

## XIV.

De zuiker, honig &c. bestaande uit veel zuure en werkelyke deeltjes, en daar by lymige, werken eenfdeels op het *Alcali* van het meel, anderdeels, door dien se lymige deeltjes hebben, als de zeep en eyeren.

## IV. HOOFSTUK.

*Van het Mout-maken en Bier-brouwen, als ook hoe de Theé bereid werd.*

## I.

**D**E bakkerij genoeg doorsnuffelt hebbende, laat ons eens na de Mout-maker en de Brouwer gaan, om te vernemen op wat wyze zy een veranderinge in het koorn en bier brengen; want by aldien in het koorn geen veranderinge was gekomen, zou het bier trobbel en drabbig zyn, met weinig geeften verzelt.

## II.

Wy zien dan dat de gerst, spelt, tarwe, boekweit en diergelyke tot het bier te maken, gebruikt werden. Wanneer men dan aan het mout-maken gaat, werd de gerste of yets anders daar men mout begeert of te maken in houtte water-bakken te weiken gelegd, in welke het swelt, dit duurt gemeenlyk twee of drie nachten en dagen, na dat het heet of koud weer is, of na dat het kooren-werk hard of zacht

zacht was. Het water dan werd daar afgetapt of afgegoten, dit gedaan zynde werd het zaad op een drooge steene vloer uitgestort, verspreiden het wat van malkanderen, zoodanig echter dat het vry dik op malkanderen legt, want het zoude anders te ras droog werden, en niet kunnen schieten, dit werd dan twee of driemaal op een dag van een verschoven, op dat het niet en soude komen te broeyen, dit werd dan daar zoo lange op een gelaten en dagelijks verschoven tot dat het genoeg is uitgeschoten, dan werd het verdunt en door het dikwils roeren belet dat het niet meer uitschiete, dit werd dan op den aft oft forneus te droogen gelegd, en bekwaam maakt, om meel van te malen, 't welk meer als gemeen zoet is. Dit is dan de gemeene wyze om een mout te maken, die meer begeert lese *Dodonæum*, *M. Schook* die meerderlei bereidingen beschreven hebben.

## III.

Maar wijl wy geschreven hebben als een Moutmaker en niet als een Filosooph, zoo laat ons uit de moutery begeven, na dese cellet, alwaar we met ons gezelschap de saak eens tot in de grond inzien.

## IV.

Voor eerst komt ons dan te voren dat het saad in het water gelegd werd, om dat des zelfs bewegende en sijne deeltjes door het water souden gaande werden, daar behevens hebben wy gezien dat het zaad swol en lyviger wierd: de oorzaak dan daar van geschied even als het swellen der saden in de aarde. Als men de bast van de saden beziet, is die

ge-

gemeenlyk vol pijpjes, dit zaad dan in 't water oft natte aarde komende, gebeurt het dat door de beweginge der subtyle materie, die over al doorfweeft de locht uit die pijpjes geraakt, en daar geen ledigheid konnende in huisvelten, moeten daar de naaftgelegene lighamen in succederen, welke de water-flangetjes zyn; dese krullen zich dan rondtom de veseltjes diese in de pijpjes ontmoeten, en blyven daar valt in; dit vocht dan al meer en meer ingedrongen werdende, krygt de subtyle stoffe op de persing der hemels-bolletjes, de overhand, soo dat het zuur, zout, olie, en wat'er meer voor deeltjes zyn, meer bewogen werden als te voren; want eer se bevochtigd wierden was de persinge grooter en de beweginge kleinder. De bast dan nu soo swellende door tusfenkomst van die water-flangetjes, smeet onderwylen de subtyle materie allenxkens meerder holletjes, dat is de pijpjes en veseltjes daar het gansche saad uit bestaat, werden verwijd, en de waterige slangetjes werden daar in gedrongen: soo dat het gansche zaad moet uitzetten en dik werden, welke uitzettinge wederom oorzaak is, dat de locht weder andere deeltjes in perft; dit geduurt soo lange tot eindelijk, de veseltjes van het scheutjen oft hertjen met zyn wortel soo opswellen, dat se door de bast, 't zy hoe hard die is, moeten henen bersten.

