

haben viel Krafft. Gesotten Biern Bäumen Blätter / heilen Wunden. Die Kern gestossen und nüchtern genücket / vertreibet Leber-Wehe. Man machet Biern ein wie Traublein / Aepffel / Pflaumen / Pfirsing und Quitten.

Mahl-Biern / Eschenbachrin / Wasser-Biern / Kol-Biern / oder Schmalz-Biern / wohl gedörret in einem Back-Ofen / und die behalten über Jahr / So man die kochen wil / säuber / und spilet man sie sauber in warmen wasser / und läset sie ertruckenen. Wer sie in Wein seud / und zu Feigen leget in ein Essen / sie schünken als Feigen.

### Küchlein von durren Biern.

Scheel sie schön / seud sie wohl / stoß in einem Mörser Mehl und Lebkuchen / gilbe Wein und Milch / geuß daran / so müset sichs / thue sie aus / klopffe ein frisches Ey / bestreiche innen die Hände / welgere die Küchlein wohl zusammen / zench sie auch durch ein gelbes Tetzlein / hebe sie aus mit einem Löffel in die Pfannen / und backe sie schön / seud Wein und Honig in einem Pfännlein damit besprenge sie schön / trage es also für / es ist ein höffliches dänwiges Essen.

Wer durre gesottene Biern genug möchte haben / sie dienen für Feigen / und dären sehr in blöden Leuten.

Solche Biern aus einem Brodt Pfeffer essen / ist ein gut armer Leute Speise / Rocken-Brodt darcin herühret / speiset wohl und stärket den bösen Magen / abgemacht mit Salt und lauterm Ingber / nur mit Wein und Essig.