

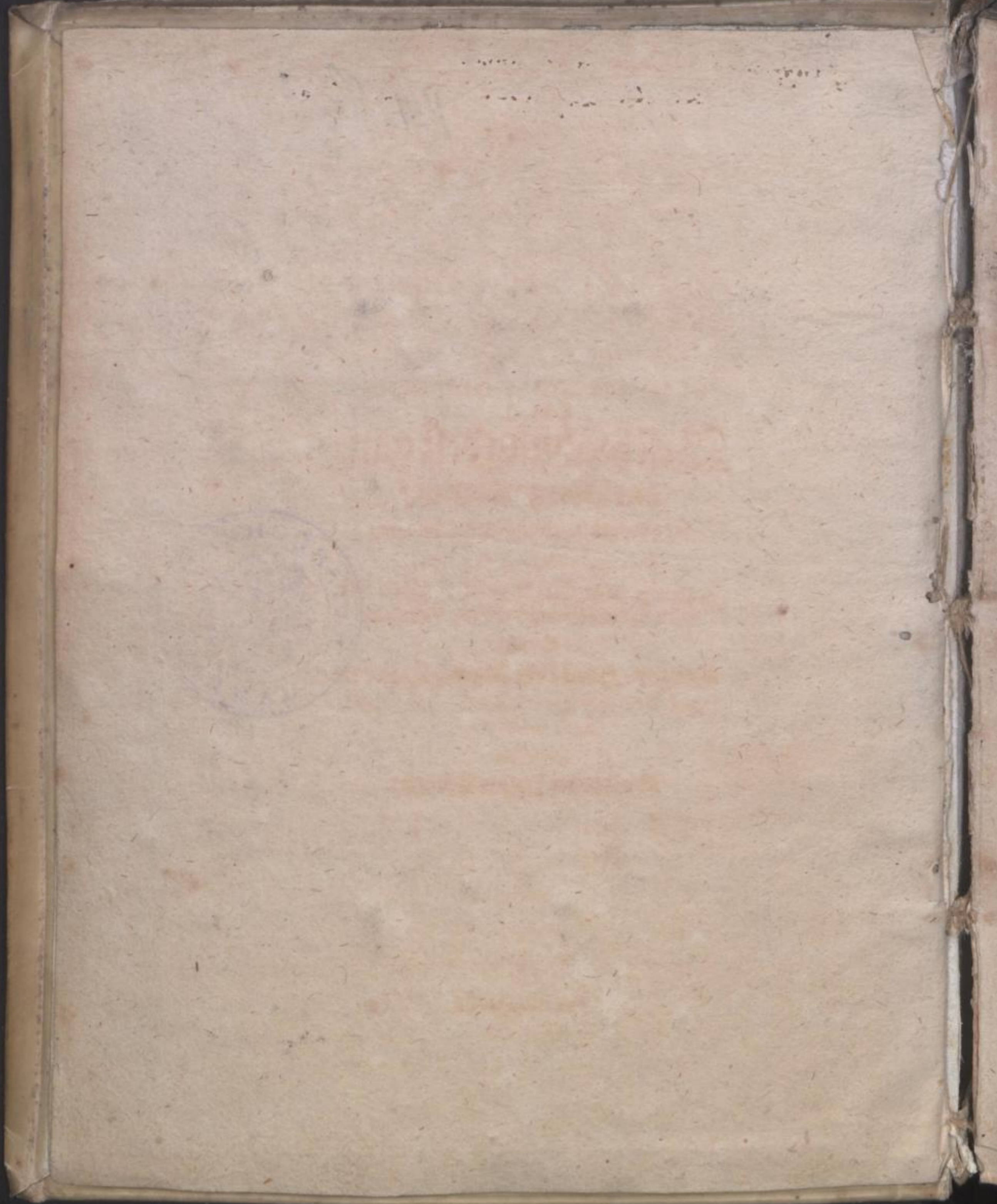
4228

11

VIII. C. 3



II, 243.



Bewerte Bierkünste.

# **S**chwer massen Das

Bier in diesen Landen allerhand auffmerckun-  
gen nach mit dem Maltz / vnd dem Brawen zu verfertie-  
gen / vnd wie auch dasselbige Gut : Wehr : vnd Schmachthastig  
zu machen / Vnd wenn es etwa Abschmeckende / Sauer /  
oder dergleichen Gebrechlich were worden /  
wie ihme zu helfen.

Darneben von etlichen Kreuter Bierem / vnd Essige /  
Wie dieselbigen zubereiten sind / Sampt dessen allerseits Natur / Krafft /  
vnd Wirkungen / Zum theil auß eigener Erfahrung / vnd son-  
sten Glaubwürdigen Scribenten gemeinem Nutz zum  
besten beschrieben /

Durch **JUSTUM** Stengeln / B. zu Kassenburgt / et.:

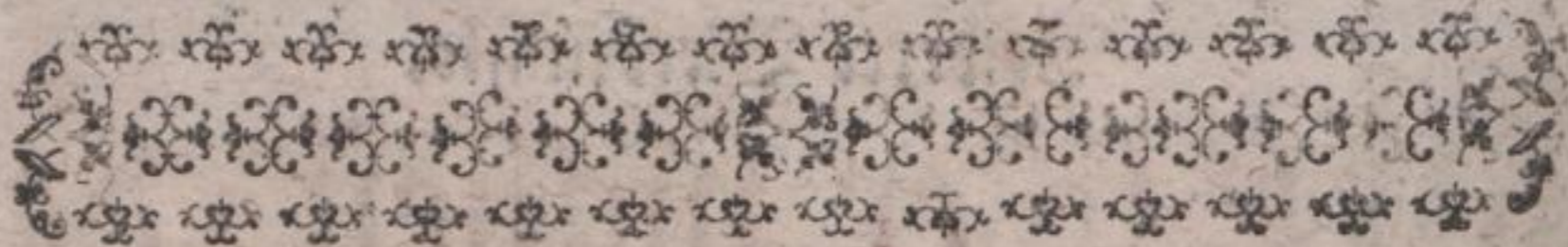


**ANNO**  
**H. DC.**

**CHRISTO**  
**XVI**

Zu Erfurdt Druckes Martin Weel / In verlegung  
Bartholomaci Voigtens / Buchhändlers.

Cum Gratia & Privilegio



Ad Lectorem.

**D**S weiß / Christliebender vnd  
Holdseliger Leser / menniglichen / daß  
in diesen Landen ihiger Zeit keine  
Stadt / kein Fleck / vnd kein Dorff  
ist / da nicht Bier innen gebrawen / o-

der das darinnen kein Bier getruncken wurde. In  
manche Stadt hat auch ihre vornembste Nahrung  
vom Bier. Derowegen nicht vnmötig / daß Jemand  
auch von des Biers nutzbarkeit vnd gelegenheit (weil  
auß demselbigen viel Guts / vnd auch wol viel Böses  
durch dessen mißbrauch entstehet / vnd es auch man-  
chen arm / vnd manchen reich machet) schreiben thue.

*Tabernakel.*

Ob nun wol viel vornehme gelehrte Leute / Als  
sonderlichen Doct. Andreas Matthiolus von Se-  
na. Doct. Johan. Placotomus, Levinus Lemni-  
us, Doct. Bartholomeus Hubnerus, M. Johan.  
Colerus, M. Johan von Bannonia, Andreas  
Helmreich vnd etliche andere vom Bier geschrieben /  
so sind doch dieselbigen zum theil etwas weitläufftig /  
vnd haben auch etliche andere Sachen darneben mit  
tracti-

Vorrede.

tractiret, können auch wol nicht alle von einem idern  
gekauft / vnd gelesen werden. Derowegen ich dies  
sen kurzen Tractat zum theil auß derselben Büchern /  
zum theil auß eigener Erfahrung ( Denn ich über die  
dreyszig Jahr / da ich etlichen vom Adel gedienet /  
mit Bier vmbgangen ) zusammen bracht / vnd also  
diese Kunst stücklein nicht allein bey mir behalten / son-  
dern auß Christlicher liebe menniglichen solche auch  
gerne gönnen / vnd mittheilen wollen. Gott gebe /  
daß ein ider dieselbigen ( wenn er derer benöthi-  
get vnd begeret / mit Nutz vnd Frommen  
gebrauchen möge / Amen.

A ij

Das

## Das Erste Capitel.

Vom Bier/ Was dasselbige sampt seiner Krafft/  
Natur vnd Wirkung sey?

**A**nfänglich ist zu mercken / Daß ich dieses  
kurzen Tractat nicht darumb geschrieben habe / daß  
ich einen jglichen in specie hierinnen Bier zu brawen  
lehren wolte. Denn weil ein jder Ort seine sonder-  
liche Brawmeister hat / wird also ein jglicher auch seine Bier  
ohne mein sonderbares Vorschreiben wol zu verfertigen wissen /  
vnd meines Berichts hierinnen gar nicht bedürffen.