## V.

Maar als het saad soo verre gekomen is, werd het water afgetapt, en de gerste op een steene vloer uirgestort, welke tot het verbroeyen van het koren minder gelegentheid geeft als een beplankte soldering, door welke een grooter hemels-vuur sweeft als door de steene; want daarom is een houte vloer altijd

altijd voor onse voeten warmer als een steene : dit werd dan tamelijk dik op malkanderen gelaten , om dat de water-deeltjes , die noch om en in de bast zitten meerder na binnen toe souden gedrongen werden , op dat het scheutjen als gezegt is , in welke de heele gedaante van de plant bestaat , al meerder en meerder soude uitgeperst werden : als het dan is uitgeschoten , dat is haar een teiken , dat de hoofd-stoffen in dat saad tot haar hoogte zyn gekomen , want soo se hare boogjes meerder uitspannen , souden sy alle hare fijnste pijpjes en deeltjes verliezen ; en om dit voor te komen , werd de gerst verdunt ; maar eer ik verder ga , terwijl dese gerst te schieten legt , werd hy verscheide reisen daags verschoven , en als met vooren gelegd , op dat de zelve niet kome te verbroeyen en te stikken , want dan zoude zy t' eenemaal swart werden. Hoe nu dese verbroeyinge geschied , zullen wy hier na tonen.

## VI.

De gerst dan geschoten zynde , seg ik , werd hy verdunt , eensdeels om de selve van het te schielijk schieten te beletten , 't welk beter geschiede , als se op malkanderen leide , en daar een begin van broeyinge kwam , want doe was 'er meer gelegenheid om zeer kleine pijpjes , tot het doorfroomen van een subryl hemels-vuur , te smeden , als doe se verdunt en meerder verspreid wierd. Het welk dan zeg ik door het verdunnen belet wierd : ten anderen , op dat het overvloedige water soude afdroogen , 't welk mede een oorzaak tot het ras schieten gaf.

Het

## VII.

Het schieten dan op zyn hoogste trap geweest hebbende, werd dese geschote gerst in een forneus datse den ast oft yst noemen, gelijk als in pannen al roerende met een zacht vuur, op dat het niet soude komen te branden, gedroogt, dat soo lange geschied tot al de waterige vocht vervlogen is, welke een groote oorzaak van het schieten was; dese uitgedampt zynde, werd het bekwaam om tot een meel gemalen te werden.

## VIII.

Hier door dan, seg ik, werden alle de werkelyke en licht-beweglykste deeltjes ontbonden, en vaardig gemaakt, om zich met het water te vereenigen om bier te brouwen, want anders sou het bier dik, lymig en taay werden, en niet wel aan het gesten geraken. Daarom moeten zy mede wel op het verschieten passen, en dat de bot van de gerste niet te veel uit en schiet, want dan souden alle die werkelijkste deeltjes meest vervliegen, en weinig dat goed is, na blyven.

## IX.

Het is dan nu tijd, om eens na onse Brouwer te gaan, en te zien op wat wyze het bier gekookt en gegeft werd, maar eer ik verder ga schiet my by dese gelegentheid van het mout-maken in den zin op wat wyze de Chinesen dat excellente kruid tot het drinken bekwaam maken. Want de blaadjes diese in de Lente vergadert hebben, maken zy in een forneus of t' yzere ketel daar toe gemaakt, allenkens

C c

kens

kens warm, welk kruid dan verlenst werdende, zy op een dunne mat uitstorten, met welk matjen zy de Theé sagjes in een vryven, en rollen gelijk als wy zien, dat se in een gerolt is, wanneer wyze uit Indiën krygen, zy leggen het dus ingewonden weder in de pan of pot om op het vuur allenkens te droogen, 't welk zy onderwylen al weder in een rollen, en vryven, tot dat het geheelijk is in een gekruilt en gerolt. Dit duurt soo lange tot al de vochtigheid vervlogen is, en de Theé met de vingers lichtelijk tot een poeder kan gevreven werden: de Theé dan verkoelt zynde, doen zy die in tinne oft loode flessen en bewaren die zeer dicht toegelosten op dat de locht daar niet by kome.

