum, quo sapor — adiicitur.*

68) De caus. Plant. VI. 15. p. 368. Idem docet vetus nomen, *brytum*, a βρύω, *germino.*

*ratum et aëri expositum siccetur ac germinet, ut hoc germinatum hordeum, id est, byna seu maltum, molatur, et in panem, id est, massam solidam*⁶⁹⁾ *redigatur, (apud OROSIUM est, in farinam redacta) iubet denique ZOSIMUS, ut haec massa*⁷⁰⁾ *bene cocta et in fermentationem quandam acta intalescat, et aquam dulcem dimittat.*

Successit ergo simplici subitaeque cocturae atque colaturae ipsa *germinatio hordei, admistio bunae et fermentatio*, qualis demum cunque ea sub initio fuerit. Scribit enim VIRGILIUS, apud Scythas in usu fuisse *fermentum*, apud Hispanos et Gallos *spumam concretam pro fermento* extitisse, id est, florem cerevisiae, hinc *leviorem potum factum*, id est, rite fermentatam salubrioremque cerevisiam natam, auctor locuples ac idoneus PLINIUS⁷¹⁾ est. SYNESIUS⁷²⁾ inter alia, ut rem notam, *aquam fecis* (Hefen) nominat. Sic demum fiebat dulce ac suave potus genus musto vel alae Anglorum non dissimile, quod et minus flatuosum erat, et vetustatem bene ferebat. Etenim *in musto*⁷³⁾ *sola dulcedo est suavi-*

69) *Maxam et panem hordeaceum* idem significare putat H. MERCURIAL. var. Lect. IV. 18. p. 266. VINDONIAN. (Geopon. VII. p. 204.) hab. haec verba, *μάζας ποιήσας εἰς ὀρόνιον πυκνὸν ἐνδύσας βάλλε εἰς ἀγγεῖον*, ad vini durabilis confectionem.

70) Ap. AETIUM (Tetrab. III. Serm. 1. c. 43. p. 498.) est quaedam *farris apparandi* formula, et *frumentum aqua madefactum ac in pilam* (panem ZOSIMI) *coniectum, veluti ptiisanam, a cortice repurgato*. C. BARTH. (Advers. Comment. V. 17. p. 243) *CARLIUM* emendaturus voc. *panis* expl. per *medicamentum compactum in molem et pondus panis communis*. Rectius dixerit, *buna in panis formam redacta*.

71) H. N. XVIII. 7.

72) Comment. in Democrit.

73) Ita MACROB. Satur. VII. 7.

tas nulla, vinum, cum in infantia est, dulce, cum pubescit, magis suave, quam dulce est.

Buna sive Maltum.

Memorabilis est βύνη, quam JO. CAIUS⁷⁴⁾ *bunam*, alii auctores *maltum* et *polentam* nominant, idque, teste ac primo nominis auctore AETIO,⁷⁵⁾ *hordeum madefactum, quod germen emisit, et deinde una cum enatis ligulis tostum est, secundum HESYCHIUM⁷⁶⁾ σκευασμάριον κριθινόν, in Glossis chemicis⁷⁷⁾ explicatur βύνη, βλασάριον ζύθου, in Lex. chem. lat. bibl. Vindob. sic vertitur, *byne seu compositio quaedam facta ex hordeo et liquore aquae, germanice Malz*. Hac quidem arte hordeum ac triticum, rupto cortice, ligulis passis, levi ustulatione, aptius coquendo factum, et aqua potabilis nata est, sapore dulci atque viribus excitantibus praedita, posita inflante vi, quam in primo zytho veteres medici recte culpa-verunt.*

Practerea in ZOSIMI descriptione memoratu dignum est *hordeum aëri expositum atque siccatum*.

74) De Ephemera Britann. p. 45.

75) Tetrab. III. Serm. 2. c. 29. p. 543. Commendat bunam tritam ad cataplasma faciendum.

76) Voc. βύνη.

77) Ad calc. PALLADII de febr. p. 124. ed. Bern. Simili modo rem veterem describit JO. AGRICOLA (Medic. Herbar. Libr. Bas. 1531. p. 59.) Apud acriores auctores leg. *bratium, brasium, brassagium*, idque est (MERCURIAL. var. Lect. III. 1. p. 308. et DU CANGE Glossar. Med. Latinit. p. 776. T. I.) *hordeum aquatum et tostum*. Ibidem etiam leg. *avena ad faciendum brasium, et brassare, braciare, braxare, est cerevisiam coquere*.

His enim verbis indicasse videtur eam bunae speciem, quam cerevisiae coctores hodie vocant *Luftmalz* sive *polentam aëream*,⁷⁸⁾ eaque *cerevisiae albae* conficiendae aptior est, cui fere deest lupulus, vel perpaucus admisceri solet. Haec vero, ut inter omnes constat, est paullo crassior, haud facile clarescit, nec aetatem fert, deinde in acorem fere inclinat, et flatus generat.

Superest alius *zythi parandi vel asservandi modus*, quem superius ex MATTH. SILVATICO adduximus, isque perobscurus ac valde implicitus. Verba ipsa indicant cerevisiam satis bene coctam, sed sub ipsa fermentatione terreis ac longiusculis inclusam lagenis, hinc aëre fixo gravidam. Qui cum intus erat retentus quasique alligatus, obturamento remoto, in altum salire solebat. Idem ad *alam Anglorum (Bottle-Beer)*, ad Batavorum cerevisiam, quam *Bottelbier*⁷⁹⁾ nominant, ad eam speciem, quae a Germanis *Bouteillen-Bier* dicitur, potissimum pertinere videtur.

Hac ergo ratione nascebatur *zythus, celia, cerevisia*, vel quo demum cunque nomine apud veteres venibat, genus potus dulce, coloratum, pinguius,⁸⁰⁾ subacidum, inebrians, quo rudes populi inde a vetustissimis temporibus sitim sedare, vires ad audaciam excitare, ac mentem ipsam exhilarare solebant. Haec vero *vina*⁸¹⁾ *ex hordeo et tritico paullo imbecilliora, quam quae ex uva conficiuntur, et multo tardiora et peiora esse, vina, quae ex palmulis et ficu-*

78) Die Kunst des Bierbrauens v. J. C. Simon, c. 2. p. 15.

79) BRÜCKMANN. l. c. p. 6. cf. G. E. STAHL Zymotechn. c. 10. p. 74.

80) ISIDOR. l. c. HIERONYM. Epist. ad Nepot. p. 11. T. L.

81) Ita HERODOT. ap. ORIBAS. Collect. V. 31. p. 157.

bus sunt, similia dulci vino gustantibus, at facultate multo deteriora, et graviora, et ad conficiendum difficiliora esse, et cum inveterascunt, similia vino austero et calore, et facultate reddi credebantur.

Lupuli mentio nulla.

At vero in his zythi formis, quas adhuc proposui, nulla fit *opuli salictarii, lupuli*⁸²⁾ vel *humuli mentio*, unde sapor, vetustas et salubritas potissimum oritur. Quod si quis in re obscura et dubia coniecturae locus est, hic quidem prisca aetate omnino abfuit, (dicitur enim *aqua dulcis* et *pinguis*) deinde cerevisiae coctores usu docti, crebris periculis cauti, herbas amaras, ultimo lupulum, ut condimentum, superaddiderunt. Veteres enim ne nomen quidem lupuli vel humuli habebant, neque eâ aetate, cum scriberetur schola Salernitana,⁸³⁾ in usu erat. Ita enim illa:

Non acidum sapiat cervisia, sit bene clara,

Ex granis sit cocta bona satis ac veterata,

De qua potetur, stomachus non inde gravetur.

At vero veteres et maiores noverant humuli usum, noverant Arabes, quantum is ad augendam medicamentorum vim valeret, et MUNDINUS⁸⁴⁾ his verbis fidem rei facit: *in Alemannia Teutonici ex ea faciunt cerevisiam*, id est, gustu amaram, bonam et du-

82) Cáp. 17. 18.

83) Vid. OPP. Mesue, Lugd. 1553. Can. Univers. fol. 13, et Comm. ad h. l.

84) SALMAS. HOMON. Hyl. Jatric. c. 63. p. 80. Etiam LINNEUS (Diss. Culina mutata, §. 22. p. 130. T. V. Amoen. Acad.) dicit: *usum humuli in potu prorsus ignorabant veteres, immo vix herbae huius ibi inveniuntur vestigia.*

rabilem, sic cerevisiam condiunt, atque vetustati aptam reddunt. Quid inde? Priora zythi genera et sapore, et crassitudine ab *Anglorum ala* propius abfuisse putanda sunt.

Alae descriptio.

Quod ut recte intelligatur, JO. CAII⁸⁵⁾ descriptionem satis accuratam, perspicuam, elegantem, adscribere liceat. „*Hordeum*, inquit ille, *aqua perfunditur, atque ad aliquot dies maceratur, donec intumescat, et altero suo sine fatiscat germinetque, tum, emissa omni aqua per cisternae fundum, ut inutili, eximitur hordeum. Id per solum tenuiter spargitur, et bis die vertitur. Ita et omnis humor elabatur, nec acervo putredo concipitur, nec mucorem hordeum contrahit. Posito iam omni humore, quod paucis fit diebus, paratur concameratus fornax, (bunarium dici potest) qui ignem admittit, sed non reddit, nisi qua recipit, spiramenta tamen quaedam undique per sua latera, ita habet certis intervallis disposita, ut ad superiora calor facile possit commeare. Fornax ille ut est rotundus, ita pariete in quadratum exstructo undique et duo pedes altiori, quam est fornax, cingitur. Per eius ambitum tenduntur crates lignae, et super eas cilicium id hordeum tenuiter sparsum, quo calor per spiramenta erumpens ad singula grana pertingat, accipit. Istis rite peractis, in fornace focus lentus et aequalis incenditur, et donec ad plenum siccatum fuerit hordeum, perennis alitur. Interea saepius die vertitur, quo aequabiliter siccetur. Cum siccatum probe fuerit,*

85) Lib. cit. p. 44. seq. cf. CARDAN. de subtilit. l. c. unde suam descriptionem sumsit GRATIOL. de vino, c. 24. p. 259. Habet etiam conficiendi modum TH. WILLIS, de ferment. c. 7. p. 52. OPP. ed. Genev.

durum est et gustu dulce, tum seponitur in tabulatis ad usus necessarios, et AETIO βύνη, nostris patria lingua maltum dicitur. Cum usus vocat, mola teritur, et in tinam grandem mittitur; illi aqua ferventissima, quae aliquot ante horas in cortina seorsum ebullierit, affunditur. Modus est utrisque pro potestate futuri vini. Nam si potentius placet, plus de buna, sin tenuius, plus de aqua, quam pro iusto alioqui utriusque modo admiscendum est. In ea aqua ferventissima madescit horarum tres aut quatuor. Ubi omnis eius vis in aquam transfusa est, aperitur foramen quoddam in tinae fundo, circumvallatum clathro colatorio seu secerniculo vimineo, ne buna fresca inanesque scapi, quibus ea vestiebatur, (inutiles, nisi iumentis alendis) una cum liquore elabantur, aut foramen repleant, et liquori exitum praepediant. Ita, qua viam repperit, humor dulcis fluit colore rutilo. Exceptus ille liquor in aliam tinam inanem funditur, atque ad dimidias coquitur, interim omnis spuma tollitur et abiicitur, dein in vasa quaedam lignea, quae minus fundi, sed plus lati habeant, ex cortina refunditur refrigerii causa.

Ante tamen, quam omnem posuit calorem, superestque modicus, ex iis vasis latis in aliam tinam, et eam inanem delabitur, confunditur grotta, adiicitur alterius compositionis recens alae flos, perturbantur et magna agitatione conquassantur omnia, et commiscuntur. Quo fit, ut vinum id aerea levitate floris in duplum rarescat, et virtute grottae se excellenter purget.