Aber was dennoch für allerhand nützliche Auffmerckungen  
darneben in der Melzung / in Brawung / Haltung vnd nichtlichen  
Gebrauch / Krafft vnd Wirkung des Biers ein Hauswirth zu sei-  
nem sonderbaren Nutz wol zu observiren vnd in acht zu nehmen  
hat / wird meines verhoffens ihme dieses Tractetlein sonder zweiffel  
wol nützlich vnd erspriesslichen seyn.

Derowegen ich nur also den jenigen / so dieser guten nützlich-  
en vnd notwendigen Bier Lehren zu wissen begeren vnd bedürffen  
fen / hiermit zu dienen / vnd zu wilfahren gemeinet.

Es gehören aber zu verfertigung eines rechtschaffenen gut-  
zen Biers fünff wesentliche Stücke / Als nemlichen :

- Erstlichen / Ein guter Dopffen/
- Zum andern / Ein gut Maltz.
- Zum dritten / Ein gut Wasser
- Zum vierden / Ein guter Dimmel vnd Luft.
- Zum fünfften / Ein guter Brawmeister.

End.



## Zewerte Bier Künste.

Vnd an welchem Ort der eins / oder das ander mangelt / daselbsten kan gewiß kein außbändig rechtschaffen gut Bier gebraut werden / Dahero so mancher Ort / so manch Bier vnd vnterscheid desselbigen erfolgen thut. Darumb man zur Naumburg nicht Torgisch / vnd widerumb zu Torgaw nicht Naumburgisch Bier / nicht allein ratione loci, sondern auch ratione des Lufts vnd des Wassers / weil ein jedes seinen vnterschied hat / brauen kan.

Vnd ist nun demnach das Bier ein sehr alter Getranck auß Getreidig / vnd Hopffen in Wasser gekocht / zur Nahrung vnd Auffenthalt des Menschlichen Leibes / so erklich die Egypter erfunden haben sollen / vnd also vor Zeiten auch bey vielen Völkern im Gebrauch gewesen / che man den Wein alda gehabt / vnd gepflanzet hat / sonderlich aber in diesen Landen. Denn nach außweisung der Historien / so sind erst bey Keyser Domitiani zeiten / welcher nach Christi Geburs Anno 82. zum Regiment kommen / Weinstock in Deutschland am Rheinstrom gepflanzet / daß also das Bier eine lange Zeit bey vnsern Vorfahren den Deutschen des Weins stat ersetzt / auch von etlichen Vinum Hordeaceum Gersten Wein genennet worden.

Es ist aber alles Bier wärmer vnd feuchter Art / wiewol eins mehr den das andere / Denn je Bitterer / je Wärmer / von wegen des Hopffens / ja auch des Bechs / darumb macht es auch truncken / vnd bringet dem Heupt vnd Leibe mehr beschwerung / denn der Wein / wenn man sich darmit vberladen thut. Darumb wer ein schwach Heupt vnd kalten Magen hat / sol sich vor starkem Bier hüten.

Vors beste Bier wird das geacht / welches auß guten frischen Weizen oder Gerstenmalts / vnd reinem reiffen vnabschmackhafftigen Hopffen vnd fließenden Wasser reche vnd wol gekocht wird / reine vergohren hat / vnd sein klar vnd helle worden / nicht zu Alt

## Bewerte Bier Künste.

oder Jung / nicht Sauer / Dicke / Wüchens / oder derglei-  
chen gebrechlich ist. Denn welches gar sauer worden / das schadet dem Magen / Nieren vnd Sennadern / vnd gebietet böse Feuchtigkeiten im Leibe.

Das aber noch zu Jung / vnd nicht recht vergohren / oder sich erleutert hat / macht gleich / wie das nicht gnugsame gesottene / viel Winde vnd Grimmen / die Colicam / den Stein / tröpf-  
ling Harmen / Verstopffungen / vnd dergleichen beschwerun-  
gen. Darumb sol es mittelmesiges alters sein / vnd andere vor-  
angezogene Eigenschaften an ihm haben / Als denn folget dieser  
Nus daraus / wo mans messig trincket / das es den Durst lesset /  
wol nehret / gute Farbe gibt / den Leib stercket / öffnet / reiniget /  
vnd wegen des Hopffens auch den Yrin vnd Menses fördert / vnd  
von der oberflässigen Gall etwas mit durch den Stulgang auf-  
fuhret / so gibts auch den Seugmüttern viel guter Milch.

*Cruditates*  
Gestossener Jagwer in warmen Bier genossen / nimmeth  
alle cruditates vnd Vndawungen des Magens hinweg.

Zimmetrinden gestossen in warmen Bier gebraucht / hilfft  
auch der deuwung des Magens / vnd wenn einer seinen Magen  
mit Wasser trincken sehr verlest het / sonderlichen im Sommer /  
so bringts ihn auch wider zu recht.

*Flatz. Colicam*  
Krahm Kummel hinnein geschüt / benimpt alle Winde /  
aufblöhung vnd schmerzen des Leibes / auch die Colicam passi-  
onem, wenn sie von Winden herkömpt.

*Lagn. Lib. fahigee*  
Wer des Tages weit gereiset / vnd sich sehr vbergangen hat /  
der wasche die Schenckel mit warmen Bier / das zeucht die Wris  
diakrit alle auß / nicht allein den Menschen / sondern auch den  
Pferden. Wenn man in das Angesicht offit mit Weizen Bier weschet /  
so wird dasselbige schön vnd klar.

*2006. 2. 12. 2001*  
Des Biers eiaenschaft ist auch / das es Helffenbein schön  
weis macht / wenn man es darein lezt / oder dar mit weschet.

Das Ander Capitel.

Wie vnd welcher Gestalt man allerhand Malz zum  
Bier/ so sonderlichen in diesen Landen vblieben  
vnd gebreüchlichen / machen soll.

**W**er gut Bier brauen wil / der muß das allerbeste Getreide  
das / das wol reiff ist worden / seine volle dicke Körner  
hat / vnd auff gutem Lande gewachsen ist / vnd recht  
dörre gemacht worden / nehmen. Denn wenn einer neue Ger-  
sten stuzt / so nicht recht außgedorret / brauen wolte / derselbig  
wird es nicht treffen / daher kömpt / daß oft so viel von der neu-  
wen Gersten / wenn man sie einschüt / daß sie nicht recht dörre  
ist (derwegen man sie im wachsen nicht vorbringen kan) die  
Biere verderben.

Vnd da man nu die Gersten erklich in den Bottich schaffe/  
sol man Wasser / daß es zimlich hoch / sonderlichen wenn es kalt  
ist / damit sie im Bottiche nicht erfrieren kan / darüber giessen/  
Vnd da es warm / so wessert sie in zween oder driethalben Tagen/  
Wenn es aber kalt / in drey oder vierdehalben Tagen / Die alte  
jähriige Gersten / weil dieselbige lange gelegen / vnd also sehr  
darre worden / muß vier Tage im Wasser stehen.

Schaffunger Gersten / thut auch eine Nacht ehe als die an-  
dere weichen / man muß sie auch nicht zu langt wochsen lassen.

Winter Gersten / muß man auch nicht so lang / als die an-  
dere / wessern lassen / vnd von dem Bottich wol abschellen / kurz  
lassen wachsen / fleisig mit dem vmbbrechen warten / vnd etwas  
hart dörren.

Weigen

*Carthage*

*7 Tage Fern  
bringen*

## Bewerte Bier Künste.

Weitzen darff man auch nicht vber zwo Nacht/oder ein Tag vnd ein Nacht im Wasser stehn/ auch nicht langk wachsen lassen. Er brawet sich noch einest so hoch als die Gersten. Es ist aber das brandichte Korn zu Malz besser als das andere / alldieweil es bessere Körner hat / sol auch hart gedörret / vnd wenn man solch Malz wil mahlen/ zu vorn genest werden. Man darff auch dera Weizen nicht so dick wie die Gersten an die Scheuben setzen.

*Malz zu mahlen*

Dabern weicht in einen Tage vnd Nacht / Auff den muß man besondere achtung geben / daß er nicht warm wechset / wenn er warm wil werden / so muß man ihn immer / damit er nicht langk wechset / durch einander bringen / auch nicht zu dick an die Scheuben setzen / vnd nach dem wachsen sol er bald auff die Darre gebracht vnd hart gedörret / aber vorn mahlen nicht / wie oben von dem Weizen gemeldet / genest werden.

Man vermerckte aber an allen ist angezogenen Getreidig gnugsame Wessern darauß / so man mit den zweyen Daumen die Körner etwas biegen oder brechen kan.

Es sol auch die Gersten gnugsam wessern / denn sonst kan man sie im wachsen / alldieweil sie sehr trücknet / nicht auffhalten.

Wenn man die Gersten oder den Weizen lestlich in der wessern vom Bottiche wol abschellet / so wird das Bier nicht sawer.

Da auch die Gersten auff dem Bottiche gezähren hette / vnd dieselbige ohne mittel zum Brauen gebraucht / so würde kein Bier vber acht Tage alt / daß es nicht verdürbe.

*Man soll täglich  
frisch Wasser  
daruff  
lassen*

Solchem aber vorzukommen / sol man das Wasser vom Bottiche abziehen / vnd ein frisch Wasser darauß schlagen / vnd etwan eine Stunde oder zwo darüber stehen lassen / so zeucht sich der unreine damals vberkommene Dunst heraus / vnd ist die gefahr hinweg.

