

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

So nim Kienen Holz / und schneide darvon Speen / etwa einer Span-  
nen lang / und eines Fingers breit / wirff sie auff das Bier / die weil es  
ganz warm ist / so benimbt es ihm das Sommerenzen / und ist ein  
gut Stück / lest das Bier auch nit sauer werden.

**Das sich ein Bier nicht verkehre.**

Nim Lindenbletter / Nußbletter und Beyfuß / eins so viel als des  
andern / und halb so viel Bermut / hengs ins Bier.

Oder lege schöne weiße Kiesselingstein auß einem klaren fließenden  
Wasser hinein.

**Wenn sichs aber schon verkehret hat.**

So gebrauch das heisse Gerstenbrod allermassen / wie kurz zuvor  
in diesem Capitel gedacht worden / so oft biß es wider zurecht kombt.  
Denn das heisse Gerstenbrod / wie erwehnt / zeucht den hefftigen Ab-  
schmack / und bösen Dunst an sich. Das ein Bier wider zu seiner rech-  
ten Krafft kombt / und eine gute kräftige Stärckung kriegt / nit anderst /  
als wenn einer etwa einen etwas krafftlosen Bier mit gerösten Brod / so  
mit Nußcaten berieben ( so man jetzt auß einer Kannen trincken zu  
hülff kommen wolt. ) Welches denn nicht allein einen bessern Ge-  
schmack / sondern auch eine Stärckung und Krafft von einer andern spe-  
cie herbekombt.

**Das siebende Capittel.**

Wie man ein Bier gut / frisch / klar / lieblich / gutes Ge-  
ruchs / schmackhaftig / Item das es auch schmecket wie ein  
Wein / machen soll / und wer nicht viel Gehülffen hätte / doch gleich  
wol viel Wochen von einem Faß daß es nicht verder-  
ben möcht / trincken köndt.

**Ein Bier frisch zumachen.**

Nim