

Tuckmann
von
Tuckmann.
145.

III t
370

M. 32.

L. N. 1, 214

989.





Fr. / 214.

324

6

Kurze Beschreibung
 und genaue
Untersuchung

Des
 Fürtrefflichen Weizen-Biers/

Duckstein

genannt/

Welches zu Königs-Lutter im Herkogthum Braun-
 schweig gebrauet/ und wegen seines guten Geschmacks und herr-
 lichen Qualitäten bey Gesunden und Krancken, durch ganz Teutsch-
 land verfahren wird, dem Vaterlande zu schuldiger Liebe und allen
 Liebhabern zur Ergözung communiciret.

von

F. E. Brückmann/ M. D. & P. Br.



B R A U N S C H W E I G /
 Gedruckt im Jahr 1723. 6yl

Handwritten title in Gothic script, likely a book title.

Handwritten text, possibly a subtitle or author name.

Handwritten text, possibly a date or location.

Handwritten text, possibly a reference or note.

Large, faint handwritten text, possibly a main title or a large heading.

Small handwritten text, possibly a date.

Large block of faint, illegible handwritten text, possibly a preface or a list of contents.



Handwritten text at the bottom of the page, possibly a signature or a date.



Dem
Hochwürdigem / Hochgelahret- und in Gott
andächtigem Herrn /

J E N N N

**JOHANNI
FABRICIO,**

Der
Heiligen Schrifft hochberühmten Doctori
und der Julius Universität / ejusdem Professori
emerito,

Sr. Hoch-Fürstl. Durchl. zu Braunschweig-
Lüneburg Consistorial- und Kirchen-Rath / des Stifts
zu Königs-Lutter Hogechwürdigtem Prælaten / und der Schulen
durchs ganze Herzogthum Braunschweig hochangese-
henem Inspectori generali, &c.

Meinem Hochgeehrtesten Gönner.

Wie auch
Dem
Hoch-Edelgebohrnen / Best- und Hochge-
lehrtem Herrn /

N N N N

N. N. BONHORST,

Sr. Herzogl. Durchl. zu Braun-
sweig und Lüneburg hochbestalltem
Amts-Cammer-Rath zu Königs-
Lutter / ic.

Meinem zuversichtlich-grossen Gönner.

Hochwürdiger Herr Abbt/
Hoch = Edelgebohrner Herr Amts=
Sammer = Rath

Hochgeehrteste Herren und Gönner/

Gro. Hochwürden und Hoch = Edelgeb.
und niemand anders/ als Ichnen/
sol/ wie es auch hierdurch mit aller er=
sinnlichen Ehrerbietung geschiehet/ diese gerin=
ge Übersetzung meiner Beschreibung des Duck=
steins zueignen. Erstlich weil Sie die Vor=
nehmsten respective des Stiffts und der Stadt
Königs = Lutter / und zum andern/ weil ich ein
Zeichen der Danckbarkeit / daß Sie bishero
meinen

meinen schlechten Schrifften ein gütiges Auge
gegönnet / vor den Augen der Welt kund zu
machen verbunden bin. Sie werden dannen-
hero hochgeneigt belieben meine gebrauchte
Küßheit um so vielmehr zu entschuldigen / je
weniger tadelhafte Absichten / welche sich sonst
in die Zuschriften der Bücher einzuschleichen
pflegen / Sie bey allen Umständen von mir
vermuthen können. Übergebe also diese Be-
schreibung Ihren gütigem Urtheil / bin und
verharre in vollkommener Devotion

**Sw. Hochwürden und Sw. Hoch-
Edel-Gebohrnen**

**Braunschweig den 12ten
Jan. 1723.**

**In aller Ehrebiethung
ergebenster Diener**

F. E. Brückmann D.

Vorrede.



Geneigter Leser/

Die Beschreibung des fürtrefflich- und gesunden Biers / Duckstein genannt / haben wir dir bereits vor einem Jahr in Lateinischer Sprache einmahl vorgeleget ; weil aber die Exemplaria solches nur gedachten ersten Drucks sehr geschwinde vergriffen worden / sind wir von dem Herrn Verleger verschiedentlich ersucht worden / solche Beschreibung noch einmahl / und zwar in einem Teutschen Habit, zu ediren / sothanen Bitten haben wir dann gar leicht Gehör gegeben / offeriren sie dir also hiemit zum andernmahl / an einigen Orten vermehret / an andern aber verbessert / und leben der guten Hoffnung / du werdest diese unsere obschon geringe Arbeit doch nicht ungütig annehmen und auslegen. Inzwischen verharren wir nebst dienstlicher Recommendation,

Geneigter Leser

Dein

ergebenster Diener

Autor.



PRÆFATIO

Der ersten EDITION.

Es ist wohl kaum ausser allen Zweifel / ja es bezeugen und affirmiren auch dieses so wohl die Geist- als Weltlichen Historien-Schreiber / daß das erste Getränke unserer im Stande der Unschuld lebenden Eltern und ihrer Nachkommen / welches sie zur Ersetzung der sich stets verzehrenden Feuchtigkeiten in dem menschlichen Körper und Macerirung der Speisen im Magen gebrauchet / ein schlecht-klar-rein und süßes Wasser gewesen / welches weitläufftig zu beweisen / wenn es anderst nöthig / und nicht schon eine gar bekannte Sache wäre / uns gar ein leichtes seyn sollte / indem wir nur die Testimonia und Zeugnisse so vieler glaubwürdiger Scribenten anführen und citiren dürfften. Sehen wir unter den ersten Menschen den Mehusalah an / dessen Leben sich nahe an die tausend Jahr erstreckte / so war derselbe ein blosser Wasser-Trincker / als welches wohl die Haupt-Ursache seines hohen Alters mit war ; Das Wasser war also nicht allein das erste / sondern auch beste und gesündeste Getränke / welches wir aber hier weitläufftig zu untersuchen nicht gesonnen sind. Die Observaciones vieler Medicorum bejahen / daß diejenigen Leute / so nichts als rein Wasser getruncken / gemeiniglich gesünder und länger gelebet / als diejenigen / welche Wein und anderer / absonderlich aber hitziger Getränke sich bedienet. Die Egyptier hielten aus dieser Ursache das Wasser in so hohen Ehren / daß sie es anbeteten und demselben Göttliche Veneration erwiesen.

Nach-

Der ersten Edition.

Nachdem aber das Wasser der ersten Welt bitter und widerlich zuschmecken begunte / haben die Menschen in derselben den süßen Nectar der Thiere / wir meynen die Milch / welche nicht allein den Durst löschet / und Hunger stillt / sondern auch in einigen Kranckheiten eine gute Medicin constituiret / zutrincken angefangen / welches sie wohl von den Thieren selbst mögen gesehen und erlernet haben / als welche ihre Jungen mit solchen süßen Tranck abzuspeisen pflegen. Zu dem ist noch gekommen / daß sie die Milch viel angenehmer und lieblicher am Geschmack / als das Wasser / zu trincken befunden. Poëta Ovidius Factor. Lib. IV. §. 36.

Lacte mero Veteres usi memorantur, & herbis

Sponte sua, si quas terra ferebat, ait.

Also lesen wir von den Äthiopiern / Cyclopen und vielen andern Völkern / daß sie / nach dem Herodoto und Theocrito γαλακτοπόροι oder Milch-Trincker genennet werden ; Die Araber und Saracenen hielten die Milch der Cameele für eine Delicatsesse ; Die Tartern haben noch heut zu Tage die Pferde-Milch im Gebrauch. Ingleichen so ist wohl nichts bekannter in der Schweiz / als die Milch / mit welcher die Einwohner / indem sie solche auf allerhand Art præpariren und kochen / Hunger und Durst stillen ; Ja sie haben solche / und gewinnen sie in ihrem Lande / in so grosser Menge / daß ein gewisser Autor sich nicht geschämet / sie nur für ihr / der Schweizer / viertes Aristotelisches Element, welches sonst Wasser ist / anzugeben.

Endlich da die Menschen in der Welt mehr und mehr lustern worden und die Gränzen der Mässigkeit täglich mehr und mehr zu überschreiten anfiengen / ist der Wein erfunden worden / als welcher nach dem Zeugniß der H. Schrift / des Menschen Herz erfreuet und seine Gestalt schön macht. Der Heyden-Lehrer Paulus, der grösste und fürnehmste unter allen Theologis, recommandiret solchen seinem Timotheo als eine vortreffliche

Præfatio

Magen-Arzeney wider die Schwachheit desselben zugebrauchen/
und Jesus Sirach bricht für Verwunderung und Hochachtung
dieses delicaren Getränckes in diese Worte heraus: Was ist des
Menschen Leben ohne Wein? Der Erfinder des Weins wird in
Heil. Schrift Noah, bey den Poëten aber Bacchus genennet/
wodurch dieselben aber ein ganz Volk/ nemlich die Phocenser
verstehen sollen/ wie davon weitläufftiger zulesen des berühmten
und hochgelehrten Polyhistoris unseres Seculi, Hermanni von
der Hardt, Schediasma in Bacchum vini & cerevisiæ Aegypti
inventorem. Dieses wollen wir von dem Wein/ dem edlen
Safft der Trauben/ noch anführen/ daß seit der Zeit Nohæ,
des ersten Wein-Trinckers/ das Leben der sterblichen Menschen
weit kürzer gewesen/ und bey weiten nicht an das Alter ihrer
Vorfahren/ so Wasser oder Milch getruncken/ gereicht/ auch die
Kranckheiten weit gemeiner/ als solche zuvor gewesen/ von Tage
zu Tage geworden.

Ferner aber als endlich das menschliche Geschlecht sich starck
vermehrte und viele Länder/ ja fast die ganze Welt zubewoh-
nen anfang/ fand sich hin und wieder ein Mangel an Wein ein/
denn erstlich war nicht ein jedes terrain capable den edlen Weins
Stock zutragen und Wein aus seinem Schoos hervor zubringen/
non omnis enim fert omnia tellus; Zwentens wurde wegen der
grossen und starck-angewachsenen Menge von Menschen/ so täg-
lich noch grösser wurde/ eine ungleich grössere Quantität Wein/
als vorhin/ consumiret und verbrauchet; Diesem Mangel nun
abzuhelfen/ wurden sie gezwungen auf ein Geträncke zu gedenc-
cken/ welches jenem dem Weine gleich wäre/ damit sie ihren
Durst/ welchen man mit Recht eine Tortur des Leibes nennen
kan/ stillen könten. Ihre Gedancken verfielel dannenhero auf
die Früchte/ und zwar anfänglich erst auf den Gersten/ nachhero
auf den Weizen/ Reis/ Hirsen/ Haber/ Sprez/xc. welche Früch-
te sie mit reinen Wasser wässerten und daraus einen Tranck be-
reiteten/

Der ersten Edition.

reiteten/ welchen sie τὸν κριθῶν οἶνον, vinum ex hordeo, vinum hordeaceum, Gersten-Wein/ oder Wein aus Gersten nannten/ wie bey dem Athen. lib. I. & X. zulesen/ weil sie wohl sahen und merckten/ daß er den Kopff einzunehmen und truncken zu machen/ gleiche Kräfte mit dem Wein hätte/ wie dieses weitläufftiger aus dem Theophrasto, Strabone, Plinio, Diodoro und andern mehr zur Gnüge am Tage lieget. Die Erfindung schreibet man dem Osiridi, einem Ägyptischen König/ und dem Baccho zu. Die Hebræer nannten diesen Tranc Sicera und Schecar; Die Ägyptier Zythum; Athenæus Brytum; Dioscorides Curmi; Posidonius Corma; Die Spanier Celiam und Ceriam; Der Juriste Ulpianus Camum; Die Illyrier Sabajan & Sabajum und so weiter/ von welchen Nahmen/ als auch übrigen Getrâncken man in unserm Catalogo omnium potus generum, so vor etlichen Wochen aus der Presse gekommen/ mehrere und nähere Nachricht findet.

Die Erde sechlich/ als sie auch nicht aller Orten dienliche Korn-Früchte/ Bier daraus zu machen/ hervorbrachte/ oder die Einwohner solcher Länder mit der Verfertigung desselben nicht umzugehen wußten/ haben an einigen Orten angefangen von gekochten Kräutern/ Wurkeln/ Baum-Früchten und dergleichen/ einen Liqueur zubereiten/ welcher bey ihnen die Stelle des Weins und Biers vertreten mußte/ dergleichen die Sinesen aus den Thé-Blättern und die Araber aus den Caffée-Bohnen machen/ welche Getrâncke denn im abgelauffenen Seculo auch in Europa kommen/ und zwar nunmehr so grand mode worden sind/ daß derjenige/ so von solchen nicht eines zuweilen trincket/ meynet er könnte nicht leben/ sondern müste vor der Zeit die irdischen Hütten verlassen.

Wir wollen uns nicht länger in Erzählung der Getrâncke der Alten und anderer Nationen aufhalten/ noch weniger aber die verschiedenen Nahmen derselben untersuchen/ da dieses sonst
B 2
unser

Præfatio der ersten Edition.

unser Werkgen nur weitläufftiger machen würde/ auch wenig über dis zu unserm Propós dienen kan/ zumahlen man auch so grosse Commentarios bey denen/ so ex instituto von Getrâncken geschrieben/ findet/ als da sind der Antonius Gazius, Guilh. Gratarolus, Thaddæus Hageccius ab Hayck, Joachim. Placotomus, Joh. Bapt. Sitonus, Martinus Schoockius, Abraham Wernerus, Andreas Baccius, Hel. Eboanus Hællus, Joh. Henric. Meibomius, Matth. Ramelovius und noch viele andere; in teutscher Sprache sind von den neuern vorhanden: Der zu allerley guten Getrâncken treuherzig anweisende/ wohlerrfahrne und curieuse Keller-Meister; it. Alexandri Sinceri wohlerrfahrner Brau-Meister; it. die hochnuzbahr- und bewährte Bier-Brau-Kunst; item Henric. Knaut von der Göttlichen-Philosophischen Kunst Bier zu brauen; it. Biere-Logia, in einer zierlichen wohlgefasten Oration von dem Gersten-Korn/ ic. Wir sind antzo nur entschlossen etwas von einem vortrefflichen und berühmten Weizen-Biere dieses Herzogthums/ das wegen seiner besondern Qualitäten und herrlichen Geschmack/ indem es durch ganz Teutschland verfahren wird/ überall bekannt/ und welches in einer Stadt unsers Vaterlandes/ Königs-Lutter genant/ gebrauet wird/ kürzlich zu entwerffen; Gott gebe es geschehe alles zu seines hochbeligsten Rahmens Ehre/ zu Nutzen der Noth-leidenden Menschen und des Vaterlandes Besten und Aufnehmen!



Kurze



Kurze Beschreibung
des
fürtrefflichen Weizen-Biers/
Duckstein
genannt.