Gefügt

## Bewerte Bier Künste.

Gefügte sichs auch/ daß zur zeit der melkunge sich grosse keltete verursachete / so sol man die Gersten bald nach gnugjamer weiserung/ auß dem Bottichs/ damit sie nicht anfreuert/ wenn ihr das Wasser entzogen/ schaffen/ vnd auff einen runden Hauffen oder Kegel so hoch als man kan/ an einen Ort / da es nicht zu kalt ist/ schütten/ vnd wol zudecken/ vnd einen Tag oder dreys also liegen lassen / vnd hernacher an die Scheuben / jedoch auch etwas höher / als im Herbst/ oder Fröling / seyen.

Vnd ihrer / wie sich gebühret/ mit wartung pflegen/ vnd auch jederzeit/ es sey wenn es wolle/ darauff achtung geben / daß die oberste Gersten/ so an der Scheuben lieget / allzeit hinnumder gewandt oder gebrochen wird / darmit sie im wachsen auch hernacher kommen kan.

Die auff dem Felde aber etwas außgewachsene Gersten/ Hat auch ihre sonderliche Art / denn sie giehet auff dem Bottich noch leichter/ denn die andere / vnd wenn sie ja gähren thet/ muß man sich obgesetztem Vnerrichte nach verhalten.

Wenn man aber solche Gersten weichen thut / so muß man auff die seyen/ die auff dem Felde nicht gewachsen hat/ daß dieselbige gnugsam weiche/ denn die auff dem Feld gewachsene weiche the/denn die andere. Solche Gersten muß man melken im Herbst/ wenn es warm/ vnd im Fröling auch in warmen Tagen/ so kan man mit ihr desto besser vberlein kommen. Dasselbige Mal muß man ein wenig desto hefter dörren / vnd die Keimen mit den Henden alle wol abreiben/ so kömpt der böse Geschmack / was auff dem Feld außgewachsen / hinweg.

Vnd so man solch Mal wil mahlen/ sol man es eine Stunde oder drey zuvorn / das es sich nicht zu Staube mehlet / besprengen/ als denn gibt es gut Bier/ vnd nicht zu viel Hesen.

Wenn auch etwa ein Mal auß verwarlohung / wie offte geschicht/ schimliche würde/ so muß man solches/ wenn es nur

## Zewerte Bier Künste.

gnugjam gewachsen hat / etwa auff ein Dieß Bodem tragen / vnd  
lassen recht schafften durre werden / vnd auff den Boden hin vnd  
her ein mal oder zwey worffen / streuben / vnd segen / wie man kan /  
so kömpt oder streubt der Schimmel heraus / so mag man es als  
denn hernach vnter ander Malz mengen / vnd wol brauen, man  
darff sich derwegen für keiner Gefahr besürchten.

### Wenn ein Malz Grase Keimicht were worden.

So menze man vnter den gebraut Malz das etwa driehalb  
Erdfurdische Malder hat / einen guten halben Weymarischen  
Schffel Hopffen / vnd lasse denselben im Malz mahlen also mit  
herunter lauffen / so rumpet der Hopffen den Grasekeimichten Ge-  
schmack an sich / vnd kan derselbige nicht ins Bier kommen.

Wenn einer für sein Haus ein sonderlich gantz Ge-  
braw (welches dem Ort nichts vorschlegt / es sey  
wo es wolle) gut Bier / das es ander Leut  
wol für ein fast frembde Bier trin-  
cken / brauen wil.

So nehme er 6 theil Gersten 2 theil Habern vnd 1 theil  
Weizen Malz / soch das der soch in sonderheit / wie oben er-  
wehnt / gemelset / vnd gemahlen werde / vnd braue es zusam-  
men in Gottes Namen / er wird ob Gott wil / wol ein gut Bier  
bekommen. Ich habe es also vor etlichen Jahren zu Marck  
Bippach versuht / vnd hat mancher einen guten rausch in die-  
sem Bier darvon bracht.

Alein die Weizen Bier halten sich im Sommer nicht so  
wol als im Winter. Wer wickliche Gersten hat / der nehme sie  
auch mit darunter / so heltes Bier den Bich: sein. Man sol auch  
das Malz nicht zu klein lassen machen / denn sonst gepet die Wern  
nicht: zera das h.

Das

## Bewerte Bier Künste.

### Das Dritte Capitel.

Was in dem Brauwhaus vor Auffmerckung zu haben/  
vnd wie also daseibsten mit dem Brauen/  
Zierfassen/ vnd dergleichen sol  
vmbgegangen werden.

**W**eil ein jeder Ort/ sein sonderlich Braugezeugt/ gew  
brauch/ Gewonheit/ vnd Gelegenheit/ wie viel man  
alda drawet/ auch sein sonderlich Wasser hat/ weis ein  
jeder also/ wie viel er Hopfen/ Malz/ Wassers/ vnd der gleich  
en bedürfftig/ selbst am besten/ vnd wenn ich ihme auch  
lange wole sagen/ welches das beste Wasser zum brauen we  
re/ so würde er doch/ (wenn es an seinem Ort nicht heit) das  
hin nicht fahren/ vnd es holen/ sondern es muß sich ein jeder  
durch Göttlichen Segen/ seines Orts Wassers/ was fürs Bier  
darauf gebrauen wird/ begnügen lassen. Aber gleichwol hat  
auch ein jeder Braumeister/ gerne seinen sonderlichen Kopff/  
vnd Art/ Denn wie ich gesehen/ so haben etliche das Malz/  
so bald es auß der Mühlen kommen/ in den Doetich gesetzt/  
vnd die auffgesottenen Pfannen mit Wasser drauff geschlagen.

Anderer aber haben es also gemacht/ daß wenn die erste vnd  
andere Pfanne/ des auffgesottenen Wassers außgeschlagen wor  
den/ so hat man das Malz oben auff das gesottene Wasser ges  
chüttet/ welches denn auch/ wie ichs erfahren/ viel besser ist  
denn das Malz legt sich sonst unten zu hart im Bottiche an/  
daß man mit dem vmbühren nicht so wol ober weiten kan.

Darnach haben sie die andern Pfannen/ so viel von nöten  
fort auß gesotten/ auch drauff geschlagen/ vnd denn wol vmbges  
rühret/ vnd gemäschet/ vnd ist an dem Meuschen auch gar  
sehr viel gelegen/ denn wenn es nicht recht/ wol/ vnd mit fleiß  
also eine zimliche weile von etlichen Personen vmbgerühret/

## Bewerte BierKünste.

vnd gemenschet wird/ so kan sichs nicht recht außbrauen/ vnd bleibt als denn viel Krafft in den Träubern. Man sol auch die Wäsch vnd Hopffen nicht lassen anbrennen.

Wiltu daß ein Bier nicht verderben sol/ denn man findet bißweilen lose Leute/ die einem ein Vubenstück thun.

So nim nur Dofen/ Hypericon, Hartenhain genand/ vnd Widertyon/ oder Dauran/ obs eine Hand vol/ lege solch es auff die Stelthölzer vnter das Stro/ so verdirbt kein Bier.

Oder wenn du etwas merckest/ daß dir Jemand eine schalckheit im Brauhause möchte gethan haben/ So wasche anfanglich die Bottich Bödem mit Hewsamem fein rein auß/ oder schlage nur die Reiffen von den Bottich Bödem/ vnd wasche sie fein sauber vnd rein/ vnd schlage sie wider auß/ so wirstu nicht Gott wol wider gut Bier brauen.

Wer ein Lager Bier wil brauen/ der muß ein bahr Scheffel Hopffen mehr als sonst nehmen. Es sol auch die Hopffen im Bierbrauen recht vnd lange genug gekocht/ oder gesotten werden/ doch nicht zu sehr/ auch nicht zu wenig/ darumb muß man sehen/ wie lang ein solch Hopffen das siedem leiden/ vnd außstehen kan/ daß er nicht zu roh bleibe/ vnd auch nicht mit obrigem siedem seine natürliche Krafft verliere. Der Augsthopffen kocht auch ehe als der ander.

Welches Jahr der Hopffen nicht wol reiff wird/ pflegt man die Würze desto ehe anzu giessen/ aber solcher gestalt sol man achtung auff den Hopffen haben/ vnd nicht alzu ein groß Feuer vnter die Pfanne machen/ damit er nicht anleufft/ vnd das Hopffen mehl mit der Würze verbrenne.

Auch



## Bewerte Bier Künste.

Auch muß man fein sauberlich rühren / daß es nicht an die Pfanne pleusche. Wenn er nun eine gute weile gekochet / so sol man dessen ein wenig in ein Schöpflein gessen / Ist's sach / daß er ganz gekocht hat / so werden kleine Blösiggen / vnd in der mittren eins umr Linsen groß / vnd da sich die kleinen neben dem selbigen halten / so ist der Hopffen genug gekocht. Im fall sich's aber nach 120 gesehten vnterricht nicht also ereignete / so muß man den Hopffen noch ein wenig / daß es nicht pleusche / rühren.

