



Die
Kunst des Essigmachens
oder
praktische Vorschriften
zur
Erzeugung

aller Gattungen vortrefflicher Essige, aus
Wein, Bier, Obst, Malz, Kartoffeln, Rü-
ben, Honig, Milch, u. s. w.; nebst der Anlei-
tung zur Verfertigung der aromatischen Essige zum
Gebrauche an Speisen und als Parfümerie, und
der Nuanwendung des Essigs in der Haushal-
tung, in den Künsten und Manufacturen und
als Mittel zur Reinigung der verdorbenen
Luft.

Nach den
bewährtesten Schriftstellern Chaptal, Parmentier
und Hermbstädt, und mit des Letzteren Anleitung zum
Etablissement einer Fabrike von ächtem Weinessig.

Zum Vortheile
thätiger Hauswirthe) gesammelt und herausgegeben
von
Ant. Mich. Wagner.

P e s t h, 1816.
Bey Konrad Adolf Hartleben.

520.417.

Magyar Tudományos Akadémia

előzetes

Magyar nyelv és irodalom

1912

Magyar nyelv

Magyar nyelv és irodalom
Magyar nyelv és irodalom

Magyar nyelv

Magyar nyelv és irodalom
Magyar nyelv és irodalom

Magyar nyelv

Magyar nyelv és irodalom
Magyar nyelv és irodalom

Magyar nyelv

MAGYAR
TUDOMÁNYOS
AKADÉMIA
KÖNYVTÁRA

ben vermindern wollen; ich habe mich bemüht, bloß bewährte, praktisch = nützliche Vorschriften aufzunehmen und wünsche demnach, daß recht viele Hausväter von denselben Gebrauch machen mögen.

Der Verfasser.

Von dem Essig.

1.

Bestandtheile.

Die reine Essigsäure ist eine saure Luft; mit wenigem Wasser verbunden wird sie zu einer Flüssigkeit, die brennbar wie Weingeist und so scharf wie Scheidewasser ist: mit vielem Wasser versetzt, stellt sie den genießbaren Essig in seiner Reinheit dar.

Die verschiedenen Sorten von Essig entstehen durch die Beymischung fremder Stoffe, die zu seiner Stärke nichts beytragen, aber seinen Wohlgeschmack erhöhen. Sie kommen von den natürlichen Früchten her, aus welchen der Essig gewonnen worden. Der Weinessig enthält Wein-

stein, zuweilen Weingeist, und wenn er aus rothem und herbem Wein entstanden ist, auch Galussäure, Gerbstoff und färbende Theile. Ein Obstessig ist mit Aepfelsäure und Citronensäure vermischt, welche der Essigsäure eine eigenthümliche Milde geben. Der Bieressig ist gewöhnlich von beygemengtem Schleim und Kleber getrübt und verdickt, kann aber übrigens eben so stark und kräftig wie der Weinessig seyn.

2.

Essigferment.

Die süßen Säfte gehen leicht in eine Weingährung, und aus dieser wieder in eine Essiggährung über. Ganz reine süße und geistige Säfte säuern sich nicht; da aber die natürlichen Säfte nie ohne eine Beymischung von Schleim oder andern sich gährend zersezenden Stoffen gefunden werden, so kostet es oft Mühe, sie von der Essigbildung zurückzuhalten. Wein, Bier, Most, Meth, sezen sich nur zu oft in Essig um, wenn man sie ohne Wartung sich selbst überläßt. Die Essigbereitung würde also keine Kunst seyn, wenn die Gährung nur bey der Säuerung stehen bliebe, aber mehrere Stoffe, die den sich säuernden Säften beygemischt sind, gehen in ihrer Zersezung

noch weiter, und verwesen nicht allein selbst, sondern ziehen auch die geistigen und sauren Stoffe mit sich in ihre völlige Zerstörung hinüber. Eine sich selbst überlassene essigsaure Flüssigkeit wird zuletzt ein faules, mit thierischer und vegetabilischer Brut erfülltes Wasser.

Um daher den Moment der Essigbildung festhalten zu können, muß man die zum Essig bestimmte Flüssigkeit auf einmahl und so rasch als möglich in die Essiggährung versetzen, ohne jedoch den Proceß zu übereilen, und die geistigen Stoffe, wovon die Stärke des Essigs abhängt, zu verflüchtigen.

Hierzu dient, so wie bey dem Säuern des Brodteigs, ein in starker und reiner Essiggährung begriffener Stoff. Der Essig selbst vor seiner vollendeten Gährung, die Hefen des Essigs und sauer gewordenen Weins, die schleimige Haut, die sich über dem Essig ansetzt, der Sauerteig oder stark gesäuertes Brot, und essigsaure Salze verbreiten ihre Säure schnell in süßen und spirituösen Flüssigkeiten. Man wählt als Ferment darunter dasjenige aus, das für die Sorte von Essig am besten ist, und zugleich in der Hauswirthschaft am nächsten liegt.

Ein vortreffliches allgemeines Essig = Recept.

1) Wird ein Ohmfaß, worin guter Weinessig, oder guter Wein gelegen hat, mit siedendem Wasser ausgewaschen.

2) Wird ein guter Schoppen Weinhäsen-Branntwein in das Faß geschüttet. Auch wird eine Maß guter Weinessig, nebst obiger Essigmutter ins Faß gethan.

3) Werden auch oben in die beyden Boden, zwey gegeneinander stehende Zuglöcher, jedes ungefähr eines kleinen Fingers dick, gebohret, welche mit Zapfen zum Auf- und Zumachen versehen werden. Auch wird ein halbes Pfund Wachholderholz klein geschnitten, und in das Faß geworfen.

Die Species zu einer Ohm Essig sind folgende:

Bertramwurzel, 4 Loth.

Kellerhals, 4 —

Paradieskörner, 4 —

Langer Pfeffer, 4 —

Kronwurzel, 4 —

Galgant, 4 —

Weißer Pfeffer, 4 —

Diese Species werden alle zusammen klein gestossen, und in ein sauberes Säckchen gebun-

den, hierauf mit derjenigen Brühe ein wenig siedend gelassen, wovon der Essig gemacht werden soll, hernach wird diese gesottene Essigbrühe in das Faß geschüttet, und die Spunde und Lustlöcher alsobald zugemacht, und das Faß also 12 Stunden zugelassen; hernach werden die Spunde und die Lustlöcher aufgemacht, auch ein Schieferstein auf das Spundloch gelegt, die Lustlöcher aber wieder aufgelassen: in etlichen Stunden wird der Schieferstein zu schwitzen anfangen, welches ein Zeichen ist, daß die Essiggährung gut von statten gehet, und es daher ein guter Essig wird. Wenn aber der Schieferstein nicht schwitzen will, so wird zu Beförderung der Gährung, etwa 2 oder 3 Maß durch das Zapfenloch heraus gelassen, solches bis zum Sieden heiß gemacht, und geschwind in das Faß geschüttet, hierauf werden die Lustlöcher und die Spunde zugemacht, und 6 Stunden zugelassen, hernach werden die Lustlöcher und die Spunde wieder aufgemacht, auch der Schieferstein wieder auf die Spunde gelegt, und das Zeichen der eingetretenen Essiggährung mit dem Schwitzen des Schiefersteines beobachtet. Diese Arbeit mit dem Einschütten der heiß gemachten Essigbrühe, wird so lang wiederholt, bis obiges Zeichen der sauren Gährung sich zeigt.

Obige Species werden erstlich mit einer Viertelohm Essigbrühe gesotten; hierauf wird dieses

Sieden auf die erste Weise von 8 zu 8 Tagen vorgenommen, und eben so auch wieder nachgefüllt, bis nach viermahligem Sieden das Faß voll ist. Nur ist dabey noch zu merken, daß obige Wurzeln und Gewürze bey jedem Sieden wieder aufs neue und also vier Mahl gebraucht werden, hernach wirft man sie weg.

Wenn man nun viele Fässer zum Essigmachen im Keller liegen hat, so kann man auch alle Tage auf oben beschriebene Art Essig sieden, und in die Fässer füllen.

4.

Ein anderes allgemeines Essig-Receipt.

Man nehme fein pulverisirten

Weinstein, 1 Loth.

Honig, 2 —

Sauerteig, 4 —

Gestoffene Bertramwurzel ein halb Lth.

Dieses alles mischt man wohl durcheinander, und rühret es in einem Gefäß, worin ein warm gemachter Saft befindlich ist, woraus die Essigbrühe gemacht worden. Als zum Beyspiel, soll es Weinessig geben, so werden obige Ingredienzen mit warmem Bier u. s. w. durcheinander gerühret. Die Brühe welche zu Essig gemacht

werden soll wird auch heiß gemacht, und in einem Bottich in eine wohl geheizte Stube gesetzt, hernach wird das in einem Gefäß angerührte Essigferment dazu geschüttet, die Bütte wohl zugedeckt, damit nichts verfliege. Damit aber doch Luft dazu komme, werden oben am Rande des Bottichs zwey gegeneinander stehende Zuglöcher, jedes eines kleinen Fingers dick, auch wohl noch etwas größer gebohret, welche bey dieser Essiggährung beständig offen gelassen werden. Das Zimmer aber, in welchem diese Bütte steht, muß übrigens von allen faulen Dünsten frey, und sehr reinlich seyn.

Wann solcher Gestalt die saure Essiggährung vollendet ist, (welches wohl beobachtet werden muß, damit der Essig nicht zu lang in der Wärme stehet, wodurch er leicht in die faule Gährung übergehen kann,) so wird er alsobald in ein gutes zubereitetes Faß, welches mit einer guten Essigmutter versehen ist, wie bey No. 6 angewiesen, gethan, in den Keller gelegt, und verbraucht oder verkauft.

