

ración se verifica con palas de madera y cuidando no introducir las mucho en la masa. La porción de *brisa* extraída se dejará fermentar durante dos días y servirá para obtener un excelente vinagre. Esta operación que indicamos es importante, pues si la masa de *brisa* separada por agriarse con el contacto del aire se hunde dentro del cubo ó se mezcla con la restante masa, ciertamente todo el vino adquirirá un principio ácido.

Requiere esmerado cuidado la preparación de los toneles.

Si estos son nuevos es bueno prepararlos con baños repetidos de agua hirviendo, agua de sal ó de mar, y finalmente con mosto hirviendo. Los toneles de roble dan al vino un gusto seco y agradable; los de cerezo bien preparados y cuidados son excelentes para vinos finos y delicados. Es una buena práctica cuando se puede disponer de lagares espaciosos saturar los toneles nuevos dentro del cubo y durante la fermentación.

Los toneles ya usados pero que se hallan en buen estado después de quedar renovados y ajustados, se limpian con agua hirviendo é introduciendo en ellos una cadena de hierro con cuyo auxilio se arranca la capa de tártaro y el pósito adherente.

Cuando se observa han contraído un olor desagradable é insistente, es preciso resignarse á no servirse mas de ellos.

Los toneles ya llenos, queda en el cubo un residuo que contiene vino cuasi tan bueno como el que salió libremente. Este residuo se somete á la acción de una prensa. Comúnmente se arroja una cierta cantidad de agua sobre este residuo antes ó después de comprimido por la prensa á fin de obtener un vino flojo, ligero el que no se conserva y debe consumirse pronto.

El residuo este estrujado por la prensa sirve bien sea para la fabricación del cardenillo (*verdet*), para alimento de ganados y palomas, cebadero de carneros y para abonar los viñedos. En fin la *brisa* sirve para confeccionar el alcalí.

El vino depositado ya en los toneles requiere varios procedimientos para su completa elaboración. Permanece turbio y fermenta todavía durante un cierto período. Generalmente se acostumbra dejar abierto el agujero superior del tonel: esto tiene algunos inconvenientes. El vino se evapora y vuelve agrio si el tonel es seco, pues absorbe