Wenn man die Hopffen Würk: siedet thut / leufft das Mehl in die höhe / so sol man einen Wisch Stroh nehmen / vnd in eine Seiten scheunen / vnd dasselbige auff den Stell Bottich wider Hüteen / damit das Mehl die Pfanne nicht verunreinige / als denn kocht der Hopffen desto ehe / vnd das Mehl leufft mit den Hopffen nicht an / in der Pfannen / auch wird das Bier nicht trübe.

Wenn das Gebraw zimlich groß ist / so mag man eine Messer Salk in den Hopffen / wenn man ihn seut / thuen / so kocht er desto ehe / vnd wird auch von solchem das Bier gesund. Denn das Salk macht es lauter.

Item / Wenn man ein Stück Hark oder ein Pfund gchl Pech in die Hopffen setze / so das Bier angegossen wird / werffen vnd darmit siedet thut / so kriegt solch Bier einen feinen harsigen Geschmack / wird fein frisch / vnd macht truncken. Es dienet aber nicht für die Kinder / oder die Lenigen / so ein schwach Haupt haben.

Auch wenn man solcher gestalt eine Messer Staubmehl (welch's das beste ist von Habern) mit den Hopffen kocht / Solch Bier macht auch truncken / vnd wird schmackhaftig.

Wie aber der Hopffen soll gar gekochet werden / mustu acht haben / wenn sich der Hopffen im siedet setzt / vnd hat eine Bier farb / daß man sich in dem Hopffen / der in ein Schöpflein gegossen

## Bewerte Bier Künste.

ist/ besehen kan/ gleich wie in einem Spiegel/ so hat er gung ge-  
bocht/ vnd als denn seine rechte Krafft vnd Geschmack.

### Den Bier zu rechter zeit Hesen zugeben.

Wiltu gut Bier machen/ so gibt dem Bier nicht zu heiß/  
auch nicht zu kalt/ laß es sich in der gähre magt erbrechen/ vnd  
fülle die Faß/ wenn sie wollen schaal werden/ so bleiben die Bier  
nicht kumpff.

Siehe auch zu das du Gute frische Hesen hast/ denn mit  
losen Hesen/ kan man ein Bier auch leichtlich verderben.

Da sichs aber zu trübe/ das etwan die Hesen sauer oder  
unrein wehren/ vnd man sie nicht anders haben könd/ so sol man  
kalt wasser darauff giessen/ vnd umbrühren/ so vergethet der bö-  
se Geschmack/ Darnach warm Bier auß dem Bottiche/ vnd  
Staubmehl durch einander in die Hesen gerühret/ so werden sie  
gar gut.

Belangende aber das Bier fassen/ So ist es besser/ daß es  
eine Stunde zu schnell/ als zu spat/ so es bald sol getruncken wer-  
den/ geschehe/ Aber wenn es lange sol liegen/ so mag man es  
lassen wol seosig werden/ als denn helt es sich desto besser.

Wann das Bier/ nach deme man ihm hat Hesen geben/  
zugedeckt ist/ so wird es desto eher zu fassen/ man sol ihm aber ein  
Luffeloch lassen.

Da es warm gehret/ so wird es gesund/ denn es leutert sich  
in auß/ vnd wird nicht trübe.

Man sol auch die Faß nicht also bald vollfüllen/ auff das  
sieh die Hesen sencken/ denn wenn sieh die Hesen oben an hänge-  
sen/ so würde das Bier nicht alt.

Des

Das Vierte Capitel.

So ein Bier in dem Bottiche nicht gehren / Ziemf  
in den Fassern im Keller nicht auffstossen wil / O  
der Schahl worden wehre / Wie man es  
damit machen / vnd vornehmen sol.

**E**stregt sich offemals zu / das / wenn man einem Bier  
Hefen gibt / vnd daffelbige gar zu kalt ist worden / Auch  
vber das die Hefen etwa nicht gar frisch sein / so wil das  
Bier im Bottiche nicht gehren.

So nun solcher gestalt also ein Bier nicht gehren wil. So  
nim ein gar new ongebraucht Pflugschwar / mache es gar sehr  
wol heiß / laß es gemacht in Bottich sinken.

Oder nim grosse Kieselstein / laß sie auch gar wol heiß  
werden / vnd thue dieselbigen in den Bottich / decke das Bier fest  
zu / vnd laß es stehen / das sich wider erwerme.

Doer geuß das Bier auß dem Bottiche / vnd reibe denselben  
wol mit Dofen / vnd mach in der Braupfannen auch ein theil  
Bier ein wenig warm / vnd geuß es alles zusammen in den Bot  
tich / so wirds wider wol gehren. Man kan auch noch ein wenig  
frische Hefen darcin thun / es schadet ihm nichts / so ist man der  
sachen desto gewisser.

Es hat auff eine Zeit meiner Juncker einem zu Kelbra / des  
we ich gedienet / ein Bier drey ganzer Tage / nach deme es Hef  
en bekommen / im Bottiche gestanden / vnd gar nicht gehren  
wollen / so hab ichs mit ih: erzehlten Stücken fortbracht / das es  
wol gegohren hat / vnd hernach gar sehr gut Bier worden ist.

Winn

## Bewerte Bier Künste.

Wenn ein Bier in den Fassen nicht auffstossen wil / wie ihme zu helfen sey.

So ein Bier gegen dem Sommer lange liegen sol / so ist es ihme zwar nicht gut / daß es gar bald geschwinde auffstößet.

Wenn man es aber je haben wil / daß es balde auffstossen sol / sonderlichen wenn man balde darvon trincken wil. So nehme man nur desselbigen Biers ein oder ein bahr Stübichen / vnd mache es warm in einem Kestlein ( Doch daß es nicht siebe ) vnd gisse es wieder hinnein ins Faß / so stößt bald auff.

Oder nim nur rein gemahlen Malz / thue es in ein rein Besse / geuß Bier drein / rühre durch einander / vnd geuß es also ins Faß / so wirds auch bald auffstossen.

Oder thue das gemahlene Malz in ein Tüchlein / vnd henge also hinein.

Oder nim Pircken Aschen / grünen Hopffen / vnd Weizenmehl / oder gestossene Weizenkörner in einem Tüchlein in das Faß gehengt.

Oder nim ein stück von einem frischen Kettich / schneid das viereckicht / vnd henge an einem Faden ins Faß / so köst das Bier auff / vnd wird gut.

Oder nim gerädene Aschen / ein wenig Saltz vnd frische Heffen / durch einander geschlagen / solches in das Faß geschut / vnd umbgerürt.

Ist ein Bier schahl worden / so geuß eine Wasserandel vol Würk in ein Kestlein / fülle das Bier drauff / so wird es von fund an auffstossen.

Hastu

## Bewerte Bier Künste.

---

Hastu ein sawer Bier/ vnd wil nicht auffstossen.

So nim zu einem Naumburgischen Faß / Krassmehl / Weizenmehl / weissen Senff / Büchen Aichen / jedes ein halb Pfund / vnd eine Hand voll Sals / Temperirs durch einander / thu es in ein Faß zum sawren Bier / so floß es frisch auff / Wiles aber noch nicht auffstossen / so geuß heiß Bech in das sawer Bier.

Oder nim Habern mit dem Stro / wenn er in der Gelbreiff ist / vnd schneid Buschlein / henge sie drein / so floß das Bier wider auff / vnd gicret / wie ein junges Bier.

Es pflegen auch bißweilen Gottlose Leute einem andern die Bier zu bezeubern / das sie gar nicht auffstossen wollen.

Da lege nur eine abgelegte Schlangenhaut (die die Schlange selbst abgestreiffet hat) vnter das Faß / vnd wirff oben eine Schnur mit Corallen hinein / so wirds bald auffstossen / vnd gehen. Es schadet den Corallen nichts.

S

Das

Das Fünffte Capitel.

Auff was massen ein gut Lager Bier zumachen/  
Auch wie das Bier im Keller auff zu füllen/  
zuhalten / zu warten / vnd zu  
kosten sey,

**W**er ein werhafftig Lager Bier machen wil / der muß  
wie auch oben im dritten Capitel meldung gethan / Hopff  
fen gnug nehmen.

Dardeneben / so muß man das Bier auch nicht zu schnell  
lassen / jedoch auch auff dem Bottiche nicht lassen schaal werden.

Nachdem fassen / oder wenn man es fasset / so fülle die Faß  
voll / bis an drey quer Finger / vnd mit Leinwand / ziehe die  
durch zerlassen Bech / darmit bedecke die Spünde / das keine Luft  
darcin kömpt / Vnd am Grünen Donnerstag fülle als dem das  
Bier auff. Es ist auch daran gelegen / wenn man ein Bier in  
gute Faß thut / wenns gute Luft / vnd gute Keller hat / die feucht  
tieff vnd kühl seyn.

Item / Die Bier so in gepichtten Fassen ligen / lauren allzeit  
lenger / als die in schlechten Fassen ligen / allein / das sie leichtlich  
in den Kopff steigen / denen Leuten / die ein hitzig schwach Haupt  
haben.

Das man die Faß nicht also bald auß dem Brauhaus voll  
füllen sol / ist auch oben im dritten Capitel vermeldet.