## X.

Dese bereidinge schynt dan mede nergens anders om te geschieden, dan om de deeltjes dewelke te voren taay, onaangenaam en onsmakelyk waren, door dit drogen tot een verhevender stand te brengen, want de deeltjes die te voren te seer geperft wierden en zich te weinig bewogen, werden door het vuur meerder verschoven en verplaaft; die nu onderwylen puntig en snydend waren, raakten uit de boeyen van de rakachtige deeltjes, waar uit een grooter beweginge van deeltjes ontstond, dese deeltjes malkanderen hakkende en kervende, geven een kortigheid in 't breken, want zy zyn noch door water deeltjes noch door de olie deeltjes zoo zeer niet meer gebonden als te voren; hier uit ontstaat ook een liefelyker smaak, want die kort gebroke deeltjes, kittelen onse tong liefelyker als te voren, doe se met malkanderen verbonden en aan een geschakelt waren; even als in het mout, dat mede

mede een grooter zoetigheid aan het bier geeft , als het koorn , dat tot geen mout gemaakt is geweest.

## XI.

Dit dan dus gedroogt zynde , moet het van de locht bewaart werden , want anders werd de Theé raay , om dat de water-deeltjes , met eenige zuure deeltjes des lochts weder in des zelfs pijpjes komen te slingeren , en de Theé van smaak en kracht veranderen. Ten anderen dat mede de fijnste deeltjes van de Theé , door de beweeglykheid van het hemels-vuur , komen te vervliegten.

## XII.

Nu dit Theétjen heeft ons wel gesmaakt , en alhoe-wel wy wel gedronken hebben en de dorst ons niet en prangt , willen wy echter de Brouwer aanspreken om te befichtigen dat gene daar wy terfond gewag van maakten , namentlijk het bier-brouwen en 't gesten. Het koken en weiken van het mout , geschied op verscheide wysen , die wy niet alle willen ophalen , want ons oorgmerk is niet om allerlei bier te maken , maar alleen om de innerlyke werkinge daar in te beschouwen : soo werd dan het gemalen mout onder het water gemengt , en gekookt , gekookt zynde te koelen gezet , getont en gegeest.

## XIII.

Ontrent het koken staat ons dan dit te bespiegelen , namelijk hoe de deeltjes zich met dit water vereenigen en ons een gijl vertonen. De deeltjes dan van het mout , voor hare bereidinge dicht aan taal-

C c 2

kanderen

kanderen geperft zynde, waren ook zeer met malkanderen verbonden en vastgeknevelt, maar door het bereiden haar eigen meester geworden zynde, zyn se kort en licht brekend, als we terftond van de Theé gezegt hebben; soo dat als daar water opgegoten werd, de waterige slangetjes, die langwerpige spits en gepolijft zyn, lichtelijk in de gaatjes van de mout, door de beweginge van de subtile materie ingedrongen werden: 't welk seker is, want door de mout moest geduurig foodanige stoffe door blixemen, welke daar uitgaande, weder yets anders volgen moet, waar toe de naaste dese waterdeeltjes zyn, want daar is altijd een cirkel van beweginge. Nu dese waterdeeltjes slingeren zich geduurig om de takachtige, styve, en lange deeltjes, soo dat het mout allenxkens daar mede moet versadigt en dik werden.

## XIV.

Hier toe doet dan niet weinig de warmte en hitte van het vuur: want als het vocht begint warm te werden, is de beweginge ook grooter, en de mout werd raffer uitgezet. Derhalven kunnen de waterige slangetjes des te eerder de beweginge van het hemels-vuur volgen en sich in de takkige en oliachtige deeltjes der mout in vrikken en omslingeren.

## XV.

Het vuur nu bestaande uit een *Alcali* en *Acidum* die doot de hemelse stoffe snellelijk door malkanderen gellingert en bewogen werden, bestaande uit styve en snydende deeltjes, wat kunnen die anders uitrichten als het water heet werd dan hakken en kerven alles ontfukken wat 'er by of ontrent is, waar door de deeltjes van de mout die noch aan

mal-



malkanderen vast waren , van een gehaalt en gescheurt werden , waar door het gansche vocht dik werd en ons een gijl oft ongegeest bier verroond.

## XVI.

Het vuur nu verminderende , moet al het gene , 't welk van de waterige deeltjes niet konde omslingert werden , naar om lage zinken , want die grove deeltjes hebben een ander en trager beweginge als het water , soo dat se by gevolg een grooter persing moeten uitstaan , en na de grond moeten sinken.

