

auf lüftigen Böden aufbewahrt. Die beste Zeit zum Malzen ist im Frühjahr und Herbst.

## §. 12.

## Schroten.

Hierauf wird das Malz geschroten; woben es weder zu grob geschroten noch zu sehr zermalmet werden darf, denn im letztern Fall giebt es ein trübes, im erstern ein schwaches Bier; ist es zu trocken, wird es vor dem Schroten ein wenig angefeuchtet.

## §. 13.

## Brauen.

Das Brauen selbst nun ziehet mittelst des Wassers alle auflösbare Theile aus dem geschrotenen Malze, zu dem Behuf wird dasselbe in dem Maischbotzich mit lauhem Wasser eingemaischet; das in der kupfernen Braupfanne siedend gemachte Wasser darauf gegossen, und nun beydes zusammen in die Braupfanne übergetragen, fleißig umgerührt, und so durch ein mäßiges Kochen der Extrakt (Würze) aus demselben gemacht, woben man das zu heftige und zu lange Kochen zu vermeiden hat.

Einige extrahiren bloß durch Aufguß von siedendem Wasser, ohne zu kochen; es ist weniger Gefahr dabey; aber es geht langsamer. Auch selbst das zu lange Kochen des Wassers vor dem Aufguß giebt unschmackhaftes Getränke.

## §. 14.

## Hopfen.

Biere, welche zu einer angenehmen Bitterkeit und mehrern Dauer Hopfen erhalten, werden nur gehopft, zu welchem Behuf ein Auszug von guten, alten