Wenn sich denn die Hefen ein wenig gesetzt / so mag man  
mit dem füllen nachfolen / vnd immerdar voll halten / alle tage  
erfrisch mit frischem Bier eine zeit lang / bis so lange es nicht  
mehr Hefen auß wirfft / hernacher aber mit guten frischem Brau  
wasser

## Bewerte Bier Künste.

Wasser die Fasse voll / auch dieselbigen teglich reine halten.

So man ein Fass mit Bier auff füllet / das es vber leuffe /  
das Fass verwindet es in 14. tagen nicht.

Wenn die Fass in den Kellern gar zu nahe an der Wand /  
oder an der Mawren liegen / so schmeckt das Bier biß weilen gar  
Erdenzig / Darumb maß man die Fass nicht zu gar nahe an  
die Mawren legen.

Wiltu ein Bier kosten / vnd ein schencken / vnd das  
selbige von einem Fass / oder andern Gefes in ein Glas  
lassen / So laß es gleich mitten in das Glas lauffen / so behelt  
es seinen Gescht vnd gleichen Geschmack / leffestu aber das Bier  
an den Seiten vnd Rand / anlauffen / es sey in ein Glas oder Kants  
del so schmeckt es von kunden Schaal / vnd behelt seinen Gescht  
nicht / vnd ist nicht so gut vnd schmackhaftig / als wenn es frisch  
gelassen wird / Das wissen etliche Schencken auch gar sehr wol /  
sich die solcher Kunst vnd Vorteils des einscheneckens in die Bier  
maß gebrauchen / daß man sie dieses nicht lehren darff / es ist auch  
Ihr schade nicht in einnehmung des Geldes / Aber in verantwortung  
gedeyhen gegen Got / vnd in gedeyhung ihrer Güter / weil sie ih  
ren Nechsten also defraudiren, werden sie es heut oder morgen /  
wie ihnen diese Kunst bekommen wird / wol erfahren.

Wiltu auch / das ein Bier fein grow werde / so nimpt Aber  
kennig / thu die in ein Kandel / geuß Bier darauff / laß es eine  
Nacht stehen / vnd des Morgens geuß es ins ander Bier / darvon  
by bald trincken wilt.

E u

Das

Das Sechste Capitel.

Wenn ein Bier Mäckenzend / oder nach den Fassen  
abschmeckend / Oder wenn es Bischenzig / vnd zu sehr  
nach Beschmecket / Oder von dem führen trübe  
worden wehre / Item / das es auch nicht Som-  
merentzig werde / vnd sich verkehre / Wie  
dasselbige alles abzuwenden sey.

**E**s ist einer Hauswirthin eine grosse schande / wenn sie auß  
Faulheit ihre Fasse nicht rein helt / abschmeckend vnd stin-  
ckend werden laß / vnd also etwa ein gut Bier / das mit  
vieler Mühe vnd Unkosten gebrewt worden / durch solche stin-  
ckende Faß verderbet.

Wenn denn nu es also were versehen worden / so muß man  
dennoch gleichwol den Leuten helfen ( wie denn solches die Christi-  
liche Liebe erfordert / seinen Nächsten auß nachtheil helfen zu brin-  
gen ) damit einem Schaden abzukommen // vnd Nutz dargegen  
gestiftet werde.

Wenn denn nu also ein Bier nach dem Faß stincket.

So nim Keinsarn Kraut / Wacholderbeer / Heiligen  
Geists Wurzel / vnd rote Benedicten Wurzel / eines so viel als  
des andern / vnd drey frische Eyer / henge oder legs alles mitein-  
ander ins Bier Faß.

Oder nim eine kleine Hand voll Weizenkörner / henge sie  
in einem Tüchlein ins Faß / so wirds wol schmecken.

Oder nim ein heiß Gersten Brod auß dem Ofen / brichs von-  
einander / legs auffn Spund / so lang biß es kalt wird / thue es  
drey oder vier mal / es duß.



## Bewerte Bier Künste.

**Wiltu das ein Bier nitich Bichensta / oder nach  
Pech schmecken sol / so bereit die Saß also.**

Wenn du sie zurichten vnd Bächen wilt / so zerlasse darinn  
nen das Pech / vnd wenn es wol heiß worden ist / geuß ein halb  
Nösel Wurz darein / vnd laß es also vmbbrühren / das benimpt  
dem Bier den Geseß macht.

**Wenn ein Bier durchs führen / oder fortbringen  
trübe worden ist.**

So nim nur eine Hand voll gestranetes Salz / wirffs in ein  
oder zwen maß Wasser / vnd geuß das mit einander ins Faß / rühre  
es mit einem Stecken vnter einander / laß also vber Nacht ru-  
hen / so wirds darnach sein sauer vnd lustig zu trincken. Man  
kann auch einem Weinhaus / ehe man ihn anzofft. Oder wirff  
nur eine Hand voll reinen Sand darein.

**Daß ein Bier in der Fasten / oder im Sommer  
nicht Sommerenlig werde.**

So nim Marneadois / vnd schneid davon Speen / etwas  
einer Spannen lang / vnd eines Fingers breit / wirff sie auff das  
Bier / die weil es ganz warm ist / so benimpt ihm das Sommer-  
rennen / vnd ist ein gut Stück / Laß das Bier auch nicht sauer werden.

**Daß sich ein Bier nicht verkehre.**

Nim Lindenvieter / Haußbletter vnd Beyfuß / eins so viel als  
des andern / vnd halb so viel Vermut / henge ins Bier.

Oder lege schöne weisse Kieselstein auß einem klaren flies-  
senden Wasser hinein.

**Wenn sichs aber schon verkehret hat.**

So gebraue das heisse Girsken Dros / wie auß zu vorn ge-  
dacht / so off / biß es wider zu recht kompt.

E. ij.

Das

Das Siebende Capitel.

Wie man ein Bier gut / frisch / klar / lieblich / gutes  
Geruchs / schmackhaftig / Item / das es auch schmeck  
wie ein Wein / machen sol / vnd wer nicht viel gehülfe  
fen hette / doch gleichwol viel Wochen von einem  
Faß / das es nicht verderben möcht /  
trincken köndt.

Ein Bier Frisch zumachen.

**I**m Büchene oder Bärckene Aschen / die fein klein gere  
den sein / wie viel Eymmer Bier / so viel Hende voller Asch  
en / machs dicke mit dem Bier außm Faß / wie ein Brey /  
darnach geuß es also in das Faß / rühre es wol umb / vnd laß es  
ruhen / so wirds fein frisch.

Wer ein Bier wil schön / lieblich vnd klar  
machen.

Den nehme Saltz vnd Hefen von dem Bier / das er berei  
ten wil / vnd schlahe vnd rühre es wol vnter einander / vnd laß des  
Biers auß dem Fasse darant / vnd rühre es wol durch einander /  
vnd laß es darnach ruhen / Darnach fülle das Faß darmit voll /  
( denn es muß im eingiessen ein wenig leer sein ) daß mans umb  
rühren kan.

Wiltu das ein Bier lieblich zu trincken sey.

So henge nur ein halb pfund rothe Benedicten Wurzel  
mit wilder Salbey darin. demselb

## Bewerte Bier Künste.

### Demselben einen lieblichen Geruch vnd Geschmack zumachen.

Nimm nur in einem Secklein Vielwurzel ins Faß. Oder  
nimm gestoffene Hegelein / gedorrte zerschnittene Lorbern jedes  
einhalb Loth / hängs in ein Secklein ins Faß.

### Schmackhaftig Bier zumachen.

Hypericon, Hartenhan genandt / im Meyen gesamlet  
vnd ins Bier gehan / mache ein schmackhaftig vnd manlich  
Bier. Ist auch beneben gut vor des Biers Mattigkeit.

### Einem Bier einen guten Schmack zumachen wie ein Wein.

Nimm ein Faß / da erst Beerwein ist außgeschenckt worden /  
vnd laß von stund an Bier darauff füllen / so bekömpes gar ein  
Weinschmack / von den Beeren / vnd wird schön läuter / vnd gar  
gut zutrinken.

### Das ein Faß Bier frisch / vnd eines schmackes bleibe / weil man darvon trincket.

Wasche Benedikten Wurzel fein sauer vnd rein / laß  
sie abtrocknen / lege sie ins Faß vnd rickte dasselbige anff / so  
bleibts gut biß auff die reize vnd wird nicht sauer.

Oder wirff nur drey oder vier abgetreugete Spilling daren.

Oder nimm Haynpo tendorn holz / schab die rinden ab / vnd hüt  
bele Speen darvon / dörre sie auff einem Tuch in der Stuben / oder  
in der Sonnen / vnd wirff sie darnach ins Faß / so behelt das Bier  
seinen Geschmack / vnd leyst es nicht Ranicht werden.

Dar.

## Bewerte Bier Künste.

Oder nim vor drey pfennige Lorbern / scheple die cufferste Haut darvon / henge sie in einem leinen Tüchlein ins Faß.

