

Das Ander Capitel.

Wie vnd welcher Gestalt man allerhand Malz zum  
Bier/ so sonderlichen in diesen Landen vblieben  
vnd gebreüchlichen / machen soll.

**W**er gut Bier brauen wil / der muß das allerbeste Getreide  
daz / das wol reiff ist worden / seine volle dicke Körner  
hat / vnd auff gutem Lande gewachsen ist / vnd recht  
dörrentacht worden / nehmen. Denn wenn einer neue Ger-  
sten stuzt / so nicht recht außgedorret / brauen wolte / derselbig  
würde es nicht treffen / daher kömpts / daß offte so viel von der neu-  
wen Gersten / wenn man sie einschüt / daß sie nicht recht dörre-  
n (derwegen man sie im wachsen nicht vorbringen kan) die  
Biere verderben.

*Carthago*

Vnd da man nu die Gersten erklich in den Bottich schaffe/  
sol man Wasser / daß es zimlich hoch / sonderlichen wenn es kalt  
ist / damit sie im Bottiche nicht erfrieren kan / darüber giessen/  
Vnd da es warm / so wessert sie in zween oder driethalben Tagen/  
Wenn es aber kalt / in drey oder vierdehalben Tagen / Die alte  
jähriige Gersten / weil dieselbige lange gelegen / vnd also sehr  
darre worden / muß vier Tage im Wasser stehen.

*7 Tage Fern  
bringen*

Schaffunger Gersten / thut auch eine Nacht ehe als die an-  
dere weichen / man muß sie auch nicht zu langt wachsen lassen.

Winter Gersten / muß man auch nicht so lang / als die an-  
dere / wessern lassen / vnd von dem Bottich wol abschellen / kurz  
lassen wachsen / fleissig mit dem umbbrechen warten / vnd etwas  
hart dörren.

Weigen