

„Hiernach gießt man Ein Quart Hefen zu, mischt die ganze Maische gut zusammen, und deckt sie wieder zu. In einigen Stunden darauf, und wenn die Masse zu arbeiten anfängt, deckt man sie auf, gebe aber wohl Acht, daß sie nicht überläuft; und wenn sie abgearbeitet hat, so lasse man sie klar werden, und gieße sie in den gewöhnlichen Branntweintopf.“

„Wenn bei der vorgeschriebenen Procedur nichts versehen wird, so kann man 6 Töpfe klaren, schäumigen Branntwein gewinnen; giebt man aber den vierten Theil Körner hinzu, so wird weniger Branntwein, und er fällt auch weiß aus; nimmt man aber den vierten Theil Erdäpfel hinzu, so kann man sieben Töpfe guten, klaren Branntwein hoffen.“

Die andere ist weniger bekannt, und beruht auf sehr genauen Versuchen:

„Die aus dem Acker im Herbst ausgegrabenen frischen Möhren wogen, nach abgeschlagenem und abgeschnittenem größtem Schmutz, 2112 Pfund. — Nachdem man sie auf einer Tenne oder auf einem Boden, oder unter einem luftigen Schuppen 3 Tage lang hatte welken lassen, hatten sie am Gewicht etwas verloren, und man schnitt nun von den Wurzeln die dünnen Spitzen und Fasern, und das grüne Kraut ab, und kochte diese ganze Quantität Möhren mit 216 Quart frischem Brunnenwasser, etwa 3 Stunden lang, zu einem Brei, indem man die mürbe gekochten Möhren mit einem großen Holze im Kessel zerrieb. Nun ward aus den Möhren der Saft ausgepreßt, und dieser Saft, nebst der Brühe, worin man die Möhren gekocht hatte, mit etwas Hopfen gekocht, und nach fünfständigem Kochen ins Kühlfaß gethan. Nachdem diese Brühe bis zum 66 Gr. Fahrh. oder 15 Reaum. abgekühlt war, gab man der ganzen Masse 6 Quart Hefen. Sie gohr in einem mäßig warmen Zimmer 48 Stunden lang, und war nun bis auf den 58 Gr. Fahrh. 12 Reaum. abgekühlt, wo denn die Hefen zu Boden fielen. Hierauf nahm man 48 Quart noch ungegohrnen Möhrensaft,