Oder / Wenn du ein Faß wilt auffthun / so thut nur Salt in ein Tuch / lege es vber den Spund / vnd spünde es zu / oder vermache es mit einem frischen Leimen also vber dem Salt / so bleibt es gut weil ein tropffen drinnen ist.

Oder henge Centauream, Pertram, vnd Odermennig hinein / Diese drey Kreuter bewaren nechst Gott das Bier vor sauer / vnd allen bösen zufällen. Wie ichs denn sonderlichen an der Odermennig erfahren / da derselben ein Büschlein in ein klein Faß gethan / vnd man darvon getruncken / wie man aber die Odermennig herauß gethan / so hat sie gar sauer gerochen / aber das Bier hat immer wol geschmact / vnd an deme hetze man nicht die geringste saure vermarckt. So man denn nun alle 14 tage andere Odermennige ins Faß henge so ist die Kunst desto gewisser.

Oder nim Hopffen / ein frisch Ey / von einem neuen Topff (so nicht verglantz ist) die Scherben / klein zerschlagen / vnd ins Faß gethan.

Etliche nehmen ein frisch Ey / das an dem Tage / da man ein Faß Bier anzupffen wil / gelegt ist / vnd lassens in das Faß Bier hinnein sincken / vnd machen darnach den Spund oben mit frischen Leimen wol zu / So bleibet das Bier frisch vnd gut.

Etliche nehmen eine starke Sommerlatte von Holunder / stecken solche zum Spund hinein / in das Faß / vnd den Spund zu gemacht / mit frischen Leimen / das Bier verwirfft sich nicht / wird auch nicht Sommerentzig / noch abschmeckig / oder sauer / die weil man darvon trincket / vnd bleibet bestendig.

Es stecken auch etliche Pfirschenlaub ins Bier / das befördert die Urin, vnd nimpt die Wärme im Lide hinweg.

## Bewerte Bier Künste.

Wil man aber lang als 8. oder 10. Wochen von et-  
nem Faß trincken / daß es seinen Geschmack  
sol behalten.

So nim ein Sieb voll Hopffen / siebe den ganz rein / zapff  
auß dem Faß 10. oder 12. Kannen / thue den Hopffen ins Faß /  
machs von dem außgezapfften Bier wider voll / setz das Faß auff  
den Boden / vnd wenn du wilt Bier lassen / so mach oben im Faß  
ein Luffelöchlein / vnd darein ein Zapfflein / das ziehe auß / daß  
es luffte hat / vnd wenn du das Bier gelassen hast / so stopff es wi-  
der für / damit keine Luffte darein kommen kan / so bleibet das  
Bier gut.

Etliche nehmen 3. oder 4. Hand voll Hopffen in ein drey Eya-  
merig Faß / spänden das feste zu / vnd setzen es auff den Boden /  
vnd zapffen es vnten an der seiten an / vnd lassen ihm auff dem ob-  
bersten Boden ein Lufftloch / so bleibet das Bier gut vnd süsse /  
bis auff den letzten Trunck.

Oder nim vor deey pfennige Hirschzungen / auß der Apos-  
telen / Cordobenedicten kraut vor ein bahr Pfennige / ein frisch  
Ey / eine mehr Hopffen / eine Hand voll rein Stroh / kurz ge-  
schnitten / etwa anderthalb Spanne lang / wirffs allea mit ein-  
ander oben zum Spunde hinein / laß den Bärner den Spund zu-  
machen / setz das Faß auff den Boden / vnd trinck also darvon /  
so bleibet der letzte Trunck so gut als der erste / Man muß aber  
oben auff dem Boden ein Lufftloch lassen / vnd darmit umbge-  
hen / wie kurz zuvorn gelehret worden.

D

Das

Das Achte Capitel.

So ein Bier Sauer werden wolte / oder albereit  
Sauer worden were / vnd vom Blitz oder Donner  
beschädiget were worden / wie ihme zuhelffen /  
das es gleichwol nicht verderben möchte /  
sondern wol zu trincken sey.

Als ein Bier sauer wird / kömpt von mancherley Ur-  
sachen her. Offt wird im Brawhause auffn Trebern  
durch verwarlosung / offt im Sommer / wenn man nicht  
gute frische Keller hat / oder sonsten mit der wartung es nicht recht  
helt / oder wenn es auß Regen Wasser / (sonderlich wie Levinus  
Lemnius meldet) were gebrawet worden / bald sauer / Es  
kan dasselbige auch wol foemina menstruata verursachen.

Wenn denn nun im Sommer / sonderlich aber  
im ende Julii, oder im Augusto das  
Bier sauer wird.

So nim ein new gelegte Ey / vnd stich zu ringst herum kleine  
Löchlein mit Nadeln hinein / lege geschelete Lorbern darzu /  
ein wenig Hopffen vnd Gersten Körner / thue es mit einander in  
ein Säcklein / vnd henge es nur oben zum Spundloch hinein / so  
wird es nicht sauer weil seiner ein Tropffen ist / es sey Gersten /  
oder Weizenbier.

Oder henge ein new gelegte Ey / vnd Aufschlag von welschem  
Aufschlag

## Bewerte Bier Künste.

Nußbäumen oben zum Spunde hinein ins Faß / dasselbige mit  
frischem Leimen / vnter den Leimen aber Salz auff den Spund  
auff ein Lächlein ge.egt / zugeschlagen.

Wie man ein Bier / das grob sawer vnd hert-  
lich ist / gut vnd zu trincken lustig / vnd  
lieblich machen sol.

Nim gestossenen Weizen / vermische denselben mit guten  
frischen Hesen / eben desselbigen Biers / vnd geuß es mit einander  
in das Faß. Oder henge den zerstoßenen Weizen mitten in das  
Faß / so wirdts hablich süß.

Ist aber das Bier sawer worden / wider  
zu recht bringen.

Nim Violwurzel / Negelen Lorbern Ingwer / Muscatens  
Nuß / Entian / Calmus / eins so viel als des andern / ein wenig  
gröblich zerstoßen / in ein Secklein ge.han / vnd ins Faß gehengt.

Oder gebrauch das mit dem heißen Gersten Brod / oben im  
sechsten Capitel vermeldet.

Irem / Benedikten wurzel / wilde Salbey / Losten / Har-  
tenhann / Ceniaurean / Bertram / Scordium / Odermennige / vnd  
rohen Kohl ins Faß gehengt.

Oder nim auff einen Eymmer Bier ein Pfund Kreiden / vnd  
jeder 2 Handvoll Salz / stoß es vnter einander / vnd loß es in ei-  
ner Pfannen wol heiß werden / geuß als denn daran ein Maß lau-  
tes Brunwasser / vnd rühr es wol zusammen / Darnach geuß es  
in das sawer Bier / vnd rühre es mit einem Stecken im Faß  
wol vnter einander / so wirds wider süße.

D ij

So

## Bewerte Bier Künste:

So auch ein Bier auff dem Bottich sauer worden/  
vnd nun in die Faß gefüllet worden wehre.

So wirff eine Hand voll oder zwei Salk / vnd auch so viel  
Asche hinein / vnd geuß eine Kanne oder zwei Wasser darzu hin  
ein / rühres vnter einander / vnd verpände es wol / sonst ließe  
es alles herauß / vnd laß es versausen.

Hastu ein sauer Bier / vnd wil nicht  
auffstossen.

So nim eine Wasser kandel vol Wark / auff ein Feslein ge  
gossen / vnd das saure Bier darauff gefüllet.

Oder geredene Aschen / ein wenig Salk / vnd frisch  
Hefen / durch einander geschlagen / ins Faß gethan / vnd vmb  
gerühret.

Oder gebrauch derer oben im vierden Capitel gedachter  
zweyer unterschiedlicher Kunststücke. Zum ersten / Von Krafft  
Weizenmehl / weissen Senff / &c. Zum andern / Von gelbreiffen  
Habern &c.

Das der Pliß / oder Donner das Bier  
nicht beschridige.

Stehets Bier in einem grossen Donnerwetter im Brauhau  
se / so kan man den Bottich mit Brettern zudecken / reine Lú her  
drauff legen / vnd ein wenig Salk / kleine Kieselstein / vnd Lorber  
blätter / wer sie haben kan / drauff streuen.

II



## Bewerte Bier Künste.

Ist aber das Bier in den Fassen in den Kellern / (welches es denn nicht des Wetters wegen also gefertlich ist / vnd man wolte sich auch etwa dieser gefahr besorgen) so möchte man dieses in angezogene Stück auch gebrauchen / so darff man sich Natürlich derowegen nichts befürchten. Denn das hat Gott der Natur eingepflanzt / daß sich stark wider Schwach zu legen setzemet / Also schlegt der Donner nicht in die schwachen Lorber: Sondern gerne in die starken Eichenbäume. Das erföhret man auch an dem Leuen / daß er sich ehe an etwas starckes / als an etwas schwaches machen thut.

In fall aber das Bier vom Donner vnd  
Blitz wehre beschaidiget  
worden.

So muß man das Bier abziehen / vnd auff andere Faß / welche gar rein außgefegt / vnd außgekraht / (wens es richne Faß wehren / aber Lennene frisch außspichen) vnd darnach mit dem Wasser / darinnen Thimian / Lorbern / Welscher Nusbewm bletter / Fenchel / Wacholderbeer gekocht / außwaschen / schlagen / so kömpt die gefahr hinweg.

