

den dürfen / wie sich solches sonderlich am
 August-Hopffen erweist / welcher viel eher als
 der andere Herbst-Hopffen sich außkochen läßt.

Soll demnach ein curieußer Brau-Meister
 oder Bier-Brauer billich ein jede Zeit-und
 Landes-Hopffen-Art wohl probiren/ und in
 acht nehmen/wie lange sie das Sieden oder Kochen
 ertragen und außstehen können/das ihnen
 weder zu viel noch zu wenig geschehe.

Vierdtes Capitel.

Vom Wasser zum Brauen.

Um Bierbrauen kan zwar allerhand Wasser
 im Nothfall genommen werden / als da
 ist Quell-Wasser/Bach-oder Fließ-Wasser /
 Regen-oder Cisternen-Wasser / trüb-stehend
 Graben-Wasser / Meer-See-oder
 Berg-Wasser/auch Sauer-Brunnen. Am
 üblichsten und dienlichsten aber sind / das fließende
 Brunn-Wasser / oder das Quell-Wasser
 selbst/wie denn an vielen Orten aus
 denen Quellziehbrunnen das Wasser in die
 Brau-Häuser geleitet oder getragen/ und gut
 Bier daraus gebrauet wird. Da darff man
 sich nicht besorgen / das man die quintam
 Essentiam von dem Occidental-Zibeth / oder
 den Extract der Haut- und Hinder-Morcheln /