Est autem grotta apozema ex bunae fresae crasamento, unde nomen habet, et liquore iam ante e buna, aqua fervente perfusa, defluente, ad spissitudinem excoctis. Dulcedinem id habet. defruti, et animam praebet alae. Ita ad horas XXIII. cum in motu naturali ala fuerit, agitante calore, potentia bunae et

vi floris atque grotae, in cupas seu cados ligneos circulis cinctos, antequam fex residat, refunditur, et in cellis vinariis subterraneis (quod frigore melius conservatur) reconditur, sed sapore iam suavi, non, ut ante, dulci. In iis cupis apertis ubi aliquamdiu quieverit, secretio partium fit, ut in vino ampelite, et fex ima, flos summa peti, innatatque, ut spuma, et superfluit, ala in medio pura consistit. Quod superfluit, vase excipitur, et ad compositiones alae similes atque ad conciliandam panibus levitatem ciborumque apparatus accommodatur. Quod spumae a motu superest incumbitque alae iam quietae, id eam conservando est, dum ab externis iniuriis defendit, et innatam vim atque animam continet. Indicio est, quod, cui detractus flos ille est, statim emoritur et vappescit; contra, illo superstito, ni aestas oberit, ad extremum senium (quod tempus est alii menstruum, alii bimestre, alii annum, prout plus minusve excoquatur) perdurat sapida. Rursum, si florem addas, cui prius demtus fuit, videtur ea reviviscere et novas vires acquirere. Cupae statim, ut infunditur ala, ideo non obturantur, quod nondum sedatus motus est, quodque alioquin iniquo loco, rarescente ala, cupae rumperentur. Ita ala fit.

Bera eisdem fere modis componitur, nisi quod lupus salictarius cum primo bunae liquore sine grotâ decoquitur. Quod si quis paullum tritici, et eius crudi, potentiae colorisque gratia (quod fere fit) admiscet, id praeter legitimum necessariumque conficiendi modum est nostrae alae atque berae, et commendandi caussa adhibitum.“

Hactenus de alae Anglorum et cellae Hispanorum similitudine, cum eo tamen, ut prisci homines opus ipsum ruditer, Angli a. 1610. LIII. maiori arte, cura et industria facerent.

Zythi fermentatio.

De fermentatione vini hordeacei et triticei non est dubium, magis de fermentationis modo, quoniam ea fieri non potest, nisi res aliqua, quae vim fermentandi habeat, superaccesserit. Cl. WESTRUMB arte quidem chemica fecit fecem cerevisiae flori similem, sed initio sumto ab fece naturali, neque vero hactenus constat, ex qua materia primitus facta et procurata sit ista fermentatio. ZOSIMUS quidem iubet, ποιησον ἄρτους προσβάλλων ζύμην, ὡσπερ ἄρτου, sed quid illud sit, non satis liquet. Est h. l. ἄρτος sine dubio idem, quod OROSIUS his verbis complectitur: *in farinam redacta molli succo admiscetur, quo fermento sapor austeritatis et calor ebrietatis adiicitur*; sed nec hac quidem descriptione res ipsa est perspicua. Quantum equidem intelligo, buna sive maltum leviter coctum in massam quandam solidam plassatum est, et pro flore cerevisiae superadditum fermentum panis, deinde aqua fecis in fundo residens, tandem admistuis ipse cerevisiae flos, qui post prima tentamina cadi summa petierat et innatarat, ut zythus cito ac bene fermentaret, et vinosus humor hinc fieret. Fidem coniecturae facit PALLADIUS,⁸⁶⁾ qui, cum de fermento musteorum servando praecipit, haec literis consignata reliquit. *Ex novo tritico purgato farriculum facies, et ex musto sub pedibus raptο curabis infundere, ita, ut modio farris lagenam musti adiicias, deinde sole siccabis, et item similiter infundis ac siccas. Hoc cum tertio feceris, panes ex eo brevissimos ad modum facies musteorum, et in sole siccatos vasculis novis fictilibus recondis et gypsas pro fermento. Quo tempore anni musteos facere*

86) De re rust. XI. 21. p. 582. ed. Ald. *Farriculum* idem est, quod *farreum* ap. PLINIUM H. N. XVII. 3. *ein Kuchen aus Getreide.*

volueris, hoc uteris. Etiam DIDYMUS⁸⁷⁾ modum panis sine fermento parandi descripturus iubet, ut ex farina fiat maza (panis), deinde addit, *sicca sole, reponere in loco humido, hinc sume, quantum sufficit, et utere pro fermento.* Quin haud improbabilis coniectura est, Aegyptios isti massae conglobatae praeter fermentum, quo panis fit levior, alia superaddidisse, in primis *mel*, ut fermentationem et facerent, et citarent. Solent enim ii, qui iam interiora Aegypti⁸⁸⁾ incolunt, idem facere, atque hinc ebrii fieri, solebant alii⁸⁹⁾ *musti florem* excipere, vel *uvae* macerare, atque *succum expressum* pro fermento adhibere.

Hac quidem re commotus non male concludit PLACOTÓMUS,⁹⁰⁾ zythum veterem non durare potuisse, acoremque cito contraxisse; *differre veterum zythum, curmi et phucam a nostris cervisiis ratione materiae et praeparationis, quia nec lupulum addiderunt, nec fermentum eodem, quo nostri, pacto praeparare consueverunt. Itaque illae ab auctoribus improbantur.* Et B. RONSSSEUS⁹¹⁾ diversitatem in diversa coctura quaerit, REMB. DODONAEUS⁹²⁾ putat, *genere zythum et cerevisiam convenire, quia potus, specie, quia ex hordeo, at specie specialissima multum differre.* Ita enim pergit: *Aqua, in qua hordeum crudum maduit ac resolutum est, zythum est, cerevisia vero ex*

87) Geopon. II. 51. p. 68. et vers. lat. Cora. p. 58.

88) GOLDBERRY'S Reise durch das westliche Africa, übers. v. BERCK, 2. Th. Leipz. 1803. Idem de Hottentottis scripsit DE LA CAILLE Reise nach dem Vorgebürg der guten Hoffnung. S. 214.

89) Geopon. I. c.

90) L. cit. p. 74. a. et Conclus. n. 13. 14. 15. p. 90. 8.

91) Epist. cit. p. 138.

92) Ib. p. 143.

hordeo post germinationem resiccato ac quodammodo-
tosto decocta est. Negat illam coniecturam RONS-
SEUS,⁹³⁾ ait *zythum crudum esse, et ex crudo fieri hor-*
deo. Potest enim, inquit, *non secus, ac in cerevisia no-*
stra fieri consuevit, hordeum ustulatione aut alio quo-
vis modo praeparari. Quod si minus factum sit, veri-
simile certe est zythi praeparatores hordeum illud cru-
dum in aqua maceratum decoxisse, ergo parvum ad-
modum inter cerevisiam et zythum nostratam discrimen
est. Jam medius inter litigantes stat ZOSIMUS, ido-
neus litis arbiter, rem ipsam facto et descriptione
satis perspicua confirmat.

Zythi vetustas arte facta.

Atqui vero Hispani, teste PLINIO, *celiam* ita coxe-
runt, ut *vetustatem ferret*, hoc tamen non poterat fieri,
nisi et buna rite facta, et cerevisiae bene coctae *fecis*
iusta quantitas adiecta fuerit. Haec enim *vino*⁹⁴⁾
sustinendo et alendo, et viribus sufficiens quasi ra-
dix eius est, quidni et zytho, vini aemulo? Dantur
et alia, quibus firmitas et vetustas comparatur, quid,
quaeso, obstat, quo minus priscos *loco lupuli* simili
planta amara vel aromatica pro condimento et re-
medio cerevisiae usos esse existimemus? Non datur
vetustatis et firmitatis opinio, nisi aliquid, quod ama-
ritudinem humido reddat, et vappam arceat, cere-
visiae bene coctae conditaeque fecibus superaddideris.
ApuD HIPPOCRATEM,⁹⁵⁾ vetustissimum medicinae
auctorem, *δινος κέρβινος, δινος ἀπὸ δαιδός*, et id genus
alia vina arte condita memorantur, habent seriores

93) Ib. p. 147.

94) Ita MACROB. Saturn. VII. 12.

95) FORS. Oeconom. Hipp. p. 474, seq.

medici et Romani *vina picata et resinata*,⁹⁶⁾ ut firmitatem reciperent, quid tandem prohibet, quo minus istos zythi coctores *trifolium fibrinum*,⁹⁷⁾ *absynthium*, *rutam* et ipsam *picem* admiscuisse, vel utriusque dolivse induxisse opinemur, ut hinc esset et sapor amarus, et color niger, et vetustas humori fieret? Dicitur enim arida *pix*⁹⁸⁾ amara, cum vino cocta commodior reddi, ex odoratis cocta praestantior fieri.

Solebant etiam veteres vino addere multam *stoeben*⁹⁹⁾ vel *colymbada*, ne acresceret, solebant *picem*¹⁰⁰⁾ adhibere, ne vappam traheret, solebant *foenum graecum* propter amaritudinem et multas alias herbas immiscere, ut vinum potentius atque gravius fieret, quid, amabo, prohibet, quo minus factores cerevisiae eam iisdem artibus durabilem fecisse cen-

96) COLUMELL. de re rust. XII. 25. p. 211. b. GALEN. ap. ORIBAS. Collect. V. 6. p. 129. *dolia picata et gypsata diutius vina sincera conservare* scripsit, ib. c. 25. p. 147. leg. formula, *quomodo picatum vinum fiat*. Eadem rep. CONSTANTIN. Imp. de agricult. II. 4. p. 129.

97) Hac planta utuntur Angli pro humulo ad conficiendam illam cerevisiam, quam *Porterbier* appellant, nuper quidam LANDROEK Plaviae Variscorum idem repetiit infundendo trifolium ex huna fervida. CONSTANTIN. African. (de morb. Cognit. et Curat.) et absynthium, et mehtham commendavit.

98) Ita CONSTANT. de agricult. I. et p. cit.

99) GALEN. de Antidot. I. 3. p. 870. T. XIII. Inter recentiores LEV. LEMNIUS (de occult. Nat. Mirac. II. 48. p. 256. ed. Frft.) *radicem iridis et zingiberis, nucleum myristicam, betam* aliaque nominat.

100) CONSTANTIN. I. cit. c. 7. p. 150. et 151. et L. VII. 12. p. 142.

seantur? Curabant prisci, ut vina fumo¹⁰¹⁾ inveterascerent, etiamsi hinc capitis dolor¹⁰²⁾ sequeretur, noverant prisci *vinis gratiam*¹⁰³⁾ *afferre fumum, fabrilem, et lac tarditate coquendi diutina fumosum*¹⁰⁴⁾ fieri, iuebant *vasa picari et gypsari*,¹⁰⁵⁾ ut uvae diu servarentur, et in loco frigido retineri, ubi sol accessum non haberet; erat moris apud agricolas¹⁰⁶⁾ *dolia operimentis extrinsecus illitis munire*, removendo, in quantum eius fieri poterat, *a vino aëris contagionem, ne corrumperetur*. Quid? si in cerevisia facienda idem artificium priscae gentes tentaverint? Enimvero iam sunt varia *cerevisiarum genera*,¹⁰⁷⁾ quae et picem, et fumum, et amaritudinem alienam malo dolo doliis inditam egregie sapiunt, ac colore ipso satis produnt.

101) COLUM. de re rust. III. 6. p. 66. b. HORAT. Carm. III. Od. 8. v. 11. MARTIAL. Epigr. X. 36. et L. XIV. Ep. 118. PLIN. H. N. XXIII. 22. ATHENAEUS Deipnq. IV. 3. p. 131. CONSTANTIN. de agric. VII. 12. p. 141. seq. habet plura vini servandæ praesidia.

102) GALEN. de Antidot. l. cit. p. 871.

103) Ita PLIN. H. N. XIV. 1. 4. et ap. CAELIUM AUREL. morb. Chron. IV. 3. p. 519. est *uva fumi vapore siccata, quam febrilem appellant*, rem ipsam sic explicat REINESIUS: (Var. Lect. III. 18. p. 676.) *Ex privatis Romanorum rebus est interque desita hodie in fornacibus ferrariorum fabrorum suspendi convenisse uvas, ut fumum biberent, et fierent hoc modo passae. Gratiam iis, ut vinis quoque et caseo, adferre putabatur.*

104) Ita CAELIUS l. cit. p. 518.

105) Ita APICIUS de arte coquin. I. 17. p. 30. ed. Lister.

106) Ita MACROB. Saturn. VII. 12.

107) Tales fieri in Thuringia ob lignorum penuriam scriptum reliquit PLACOTOMUS l. cit. p. 91. a. et p. 98. a. neque illae hodie desueverunt.

Zythi correctio et corruptio.