S. I.

So viel Länder, so viel Städte, so viel Oerter man zehlet, so viel besondere Arten der Biere und Getränke trifft man auch fast an, denn alle die Biere, so bisanhero menschlicher Fleiß und Curiosität erdacht hat, und so viel derer nur an verschiedenen Orten gebrauet worden, sind alle von einander differant befunden; Ja was noch mehr, so ist ein Ort, eine Stadt, so öftters kaum eine Meile von der andern entlegen, nicht capable ein gleiches Bier, an Geruch, Geschmack, Farbe und übrigen Qualitäten, aller angewandten Mühe und Kunst ohngeachtet, zubrauen und hervorzubringen; Diese unsere thesin mit einem Exempel zu illustriren, wollen wir nur anführen, daß von ganz andern Qualitäten und Eigenschaften sey das auf der berühmten Julius-Universität Helmstedt gekochte weisse Bier, Clepit oder Clapit genannt, von ganz andern und besondern der Schöningsche so getauffte Wittenkiel, noch von ganz andern Proprietäten aber der Königs-Lutterische Duckstein, als von welchen wir einen kleinen und kurzen Commentarium hier

communiciren wollen, ob gleich diese drey Derter in einem Triangul über eine Meile eines von dem andern nicht entlegen ist. Was aber am meisten noch zu verwundern, ist wohl dieses, daß das Bier, so auf dem Kloster bey Königs-Lutter gebrauet wird, ganz diverse Tugenden, Couleur, Geruch und Geschmack von demjenigen hat, so in der Stadt, welche doch immediat an das Kloster stößet und einen Ort mit dem Kloster nur auszumachen scheint, gekochet wird; Beyde haben einerley Wasser, nemlich das Wasser, die Lutter benannt, fließet und richtet seinen Lauff vom Kloster herab durch die Stadt hindurch; Man hat einerley ferment, oder wie es hiesiges Orts genennet wird, Bier-Stellens darzu adhibiret; Man hat das Malz aus dem Weizen auf einerley Weise präpariret; Man hat gleiche Quantität desselben zu einem Brauen genommen: Man hat sich eines Brau-Meisters aus der Stadt bedienet; Ja man hat das Malz in der Stadt machen und nach dem Kloster fahren; Man hat das Wasser darzu aus der Stadt wieder zurück auf das Kloster bringen lassen, und die Methode, wie es in der Stadt gebrauet wird, aufs accuratsste in acht genommen, doch aber so viel nicht effectuiren können, daß durch alle angewandte Mühe und Fleiß ein Duckstein hervorgekommen wäre, sondern dieser und das Kloster-Bier sind allezeit sehr von einander unterschieden gewesen und geblieben.

S. II.

Weil wir nun aus den angeführten gar leicht ersehen können, daß die gekochte Biere gar sehr von einander unterschieden seyn und differiren, und einfolglich auch gar leicht mit schliessen können, daß sie nicht alle von gleichen Wehrt, indem wir das eine gesund und unserer Natur angenehm, ein anders hergegen derselben höchst-schädlich und ungesund befinden; So haben wir nicht unbillig zuseyn davor gehalten, wenn wir einen in unserm Vaterlande gebräuchlichen klaren und wohl-schmeckenden Weizen-Safft, der kaum der gesundesten einer mit ist, etwas genauer untersuchten; Es haben bereits viele vor uns sich die Mühe gegeben, und in gelehrten Schrifften die angenehmen Getränke ihrer Derter und Städte beschrieben, als da ist gewesen der Herr Doct. Jacob. Wolfius, welcher eine schöne und gelehrte Dissertation

tion de Cerevisia Nauenburgensi in vorigem Seculo zu Gene ediret, und darin nur gedachtes Bier trefflich herausgestrichen; Der Hr. D. Ambrosius Stegmann, welcher eine genaue Untersuchung des Wettinischen Gersten-Biers, Keuterling genannt, welches durch verfezte Buchstaben sich als ein Gut-Kerl, wegen seiner Qualitäten bey Gesunden und Krancken bestens recommendiret, zu Leipzig 1694. drucken lassen; G. D. Encomium von den Gultröder-Bier, so unter den Namen Herren-Franck oder Knisenack bekannt, welches 1706. in 12mo herauskommen; Herr D. Conrad Philip. Limmerus, welcher 1693. zu Zerbst eine wohl-ausgearbeitete Disertation de Cerevisia Servestana gehalten; Matth. Ramlovius, so von Waldunger-Bier und Wasser commentiret und noch andere mehr, die die Biere und Getränke von besondern Eigenschaften ihres Vaterlandes nicht sonder Lob beschreiben, welche aber hier alle zu erzehlen nicht nöthig sind. Wir wollen in ihre Fußstapffen treten und in einem kleinen und kurzen Commentario, so viel als immer möglich seyn kan, die besondere Qualitäten, herliche Tugenden, vortreffliche Kräfte und grossen Nutzen des weissen berühmten Safftes der Cereris, wir meynen des Ducksteins, darlegen und beschreiben.

S. III.

Es ist aber das Bier nicht etwa eine neue Art von Getränke, sondern bereits von vielen Seculis und undenklichen Jahren den Alten bekannt gewesen, wie so wohl die Geists-als Profan-Historie und dieses überflüssig weist und lehret. Es streiten sich zwar einige Critici und Ausleger über die Worte der Heil. Schrift, welche ein vom Himmel herabgesandter Engel in seiner an den alten Priester Zachariam gehaltenen Rede von Johanne, dem zukünftigen Vorläuffer unsers Herrn und Heylandes Jesu Christi, sich vernehmen läßt, bey dem Heil. Evangelisten Luca im ersten Capitel seiner Historie, v. XV. „*οἶνον καὶ σίκερα μὴ πίνω;* Wein und starck Getränke wird Er nicht trincken: Item da ein Engel des Manoah Weib mit folgenden Worten anredet: *Caveat tibi à vino & σίκερα*, welches D. Luther im Buche der Richter am Capitel XIII. v. IV. also übersezet hat: „So hüte dich nun, daß du nicht Wein noch starck Getränke trinckest, ic.

ITEM

Item da die Weisheit in den weisen Sprüchen des weisesten Königs Salomo sich Capite XXXI. v. VI. dieser Worte vernehmen läßt: „Da-
 „te vinum moerentibus & σίνερα iis, qui amaro sunt corde: Gebet
 „starck Getränke denen, die umkommen sollen, und den Wein den
 „betrübten Seelen; Ferner da der Heil. Prophet Esaias, der Evan-
 „gelist Alten Testaments, in seinem Buche der Wahrsagung im Ca-
 „pitel XXIX. v. IX. von der Blindheit, Verstockung und Härteigkeit
 „der Jüdischen Herzen redet: Perturbemini, vobismet ipsis prætrin-
 „gite oculos, & inebriemini non tamen mero, titubetis non tamen
 „σίνερα: Erstarrt und werdet verfürzt, verblendet euch, und werdet
 „truncken, doch nicht vom Wein, daumelt doch nicht von starcken Ge-
 „träncke. Ob diese angeführte Dertter der Heil. Schrift alle von dem
 „Geträncke, welches wir iho in unser Mutter-Sprache Bier benennen,
 „zuverstehen sind, welches dieselbe τὸ σίνερα nennet, läßt man dahin ge-
 „stellet seyn, doch ist es wohl glaublich, weil solch σίνερα nach der Ju-
 „den selbst eigener Geständniß die meiste Zeit aus Getränke, zuweilen
 „aber auch aus den Säften des Obsts bereitet worden, daß es grosse
 „Gleichheit mit unsern Malz-Geträncken müsse gehabt haben; Wer
 „von diesem Jüdischen Sicera ein mehrers lesen wil, beliebe nachzuschla-
 „gen Schulteti Exercitationes Evang. lib. I. Cap. XVI. Leighium in
 „Critieis sacris pag. 540. Ravanellum in Lexic. concordant. seu Biblio-
 „theca sacra. Joh. Mich. Dilherrum Disput. Philolog. pag. 9. Rabbi
 „Aben Esra und andere mehr; Von dem Alter aber und Antiquität
 „des Biers ist wohl zu lesen der künstlich und mühsam ausgearbeitete
 „gelehrte Commentarius des sel. Herrn Doct. und Prof. auf der berühm-
 „ten Julius-Universität, Joh. Heinric. Meibomii, welcher den curieu-
 „sen Leser nicht sonder vollkommene Satisfaction von sich gehen lassen
 „wird.

S. IV.

Den Inventorem und ersten Erfinder des Bier-Brauens betreffende,
 so wollen einige Diesem, andere Jenem die Ehre und den un-
 sterblichen Ruhm solcher vortrefflichen Erfindung attribuiren und zu-
 schreiben. Wenn wir sie alle ansehen, fällt es uns doch sehr schwer
 und wissen selbst nicht, welchem aus so vielen, wir den Ruhm und
 Ehre einer so herrlichen, wir sagen, der besten Chym- und Philoso-
 phischen

phischen Invention mit Recht beylegen können? Gewiß ist es, daß der Erfinder eines ewigen Angedenckens und unsterblichen Ruhms in dieser Zeitlichkeit würdig, wenn anders nicht sein Nahme durch den Schwamm der Zeit, so alles auslöschet und vergessend macht, bereits verlohren worden. Der Hauffe der alten fabelhaften Poëten schreibet solche rühmliche Erfindung dem Baccho Sabario, welcher von den in Finsterniß lebenden blinden Heyden angebehtet und als ein Gott verehret worden, zu, daß er nemlich der erste wäre, so Bier gekochet und bereitet, wie uns davon einige Nachricht bey dem Diodoro Siculo lib. IV. Bibliothec. aufgestossen; Diejenigen, so die Fabeln der Poëten interpretiren und auslegen, halten veste davor, daß der Poëten und Heyden so genannte Gott Bacchus niemand anders gewesen, als derjenige fromme Mann, so auf des grossen Gottes Befehl in den Kasten gehen mußte, und in der Heil. Schrift Noah genennet wird, als welcher, nach den wieder von dem Erdboden abgelauffenen Strass-Wassern der grausamen Sündfluth, zuerst die Wein-Reben, welche vor derselben zwar hin- und wieder schon auf der Erden angetroffen worden, doch ganz wild, wie etwa heut zu Tage noch die Himbeeren, Brom-Beeren, Jaun-Rüben und dergleichen mehr wachsen, gepflanzt, Wein-Berge angeleget und gebauet, Trauben gelesen und gekeltert, Wein getruncken und den Gebrauch desselben entdeckt, von eben diesen nur gedachten Noah sollen sie auch vorgeben, daß er die Kunst Bier zubrauen solle bekannt gemacht und den andern Menschen, in specie aber seinen Söhnen zuerst gewiesen haben: Wir halten dieses aber für lauter solche Gedancken und Einfälle, welchen man keinen sichern Glauben beylegen kan, da die Heil. Schrift von der Bier-Brau-Kunst des gerechten Noah nichts erwehnet, man es auch mit keinen firmen Argument jemahls wird darthun können, so werden alle anzuführende raisons uns nichts gewisses und untrüglichen davon persuadiren können. Noch sind ferner welche, so dem Dionysio, der bey einigen auch Bacchus genennet wird, den Ruhm der Erfindung beylegen. Die Egyptier, welche man in alten Zeiten für die klügste Nation der Welt gehalten, und welcher wir viele herrliche Erfindungen in allen Wissenschaften zudancken haben, eignen sich auch nicht we-

E

niger

niger die Erfindung des Bier-Kochens zu, indem sie von dem König Ofride, welcher auch Apis und Serapis bey andern genennet wird, und bey ihnen, den Egyptiern für der größten Gott gehalten (in der That aber wie die Historien-Schreiber melden, ein König der Archiver und Egyptier gewesen) und unter den greßlichen und scheußlichen Bilde eines Ochsen nach seinem Tode angebetet und mit göttlicher Ehre veneriret wurde, und welchen das göttliche Buch der Bibel im ersten Buch Mosis am Capit. XII. v. 16. Pharaon, das ist so viel gesagt, als ein Prinz oder Fürst, nennet, behaupten wollen, daß ihm gloria inventionis zukäme; Von diesem ihren König aber, oder vielmehr erdichteten Gott referiren sie folgende Historie, um mit solcher mehr und mehr glaublich zu machen, daß ihm allein zukomme dasjenige, woran doch andere auch Theil haben wollen; Er sol nemlich mit seiner Gemahlin der schönen Iside, welche von den Poeten für die Io gehalten wird, und bey Ovidio Lib. Metamorphos. I. Theils wegen ihrer angenehmen Gestalt, theils wegen der mit dem Gott Jupiter gepflöggenen Liebe, und der darauf erfolgten Verwandlung in eine weiße Kuh, sehr bekannt, viel Reiche und Länder durchreiset und verschiedenen Bölckern, absonderlich denen, welchen die Natur und die Erde das köstliche Geträncke, den Saft der Reben hervorzubringen versaget hatte, die Art und Weise gelehret und gewiesen haben, wie sie nemlich einen Franck bereiten und kochen solten, so sie nicht nur dem Wein substituiren könten, sondern der auch dem Wein zimlich gleich käme, und welcher nun heut zu Tage unter den Nahmen des Biers bey uns mehr denn zubekannt ist. Ferner sol dieser König Apis oder Serapis auch insonderheit zu einem Deutschen König, mit Nahmen Gambrius oder Gambrius, so zu den Zeiten des Heil. Patriarchen und Erz-Vaters, des frommen Jacobs, regieret hat, gereiset seyn und demselben dieses Arcanum entdecket, die Hand-Griffe gewiesen, und wie er aus den Korn-Früchten ein wohl-schmeckendes Geträncke, so den Durst sehr wohl besänfftiget, machen könte, gelehret haben, welcher Deutsche König hernach diese unvergleichliche Kunst und bestes Arcanum Chymico-Philosophico-Oeconomicum, so jemahls die Welt gesehen, noch mehr unter die Leute bracht, so daß es durch

durch ganz Teutschland bekannt worden, und 180 wenig Dertter darinnen mehr anzutreffen, da man sich desselben nicht solte mit sonderbahren Nutzen bedienen.

§. V.

