

Trebern davon dieser Safft gezogen / wirt dem
 vihe geben / der Safft aber kan füglich über See
 verfuhrer vnd wo man will mit zuthun eines hop-
 fen Wassers zu Bier gemacht werden / vnd weilt
 gemeinlich 8 Tonnen Korn ein Tonne Safft ge-
 ben / vnd ein Tonne Korn gibt ins gemein ein vnd
 ein halbe auch woll 2 Tonnen Bier / so kan ein
 Tonne Safft auch auff's wenigste 8 / 10 / 12 / oder
 mehr Tonnen Bier geben / nach dem man solches
 fett oder mager haben will / wirt also viel leicht-
 er eine Tonne Safft mit genohmen als 10 oder
 12 Tonnen Biers / welches vnterwegs leichtlich
 sauer werden vnd verderben kan. Hergegen der
 Safft wan er fur der Luft bewahret wirt / guet
 bleibt. Dieses ist ein Vorthail weilt man zu allen
 Zeiten aus dem Safft guth frisch Bier machen
 kan: der andern Nutzen oder Vorthail ist. Daß
 man diesen Safft zu Haus im Vaterland zu-
 vorn mit guten Rocken Mehll an Statt Wassers
 gebrauchte vnd ein krafftig Brodt darauff backe /
 welches Brod dan auff den Schiffen vil weiters
 inder Nahrung sich strecket als ein gemein Brodt
 vnd ist solches Brodt so krefftig daß es auch die
 Krancken laben vnd erquicken kan / wie dan die
 alten vnser Voreltern nicht vergeblich ein fein
 gesipt Korn Mehll mit verschümbtem Hönig (an
 Statt Wassers) angemengt vnd Broden darauff
 gebacken / vnd solches lebuchen genennet haben /
 damit so viel andeuten wollen / daß ein solches
 Brodt sehr starcke vnd daß Leben gebe / jeziger
 Zeit

Zeit da al
 lebuchen
 vngeloch
 chen an
 ben kon
 schmeck
 Brodt
 weilt
 daß
 Proce
 Safft
 wan
 Meh
 Brod
 von ei
 Ofen
 alsd
 mit fu
 nur mi
 jehren
 nicht m
 in ein
 ein wer
 in den
 Brod
 Bier m
 Hopfen
 Brodt
 gut zu g
 Biscoctum