

3) Muß man es gleich ausdröschten, wenn auch ein Theil der Körner in den Aehren zurückbleiben sollte; denn obgleich der Frost den Keim zurückhält, und das ausgewachsene Getreide so lange es friert unverändert bleibt; so verdirbt es doch gewiß bei der ersten gelinden Bitterung.

§. 9.

Das ausgedroschene Korn schüttet man auf den Fußboden, unter welchem ein Backofen ist, oder auf Hurden von Weiden geflochten, wirft es alle viertel Stunden um, und läßt eine Thüre oder ein Fenster offen stehen, um den ausdunstenden Feuchtigkeiten einen Ausweg zu verschaffen.

Hat man keine Kammer über dem Backofen, so thut man das Getreide in den Ofen selbst, eine Weile nachdem das Brod herausgenommen ist, läßt die Thüre desselben halb offen stehen, und rührt es alle 10 Minuten mit einem Rechen um.

Ehe es völlig trocken ist, muß es wieder aus dem Ofen genommen werden; denn einen ge-