

rende l'amaro, che in essa si rende a beverla
fatta di fiesco, anzi per maggior delizia molti
vogliono usare in bance bocce di uetro una
botte di questa birra, perche si chiari foce me-
glio, e di lei lasciarla posare più settimane au-
uendendo poi nel usar le bocce di usar di ligen-
za accio il fondaglio non inborbidi di nuovo
il resto della Birra.

Le Botte di questa Birra sono piccole, come barili
e vengono senza garnire in circa, e la gar-
nirra può dirsi, che sia, come un Boccale
Romanesco, ed ordinauam^{te} si compra a

una garnirra il giorno a Testa della famiglia.
Il prezzo di questa birra è paum^{te} inerto ma il
solito quando non è carestia e fuori di tempo
di Diebe, e che si paga fra li fiorini tre e
tre e mezzo di schialunghi botte condotta
in casa delle stessi Contadini, che lasciano
ano le botti e vengono a ripigliarle quan-
do sono uote.

Due modi vi sono di haue^r di questa birra. L'uno
è di prenderla in piazza, doue ne vuol ueni-
re ne giorni di mercato, l'altro è di seruire
a l'abbe al Paroco, o altra persona, accio
si prenda cura di caparla buona e man-
darne ogni settimana quante botte ne
bisognano, e e bene nel principio di farne