Moris erat veteris, ut, qui *vinum*¹⁰⁸⁾ emerent, ad *colorem, saporem* et *odorem* potissimum respicerent, ideoque propius a vero abest etiam, *varias artes*¹⁰⁹⁾ a priscis hominibus fuisse adhibitae, ut *zythus* viribus potentior, ad incitandum corpus et mentem exhilarandam aptior esset, ideoque coctores pro facienda et citanda *fermentatione*, pro *sapore* ac *colore* efficiendo, pro *firmitate, vetustate* ac *durabilitate* procuranda, pro augenda potentia et vi inebriante communicanda *varias res vel plantas* apposuerunt. Nominat GALENUS¹¹⁰⁾ *vinum soli expositum*, deinde in lagenas transfusum, et in cellis ad meridiem sitis reservatum, ut citius idoneum potui esset, quidni hoc idem artificium in cerevisia adhibitum putemus? Certe humor semifermentatus et lagenis inclusus, si qua via exeundi data fuit, in altum prosilit. Nominat HECATAEUS¹¹¹⁾ *conyzam*, plantam amaram et aromaticam, nominat DIOCLES¹¹²⁾ *prasium*, nominant alii *aquam marinam*,¹¹³⁾ qua vinum ignobile

108) SIM. SETH. Sapiens. Indor. Sect. 10. p. 434.

109) Plures habet herbas LINNEUS, (Diss. inebriantia, p. 180. seq. T. VI. AMOEN. Acad.) et inter alia haec verba, *millefolium cum humulo cerevisiae iniectione reddit cerevisiam inebriantem et potus fere insanos, Lolium annuum hordeo immixtum pro cerevisia conficienda potatores scotomos, stultos et temulentos reddit.* Cf. C. F. STRUVE diss. Additamenta cerevisiae vegetabilia, Lips. 1774.

110) De simplic. medic. Facult. IV, 14. p. 100. T. XIII.

111) Ap. ATHEN. I. c. CARL. AUREL. Acut. morb. II. 9. p. 87. *conyzam* in odoramentis posuit.

112) Ap. ORIBAS. Collect. V. 26. p. 148.

113) FORS. Oeconom. Hipp. p. 448.

bile atque infirmum condiebatur; nominant artem¹¹⁴⁾ vinum ex atro candidum reddendi, cinerum vitis albae appositu, asperitatem gypso¹¹⁵⁾ minuendi, acorem calce, argilla, marmore, corrigendi, cinnanomo et aloë¹¹⁶⁾ colorandi; nominant Arabes mentham, apium, rutam, origanum, ad corrigendam zythi vim inflantem et ad faciendam medicatam cerevisiam; nominant medici veteres, et ipse ZOSIMUS, communiter vina ex hordeo et tritico, ex absynthio, ex malis cotoneis et punicis, ex myrtis et omphacio, ex thymo cet.; nominat CL. SALMASIUS¹¹⁷⁾ χουμέλην, plantam Graecis novis familiarem; nominant denique atque infamant medici lolium temulentum,¹¹⁸⁾ quod in tritico laete crescebat, et plurimum valebat ad ebrietatem efficiendam. Haec vero coniectura¹¹⁹⁾ est pervetus,

114) APICIUS de arte coquin. I. 6. p. 16. ed. List.

115) PLIN. H. N. XII. 19. 20.

116) PLUTARCH. Sympos. VI. 7. PLIN. N. N. XIV. 6. Sine dubio erat vel *agallochum*, vel *sandalum lignum*.

117) De Homonym. Hyles Jatric. c. 63. p. 80 PLACOTOMUS (de Nat. cerevis. p. 84. a.) dic. in quibusdam locis loco lupuli additur *Chamaepeuce*, unde efficiuntur cervisiae validae et halituosae.

118) GAL. de alim. Facult. I. 37. p. 333. T. VI. ORIBAS. Collect. I. 1. p. 3. CONSTANTIN. de agricult. II. 41. p. 63. THEOPHRASTUS (L. cit. p. 86.) per lolium putat triticum ferum seu silvestre esse intelligendum, hinc ap. PLAUTUM (Mil. Glorios. Act. 2. Sc. 3.) iocus est, *lolio victitare, tam vix tritico*. Rem istam ita describit REAUME (de simplic. Tract. II. 430. fol. 70. a.) *Lolium temulentum est granum, quod oritur inter granum tritici et inter ordem, in annis, mox casae plumae, quod inebriat, si comeditur. Est notum est.*

119) ARISTOT. de somno et vigil. p. 96. T. II. Ed. D. THEOPHRAST. Hist. Plant. VIII. 5. p. 159. GALEN. I. cit. MUNDINUS I. cit. c. 21. fol. 73. b. unguentalem cerevisiam

haec observatio probabilis, cum et eam inebriandi vim fere omnibus zythi formis attribuunt historici atque medici, et veteres populi eam cerevisiam, quae caput adfectaret, et mentem obtunderet, potentio^{rem} ac meliorem ceteris existimasse videantur.

Zythi spissitudo.

Alia *zythi* veteris dos atque praestantia fuisse videtur, ut ad aliquam *spissitudinem* et *crassitudinem* incoqueretur. Habet enim ZOSIMUS alio loco¹²⁰⁾ haec verba: καὶ ποιήσαντες ἐλαίου, ἢ οἴνου, ἢ ζύθου πάχος διχάζουσιν, apud PLINIUM et ISIDORUM *cerevisia* dicitur *aqua pinguior* et *quasi succus*. Erat ergo *zythus* sic coctus atque confectus, nec humulo conditus vel visco haud multo minus lentus, ut *cerevisia Notinghamensis* et *Eboracensis*¹²¹⁾ vel mumae Brunovicensi non adeo dissimilis, hinc, ut *cerevisia* crassa, materiae copia gravis, viribus potens, caput potissimum afficere et valde inebriare poterat.

Zythi species fortuitae.

Denique nec male coniectamus, duo *primaria zythi* vel *cerevisiae genera* apud veteres gentes extitisse atque in usu fuisse, indicio a *frumenti specie* ac colore sumto. Etenim *ex hordeo ac tritico* ea potissimum

et ita describit eius effecta. Quae conficitur ex rebus inebriantibus, quae ex grano, quod nominatur lolium, pessima est inter omnes, dolores capitis maxime generans et nervos laedens.

¹²⁰⁾ Inter scripta inedita περί χρυσοποιίας.

¹²¹⁾ Ita Gr. CHERCHUS Tract. de infirm. tuenda sanit. Lond. 1726. c. 2. p. 86.

coquebatur, (erat ergo iis familiaris cerevisia hordea-
cea et triticea) deinde fiebat ex avena, milio, oryza,
alera, (hinc adsumenda est cerevisia aquosa)

and pag. 82 "de cythi spiritibus" confere "Cosmographie
by Peter Heylin, London 1657 p. 299. (Boissier)

"The island of St. Michael drink of the country is beer so called
" from the French Beuze (in Wines they have some of their own growing
" as before is said) which without condensation is a most wholesome
" and nourishing beverage, and being transported into France
" by Belgium, and Germany by the working of the sea is so purged
" that it is amongst them in high repute and esteem, and so for the
" the name of the former Beuze & English Beuze.
" the drink of England Ale, which cometh from the Danish word
" the drink of England is itself (and without any common drink
" Oyle, it is good likewise to take with it) a very wholesome drink
" which some are accused to take in the time of Henry the third
" however it pleased a poet in
" thus to describe it
" Pygae corpore pulchro,
" Morsis quid magis hunc Pygae corpore pulchro,
" Cervicem flammis varient, ut dum mingit, ergo
" Quam bibitur, nil clevius ut dum mingit,
" Quod fat quod miles peas in verba adtingit.

χυλούς και οκούς βοτάνων.

haec observatio probabilis, cum et eam inebriandi
vim fere omnibus zythi formis attribuant historici
~~populi eam cerevisiam, quae~~

coquebatur, (erat ergo iis familiaris *cerevisia hordeacea* et *triticea*) deinde fiebat *ex avena, milio, oryza, olera*, (hinc adsumenda est *cerevisia avenacea, miliaria* et id genus alia) post in his quaedam quasi *media*, eaque *ex radicibus amaris* effecta, (haec quidem primum aquae decoctae et fermentatae similior, nec ad usum adeo durabilis fuit) tandem maiori cura multoque *herbarum medicatarum* vel *aromatum* delectu cocta esse videtur, (hinc nata est *cerevisia medicata, aromatica, Bitterbier, Kräuterbier*) ultimo iis nota erat *cerevisia simplex* et *composita, (Doppelbier)* ex varia frumentorum *mistura*, vel *herbarum medicatarum* appositione facta, et *variis nominibus* expressa, ideoque nec priscis hominibus, prouti vel necessitas, vel bibendi voluntas fuit, varia gulae irritamenta et illecebrae deerant.

Sequuntur *aliae cerevisiae species* ab *parandi modo* appellatae. Solebant prisci coloni¹²²⁾ furno torrere farra, solebant et zythi coctores sub auctore ZOSIMO *hordeum* aëri expositum ac germinatum *torrere*, molere, coquere; hinc sequitur, ut pro vario polentae genere pro compositione ex tritico et hordeo, pro vario ignis gradu, quem torrendo et coquendo adhibuerant, oriretur *cerevisia subflava, brunea, (Braunbier) alba, (Weißbier)* et ex aërea polenta (*Luftmalz*) species aliqua fieret, quae ad cerevisiam eam celebrem, quam vulgo *Broyhahn* appellant, quodammodo accederet. Hanc coniecturam GALENUS¹²³⁾ et OLYMPIODORUS¹²⁴⁾ egregie sta-

122) OVID. Fast. VI. v. 515.

123) De alim. facult. I. 3. p. 322. T. VI.

124) In Comment. ad ZOSIMI *ἐνεργείαν*, ubi res siccas et humidas, *λετύκωσιν* et *ἐάνθωσιν* efficientes, multis memorat, haec verba habet, *καὶ πάλιν ἐν τῷ ὑγρῷ τοῦ λευκοῦ, (scil. συνθέματος) ὅσα λευκά ὕδατα, οἶον ζύθον, καὶ τυλοὺς καὶ ὀκούς βοτανῶν.*

biliunt atque confirmant. Ille enim hordeo et olyris colorem album, tritico subflavum inesse statuit, hic vero zythum in albis aquis ponendum censuit. Alio loco ZOSIMUS zythum cum vino Amynaeo comparat, idque erat album, teste GALENO¹²⁵⁾, alio loco CHRISTIANUS¹²⁶⁾ οἶνον ἀμυναίων et τὸ ξανθὸν ὕδωρ chemicorum pro synonymis habet. Denique GALENUS¹²⁷⁾ tritici, hordei et zeaе saporem dulcem et aquosum esse scribit, videtur ergo *cerevisia* hinc facta fuisse *albida*, *subdulcis* et gustu pergrata.

Neque a vero abhorret, quin veteres *cerevisiam albam ex tritico vel ex hordeo et tritico misto, vel addito alio frumento coquerent, eaque ratione varia potus genera, mutato hinc inde nomine variatisque viribus, facerent, cum eo tamen, ut isti populi, praesertim Galli et Germani, pro veteri zytho commune nomen cerevisiae adhiberent, deinde species eius a loco, a fortuita forma et effectu, vel pro lubitu et quasi per ludibrium appellarent.*

Reliqua est ea *zythi species, quam ZOSIMUS, et posthaec Arabes, ex pane tosto, et in aqua cocto fieri perhibent. Hanc cum aliis ULPIANUS¹²⁸⁾ in vinis posuit et ita descripsit: Si quis vinum legaverit, omne continetur, quod ex vinea natum vinum per-*

125) De prob. et prav. aliment. c. 11. p. 436. et in eo libro, qui GALENO falso adscriptus est, de Atten. Vict. Rat. c. 6. p. 413. T. VI. dic. semen tiphae esse flavum, ut triticum, non album, ut hordeam.

126) In Synops. ergo zytho inerat color is, quem Germani dicunt weifsgelb.

127) De Simpl. Medic. Facult. IV. 4. p. 90. T. XIII.

128) Dig. l. c. si quis vinum legaverit.

mansit. — Zythum, quod in quibusdam provinciis ex tritico, vel (ex) hordeo, vel (ex) pane conficitur, vini appellatione non continebitur. Simili modo nec camum, nec cervisia continebitur. Addit tamen ex SABINI auctoritate, omnia vini appellatione contineri, quae vini numero pater familias habuit. Igitur et acetum, quod vini numero pater familias habuit, et zythum, et camum, et cetera, quae pro hominum affectione atque usu vini nomine habebuntur.