Von dem Ursprung des Wortes Cerevisia sind nicht weniger discrepante Meynungen, als von dem ersten Erfinder des Bier-Kochens, anzutreffen. Diejenigen, so behaupten wollen, daß der nur Paragrapho antecedente angeführte Ägyptische König, Apis oder Serapis, und dessen Gemahlin die schöne Isis, die Erfinder dieses Nectars sind, nennen solche mit den alten Heyden Cererem, eine Göttin der Früchte (Ceres ist sonst bey den Poëten eine Tochter des Saturni und Opis, eine Mutter der höllischen Proserpina, eine Göttin der Feld-Früchte, welche gar ofte pro frugibus it. pro pane gesehet wird, als sine Cerere & Baccho friget Venus, ohne Brodt und Wein ist die Liebe kalt; it. sacrificare Cereri, Mahlzeit halten ohne Wein, ic.) und zwar daß Cerevisia von derselben den Nahmen also erhalten, gleichsam als ob Cereris vis in dem Biere wäre, das ist deutlich zusagen, daß die Kräfte, Stärke, Saft und quinta essentia von dem Geträide oder Korn in diesem herrlichen Geträncke anzutreffen wären; Andere behaben, daß Cerevisia so viel sey als Cerebibia, weil der Cereris Früchte, das ist verschiedene Arten Geträide in und mit diesen liquore getruncken würden; Noch andere suchen es noch weiter her, und sagen Cerevisia wäre so viel als Cereris vis in aqua, welche Wörter hernach corrumpiret worden, so daß aus Cereris vis in aqua endlich Cerevisia entstanden wäre. Viele wollen es à colore cereo, von der gelblichen Farbe, welche vielleicht der Alten Bier mag gehabt haben, ehe man das Darren, welches zu einer hohen Farbe des Biers viel beyträget, erfunden, also benennet wissen; Ein mehrers von dieser Etymologie hat der Ruellius in seinem Buche de Natura stirpium Lib. II. Cap. XVIII. und Christoph. Bechmann de Linguae Latinae Origine, it. Plinius und noch andere aufgezeichnet. Es ist nicht zu leugnen, daß noch hent zu Tage viele Biere in Teutschland von solcher Farbe vorhanden, welche man abusive weiße Biere nennet, da doch
solche

solche mehr colorem cereum, eine gelbliche Farbe, als weiße vorweisen, dergleichen die Brühahne meistens, item die aus Luft-Malz gekochte Biere haben. Einige bemühen es sich von dem alten in Spanien gebräuchlich gewesenem Getränke, welches Celia und Ceria heißet, herzuleiten, von welchem Florus Lib. II. Cap. XVIII. Orofius Lib. V. Cap. VII. und unser Catalogus omnium potus generum sub titul. Ceria & Celia pag. 16. & 33. nachzusehen. Andere suchen die Etymologie in unser teutschen Sprache, und wollen Cerevisiam herzuleiten von dem Worte **gebren**, fermentare, weil ein gutes Bier zuvor allzeit gebren muß; Andere in der Holländischen, von dem Worte Zerwe, welches so viel als Weizen bedeutet; Andere in der Celtischen von zehren, welches schmausen andeutet, daher man bey uns noch spricht von Leuten, so ihre Güter mit fressen und sauffen verthan, sie haben alle das Ihrige verzehrt; Andere deriviren das Wort her à cerebro, weil dieser Gersten-Safft getruncken dem cerebro eine Visite zugeben pflegte, oder daß er dasselbe mit Dünsten anfülle, ausdehne und gleichsam dividire und theile; es scheint aber diese Etymologie mehr inventiis und sinnreich zuseyn, als daß sie der Sache, so sie exprimiren sol, ein Gnügen thue; Janus Doula hat folgendes artige Distichon davon notiret:

*Queritur unde suum ducat Cerevisia nomen,
Quod cerebrum visat crebra, Sabelle, tuum.*

Ein Jeder ist bemüht und suchet zuergründen/
Woher der Ursprung doch des guten Bieres sey/
Wovon sein Rahm' entsteh? und keiner kan es finden/
Sabelle mache mich von diesen Zweifel frey:
Du weißt es ganz gewiß/ es ist dein Herzens-Bruder/
Er lehret oft bey dir im Obern-Zimmer ein/
Und dann so liegest du den ganzen Tag im Luder/
Besoffen ohn Verstand noch ärger als ein Schwein.

Und Kotterius stellet folgendes sinnreiche Etymon davon in nachgesetzten Versen dar:

Qua-

*Querebam nuper, Cerevisia duceret unde
Nomen, & inveni postmodo tale etymon:
Equo si pluris bibitur, cere-dividitur-brum,
Nam cerebri findit heluo, quicquid habet!*

Wo Cerevisia den Nahmen herbekommen /
Bedacht ich leht bey mir / und kame dieses raus /
Weil wenn der Kopff ist von der Ceres eingenommen /
Theilt das Gehirne sich und schütt sich gleichsam aus.

Barthius spricht von dem Biere: so wohl die Sache selbst, als das Wort sind beyde von den Barbarn, das ist, von den Ansländern zu uns gekommen, und gehören weder, ihre Etymologie belangende, nach Griechenland noch nach Rom; und der oben schon einmahl angeführte gelehrte D. Meibomius in seinem Commentario de Cerevisiis in Capit. XII. hat diese Worte aufgezeichnet: Cerevisiæ originatio profus incognita & nomen ita invaluit, ut eo solo per maximam Europæ partem hodie quivis è frugibus potus latine Cerevisia appellatur; Der Origo und Ursprung des Worts Cerevisiæ ist ganz ungewis und zweiffelhafft, und ist das Wort nunmehr durch den größten Theil Europæ so eingerissen, daß man ein jedes Geträncke, aus Kornfrüchten bereitet, Cerevisiam oder Bier zunennen pfleget.

§. 6.

Dasjenige Geträncke nun, welches wir im Lateinischen Cerevisiam oder Cervisiam nennen, ist eben dasjenige, welches die Egyptier Zythum oder Zuthum, und die Juden Sicera und Schecar oder Schacher (von dem Hebräischen Wort **שכר** er hat sich voll getruncken) nennen; In der Teutschen Sprache hat es den Nahmen Bier bekommen; Ob dieses Wort den Altten bereits sey bekannt gewesen und von den selben gebraucht worden, beliebe man des Paragrapho antecedente angeführten Hr. D. Meibomii gelehrten Commentarium de Cerevisiis Cap. V. da weitläufftig von dieser Materie raisonniret wird; item

den grossen Conringium de causis habitus corporis Germanorum pag. 79. & 106. der zugleich mit nachdrücklichen und kräftigen Argumenten darzuthun bemühet ist, daß das Bier ungleich älter, als der Gebrauch des Weins sey, nachzuschlagen. Ob es aber von dem Griechischen Wort *Βούρον*, vinum hordeaceum, davon Athenæus, Æschylus, Sophocles und Archilogus schreibt, herkomme, so daß ex *βούρος*, *Βύρ*, Bier, werde; oder von *Βύρον*, hordeum madefactum, Malz; oder von *βούρλια*, welches ein diminutivum von *βούρος*, von welcher Etymologie beym Helychio nachzulesen; oder von *Πυρός*, Getränke; oder *ἀπό τῆ πίψω*, bibere, von trincken; oder *ἀπό τῶν πίψων*, von Helsen, welche das Bier bey der Gehrung und aufstossen gleichsam von sich speiet; oder von dem Spanischen Getränke *Ceria* vel *Celia*, daß nemlich das e in ein b (*Ceria*, *Beria*) sey verwandelt worden; oder *à piris*, von Birnen, daß nemlich das Bier anfänglich, nicht anders als ein Most oder Wein aus den Trauben, sey gekeltert und gepresset worden; oder von dem Hebräischen Worte *Bar* oder *Beri*, welches das Geträide und Korn andeutet; oder von den Römischen Soldaten, welche öfters im Munde das Sprichwort geführt: da bibere! da bibere! welche per apocopen zuweilen mögen biber, biber! gesagt haben, aus biber aber sey nachhero abermahls per apocopen ein b weggelassen worden, und also wäre aus biber endlich Bier entstanden, wie Vossius lib. I. de vitii sermonis pag. 4. erinnert; oder ob es von der Franzosen *la biere*, wie beym Colero in seiner *Oeconomia* im zweyten Buche in Cap. IV. zusehen; oder ob es von dem alten Lateinischen Worte *Bera*, welche Etymologie Dodonæus in seiner *Historia Stirpium* für recht hält, hergeleitet werden könne? Dieses alles wollen wir hier gar nicht untersuchen, indem wir sehen, daß das Wort Bier seinen Originem und Etymologie nicht aus einer, sondern aus sehr vielen von einander ganz diverfen Sprachen herdeduciren und leiten kan. Einige nennen das Bier *Vinum*, zumahl in den Mitternächtsigen Ländern, nemlich *vinum ex hordeo*, Wein aus Gersten, Gersten-Wein, weil sie eben den Effect und Würckung, als von dem Wein, nemlich daß es trincken mache, davon mercken; Die Alten nannten es auch dieser Ursache halber, und weil sie ausser den Wein

Wein

Kein ander Getränke hatten, auch sahen, daß es dem Wein an Farbe, Geruch, Geschmack ic. auch Kräften sehr gleich war, *δύον κριθῶν*, *δύον ἐκ κριθῶν*, davon Strabo und Theophrastus Lib. de Plantis weiter nachzuschlagen. Der um die gelehrte Welt sich wohl verdient gemachte Scaliger nennt das Bier in seinen Exercitat. Birram, aus was für raison aber und Ursache er eben dieses gethan, können wir nicht wissen.

S. VII.

Nachdem wir die verschiedenen Erfinder des Biers, die Etymologien und Synonimien desselben kürzlich angeführet, wird es nicht ungleich gethan seyn, wenn wir eine reelle definition des Biers, was es nemlich sey, annoch mit annectiren, so bald aber dieses auch geschehen, wollen wir uns sogleich zu denjenigen herrlichen Nectar unsers Herzogthums Braunschweig wenden, und von demselben, wie auf dem Titul-Blat dieses Tractätleins angezeigt worden, reden. Es ist aber das Bier nichts anders, als eine gewisse Art eines Getränkes, welches aus gedörreten und gerösteten Korn, so man Maltz nennet, Hopffen und Wasser gekochet und gebrauet wird, theils den Durst zulöschten, theils die solution der soliden Speisen im Magen zubefördern, die Quint-Essentz aus denselben zuextrahiren, die diversen und öfters einander contrairten Theile derselben zuvermischen, den chylum in die Milch-Adern zuführen und durch den ganzen Leib zudistribuiren und auch theils zur Nahrung selbst mit von unsern Vorfahren erdacht worden. Daß das Bier eine Art eines Getränkes sey, ist bekannt und erhellet auch gleich aus der Flüssigkeit, denn es, wie alle andere Getränke, eine flüssige Materie ist. Zweytens das Maltz anweihende, so ist es ein Geträde, so erst naß gemacht und eingesprenget wird, welches nach der Maceration anfängt zukeimen und zuwachsen, so bald aber solches nur ein wenig geschehen, wird es wieder, entweder in der Luft (daher das Luft-Maltz, welches weißliche Biere zugeben pflegt) oder vom Feuer getrocknet und geröstet (vulgo gedarrret, welches man gedarrret Maltz heisset, und bekömmt man von solchem braus

braunere und röthere Biere, als von dem Luft=Malz) in der Mühle geschrotet, und in grobes Meel zerbrochen, welches denn das vornehmste Stücke zum Bierbrauen ist und die Basis des Biers konstituirt, indem es demselben seine herrliche Krafft und süß-angenehmen Saft mittheilet; gemeiniglich wird das Malz bey uns in Teutschland aus Gersten und Weizen, selten, und nicht anders als in der größten theuren Zeit, aus Haber (I.) und schlechter Art Korn=Früchten bereitet. Der Hopffen wird an etlichen Orten, wiewohl nicht allezeit, mit hinzugehan, das Bier dadurch dauerhafter zu machen (denn ein Bier so viel particulas balsamicas des Hopffens in sich hat, kan nicht etliche Monathe, sondern Jahre, ohne die geringste alteration daran zumercken, dauren, ja je älter es wird, und je mehr wässerichte Theilchen davon fliegen, je stärker, kräftiger und spirituöser es wird, so daß es endlich einem Syrup und Theriack gleich kömmt, und man es fast mit Messern schneiden müste, so dann aber muß es nur stat eines Aquavits, oder wie man die gefrorne Biere und Weine trinckt, gebrauchet werden;) denn diese Blumen haben einen balsamischen Schwefel bey sich, und ob gleich solche als schädlich und unnütze zum Bier=Brauen von dem D. Bartholino vor einiger Zeit verworffen und verdammet worden, so sind doch viele gewesen, so solche bereits mit guten Gründen wider denselben defendiret, und haben wir uns keine übele Suiten von denselben zubefürchten; Es ist sonst das Bier mit Hopffen zuwürzen ein schönes Inventum, welches wir denen Spaniern, von welchen es zu uns Teutschen gebracht worden, zu danken haben. Das Wasfer ist letztlich gleichsam das vehiculum des Saftes von dem Malze, wel

Nota I.

Bey den Moscovitem ist das Bier aus Haber vor Alters sehr im Gebrauch gewesen, auch noch iso unter dem Nahmen Quasfecz bey ihnen, nebst den Meht und Brantwein, ganz bekant. Dergleichen Haber= Bier hat man vor einigen Jahren auch in Schlesien zubrauen angefangen, wovon die Breslauer Kunst= und Natur=Geschichte an verschiedenen Orten Meldung thun.

welches allzeit, je reiner und klärer es zum Bier=Brauen genommen wird, desto schöner das Bier auch wird, denn nach dem Unterscheid des Wassers, nach dessen Rein=oder Unreinigkeit, nach dessen Gesund= und Ungesundheit, sind auch die Biere so sehr von einander unterschieden, und bekommen an diesem Ort diese, an jenem wieder andere Qualitäten und Eigenschaften. Den Nutzen des Biers betreffend, daß es nemlich den Durst lösche, die matten und entkräfteten Glieder erquickte, die verlorhrne Geister und Spiritus ersetze, die solution und Aufschliessung der Speisen im Magen befördere, zu der vollkommenen Vermischung derselben höchstnöthig, daß es ein vehiculum des chyli sey, und einen Theil desselben mit constituiren helffe, auch zur Nutrition der menschlichen Machine vieles beytrage, ist mehr als zu bekannt, und wissen es diejenigen, so nur mit einem Ohr die Doctrin von der Nutrition angehört, und weist es überdis noch die tägliche Erfahrung, wie schlechte Nahrung diejenigen haben, die allzuwenig trincken, so daß oft zwischen solchen Leuten und denen Sceletis, welche man in den Scholis der Anatomicorum aufgestellt sibet, wenig difference zufinden; Wir wollen derothalben von dem Nutzen des Biers überhaupt hier nicht weitläufftiger handeln, indem es unserer Meynung nach genug an diesen Ort davon geredet ist. Wir wenden uns mit unfer Feder zu dem wohlschmeckenden Duckstein, und setzen davon zuanfangs in laudem & honorem diesen Vers:

**Wenn Fugger so geliebt das Bier / als wie den
Wein /
So würden sechsmahl est des Ducksteins Zei-
chen seyn.**

§. VIII.