Mittel, den Essig bald sauer und stark zu machen.

1) Wann der Essig noch in seiner sauern Gährung ist, so wird ein wenig birkenne Rinde, geröstetes Brot und ein wenig Myrrhen in den Essig gethan.

2) Auch nimmt man große Rosinenstengel und Kerne, mit guten Weinessig gesäuerte Bierhefen, langen Pfeffer, Nägelein: dieses alles wird in Sauerteig gethan, durcheinander geknetet, und in ein sauberes leinenes Säckchen gethan, und in den in der sauren Gährung befindlichen, oder auch schon fertigen Essig gehängt.

Weinessig zu machen.

Man nimmt ein Faß von Fichtenholz von einer Ohm, schüttet erstlich eine Maß guten Weinhefenbranntwein dawein; ferner eine Hand voll Weinstein, und eine Maß guten Weinessig, und wälzet das Faß etlichemahl herum, daß es sich in das Holz ziehet, alsdann wirft man gedörrete Kalmuswurzel hinein, nebst ein Stück Sauerteig mit gestossenem Pfeffer gemischt, wie auch ein hal-

bes Loth ganze Nägelein, ein Loth Ingwer und etwas geröstetes Gerstenbrot.

Wenn man nun also das Faß gehörig zubereitet hat, so nimmt man Wein von schlechten Lagen und Jahrgängen, oder welcher sich zur Säure neiget, oder trüben Hefen- oder Ablasswein, welchen man hat sezen lassen oder durch ein Tuch geseihet; siedet diesen Wein in einem saubern messingenen Kessel unter beständigem Schäumen so lang, bis der dritte Theil davon eingesotten ist. Während dem Sieden wird eine Hand voll Salz und ein wenig gestoßener Pfeffer hinein gethan; endlich wird mit der gesottenen Essigbrühe weiter nach obiger Behandlung von Nro. 4 verfahren, und wann die Essiggährung vollendet ist, wird der Essig in obiges gut zubereitetes Faß gethan, und in den Keller gelegt. Auch kann die abgekochte Essigbrühe weiter nach Nro. 3 behandelt werden.

Auf eine andere Art wird folgendergestalt ein guter Weinessig mit Hülfe der Weintrester gemacht. Man nimmt zwey Bottiche, oder Stellsäßer von gleicher Größe; jedes derselben muß einen Schuh hoch über dem Boden ein hölzernes Gitter, und unter demselben einen Zapfen haben, auch auf einem 1 Schuh hohen Gerüste stehen; damit man ein Gefäß zum Abzapfen darunter setzen kann. Hierauf füllet man ein jedes zur Zeit

der Weinlese mit frischen Weintrebern oder Trebern, worauf kein Wasser gekommen ist, bis auf den dritten Theil, (als welcher leer bleibt) voll, leget den Boden, der aus dem Faß genommen worden, oder einen andern, also, daß nicht zu viel Luft dazu komme, wieder darauf: läßt sie also vier bis fünf Tage an einem warmen Orte, als in einer warmen Stube stehen, so werden die Treber von sich selbst warm werden, wann sie ungefähr einen, zwey, oder drey Tage gestanden haben; wenn man eine Hand hineinthat und empfindet daß dieselben warm genug sind, so schüttet man den schlechten Wein den man zu Essig machen will darauf, bis er über die Treber gehet und solche wohl bedecket; dann legt man den Boden wieder sorgfältig darauf, und läßt es so lang stehen, bis das andere Stellfaß, welches gegenüber stehet und wie das erste mit Trebern angefüllet ist genugsam warm geworden; alsdann zapfet man den Essigwein von dem ersten Faß, (nachdem er auf den warmen Trebern zwey oder drey Tage gestanden und also gegohren hat,) wieder auf das andere mit Treber gefüllte Faß ab, und läßt den Essigwein wieder so lang auf diesem Faß auf den Trebern stehen und gähren, bis sich die Treber im ersten Faß wieder erwärmen, alsdann schüttet man diesen Essigwein wieder in das erste Faß: dieses Auf- und Abgießen

von einem Faß in das andere muß so oft wiederhohlt werden, bis der Essig sauer genug geworden ist; welches ungefähr in 2 oder 3 Wochen, nachdem die Luft warm ist, geschehen kann. Darnach zapft man solchen rein von den Trebern ab, und legt ihn in ein nach obiger Anweisung gut zubereitetes Faß in den Keller; dieses wird ein saurer und beständiger Essig.

Darnach gießt man wieder andern Essigwein auf die schon gebrauchten Weintreber oder Trester, wiederhohlt hierauf die vorhergehende Arbeit mit dem Auf- und Abgießen des Essigweins von einem Faß in das andere, völlig wie das erste Mal, bis er gleichfalls zu Essig geworden, und im Keller verwahrt werden kann. Also kann man eine große Quantität Essig machen, sonderlich, wenn man dergleichen mit Weintreber gefüllte Fässer viel hat, welche gegen einander stehen.

Es ist schon oben erinnert worden, daß diese Arbeit in einer warmen Stube geschehen muß; denn dadurch erhält solche Arbeit einen guten Fortgang. Nur muß dabey gleichfalls beobachtet werden, was schon oben bey No. 4. erinnert worden, nämlich, daß man den schon fertigen Essig alsobald aus der Wärme in den Keller thut.

Zu dieser Arbeit kann aller schlechte, halb verdorbene und auf Säure sich neigende Wein angewendet werden, wenn er nur nicht ganz verdor-

ben, faul, ohne Kraft und verschälet ist; denn in diesem Fall ist er zu nichts anderem tauglich, als daß er hinweg geschüttet werde.

Der trübe Ablaswein, welchen man bey dem Ablassen der Weine mit den dicken Hefen oder Drusen erhält, welchen man bey den Weinhandlern oder Weinwirthen, wenn solche selbst keinen Weinessig machen, um einen sehr wohlfeilen Preis kaufen kann, wird mit vorzüglichem Nutzen zu dieser Arbeit angewendet werden; dieweil aus dem überbliebenen dicken Hefen ein Weinstein in großer Menge ausgezogen, und aus dem überbliebenen noch eine gute Druckerschwärze kann bereitet werden. Will man diesen trüben Hefen- oder Ablaswein zum Essigmachen gebrauchen, so verfährt man damit folgendergestalt:

Man nimmt eine Quantität desselben, läßt die größten Hefen sich zu Boden setzen, das Obenstehende wird durch ein reines Tuch geseiht und zum Essigmachen aufgehoben. Der Bodensatz wird in zwilchene Säcke gethan, und mit einer scharfen Presse ausgepreßt: das Ausgepreßte wird zu dem obigen abgeschütteten gethan. Aus 5 Ohm solchen trüben Hefenweins können 2 Ohm zum Weinessig tauglicher Wein erhalten werden; hernach wird aus den überbliebenen dicken Drusen oder Hefen ein Weinstein gepreßt, und endlich
eine

eine Druckerschwärze daraus gemacht, wodurch die auf diesen Hefenwein angewandte Unkosten hinlänglich bezahlt werden, so daß man den Wein, welchen man zu Essig macht, ganz umsonst hat.

Ein anderer großer Vortheil bey dem Weinessigmachen ist noch dieser, daß wenn der Wein eine übermäßige Schärfe und Säure erlangt hat, also, daß solcher nicht rein zu gebrauchen ist, man solchen mit einer proportionirlichen Quantität Wasser versehen und vermehren kann.

Zu dem Ende wird der gute Essig, welcher eine übermäßige Säure hat, in ein Faß gethan und solches damit angefüllt, hierauf des Sommers an die Sonne, des Winters aber an einen warmen Ofen oder nur in ein warmes Zimmer gesetzt. Alsdann nimmt man etliche Maß aus dem Faß, und füllet so viel warmes Wasser, als man Essig heraus genommen hat, und macht das Faß wieder zu; diese Arbeit wiederholt man, wenn man findet, daß der Essig seine vorige scharfe Säure wieder erlangt hat, und das hineingegossene Wasser in Essig verwandelt worden. Hat man nun viele Essigfässer zu dieser Arbeit in der Wärme bereits liegen, so gehet auch diese Essigvermehrung mit großem Nutzen in der Geschwindigkeit von statten.

Es ist noch dabey zu merken:

R. d. Essigm.

W

1) Daß man zu dieser Essigvermehrung das Regenwasser, welches aber recht rein seyn muß, am dienlichsten hält.

2) Kann man zu diesem Wasser einen mit Essig bereiteten Weinstein hinzuthun, und solches damit einen Tag in der Wärme stehen lassen. In eine Maß Wasser kann man 1 Loth dieses Essigweinsteins thun, so gehet die Essigvermehrung am besten von statten.

3) Wenn ein Faß verschiedene Mahle also mit Wasser vermehret worden, und man merket, daß der Essig seine übermäßige scharfe Säure verlohren und etwas gelinder geworden, so darf man keine Vermehrung mehr an einem solchen Faß vornehmen, weil der Essig sonst zu schlecht werden würde.

7.

Wie man aus den, von dem zum Essigmachen angewandten trüben Wein übergebliebenen dicken ausgepreßten Hefen oder Drujen, noch einen guten Weinstein in großer Menge ausziehen und endlich eine gute Druckerschwärze bereiten kann.