Sunt haec potus genera, de quibus disputat, proprie non habenda vina, nisi propter coloris, saporis et virium similitudinem, omnium minime ea *zythi species*, quae *ex pane* fiebat. In hac enim nec buna, nec humulus, nec fermentatio memoratur, et tamen, si hinc quaedam cerevisiae forma nascebatur, etiamsi esset ea secundaria, id est, paucarum virium et subacida, aliunde venire debuit aliqua huius massae fermentatio, sine qua nec esse cerevisia, nec dici ac cogitari potest. Quantum ex ZOSIMI verbis subobscuris colligere licet, illa massa tosta et conglobata post macerationem levem igne leni fovebatur vel coquebatur, cum eo tamen, ut calore¹⁾ ac tepore cohaerentia partium quasi resolveretur, et humor ex pane tosto coctus atque colatus colorem bruneum et saporem dulcem reciperet, deinde agitando et calfaciendo motus infestinus ac lenta quaedam fermentatio procurabatur, ut hinc liquor clarus ad vini similitudinem quodammodo accederet. Certe ista confectio non adeo absimilis ei fuisse videtur, quam ex historicorum fide Turcae, Indi, Aethiopes, etiamnum adhibent, eodem modo faciunt Rofsi praeter quas, quod supra proposui, aliud potus genus subacidum, cuius nomen est *Kifselschtschi*.¹²⁹⁾ Paratur hoc ex commixta farina triticea, illud vero fit vel ex fa-

129) STYX Handbuch der popul. Arzneiwissensch. 1. Th. S. 105.

finā secalina, vel ex furfure secalino et granis post cocturam residuis, atque sic massa reposita sponte fermentare solet.

Est etiam notissima cerevisia Ruppinensis et Domnaviensis,¹³⁰⁾ quae *sine lupulo* fit, et *fermentat* tamen, quid? si veteres eandem artem noverint, et *ex pane, sine fermento*, potum salubrem et alibilem, etiamsi non adeo suavem, paraverint? Ego vero hanc coniecturam, ut probabilem, in medium adfero, de re incerta et post secula quam maxime dubia nihil definio.

Ultimo, fermentatione vel media vel finita, solebant veteres *obsignare* anulo *amphoras* et *lagenas*, cerevisiae plenas, cui successit suberis cortex, vel *tegere operculo*, ut aeris aditum arcerent, et integritatem conservarent. Sic cura vini transit ad zythum, ut et vetustatem ferret, et palato bibentium placeret.

Zythus secundarius.

• Silent veteres de *cerevisia secundaria*, quae post cocturam primam ex adfusa granis aqua et igne subdito paratur, et fermentando fit potabilis, isque potus est vere paupertinus, ut *Sabaiam* AMMIANUS MARCELLINUS nominat. Cuius rei caussa vel ignorantia, vel incuria coctorum putanda est. Rudi enim homini satis est aquam calidam hordeo vel tritico tosto superinfundere, et post refrigerationem potum sic na-

130) Ita refert H. HAGEN ap. SIMON. Vom Bierbrauen, Anhang S. 15. S. 222. sed modum parandi non describit. Etiam laudat ПЛАГОТОМ. I, c. p. 95. b. *Ropinensem cerevisiam*, et dicit, *multam substantiae habet, plurimumque nutrimentum exhibet.*

tum commode bibere, reliquias vero iumentis ad saginandum prolicere, serior demum proles, vel usu prudentior, vel per necessitatem avarior, id curavit sedulo, ut ultima amyli pars novo igne, atque aqua fervida, quasi extorqueretur, et iste potus tenuis, aquosus, acidus, gulis pauperum sufficeret. Placent et Iro sua palati irritamenta, suae lautitiae! Neque ego arbitrium isthoc recuso, si quis zythum primum, primis temporibus factum et coctum, cerevisiae secundariae similiorem, quam potentem ac satis salubrem fuisse dixerit. Audaces crebra repetitio, fortuna et casus iuvant, tandem omnia vincit labor improbus.

Acetum zythi.

Ultimo *acetum zythi* (*Bieressig*) memorandum videtur. Nomen quidem illud deest apud veteres auctores, res ipsa tamen non defuit. Distinguit MOSES ¹³¹⁾ ὄξος ἐξ οἴνου et ὄξος ἐκ σινέρας, haec vero sine dubio fuit zythus vel quaedam zythi species, ergo nec Aegyptios isthoc acetum latuit. XENOPHON ¹³²⁾ inter alia nominat *vinum ex palmulis*, quod multis idem esse videtur cum sicera, item *acetum ex palmulis coctum*, habet GARIOPONTUS ¹³³⁾ *acetum aminaeum*, iubet EUGENIUS, unus ex chemicis, *trituram ex aceto*, idque in iis terris, quibus deest vinum, ex cerevisia confectum fuit, nihil ergo impedit, quo minus id ad nostram coniecturam confirmandam adhibeamus. Medici fere omnes nominant *zythum acidum*, ergo is propius abfuit ab aceti natura, vel ob

131) Num. 6. v. 3.

132) L. cit.

133) De aegritud. I. 7. p. 7.

malam cocturam, vel propter incuriam et neglectam fermentationem, contendunt medici eum nocuisse renibus atque vesicae, idque propter acorem insitum est. Hinc enim potores cerevisiae haud raro dysuriam et stranguriam sentiunt. Denique, si cerevisia vel male cocta, vel humulo destituta, vel calori nimio exposita est, fermentatio vinosa vel omnino deest, vel facile transit in fermentationem acidam, et fit acetum, invito domino. Ergo ne veteribus ignotum fuit isthoc acetum ex cerevisia? Non ita videtur.

Zythy qualitates et virtutes.

Zythum veteres medici¹³⁴⁾ et historici potus genus modice calidum, magis frigidum, aqueum, acidum et acre nominant, et has fere dotes adferunt, ut is aliquam vini similitudinem, odorem et saporem gratum haberet, ut, lagenis apertis, in altum saliret, ut in vini¹³⁵⁾ modum caput occuparet mentemque offenderet, ut oculos¹³⁶⁾ et nervos laederet, ut dolorem capitis, ebrietatem, sapo-

134) ARETAeus (de caus. et Sign. Acut. morb. I. 9. p. 8. ed. Boerh. zythum dic. *ποτόν δριμύ τὸ ἀπὸ τῶν καὶ τὸ τῶν βρυτέων πόμα*, Aegyptiis proprium, consentiant GALEN. (de Simpl. Med. Facult. VI. 6. p. 176. T. XIII.) AETIUS l. cit. ORIBAS. (Collect. XIV. 10. p. 536. et L. XV. 1. p. 598.) et in Synops. IV. 52. p. 95. a. rationem hanc reddit, *refrigerat hordeum, quibuscunque modis conficitur*. Idem scriptum reliquit PAULL. de Re Med. VII. p. 361. ed. Torin.

135) AELIAN. Hist. Animal. VII. 28. p. 419. hinc ap. veteres *vini vapor* occurrit.

136) Forte propter admistum lolium; de pane tali eadem notas referunt auctores idonei.

rem temulentum, tremorem membrorum, paralyisin ac hydropem faceret, ut calorem corporis incenderet, ut animi hilaritatem et audaciam inferret, ut ventrem¹³⁷⁾ inflaret, ut brevi aceresceret, ut urinam ciceret, renibus ac vesicae noceret, ut cacochymiam et cachexiam,¹³⁸⁾ et elephantiasin post se relinqueret, ut elephantos¹³⁹⁾ mitificaret, ut ebur¹⁴⁰⁾ molliendo obsequiosum et tractabile redderet, ut ad sacrum morbum¹⁴¹⁾ valeret, crapulam ex vino tolleret, aestum sanguinis minueret, ut satius esset ab eius potu abstinere, ut ad cataplasma¹⁴²⁾ faciendum et ad formam fluidam ceteris medicamentis comparandam adhiberetur, v. c. cum succo myositidis mistus ac potus ad lumbicum latum expellendum cet. Quin et ipse *zythus cum succis variis* ad quandam *crassitudinem* incoctus

137) ORIBAS, Collect. III. 23. p. 83. Nuper descripsit SCHLEGEL, medicus Moscoviensis (v. SCHLEGEL Material. z. Staatsarzn. St. 3. S. 110.) *fluorem album a potu Quas* ortum, eumque desinentem, cum ab hoc se abstineret femina.

138) SIM. SETH, de Alim. Facult. l. c. eadem de *focha, s. phuca* scripsit EBN SINA, (de nocument, Tr. V. p. 1897.) ORIBASIVS (Synops. IV, 2. p. 81. b.) hanc rationem reddit, *crassos succos gignit, quodcumque triticea (hordeacea) farina sine fermento conficitur*, et c. 4. p. 82. a. dic. *viscidum succum facit omne triticum* huic veterum *zytho* apta est imprecatio EOB. HESSI de valet. tuend. p. 76. b.

139) Ita PLIN. l. c.

140) Hoc DIOSCORID. l. c. et PLUTARCH, (L. an Vitiosit. ad Infelic. suffic. p. 499. T. II. OPP. de *zytho*, AETIVS l. c. de *phuca*, EBN SINA (Cap. L. II. Tr. 2. c. 279. p. 255. OPP. de *foca* scriptum reliquit,

141) Ita SETHUS l. c.

142) Ita AETIVS Tetrab. 1. Serm. 1. p. 44. Serm. 2. c. 156. p. 147. et Tetrab. 3. Serm. 1. c. 40. p. 492. Coll. Steph.

fuisse videtur. Habet enim ZOSIMUS¹⁴³⁾ haec verba, εἰς δὲ τοὺς μὲν λύσαντες τῆς ζῆθου πολλῆς καὶ ὀκῶν δενδρικῶν, ideoque eum et varie ad usum oeconomikum adhibitum esse probabilis coniectura est.

Hae quidem qualitates et noxae, quas veteres medici ad diffamandum proferunt, usu et experimentis constant, et eatenus verae putandae sunt, quod istae zythi veteris species essent vel ruditer factae, nec cum humulo incoctae, vel ante finitam fermentationem et largiori copia potae, vel male ac imperfecte fermentatae, vel ad vetustatem ferendam ineptae, vel perperam mistae et mala materia compositae. Sunt enim quaevis inventa sub initio cruda, imperfecta quasique praecipitata scilicet.

Superest *inebriandi vis* omnibus zythi generibus communis, eaque, ut mihi quidem videtur, malis artibus¹⁴⁴⁾ cum maxime effecta, (hinc, a PLINIO dicta *aqua inebrians*) minor tamen ea in hordeo, maior in tritico fuit. Solet enim quaeque cerevisia viribus eo esse potentior, quo copiosior amyli pars inest, idque ab chemicorum experimentis fere proprium tritico¹⁴⁵⁾ est.

143) In cap. *σάκρης ποιήσις*.

144) Recensum talium rerum dedit G. GRATAROL. de vini nat. c. 4. p. 30. seq. veterum de lolio coniecturam et opinionem corrigit J. MARTIN, ad VIRGIL. Georg. ed. Hamb. p. 54. LINNEUS (Diss. Transmut. Frument. p. 116. T. V. Amoen.) triticum in secale, secale in hordeum, hordeum in lolium, lolium in bromum, bromum in avenam mutari posse negat.

145) Jam PLIN. H. N. XVIII. 11. dic. *levissimum hordeum, ponderosius far, maximeque triticum*, et SIMON vom Bierbr. c. 4. p. 79. *cerevisiae triticeae vim exaestuantem inesse* auctor est.

Mira fereque incredibilis *pini virtus* fuisse perhibetur, ut, qui hinc ebrii ac temulenti erant, supini iacerent, *bryti virtus*, ut proni in terram essent. Quam quidem opinionem per se improbabilem multis stabilire ac confirmare studuit LEV. LEMNIUS ¹⁴⁶⁾, sed recte negavit BRÜCKMANNUS, ¹⁴⁷⁾ et homines, *tam vino, quam pino largius invitatos, nunc pronos, nunc supinos concidere, nunc in latera ferri* contendit.

Quid ergo? Concedamus aliquam vetustae opinionis veritatem, (solent enim rustici nostrates, ab opere fessi et quiescentes, fere tergo cubare, ore radiis solis exposito, solent ebrii pro more idem facere, vel capite prono esse, et ipsi ventri incubare) sed reiiciamus eam rationem, quam veteres auctores temere adferunt, quasi haec virtus zytho hordeaceo propria et priva fuerit. Nam si qua fides adhibenda est viris arte bibendi claris et potentibus, et excellenter expertis, iacent humi homines, ab cerevisia hordeacea, v. c. Lichtenhamensi, propter vim infebriantem male famosa, egregie ebrii, perraro proni, rarissime supini, sunt ut plurimum capite in latera inclinato, manibus subditis, quasi hoc corporis positu aequilibratam habere, lapsum praecipitem et ruinam frangere, vel noxam ab offensione metuendam cohibere tentaverint. Neque me hercle sciunt ebrii, ab nimio potu quasi amentes et stupidi, quid e re sit, quid capiti, quid pedibus, quid corpori conveniat, sunt succiduo genu ac gressu, ergo inscii atque inviti, incerti atque titubantes, eo delabuntur, quo cerevisiae vis et potentia corpus instabile atque pendulum traxerit.

