



So muß auch eines guten wolriechenden
Hopfens eine gewisse Quantität seyn / son-
sten es eines Theils zu bitter / oder auch wann
dessen zu wenig gar keinen Bier geschmack
bekommen dürffe.

2. Was die Bereitung anlanget / und
zwar erstlich das Kochen / so ist auch hierbey
in acht zunehmen / daß das Wasser sein lan-
ge Koche / (damit sich die dar in enthaltene
Unreinigkeiten besser zu Grunde legen) ehe
das Malz hinein geschüttet werde. Nach-
dem aber muß es nicht zu lange auch nicht zu
hart kochen damit die beste Krafft nicht ver-
loche / und muß in solchen kochen damit es
sich nicht am boden ansetze / das kochende
Malz wohl gerührt werden. Als dann
erfolget / wann das Bier durchgegossen / die
Abkühlung (welches andere Bier nicht be-
dürffen /) da wiederum wann es in so viel
kleinere Gefäße (die alle oben weit offen ste-
hen müssen) gefasset worden / nicht gar zu
sehr erkalte / wie man denn desfalls die Zei-
ten es sey Sommer oder Winter wohl in
acht zunehmen hat. Wenn nun dieses mit
dem was indessen noch durchgelauffen in
recho