

Wollt ihr/ daß ein Bier lieblich zu trincken seye.

**S**o hänget nur ein halb Pfund rothe Benedicten- Wurzeln mit wilder Calbey darein.

Dem Bier auch einen lieblichen Geruch und Geschmack zu machen.

**H**ängt nur in einem Säcklein Viol- Wurzeln ins Faß. Oder nehmet gestoffene Nägelein/ gedörrete/ zerschnittene Lorbeern/ jedes ein halb Loth/ hängets in einem Säcklein ins Faß.

Schmackhaftig Bier zu machen.

**H**ypericon, Hartenhayn genant/ im Mayen gesamlet/ und ins Bier gethan/ macht ein schmackhaftig und männlich Bier. Ist auch beneben gut vor des Biers Mattigkeit.

Einem Bier einen guten Geschmack zu machen/ wie ein Wein.

**N**ehmet ein Faß/ da erst Beer- Wein ist ausgeschencket worden/ und lasset von Stund an Bier darauf füllen/ so bekommt solch Bier einen Weinschmack von den Beeren/ und wird schön lauter/ und gar gut zu trincken.

Daß ein Faß Bier frisch und eines Schmackes bleibe/ weil man davon trinckt

**W**aschet Benedicten- wurzeln fein sauber und rein/ lasset sie abtrucken/ leget sie ins Faß/ und rühet dasselbige auf/ so bleibets gut/ bis auf die Reize/ und wird nicht sauer. Oder werffet etliche abgetreugte Spilling darein. Oder nehmet Hasen- Butten- Dornholz/ schabet die Rinden ab/ und hobelt Spän darvon/ dörzet sie auf einem Tuch in der Stuben oder in der Sonnen/ und werffet sie hernach ins Faß/ so behält das Bier seinen Geschmack/ und lasset es nicht fanicht werden. Oder nehmet vor drey Pfennig Lorbeern/ scheelet die äußerste Haut darvon/ hängel sie in einen leinen Tüchlein ins Faß. Oder/ wan ihr ein Faß wolt aufthun/ so thut nur Salz in ein Tüchlein/ leget es über den Spund/ und spündet es zu. Oder vermachet es mit einem frischen Laimen also über dem Salz/ so bleibets gut/ weil ein Tropffen drinnen ist. Oder hängel Centauream, Vertram und Odermennig hinein/ diese drey Kräuter bewahren/ nächst Gott/ das Bier vor Säure und allen bösen Zufällen. Wie ichs dann sonderlich an der Ordnung der Odermennig erfahren/ da derselben ein Büschlein in ein klein Faß gethan/ und man darvon getruncken/ wie man aber die Odermennig heraus gethan/ so hat sie gar sauer gerochen. Aber das Bier hat immer wolgeschmacket/ und an deme hätte man nicht die geringste Säure vermercket. So man dann nun alle vierzehen Tage andere Odermennige ins Faß hängete/ so ist die Kunst desto gewisser. Oder/ nehmet Hopffen/ ein frisch Ey/ und von einem neuen Topff/ so nicht glasurt ist/ die Scherben klein zerichlagen/ und ins Faß gethan. Etliche nehmen ein frisch Ey/ das an dem Tage/ da man ein Faß