146) De occult. Nat. mirac. II. 19. p. 184.

147) L. cit. c. 5.

Jam de *zytho* sive *cerevisia veterum* haec scrip-
sisse sufficiat, ne quis malignus Orbilius nobis vel
aurem vellicet, vel illud VIRGILII succlamet:

claudite rivos,

Pueri, sat prata biberunt!

Hoc vero quam maxime curo et opto, ut plaudant
auctori iusti rei arbitri, ut prosit haec opella multis,
offensioni sit nemini, oblectationi plurimis. Sic
nec me operae, nec fautores lectionis poenitebit.

Finis.

Appendix.

- I. Primae fecis origo ad Zosimi fragmentum illustrandum.
- II. Camum zythi sive cerevisiae veteris species ad digest. locum dubium illustrandum.
- III. Zythi sive cerevisiae veteris descriptio ex R. Mose Maimonide sumta.



I.

Primae fecis origo, ad Zosimi fragmentum illustrandum.

ZOSIMI fragmentum *de zythorum confectione*¹⁾ cum in vulgus nuper ederem, hoc mihi erat consilium, ut rem pervetustam ab initiis repeterem ulteriusque persequerer. Sic nata est *historia antiquaria medica zythorum sive cerevisiarum, quarum apud veteres auctores mentio est.* In hac primum variae cerevisiae simplicis formae et dizythium (*Doppelbier*) historice recensentur, deinde prima eius origo inquiritur, post additur modus hordei triticique torrendi, binae varie faciendae atque coquendae, cerevisiae condiendae, conservandae vel per artes malas corrumpendae, denique finit usus eius medicus, quem dum narrant medici, simul dotes eius vel insitas, vel operariorum industria superadditas literis consignarunt.

Fuit longa in operis mora, ideoque scribenti nova supplendi materia data est. Supersunt enim alia, quae ulteriorem inquisitionem vel desiderare, vel admittere videantur; alia, quae propter nuperas controversias novam explicationem desiderant, videamus ergo de singulis.

ZOSIMUS, princeps in hac materia auctor, inter alia, lectores dubios relinquit, quomodo zythus sive cerevisia durabilis fieri sine fece lupoque potuerit. Haec enim et eius naturam firmant, et integritatem conservant. Post editionem fragmenti passim quae-

1) Progr. 2, 3, Jen. 1805. De modo cerevisiae coquendae vid. VON ECKHART'S *Haushaltungskunst*, Jen. 1779. Th. 8. S. 476. seq.

situm²⁾ est, unde prima fex (*Hefe, Bärme*) venerit, et varia in re obscura coniectura facta est. Unus ait in ipsa buna primam fermentandi vim esse positam, eamque, si sub aestate coquatur, spumam agere, et inde fieri fermentationem, primam cerevisiam sponte insitaeque naturae potestate, sine ulla fece,³⁾ fermentasse, idque amplius exemplo cerevisiae Wildungensis, Ruppiniensis, Domnaviensis, Ducksteiniensis,⁴⁾ probari posse contendit, quae sine fece conficiantur, solius acidi aërei⁵⁾ beneficio, alter⁶⁾ opinionem istam confirmat, cerevisiam Wildungensem ex fontis medicati aqua fieri, hinc sapore subacido et suavi esse, quin sine fece vel alio fermento fermentare ac fecem novam facere professus, alius rem eam quidem probabilem, sed nova explicatione dignam esse censuit.

Haec quidem quodammodo ferri ac defendi possunt, quatenus frumentum madefactum per se germinare quasique corrumpi soleat, polenta cocta, colata et calori exposita spumam aeream et amaram
agal,

2) *Reichs Anzeiger* 1804. No. 294. S. 3855. vom Comm. R. NEUBANN. Plura ibidem leguntur, quae vel ad negationem, vel ad affirmationem rei dubiae pertineant, v. c. No. 325. p. 461. et 1805. No. 27. S. 342. No. 124. S. 1609. No. 210. S. 2667.

3) Nominat KEILIIUS cerevisiam, quae Olberalobeniae et Ellerslebeniae sine fece conficiatur, addito tamen lupulo, et calore quodam adhibito.

4) Cf. FR. E. BRÜCKMANN Relatio hist. med. de cerevisia Ducksteinia, Helmst. 1722. et ei. Catalog. exhib. appell. et denomin. omnium potus generum, ib. 1722. p. 42. sed in *Reichs-Anzeig.* 1805. S. 1609. de hac Wildungensis aquae vi satis vere dubitatur. Etenim cerevisia ista in domo coactoris egregie fermentavit, in domo civis minime.

5) *Reichsanzeiger* No. 541. S. 4483.

6) *Ib.* No. 522. S. 4220.

agat, quin aliquam fecem crassam in imum deiiciat, sed hanc mutationem non licet fermentationem perfectam appellare. Neque si quid aër fixus, inter coquendum fugax et dissipabilis, ad Wildungensem cerevisiam fecerit, hinc primae fecis origo vere repetenda est, cum aqua Nilotica limosa et turbida, fontana Aegypti, 7) in qua zythus primus coquebatur, etiam post secula insalubris esset, nec huius aëris plena. De cerevisia Ducksteinia, triticea, alba, saporis grati, haec habet BRÜCKMANNUS 8): „*Nomen ei datum a saxo illo tophaceo, ex quo aqua, Lutter dicta, scaturit, et per quod saxum cursum suum habet, quae potui huic elementum liquidum communicat.*“ His vero nihil efficitur, nisi hoc, quod ab admistione partium calcarearum vel aërearum sapor cerevisiae acui atque augeri possit. Idem et apud nos cerevisia Lichteuhainensis, Wölnitzensis, Ziegenhainensis, quae ex aqua saxeae coquuntur, satis superque confirmant. Sunt enim sapore subacri et suavi praeditae.

Veteres eodem fere modo, quo nostri coctores, in cerevisia facienda operati sunt, varias scripserunt *σχευασίας*, macerationem, frumenti tostionem, cocturam bunae iustam et colaturam liquoris secreti commendarunt, de fermentatione spontanea vel artificiali, quae fece peragatur, nihil scriptum reliquerunt. Hanc vero nec illa fex semper facit, si ceterae res externae defuerint: Notae sunt omnibus malae cerevisiae, quas nostrates dicunt *kaltgährig*, et iure suo abhorrent. Et

7) PROSP. ALPIN. de Medicin. Aegypt. I, 10, p. 54. et c. 12, p. 46.

8) Eodem sensu THEOPOMPUS apud ANTIGON. CARYST. (Hist. Mirab. Collect. c. 180. p. 131 — 132. ed. Meurs.) et RUFUS apud OREBAS. (Collect. V. 3, p. 123. ed. Ven.) nominant *aquam* quandam *acidam*, (*ὄδιον ὄξυδ*) in Lycestis, quae *bibentes-obrios faciat*, ut vinum; aliam, in qua si quis *la-verit, vini odorem ferre amplius non possit.*

tamen, quidquid in contrarium adferatur, non datur cerevisia sine fece durabilis: Massa enim bene cocta sibi que relicta non facile fermentat, sed acescit, nec ullam spumam agit, quae doliis supernatet.

Videamus ergo, quid veteres hoc in opere fecerint. Nominat VIRGILIUS⁹⁾ *fermentum*, cum sorba pro potu aptarentur, nominat PLINIUS¹⁰⁾ *spumam concretam*, id est, florem cerevisiae, quo Galli et Hispani utebantur *pro fermento*, unaque haec addit, *qua de causa levior illis, quam ceteris potus est*, id est, melius a fece fermentat cerevisia, quam ab fermento superaddito, eaque ob iustam fermentationem ac levitatem salubrior est. Eodem modo est in glossis chemicis¹¹⁾ *Φέκλη, τρυγία οίνου*, ut res satis nota, haec vero apud veteres chemicos fere sensum alium habet, id est, secretum.

Ex his id quidem consequitur, ut fermenti additionem antiquiorem putemus, fecis posteriorem, quia panis coctus est ante zythum sive cerevisiam, et ars panis sine fermento¹²⁾ conficiendi fuit cognita, sed vnde illa se primū venerit, non satis constat. Erat etiam Aegyptiis in usu¹³⁾ vinum ex passis et melle gustu suavissimum conficere, solebant Arabes focham ante fermentationem incipientem, vel sub ipsa fermentatione in vasis terreis et oppilatis concludere, et ratione illa latentem aërem evocare, (sa-

9) Georg. IV. 379.

10) Hist. Nat. XVIII. 7.

11) Lexic Chemic. p. 143. ad calc. PALLADII de Febr. ed. Bernard.

12) Ita DIDYMUS in Geopon. L. II. p. 68.

13) SIM. SETA, de alim. Facult. p. 65. et 195. ed. GYRALD. apud NICEPHORUM GREGORAM (Byzant. Hist. Paris. 1702. T. I. L. X. 5, p. 290.) mem. liquores dulces ex Aegypto et Arabia apportati ad *ψυτροκοσίαν* ANDRONICIS minuendam.

liebat enim, obturamento sublato, in altum) hoc vero vix fieri potuit, nisi fermentatio quaedam praecesserit, et aliquam spumam, id est, fecem, ad summam vel imam lagenam posuerit. Indi occidentales ¹⁴⁾ partem granorum, quae cerevisiae parandae destinantur, ore mandunt, et salivam pulti huic admiscent, *quasi sine hac velut fermento nulla illi potui vis insit.* Neque defuerunt seculo XVII. medici chemici, qui ciborum concoctionem, tanquam fermentationem, ab saliva, succo ventriculi et intestinorum, et bile commista fieri adfirmarent.

Haec documenta fere senioris aetatis sunt, et fecem iam natam atque usu constitutam ostendunt, originem eius minime certam faciunt. Primam zythi conficiendi occasionem sine dubio fecit ptisanæ hordeaceae coctura, HIPPOCRATI, vetustissimo medico, iam cognita et familiaris; primus zythus nihil fuit, nisi liquor tenuis, subruber vel albus, ab decocta buna vel polenta secedens ac colatus, in acorem pronus, nisi recens biberetur, ob negatam fermentationem flatulentus. Medici enim veteres zythum, cerevisiam, focham, ut potum acrem, acidum, flatuosum et mali succi plenum descripserunt, idque vitium vel ab mala coctura, vel ab lupuli defectu, vel a fermentationis neglectu, repetendum esse videtur.

Meminit OROSIVUS ¹⁵⁾ *succum tritici et mollem tritici succum, qui bunae in farinam redactae admiscebatur, quo fermentato sapor austeritatis et calor ebrietas adiciatur, isque succus sine dubio cum spuma concreta PLINII vel cum fece cerevisiae convenit.* Et enim massa in farinam redacta est buna vel frumentum crassius molitum, est succus tritici mollis omnino fex cerevisiae triticæ, haec vero post cocturam ad-

14) Vid. ZOSIM. Progr. 10 p. 4.

15) Histor. V. 7. p. 73. ed. Colon.

miscbatur, ut fermentaret, ab fermentatione nascebatur humor sapore austeritatis, id est, acri, quem Galli vocant piquant, et calore ebrietatis, id est, virtute vinosa, unde potores fierent ebrii.

Denique prisci auctores zytho ceterisque cerevisiae generibus *vim inebriandi* adsignarunt, haec vero vis fervida soli cerevisiae fermentatae incst, non fermentatae deest. Eadem comparata quidem fuit malis artibus, ut paullo valentior et fortior viribus cerevisia esse crederetur, sed has iam non memorare iuvat.

Quibus praemissis, nihil fere relinquitur, nisi rei cuiusdam additio, unde fieri posset fermentatio, eaque potestas propria fuit vel *uvīs maceratis*,¹⁶⁾ quibus pro fermento panis prisci homines utebantur, vel *feci vini*,¹⁷⁾ si quod ea in regione cresceret, vel *fermento panis*,¹⁸⁾ cum is esset vetustissimi usus, vel *milio*,¹⁹⁾ cuius praecipua efficaciam ad fermenta e musto paranda erat notissima, vel *melli*, cuius et copia in Aegypto magna erat, et usus frequens apud gentes originis Scythicae,²⁰⁾ vel *saccharo*, quod sub auctore STRABONE²¹⁾ inebriasse dictum est. Hae quidem res fermentationem commodam cōtinent et fovēt, si hu-

16) Geopon. I. cit.