## XVII.

Na dese sinkinge dan zet men dese gijl in koelbakken , want soo lange dese deeltjes in zo een grooten beweginge noch waren , hadden zy te weinig persinge , want de persinge en de tegen-beweginge geven een groote gelegenheid tot het Fermenteren. Dit vocht dan alsoo zyn maat hebbende van beweginge en persinge , begint te Fermenteren en te gesten , 't welk aldus toe gaat.

## XVIII.

De pijpjes van de houte koelbakken zyn dan gestelt datse seer veel hemels-stoffe doorlaten , meerder als aarde bakken , dese stoffe daar door dringende moet tot in de gijl komen , welke noch uit verscheide lymige en takachtige deeltjes bestaat : dese subtyle materie dan van die takjes rontom besloten zynde , maakt eenige blaasjes , en daarom ziet men dat dese Fermentatie oft blaasjes eerst aan de kanten van de bakken beginnen op te klimmen , want het hemels-vuur minder persinge lydende , werd gedwongen na boven te gaan , dit geduurt zo

Cc 3

lange ,

lange, tot dat'er boven op een goed gedeelte schuim van dese blaasjes gekomen is : terwijl dat dit onderwylen geschied, soo moeten dese taaye en ly-mige deeltjes van dese hemelse stoffe gehakt en gekorven werden, want zy vliegen door een als de zomer-muggen, soo dat het vocht niet langer zoo aan-een gefchakelt blyft, maar werd vloeybaarder, want het geen het water niet omslingeren kon, werd na om laag geperft, en de styve deeltjes werden alleen by na maar van het water omslingert. Doch de Brouwer wacht soo lange niet, maar hy tond het eerst, want indien hy het soo verre liet komen, fouden alle de fijnste deeltjes vervliegen en een slegt bier na laten, dat hem schadelyk zou vallen. Als het nu in zyn tonnen is, werden die noch op stellingen gelegd, en het bom-gat open gelaten, dan soo vliegt de subtyle materie op de selfde wyse door het hout van die tonnen, als door de koel-bakken, de blaasjes werden op d' eigenste wyze geboren, en dewijlse met menigte ontrent het bom-gat vergaderen, perft het eene blaasjen het andere weg, en het bier gist alfoo uit, 't welk dan weder opgevult werd.

## XIX.

Het bier dan alfoo gegift zynde is bekwaam om een geest uit te distilleren, want het zuur met zyn oliachtige takjes omslingert, is gereed om daar uit te vliegen : maar zoo de Fermentarie noch verder ging, zou het vocht zuur werden en tot een bier-eik werden, want het hemels-vuur slingert daar al langer hoe meerder door, soo dat de zuure deeltjes hoe langer hoe meer van de omgeslingerde takjes zich ontworstelen en meester maken, welke takjes van het water niet wel konnende omslingert wer-

worden, na de grond finken, zoo dat het zuur en het water de overhand krygende ons een azijn vertoonen.

## XX.

Want de geeften syn niet anders als een vocht van *Alcali* en olie, de olie dan allenxkens met de aardachtige deeltjes na de grond gestooten zynde, werd het fuur, sout en water nauwer vereent, soo dat de band van menginge nu heel anders is dan te voren, doe men daar een geest konde uithalen. Ook moet het bier door de Fermentatie eerst bekwaam gemaakt werden, eer men daar een geest uit kan overhalen; om dat voorhet distilleren het zout, swavel en olie noch te dicht aan-een geperft wierden, en hare banden te eng verknogt waren, soo dat 'er lichtelyker het waterige vocht kan opdampen, als een geestig vocht. Want dese aan een verknopping was oorzaak dat de stekende en puntige deeltjes onse tong noch neus niet konden prikkelen noch stree-len, maar door de Fermentatie lossen geworden zynde, sal onse tong en neus meerder aandoen; en daarom is't ook dat dese aan een verknopping oorzaak is dat men van de gyl niet sal dronken werden, maar wel van eerst geest bier.

