

## S. 5.

Das Walzen oder die Verwandlung der errockenen Frucht in Malz, hat zum Zwecke, die mehligte Substanz derselben durch Einquellen zu verdünnen und deren natürliche Schleimigkeit dergestalt zu zerstören, daß sie dadurch sich mit dem Wasser zu vermischen und zu vereinigen, auch zu der darauf folgenden geistigen oder sogenannten Weingährung geschickt wird.

Zu dem Ende wird die Frucht in einen steinernen Malzstein, oder auch in einen hölzernen Einweichungs-Bottig gethan, reines kaltes Wasser darauf geschüttet, und wenn die Frucht durch das Aufquellen so in die Höhe getrieben ist, daß man mit einer Schaufel leicht bis auf den Grund des Steins oder Bottigs stoßen kann, das erste Wasser abgezapft, damit der Schleim und die Unreinigkeit weggehe, und sodann nochmals frisches kaltes Wasser darauf gegossen, damit sie aufschwellen und weich werde. Die schlechten leichten oben aufschwimmenden Körner müssen vorher abgenommen werden. Es ist auch zu dem Ende noch zweckmäßiger, das erste Wasser abzuschöpfen, weil sich sodann der Schleim nicht auf die Frucht setzen kann, wie bey dem Abzapfen. Dieses dauert, nachdem die Frucht klein-körnigt, frisch oder alt, die Witterung warm oder kalt ist, 2, 3, 4, 6 bis 8 Tage, und sie ist alsdann gut, wenn man einige Körner zer-schneidet, und sie vom Wasser so durchdrungen findet, daß man mit dem gleichen Korn auf dem Holze schreiben kann, es sich auch über den Nagel des Daumens beugen läßt. Alle Körner sind freylich nicht gleich hart, man muß sich aber nach den meisten richten, und daher mehrere probiren. Eben so macht auch hartes oder weiches Wasser einen Unterschied, indem die Frucht in jenem länger liegen muß. Frucht, die lange im Regen gelegen hat, oder gar etwas ausgewachsen ist, darf auch nicht zu lange weichen. Zu langes Quellen verursacht Fäulniß, zu weniges Einquellen verdünnet aber die mehligte Substanz nicht genug, und löset die natürliche Schleimigkeit nicht genugsam auf. Beydes ist der Zweck des Einquellens. Die Mürbigkeit des Malzes hängt hievon ab, und je mürber solches ist, desto besser brauet es sich aus.

## S. 6.

Um die gewelchte Frucht zu malzen, wird sie, wenn das Wasser abgezapft und abgelassen ist, welches im Sommer etwa 12 Stunden, im Winter aber wohl 24 Stunden erfordert, auf eine gepflasterte Tenne oder Keimstätte etwa einer guten Hand hoch geschüttet, und des Tages 2 bis 3 mal umgeschaufelt, damit sie gehörig abtrockne, und wenn dieses erfolgt ist, wird