17) R. MOS. MAIMON. (Tract. de cibis vetit. Hafn. 1743. c. 17. n. 25. p. 295.) quaerit, *quare prohibuerunt acetum zythi gentilium? quia proiciunt in illud feces vini.*

18) R. MOS. MAIMONID. I. cit. c. 16. p. 270.) nominat *fermentum tritici*, p. 277. *fermentum de heterogeneis vineae, fermentum tritici et hordei*, ut hinc fieret utriusque sapor et fermentatio.

19) Ita PLIN. H. N. XVIII. et Geopon. I. cit.

20) GR. CEDREN. Compend. Hist. T. I. p. 177.

21) J. BONTIUS (Hist. Nat. et Med. L. I. Dial. 5. p. 8. ed. Amst.) aquam saccharo, tamarindis et malo citreo mistam fermentare, liquorem hinc natum esse gustu *suavem*, cerevisiae Anglicae vel Martiae similem scripsit.

mori apto commisceantur, liquor bunae coctae pro-
nus ad fermentandum est, sed solus per se non fer-
mentat, ergo vel casu, vel arte praemeditata usu ve-
nit, ut harum rerum admistione zythus fermentatus,
gustu suavis, vino similis, viribus potens, potabilis
durabilisque oriretur. Quo facto, spuma vel flos ce-
revisiae summis amphoris superstitit, fex in imo re-
seddit, sic utraque materia novae fermentationi parata
in perpetuum fuit.

Immo vero haud improbabilis coniectura est,
barbaros ipsam vini vel cerevisiae fecem adhibuisse
ad *spiritum ardentem* conficiendum. Istud hominum
genus quaevis ebriamina in deliciis habuit, veteres
auctores inter vina, ex hordeo, tritico aliisque fru-
gibus facta, etiam *aquam*, ut formam, nominarunt.
Ita enim LEONTIUS²²⁾: Τῶν πινομένων μεθύειν ποιεῖ
πρῶτον μὲν οἶνος, δεύτερον, εἰ καὶ παράδοξον ἀκοῦσαι,
ὑδωρ, inter potus genera, quae inebriare possunt, pri-
mum est vinum, deinde, etiamsi paradoxum videatur,
aqua cet. Jam vero aqua simplex nec sub vino
naturali et factitio contineri, nec inebriare potest, er-
go relinquitur *aqua ardens*,²³⁾ quae quadam arte
fieret, id est, spiritus ardens.

Etiam quaesitum est *de lupo*, qui cerevisiae pro
condimento esse solet, unaque efficit, ut aetatem fe-
rat, sed nusquam eius apud priscos facta est mentio.
Sine dubio barbaris displicuit eius amaritudo, (legi-
tur enim apud PLINIUM *lupus salictarius*) magis pla-
cuerunt res gustu acres, incitantes quasque infatuan-

22) Geoponic. L. VII. p. 203.

23) MICHE. SAVANAROLA (Libell. de arte conficiendi aquam vitae
simplicem et compositam, et de eiusdem admirab. virtute
conservandi sanitatem, Hagan. 1532. Ep. nuncup.) *rem
tantam maiores latuisse, aut si eam calluerunt, suis codi-
cibus non inscripsisse censuit, sed falso: Scripsit alchemi-
corum veterum cohors.*

tes, inprimis aromata, et ea omnia, quae a **GALENO** ceterisque medicis dicuntur *secundo vel tertio gradu valēfacientia*. In his succedaneis lupi continentur conyza, mentha, origanum, myrtus rel. unde cerevisiae sapor, durabilitas et vis quasi medicata oriretur, (haec quidem salubria, certe innoxia condimenta dixeris) sunt etiam alia vehementer inebriantia.²⁴⁾ Nam eorum effectus, id est, ebrietas²⁵⁾ summa, quae pinon et brytum potum sequebatur, res noxias, capiti adversas et clam admistas indicat, at vero quae illae fuerint, non satis liquet. Certe coctoribus zythi non defuerunt fraudulentæ pessimæque artes, quibus is et potentior, et ad ebrietatem inducendam aptior fieret. In hoc numero habentur *buglossum*,²⁶⁾ *cannabis semen*²⁷⁾ et *folia*, *helenium*,²⁸⁾ *hederæ folia*, *strychnon*,²⁹⁾ *lolium temulentum* cet.

Nec eadem malae artes fugiunt nostrates, qui cerevisiam³⁰⁾ et simplicem, et compositam impune, venenare audent. In his additamentis eminent *menyanthes trifoliata* *L. centaurea benedicta*, *gentiana centaurea* et *lutea*, *tanacetum vulgare*, *artemisia absinthium*; ad dizythium parandum valent *ledum palustre*, *salvia sclarea*, *coriandrum sativum*, *hyosciamus niger* rel. Haec vero condimenta, quae virus habent, atque ebrios clam perdunt, et vehementer inflant, et

24) vid. ZOSIM.

25) L. LEMNIUS (de occult. Nat. Mirac. II. 19.) multa descripsit ebrietatem ex vino et zytha diversam.

26) DIOSCORID. de Mater. Med. IV. 123. p. 263. ed. Basil.

27) GALEN. de aliment. Facult. I. 41. p. 53. T. II. Op. ed. Basil.

28) PLIN. H. N. XXI. 21.

29) THEOPHRAST. Hist. Plant IX. 12. p. 182. ed. Heins.

30) Reichs-Anzeig. 1805. No. 22. S. 284.

calescunt, et inebriant,³¹⁾ et vim mentis hebetant: contra ea cerevisiae genera putanda sunt saluberrima, quibus nec ventriculus, nec renes, nec caput laedantur.

II.

Camum zythi sive cerevisiae veteris species ad Digest. locum dubium illustrandum.

Zythi sive cerevisiae veteris historiam persecutus, inter alia pauca *de camo*, primum ex hordeo, deinde ex tritico aliisque frugibus facto, disputavi, sed brevius propter materiae ubertatem, retexamus ergo telam, perficiamusque opus, ut cadat omnis dubitatio litigandique materia.

Classicus locus est *ULPIANI*,³²⁾ sed hinc inde vexatus varieque a iureconsultis tentatus. „*Si quis, inquit, vinum legaverit, omne continetur, quod ex vinea natum vinum permansit. Sed si mulsum sit factum, vini appellatione non continebitur proprie, nisi forte pater familias etiam de hoc sensit. Certe zythum, quod in quibusdam provinciis ex tritico, vel ex hordeo, vel ex pane conficitur, non continebitur. Simili modo nec camum, nec cerevisia continebitur, nec hydromeli. Quid conditum? Nec hoc puto, nisi alia mens testantis fuit. Oenomeli, plane dulcissimum vinum, continebitur; et passum, nisi contraria sit mens, continebitur, defrutum non continebitur, quod potius conditurae loco fuit, acinati-*

31) Veteres etiam callebant eam artem, ne quis a nimio vini potu ebrius fieret, (Geoponic. L. VII, p. 202.) eaque sine dubio transit ad cerevisiae potores cum magno valetudinis detrimento.

32) Dig. I. 9. *De vino, tritico vel oleo legato* p. 469. ed. van Leuw. eundem locum commentatus est J. H. МЭИЗОН, de cervis. c. 9. et 10.

eum plane vino continebitur, cydoneum, et si qua alia sunt, quae non ex vinea sunt, vini appellatione non continebuntur. Item acetum vini appellatione non continebitur. Haec omnia ita demum vini nomine non continentur, si modo vini numero a testatore non sunt habita. Alioquin SABINUS scribit, omnia vini appellatione contineri, quae vini numero paterfamilias habuit, igitur et acetum, quod vini numero paterfamilias habuit, et zythum, et camum, et cetera, quae hominum affectione atque usti vini nomine habebuntur. Si acetum quis legaverit, non continebitur legato acetum, quod vini numero testator habuit, embamma autem continebitur, quia aceti numero fuit."

Quaeritur, si quis *vinum* testamento legaverit, quid hoc nomine comprehendi atque iure intelligi debeat. ULPIANUS haeret dubius et anceps, disputatque varia, sed ita, ut rem ipsam magis obscurasse, quam illustrasse videatur. Pertinet enim disputatio de vini natura et divisione ad medicos. Distinguit ille *vinum*, quod ex vinea natum permansit, i. e. ex uvis expressum, rite fermentatum atque integrum, et *zythum*, quod ex tritico, hordeo vel pane conficitur. Ad primum genus pertinere videtur *oenomeli*, *passum* et *acinaticum*, ad posterius *zythum ex tritico, hordeo vel pane confectum*, item *camum* et *cerevisia*. Illud recte dixeris *vinum naturale*, hoc vero *factitium*, idque ab veteribus communi *vini* nomine ideo insignitum est, quod, peracta fermentatione, odore, sapore ac viribus propius abesset a *vini* vinacei natura et indole. Subdubitatur de vini appellatione ULPIANUS, *si mulsum sit factum*, idque satis vere: Etenim *mulsum* est *vinum cum melle*³³⁾ mistum, idem est *oenomeli*

33) POMPONIUS Dig. de rei vindic. §. 5. scripsit, *mulsum ex melle et vino factum*. FLIN. H. N. XXII. 24. ORIBAS. Collect. Medic. V. 25. p. 145. vers. RASAR. et Synops. IV. 58. p. 98. a. ed. Ven.

*meli*³⁴⁾ Graecorum, i. e. potus genus vino et melle compositum, ea tamen differentia, quod mulsum plus mellis, oenomeli minus contineret. Quod, etiamsi dulcissimum est, tamen vinum proprie dici non potest. ULPIANUS etiam excludit *defrutum*,³⁵⁾ quod potius *conditurae loco fuerit*, nec iniuria: Est enim *mustum decoctum, vinum siraeum* HIPPOCRATIS, Graecorum *hepsema*,³⁶⁾ Romanorum *sapa*.³⁷⁾ Denique *hydro-meli*³⁸⁾ nomen vini nec naturalis, nec factitii meretur, cum mel aqua dilutum sit, i. e. aqua mulsa, eaque diversa ab vino Mendaeo,³⁹⁾ quod apud HIPPOCRATEM *οἶνος μελιχρως* dicitur, vel propter colorem melleum, vel ob saporem adsimilem.

Restat *conditum*, idque vini appellatione indignum ULPIANUS censet: Erat enim apud veteres

- 34) PALLAD. de Re Rust. XI. 17. p. 284. b. ed. Ald. confectionem eius litteris consignavit. Cf. Geoponic. L. VIII. p. 211. ed. Basil.
- 35) COLUMELL. de Re Rust. XI. 20. 21. p. 209. b. et PALLAD. XI. 18. p. 532. a.
- 36) GALEN. Explan. Voc. Hipp. p. 74. in Diction. med. H. Steph. et p. 476. ed. Franz. de voc. σιραιῶν, *dulci decocto*, p. 560. cf. A. FOESII Oecon. Hipp. p. 258. et p. 567.
- 37) PLIN. H. N. XIV. 9. 17. 22. apud CELS. de Medicin. II. 18. dic. eo *firmius, quo magis sit incoctum*. Est etiam ei nomen *melicratum*, idque *crudum et coctum, subitum et vetus*. Mos. MAIMONID. (de Cibis Vetit. c. 12. p. 195. 196.) distinguit *vinum, vinum melle aut fermento mistum, vinum coctum et zythum*, c. 13. p. 224. *vinum coctum et zythum, et vinum mixtum alia re, v. c. melle*.
- 38) PLIN. H. N. XIV. 27. praeparandi modum descripsit COLUM. de Re Rust. XII. 12. p. 206. b. et PALLAD. VIII. 7. p. 275. b. ORIBAS. Collect. Medic. V. 8. et 9. p. 130. ed. Ven.
- 39) FOES. Oecon. Hipp. 447. ex GALENO rep. ORIBAS. Collect. Medic. V. 16. p. 133.

potus commixtione pigmentorum sive aromatatum⁴⁰⁾ factus, i. e. vinum aromaticum et melle-dulce redditum, eoque genere, ut species, etiam *cydoneum*⁴¹⁾ continetur. *Cydoneum* ergo vinum naturale non est, cum non ex vinea fieret, auctore ULPIANO, sed factitium tamen, id est, vinum pomarium,⁴²⁾ ex pyris, pomis variisque malorum generibus factum et fermentatione paratum. *Defrutum* proprie est mustum ad tertiam⁴³⁾ decoctum, interdum potus genus cum aromate, melle vel saccharo mistum atque dilutum. Hoc vero vinum amplius dici non potest, sed *conditi* forma, ideoque ULPIANUS vini appellationem ei non convenire satis bene statuit. Tale id est, quod DEMOCRITUS⁴⁴⁾ ex pipere, melle ac vino veteri conficiendum curavit. Est vero aliud *conditum solidum*, cum cortices, fructus et id genus alia vel melle, vel saccharo condiuntur, ut saporem suavem recipiant, et aetatem ferant, (hoc est *conditum oeconomicum*) vel res medicamentosae, v. c. herbarum, radicum corticumque pulveres, eodem modo miscentur quasque inter se compinguntur. Hoc dixeris *conditum medicum*, apud veteres medicos appellatur *antidotus*,⁴⁵⁾ apud recentiores *electuarium solidum*, eoque pertinent inter alia morsuli de rhabarbaro, morsuli KUNCKELII ex anti-

40) ISIDOR. Origin. XX. 3. PLIN. H. N. XIV. 16. plura exempla conguessit МЫСКОМ. l. cit. c. 10. n. 20. seq.