Wenn man den Wein von den Hefen ausgepreßt hat, so werden solche in einen großen Kessel gethan, wie man zum Branntweimbrennen

braucht, welcher mit einem Hahn oder Kranen versehen ist; man gießt so viel Wasser, als zur Auflösung des darin befindlichen Weinstein's nöthig ist, darauf; hernach wird Feuer unter den Kessel gemacht, und mit einem hölzernen Rührscheit beständig gerühret, damit die Hefen an dem Boden des Kessels nicht anbrennen. Wenn solchergestalt unter beständigem Rühren etliche Stunden lang der Weinstein in den Hefen genug aufgelöset ist, so löscht man das Feuer unter dem Kessel aus, macht den Kranen, welcher an dem Kessel ist, und zum bequemen Abzapfen vor dem Ofen ausgehet, auf, läßt die Hefen mit dem Wasser durch eine kupferne Rinne in einen großen Sack, der in der Presse liegt, laufen, und bindet den Sack mit einem starken Bande wohl zu. Die Presse aber muß gut seyn, welche mit einem langen Balken, daran Gewichte hängen, getrieben wird. Diese Presse muß so eingerichtet seyn, daß zum wenigsten anderthalb bis zwey Fuder zugleich in Säcken eingelegt werden können. Durch diese Presse wird nun also warm das Masse aus dem Dicken gepreßt. Das Flüssige, welches von der Presse abläuft, wird also warm in ein besonderes Stellfaß, welches mit einem Kranen zum Abzapfen versehen ist, und auf einem 1 Schuh hohen Gerüste stehet, gegossen, und hierin erkaltet, so coagulirt sich der Weinstein, und hängt sich

rings herum an das Faß an, auch fällt ein Theil davon in Gestalt eines Sandes zu Boden. Aus dem übrigen, was im Saß geblieben ist, wird eine gute Buchdruckerschwärze calciniret, wie unten weiter gelehrt werden soll.

Wenn man so viel Weinstein auszuziehen hat, daß man mehrere Tage sich damit beschäftigen muß, so wird den folgenden Tag das Wasser von dem ersten Faß, welches bereits kalt geworden und seinen Weinstein hat fallen lassen, abgezapft, und anstatt eines andern Wassers, welches man sonst nehmen müßte, wenn man dieses nicht hätte, mit den trockenen Hefen in den Kessel gethan, und mit der Arbeit wie den ersten Tag fortgeführt, und ferner so fortgearbeitet, daß jedes Mahl das schon gebrauchte Wasser vom vorigen Tag, welches seinen Weinstein hat fallen lassen, zum Sieden der Hefen genommen wird. Auf diese Art gehet kein Weinstein verloren, welches sonst geschehen würde, wenn man dieses Wasser weggießen würde, weil sich noch Weinstein darin befindet, welcher sich nicht angelegt hat.

Man muß sich aber bey der Arbeit des Hefenkochens wohl vorsehen, daß man das Feuer nicht zu groß macht, damit die Hefen nicht anbrennen, und wodurch der Kessel verdorben wird; deswegen man auch den Kessel inwendig an dem Boden mit einer Speckschwarte schmieren muß,

ehe man die Fesen mit dem Wasser hinein thut, so brennet es so leicht nicht an.

Will man nun diesen erhaltenen Weinstein läutern, und große und klare Stücke daraus machen, weil er solchergestalt theurer verkauft werden kann, so nimmt man den vorigen zur Arbeit gebrauchten Kessel, oder einen noch größern, wenn er zu haben ist, füllet ihn so weit, daß noch eine Spanne lang leer bleibt, mit reinem Wasser an, und macht solches kochend.

Wenn das Wasser nun wohl gekocht hat, so thut man von dem kleinen Weinstein, welcher aus dem ausgepreßten sauern Wasser gefallen ist, immer einen Theil nach dem andern in das siedende Wasser, und läßt solches darin auflösen oder zerfließen; wenn er darin zergangen ist, welches man, wenn man mit einem Holz den Boden aufrühret, leicht gewahr werden kann, so wird so oft immer mehr und mehr hinein gethan, bis das Wasser nichts mehr davon annehmen oder schmelzen kann, welches also wahrgenommen wird: man schöpft eine kleine kupferne oder zinnerne Schale voll aus dem Kessel, und setzet es hin, wächst nun alsobald ein Häutchen von Weinstein darauf, so hat das Wasser Weinstein genug, wo es aber noch nicht genug hätte, so thut man noch mehr hinein, und läßt es darin so lang auflösen, bis es in einem Schälchen die vorige Probe von

sich gibt. Den Schaum davon kann man allezeit abschöpfen, hernach solchen unter das Zurückgebliebene in den Säcken, woraus die Buchdruckerschwärze gemacht wird, thun.

Wenn nun der Sud die rechte Probe hält, so drehet man den Kranen am Kessel auf, und läßt die Weinsteinbrühe durch eine kupferne Rinne in ein reines Stellsaß laufen, und darin erkalten, so begibt sich der Weinstein im Kaltwerden aus dem Wasser, und hängt sich als große Krystallen rings herum an das Faß. Wenn nun das Wasser ganz kalt geworden ist, so zapft man es ab, und gebraucht es wieder zu dergleichen Arbeit, eben so, wie bey dem Weinsteinkochen aus den Hefen erinnert worden.

Den Weinstein kann man in dem Faß hängen lassen, und die folgenden Läuterungen wieder dazu thun, so erhält man desto schönere Krystallen. Hierauf thut man wieder schlechten Weinstein, welcher geläutert werden soll, in den Kessel, wiederhohlet die vorhergehende Arbeit, und läßt hernach den geläuterten Weinstein im Sude durch die kupferne Rinne auch in dieses Faß laufen, und zum ersten Weinstein anwachsen, so wird er desto dicker, größer und ansehnlicher, und daher ein besseres Kaufmannsgut. Diese Arbeit kann man so oft wiederhohlen, und den Weinstein so dick machen, als man nur immer will.

Wann der Weinstein groß genug geworden ist, so schlägt man auswendig mit einem hölzernen Hammer stark an das Faß, so fällt der Weinstein in großen Stücken davon, welcher alsdann abgenommen und verkauft werden kann.

Wenn die Weinhefen zur Ausziehung des Weinsteins genugsam benutzt worden ist, so wird noch aus den in den ausgepreßten Säcken überbliebenen Hefen, eine gute Buchdruckerschwärze folgendergestalt bereitet.

Man schüttet die ausgepreßte Hefen aus den Säcken auf ein großes ausgespanntes Tuch, damit alle Flüssigkeit davon ablaufen möge. Hierauf drückt man solche in Ballen, und läßt sie an der Luft und Sonne abtrocknen; wenn sie wohl trocken sind, werden sie in irdene Töpfe gethan, welche mit wohlpassenden Deckeln versehen sind. Man verklebt hierauf sowohl den Deckel, als den ganzen Topf auswendig stark mit Lehmen, läßt diese Verklebung an der Luft wohl trocknen; wenn dieses geschehen setzt man diese Töpfe in einen Töpferofen bey dem Brennen des irdenen Geschirrs ein, und läßt sie den ganzen Brand ausstehen. Hierauf findet sich die Buchdruckerschwärze in den Töpfen, als eine schwarze Kohle welche in denjenigen Töpfen am besten ist, welche bey dem Brennen keine Risse und Sprünge bekommen haben;

man wählet daher die stärksten Töpfe von der besten Erde zu dieser Arbeit.

8.

Wie der recht gute Straßburger Weinessig gemacht wird.

Man nimmt ein Ohmfaß, welches gut gebunden und ausgeputzt ist, und in dem wo möglich schon ein guter Weinessig oder Wein gelegen hat. Dieses Faß muß oben an den Böden gegeneinander zwey kleine Luftlöcher eines kleinen Fingers dick haben, welche mit Zapfen zum Auf- und Zumachen versehen sind. In dieses Faß schüttet man eine Maß trüben Ablasswein, und schwenket solchen recht herum; darauf wird solches eine Nacht also liegen gelassen, darnach schüttet man 4 Maß guten Weinessig in das Faß; gleich darauf werden zwey Maß guter alter Fernewein in einem reinen kupfernen Kessel siedend gemacht und hernach in das Faß geschüttet, worauf die Luftlöcher und die Spunde wohl zugemacht, und 8 bis 10 Stunden zugelassen werden. Hernach nimmt man folgende Species:

Vertram,
Spanischen Pfeffer,
Kronwurzeln,

Lorbeerem,

Kellerholz,

Kleine Paradieskörner,

von jedem ein halbes Pfund.