Wenn ein Land zufinden, welches sich rühmen kan, daß es viele schöne, delicate, wohlschmeckende und gesunde Biere zutrincken giebt, so ist es traun, wir können dieses ohne alle eitele Einbildung und Præoccupation des Gemühtes sagen, das Herzogthum Braunschweig;

schweig; Mit stillschweigen zwar wollen wir igo die *Mumme* vorbeys gehen, welche ein angenehmer, wohlriech- und schmeckender Gersten-
Safft ist, so in der Stadt Braunschweig gekochet, und wegen ihrer
Vortrefflichkeit die Tag und Nacht gleichmachende Linie passiret und
bis in beyde Indien verfahren wird, worin sie es allen andern Bie-
ren zuvor thut; Auch wollen wir nichts gedencken von der *Schüdde-
Kappe*, (II) einem delicates Biere, so in dem Closter Niddagshau-
sen ohnweit Braunschweig gebrauet wird, und so keinem Gersten-
Francke nachzusetzen; Ferner so wollen wir hier auch nicht das so ge-
nannte *Tibi-Soli* berühren, so in dem Kreuz-Closter vor Braunschweig
bereitet wird, so sich seiner Lieblichkeit wegen bey allen, so es nur kos-
ten, recommandiret; Auch lassen wir den *Papen-Kovent*, welcher
vielleicht von den alten Pfaffen oder Mönchen in ihren Conventibus
zur Ergözung mag seyn getruncken und daher so benennet worden, an-
igo vorbeys, welchen die Hochwürdigten Herrn Canonici des Hohen-
Stifts in Braunschweig brauen und kochen lassen, ist ein sehr gesun-
des Bier und mit der Poëten Nectar ganz wohl zuvergleichen; In den
Wolffenbüttelschen Brühahn wollen wir hier nicht gedencken, als wel-
cher dem beruffenen Halberstädtischen öfters vorzuziehen, weil er we-
niger, denn jener, schleimet, auch weniger den *Aolum microcosmicum*,
Ungewitter und Sturm mit schrecklich-blasenden Winden, in der mensch-
lichen Machine zuerregen und zuerwecken annahmet; Wir lassen auch
die Medicinalische *Gose* anigo still vorbeys passiren, und gedencken nichts
von solcher, wie sie nemlich in der Kayserl. Freyen Reichs-Stadt Gose-
lar unten am Harz gebrauet werde, und wie sie wegen ihres weinhaff-
ten und lieblichen Geschmacks, auch indem sie ein gut Ehestandes-Bier
seyn sol, überall ohndem genug bekannt ist; sondern unsere Intention
gehet

Nota II.

Die Etymologie und derivatio hujus appellationis sol en verité
diese seyn; weilten die Mönche auf dem Closter Niddagshausen,
wann sie von diesem Bier getruncken, alsdann solten sehr luf-
tig geworden seyn, und ihre Kappen mit diesem Bier gefüllet
und mit selbigen lustig herumgesprungen seyn.

gehet nur dahin vorigo bloß den Duckstein, ein köstliches Bier, so in der Stadt Königs-Lutter gebrauet und durch ganz Teutschland verfahren wird, kühlich zuberrachten.

§. IX.

In nur gesetzten vorhergehenden Paragrapho haben wir das Vaterland dieses herrlichen Getränkes angegeben, nemlich daß es die Stadt Königs-Lutter sey, welche 3. Meilen von Braunschweig, und zwey von der berühmten Julius-Universität Helmstedt lieget; sie hat ihren Nahmen von dem kleinen durchstreichenden Fluß die Lutter (III.) genannt, welcher ohnweit der Stadt und dem dabey liegenden Closter gleiches Nahmens aus einem Topho oder Duckstein aus sieben Quellen unten am Fusse des Elm-Waldes entspringet, und dieses Flusses Wasser, indem es sehr hell, klar, lauter und rein, hat diesem Fluß den Nahmen Lutter, quasi Lauter, gegeben, und wird zu den Bier Duckstein gebrauchet. Der Brunne, daraus dieser kleine Fluß seinen Anfang nimt, ist unter dem Regimine Ihro Hochwürden des ihisgen Abts des Closters Königs-Lutter, Herrn JOHANNIS FABRICII, renoviret, ausgebracht, von allen quisquiliis gesaubert, und ein Haus von gesägten Quader-Steinen darüber gesetzt worden, unter dessen Dache der Gott der Brunnen und Wasser, der Neptunus mit seiner

D 2

l reys

Nota III.

Trithemius meldet, daß das Stifte Königs-Lutter, so lange Monnen darinnen gewesen, sey Luteran genannt worden. Diesen Nahmen aber hat das Closter, wie auch das darbey gelegene Dorff und Stadt, ohnzweiffel von den kleinen, doch schönen, reinen und lautern Bach oder Fluß, der auf Nieder-Sächsisch die Luter oder Lutter, im Hoch-Teutschen die Lautere heißet, bekommen. Engelhus. in Chron. pag. 223. nennet ihn Lutheram. vid. Johann Letzneri Kurze Beschreibung des in Wolffensbüttelschen Herzogthum gelegenen Kayserlichen Stiffts Königs-Lutter p. 12. & 13.

dreyzackigten Gabel, welcher aus verschiedenen Krügen Wasser fließen läßt, in Stein gehauen und eingegraben stehet mit dieser Überschrift:

Ex fonte bibens fontem corona.

Es wird diese Stadt aber mit einem Epitheto: Regia-Lutera, Regio-Luteranum oder Regio-Luterense, von dem Kayser Luder oder Lothario (IV.) weil der Kayser damahls, als ein noch nicht vom Pabst gekrönter Kayser, König genennet wurde, besetzt; Es hat dieser Kayser das dabey liegende Kloster nicht nur mit schönen liegenden Gründen und Gütern beschencket und reich gemacht, sondern hat auch die Nonnen daraus versaget, und es zu einem Mönchs-Kloster gemacht; Vielleicht wird es auch Regia-Lutera oder Königs-Lutter genennet, um solches von andern Orten in hiesigem Herzogthum zu unterscheiden, so eben gleichen Nahmen Lutter haben, zu distinguiren, nemlich von dem Amt Lutter am Bahrenberg und von der Graffschafft Lutterberg.

S. X.

Nota IV.

Vom Kayser Lothario, welchen die Historien-Schreiber auch Luder, Ludger oder Ludolf nennen, sagt Krantzius Lib. IV. Metropol. c. 21. wird das Kloster Regale Lotharium genennet; und Meibomii Worte Tom. III. Rerum German. p. 297. sind diese: Cæsar nomen Regalis Lutteræ Cænobio reformato imposuit. Vom Kloster ist dieser Nahme auf die anliegende Stadt gekommen etc. Vid. supra citat. Joh. Letznerum p. 27. etc. sage ich also nun Regale-Lotharium, so sage ich idem per idem, irret demnach der angezogene Krantzius, wenn er setzt, das Kloster werde von Kayser Regale-Lotharium genennet, denn das Kloster der Jungfrauen hieß schon Luter vor den Kayser, aber nachdem der Kayser die Nonnen gestiftet, und ein neues für die Mönchen hat bauen, da ist es vom Kayser nicht Lutera, sondern Regia, und also Regia-Lutera genennet worden.

§. X.

Diese Stadt, dessen Sciagraphie bey dem Autore der Topographie des Herzogthums Braunschweig fol. 136. zusehen, welcher die Stadt Anno Christi 1654. beschrieben und abgebildet, lieget in dem Herzogthum Braunschweig nicht weit und zwar unten an dem Fusse des Einwaldes, an einem gesunden, lustigen und dabey lustigen Ort, und ist ganz auf einem Topho erbauer, welchen die Einwohner dieser Stadt Duckstein nennen; Es ist solcher aber in der That nichts anders, als ein veritabler Bad-Tuff-oder Topff-Stein, rauch, leicht und sehr porös, so daß er zuweilen wenig oder nichts von dem löcherichten und leichten Binsen-Stein unterschieden ist; man findet ihn auch fistulös d. i. als ob er aus lauter durchlöchertern steinern Pfeiffen zusammen gefeset oder geleimet wäre; Item so ist er zuweilen voll grosser und sehr weiter Stein-Höhlen und Löcher; überdas ist er weich und zerbrechlich, (zumahl wenn er erst gebrochen wird, welche Mollities doch aber in und von der Sonnen-Hitze, wenn er in der Luft lieget, sich mehr und mehr verlieret) und kan mit gar leichter Mühe in ein Pulver zerrieben werden, ist trocken und sehr dürstig, weißgraulicht vom Farbe, zuweilen auch gelblich, röthlich, zuweilen auch schwarz. Hier zu Lande ist er sehr wohl bekant, und wird weit und breit verfahren, man bauet Grotten und Unterirdische Hölen daraus; Der Hoch-Fürstliche Lust-Garten zu Salzdahlum, welchen wir mit besten Recht ein Miraculum und Wunderwerck dieser unserer Zeiten nennen können, leget denen curieusem Liebhabern viele schöne Grotten, grosse unterirdische Hölen, künstlich erbauete und anmuthige Einsidlers Celle und den Berg Parnaßum mit den Erfindern aller guten Künste und Wissenschaften, den Musen, und noch mehr andere Dinge, so aus diesen Lutterischen Duckstein künstlich verfertiget, zubeschauen und zu bewundern dar; Ja fast die ganze Stadt Königs-Lutter ist aus solchem Tuff-Stein erbauer. Das Wasser der Lutter, wenn es durch diesen Stein läufft, löset an vielen Orten einige particulas desselben ab, führet sie mit sich, und läffet sie wiederum an andern Orten fallen, welche Sein-Particulgen denn diejenigen Dinge, so sie in der

Præcipitation und niederfallen antreffen und berühren, mit Stein überziehen und gleichsam balsamiren, es ist diese incrustatio und balsamatio lapideo-tophacea nicht sonder Verwunderung an vielen Dingen daselbst zusehen; In unserm schlechten Lithophylacio haben wir einige Piecen, so wir aus Ihro Hoch-Edelgeb. des Herrn Bürgermeisters Schmalbruchs daselbst gütigsten liberalité bekommen, davon aufzuweisen, welche wir nunmehr auch in Kupffer stechen und dem ersten Theil unsers unterirdischen Braunschweigs mit einberleibet haben; als da ist erstlich eine zweyschaligte Muschel (Concha bivalvis vulgaris, wie dergleichen in den Teichen und Wassern hiesiges Landes gefunden werden) welche ganz in ihrer superficie mit harten topho überzünnet, in der Dicke eines halben Fingers; Item Aeste von Bäumen, diecker als ein Finger mit solcher materia lapidea umgeben; Item ein Zahn, so auch in einer zimlich dicken crusta eingeschlossen; mehr und noch schönere Stücke von solchen sehenswürdigen incrustatis findet man bey Ihro Hoch-Ehrwürden, dem Herrn Superintendente Duven dasiges Orts, welcher eine zimliche Collection von solchen sol gemacht haben; das curieuseste so wir von diesen Dingen gesehen, war ein ganz sceleton von einem Krebse, der ganz mit topho überzogen war, und andere Sachen mehr, die doch alle hier zuerzehlen zu weitläufftig fallen dürffte; hoffen doch aber, daß das wenige, so von diesem Stein erinnert worden, nicht ganz unangenehm seyn werde, in dem das Bier Duckstein von diesem topho seine Benennung erhalten.

S. XI.

Das Bier also, davon wir an dieser Stelle reden, heisset Duckstein oder Duchstein; dieser Nahme ist ihm sonder allen Zweifel von dem nur kurz vorher erzehlten topho oder Tuff-Stein, daraus das Wasser, die Lutter, entspringet und hervorquillet, und durch welchen Stein es seinen Lauff bis fast an den Ort nimt, da es sich mit einem andern Fluß, so in diesem Herzogthum Braunschweig der wohl-schmeckenden Gründlinge und Krebse wegen sehr renommirt und bekannt ist, die Schunter benannt, sich vereiniget und mit dessen Wasser sich vermischet, gegeben.

S. XII.

§. XII.

Es ist aber ein weißes Bier, so aus lauter und puren Weizen, welcher durch besondere Hand-Griffe in Malz verwandelt wird, und den nur genannten schönen und klaren Lutterischen Wasser gekochet, hernach in besondern Gefässen, welche man Stannen nennet, gekohren wird; ist gleichsam naturæ mediæ zwischen den Wasser und Wein; dienet den Durst zulöschten, die Verdauung der Speisen zu befördern, und selbe zur Nutrition judistribuiren; hat über dieses noch besondere herrliche Tugenden in re medica, treibet starck den Urin, widerstehet dem Stein, und ist sonst noch in vielen Kranckheiten nicht sonder guten Effect befunden worden.

§. XIII.

Diejenigen, denen dieser köstliche Nectar bekannt, werden uns gar bald gleich geben, daß der Duckstein ein weißes Bier sey, denn es hat eine schöne Farbe fast wie ein gelbes Wachs, und die Biere von dieser Couleur pflegt man weiße Biere more sic jam recepto, zu nennen, denn ein weiß Bier, wenn wir das Wort kriete nehmen wolken, ist uns nicht bekannt, wiewohl wir zugeben, daß ein Bier, respectu und in Gegenhaltung gegen ein anders von einer etwas weißern Farbe sey; alle die Biere aber, denen wir den Nahmen der weißen Biere gegeben, haben allezeit eine mehr oder weniger gelblichere Farbe, und werden nur weiße genennet zum Unterscheid der dunkeln, rothen, braunen oder schwarzen Biere, als welche meistens Hopffen-Biere, Lager-Biere und Merzen-Biere sind. Es wird aber auch ein Braun-Bier in Königs-Lutter gebrauet, welches man Erndten Bier heisset, welches nicht so wohl von der Zeit, da es gekochet, als vielmehr von derjenigen Jahres-Zeit, da es consumiret und verbrauchet wird, nemlich der Erndte, da man es trincket, also benennet worden, denn es kühet und erfrischet, hat auch dabey keinen übeln Geschmack; von diesen aber reden wir hier nicht, sondern nur bloß von dem weißen Biere desselben Orts, nemlich dem Duckstein.

§. XIV.

