

wird sie zur Herbst- und Frühjahrs-Zeit wohl einen Fuß hoch, bey kalter Witterung aber noch wohl einmal so hoch aufgehäuft. Dieses Aufhäufen hat die Absicht, die innere Wärme der Frucht zu befördern, und sie zum Treiben des Keims geschickt zu machen. Diese Erhitzung stellt sich nach Beschaffenheit der Witterung in 2, 3, 4 bis 6 Tagen ein, und die Frucht fängt an zu keimen. Die Häufen müssen in den ersten Tagen bey wärmerer Witterung 2, auch 3mal, bey kälterer aber 1mal umgestochen und durchschaufelt werden, damit sie sich nicht in Klumpen oder nur Stellenweise erhitzen.

Endlich spißt sich die Frucht in Keimspitzen, und dann wirft man sie mit der Schaufel aus einander, um sie zum wachsen zu bringen und wieder abzukühlen. Dieses Umschaufeln wird jeden Tag 3, 4 bis 5mal und um so öfter verrichtet, je mehr man den übereilten Wachsthum zu befürchten hat, weil die Frucht, wenn sie sich zu sehr erhitze, anstatt kurzer Wurzelskeime, längere Grasskeime treiben würde, die schon das Mark oder Mehl der Frucht angreifen, und in Gras verwandeln. Um dieses zu verhüten, muß das inwendig liegende heraus, und das auswendige durch das Umstechen hineingebracht werden. Es ist deshalb auch gut, wenn die Malzkenne an einem kühlen, der Sonne nicht ausgesetzten Orte ist, wo im Sommer durchziehende Luft gegeben werden kann. Wenn die Wurzeln kraus werden, einen halben Zoll lang sind, und sich an einander zu hängen anfangen, und sich ein etwas graufiger Geruch einstellt, ist das Malz gut. Es muß genau darauf geachtet werden, daß es weder zu viel noch zu wenig Keime, indem der Zweck kein anderer ist, als daß nur der in der mehligem Substanz liegende Keim herausgetrieben werden soll. Jedoch muß das Malz zum Braunbiere etwas mehr wachsen, als das zum Weißbiere.

§. 7.

Dieses ist die Verfahrungsweise mit dem Malzen überhaupt. Es ist aber dabey zu merken, daß wenn zu einer Beschickung Weizen und Gerste zugleich genommen wird, jedes Malz allein gemacht werden müsse, weil beyde Früchte nicht in einer Zeit weichen und keimen. Der Weizen thut beydes eher, als der Gerste. Das Weizen-Malz muß auch in dem Wachsbette nicht so viel Hitze haben, und nicht so lang wachsen als das Gersten-Malz.

§. 8.

Aus dieser dergestalt gekeimten Frucht kann zweyerley Malz gemacht werden, Darr-Malz und Luft-Malz.

Am 3

§. 9.