

S. 9.

Das Darr-Malz wird auf folgende Weise gemacht. Die gekelmte Frucht muß erst einige Tage an der Luft abtrocknen. Zu dem Ende wird sie auf einen luftigen Boden etwa einen guten Zoll dicke aufgeschüttet, und täglich mit einer Stange oder Harke umgekehrt, damit sie nicht schimmlicht und muffrig werde, auch nicht etwa so nachwache, daß sie Graskeime bekomme. Sie muß auch nicht zu trocken werden. Sodann wird sie auf die Darre 6 Zoll hoch gebracht, und erst bey gelindem Feuer langsam gedörret. Nach einigen Stunden wird das Feuer verstärkt. Zu schnelles Darren verursacht, daß die Kraft des Malzes verfliehet, und zu stark gedarrtes Malz giebt dem Biere einen brandigen und unangenehmen Geschmack, zu wenig gedarrtes hingegen giebt dem Biere eine blasse Farbe, und macht das Schrotten sehr beschwerlich. Das Darren erfordert eine Zeit von 24 bis 36 Stunden, nachdem die Darre hoch liegt, und die Hitze durch den Zug der Luft stark in die Höhe gerrieben wird. Es ist hier die Rede von einer Quantität von fünf Viertel bis einen und einen halben Wipfel, welche eine solche Darre faßt. Das Weizen-Malz wird etwas schwächer gedarrt, als das Gersten-Malz.

S. 10.

Ben dem Darren selbst ist die Verfahrungsweise folgende. So bald das Malz warm zu werden anfängt, muß es fleißig und zwar täglich zwey bis drey mal, so bald nemlich die unterste Seite tüchtig heiß und nicht mehr naß ist, umgewendet werden, während dessen die Wurzeln und Keime trocken werden, die aber fast gar keine Kraft behalten, und daher auch zu einem Nachbiere nicht tauglich sind; tüchtig angefeuchtet, sind sie zur Fütterung für Kühe und Schweine zu gebrauchen. Das allmälige Aufwärmen bringt einen wässerigen Dunst hervor, der sich erst merklich vermindern muß, ehe man das Feuer in dem Darrofen verstärken darf. Die allmälige vermehrte Hitze bringt das Malz zum Knacken, wie Kaffe in dem Brenner thut, und wenn es eine gelbbraune oder hellbraune Farbe hat, ist es am besten, der Kern aber muß nicht gelb werden, sondern weiß bleiben. Es wird hiebey viel Aufmerksamkeit erfordert. Das sicherste Zeichen des hinlänglichen Darrens ist dieses, wenn die etwas gelblich gewordenen Keime sich leicht vom Malze abreiben lassen, auch selbiges einen süßen angenehmen, nicht mehr grausigen Geruch bekommt. Ist das Malz nun fertig: so muß es sich auf dem Malzboden abkühlen, und mürbe werden. Die Keime müssen aber sodann bald durch Sieben oder Werfen von dem
Malze