S. XIV.

Es ist überall bekannt, daß die Biere nach der verschiedenen Art des Korns, so von den Bran-Weistern darzu adhibiret wird, von einander unterschieden sind und differiren; Das gemeinste Korn ist Weizen und Gersten; von welchen zweyen wiederum entweder eins allein, oder beyde zugleich, entweder beyde in gleicher Quantität und Maasse, oder von einem mehr, von andern weniger, mit oder ohne Hopffen, zum Brauen genommen werden. Die aus Weizen-Malz gekochten Biere, hält man gemeinlich dafür, daß sie sehr hitzen, daß bey viel Nahrung gäben, fett machten, dickes Geblüthe causirten, Engbrüstigkeit, schweren Athem und andere Brust-Kranckheiten zu wege brächten, die viscera verstopfften, Harn-Ruhr erweckten, den Leib starck öffnieten und laxirten, auch zu Stein-Beschwerung, ein der schmerzhafftesten Kranckheiten Gelegenheit gäben; Die Ursache aller dieser erzehlten Ubel suchen die Beschuldiger in den crüden Salz und rohen Tartaro, welche sich beyrn Weizen befinden sollen. Die Gersten-Biere, das ist, die aus Gersten-Malz verfertigt sind, halten viele für viel gesünder, sie hätten nemlich einen zartern und bessern Safft bey sich, gäben nicht so ein extraordinair starckes Nutriment, als jene, die Weizen-Biere nemlich, cröffnieten dabey die verstopfften vasa und Aederlein, bewegten und trieben den Urin, hitzen nicht sonderlich, sondern wären mehr temperirt; doch schreiben sie diese Dinge mehr dem Hopffen, als Gersten bey. Unser Duckstein ist ein schönes Weizen-Bier und bekömmet alle seine Kräfte und unvergleichliche Tugenden von diesen edlen Weizen-Korn. Der Herr von Rohr thut dieses angenehmen Getränckes in seiner compendieuses Haus-Haltung Bibliothec pag. 195. & 196. mit folgenden Worten Meldung: „Eitel
„Weizen gibt den besten Duckstein, nimt man aber etwas Gerste
„darunter, so wird er geringe; von Hopffen muß ganz wenig hinzu ge-
„than werden; den räucherigen Geschmack nimt er von dem Strobe (V.)
an,

Nota V.

Diesen Geschmack haben wir noch niemahls bey ihn gefunden, so wird er auch nicht mit Stroh gebrauet, indem man das Holz däßiger Gegend ganz wohlfeil haben kan.

an, mit welchen er aus Mangel des Holzes gebräuet wird. Die Schaden, so von den Weizen-Bier entstehen sollen, haben niemahls diejenigen an unsern Duckstein observiren und wahrnehmen können, die ihn doch statt ordinairen Getränkes täglich getruncken und trincken; so viel uns selbst anbetrifft, haben wir solche Observation weder davon gehöret noch gesehen; denn was das erste anlanget, da man spricht: daß die Weizen-Biere nemlich sehr histen und das Geblüthe extraordinair movirten, so geben wir zwar zu, daß sie respectu der Gersten-Biere, auch im Gegenhaltung eines Weizen-Biers gegen das andere, mehr Wärme dem Geblüthe mittheilen, als jene, vor nemlich aber müssen wir auf die Quantität sehen, anders auch ein Gersten-Bier, wenn es nicht mit maassen getruncken wird, auch nicht fühlet, sondern seine particulas igneas und spirituosas so wohl dem menschlichen Körper communiciret, als ein Weizen-Bier, davon man denn wohl Exempel, wenns nöthig wäre, anführen könnte, wir lassen es aber, als eine Sache, die ohndem mehr als zuhekannt, vorbei. Vom Luttersehen Duckstein hat sich keiner zubefürchten, daß er werde angestreckt werden, so lange er solchen nur modice (das ist, so lange er den rechten Gebrauch nicht in einen Mißbrauch verwandelt) zu Erhaltung seines Leibes und Lebens (denn der Mensch ist nicht des Bieres wegen, sondern das Bier des Menschen halber, zu Erhaltung seiner schwachen Machine erfunden worden) gebrauchet, ja was das meiste, er wird ja in hisigen Kranckheiten nicht interdiciret und verbohten, sondern von vielen in dergleichen nicht sonder Nutzen adhibiret; wäre es nun, daß er extraordinair grosse Hitze machte, würde man ihn in solchen Fällen mehr Schaden als Hülffe verschaffen sehen, indem ein Feuer zum andern geleyet, nur stärker brennet, oder vielleicht läst sich des Herrn D. Heuchers ehemahls in Wittenberg gehaltene Dissertation de igne per ignem exstinguendo mit hieher ziehen? Den zweyten Schaden, so von Weizen-Bier entstehen sol, betreffend, daß es nebst der starcken Nahrung, so es giebt, auch besonders fette Leute mache, ist in so weit wahr, denn die Weizen-Biere nähren, auch unser Duckstein giebt ein gutes Nutriment, doch kömmt solches bey weiten nicht bey demjenigen, welches wir in einigen Städten von gewissen Gerstens

sten-Bieren angemercket, da wir Leute gesehen, die wegen ihrer dicken und fetten Leibes-Constitution kaum gehen konnten, und fast nöthig gehabt hätten mit jenem dicken Baccho ihr grosses und schweres pondus des Unter-Leibes auf einen Schiebes-Karren vor sich herzuschieben, bey welchen diese tröstliche Inscription zulesen:

Trinck ich Wasser / so werde ich faul /
 Trinck ich Covent, so heng ichs Maul /
 Trinck ich Bier / so werd ich voll /
 Trinck ich Wein / so werde ich toll /
 Ich weiß nicht mehr was ich sauffen sol.

Dergleichen monströse Maschinen, die wegen ihrer ausserordentlichen Fettigkeit weder gehen noch stehen können trifft man in Königs-Lutter schwerlich an; es nähret der Duckstein modice und macht keine extraordinair fette Leute: die sinnreiche Einfälle jenes Poëten quadriren nicht gar zu wohl zu unsern Bier, und sind als ein blosses scomma anzusehen:

Frantreich / Ungarn und der Rhein /
 Rühmen ihren guten Wein /
 Doch wird fetter als ein Schwein /
 Wer viel trinckt von den Duckstein ;
 So jemand es nicht glaubt / der kan nach Lutter reisen /
 Und trincken viel / so wirds ihm bald sein Spiegel
 weisen.

oder:

Wirstu es auf ein Jahr in Lutter nur probiren /
 Kansu dein fettsten Schwein den Rang abdisputiren.

Uns ist eine vornehme Person bekannt, welche von Jugend auf gewohnt war Braun-Bier zutrinken, diese als sie in hiesigem Herzogthum vor etwa 20. Jahren sich verheurathete, wolte zu Anfangs kein weiß Bier, und in specie unsern Duckstein nicht trincken, aus der Ursache,
 sie

sie lebte in der besten Persuasion, daß sie von solchem eine besondere
 fette Konstitution überkommen würde, welche sie doch, wie alles an-
 dere Frauenzimmer, das mehr eine schlancke und dünne Taille liebet,
 sich deßhalb selbst in fischbeinerne Kercker einschliesset, äusserst hassete;
 was geschicht aber, als sie sich doch endlich Duckstein zurincken über-
 reden lassen, und einen besondern gusto daran fand, continuirte sie
 damit und gewöhnete sich darzu, fängt aber nach und nach mehr und
 mehr an von ihrer zuvor gehaltenen Bölligkeit zuverliehren, und giebt
 nunmehr diesen Metamorphosin einzig und allein dem Duckstein
 schuld; Drittens, so sol das weisse Bier ein viscoses, zähes und schleim-
 migtes Geblühte machen; Diese Wirkung können wir eben auch
 dem Duckstein, als welcher vielmehr ein flüssiges Geblühte macht, mit
 guten Gewissen nicht zuschreiben. Viertens die Brust-Kranckhei-
 ten, als Engbrüstigkeit, schweres Athem ic. mit welchen es gleichfalls
 die Menschen belegen sol, anlangend, so sind diese Ubel in der Stadt
 Königs-Lutter gar nicht bekant, und wenn sie ja sich bisweilen
 bey ein und andern subjecto einstellen, findet man ordinair, daß sie
 andere causas dieser Zufälle angeben, ja es müsten sodann auch diese
 affectus pectorales gemeinschaftlich daselbst grassiren, so aber noch
 niemahs geschehen. Was die Verstopffungen, Fünftens, die das
 weisse Bier in denen visceribus machen sol, betrifft, finden sich vom
 Gebrauch des Ducksteins, als welcher vielmehr die Natur und Eigen-
 schafft hat die verstopfften vasa und viscera zuöffnen, gar nicht ein.
 Den Urin hält selbiger gleichfalls nicht zurück, denn wenn ein Bier ist,
 so leicht und gut per meatus urinarios passiren, so ist es wohl der Duck-
 stein. Was sie zum siebenden den weissen Bieren schuld geben, nem-
 lich, daß sie laxirten, so wissen wir eben nicht, ob man dieses für eben
 einen so schlimmen effect eines Bieres anzusehen habe, und ob es nicht
 vielmehr als etwas Gutes bey einem Getränke zuconsideriren, wenn
 es den Leib täglich offen erhält; Die Goslarische Gose thut dieses auch,
 unterdeß lästet sie doch Jedermann für ein gut- und gesundes Getränke,
 wie sie es denn auch in der That ist, passiren; und obgleich, indem
 wir niemahls, als nur von extraordinair frischen und nicht recht fer-
 mentirten Duckstein dergleichen Observarion gehabt, unterschiedentlich
 E 2

Deßhalb von uns bey andern nachgefraget worden, ob auch Jemand nach Gebrauch dieses Biers eine besondere præternaturrelle Lubricität des Unter-Leibes vermercket? Da man uns denn allzeit geantwortet, daß sie von solcher nichts wüßten oder sich darüber brschweren könten. Dieses leugnen wir nicht, daß der gar zu frische Duckstein, wie diese Eigenschafft alle andere Biere auch an sich haben, wenn man sie trincket, ehe sie vollkommen ihre Unreinigkeiten vergohren und von sich gestossen haben, laxire, welche Incommodität doch derselbe nicht mehr verursacht, so bald er nur ein oder zwey Tage alt worden ist. Nun ist noch der achte und letzte Schade, so von den weissen Bier entstehen sol, übrig, es gibt Materie her zu Generirung des Nieren- und Blasens Steins; Von diesen beyden aber, als auch von der Gicht, und allen den Kranckheiten, die in den Scholis der Medicorum tartarische pfliegen genannt zu werden, wissen diejenigen, so dieses Bier trincken, nichts, zumahl aber und vornemlich diejenigen, so in solcher Stadt geböhren, auferzogen worden und leben; Niemand darff hier die mächtige Königin Podagra verehren! Niemand darff sich hier über die scharff- und strenge Herrschafft der Gicht beschweren! Niemand darff sich hier dem schneidenden Messer des Frere Jacques unterwerffen (VI.) Aus alle dem nun, was hier in diesem Paragrapho erzehlet worden, läßet sich hoffentlich zur Gnüge sehen, was für einen grossen und besondern Vorzug der Lutterische Duckstein vor vielen andern weissen Bieren habe; er öffnet, treibet den Urin, gibt guten Nahrungs-Safft, und ist eines der allergefündesten Biere, so daß er, der Duckstein, vielmehr und mit größern Recht ein Herr und Bezwinger vieler Kranckheiten, als ein Vater und Urheber derselben kan und mag genennet werden.

§. XVII.

Nota VI.

Der Frere Jacques ist ein Mönnich gewesen, so zu Ende der vorigen Seculi Anno 1697. nach Paris kommen, und von seinen besondern und sichern Hand-Griffen den Stein zuschneiden viel Wesens gemacht; vid. Petri Dionis Chirurgische Operationes p. 237. und D. Laurentii Heisteri Chirurgiam p. 642.

§. XVII.

Der Weizen ist also die Materie und basis, woraus unser Bier ge-
brauet wird, das vornehmste Ingrediens des Ducksteins; Was
Weizen sey ist allen und jeden bekannt, nemlich die Frucht oder der
Saame eines Korn-Gewächses, welches einen knotigten Halm und
Stengel treibet, mit langen und schmalen Blättern, die dem Grase
nicht ungleich sind, in dessen Summität und Spitze eine Korn-Aehre
sisset voller Fächerger, in welchen länglichte Saamen-Körner liegen,
die wenn sie ihre Maturität und Reiffe bekommen haben, ausgedros-
chen und zu leichten und weissen Meel gemahlen werden, welches her-
nach dienet Weiß-Brodts oder Semmel, Brey, Graupen und Bier
daraus zu machen, doch muß es, wenn es zu den lezten sol verbrau-
chet werden, nur geschrotet, das ist, gröblich zerbrochen und gemahlen
werden. Die Lateiner nennen diese Art des Geträides triticum, von
triturare, dreschen, weil es sehr leicht aus seinen capsulis seminalibus
und glumis, welche es nicht best umgeben, herausfällt. Dieser Saa-
me, wenn er durch das Feuer von den Chymicis in ihren laboratoris
analyfirt und aufgeschlossen wird, giebt erstlich ein Oehl in zimlicher
Quantität, und darauf ein weisses Sal volatile oder essentielle, wel-
ches, in die Sonnen-Strahlen gesetzt, seine weisse couleur in eine
röthlichte verändert; Man beliebe hievon des ehemahligen vortreffli-
chen Natur-Kündigers, des Roberti de Fluctibus dreyfache Anatomie,
im ersten Theil de nutrimento facile principe, nempe pane, ignis acie
diffecato, weiter nachzulesen. Der D. Ettmüller rühmet in seinen
Operibus Medic. theoret. pract. Tom. I. pag. 556. in den Collegio
pharmaceutico über Joh. Schröderi Pharmaciā Medico-Chymicā
dieses Weizen-Oehl als ein besonder und vortrefflich Cosmeticum
und Mittel die Haut fein, rein und sauber zumachen, wie denn auch
vieles Frauenzimmer gewohnet ist, hierzu die Weizen-Kleye zugebrau-
chen; Es kan auch der Weizen gar wohl zu die decocta pectoralia ge-
nommen, sicher und ohne Schaden gebraucht werden, ob gleich, wie
oben gesagt, vorgegeben wird, als ob die Weizen-Biere der Brust
schäd-

schädlich wären; Die Graupen aus Weizen gemacht, sind billig als
 len andern vorzuziehen, und mit dem Reiß zu vergleichen.

