



Des andern Theils/

Vierter Absak.

bestehend

In Erhaltung und Anrichtung allerhand
Biers.

Das 1. Kapittel.

Wie die Biere lange zuerhalten.

ZU Erhaltung und langwüriger Bleibung des Biers ist die vornehmste Ursach der Hopffen/ das ist/ wann das Bier recht gehöpfft wird/ so kan es desto länger liegen/ denn des Hopffens Art ist/ des Biers Kräfte lang und vollkommen zu erhalten; Etliche lassen auch Entian in dem Bier versieden/ und legen die Wurzen davon in die Fässer/ es wird aber das Bier ziemlich bitter davon/ also kan mans beyzeiten wieder herausnehmen.

Die andere Ursache ist/ wann das Bier wohl gesotten wird/ so bleibt es auch länger/ wie die Erfahrung bezeuget/ denn die Feuchtigkeiten/ die bald eine Veränderung machen/ und vielerley Gebrechlichkeiten bringen/ oder an sich nehmen werden/ durch das lange Sieden/ und durch die Hitze des Feurs/ verzehre.

Es dienet auch nicht wenig die fleißige Wartfülle und Wischung. Ist. saubere Haltung der Spuntlöcher/ wofern man an Orten wohnet da man gepichte Fässer braucht.

Zum vierten befördert des Biers Güte sehr viel ein kalter trockener Keller/ da nicht viel warme Luft oder Sonnenschein dazu kan/ sonst wird das Bier bald sauer/ denn die warme Luft resolviert desselben natürliche Wärme/ macht es schaal und ungeschmack

A A

schmack