

nerstags, also einen Tag später, und erhält mehr Branntwein als vorher. Dieses mag zum augenscheinlichen Beweise genug seyn.

## 123.

### Gefäßen den Schimmelgeschmack und Geruch zu benehmen.

.....

In einer hinreichenden Menge lauem Wasser löse man 4 Pfund Kochsalz und 1 Pfund Alaun auf, setze ganz frischen Kuhmist hinzu, und rühre es wohl unter einander, bis es so flüssig ist, daß man es bequem durch das Spundloch in ein Gefäß bringen kann. Man setzt dieses Gemisch in einem Kessel übers Feuer, erhitzt es beinahe bis zum Sieden, und rührt es ununterbrochen mit einem Holze um. Man gießt diese Flüssigkeit sodann in die Fonne, und schwenkt letztere 5 bis 6 Minuten lang tüchtig um. Alle zwei Stunden schwenkt man das Faß von neuem eben so lange um, und öffnet nach dem Schwenken alle Mal das Spundloch, wobei sich ein sehr starker Schimmelgeruch verbreitet.

Nach 24 Stunden spült man das Faß so lange aus, bis das dazu gebrauchte Wasser ganz hell bleibt.

Unterdessen löset man wieder 2 Pfund Kochsalz und  $\frac{1}{2}$  Pfund Alaun in kochendem Wasser auf und gießt es sehr heiß in das Faß. Man schüttelt es wohl um und verstopft das Faß. Zwei Stunden nachher gießt man diese Lauge heraus, spült das Faß gehörig, läßt es rein austropfen und verstopft es. Man kann diese Gefäße sodann mit gutem Erfolge wieder zum Anfüllen mit Weine brauchen.