D. H.

Das

Das Neunde Capitel.

Von den vornembsten vnd gebreüchlichsten Kreuter  
Bieren/ wie dieselbigen zumachen/ vnd warzu  
sie dienen/ nützlich / vnd erspriß-  
lichen seyn.

**W**enn ein Bier gebrawen / vnd also schlecht / das nichts  
darein gethan / getruncken wird / so dienet dem Mensch-  
lichen Leibe zur Nahrung. So aber Kreüter / Wur-  
seln / vnd dergleichen darein gethan werden / so dienet mit zur  
Arznei. Derohalben kan ihm ein Haus Wirth gar leichtlich /  
vnd ohne sonderbare Unkosten ein Bier Medicinalisch machen /  
vnd zwar ein solches / so wider die jenigen Leibs beschwerden /  
darzu er von Natur geneigt / oder albereit am Halse hat / dienet /  
zurichten / vnd gebrauchen / dardurch er denn manchen Pfennig /  
seer sonst in die Apoteken geben müße / ersparen kan.

So man denn nun ein Kreüter Bier / machen wil / so sol  
man die Kreüter oder Wurzeln dort / vnd nicht grün / ( denn grü-  
ne Materialien können wegen ihrer feuchtsaken leichtlich das Bier  
verderben ) nehmen / vnd also wenn ein Bier vergohren hat / ins  
Fas thun.

Rosmarin Bier.

Das stercke vnd kreffiget alle vornembste Glieder des Leibes /  
als das Herz / Gehirn / vnd die Lungen / nimmet hinweg alle ver-  
stopfung im Leibe / fördert die Menses macht lust zum Essen /  
vnd ist außbündig gut / den Melancholicis.

Hirsch

## Bewerte Bier Künste.

### Hirschzungen Bier.

Dieses ist den Melancholicis/ vnd denen/ die an der Milch einen mangel/ vnd das quartan Fieber haben/ trefflich gut:

### Scordien Bier.

Weil das Scordium ein edeles Kraut/ vnd seiner Krafft vnd Wirkung nach vorzeiten/ wie denn auch noch in grossen werck gehalten/ habe ich ihm an diesem Ort die dritte Stelle gönnen wollen.

Sintemal aber dieses Kraut Scordium an der Unstrut/ sonderlich im Thal gegen der Stadt Wiehe/ vber flüssig wechset/ so kan man solch Kreüter Bier dieses Orts Landes durch leichtes sehen machen.

Es dienet aber dieses Kraut/ nicht allein darzu/ das es das Bier/ wenn es darein gethan wird/ ( wie obangezogen ) vor der Säure bewaret/ sondern es ist auch solch Bier gut wider Gisse/ Colicam/ oder Grimmen/ Lung vnd Leber gebrechen/ den kalten Magen/ Kindbettcrin/ vnd fördert darneben auch der Weiber blödigkeit.

### Lavendel Bier.

Das pfleget man gemeinniglich nur auß der Lavendelblut zu machen/ Solches sticket gewaltig das Haupt/ das Marck in Ruckgrad/ vnd die Nerven/ die darvon entspringen.

Es ist auch ein köstlich ding wider den Schlag/ Schweren gebrechen/ Sickt vnd Lähme/ sonderlich sollens die Armen trincken/ die da Kinder trencken/ so zum schweren Gebrechen geneigt sin/ oder denselben alreit am Halse haben.

Dieffen

## Bewerte Bier Künste.

---

### Melissen Bier.

Machet auß trawrigen Melancholischen Leuten fröliche  
Leut / stercket das Herz / vnd die lebendigen Geister / vnd ist dem  
Frawen sehr gesund vnd nützlich.

### Melcken Bier.

Wenn die Melcken sonderlichen rechtschaffen vnd gut sein / so  
stercket solch Bier das Herz / das Gehirn / vnd alle Glieder / son-  
dertlich den Magen / hilffts wol zur demung / Ist auch gut vor  
alle kalte Kranckheiten des Heupts.

### Allantwurzel Bier.

Ist gut vor der Brust gebrechen / das Reichen / das Lein-  
den wehe / vnd fördert den Frawen ihre Zeit.

### Braun Bethonien Bier.

Solches ist gut dem Heupt / der Brust / vnd den Nervis /  
benimpt die verstopffung der Leber / vnd den Stein der Nieren /  
befördert den Weibern ihre Zeit. Ist denselben auch gut / wenn  
ihnen die Mutter erkaltet / oder sie im Leibe verschleimmet wehren.

### Wacholderbeer Bier.

Man kan der Wacholderbeer krafft in mancher ley wege ins  
Bierbringen.

Etliche nehmen gedörrete Wacholderbeer zerstoßen in einem  
Secklein / wenn man dem Bier Hefen gibt / in Bottich gehengt.

Oder / wenn der Bütner im Pichen zum andern mal ein Faß  
ausbrennet / so werffen sie etwan in ein Faß eine Hand voll des  
Wacholderbeer.

Stens /

## Bewerte Bier Künste.

Item/ derselben zerstoßen/ in ein Tüchlein gebunden/ vns  
ins Faß gehenge/ wenn das Bier vergohren hat.

Solch Bier dienet wider Giff/ die Kranckheiten der Nieren  
vnd Blasen/ vnd treibet gewaltig die Menses.

## Lorbeer Bier.

Man pflegt gescherte Lorbern auch in einem Tüchlein ins  
Bier zuhenzen.

Solch Bier sterckt das Heupt vnd den Magen/ eröffenet die  
Leber/ zerbricht/ vnd treibet aus den Stein der Nieren vnd der  
Blasen/ machet sehr schwißend/ im Bade/ vnd außserhalb deß  
selben getruncken.

## Bermut Bier.

Wer ein gut Bermut Bier machen wil / der nehme Werb  
mut/ die gut/ vnd fein gedörret ist/ vnd lege sie im Brawhause/  
Wenn man das Bier gemacht hat / in einem Stoz oder Kübel /  
vnd gieße warm Bier/ (so viel man Bermut Bier machen wil)  
darauff vnd decke es wol zu/ vnd wenn es zeit ist so gibt man ihm  
Hopffen/ vnd laß die Bermut darin ligen / vnd wol durch einan  
der vergehren/ darnach füllet man das ins Faß/ darinnen es blei  
ben soll/ vnd leget weisse hesselne Speen darein/ vnd leßet es wol  
darüber gehren / Darnach füllet mans alle tage Morgens vnd  
Abends so viel man darvon getruncken hat/ so hat man alle Tage  
ein gut Bermut Bier.

Also vnd auff diese weise kan man auch wol Salbeyen  
Kirschen/ vnd anderer Kreüter Bier dergleichen machen/ vnd  
zurichten.

Es stercket aber das Bermut Bier den Magen/ macht lust  
zum essen/ treibet die Bilem durch den Brin ab/ vertreibet die  
E verstopff

## Bewerte Bier Künste.

verstopfung der Leber vnd des Milkes / tödtet die Würm / fordert die Menschen leschet den Durst / macht schlaffen / ist gut wider die Trunckheit / Gelbesucht / Hauptwehe / Wassersucht vnd Fieber.

## Salbeyen Bier.

Salbeyen Bier stercket das Haupt / vnd den Magen / vnd alle Glieder / die viel Span od Ermadern haben / nimpt das gittern der Kniescheiben / vnd anderer Glieder weg / ist gesund d' Brust / der Nieren / vnd Blase treibet die Urin / vertreibet den flüssigen Leib / stercket die wasche Beine / vñ macht / das sie fest stehen / fordert die Menschen.

## Beyfus Bier.

Das Beyfus Bier wird also gemacht: Nim Beyfus mit dem Stengel in eine gute notruufft, nach dem das Fass groß oder klein ist / vnd wasche ihn erst / wenn er ja nicht rein were / thue darzu Fuchtespecken vom Tischer geholet / ein darhandvol Weizen / eine Handvol Habern / sampt dem Stroh / also / daß das Fass von der Weizen d' vierde oder fünfte theil vol werde. Fülle zum erstenmal gut Bier drauff / das noch jung / aber dennoch vergohren / vnd lauter worden ist / laß es liegen eine zeitlang / gopffs an / vnd drinck davon. Fülle es wider zu mit allerley Weizen vom Bier / weiß du wilt / so stoßts doch wider auff / vnd wird wider schmackhaftig zu trincken vnd je lenger man darvon trincket / je besser es wird vnd schmecket. Man kan die stumpffen vnd schahlen Weizen nicht besser anlegen / denn daß man jnen so mit fahre. Wenn du ein Stübichen drey oder viere darvon getruncken hast / so fülle anders darein / denn man muß gleich wol das Bier nicht gar abtrincken / vnd darnach erst ander Bier drauff gießen.

