

nachdem solches kalt und herausgethan worden ist, nochmahls mit siedenden Wasser, und zuletzt mit kaltem reinen Wasser ausgeschwenkt. Will man alsdann noch eine Maß Brantwein daran wenden, und das Faß damit ausschwenken, oder solchen darin verbrennen (wie es die Champagner machen), so wird man sehr wohl thun.

Sind die Fässer, in welche man Most oder Wein thun will, schon vorher gebraucht worden, so müssen sie zuvor genau untersucht werden. Sind sie zu binden, so schlägt man den Boden heraus und läßt sie etwas in freyer Luft, auch wohl der Sonnenhitze ausgesetzt, nachdem sie zuvor mit heißem Wasser wohl ausgewaschen, gerieben und gereiniget sind, besonders wenn sie das geringste Merkmal von Schimmel oder übelm Geruch haben. Und nachdem sie gebunden und eingeschlagen sind, so muß man nochmahls nachsehen, ob sie einen guten Geruch haben. Man klopfe daher mit einem Hammer auf dem Boden, und rieche zu gleicher Zeit am Spundloch, oder man blase aus allen Kräften in das Faß hinein, und halte sogleich die Nase an das Spundloch, so wird sich der Geruch, wenn einer vorhanden ist, an der Stelle äußern. Findet man ihn gut, so wird das Faß dessen ungeachtet noch ein Mahl mit siedendem Wasser ausgewaschen, nachdem man auch allenfalls ein halbes Pfund Koch-