## XXI.

De nuttigheid van het Fermenteren is dan de dikere vochten los en dun te maken, en de grovere, die met het water niet kunnen omflingert werden, naar om laag te persen, ten derden dat het vocht wyninger en klaarder werd. Ten laatsten als de Fermentatie op zyn hoogste is geweest, dat het fuur van zyn olie vry gemaakt is en de meester speelt, soo werd ons een zuur vocht vertoond. Daarom stue-

ren de Broutwers het bier altijd t' huis tegens dat de meeste furie van het gesten over is.

## XXII.

Sy mengen nu somtijds onder de bieren eenige bellen van hop, de bladen en bloemen van scherlei, de Brabandse mirten, *Gagel* genoemd, en diergelijke, dese maken niet alleen door hare beweeglyke deeltjes dat de gijl eerder aan het gesten geraakt, maar zy maken ook koppigheid en lichter dronken. Na dat nu de Brouwers hare bieren van mout dik of schraal maken, daar na werden se ook beter of trager gegeft, soo dat de eene ook meer bedorventheid onderworpen is als de andere, want die vet sijn, konnen om haar dikkigheid veel trager gesten en minder bederven, want hare deeltjes konnen soo licht niet door de subtile materie van plaats verschuiven, hierom versuuren die bieren so ligt niet als de schrale bieren, welkers deeltjes meer ruimte hebben om zich te bewegen, als de dikke.

## XXIII.

De plaats en locht doen mede zeer veel tot het gesten van het bier, gelijk ik te voren verhaalt heb, van een toegemetselt gat, daarom moet men niet beletten, dat 'er toegang van locht genoeg zy, want zonder de selve kan men de bieren in flessen en kannen eenige maanden en jaren bewaren datse konnen versch blyven, zonder veranderinge, welk kunsje sommige beginnen te doen, die eenige dofsijn boteljes kopen en die met uitgegeft bier vullen, dicht toe stoppen met een kurk en soo bewaren; en dit doen se om altijd goed bier te hebben, sonder te verzuuren.

Maar

## XXIV.

Maar het bottel-bier werd soo niet bedwongen want ontrent een derde blijft ledig, 't welk van wyn-steen, en eenige aromatische specerijen met wat zuiker in een kan toegebonden werd, daar-en-boven met een kurk en tou versekert. Dese werkelyke deeltjes moeten in de kan van elkanderen schuiven om dat 'er geen gebrek van locht en ruimte is; soo dat de subtile materie daar door gaat, makende een troubele beweging in het bier en doet de kan vol blaasjes werden, tot dat se niet meer en kan uitbreiden. De subtile materie is even wel gereed rontom de kan gelijk als met hondert duisent milioenen van kogels oft pylen of liever wind-roeren, om als de kan open gaat, schielijk door de gaatjes van de kan te dringen, en het bier boven uit te blasen met zo veel blaasjes als 'er wind-roeren waren om het vocht aan te blasen. Want de subtile materie onder een vocht komende vertoont zich als een blaas, even als men de locht in eenig vocht kan zien, 't welk in een lange pijp is, onder de gedaante van een blaas. De deeltjes van het bier, door de zuiker als anders, lymig zynde, zyn oorzaak dat se door haar takjes vast aan malkanderen houden en de blaasjes, soo ras zy gemaakt zyn niet en breken.

## XXV.

Behalven de locht en plaats moet men ook zeer op de tijd van het jaar en het water acht geven, want in de somer als het heet is en in de winter als het koud is, willen de bieren soo wel niet giften, en gelijk als op een behoorlyke mate rijp werden, maar de getemperste tijd als 't begin van April en

Cc 5 zom-

zomtijds het laatste van Maart, als ook in September, soo is het dikwils noch te heet noch te koud, dan soo worden de bieren wyniger en konnen beter duuren, want de perfinge en de beweginge van de subtile materie zyn dan egaalder, even als twee worstelende Romeinen zynde van gelyke kracht, d' een den anderen niet kan ten onder brengen, om dat den eenen bekwaam is regen te staan 't geweld van den anderen. Maar in de somer of winter is dan of de perfinge of de beweginge te sterk.