Diese Species werden in einem Mörser zer-
stossen, in ein sauberes messingenes Kesselchen ge-
than, eine gute Maß recht guten Weinessig dar-
auf geschüttet und sieden gelassen, aber nicht ge-
schäumt, hierauf zugedeckt, doch daß es nicht
überläuft, die Hälfte einsieden lassen, und hier-
auf den Essig mit den darin befindlichen Species
geschwind in das Faß gethan, die Spunde und
die Luflöcher geschwind zugemacht, hierauf das
Faß 8 Stunden also liegen gelassen. Darnach
wird ein Schieferstein auf die Spunde gelegt,
doch so, daß die Spunde noch Luft hat, auch
wird der hinterste Luftzapfen aufgemacht. Hier-
auf läßt man zwey Maß Wein sieden, schäumt
solchen wohl, schüttet denselben geschwind in das
Faß, und machet die Spunde und das Luflöch
geschwind wieder zu, und läßt es also 8 Stun-
den liegen; hernach wird der hinterste Luftzapfen
aufgemacht, der Stein auf die Spunde gelegt,
und 8 Tage liegen gelassen, damit der Saß ei-
nen großen Schaum gewinne. Hierauf nimmet
man wieder 2 Maß alten Fernewein, machet sol-
chen siedheiß, schäumt ihn wohl, und füllet ihn
geschwind hinein, und machet die Spunde und

den Luftzapfen gleich zu, hernach wird der Schieferstein wieder auf die Spunde gelegt, der hintere Luftzapfen wieder aufgemacht und 8 Tage also liegen gelassen. Mit diesem Füllen wird fortgefahret, bis das Faß bis auf den vierten Theil voll ist; alsdann macht man die zwey gegeneinander stehende Luftlöcher nebst der Spunde auf. Hat der Essig keinen Trieb zum Gähren, so nimmt man 2 Maß aus dem Faß, machet solche warm, und wann es sieden will schüttet man es geschwind in das Faß, machet es wieder zu, und fährt mit den oben beschriebenen Auffüllen 8 Tage lang fort, bis das Faß auf die Hälfte voll ist; hernach nimmt man jedesmahl 3 oder 4 Maß Wein, schäumt ihn wohl, schüttet ihn hinein, macht geschwind die Spunde und beyde Luftlöcher zu, läßt das Faß also 6 Stunden verschlossen, hernach werden beyde Luftlöcher nebst der Spunde aufgemacht, der Schieferstein auf die Spunde gelegt, und 8 Tage also liegen gelassen; hernach wird dieses Auffüllen auf die angezeigte Art so lange nach und nach von 8 zu 8 Tagen fortgesetzt, bis das Faß voll ist. Alsdann nimmt man ein trockenes, oder Brachweinsfaß, legt solches darneben, und zapfet das volle Faß halb ab in das leere. Aus diesem zweyten gefüllten Faß wird der Essig verbraucht oder verkauft; denn aus dem ersten Faß darf man nicht zapfen, dasselbe wird

immer nach und nach auf obige Art wieder aufgefüllt.

9.

Einen guten Essig aus Malz mit vielen Nutzen zu machen.

Das rechte Essigmachen, wenn dasselbe einen großen Nutzen haben soll, mehr als doppelt soviel wie das Bierbrauen, so muß solches zum ersten Anfang mit Malz geschehen, gleichwie das Bierbrauen. Es muß nämlich dieses Malz recht klein wie Mehl gemahlen werden, hernach wird es in einen großen Kessel gethan, auch auf jeden Messen Malz 4 große Wasserkannen (Eimer) voll Wasser gegossen, und eintze Loth Potasche dazu gethan; hierauf muß solches recht gut gekocht werden, und hernach also warm in ein großes Stellschiff, darin unten Stroh gelegt ist, gethan werden, und solches oben mit einem Deckel wohl vermacht, auch mit Tüchern und Brettern wohl bedeckt, und in eine warme Stube gesetzt werden; hierauf wird etwas Sauerteig, nebst einer Hand voll gestoßenen Weinstein dazu gethan, damit dieser Essig in die Fermentation oder Gährung kommt und eine wesentliche Säure an sich nimmt. Auf diese Art wird man in einer Zeit von 14 Tagen

schon einen guten sauern Essig bereiten, der stark und lieblich von Geschmack seyn wird, welcher alsdann aus diesem Stellfaß in kleinere Fässer abgezapft und verkauft oder verbraucht werden kann. Auf solche Art kann an allen Orten ein guter Essig gesotten, und kann solche nughare Arbeit von Weibern verrichtet werden.

Will man aus Malz einen Weigenessig brauen, so verfährt man folgendergestalt: man nimmet Gerstenmalz und Weigenmehl, jedes gleichviel, läßt ersteres schrotten, und tauchet solches in laulichem Wasser ein; hernach thut man es in ein Stellfaß, worin unten Stroh gelegt worden, gießt siedendes Wasser darauf, worauf das Faß meistens zugedeckt wird. Wenn es überschlagen hat, so thut man Bier- oder Weinhefen hinein, und läßt es in der warmen Stube wohl zugedeckt gähren, (welches noch keine saure, sondern die geistige, oder Weingährung ist,) so lange bis es lauter wird; das obere Dicke wird abgeschöpft, das Lautere aber durch den Kranen oder Zapfenloch abgezapft, das Abgezapfte wird hierauf in eine leidliche Wärme gesetzt, daß es zum zweyten Mahle gähre, (welches die saure- oder Essiggährung ist.) Zu dem Ende behandelt man diese Essigbrühe wie oben Nro. 4 gelehret worden, und wenn diese Essiggährung vollendet ist, so wird er aus dem Gährungsbottich in gut zubereitete und

mit einer guten Essigmutter versehene Fässer ge-
than, und in den Keller gelegt.

10.

Einen guten Biereßig aus der Würze des
Biers zu machen, der dem Weinessig an
Schärfe und Dauer vollkommen gleich ist.

Wenn man Bier brauet, so nimmt man von
der sogenannten Würze so viel Eimer voll, als
man will, gießt dieselbe in einen saubern messin-
genen Kessel, und kocht sie eine ganze Stunde.
Wenn dieses geschehen ist, so gießt man solche in
eine wohl gereinigte und ausgebähete Tonne, wel-
che unten mit einem Zapfenloch versehen ist, läßt
sie darin so lang erkalten, bis sie zum Gähren
gut und noch lauwarm ist. Darauf thut man
etwas Bierhefen, nämlich die oben schwimmende
Spund- oder auch Bottighefen, welche die besten
zur Gährung sind, hinein, und läßt solche Würze
ordentlich wie Bier gähren. Wenn sie nun völlig
ausgezohren hat, nimmt man den Gescht mit
einander davon, so, daß nichts darin bleibt.
Hierauf streuet man so viele Hand voll geschro-
tenes Malz, so viel Eimer voll gekochte Würze
man in die Tonne gethan, desgleichen so viele
Hand voll grobes Rockenmehl, und so viele Hand

voll trockenen Hopfen nach und nach hinein, und bindet die Tonne mit einem reinen Tuche oben zu, doch so, daß das Tuch etwas tief oder hohl in die Tonne über der Würze hinein hänge, aber doch die Würze nicht berühre. In diese Höhle legt man etliche Hand voll saures Heu, das ist, Heu von sumpfigen Wiesen, und bindet darüber wieder ein reines Tuch. Diese zugebundene Tonne setzt man nun des Winters in eine eingeheizte Stube neben den warmen Ofen, des Sommers aber neben den Feuerherd, damit sie von dem Feuer dann und wann erwärmt werde, und laßt solche 15 Tage stehen, da man dann finden wird, daß der Essig seine gehörige Säure habe. Findet man aber, daß er nicht scharf und sauer genug ist, so laßt man die Tonne ungerührt noch einige Tage stehen. Wenn man nun mit zuweilen angestellten Proben findet, daß er sauer genug ist, zapfet man ihn auf lauter Bouteillen, und laßt ihn zum Gebrauch im Keller oder in einer Kammer stehen, da er dann über 6 und mehrere Jahre gut bleibt. Und weil dieser Essig, wenn er auf die beschriebene Art verfertiget wird, mehrtheils so sauer und scharf wird, daß man ihn nicht wohl ohne mit Wasser oder Bier zu vermischen gebrauchen kann, so kann solcher öfters mit Bier, in welchem glühender Stahl zur Zerflörung der Hopfentheile abgeloscht worden, oder auch

mit Wasser, wie oben Nro. 6. bey dem Weines-
sig gelehrt worden ist, vermehret werden.

Parmentier gibt folgende Methoden, Bieres-
sig zu verfertigen. Man kann ihn mit ungegohr-
nem Bier zubereiten, das man so lange arbeiten
läßt, bis es den Grad eines Essigs erlangt hat;
oder man nimmt starkes weiniges Bier, setzt es
einem starken Wärmegrad aus, und befördert sei-
ne Gährung durch Sauerteig aus Mehl gemacht.
Man nimmt gleiche Theile von Rockenmehl und
Schwarzmehl. Dieses letztere muß vorher von
seiner ganzen äußern Hülse gereiniget worden seyn,
welches mit leichter Mühe durch eine Dehlmühle
bewirkt wird, mit der einzigen Rücksicht, daß
man ein wenig den Verticalstein über den Hori-
zontalstein in die Höhe hebet. Wird der erste
durch ein Pferd in Bewegung gesetzt, so zerdrückt
er hinlänglich das schwarze Korn, und macht
seine Schale los, welches man nachher mit der
Schwinge sichtet; diese Mehlarthen läßt man vier
und zwanzig Stunden in einer gehörigen Menge
Wasser sieden, schüttet nachher den Liquor in läng-
lichte Butten mit einer weiten Oeffnung, welche
man nur bis zur Hälfte anfüllt, und an einen
Ort, wo die Luft freyen Zugang hat, stellt. Die
Lufttemperatur muß zum wenigsten 12 Grad seyn.
Hier läßt man dieses Flüssige ruhig stehen, und
wenn die Sonne gerade darüber steht, so dect

man es zu, und ist die Flüssigkeit gehörig oxygenirt, welches in kurzem erfolgt, so zieht man sie mit einem blechernen Heber ab, und hebt sie in eichenen Fässern auf. Dieser Essig ist weiß und vollkommen hell. Verfälscher bedienen sich der Hollunderbeeren, um ihm eine rothe Farbe zu geben.

11.

Wie aus dem schon fertigen Bier ein guter Biereffig zu bereiten ist.

