

Wie man ein Bier in der Braue / sol  
scharff vnd wolrihent machen.

**I**m ein stück hartz / vnd weñ man  
den Hopffen seud / so wirffs in dē  
Hopffen / vnd laß damit sieden / so  
wird es frisch / vnd hartzig ges  
schmack.

Etliche nemen auch Wacholder Beer /  
vnd werffens in den Hopffen / das sie das  
rin mit auff sieden / so sol das Bier dauon  
auch wolgeschmack vnd frisch werden.

Wie man ein Bier wolgeschmack ma  
chen sol / gleich einem Wein / gantz natür  
lich / sonderlich des Sommers  
zutrincken.

**I**m ein Beer weinfaß / dauon man  
geschencket hat / geuß das Bier da  
rauff / so nimbt es den geschmack  
des Weins / von den Beeren an  
sich / vnd wird schön lauter.

Die Cölnischen vñ Hollendischen Biez  
re / sein dermassen / vnd also gestalt / das sie  
auch offt von manchen / für Wein getrun  
cken werden.

Eine feine kunst / Bier zubewaren / das  
es in Sommerszeiten nicht abfal / sich verkeh  
re / oder sawr werde / so lange man dauon  
trincket oder schencket.

**I**m ein frisch Ey / das an demselz  
bigen tage / so man das Bier wil  
anstechen / erst geleyet ist wor dē /  
vnd laß es in das Daß / darnach  
nim ley men / vnd mache den spund wol zu /