S. XVIII.

Was die Chymie für eine höchstnützige und nützliche Wissenschaft
 sey, und die nullo modo im menschlichen Leben zuentbehren, ist
 nicht unbekannt, und weisen uns solches auch die, so Bier brauen,
 denn diese können ja ohne derselben Hülffe und Beystand nicht ein
 Malz machen, weniger ein wohl-schmeckendes Bier kochen; Diese
 nehmen ja lauter Chymische Processse und Operationes mit dem Wei-
 zen vor, ehe sie solchen zum Brauen nutzen können, erstlich begießen
 sie ihn mit Wasser; Was ist dieses anders, als diejenige Chymische
 Operation, welche man infusionem nennet? Hernach lassen sie ihn
 weichen; auch diese Operation ist denen Chymicis unter den Nahmen
 Maceratio nicht unbekannt! Folgendes trocknen sie ihn wieder entweder
 am Feuer auf der Darre; Auch wird in den Scholis Chymicorum
 diese Operation unter den Nahmen tostio gewiesen! oder nur bloß in
 der Luft; und diese nennen die Chymici exsiccationem! Leglich mah-
 len sie ihn; und welche Operation ist wohl in denen Laboratoris Chy-
 micorum gemeiner, als eben die trituration? und alle diese nur erzehlte
 Chymische Processse müssen nothwendig vorhergehen, ehe und bevor sie
 den Weizen zu Verfertigung und Kochung eines guten delicaten Biers
 füglich brauchen können. Das Malz, welches die Lateiner Malthum,
 die Griechen aber Byne, teste Aëtio, genannt: *βινη ἐστὶ κριθῆ βεβοεγ-
 μένη καὶ βλάστησασα, καὶ πεφρυγμένη μετὰ τῶν γλαυοδίων*, Gersten so
 mit Wasser besprenget und begossen, wächst, und wird mit den her-
 vorgekommenen Keimen gedarret; andere Brastum, wenn es aber ge-
 schrotet ist, Polenta heisset, wird nun nach den vorgefesten Chymischen
 Processionem, macerationem, tostionem & exsiccationem,
 triturationem & fractionem in molendina in polentam bereitet; den
 modum wollen wir hier nicht weitläufftig hersetzen, indem man satz-
 samme Nachricht davon annotiret findet bey denen, so ex instituto
 von

von Bier-Brauen und Malz-Machen geschrieben; (VII.) die Raisons aber und Aethiologien dieser Chymischen Operationen hat ein gelehrter Oxfurtischer Medicus und Philosophus, Thomas Willifus in seiner Diatriba von der fermentation oder motu intestino particularum in quovis corpore artig der gelehrten Welt communiciret, seine Worte sind diese: „Hordeum germinare permittitur, ut principia ejus activa in vigorem seu exaltationem collocentur. Cum enim germinat frumentum, spiritus, sal & sulphur prius sopita & inertia una, turgescunt, & ad vires suas statim exerendas, ceu veterno excusso, accinguntur. Reliqui apparatus & tostio in primis ab ulteriori germinatione prohibent, ne principia ejus plurimum laxata nimis exhalent, & è subjecto avolent &c. Ein mehrers ist bey dem Autore selbst zu sehen. Je besser und reiner der Weizen, je besser und reiner wird das Malz, je reiner und schöner das Malz, je wohlschmeckender und lieblicher wird auch der Duckstein. Ob der weisse Weizen dem gelben und braunen vorzuziehen, welches man ordinaire glaubt, ist dahin gestellt, wenigstens achten unsere Ducksteins-Brauer diesen Unterscheid wenig oder nichts, doch ziehen sie allzeit denjenigen, so aus dem Herzogthum Magdeburg, den man Weizen aus der Böhre nennet, und den, so aus dem Fürstenthum Halberstadt zu Ihnen gebracht wird, dem, so bey ihnen wächst, vor, weil er eher und besser, als dieser reimet, mehr und auch süßern Saft hat, weil er auf den schönsten fettesten Boden und Acker wächst. Bey der Bereitung des Malzes

Nota VII.

Als da ist der Alexander Sincerus in seinem wohlverfahrenen Brau-Meister, so in Prag in 12. gedruckt. Item die hochnützliche und bewährte Bier-Brau-Kunst. Leipzig 1687. 12. Item der zu allerley guten Geträncken treuherzig-anweisende wohlverfahrene und curieuse Keller-Meister. Nürnberg 1710. 8. Henric. Smetius in Miscellaneis Medicis p. 612. &c. Conrad. Behrens in Selectis Diæticis Sect. III. Cap. III. p. 321. &c. Der Herr von Hohberg in seinem Adlichen Land-Leben und andere mehr.

kes muß noch dieses mit in acht genommen werden, daß es nicht allzustarck darre, (indem sonst der beste und süsseste Saft mit exhaliret) und erhärte, sonst bekömmet der Duckstein nicht allein eine braune, roth und widernatürliche Farbe, schmeckt brandig, sondern macht auch unlöschlichen Durst und Trockenheit im Gaumen, hefftige Kopffschmerzen zum größten Schaden der Gesundheit, wie überhaupt alle brandige Biere, das ist, die aus allzustarckgedarreten und verbrannten Malz gekochet, höchst schädlich seyn, und wenig Lieblichkeit besitzen. Vom Malz-Mahlen und Schroten leslich noch etwas zuzudencken, so hat man dahin zusehen, daß es nicht zu grob, denn sonst das Wässerichte Menstruum nicht capable ist den Saft und Krafft vollkommen auszuziehen, auch das Korn seinen Kern und Bestes nicht wohl gehen läst; auch nicht zu klein und meelicht werde, anders es sich sonst darnach nicht wohl filtriren läst, und dieses eckelhafte an sich zu haben pfelet, daß es trübe und bis auf den letzten Tropffen unruhig bleibt; des schlechten Ansehens, so ein solch Bier hat, nicht einmahl zu gedenccken, sondern das Malz muß nur mittelmässig gröblich in der Mühle zerbrochen und geschroten werden.

§. XIX.

Gemeinlich theilet man die Biere ratione ihrer Farbe, in die braune und weisse, als die beyden Haupt-Sorten, ein. Die Braunen haben mehrentheils ihre Farbe vom Hopffen und den Gersten-Malz, welches darzu mehr und stärker gedarret, als wenn es zu den Weissen sol angewendet werden, genommen wird. Der Hopffen, den die Lateiner Lupulus, à Lupo, vom Wolfe, weil man dafür hält, der Wolff pfele sich gern unter den Hopffen zuverstecken; und Humulus nennen, weil er, wenn er nicht an einem Psal oder Stock gebunden wird, sich leicht aus Demuth zur Erden neiget, und weil man allzeit aus dieser Ursache einen Stacken und Stock, wie man in den Wein-Ländern mit den Wein-Reben thut, setzen muß, hat er auch den Nahmen Vitis Populorum Septentrionalium, des Nordländer Weinstocks

Stokes bekommen; ist eine Pflanze (VIII.) welche als ein convolvulus an einer Stange in die Höhe wächst, mit dünnen, schwachen und beugsahmen Rancken, breiten und rauchen Blättern, hat Blüthen, die als Trauben zusammen hangen, klein und weißgrünlicht, von den Früchten abgesondert, als welche à part wachsen, deswegen die Botanici dem Hopffen einen sexum attribuiret, und ihn in marem & foeminam getheilet, mas hat keine Frucht, foemina aber keine Blumen; Beyde aber, so wohl mas als foemina, so wohl die Blumen, als der Saamen oder die Früchte werden mit zu den Bier-Brauen, absonderlich des Braunen Biers genommen, um solches lange zu erhalten und zu conserviren, welches denn der Hopffen wegen seines bittern balsamischen Oehls und Salzes sehr wohl verrichtet. Es ist ein Hopffen aber von dem andern, ratione des Orts und Landes, da er gebauet wird und wächst, sehr unterschieden; also ziehet man erstlich den Braunschweigischen allen andern vor, weil er ein lieblich-bitteres, doch dabey angenehmes extractum giebt, die Verstopffungen der Leber, Milch und des Gefäßes eröffnet und zertheilet, die Massam sanguineam reiniget, der Kräfte widerstehet, die Geschwulsten zertheilet, den Urin befördert, und wegen seiner herrlichen balsamischen Eigenschaft für der Fäulniß präserviret. Nach dem Braunschweigischen ist der Eisenacher der beste, als welcher wegen seiner extremen Bitterkeit wenig kochen darff; diesem folgt der Nauenburger, welcher an angenehmen Geruch und bitterm Geschmack keinem andern Hopffen etwas nachgiebet, und wird das wohl-schmeckende Nauenburger Bier, so in Ober-Sachsen sehr æstimiret und geliebet wird, daraus gekochet,

F

wie

Nota VIII.

Lupulus est planta floribus stamineis, tota planta à fructibus sejunctis, foliis scabris & rigidis, caulibus volubilibus, floribus & fructibus racemosis, illis calyce quinquepartito exceptis, his squammosis, squammis singulis singula femina, propemodum rotunda & membranaceo tegmine, vulgo Calyptra involuta occultantibus.

wie denn der D. Jacob. Wolffius es würdig geschähet, zu Jene eine gelehrte Dissertation in laudem desselben zuschreiben. Die Biere werden ferner wegen des Hopffens eingetheilet in lupulatas, in Hopffens Biere, dergleichen sind das nur genannte Nauenburger, Erfurter, der Genaische Dorff-Zeufel, das Bremer, Hamburger ic. und non lupulatas, als sind zum Exempel der Halberstädter Breyhahn, die Gosslarische Gose, das Minder Weizen-Bier, der Duckstein ic. die Hopffens-Biere ziehet man ordinair ihrer Güte wegen den non lupulatis vor, aus Ursache, weil sie die viscösen humores flüssig machen, die sauren aber temperiren, die Obstructiones und Verstopffungen eröffnen und so weiter; Unser Duckstein, davon in diesem Charteckgen die Rede, gehöret zwar nicht mit in die Zahl der Hopffens-Biere, indem nur etwas sehr weniges, so nicht zurechnen ist, darzu genommen wird, hat aber dennoch eben die erzehlten Würckungen, als jene, und noch in weit grössern Grad, so daß wir ihn dieser Tugenden halber allen Braunen Hopffens-Bieren vorziehen können, ohne jenen deshalb von ihren Ruhm was zubenehmen, oder ihnen von ihren Kräfften und Tugenden was abzuspreehen.

S. XX.

Zu Verfertigung eines jeden Biere wird eine doppelte Materie erfordert, eine die solide, die andere welche flüssig ist. Durch die solide verstehen wir Malz und Hopffen; durch die fluide aber das Wasser, als das univervelle Menstruum aller Getråncke; die solide Materie haben wir in den vorhergehenden Paragraphis betrachtet, nun wollen wir in diesem auch die flüssige ein wenig anatomiren. Es ist gewiß und allen Physicis bekannt, daß das Wasser nichts anders sey, als das vierdte Aristotelische Element, welches wenn es physice considerirret wird, ein flüssiger simpler Körper ist, dessen Theilgen alle von einander dividirer, aus lauter glatten, länglichten, beugfahmen, schlüpffrigen Öhlgens bestehen. Dieses flüssige Wesen nun, welches wir als ein Menstruum angegeben, ist höchst-nöhtig zur Kochung der Biere,

Biere, denn ohne Wasser kan kein Geträncke, folglich auch kein Bier seyn. Die Wasser differiren aber gar sehr voneinander, also ist das Brunnen- und Quell-Wasser von dem Fließ- oder Fluß-Wasser; das Fluß-Wasser von dem stehenden; dieses von den Aquis medicatis, die unter den Nahmen der Warmen-Bäder und Sauer-Brunnen bekannt sind; diese von dem Schnee- und Regen-Wasser, von den giftigen, bitteren, salzigen, salpetrischen, schwefelhafften, Martialischen, Maun-artigen, mineralischen &c. unterschieden. Welches aus so vielen ist nun aber wohl am besten zum Brauen zunehmen? Vielleicht das Fluß-Wasser? dieses ist nicht allzeit gut, denn es fließet zusammen aus Schnee, Regen, verschiedener Art Quellen und Brunnen, man wirfft in solches allerhand Cadavera und Unreinigkeiten, dadurch es öfters sehr unsauber wird, und die particulas und ramenta minima von solchen Dingen mit sich führet, ist dabey meistens trübe, doch wenn es sich gefeket, kan es gar wohl darzu genommen werden. Das an morastigen Orten und in den stehenden Seen befindliche Wasser ist höchst-schädlich, denn es hat einen unreinen und stinckenden Schwefel bey sich; das See- oder Meer-Wasser hat viel rohes und scharffes Salz in sich, deßhalb es der Magen nicht vertragen wil, und kan auf keine Art und Weise süß und zum Trincken bequem gemacht werden, dienet gar nicht zum Bier-Brauen; die aquas medicatas betreffend, so werden solche selten darzu gebraucht, indem man an solchen Orten mehrentheils lieber Wasser, als Bier trincket, doch sind sie nicht un-dienlich darzu, wie das Schlesiße Bier, so an den Orten, da die bekannte terra Silesiaca Strigenis medicata gegraben wird, gekochet, auf viel Meilweges verfahren wird, indem es sehr gesund wegen der Kraft, so es von nur gedachter Erde, durch welche das Wasser, so darzu genommen wird, fließet, hat. Das Regen-Wasser lässet sich wohl zum solviren und extrahiren wegen des Luft-Salkes, womit es im Herunterfallen imprägniret wird, gebrauchen, und ist gar nicht undienlich. Die übrig angeführten Wasser nimt man nicht gerne wegen ihrer Salten darzu; das nitrose, wenn es darzu adhibiret wird, kühlet und löschet den Durst; das Martialische öffnet und ist auch nicht zuverwerffen, denn das Eisen ein Domitor und Bezwinger vieler

Kranckheiten ist; das salzige macht grossen Durst und troetnet das bey, und heisset es von solchen; Quo plus sunt pota, plus sitiuntur aqua. Nun ist noch das Brunnen und Quell-Wasser übrig, welches am besten den Durst löschet, zumahl wenn es recht rein und klar ist, kühlet und hat gar keinen Geschmack, weil es, indem es durch die viscera der Erden, als durch ein filtrum läuft, alle particulas heterogeneas zurücke läst und deponiret, fermentiret auch nicht leichtlich, so hält sich auch das daraus verfertigte Bier länger, und wird nicht so bald sauer, deßhalben es allen andern Wassern billig vorzuziehen ist. Nun fragt sich weiter, was für ein Wasser zu unsern Lutterschen Weinhassten Safft komme? Darauf dienet zur Antwort: das aller kläreste, reineste, süßeste und unschmackhafteste Wasser, so von seiner Reinlichkeit und Lauterkeit auch Lutter genennet worden, und entspringen wir uns an keinem Ort ein solch schön crystallenes Wasser, als eben dieses ist, gesehen zuhaben; hernach ist es auch ein Brunnen-Wasser, so aus sieben Quellen ohnweit dem Kloster am Fusse eines Berges und Waldes entspringet, und einen kleinen schnell lauffenden Fluß macht; wenn auf solchen nun die Sonne scheint, wird es durch deren Strahlen temperiret, und noch mehr verbessert; und ob es gleich an sich sehr kalt ist, so hat man doch noch nicht gesehen, daß es auch in den kältesten Wintern von Eyse sey bedecket und damit überzogen worden.