Hierzu kann ein jedes schlechtes und sauer gewordenes Bier gebraucht werden, wenn es nur nicht verschalet ist, und seinen Geist verloren hat; weil aber dasselbe Hopfen in sich enthält, welcher der sauern Gährung zuwider ist, so muß man zuvor die harzigen Hopfentheile durch eine ein Paar Mahl wiederholte Ablöschung mit glühenden Kohlen, welche man aber wieder herauswerfen muß, oder auch mit einem glühenden Eisen oder Stahl zerstören. Hierauf wird das Bier unter beständigem Schäumen so lang gekocht, bis der dritte Theil eingesotten ist. Endlich wird die Essigbrühe nach einer obigen Anweisung, entweder No. 3 oder 4, behandelt.

Obstessig zu machen.

Hierzu können alle sauern, schlechten und halb verfaulten Äpfel und Birnen mit Zusatz etwas Pflaumen oder Zwetschken gebraucht werden.

Dieses Obst legt man erst einige Wochen auf Haufen, daß es recht mürbe wird; hernach stampfet man es in Bütten mit hölzernen Stampfen, endlich wird es gekeltert oder ausgepreßt, wie bey Bereitung des Obstweins geschieht. Worauf man diesen Obstmost in einem reinen Faß mit Zusetzung guter frischer Bier- oder Weinhefen, die Weingährung vollenden läßt. Ist diese Gährung vollendet und die Brühe klar geworden, siedet man solche unter beständigem Abschäumen, bis der dritte Theil davon eingesotten ist. Diese Essigbrühe wird hernach weiter nach obigen Anweisungen, entweder No. 3 oder 4, zu Essig fertig gemacht.

Die Abfälle oder Treber, welche auf der Kelter zurückbleiben, können zu einem guten Schweinfutter gebraucht werden.

Anmerk. Aus dem schon fertigen Obstwein kann auch gleichermaßen wie aus dem Weitt ein guter Essig gemacht werden, wenn da-

mit wie bey der Bereitung des Weinessigs No. 6 gelehrt worden, verfahren wird.

Parmentier hat über die Zubereitung des Obstessigs folgende Bemerkungen. Es ist hinlänglich, in einer Quantität von achthundert Kannen Wasser ungefähr sechs Pfund saure Bierhefen von Sauerteig und Rockenmehl im warmen Wasser aufgelöst, verfertigt, zergehen zu lassen, welche man durch das Spundloch schüttet; hat man das Ganze mit einem Stock wohl unter einander gerührt, so läßt man es ruhig stehen, und es ist selten, daß man nicht in Zeit von sechs bis acht Tagen einen guten Apfelessig erhalten sollte. Es ist nöthig, ihn alsobald abzuziehen, da er weit eher abfällt, als der Weinessig. Verschiedene Scheidekünstler haben mit dem Apfelessig obige Versuche angestellt. So bemerkte Bürger Cobbe, daß der Apfelessig eben so wie der daraus destillirte Branntwein seinen Geschmack und Geruch erhält, und daß dieser wegen dem Sklavenhandel nach Afrika verführte Branntwein daselbst den Vorzug vor dem aus dem Wein verfertigten Branntwein erhalten habe, so, daß er wirklich theurer verkauft worden ist, als der letztere. Das Resultat der Versuche ist, daß ersterer fünf Achtel mehr säuerlichen Essig enthält, als der letztere.

Alles, was wir von dem Aepfelessig gesagt haben, läßt sich auch auf den Essig aus den Birnen anwenden. In Holland sammelt man aber die Birnen, welche von den Bäumen fallen, und zu verderben anfangen, zerschneidet sie, wirft sie in Fässer, schüttet Wasser darüber, und stellt sie an die Sonne. Um die Gährung zu befördern, schüttet man Sauerteig, oder ein wenig Weinsäure hinzu, und wenn die Flüssigkeit die gehörige Säure erlangt hat, läßt man sie durch ein Tuch laufen und einige Tage nachher stehen, bis man sie mit einem Heber abzieht, und zum Gebrauch aufhebt.

13.

Wie bey dem Kartoffelbranntweinbrennen zugleich ein Kartoffeleessig von besonderer Güte gemacht werden kann.

Die Branntweinbrennerey aus Kartoffeln hat vorzüglich auch den großen Nutzen, daß das Ueberbleibsel aus der im Kessel abgezogenen Läu-terung, die man sonst höchstens nur dazu gebrauchen könnte, sie bey einem neuen Brand wieder unter die vorige zu gießen, zu Essig benützt werden kann.

Wer also eine Kartoffelbranntweinbrennerey hat, oder sonst sein Erwerb mit Essigsieden treibt, und Gelegenheit hat, diese überbliebene Kartoffelläuterung von den Kartoffelbranntweinbrennern um ein wohlfeiles Geld sich anzuschaffen, der lasse sich die wenige Mühe nicht gereuen, aus der überbliebenen Läuterung diesen Essig zu verfertigen.

Zum Ansaz dieses Essigs wird aus dem Weischafse, wenn dasselbe recht reif ist, der erste Ansaz genommen, zu der Zeit, wenn sich die Kartoffeln zu Boden gesetzt haben, und es wie helles Wasser oben her stehet. Man thut ungefähr eine halbe Ohm davon hinweg. Es hat schon für sich einen herrlichen Weingeruch, besonders wegen des gegebenen Weinsieins. Man thut das Abgeschöpfte in ein ohmiges Faß, welches nicht eingebrennt seyn, oder nach Schwefel riechen darf, aber wohl ausgepukt seyn muß. Gefüllt mit diesem Gute legt man es an einen warmen Ort, als auf den Feuerherd, oder an den Brennofen, im Winter aber in eine eingeheizte Stube. Zu diesem Gute thut man 1 Pfund guten Sauerteig, 2 Pfund rohe Linsen, die von allem Unrath gesäubert worden sind. Man kann auch die kleine Galgant- und Bertramwurzel, wenn man will ein Viertelpfund zerstoßen dazu thun, damit man ihn schärfer mache. Dieses bewirken noch mehr ganze Pfefferkörner. Der Sauerteig muß mit ein wenig

guten Weinessig angeknetet werden. Denn dieser mit Essig gesättigte Sauerteig vertritt bekanntlich die Stelle der Mutter, und bringt die ganze Mischung zur Gährung. Hat dieser angestellte Essig 8 Tage an einem warmen Orte gelegen, so kommt es darauf an, ob er in dem Faß gegohren habe. Die Probe davon macht man folgendermaßen:

Man greift mit dem Finger oben zum Spundloch hinein. Ist die obere Faßdaube naß, so ist es ein gutes Zeichen, der Essig treibt, er gähret, und muß also auch gut riechen. Ist aber im Gegentheile die Faßtaube trocken, so liegt er zu Kalt, und muß daher an einen warmen Ort, als in eine warme Stube gebracht werden.

Würde diese Essigbrühe gar einen widrigen Geruch von sich geben, so füllet man ihn nach 14 Tagen wieder auf, und zwar mit folgenden geistigen Sachen.

Nachdem man beym wirklichen Ueberziehen aus dem Läuterkeffel seinen Brantwein erhalten, und derselbe zuletzt schwach wird; so setze man unter das Saugrohr ein anderes Geschirr, und lasse in dasselbe diesen Nachbrantwein, oder Läuterung laufen. Sie muß aber durch ein ausgewaschenes Stück Filzhut gehen, oder filtrirt werden, damit sie hell und klar wird wie der Brantwein selbst, und auch so bleibet. Dieser wird nun lau-

warm gemacht, und zu dem im Faß zubereiteten Weischgut, ungefähr so viel als der achte Theil des Weischgutes ausmacht gemischt, und in das Faß gethan. Man läßt ihn dann an einem warmen Orte, entweder an einem Feuerheerd wo öfters Feuer brennet, oder an einem Orte wo ein Brennkessel stehet, oder in einer warmen Stube ruhig die Essiggährung ausstehen. Nach 8 bis 14 Tagen wird das Faß wieder mit 8 Nürnberger Maß weiter aufgefüllt, und dieses Auffüllen alle 8 bis 14 Tage continuirt, bis das Faß voll wird. Ist die Essiggährung vorüber, so kann man ihn abzapfen und in ein anderes Faß thun. Nun merke aber wohl, daß nicht mehr als $\frac{2}{3}$ herausgenommen werden dürfen, $\frac{1}{3}$ muß schlechterdings im Faß bleiben, damit solches zum Ansatz des frisch nachgefüllten Essigs bleibet. Man füllt ihn von Zeit zu Zeit immer frisch auf, und machet aus der neu gewonnenen Läuterung immer neuen Essig.

Die Essigsieder in Franken haben den Aberglauben, daß sie ihren Essig am Freytag einbrauen. Ob nun dieses gleich ein lächerlicher Aberglaube ist, so thut man doch wohl, daß man sich einen gewissen Tag dazu erwählet, es mag nun gleich der Freytag oder ein anderer Tag seyn; damit man das Nachfüllen nicht vergißt. Hat man nun auf diese Art einen Vorrath vom abgezapften Es-

fig, findet aber, daß er noch nicht ganz hell wie Wein ist, so lasse man ihn öfters ab, von einem Faß in das andere. Auch kann man, um ihm die Helligkeit zu geben, etwas in einem irdenen Tiegel ausgebrannten Alaun hinzu thun, als wodurch die wenige Unreinigkeit welche sich bey ihm befindet zu Boden geschlagen wird; auf diese Weise kann man mit großem Vortheil viel Essig im Vorrath machen. In Ländern wo kein Wein wächst, ist diese Benützung der Kartoffelläuterung um so viel vortheilhafter, weil der dadurch gewonnene Essig weit besser als der von Bier, Holzbirnen und Holzäpfeln ist. Man kann ihn auch um die Hälfte wohlfeiler als den Bieressig verkaufen.