## XXVI.

Hier toe doet mede het water seer veel, want hoe enkelder het water van deeltjes is, hoe het ook beter is om een goed bier te maken, want als het water enkel en zuiver is, kan het meer van het mout na hem nemen; ter contrarie soo het water veel zoute, brakke en andere deeltjes by zich had, en om de selve gellingert is, kan het om soo veel mout-deeltjes niet slijteren als het enkele en zuivere water. Ook is het onzuivere water meerder rottinge en bedervinge onderworpen als het enkele water, want soo het water vol vreemde deeltjes is, gebeurt het dat de subtile materie aldaar niet regel recht kan door stralen, gelyk in een enkel water, maar moet door de grove deeltjes geduurig weder heen en weder botfen of afsteuten, waar door een troubele beweginge geboren werd, even als in die dingen welke aan het broeyen geraken, en by gevolg een verrottinge veroorsaken, als hier na zal gezegt werden.

## XXVII.

Het vervoeren van de bieren doet mede seer veel tot hare aangenamigheid, want doe ik tot Breda in myn

myn jonge jaren in een School woonde, kon ik niet merken dat het bier aldaar soo wel fmaakte, als wel hier tot Amsterdam: ik mein dan dat de reden dese is, namelijk dat door de beweginge van de fchepen, het reeds gestende bier noch beter uitgest, als doe het in de kelders tot *Breda* stil kwam te leggen. En dit bespeurt men in alle vervoerde bieren, dat se veel beter na het vervoeren zyn, als te voren. Want als het in zyn eigen plaats in de kelders bleef leggen, Fermenteerde het bier beter aan de kanten van de vaten als in 't midden, en daarom maakte dese ongelyke Fermentatie dat het bier soo krachtig noch soo wijnachtig niet en was; maar na dat het meer bewogen is geweest, raakte het bier dat in het midden van het vat was mede aan het gesten, en dat is de reden dat de buitenlandse bieren boven de inlandse goed gekeurt werden.

## XXVIII.

Wanneer de gerste bloeyd segt men dat het bier dat reeds gebrouwen en uitgest is, mede aan het Fermenteeren wederom geraakt. Dit moet dan geschieden om dat de subryle materie die geproportioneert is om door de pijpjes van de bloeyende gerst te blixemen, de deeltjes van het bier, indien het niet alte koel gekeldert is, mede op de selve wyse komt te bewegen, waar uit de Fermentatie wederom op nieuws geschied. Maar dewijl ik bevinde dat dit niet altijd volgt, soo is het meest op de heete locht te wyten, die, wanneer het bier vry warm geplaatst is, het bier weten aan het Fermenteren te helpen.

## XXIX.

Eer wy dan uit de Brouwery, ons te sloop begeven,

ven, om na Vrankrijk te gaan, moet ik evenwel verhalen, wat onse Brouwer over weinig jaren gebeurde, 't welk de meeste luiden voor toverye aan namen, om dat 'er mischien een byster oud besjen in de buert woonde. De knecht dan, zeg ik, was zyn meester, soo hy meinde een pots schuldig, en maakte dat de zoldering over de ketel daar het bier in moest koken, met dikke seep besmeert was; als het bier dan kookte, wierd die seep, door de opwasemingen van het vocht dun gemaakt en de seep droop dan in de brouw-ketel, als de gijl nu verkoelt was, en gevaat moest werden, kon de gijl aan het gesten niet geraken en dit geduurde al een geruimen tijd, soo dat de Brouwer al zyn knechts kafferde, en nieuwe aan nam, maar het hielp niet, soo lange die seep daar noch kon afdruipe, eindelijk wierd het bemerkt, en de seep weg gedaan zynde, konde het bier weder gesten.

## XXX.

De oorzaak hier van mein ik dat dese is, namelijk dat de seep onder de gijl gerakende, daar mede mengt, de olie-deeltjes van de seep vereenigen zich dan met de rakachtige deeltjes van de gijl, en haken alsoo in malkanderen, datse de subtile materie, die de voorname werk-baas van de gestinge is, geen bequaamheid heeft om se van elkanderen t'ontknoopen, ten anderen zyn de pijpjes van het vocht heel anders gestelt, soo dat de zelve op d'eigenste wyze daar niet door kon vlieten als het behoorde, soo dat de gijl blyft als ofse van geen mout, maar van enkele gerste gemaakt was. Ik konde hier meer van het bier ophalen, maar dit sal genoeg zijn, want wy spoeden ons om de franse wijn-persente zien, en van hier scheep te gaan.

## V. HOOFT-