

salz hinein gethan, läßt es austropfen, und spült es wieder mit frischem Wasser rein aus, und brennet es darauf mit Schwefelschnitten ein. Wenn aber alter Wein hinein kommen soll, so muß solches mit gar wenig Wein geschehen. — Das Einbrennen der leeren Fässer geschieht hauptsächlich in der Absicht, daß die an den Dauben klebende Feuchtigkeit nicht in eine faulende Gährung übergehen, schimmlich werden, und dem Weine, der darein kommen soll, keinen übeln Geruch und Geschmack beybringen. Man kann sodann den alten Schwefelgeschmack sogleich wieder vertreiben, wenn man das Faß mit reinem Wasser vor dem Füllen wieder ausspület. — So bald ein Faß ausgeleeret wird, soll man es rein ausschwenken, etliche Tage abtropfen lassen, und sodann etliche Schwefelschnitten darin verbrennen, dieses Einbrennen auch nach etlichen Tagen wiederholen.

Bewährtes Mittel ein sehr verdorbenes Faß wieder herzustellen und so zu reinigen, daß es sicher kann gebraucht werden.

Auf reine Fässer hat man sehr zu sehen schimmlichte, stinkende, nur im mindesten übel riechende Fässer verderben den Wein. Oft aber fehlet es an guten Fässern, und ist