Eine andere fast noch geschwindere Art zu diesem Essig zu gelangen ist folgende: Man nimmt einen schon gebrauchten irdenen Hafen von 8 Nürnberger Maß, und sezet ihn in selben an. Man braucht dazu nichts als den oben angegebenen hellen Meisch, mit Weinessig angemachten Sauerteig, und reine Binsen nach Verhältniß, auch thut man etwas von den oben angezeigten Wurzeln dazu. Dieser Topf wird auf den warmen Ofen gesezt und wohl zugedeckt, damit er in die Gährung geräth. Ist dieses geschehen, so nimmt man die obere hell gewordene Hälfte heraus, und füllet wieder nach Gutedünken andere Läute-

rung nach; so verfährt man von Zeit zu Zeit, wenn man glaubt das obere sey scharf genug, und das untere hebe sich mit dem Sauerteig und den übrigen Ingredienzien zu Boden gesetzt.

14.

Wie aus gelben Rüben oder Möhren Essig gemacht wird.

Man macht erstlich einen Saft von den Möhren also, daß man solche klein schneidet, in einer Bütte mit einem hölzernen Stampfe zerstampft, mit Beymischung etwas Wassers zu einem Brey macht, hernach keltert, oder auspreßt; diesen Saft läßt man hernach in einem weiten Kessel bey gelindem Feuer sieden, schäumt ihn ab, bis er anfängt klar zu werden. Man läßt ihn darauf erkalten, und in einem reinen Faß mit Zusatzung von guten frischen Wein- oder Bierhefen die Wein- oder geistige Gährung ausstehen; wenn er wieder hell geworden, so stellet man ihn nach einem obigen allgemeinet Essig-Receipt, entweder nach No. 3 oder 4 zu Essig an.

Honig- oder Zuckereffig zu machen.

Man nimmt 4 Pfund Honig oder Zucker, kochet solchen in 40 Pfund Wasser bis der vierte Theil davon eingesotten ist. Wenn das Gefochte kalt geworden, thut man Sauerteig so viel als nöthig ist (etwa ungefähr in der Größe eines Eies, oder etwas mehr oder weniger) dazu, läßt es in der Sonne oder sonst an einem warmen Orte, als in einer warmen Stube gähren; wenn die Gährung aufhöret, so wird der Saft auf folgende Mixtur gegossen:

Nehmt Stengel von Weintrauben, entweder frische oder gedörrete, 4 Pfund; Sauerteig, ein halbes Pfund; Bertramwurzel, oder Ingwer oder Stengelpfeffer fein pulverisirt, 1 Loth: thut den Sauerteig unter den pulverisirten Ingwer oder Pfeffer, und verstecket ihn unter die Stengel. Hernach vertheilet diese Mixtur in zwey reine Gefäße. Gießet den Saft in eines von denselben, läßt es miteinander 24 Stunden beissen. Hernach gießt man den Saft von diesem in das andere Gefäß; nach 24 Stunden wird die Materie in dem ersten Gefäß warm werden, worauf sodann der Saft in das erste zu gießen ist. Die Arbeit des Eingießens aus einem Gefäß in

das andere nach 24 Stunden, wird so lang wiederhohlet, bis der Saft ganz sauer ist.

- Anmerkung. 1) Wenn diese Arbeit einen geschwinden Fortgang haben soll, so muß die Materie mit ein wenig Weinessig befeuchtet und hingestellet werden, bis es von sich selbst erwärmet, da dann der Saft kann aufgegossen werden. Auf solche Art wird aus Zucker oder Honig ein recht scharfer und beständiger Essig bereitet, welcher dem Weinessig gleich ist, und dessen Stelle vertreten kann.
- 2) Es wird auch schon ein Essig aus dem bloßen Honig - oder Zuckerwasser, ohne Zusatz obiger Mixtur, wenn solches an einem warmen Orte, hinter dem Ofen, oder in die Sonne halb offen und halb verschlossen gehalten wird.
- 3) Wenn in den Gefäßen worin Weingeist gewesen, dieses Essigmachen angestellt wird so wird desto geschwinder Essig daraus; auch wird der Essig dadurch besser und stärker werden: man kann daher in den Gefäßen, welche man dazu braucht vorher etwas Weingeist herumschwenken.
- 4) Die Ingredienzien zu obiger Mixtur müssen alle 14 Tage erneuert werden: auch kann man noch um die Wirkung derselben zu ver-

stärken, Stengel und Kerne von großen Rosinen dazu thun.

- 5) Wird derselbe Essig wenn er fertig ist in ein recht gut zubereitetes Faß, wie oben bey dem Weinessig Nro. 6. zuzubereiten gelehret worden, gethan und in den Keller gelegt.

16.

Essig aus Milch zu verfertigen. Nach Parmentier.

Obgleich Sauermilchmolken keineswegs als Essig zu betrachten sind, so ist es doch gewiß daß sie in vielen Fällen dessen Stelle vertreten, sowohl als Würze oder als Getränke statt der Limonade. Die Zubereitung welche Scheele angibt um Milcheffig zu verfertigen bestehet darin, daß man sechs Eßlöffel guten Branntwein einer gewissen Quantität Milch zusetzet, diese Mischung in einer wohl zugestopften Bouteille an einen warmen Ort stellet und von Zeit zu Zeit Acht hat der durch die Gährung entwickelten Luft einen Ausgang zu verschaffen, indem man alle 5 oder 6 Tage auf einen Augenblick die Bouteille öffnet. Nach einem Monathe ist die Milch in einen guten Essig verwandelt, welchen man hernach durchsiebet und aufbewahret. Die Holländer, um ihrem Milcheffig

mehr Säure und Klarheit zu geben, lassen ihre Buttermilch mit ein wenig Kalbsmagensaft aufsieden. Man hat in der Folge das Scheel'sche Verfahren vermehret, indem man der Mischung gemeinen Honig zusetzet. Die daraus entstandene Flüssigkeit wird viel heller, bekommt eine schöne Farbe und angenehmen Geschmack, besonders wenn man Krausemünze oder Hollunderblüthe damit infundirt.

174

Wie allerhand angesetzte Apothekereffige gemacht werden.

1) Himbeereffig folgendergestalt gemacht: Man sucht die Himbeeren sauber aus daß keine Dürre darunter ist, thut solche in eine Bouteille, thut noch unter folgender Anweisung guten präparirten Weinessig dazu, und setzt die Bouteille an die Sonne daß er recht gut durchdestiliret; sobald man merket daß die Himbeeren weiß geworden sind, thut man sie heraus und frische wieder hinein, so wird er desto stärker; man muß ihn aber so lang er in der Sonne steht nicht zu fest zumachen, sondern die Bouteille nur mit einem leinenen Tuch gelinde zubinden, wenn man ihn aber aus der Sonne thut müssen die Himbeeren

herausgethan, und die Bouteille fest verstopft in den Keller verwahret werden damit er nicht verderbt.

2) Erdbeeressig: Hierzu nimmt man Feld- erdbeeren, und verfährt damit wie bey dem Him- beeressig angewiesen worden, nur daß man öfters die alten Beeren hinweg und frische hinzu thun muß wenn er kräftig werden soll.

3) Kirschenessig: Hierzu werden die schwar- zen sauern Kirschen genommen, auch die schwar- zen Amarellenkirschen sind dazu dienlich, davon werden die Stiele abgebrochen, übrigens aber wird damit wie mit dem Himbeeressig verfahren, nur daß man die Kirschen in dem Essig läßt; man kann diesen Essig auch wie alle angelegte Essige nach Belieben mit Gewürzen verbessern.

4) Rosenessig: Hierzu nimmt man die Blät- ter von Sammetrosen, schneidet das Weiße da- von, thut sie in eine Bouteille, und gießt guten präparirten Weinessig darauf, und läßt solchen einen Monath an der Sonne stehen, so ist er gut. Man nimmt gemeiniglich auf eine Maß ungefähr vier gute Hände voll Blätter. Man kann diese Sammetrosen auch abschneiden und dörren, und also das ganze Jahr davon Essig machen; den Winter aber kann man sich statt der Sonne des warmen Ofens bedienen. Dieser Essig hat eine schöne liebliche Farbe. Man muß aber auf ein Mahl nur ein Spigglas voll aus einer Bouteille

gebrauchen, und sogleich wieder nachfüllen, sonst verdirbt er, die Blätter können darin liegen bleiben, denn sie sind so gut als Sauerteig.

5) Nelken- oder Grasblumeneffig wird folgendergestalt gemacht: Man nimmt gefüllte dunkelrothe Grasblumen oder Nelken, schneidet sie ab, und verfährt damit wie mit dem Roseneffig. Man kann die Blätter auch dörren und hernach allezeit Effig daraus machen, wie bey den Rosen gelehret worden, wenn man zu diesem Effig etliche Gewürznägeln, und nach Belieben ein wenig Zimmet und ein klein Stückchen Zitwer hineinwerfen kann, so ist es ein kräftiger Effig, und sowohl in Schwachheiten als auch in Speisen zu gebrauchen.

