



Nachricht,

wie der Brantwein in Quedlinburg ge-
brennt, und was für Arten wohlschme-
ckender Aquavite daraus verfer-
tigt werden.

Man nimmt 3. E. drey Scheffel Weizen,
eben so viel Gerste, und einen halben
Scheffel Roggen oder Gersten-Malz, läßt jedes
grob schroten. Die Blase, welche zum wenig-
sten funfzig Eymmer Wasser halten muß, füllet
man darauf mit Wasser an, und läßt es so heiß
werden, daß man einen Finger darein noch lei-
den kann. Indessen schüttet man das geschrote-
ne und unter einander gemengte Getreyde in eine
Schote, worein ohngefähr zweyhundert Eymmer
Wasser gehen können, und gießet von der Seite
vier und dreyßig Tubben, welcher zwey Stübi-
gen halten muß, heißes Wasser darzu, füllet die
Blase darauf sogleich wieder so weit voll, bis
man es mit der langen Hand erreichen kann, läßt
aber darauf das Schrot durch etliche Personen
mit langen Rührhölzern sogleich wohl durch ein-
ander rühren, damit keine Klümper darinnen
bleiben. Wenn nun das Wasser wieder in der
Blase kocht, wird es zu dem eingemeischten
Schrote gefüllet, und wiederum wohl durch ein-
ander gerühret, und eine Stunde so stehen gelas-
sen.