

und dieses zugespundet. Nach wenigen Tagen wird das Bier seine Säure verloren haben.

b) Man kocht, je nachdem das Faß groß oder klein ist, einige Hände voll bis einige Meßen vom besten Hopfen mit Wasser oder Bier so lange, bis alle Kraft des Hopfens ausgezogen ist. Dann seihet und drückt man das Bier gut aus dem Hopfen aus, mischt gepülverte Wachholderbeeren, Lorbeeren und Salz darunter, läßt die Mischung abkühlen, dann so viel Bier aus dem Fasse laufen, wie man von der Mischung hineinfüllen will, gießt letztere nun hinein, rührt das Ganze gut um und verspundet das Faß. Hat es nun etliche Tage gelegen, so ist das Bier wieder gut.

c) Außerordentlich schnell kann man durch das Oleum tartari per deliquium das Bier versüßen, und dieses Mittel ist besonders Reisenden zu empfehlen, welche das oft saure Bier, das man in den Wirthshäusern findet,