

Kellermeisteren.

Wenn ein Bier sauer were worden auff dem
Puttich/oder sonst.

Item/nimb ein Handtvoll Salk oder zwo / vnd so viel Aleschen/vnnd
ein Maß oder drey Wasser/vnnd das darvnter rüren/vnnd bald ein Tuch mit
ein Spundt dafür/sonst lieffs alles heraus/vnnd laß also verlaufen.

Ein andere Kunst.

Item/nimb Habern mit ein Stro/wenn der Haber ist in der Bilb/so
nimb vnd schneidt Büschlein/vnnd hencks darein/so stößet das Bier wider
auff/vnnd thut wie ein Bier/das noch jung ist.

Wie man ein Bier in der Braw soll scharpff vnd
wolriechend machen.

Item/nimb ein stück Harz/vnnd wenn man den Hopffen seudt/so wirff
es in den Hopffen / vnnd laß damit sieden/ so wirdt es frisch/vnnd härzig ge-
schmack.

Daß ein Bier im Sommer oder in der Fasten nicht
enket/oder saur werd.

Item/nimb Rhen/vnnd schneidt Spänlein darvon einer Spannlang/
vnd eins Fingers breit / vnnd wirff sie auff das Bier / die weil es noch ganz
warm ist/das benimpt jm das Sommerenken.

Wie man ein Bier sol wolgeschmackt machen wie
ein Wein/vnnd auch ganz natürlich zu
trincken.

Item/man sol nehmen ein Beerwein Faß/darvon man geschenckt hat/
dar auff das Bier bald schütten/so nimpt das Bier den smack des Weins
von den Beeren an sich/wirdt schön vnd lauter.

Item/auch ist ein gewisse Kunst/ein Bier oder Wein frisch zubehalten/
biß auff die letzte Kant/ wenn man das Faß mit dem Hopffen verzapfft/dar-
nach Hopffen darein thut/vnnd auff den Boden setzt/so schwimmet
der Hopffen auff/vnnd man muß oben in dem Boden
ein Lufftloch lassen/wenn man dar auß
zapffen oder lassen
wil.

Wie