Das Beyfus Bier ist gut den Weibern / denn es dienet wider die Unfruchtbarkeit / die von vbriger Feuchtigkeit herkömpt / befördert die Menschen / stercket vnd reiniget die Mutter / vnd treibet die Secundinas, vnd todte Frucht auß / benimpt das Haupt wehe / vertribet die Nieren vnd Blasen Stein. Vols

## Bewerte Bier Künste.

### Poleyen Bier.

Das ist ein gesund Bier, und hat eben die Krafft/wie das Bey-  
fuß Bier/ vertreibet darneben auch mit den Schuppen/ und kalten  
Husten/ stercket den Magen/ vertreibet die Winde/ macht lust zu  
Essen/ und nimpt die innerliche schmerzen der Eingeweide hinweg.

Man kan den Quendel auch also zurichten/ hat eben die wir-  
kung. Sollen beyde wenn sie blühen/ eingesamlet werden.

### Lysop Bier.

Dieses hat auch der vorigen beyder Krafft und Wirkung/ Es  
reiniget auch die Lunge die Brust/ tödtet die Würm im Leibe, stillt  
das Zahnloch, und das Jausen der Ohren/ macht eine gute Farbe  
des Angesichts.

### Kirsch Bier.

Im Sommer ist diß ein nützlich Bier/ denn den warmen Ma-  
gen ist lieblich und angenehme/ und hat eine schöne Farb/ und ein  
sehr lieblich schmack/ wenn die Kerne mit den Kirichen in einem  
feinern Ding zerquetscht/ und also ins Bier in einem langen Seck  
lein gethan werden/ so wirds ein durchdringent Bier/ das den  
Brin fortreibet/ und fördert den Fein zum aufgang.

### Schleem Bier.

Dieses kühlet gar sehr/ sol auch in der hitze des Sommers nur  
gebraucht werden/ allein nicht zurzeit/ etwan einen Trunc nach  
der mittags Malzeit.

### Wasserpurzel Bier.

Ist den Wassersüchtigen gesund/ denn es treibet den Harm und  
das wasserige Gebüt durch die Blase auß. Item/ den Geellsüchtigen  
und Podagrifchen leuten/ denn es nimpt den Tartarum/ des  
sich zwischen die Gelencke gelegt hat/ weg/ daß nicht Griesß und  
Stein darauß werden kan.

### Benedictenwurzel Bier.

Wenn man diese Wurzel ins Bier thut/ so heilt sich dasselbige  
wie oben angezogen/ nicht allein wol/ sondern es dienet auch wol  
den Phlegmaticis/ den Wassersüchtigen und Silbsüchtigen  
Menjchen.

Das Zehende Capitel.

Vom Bieressige / wie derselbige recht anzustellen /  
Vnd was seine Natur / Krafft / vnd  
Wirkung sey.

**W**eil ich an diesem Ort vom Bier geschrieben / vnd das  
Bier / wenn es gar zu alt wird oder an warmen Orten  
stehet / von sich selbst pflegt zu Essige zu werden / so muß  
ich den Essig auch mit nehmen.

Sintemal aber das Bier nicht allzeit von sich selbst zu gutem  
Essige wird / derowegen muß man den Bieressig also anstellen /  
vnd machen : Man nimpt Bier / vnd seits / lessets darnach  
kalt werden / vnd legt Sawerteig vnd geröste oder gebrandte Er-  
bsen darcin / so hat man bald guten Essig.

Oder wirff in ein Fäßlein / darinnen das Bier giehret / eine  
halbe Handvol Weizenkörner / Rinden von Birckenholts / gebeht  
et Brod / vnd ein Stücklein Myrrhen / so wird auß dem Bier  
Essig.

Vnd wenn einer einen Essig aufffüllen wolt / vnd etwa kein  
Bier hette / So neme er nur ein wenig Regenwasser / gar ein we-  
nig gewermet / vnd füll den damit / das macht auch Essig.

Wenn man etliche Stücklein frisch Gersten Brod in Essig  
wirffe / so kan man in zweyen tagen einen starken scharffen Essig  
haben.

Wiltu



## Bewerte Bier Künste.

### Wiltu behende einen guten Essig machen.

So nim gebehet Brot/ leg in Essig/ nimps herauß/ laß widerumb trucken werden/ das thue etlichemal nach einander/ wenn du darnach das Brot ins Bier legest/ wird es von fund an zu Essig.

Oder nim die Körner auß den Weinbeeren/ nach deme sie außgepresset sein/ zerreibe sie mit starcken Weinessig/ laß sie trucken werden/ reibe sie widerumb mit Essig/ vnd laß aders mals truckenen/ das thue oft/ darnach behalt diese abbereitete vnd præparirte Körner/ vnd wenn man als bald Essig wil haben/ so lege solche Körner in Wein/ Bier/ oder Wasser/ so wird Essig darauß.

Diese Stück dienen auch darzu/ wer über Land reisete/ vnd hette dieselbigen bey sich/ so könd er zur noth allweg Essig haben.

Item/ gestossene Pfefferkörner in einem Leinentüchlein in Essig gehengt/ macht ihn bald sawerer.

### Einen Essig roth zumachen.

Thue nur gedörrete Klaxsch: oder Klapperrosen darein/ wird er schön roth. Dieser Essig ist außbündig gut/ wer gesellen hat/ das er denselben neben den andern medicamentis/ so für das fallen dienen/ gebrauch.

### Item einen guten scharffen Essig in der eyle zumachen.

E iij

Legt

## Bewerte Bier Künste.

Lege nur glühende Stein/ glühende Ziegel/ oder glühenden Staal  
hinein/ oder wirff Kettich wurzel/ vngezogene Schleen/ oder Pflanz  
men drein/ vnd laß den Spund oben offen.

Oder setze das Essig Gefäß vier tage lang in die Sonne/ vnd  
wirff ein wenig Saltz dar in.

Oder nim Bertram wurzel/ schneide sie klein/ lege sie einen  
Tag vnd Nacht in sauren Weinessig/ vnd treüge sie darnach wi  
der/ vnd wenn sie gar trucken vnd darre worden ist/ so nim auch so  
schwer vnd viel Weinslein/ stoß es mit einander zu Pulver/ wickel  
le es in ein wenig Sawerteig/ vnd mache ein Ruchlein darvon/ vnd  
lege es ins Bier/ so wird in wenig tagen guter Essig darvon.

Das Essig Gefäß muß nicht gar vol gefüllet sein/ sondern al  
zeit etwas wahn oder leer gelassen werden.

Wenn ein Essig gut ist/ vnd wird nicht gebraucht/ so verdirbet  
er. Wiltu aber/ daß er nicht verderben sol/ so mußu ihn absieden  
in einem Topff/ so bleibet er darnach alzeit gut.

## Von der krafft/ Wirkung/ vnd nutz des Essiges.

Des Essiges Natur vnd Temperament ist kalt vnd trucken/  
faß durch dringent/ zeugt zusammen/ mache lust zum Essen/ siere  
cket den Magen/ verzehret/ vnd treibet auß die schirige Feuchtige  
keiten des Magens/ eröffenet des Milkes vnd der Leber verstopf  
fung/ dienet wider die Giffte/ vnd wehret der schlechtenden Pest  
lentischenseuche/ vnd der Fäulung/ darumb er in Sterbsteuff  
ten in vielen gebrauch sein sol/ stillt den Fluß des Leibes/ vnd  
des Geblüts/ ist gesund denen/ so die Schiassucht/ oder den  
Leithargum haben/ vnd die von Sinnen kommen sein/ Auch  
wehret ein Trunck Essig dem Schluxen oder auffkoffen/ vnd  
der Geruch dem Niesen/ vnd so er warm über Knollen oder ge  
schlagen

## Bewerte Bier Künste.

schlagene Wähler geleyet wird/ zertheilet/ vnd vertreibt ers/ lesch  
aus das wilde Feuer. Frische Wunden seubert/ vnd reiniget er/  
vnd lesset sie nicht geschwellen/ denn er treibet alle Schwell  
zuruck.

Wenn einer geronnenen Blut / oder geronnene Milch im  
Magen heite/ der trincke nur warmen Essig/ der zerreibet sie  
bald wider.

Darzu ist er auch gut vor das Brechen / dienet sehr zum Ge  
höre / denn er offenet die gängeoderwege zum Gehöre / scherffet  
das Gesicht.

Sonsten aber muß gleichwol in nahrung desselbigen eine rech  
te maß gehalten/ vnd er nicht zu offte oder viel gebraucht werden /  
Denn hieraus kan dem Haupt / Gehirn / Augen/ der Brust/  
Lungen/ Leber vnd andern Gliedern / sonderlich auch den Nerven  
vnd Sennadern vielfältige beschwerung entstehen.

Wer derhalben kalter/ truckener/ oder Phlegmatischer Na  
tur / oder von Leibe fast mager ist. Item / wer eine  
schwache Lunge / Leber/ Magen/ Sennadern/ Husten/ Brust  
sueten/ oder das Podagram hat/ der sol den Essig meiden/ oder  
doch selten gebrauchen. Wenn kleine Rosinlein parinnen auß  
gewallt / schadet er Niemandts.

Auch schadet er / wenn er gar zu scharff ist / den Beenen.  
Wer mehr hiervon zu wissen begehret / der lese die  
Scribenten, die von dem Essige geschrie  
ben haben.

F I N I S.



