

Hand voll Hopfen in einen Eimer frische Würze und koche diese nun eine halbe Stunde lang, so daß sie recht bitter wird. Nachdem darauf die Würze wieder erkaltet ist, nimmt man eben so viel von dem gefrorenen Biere, wie man Würze hat (man kann auch zwei Theile gefrorenes Bier und einen Theil Würze nehmen), vermischt beides mit einander und füllt es auf. Es entsteht eine neue Gährung und wenn diese beendigt ist, spundet oder pfropft man das Bier gut zu, und läßt es einen Monat ruhig stehen. In seltenen Fällen ist das Bier nach Verlauf dieser Zeit noch nicht wieder gut, und sollte ein solcher Fall eintreten, so thut man ein Pfund guten, getrockneten Hopfen nebst einer halben Meße gerösteten Waizen in das Faß und verspundet es. Nach vier Wochen wird das Bier gut sein.