

M. Joh. Coler. Calend. Perpet. im 2. Buch
 von Haushalten Cap. von zugerichteten Bierem / in
 sonderheit wie man Rosmarin-Bier machen soll / und
 wozu es nütze.

1. **S**t allhier zu mercken / wie Colerus p. 21. in ge-
 mein von Zurichtung der Kräuter-Biere also
 schreibet: Man pfleget auch solche Bier zuweilen
 aus Blumen / zuweilen aus Blättern / zuweilen aus
 abgetreueten und wolgesauberten Wurzeln / Kräutern
 und Saamen zu machen; Den grüne Materialien seyn
 nicht gut zu solchen Sachen / sie können den Franck / wegen
 ihrer Feuchtigkeit / leichtlich verderben. Etliche legen nur
 die Materialien in das gebraute Bier / und lassen sie da-
 mit gehen. Etliche hengen nur die abgetrucknete Kräu-
 ter / Wurzeln / Blumen und Blätter in die Fasse / dar in-
 nen die abgegohrne Bier seyn. Etliche kochen nur die
 Materialien in etlichen Stübichen Bier / bis auff das
 dritte Theil ein / werffen darnach die Materialien weg /
 und kochen das andere Bier mit den vorabgesottenen / un-
 füllens also mit einander in die Fasz. Etliche kochen nur
 schlecht die Materialien mit dem Bier / und werffen dar-
 nach die Materialien weg / und füllens Bier in die Fasse.

Bier mit
 Kräutern
 wie es zu
 machen
 sey.

2. Schreibt Colerus p. 22. insonderheit vom Ros-
 marin-Bier also: Das ist ein köstlich / schön / schmackhaf-
 tig / kräftig Bier / das die vornehmste Glieder des Leibs /
 als das Herz / Gehirn und die Geister stärcket und er-
 quicket /

Bier vom
 Rosma-
 rin art.