

in dem Weichbottich liegen, während welcher Zeit alle überflüssige Feuchtigkeit von dem Getreide weicht, und das selbe gleich darstellt.

Anmerk. Wenn ich bei diesen und den folgenden Belehrungen vielleicht Manchem einseitig vorkommen sollte, indem ich lediglich von meiner Anlage, wie diese hier aufgestellt ist, rede, und alles darnach ordne und berechne, so bitte ich, zugleich zu erwägen, daß es unter diesen Umständen, und bei Aufstellung eines speciellen Lehrbuchs, wie dieses seyn soll, welches zugleich ein eignes System voraussetzt, nicht anders seyn kann. Es ist indessen auch immer bestimmt anzunehmen, daß wenn Jemand diesen hier gegebenen Belehrungen treu nachkömmt, er auch andere Anlagen, Bearbeitungen und Aufstellungen zu beurtheilen, hinlängliche Kraft in denselben gefunden haben wird, wodurch das Einseitige sich hinlänglich vervielfacht.

In dem 54. §. findet sich die Belehrung der Anlage einer Malztenne mit allem, was damit verbunden ist. Was zu dem gegenwärtigen Geschäft nöthig wird, ist die Belegung des Bodens (der Sole) mit Ziegelsteinen. Sie müssen mit Kalk dicht eingelegt worden seyn, damit nicht bei dem Auswerfen des feuchten Getreides (Malz) der Boden von dieser Feuchtigkeit aufgeweicht werden, und so dem Malze beim Umschaukeln schmutzige Theile mittheilen könne.

Ist alles, wie gelehrt, geordnet, so wird das genugsam gequollene Malz aus dem Weichbottich auf die Malztenne (den Boden des Malzplatzes) gebracht.

Anmerk. Einige Brauer nennen diesen Platz das **Bette** (Malzbette).

Zuvörderst wird das Malz nur ganz dünne aufgelegt, damit die noch darin enthaltene überflüssige Feuchtigkeit vollends ablaufen kann, alsdann bringt man nach Verhältniß der warmen und kalten Witterung das Malz in