41) Apud AVICENNAM (de Re Coquin. II. 2. p. 60. ed. Lister.) est *defrutum ex cotoneis et caricarum*, apud ORIBAS. l. cit. L. V. 25. p. 145. est conficiendi ratio.

42) PLIN. Hist. Nat. XIV. 16. PLUTARCH. Sympos. III. Quaest. 11.

43) COLUM. l. cit. XII. 20.

44) Geoponic. L. VIII. p. 214. et L. IX. p. 243. est *conditura* sive *synthesis cum aceto mulso*, p. 244. est alia *cum musto*.

45) Plures antidotos scripsit NICOL. MYRRHVS. (Medicament. Opus, Lugd. 1549. Sect. 1. p. 1. seq. ed. Fuchs.)

80

moniō cet. Medium inter haec est *electuarium molle*, cuius usus hodie frequens apud medicos est, maiori syrupi communis vel medicati quantitate tenuatum quasique *fluidum*. Multo minus *acetum vini* isthoc nomen meretur, cum nova fermentatione naturam vini posuerit. Nec *embamma*, si aceti numero fuit, nomen vini habere potest, quoniam ex etymologia verbi graeci liquamen⁴⁶⁾ arte factum est, quo cibus intingatur, ut vel sapor augeatur, vel gula irriteretur. Hinc apud SCRIBONIUM LARGUM⁴⁷⁾ est *acetum intritum*, quod consumatur ad omnia, quae teri debeant, dum *levia habuerint mellis spissitudinem*. Erant vero *embammatis* varia genera variacque misturae. Sic apud APICIUM⁴⁸⁾ leguntur *entyba ex embammate, vel melle et aceto*, item *ius fervens in cervo*, i. e. pipere, petroselino, cumino, melle, aceto, vino et oleo compositum *embamma* cet.

Quod ad *vina* ipsa attinet, *passum* est vinum ex uva passa compressum,⁴⁹⁾ *acinaticum* est vinum⁵⁰⁾ ex siccatis uvis confectum, idque dulcissimum ac suavissimum, utrumque vini nomine ac loco dignissimum. De reliquo innumerac dantur vinorum⁵¹⁾ formae, quas veteres auctores scriptas reliquerunt, et natura, et arte⁵²⁾ talia, i. e. *vina* ex vinea nata et

46) Composit. Medic. c. 67. p. 110. ed. Rhod.

47) PLIN. H. N. XX. 14.

48) De Re Coquin. III. 18. p. 96. et L. VIII. 2. p. 220.

49) Ita ISIDOR. I. cit.

50) VARRO (de Re Rust. I. 54. p. 38. b.) delectum uvarum descripsit, vinum ex vinaceis expressum RUFUS apud ORIBAS. Collect. Medic. V. 12. p. 151.

51) Cf. FOES Oecon. Hipp. p. 446. ORIBAS. Collect. Med. V. 6. 7. p. 124. DIOSCORID. de Mater. Med. Paris. 1549. L. V. 9. p. 261. seq. et ATHEN. Deipnos. et Geopon. VIII. p. 206. seq. habent plura et nomine, et viribus diversa.

52) ORIBAS. I. cit. et GRATACOL. I. cit. c. 25. p. 244. seq.

medicata, vel aromatum additione varia, vel expressione succorum fermentantium, v. c. ex fructu palmarum,⁵³⁾ semine cannabis,⁵⁴⁾ passis et melle⁵⁵⁾ cet. facta, sed his iam immorari nec licet, nec lubet.

Ultimum *canum* est, quod sub *zytho* sive *cerevisia hordeacea*⁵⁶⁾ complexus est ULPIANUS, idque auctoritate PRISCI PANITIS⁵⁷⁾ egregie confirmatur. Is enim ad barbaros legatus missus et convivio exceptus rem novam ita literis consignavit. *Congerebantur nobis, inquit, ex vicis commeatus, pro frumento milium, pro vino medum: Sic enim locorum incolae vocant. Qui nos comitabantur, ut nobis ministrarent, milium advehebant et potionem ex hordeo factam: Barbari illam canum appellant.*“ Quid fuerit ó *Médoc*, non satis constat, sed sine dubio potus e vino et melle⁵⁸⁾ confectus. Memoratur enim apud GE. CEDRENUM⁵⁹⁾ regio Patzinacarnum Scythica, *vini et potuum ex melle paratorum feracissima*, quorum usu exercitus Graecorum in morbum coeliacum incidit; rém ipsam iterum certam facit PRISCUS PANITES.⁶⁰⁾ „*Vino usus est, inquit, non eo quidem, quod apud nos exprimitur e vinea, (nec enim eorum regio vinearum ferax est, nec huiusmodi potionis genus apud eos est in usu) sed alio barbaricae potionis genere suavis et dulcis sa-*

53) POLYB. apud ATHEN. Deipnos. XIV. 17. p. 651.

54) SIM. SETHUS de alim. Facult. p. 112. ed. Gyr.

55) SETH. ib. p. 65. et 195.

56) ZOSIM. l. c.

57) In Hist. Goth. habet etiam de Byzant. Hist. Scriptor. Protrepticon. Paris. 1648. p. 55.

58) ISIDOR. Orig. XX. 3.

59) Compend. Historiar. Paris. 1647. T. I. c. 363. p. 777. et T. II. n. 363. p. 777. Cf. IO. CANTACUZEN. Histor. Paris. 1645. L. III. 49. p. 510.

60) L. cit. et IUSTINI legatio ad Persas p. 953.

tiati ad hospitium, ubi appulerant, diverterunt.“ Isthoc vinum profecto fuit medon. Ab mellis et vini melliti usu largo diarrhoeam⁶¹⁾ fieri posse satis notum est. Neque multum differt iste *medon* vetus ab eo modo, quem GUIL. GRATAROLUS⁶²⁾ descripsit, *mensuris octo coctae et despumatae aquae, et totidem mellis cocti et despumati* constantem, vel variis aromatibus conditam.

Fuit *camum* nomen cerevisiae populare apud gentes originis Scythicae, ad quas tunc temporis in Europa Sarmatae, Germani et Celtae⁶³⁾ referebantur, fuit *camum* quaedam zythi hordeacei forma, eaque incognita Graecis vino adsuetis, ob saporem vinosum et inebriandi vim sub vino, tanquam genere, comprehensa, usu communis et frequens apud barbaros. Etenim sub auctore NICETA⁶⁴⁾ Aegyptii AMERIGO poculum ad ebrietatem, id est, zythum vel camum, obtulisse dicuntur, vnde in diuturnum veternum incidit, idque Helenae⁶⁵⁾ remedio quasi oppositum. Praeterea ULPIANUS recte nominat plures zythi formas ex hordeo, tritico et pane⁶⁶⁾ confectas, male dubitat de *camo* et *cerevisia*: His enim nominibus po-

61) AGATHIAS (de Imper. et Reb. Gest. Justiniani, Paris. 1660. L. II. p. 39) mem. diarrhoeam ex nimio musti usu in castris epidemicam.

62) De vini Nat. Artific. et usu. Argent. 1565. c. 24. p. 233.

63) NICEPHOR. GREGORAS (Histor. Byzant. Paris. 1702. L. I. 5. p. 19. T. I.) et c. 6. p. 19. dic. οὐτ' ἀίθορα οἶνον ζιθοῦσι. Apud LAONICUM CHALCONDYLAM (Historiar. L. X. Paris. 1650. L. II. p. 44.) Galli dicuntur *Celtarum genus*.

64) Histor. Paris. 1647. L. V. 6. p. 108.

65) Ib. Cf. G. W. WEDDELI exercit. Med. Philol. Sacr. et Profan. Dec. VI. Jen. 1692. exerc. 10. de Nepenthe Homeri p. 55. seq. et P. PETITI Homeri Nepenthes s. de Helenae medicamento dissert. Traiect. 1698.

66) Vid. de his, quae ad ZOSIM. multis disserui.

vel, si coacuerit, aut vappam contraxerit, varie corrigetur, vel additamentis malis ebrietatem faceret.

Neque huius rei documenta apud MOSEN MAI-MONIDEM desunt. Habet ille *vinum simplex*⁶⁸⁾ et *vinum aqua mistum*,⁶⁹⁾ *vinum passularum*⁷⁰⁾ cetero vino simile, *vinum de malis communibus ac punicis expressum*, *vinum coctum*,⁷¹⁾ *vinum mixtum melli*⁷²⁾ et *vinum, quod acescere*⁷³⁾ *coeperit*, item *acetum vini*,⁷⁴⁾ idque *conditis*⁷⁵⁾ commisceri solitum.

Praeterea distinguitur *vinum* et *sicera*⁷⁶⁾ eaque sine dubio *zythus* est, nominatur etiam utriusque *colatura*, si quando culices, muscae, vermes vel mus⁷⁷⁾ in vasa inciderint, unde odor et sapor malus oriretur. *Colatus* ideo *zythus* est, ut partes inutiles et crassae remanerent, et liquor purus per colum perflueret, effusus⁷⁸⁾ est in *vini* vel *zythi dolia*,⁷⁹⁾ ut eorum usus promiscuus fuisse videretur, infusus est *utribus* et *urceis*⁸⁰⁾ *sictilibus* ceterisque vini vasis, ita tamen,
ut

68) Lib. cit. c. 14. §. 9. p. 240. et c. 16. §. 29. p. 284.

69) Ib. c. 11. §. 9. p. 195.

70) Ib. c. 17. §. 11. p. 291 et 292.

71) Ib. c. 11. §. 9. p. 195. et §. 10. p. 196. c. 13. §. 10. p. 224, c. 17. §. 10. p. 291. et §. 13. p. 292.

72) Ib. c. 11. §. 10. p. 195. c. 13. §. 10. p. 224.

73) Ib. c. 11. §. 9. p. 195.

74) Ib. c. 11. §. 13. p. 196. et c. 17. §. 24. p. 295.

75) Ib. c. 17. §. 24. p. 295.

76) Ib. c. 2. §. 19. 20. p. 35. JAHN l. cit. p. 206. sub *shekar, sicera*, omnia *vinorum genera* et *zythum* comprehensa esse opinatur, contra p. 207. proprie *vinum ex palmis confectum fuisse statuit*.

77) Ib. c. 15. §. 31. p. 267.

78) Ib. c. 12. §. 6. p. 207.

79) Ib. c. 13. §. 19. p. 227.

80) Ib. c. 11. §. 15. 16. 17. p. 197. seq.

ut prius aqua vel muria mundarentur, et sapor vini quasi exureretur. Porro ponuntur *vinum coctum*, *zythum* et *vinum mixtum melle*,⁸¹⁾ ut diversa, ea-que sigillis obfirmata, ne qua fraus incidere posset. Etiam *zythus* factus est *de palmis et ficis, et similibus*,⁸²⁾ isque vel publice venditus, vel in aedibus privatis bibitus, quin confectus magna in copia, (nominat enim *MAIMONIDES* centum caldos *zythi et dolia*, pro quibus transvehendis solverentur centum prutae,⁸³⁾ ergo ista *zythi* coctura multo quaestui fuisse videtur.

Denique expresse distinguitur *vinum acidum* et *vinum aceto mistum*, seiungitur *acetum vini* et *acetum zythi*,⁸⁴⁾ utrumque tamen eiusdem speciei esse statuitur, utroque-aceto pro *condimento*⁸⁵⁾ usi sunt veteres, posterius adhibere Judaeis⁸⁶⁾ non licuit. *Quare doctores prohibuerunt*, inquit *MAIMONIDES*, *acetum zythi gentilium?* respondet ita, *quia proiciunt in illud feces vini*, unde modus aceti parandi satis colligitur. Idem illud nostrates faciunt addendo fermentum panis, crystallos tartari, acinos uvarum siccatarum rel.