S. XXI.

Dieses sey von beyden Materien der Biere und des Ducksteins, so wohl von der soliden, als flüssigen, genug gesagt. Die Kochung nun anlangend, durch welche dieser edle Franck zuwege gebracht wird, so könte davon Vieles geschrieben werden, weil aber bey denen hin und wieder citirten Autoribus solcher Modus weitläufftig und deutlich genug beschrieben und erkläret anzutreffen, so gehen wir mit stillschweigen solchen vorbeÿ, damit wir nicht das Ansehen gewinnen, als wolten wir einen schon öfters gekochten Kohl wieder aufwärmen. Nachdem das Bier genug gekochet, werden faeces und flores von ihm

nem andern Bier, vulgo Gestelle, Gest oder Berme darzu gethan, welche denn die crüden und widrigen Particulgen niederschlagen, die leichtern aber oberwärts von sich wegstoßen, und auf diese Weise es hell und klar machen und von allen Unsauberkeiten purificiren. Es ist aber sehr viel daran gelegen, daß ein Bier wohl gekochet, wohl gestellet werde, nicht zu bald, und nicht zulangsam, nicht zu heiß, und nicht zu kalt, auch nicht zu starck, doch dabey wohl ausgehäre; denn die incommoda, so aus einem nicht recht und nicht gar gekochten Biere, nicht recht und wohl ausgegohrenen; oder bey dem noch viel von den Hefen zurück geblieben, entstehen, sind viel und mancherley, auch unndthig hier alle zurecensiren; Wenn der Duckstein nicht recht gar gekochet und gegohren hat, wird es gar nicht klar, macht entseckliche flatus und viel unnützen Wind in die Welt, der andern übeln Consequenzen, so davon entstehen, indem sie mit den andern nicht wohl gestellten Bierern übereinkommen, nicht zudencken.

§. XXII.

Werner ist unser Luttercher Duckstein, wenn bey dem Malz-machen und sieden nichts versehen worden, hell, klar und pellucide, als nur immer ein Weiß Bier seyn mag, denn weil das Wasser, daraus er gekochet wird, schön hell und klar ist, so gibt es auch ein schön helles und klares Bier. Die Farbe ist als ein gelbes Wachs, welches die beste Couleur der Weißen-Biere ist; Je brauner aber solche auch ist, je schlechter ist das Bier, denn es zeigt vollkommen an, daß das Malz zu starck gedarret worden; Der Geschmack ist annehmlich und süß, zumahl wenn es frisch getruncken wird, und nur etwa 2, 3 oder 4 Tage alt ist; Wenn es aber gar zufrisch und noch Hefen bey sich hat, ist es trübe, unannehmlich und macht viel flatus. Durch das Verfahren, indem es wegen seiner Vorirefflichkeit und lieblichen Geschmack weit und breit durch ganz Teutschland verschicket wird, sol der Geschmack noch besser werden; Wenn wir unsere Meynung sagen solten, hat es uns allzeit in loco besser, als an andern Orten, dahin es verfahren worden, geschmecket, es differiret aber ein Geschmack

von dem andern, und heist nach dem bekanten Proverbio: De saporibus non est iudicandum, nec disputandum. Der Geruch desselben ist wohlriechend und angenehm.

§. XXIII.

Dus allen was bis hieher gesagt worden, lässet sich nun leicht die Gütigkeit dieses Bieres erkennen, nemlich wenn es gut ist, muß es seyn 1.) hell und klar: 2.) von Farbe gelblich als Wachs; 3.) wohlriechend; 4.) annehmlich und süß von Geschmack etc. Über dis muß es nicht adulteriret seyn mit den Guckus oder Stöckel-Körnern (IX.) noch mit den so genannten Kraute Post (X.) weil es sodann das Gehen verhindert und die Füße schwächet, daß man nicht wohl darauf stehen oder gehen kan, und sich jenes alten Verses, um dem Fall zuvor zukommen, zubedienen gezwungen wird:

Sta pes, sta mi pes, sta pes, nec labere mi pes!

Nam tu ni steteris, lapsus erunt lapides,

Über

Nota IX.

Die Guckus, Stöckel-Kochels-oder Fischkörner, Latin. Cocculi de Levante, Cocci Orientales, sind runde Beeren in der Größe der Erbsen, so Ost-Indien für ihr Vaterland erkennen, machen schläfferich und truncken, und werden sonst gebrauchet die Fische zufangen; perniciosa & deleteria qualitate gaudent.

Nota X.

Post, wird ein Kraut genennet, so man unter das Bier kochet, um diejenigen, so davon trincken, bald voll und truncken zu machen; die Botanici heissen es Chamæleagnum, Chamæpeucen Cordi, Myricam seu Myrtum Brabanticam, und ist des Bauhini Rhus myrtifolia Belgica, quæ torpidos reddit potatores & КаменъБерияу vel каменъБерияу caufatur, vide plura apud Botanicos.

Überdieses noch hefftige Kopff-Schmercken veruhrfacht, so daß man in einiger Zeit sich nicht wieder erst recht besinnen und erhohlen kan. Die Lutterschen Brau-Meister und andere Kenner dieses Biers haben noch eine besondere notam characteristicam oder Kennzeichen, nemlich sie geben Achtung auf den Schaum so im Glase, nachdem sie daraus getruncken, ad latera zurücker bleibet und anklebt, macht solcher nun als lerhand Figuren, Circul, Linien und Buchstaben, die einige Gleichheit mit den Hebräischen Lettern haben, so halten sie solch Bier für sehr gut, dasjenige aber, so solche Characteres nicht macht, ist schlechter, und dieses ist eben nicht sonder raison, denn wenn ein Bier gut und fett, und das Malz darzu nicht gesparet worden, bleibet der Schaum wegen der vielen öhlichten und balsamischen Theilgen länger und hängt sich an die Seiten des Glases an, welches hergegen ein mager und Wasser-reiches Bier niemahls thut; Die Bauern um Königs-Lutter herum sprechen; Wenn der Schluckstein, sic vocant per scomma, gut, so mache er um das Glas inwendig herum Hebräische Buchstaben. Wir gehen aber weiter fort und betrachten den Nutzen und Gebrauch, so wir davon im menschlichen Leben haben.

S. XXIV.

Anfänglich hat es den Nutzen mit andern Bieren gemein, denn es ist ein liquidum, so den Durst stillt, als welches wohl der vornehmste und erste Nutzen aller Geträncke, warum man sie täglich zu sich nimmet, ist; befördert die Niderschluckung der Speisen, indem es den Mund und Gaumen anfeuchet und lubriciret; dienet ferner zur Aufschliessung der Speisen im Magen; trägt vieles zur Chymification u. Chylification mit bey; constituiret partem chyli und ist ein vehiculum desselben; hilft mit zur Nahrung, gibt Kräfte und Stärke, und so weiter; über diese mit andern Bieren gemeine Proprietäten, hat es auch noch besondere, so bey jenen nicht allzeit zu finden, und welche wir, weil sie zur Erhaltung der Gesundheit der Menschen dienen, usus medicos nennen wollen; Unter solchen ist erstlich anzuführen, daß er, der Duckstein, den Magen und übrige viscera stärcke und beydersseits tonum robo-

roborire, welches wohl seinen spiritibus mit zuzuschreiben, denn in der destillation gibt er einen sulphurischen spiritum, der dem Wein-Geist nicht ungleich, auch sich entzünden läßt. Zweytens macht er Appetit zum essen; Drittens, befördert die Chymification und Chylification, die Verwandlung der Speisen und Alimenten in einen Milch-artigen Saft. Vierdtens, temperiret er das saltzige und muriatische serum, diluiret das zähe, schleimigte und dicke Geblühte, und führet dessen heterogeneitates durch den Schweiß und Urin aus dem Leib, deßhalb es ein sehr dienlich Bier für diejenigen zutrinccken ist, so von der garstigen Kräfte und faulenden Scorbut incommodiret werden. Fünftens, wenn man sonst ein ungewohntes Bier trincket, empfindet man öfters Strangurie, brennen und schneiden des Urins, und obgleich dieses Malheur weder gefährlich noch von langer Dauer, so ist es doch sehr beschwerlich; Diese schlimme Würckung nun aber hat noch niemand bis dato an diesen Weizen-Saft observiret. Sechstens, präserviret es für der Apoplexie, indem es die spiritus augiret, deren Circulation befördert und keinen Verstopffungen in den Nerven Platz giebet; wird auch so gar von denen, so bereits vom Schläge gelähmet worden, nicht sonder grossen Effect zur Besserung und Erhaltung des Leibes getruncken. Siebendens, ist es das beste Geträncke für gelehrte Leute und Studierende, denn weil es zart und dünne, macht es keine Obstructiones, noch beschwerliches malum hypochondriacum, zu welchen sonst gelehrte Leute ohndem wegen ihres vielen sitzens disponiret werden; Der gemeine Mann nennet daher das malum hypochondriacum eine Kranckheit der Gelehrten, es wäre aber nicht zuverantworten, und sey dieses auch ferne, daß die angenehmste Speise und Futter der Seelen und des Gemühtes, die Studia und guten Wissens schafften, den geringsten Schaden und Kranckheit dem menschlichen Körper zuwege bringen solten; Wir glauben gang sicher, wenn der Doct. Jacobus Wolffius, der Anno 1684. eine wohl elaborirte Dissertation de Potu literatorum in Zene defendiret, in specie das beste Geträncke für gelehrte Leute solte mit Nahmen genennet haben, er traun auf den Duffstein würde verfallen seyn, und demselben die Ehre und den Ruhm vor allen andern Geträncken beygeleget haben, und denselben

selben, als das beste Geträncke für gelehrte Männer, die den größten Theil ihres Lebens mit sitzen zubringen müssen, dadurch vielen Verstopffungen der zarten Niergens, absonderlich in der Milk, Leber und Gekröse unterworfen werden, auch der schädlichen Milk-Beschwerung Thor und Hür geöffnet wird, höchstens würde recommendiret haben. Ahtens, ist kein besser Geträncke für diejenigen zu finden, die von Gicht, Stein und Podagra, dreyen morbis fororiantibus, geplaget und damit beschweret werden, als eben der Duckstein, wie davon ein mehrers zulesen in unserm hochwerthgeschätzten Collegens, Herren Doct. Krügers Historia curiosa, genealogia calculorum macrocosmi & microcosmi per analogismum naturalem pag. 54. Neundtens, befinden sich auch die Hydropici nach diesen Bier sehr wohl, indem es ein starkes diureticum und trefflich per urinarias vias die extravasirte lympham præternaturalem ausführet, die vorige Lateinische Edition dieses Tractätleins hatten wir aus dieser Ursache allen Wasserluchtigen, mit Stein, Gicht und Podagra beladenen dediciret.

§. XXV.

Man erzehlet von denen, so in Königs-Lutter geboren und aufgezogen worden, auch täglich dis Bier getruncken, daß keiner derselben jemahls an Stein und Podagra darnieder gelegen, so daß auch ein Ehrenvestor Raht dasiger Stadt in vorigem Seculo ein Attestat darüber von sich gegeben und dem D. Conrad Behrens zu Hildesheim zugesandt, der solches mit in seine Selecta diætetica setzen und drucken lassen, bey ihm sind diese Worte davon zulesen: „Duckstein calcarrhosis, hydropicis, arthriticis & calculosis valde proficua, modo non ex brasio nimis tosto pareretur; existat apud me attestatum Senatus istius Oppidi Anno MDCXCI die XX. Augusti sub Sigillo datum, in quo asseritur, nullum unquam incolarum, qui quidem ibidem nati & educati sunt, calculo & podagra laborasse; und Joh. Jul. Bremer, gewese

wesener Prior des Closters Königs-Lutter führet den Lutter-Fluß res-
 rend also ein: Curvis seco fluctibus urbem Luteram, nec mi-
 ,,nores ei fructus impertio: de me enim coquitur potus
 ,,Duckstenius, potus, quo non est clarior ullus, colore gra-
 ,,tus, sapore placens, utilitate præstans, & calculum, arri-
 ,,gite aures, eo qui laboratis, comminuens atque propel-
 ,,lens, ideoque multis in Provinciis celebratus, quemque, si
 ,,Jupiter nobilissimos convivio hospites exciperet, ipse dan-
 ,,dum curaret &c. vide supra citat. Joh. Letznerum pag. 48.

§. XXVI.

Einer Deutsche Abbt, Johannes de Fuc, welcher ein grosser Freund
 des Weins war, und deshalb, wenn er reisete, allzeit seinen Die-
 ner vorausschickte, die guten Weine auszukosten und zuprobiren in
 den Orten, nach welchen er reisete, der denn gewohnet war, an die
 Häuser und Thüren, wo schlechter Wein war, est! wo aber guter zu
 bekommen, est! est! zuschreiben; Als er, der Abbt, nun auch nach
 Italien reisete, und sein Diener den Vin de Montefiascone zuschme-
 cken bekam, marquirte er denselben mit einem dreydoppelten est! est!
 est! und als auch der Abbt diesen schönen Italiänischen Muscateller-
 Wein kostete, verliebt er sich gleichsam dergestalt darin, daß er end-
 lich sein Leben bey solchen ließ und sich zu tode soff; sein Diener ließ
 ihm zum Andencken diese Grab-Schrift setzen: est! est! est! propter
 nimium est, Dominus meus mortuus est! Solte nun dieser Abbt,
 Johannes de Fuc, die schöne Biere so sehr, als die delicaten Weine
 geliebet und æstimiret haben, und hätte unsern Duckstein zuschmecken
 bekommen, wir glauben, er würde ihn, wo nicht mit einem vielfachern,
 doch wenigstens auch mit einem dreyfachen est! begnadiget haben,
 deswegen wir diesen artigen Reim darzusetzen wollen:

Wenn

Wenn Fugger so geliebt das Bier / als wie den
Wein /

So würden sechsmahl est! des Ducksteins
Zeichen seyn.

Ein Holländischer Vers mag diesem zur Seiten gefeset werden, indem
er gleichfalls in laudem unsers Biers gerichtet:

Prahltsacht jei Gecken met dem Wien /
Dei Duckstein schall keen Strund ock sien.

Folgendes Distichon rühmet zugleich auch mit noch zwey Stücke des
Braunschweigischen Landes, so überall hoch estimiret werden:

Ein ander labe sich an Rhein-und Mosel-Wein /
Mettwurst / Mumm / Duckstein sol bey uns
kein Schelmstück seyn.

Und nun wollen wir mit diesen Worten schliessen:

Ma foy Duckstein muß absolutement gut schme-
cken /

Voyes donc wie der Bauer la bouche thut be-
leckten;

Reincez la ver und schenck' mein brav' garçon
voll ein /

Es sol a la santé de nôtre Roy seyn.