6) Violeneffig: Hierzu nimmt man auf jede Maß guten präparirten Weineffig vier Hände voll gute wohlriechende blaue Märzviolen, die Blätter werden ausgepflückt, das Weiße von denselben abgeschnitten, hierauf in einem steinernen Mörser gestossen, der Effig aber wird in einer zinnernen Schlüssel von gutem englischen Zinn auf Kohlen heiß gemacht, doch daß er nicht siedet. Wenn er nun heiß ist, rühret man die gestossenen Viololen hinein, bedecket es gut und läßt es eine Stunde stehen, hernach drückt man die Viololen aus, und wenn man sie sehr häufig haben kann, wiederholt man diese Arbeit mit frischen Viololen,

hat man aber nicht so viele, so thut man den Essig in Bouteillen und noch ein wenig Viofen die zwischen zwey Papiereu halb gedörret sind dazu, so ist er fertig. Es ist aber zu merken, daß die lezten Blumen auch wieder herausgethan werden müssen wenn sie einige Tage darin gelegen haben, und daß der Essig erst nach einem Monathe seine Kraft beweiset.

17.

Essig der vier Räuber (des quatres Voleurs).

Dieser Essig hat seinen Nahmen von vier Räubern, die bey einer Pest in die Häuser gingen, darin geraubet, die Kranken ermordet und sich mit diesem Essig vor Ansteckung gesichert haben. Man nimmt Rauten, Salbeyblätter, Münze, Bermuth, und Lavendel, von jedem eine Hand voll, gießt 2 Maß guten Weinessig darauf, setzt es in einen wohl bedeckten Topf vier Tage lang an eine warme Stelle, seihet hernach den Essig durch, und füllet ihn auf Flaschen die wohl verstopft werden müssen. In jede Flasche die ein halbes Maß oder ein Pfund Essig hält thut man ein halbes Loth Kampfer. Man spühlt mit diesem Essig den Mund aus, riecht daran, wäscht sich damit die Schläfe und Hände, sprengt die

Zimmer, Wäsche und Betten damit an, führet einen damit angefeuchteten Schwamm im Munde und verschluckt etwas davon wenn man an gefährliche Orte gehen oder sich bey ansteckenden Kranken welche die Pest, Fleckfieber, Ruhr, zusammenfließende Pocken u. s. w. haben, aufhalten muß.

Anmerk. 1) Auf diese Art können mehrere angelegte Essige bereitet werden; als: Aus Hollunderbeeren, Klapperrosen, Kornblumen, Krausenmünze, Raute, Ringelblumen, Rosmarinblüthe, Schlehenblüthe u. dergl.

2) Zu diesen angelegten Essigen nimmt man vom besten Weinessig, gleichwie der Straßburger ist, welcher oben Nro. 8. zu machen gelehret worden ist. Derselbe wird zu diesem Zweck nochmahls abgekocht, bis der vierte Theil davon verdunstet, hernach wird man ihn kalt werden lassen, hierauf auf Bouteillen gefüllt, welche unverstopft in einen Kessel mit Wasser gestellt werden, welches man also eine halbe Stunde oder etwas länger stark kochen läßt. Dieser also präparirte Essig erhält sich mehrere Jahre, sowohl in freyer Luft, als in halb gefüllten Bouteillen, ohne schleimig zu werden, und ist zu diesen an-

gesezten Essigen statt des destillirten Essigs
gut zu gebrauchen.

19.

Wie der Essig in den Fässern lange vor der
Verderbniß zu bewahren ist.

Man läßt den Essig zu Zeiten aus seinem
alten in ein gut zubereitetes anderes Faß ab,
wäscht auch die Essigmutter mit sauberem Wasser
wohl ab, daß alle faule Theile davon kommen,
und thut sie hernach wieder in den Essig; denn
die reine Essigmutter verwahrt den Essig vor dem
Uebergang in die faule Gährung; wenn man aber
solche zu Zeiten nicht abwäscht, daß die faulen
Theile, welche sich durch die Länge der Zeit daran
festgesezt haben, davon kommen, so verdirbt der
Essig, und geht in die faule Gährung über. Auch
muß man die Essigfässer beständig voll halten, die-
selben fest zuspunden, und hernach das Faß so
wenden, daß der Spund auf die Seite zu liegen
komme; oder man gießt gutes reines Baumöhl
in das volle Faß, daß solches den Spund erreicht.
Uebrigens muß der Essig in einem trockenen rein-
lichen kühlen Keller aufbewahrt werden. Auch
wird so viel möglich aller Zufluß der Luft von dem
Essig abgehalten.

R. d. Essigm.

D

Um den Essig gut zu erhalten, schlägt Parmentier folgende Mittel vor:

Erstens muß man den Essig vor allem Einfluß der äußern Luft zu bewahren suchen, deswegen hebe man ihn auf in eichenen wohl verstopften Gefäßen an einem kühlen Orte, die Gefäße müssen sehr reinlich seyn, denn der geringste Trub, der sich ansetzt, kann denselben auch in vollkommen gut verwahrten Gefäßen verderben; es verhält sich wie bey dem Wein, wo ein solcher Sag dazu beyträgt, daß er in Essig übergeht.

Zweytens. Man besolge den Vorschlag, welchen Scheele gethan hat. Man füllt gläserne Bouteillen mit Essig an, und stellt diese Bouteillen in einen Kessel mit Wasser über das Feuer. Hat das Wasser eine Viertelstunde lang gesotten, so thut man sie heraus. Der so erwärmte Essig hält sich verschiedene Jahre lang, sowohl in freyer Luft, als in halb leeren Bouteillen. Diese Methode ist besser, als diejenige, wo man den Essig in einem wohl verzinnten kupfernen Topfe auf einem starken Feuer einen Augenblick sieden läßt, weil manche Unbequemlichkeit für die Gesundheit daraus entspringen kann.

Drittens hat man vorgeschlagen, um den Essig lange Jahre zu erhalten, den Extractivschleimstoff durch die Destillation davon abzusondern, aber da diese Präparation kostspielig ist, auch

der Essig nothwendig seinen ersten angenehmen Geschmack verliert, so wird man sich dieses Mittels wohl schwerlich bedienen.

Viertens. Um den Essig zu erhalten, besonders wenn er mit aromatischen Kräutern zubereitet wird, hat der Bürger Demachy in seiner Kunst vom Essigsieden vorgeschlagen, jedem Pfund einen Zusatz von einer halben Unze Branntwein zu geben: dieser feurige Liquor macht die Verbindung des Gewürzes mit dem Weinessig desto inniger, und schützt diesen vor dem Zufall der Zersetzung, wenn ja die Kräuter ungeachtet ihrer vorhergegangenen Kochung noch ein gewisses Phlegma absetzen sollten. Aber eine andere Wirkung des Weingeistes auf den Essig ist, daß er die nöthigen Stoffe zu der fortdauernden Säuerung in dem Essig abgibt.

Sechstens. Das Meersalz, welches man dem Essig beyzusetzen anrath, besonders aber dem zusammengesetzten, um die Zersetzung und das Verderbniß zu verhüten, wirkt einzig und allein, daß es sich von dem in Essig enthaltenen Wasser Meister mache, und dasselbe außer Stand setzt, auf die verschiedenen mit der Essigsäure vermischten Substanzen zu wirken, wie es nothwendig erfolgen müßte, wenn dieses Wasser seinen Spielraum hätte: unterdessen muß man nicht glauben, daß diese Wirkung von Dauer seyn könne; denn

es ist erwiesen, daß in die Lauge der Essig, welchem man Salz zugesetzt hat, ebenfalls eine Veränderung erleidet, doch gibt er bey seiner Zersetzung Erscheinungen, die ganz verschieden sind von denjenigen, die sich zeigen, wenn der Essig nicht gesalzen war. Uebrigens wäre es wohl der Mühe werth, genaue Versuche anzustellen, um zu erforschen, wie viel Salz eigentlich für jeden Essig wohl erforderlich sey; denn da nicht jede Gattung gleich viel Wasser enthält, so würde es eine vergebliche Arbeit seyn, auch nur die nämliche Proportion Salz anzuwenden.

20.

Den Essig zu verbessern.

Dieses geschieht am besten durch die Concentration des Essigs durch den Frost. Dieses zu bewerkstelligen, setzt man im Winter bey heftiger Kälte eine Quantität Weinessig in steinernen Schüsseln oder in kleinen niedrigen offenen Bütteln an die freye Luft; sobald sich nun eine Menge Eis in denselben erzeugt hat, wird der noch flüssige Essig in ein anderes Gefäß gegossen, und ferner der Kälte so lang ausgesetzt, als sich in denselben noch Eis erzeugt. Erzeuget sich aber kein Eis mehr in der Kälte im Essig, so ist er

durch den Frost auf das höchste concentrirt. Mit einer kleinen Quantität eines solchen concentrirten Essigs kann ein ansehnlicher Theil von schlechtem Essig schärfer gemacht und verbessert werden.

Es ist auch zu merken, daß der gute Weinessig durch wiederhohltes Kochen, je länger, je stärker wird; da hingegen der Bieressig durch das Kochen schwächer wird.

21.

Verdorbenen Essig wieder zurecht zu bringen.

Man leget in den verdorbenen Essig Knoblauchsamem oder etliche Stücke Gerstenbrod. Oder man hängt in einem Säckchen ein wenig Weihen in den abgestandenen Essig. Dabey wird der Essig in ein gut zubereitetes und mit einer guten frischen Essigmutter versehenes Faß abgezapft, auch zu einer Viertelohm desselben eine Maß vom besten Weinessig, welcher wo möglich noch durch den Frost concentrirt ist, zugegossen; so ziehet er wieder neue Säure. Es versteht sich aber dabey, daß der Essig noch nicht völlig verschalet und in die faule Gährung übergegangen ist; denn in diesem Fall sind keine Kosten zur Verbesserung an denselben mehr zu wenden; sondern er tauget zu nichts anderm, als zum Hinwegschlit-

ten. Gegen die schlangenförmigen Thiere im Essig, welche Essig- oder Kleisterraale genennt werden, und das Verderben des Essigs verursachen, beugt man vor, wenn man in jeder Maß desselben ein oder etliche Gran Theriak zergehen läßt. Ein solcher mit Theriak bereiteter Essig ist, wenn er filtrirt worden, zugleich ein vortreffliches Gegenmittel wider die Pest und ansteckende bössartige-Fieber.