81) Ib. c. 13. §. 10. p. 224.

82) Ib. c. 17. §. 10. p. 291. Hoc loco dicuntur barbari *zythi coctores*. Similiter *LAONIC. CHALCONDYLAS* (*Histor. interpr. CLAUSERO*, Paris. 1650. L. III. p. 72.) *Scythis* non esse usum frumenti vel hordei, sed *panici* et *ficuum*, literis consignavit, ideoque ex his potum, qui bibentes faceret ebrios, confecisse videntur.

83) Ib. c. 13. §. 18. 19. p. 227. Erat vero *peruta* vel *pruta*, auctore J. H. *HOTTINGERO*, (*Cippi Hebraic. Diss. 2. p. 105.*) *numus vilissimus, fragmentum assis, octavam partem assis italiae constituens.*

84) Ib. c. 16. §. 35. p. 287. et c. 17. §. 24. 25. p. 295.

85) Ib. c. 17. §. 24. p. 295.

86) Ib. §. 25. *Graeci* (*Geopon. L. VIII. p. 217.*) *artem aceti duplicandi perspectam habuerunt.*

Nuper quaesitum est, unde venerit *prima fex* pro zytho fermentando, (silet enim ZOSIMUS) scripsit vero MAIMONIDES varia, quae ad illustrandam rem dubiam haud parum valitura sint. Habet ille *condimenta zythi*, quorum usus vel ad corrigendum, vel ad corrumpendum erat comparatus, habet varia *fermenti genera*, puta *fermentum tritici*,⁸⁷⁾ ut hinc fermentatio fieret, *fermentum de heterogeneis vineae*⁸⁸⁾ et *de teruma*, item *fermentum hordei*,⁸⁹⁾ habet *feces*

87) Ib. c. 16. §. 2. p. 270. et 271. *

88) Ib. §. 13. p. 277. Judaeis non licuit diversa frumenti genera simul cum vite serere, (ib. c. 10. §. 6. p. 161. seq.) ideoque *fermentum de heterogeneis vineae* fuit, quod ex his mistum erat, *fermentum de teruma* (ib. c. 10. §. 19. p. 178. et c. 15. §. 13. p. 257.) constitit ea massa, quam *elevare seu adferre solebant in honorem dei*.

89) Ib. c. 11. §. 14. p. 197. Quaesitum est, (Reichs-Anzeig. 1805. n. 9. S. 116.) quomodo fex siccanda et conservanda, iterumque resolvenda esset, an eadem illa vetus more recentis sufficiat massae fermentandae, rem ipsam MAIMONIDES ita definiit. „*Feces vini, quae aruerunt, post duodecim menses licitae sunt, quia non superest in iis odor vini, adeoque sunt instar pulveris et terrae*“ id est, inertes et inutilles. Contrarium statuit anonymus, (Reichs-Anzeig. 1806. n. 298. S. 3819.) modumque fecis siccandae scripsit, ut post longum tempus iisdem cum fece nova sit viribus. Haec vero recipit lupulum superinspersum ante, quam aere siccat, deinde cum ad usum ipsum requiratur, spiritus vini mensura dimidia adfunditur, et massa hinc inde effusa iterumque agitata novae cerevisiae superadditur, quantitate fecis paullum aucta. De veritate facti non est dubium, sed alia est fex simplex, alia composita et arte facta. Illa solet brevi vires suas perdere, eodemque modo, quo fermentum panis, inarescere ac iners fieri, haec vero lupo condita integritatem suam aliquamdiu conservare, spiritus vini vim fermentandi augere videtur. Etenim moris est apud matres familias, ut, dum panes festos triticeos parant, et fecis amaritudinem metuunt, eodem consilio spiritum vini superaddant,

*vini aridas*⁹⁰⁾ quasique in pulverem dehiscentes; ergo nec defuerunt materiae, quibus prisci fermentationem zythi fieri curabant. „*Fermentum tritici et fermentum hordei*, inquit ille, *quia habent nomen unum, non spectari possunt, ut res mixta rei diversae speciei, sed ut res eiusdem speciei, itaque inter se coniunguntur ad mensuram, v. c. ad fermentandum massam triticeam, si in utroque sapor fuerit tritici, aut ad fermentandum massam hordeaceam, si in utroque fuerit sapor hordei.*“

Dubia est h. l. *fermenti*⁹¹⁾ significatio, fueritne quaevis massa, unde vinum et zythus fermentaret, (Gährungs-Stoff) an ipsum fermentum panis, (Sauer-teig) sed utrumque ferri atque defendi potest, modo hinc humor fermentatus oriretur. Nominatim percensentur *fermentum tritici et hordei*, idque sive fuerit fex triticeae et hordeaceae cerevisiae, sive ipsum fermentum panis, tamen effectus admisionis semper idem fuisse videtur, id est, fermentatio liquoris e buna cocta sic procurata.

Etiam indubitabilis est *cerevisia triticea, hordeacea, pomaria*,⁹²⁾ Judaeis et barbaris satis superque cognita. Solebant profani *fecem vini* pro acetò faciendo et acuendo adhibere, quidni et eandem fecem zytho fermentando apposuerint? Callebant artem eam, qua *flos vini*⁹³⁾ coliberetur, addendo eruorum farinam, ut fex in imo desideret, quidni artificium idem in zytho parando vel corrigendo tentaverint? Erat moris per-

90) Ib. c. 16. §. 14. p. 277.

91) De vario fermento vid. PLIN. H. N. XVIII. 26. T. VI. ed. Franz.

92) Huc pertinet *vinum ficosum* ex SORTIONIS formula, (Geopon. L. VII. p. 204.) hoc vero rectius dixeris aquam ex fico infusam et sapore vini, id est, quadam dulcedine praeditam.

93) Geopon. l. cit. p. 201.

antiqui vino milium,⁹⁴⁾ *furfures tritici minutos et misto albo subactos, mel vel fermentum*⁹⁵⁾ superaddere ut subiret fermentationem, quid, quaeso, prohibui quo minus idem in zytho factum esse censeamus?

Restat vasorum vinariorum apparatus ab MAIMONIDE passim descriptus. In his nominantur *torcular ligneum et lapideum, picatum, item fictile picatum, aqua vel cinere*⁹⁶⁾ purgatum, si forte mucidum odorem habuerit, deinde siccatum sole, *vasa e vimine, ramis similibusque in corbium morem plexa et funiculis philureis vel lino consuta*⁹⁷⁾ pro uvis calcandis, *tabulae, orcae, scopae, corbes colatorii viminei, cannabini, scirpei, iuncea*⁹⁸⁾ et *saccus colatorius e pilis vel lana* confectus pro vino exprimendo, cur priscos homines iisdem vasis ac colis in zytho coquendo et percolando usos esse dubitemus? Diversa quidem liquoris huius praeparatio fuit, at vero modus purgandi liquoris ab quisquiliis residuis per eadem vas idem fuit.

Erat *vinum doliis, utribus et urceis fictilibus*⁹⁹⁾ *pice obductis* reconditum, vel in *vasa nova picata et non picata*¹⁰⁰⁾ infusum, erant *dolia* lignis binis, tanquam furcis,¹⁰¹⁾ imposita, erant *dolia aperta et clausa*,¹⁰²⁾ vel sursum *elevata*, ut vinum commode ef-

94) MAIMON. I. cit. c. 11. §. 10. p. 195.

95) PLIN. I. cit.

96) MAIMON. c. 11. §. 20. 21. 22. p. 200. 201.

97) Ib. §. 23. p. 201.

98) Ib. §. 24. p. 202.

99) Ib. c. 11. §. 15. p. 197. cf. de doliis antiquorum et amphoris fictilibus B. BONIFACII LUDICI. Histor. III. 2; p. 112.

100) Ib. §. 17. p. 198.

101) Ib. c. 12. §. 10. p. 209.

102) Ib. c. 12. §. 1. 2. p. 205. et c. 16. §. 4. p. 273. 276.

flucret, erant *dolia in latitudinem rupta*,¹⁰³⁾ erant instructa *foramine a latere vel in fundo*, in quo erat *epistomium*¹⁰⁴⁾ ad liquorem emittendum, erat *operculum*, ut arcte concluderentur, erant *incurtae luto oblitae*,¹⁰⁵⁾ ne humor rimis atque fissuris efflueret, erant *siphones curvati ex metallo, vitro similique materia*¹⁰⁶⁾ confecti, ut vinum ore sugeretur, erant *haustra et infundibula*,¹⁰⁷⁾ quibus vinum ex vase alio in aliud transfusum emporibus in oenopolio admeteretur, erant ad manus *vasa et pocula*¹⁰⁸⁾ varii generis ad potandum apta, in primis *ficilia*, eaque vel *nuda testa composita*, vel *picata et plumbata more figulis consuetis*; sed colore vario, utpote *alba, rubra, nigra, viridia*.¹⁰⁹⁾ Illa erant Judaeis licita, haec ve-

103) Ib. §. 8. p. 207.

104) Ib. c. 12. §. 9. p. 208.

105) Ib. c. 13. §. 8. p. 223.

106) Ib. c. 12. §. 10. p. 209. et §. 12. p. 211. Haec vero auctor ita descripsit: „*Si quod vas, ex quo duo (nasi sive) tubi prodeunt, (eiusmodi tubum habere solet guttus, quo ad lotionem manuum utimur) vino repletum in manu Israelitae est, et Israelita bibit ex altero tubo, Cuthaeus autem quis pari modo sugendo bibit ex altero tubo — cum Cuthaeus bibere desiit, ecce vinum, quod remanserat in tubo, relabitur in vas.*“

107) Ib. c. 11. §. 17. p. 199. et c. 12. §. 11. p. 210.

108) Ib. c. 11. §. 18. p. 199. et §. 19. p. 200.

109) Haec vasorum plumbatorum descriptio plurimum facit ad antiquitatem et historiam plumbaturae illustrandam, quin etiam ad ipsam litem componendam, quae de noxia plumbi qualitate vasis testaceis superinducti renovata est auctore EBELIO I, *die Bleyglasur des irdenen Küchen-Geschirrs, als eine unerkannte Hauptquelle vieler unserer Krankheiten — Hannov. 1794.* experimentis novis rem confirmavit tutioremque plumbaturam descripsit cl. collega, FUCUS, hisce libris, *Beytrag zu der neuesten Prüfung, ob Säuren, in Stande sind die Bleyglasur aufzulösen, Jena 1794.* Bey-

ro interdicta et vetita. Rationem hanc reddidit MAI-MONIDES. „*Si viridia sunt, vetita censentur: Haec enim vinum imbibunt.*“ Pergit ille: „*Si quis vero locus plumbatura nudatus est in testa, sive plumbatura alba, sive viridis sit, vetita sunt, quia vinum imbibunt.*“ Erant demique lagenae vini¹¹⁰⁾ pro usu communi effictae varieque conformatae.

Sed quorsum illa? Ut hinc *usus et forma vasorum vini* et *zythi* communis perspiciatur. Nam eadem illa vasa et utensilia vino factitia, id est, *zytho*, sive cerevisiae apta fuerunt vel ad cocturam, colaturam, condituram et conservationem procurandam, vel ad venditionem et emtionem mutuam vel ad commoditatem potorum efficiendam. Sic demum ars *zythi* coquendi, sub initio fortuita et rudis, audentium periculo certior facta, sic crebro tentantium usu confirmata, sic chemiae ministerio ad aliquem perfectionis gradum elata, sic ingenio coctorum vario et mutabili cerevisia multiplex nata, et ad varium bibentium gustum atque palatum comparata est! Viderint bibaces, ne bicongii et tricongii ab aliis nominentur, viderint, qui sanitatis publicae curam habent, ne isthoc potus genus, quod ad sedandam ciyium sitim emtione ac venditione mutua pertinet, malis coctorum artibus impune possit venenari!

trag zu den neuesten Prüfungen der Bleyglasur durch Säuren, besonders durch Pflanzen-Säuren, aufzulösen, 1. 2. Stück, ib. 1795. item Beyträge zu der Geschichte d. Prüfungen d. Schädlichkeit d. Töpfer-Glasur und einer kurzen Uebersicht der neuesten Bemühungen der Chemik, eine völlig bleyfreye Glasur zu entdecken, 3. Stück ib. 1797. Jam vero vasa plumbata virus habent valetudini adversum, de noxis omnes fere medici et chemici consentiunt, sed de inveniendo succedaneo desperant, de reliquo praecepta MAI-MONIDES usu et experientia satis probata sunt.

110) lb. c. 13. §. 17. p. 227.