Von der Zeit und in welcher Maasß man diesen köstlichen Nectar trincken müsse; Von den Ursachen, warum nur bloß die Stadt, und nicht auch das dabey nahe angränzende Kloster solchen weinhafften Saftt brauen könne; Ob er allen und jeden Naturen dienlich; Ob er jedem Alter, und beyden Geschlechtern zuträglich? Ob man Toback dabey rauchen dürffe? Ob er auf Wein getruncken schädlich? Alle diese Fragen können wir vorihro nicht beantworten, indem es viel zuweitläufftig fallen dürffte; Dieses thun wir noch hinzu, daß der Erfinder dieses Weisens-Safttes sich einen unsterblichen Nahmen und ewigen Ruhm erworben. Am Ende wollen wir noch zweyer gelehrten Professorn in Helmstedt Brieffe, so sie des Ducksteins halber, als unsere erste Lateinische Edition herauskommen, mit einander gewechselt haben, annectiren, und sind genommen aus dem andern semestri Anualium Academiae Juliae pag. 79. &c.

EPISTOLA

*Vir nobilissime atque experientissime,
Fautor & Collega honoratissime,*

Inspexi nuper Commentariolum de Cerevisia Lothariensi, quam Duckstein dicimus, a D. Brückmanno scriptum. Eo relatum legi, quod aqua fluvii Lutteræ, ex qua Cerevisia coquitur, soleat aliquide topho, quem alluit, auferre, secumque vehere. Vnde res immixta in aquam illam facile incrustentur. Deinde vulgatam de ista Cerevisia famam

nam

mam, videlicet, quod calculum & podagram nasci non sinat, testimonio Senatus Oppidani etiam confirmatam reperi. Cujus rei causam me puto invenisse, nempe aquæ istius particulas arenosas, a topko ablatas. Ratio, qua adducor ad credendum, est in eo, quod medulla lapidis molaris alba, ut scis, & in pulverem comminuta, calculum pellit. Cujus remedii opem Pater meus, cum calculo vehementer laboraret, identidem sensit. Quod si ita est, non dubito, quin mihi eadem Cerevisia quandoque utendum tuadeas. Patrem equidem tuum, summum virum, ea quotidie usum esse intellexi: neque eundem unquam calculo vel podagra conflictatum inaudivi. Deinde recordor, cum ad me filioli causa nuper invisisses, aliud agentem dixissete, scabiem non recte curatam, ac citius, quam debuerat, depulsam, aliquibus morbum mentis attulisse. Hujus eventu rationes explicatas habere multi magnopere velint, nisi equidem fallor, tui, f. & c. hon. studiosissimus,

C. D. Kock.

P. S. Avi tui, Johan. Heinr. MEIBOMII, Commentarium de Cerevisiis, non habeo ad manum, itaque nec judicium ipsius de Lathariensi compertum.

RE-

R E S P O N S U M.

*Vir maxime reverende & amplissime,
Fautor & Collega honoratissime,*

Cerevisiam Lothariensem, quam Duckstein vocant, ratione topi, quem aqua, ex qua coquitur, secum vehit, calculum pellere, non improbabile est; nec lapidea illa materia calculum generat, sed eundem potius pellere videtur. Simile quid de Aponi thermis observavit Vepferus; & in aliis quibusdam lapidibus hæc virtusprehenditur. Enimvero vis hujus Cerevisiæ diuretica insignis est, ideoque ad præservationem a calculo & podagra usus ejus multum conferre potest. Quibus inductus parens, cum ab hisce morbis sibi metueret, quod utroque graviter laborasset avus meus, non alio potu usus est, nec unquam ab his affectibus quicquam sensit. Tibi quoque non inconvenientem hunc potum fore judicaverim, si ventriculi tui textura usum ejus admittere velit; quod facta experientia te docebit. Quidam enim ventriculum ab hac cerevisia gravari conqueruntur, imprimis si paulo vetustior sit.

Cæterum scabiem in juvene quodam cacochymico

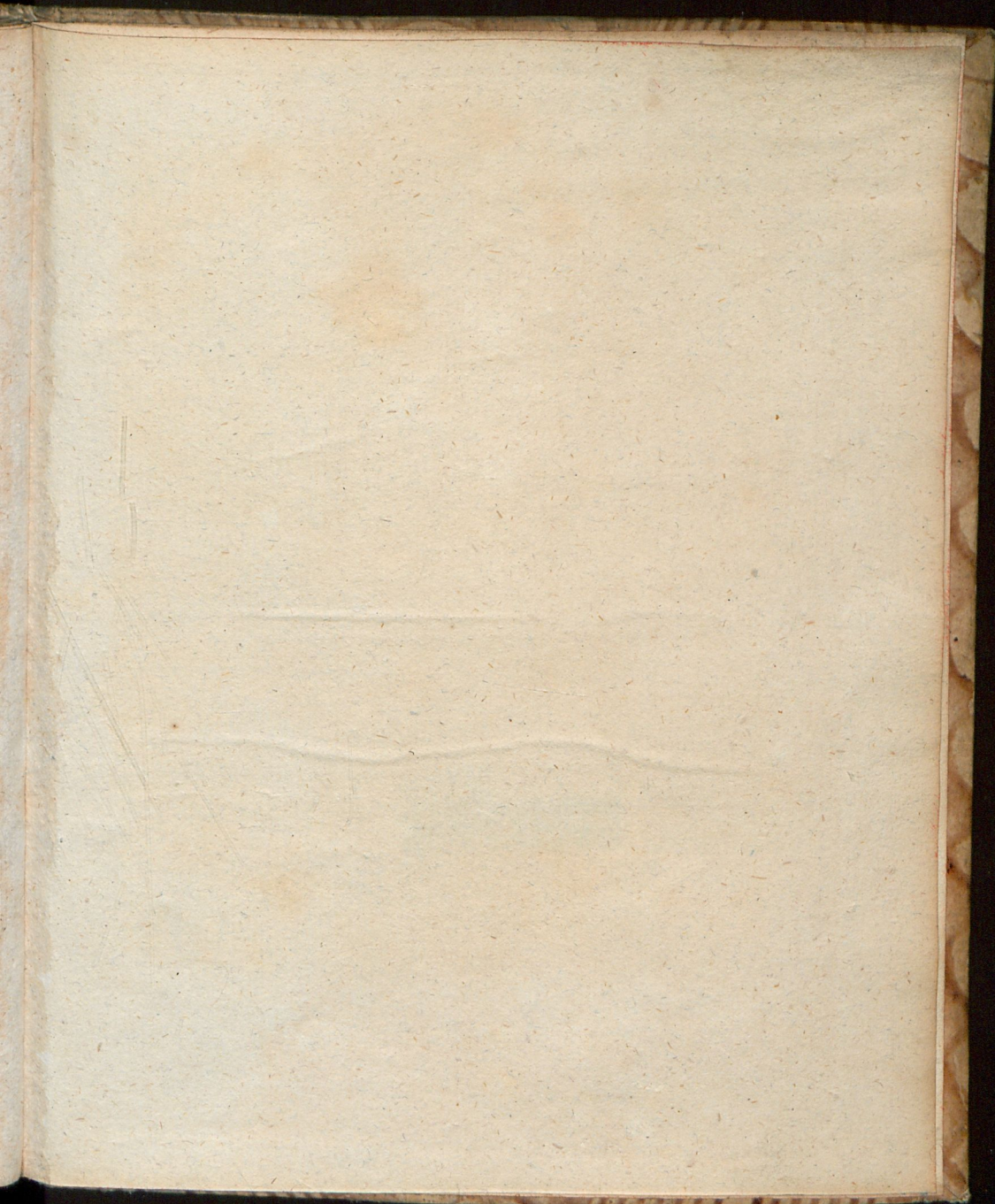
mico intempestive repulsam, & palpitationem cordis fortissimam, ita ut visu & auditu percipi potuerit, generasse, imo ipsam mentem turbasse, afferre non dubitavi: cum frequens experientia doceat, a suppressis mensibus, hæmorrhoidibus, ulceribus inveteratis clausis, semine retento, idem contingere. A lochiis post partum non fluentibus gravem maniam ante paucos annos in nobili quadam femina observavi. Viciatos per malam dietam corporis humores critico quodam motu per cutis poros in hoc juvene natura expulit, qui intra corpus citius repulsi, non tantum nervos commoventes præter-naturaliter irritasse, adeoque vehementem illam cordis palpitationem induxisse, sed & ipsos spiritus, dictos animales, in irregulares motus conjecisse, & hinc ipsam mentem turbasse videntur. Et in hac sententia, curandi, quam institui, ratio, & felix eventus me etiam confirmavit. Tu vero vale & salve. Celeb. tui nominis cultor sincerus

B. MEIBOM.

P. S. Mitto simul, quem desideras, b. avi mei tractatum de cerevisiis, in quo tamen de Lothariensi vix quicquam invenies.

F I N I S,







Te 370

ULB Halle

006 213 847

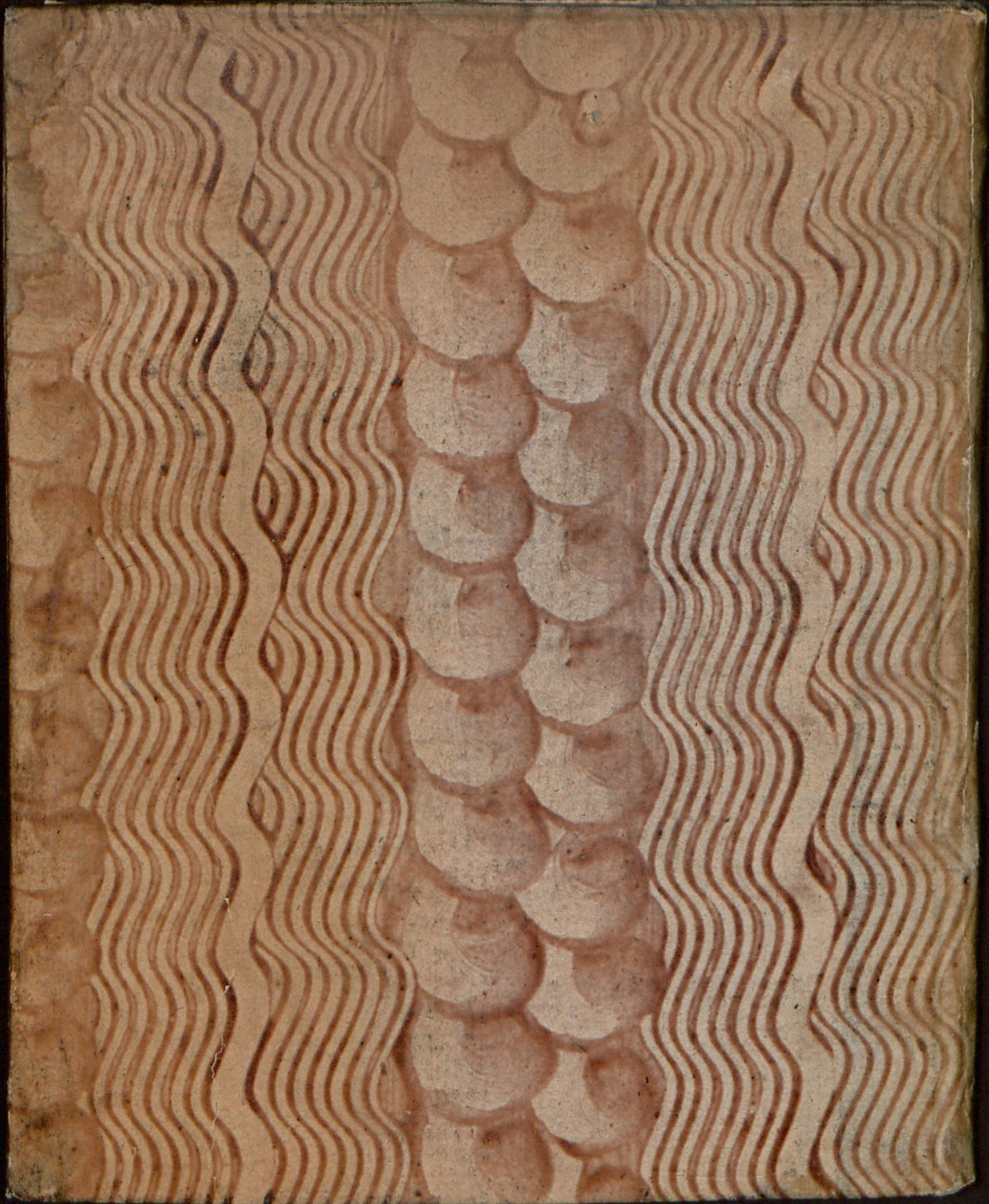


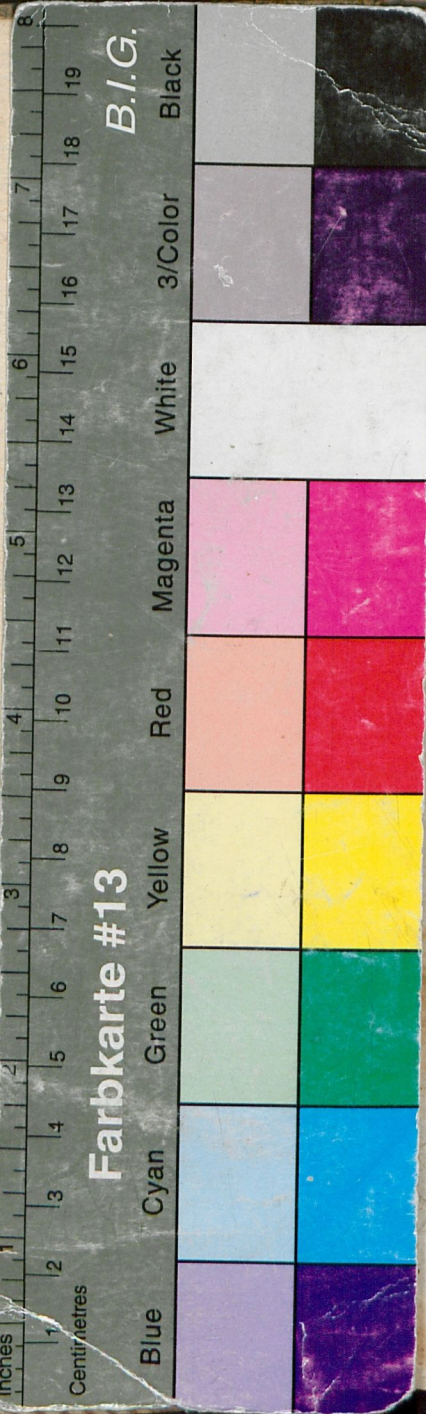
3

10/8

W.C.







724

6

Kurze Beschreibung
und genaue
Untersuchung

Des
Fürtrefflichen Weizen-Biers /

Duckstein

genannt /

Welches zu Königs-Lutter im Herzogthum Braun-
schweig gebrauet/ und wegen seines guten Geschmacks und herr-
lichen Qualitäten bey Gesunden und Krancken, durch ganz Deutsch-
land verfahren wird, dem Vaterlande zu schuldiger Liebe und allen
Liebhabern zur Ergözung communiciret

von

F. E. Brückmann/ M. D. & P. Br.



BRUNSCHEWIG/
Gedruckt im Jahr 1723.