22.

Einen guten Weinessig zu erkennen.

Der gute Weinessig wird erkannt, wenn er in ein Glas geschüttet, bald wieder helle und klar wird, auch keinen Gäscht oder Schaum behält, wie der Bieressig alle Mahle thut.

Parmentier bestimmet die Kennzeichen eines guten Essigs dergestalt: er müsse einen erträglich sauern Geschmack besigen, eine dem Weine ähnliche Durchsichtigkeit haben, wiewohl nicht so gefärbt, übrigens versehen mit einer gewissen Art von Wohlgeruch, etwas Labendes, etwas Geistiges, mit einem Worte, einen gewissen Kizel, der einen angenehmen Eindruck auf die Geschmacks- und Geruchs- Organe macht. Wenn man ihn zwischen den Händen reibet, so entwickelt sich die-

fer Wohlgeruch vorzüglich. Die Begierde einiger Essigfabrikanten hat dieselben oft angetrieben sehr schlechte Weine, oder solche die aus Hefen ausgezogen worden zu dessen Verfertigung anzuwenden. Die Art und Weise wie sie die letzteren zubereiten, vertilget diejenigen Grundstoffe die zur Verfertigung eines guten Essigs wesentlich nothwendig sind. Diese dicken und zähen Hefen werden in einen über das Feuer gesetzten Kessel geschüttet, die Hitze zerlegt ihre Zähigkeit; nachher thut man sie in einen Sack und mit Hülfe einer Presse drückt man mit leichter Mühe das Flüssige heraus. Diese Art Wein wird auf einen Wein den man auf Buchspäne abgezogen hat geschüttet, um ihn helle zu machen. Man wird leicht einsehen, daß, da der wenige Geist welchen dieser Wein enthalten hat durch die Hitze verslogen ist, nur ein mittelmäßiger und sehr schwacher Essig daraus entstehen könne.

Der Fabrikant der sich solcher Mittel bedient weiß nur zu gut, daß sein Essig nicht anders als gering an Güte ausfallen kann; deswegen sucht er auf der andern Seite den Geschmack durch Hülfe scharfer Körper, als des Pfeffers, der Galanga, der Bertramwurzel u. s. w. zu erhöhen. Der Käufer welcher den Essig kostet empfindet in dem Munde einen brennenden Geschmack, und schreibet etwas auf Rechnung der Säure, was

nichts als eine gewaltsame Wirkung des Reizes dieser Körper auf die Geschmacks = Organe ist. Deswegen wenn man nicht vollkommener Kenner ist darf man niemahls auf den Geschmack allein Rücksicht nehmen und sich darnach im Essigeinkaufe richten, weil die daraus gezogenen Schlüsse sehr täuschend sind. Die Sättigung einer gewissen Quantität Essig mit Pottasche ist das sicherste Mittel welches man anwenden kann um die Eigenschaft des Essigs zu prüfen. Eine Unze Essig erfordert gemeiniglich 60 Gran von diesem Alkali, während die nämliche Quantität von einem verfälschten Essig, welcher wegen seines brennenden Geschmacks eine große Stärke vorpiegelt, mit 24 Gran dieses Salzes saturirt ist.

Haben Essigfabrikanten um die Säure ihres Essigs zu erhöhen, Schwefelsäure angewandt, so wird man diesen Betrug leicht durch den Geschmack erkennen, er macht die Zähne stumpf, und wenn man ihn auf Steinkohlen heiß schüttet, so gibt er seinen schwefelsauern Geruch von sich. Auch wird der Essig vermittelst der muriatischen Säure oder mit Salzgeist verfälscht. Durch den Geschmack ist diese Verfälschung sehr schwer zu erkennen, aber sie verräth sich durch Zumischung einer Silberauslösung, wo die muriatische Säure einen weißen Niederschlag bildet. Es gibt noch eine Verfälschung, welche fast unmöglich zu er-

kennen ist, aber doch geduldet werden kann, weil die wahre Weinsäure die Basis davon ausmacht. Man läßt nämlich in einem irdenen Topf Weinstein mit Schwefelsäure auffieden. Diese Säure verbindet sich mit dem Alkali und scheidet die Säure davon ab. Durch dieses Mittel erhält man einen übersauern Liquor, welcher die wahre bloße Weinsteinensäure enthält, und wo einige Tropfen hinlänglich sind, eine gewisse Quantität schlechten Essig zu verbessern.

Es gibt noch eine Menge anderer Verfälschungen, um dem Essig den scharfen brennenden Geschmack zu geben, der so oft mit dem frischen, erquickenden und durchdringenden Geschmack, welchen ein guter Essig haben muß, verwechselt wird; aber es ist besser dieselben mit Stillschweigen zu übergehen, und zwar um so mehr, da zu ihrer Entdeckung Untersuchungen erforderlich sind, die nicht jedermann anstellen kann. Man kann die Reinigkeit des Essigs leicht erkennen, wenn man ihn der freyen Luft aussetzt. Häufen sich viele kleine Fliegen an, die unter dem Nahmen der Essigfliegen bekannt sind, so ist dieses ein Beweis von der Lauterkeit des Essigs, und die Menge dieser Fliegen verräth seine Stärke.

Der Essig, welcher vorzüglich von schlechten geringen Weinen verfertigt worden, kann unmöglich sich lange halten, er verändert sich, wird

trübe, und in kurzer Zeit mit einem dicken zähen Häutchen überzogen, hierdurch verliert er fast unmerklich seine Stärke, und man ist genöthigt ihn wegzuschütten. Diese Art von Speckhaut, die auf der Oberfläche des in Verderbniß übergehenden Essigs sich bildet, läßt sich nur bey denjenigen Gattungen wahrnehmen, wo man die Gährung mit Weinstein oder Weinhaesen geleitet hat; und es ist wahrscheinlich, daß das Weinsteinsalz die Entstehung dieser Haut bewirkt. Folgender Versuch scheint es zu beweisen. Indem man in einer gewissen Quantität Wasser bey gelinder Hitze gepulverten Weinslein digerirt, so sieht man öfters auf der Oberfläche der oben schwimmenden Flüssigkeit ein Häutchen sich bilden, welches mit demjenigen, so sich auf dem in Verderbniß übergehenden Essig zeigt, sehr viel Aehnlichkeit hat; zugleich bemerkt man aber, daß im Verhältniß der Bildung des Häutchens der Weinstein sich immer mehr zersetzt, dergestalt, daß man seine vollkommene Zerlegung bewerkstelligen kann, durch die Beförderung der Bildung dieses Häutchens, indem man es beständig wegnimmt, je nachdem dasselbe einen gewissen Grad der Dichteit erlangt hat. Ueberhaupt lehret die Erfahrung, daß alle diejenigen Essige, auf deren Oberfläche sich eine gewisse Neigung zu einem Häutchen zeigt, ins

Trübe und Matte fallen, und zum gewöhnlichen Gebrauch untauglich werden.

23.

Dem Essig eine schöne hohe Weinfarbe zu geben.

Dieses wird bewerkstelliget, wenn man Zucker in einem irdenen Tiegel brennt, und davon viel oder wenig, nachdem man ihn an der Farbe hoch haben will, in den Essig thut.

24.

Fabrikation der einfachen aromatischen Essige, zum Gebrauch an Speisen.

Die einfachen aromatischen Essige, welche zum Gebrauch der Küche bestimmt sind, verfertigt man, indem die dazu bestimmten gewürzhafte Vegetabilien mit dem Essig übergossen, und bis zur erfolgten Extraktion der ausziehbaren Bestandtheile, bey einem erforderlichen Grade der Temperatur damit behandelt werden. Eine allgemeine Regel bey der Fabrikation solcher Essige, bestehet darin, 1) daß man die dazu bestimmten Pflanzen nicht eher einsamlet, als bis

solche in ihrer vollsten Kraft sind, und denjenigen Zustand besitzen, in welchem sie am reichlichsten mit aromatischen Bestandtheilen beladen sind; 2) daß man sie von den unnützen Stielen und holzigen Theilen absondert; 3) daß alle etwa franke oder verdorbene Theile möglichst genau davon hinweggeschafft werden; 4) daß man solche an der warmen Luft oder in einer geheizten Stube völlig austrocknen läßt, um die ihnen inhärirenden Theile der Feuchtigkeit daraus hinwegzuschaffen. 5) Daß man die zur Infusion bestimmten Vegetabilien vorher zerschneidet, um selbigen mehrere Berührungspunkte mit dem darauf wirkenden Essig zu ertheilen. Als Beyspiele von der Fabrikation solcher einfachen Tafelesstige, mögen nun folgende dienen,

25.

Vinaigre d'Estragon.

(Essig vom Kayser = Sallat.)

In einer gläsernen Flasche mit hinreichend weiter Halsöffnung, übergießt man 2 Pfund reines trocknes *Dragonfraut*, in klein zerschnittenen Zustande, mit 6 Quarc guten farbenlosen

Weinessig oder einem hinreichend reinen und starken Essig. Man schüttelt alles wohl untereinander, bindet die Flasche mit nasser Blase zu, und setzt solche nun dem Sonnenschein; oder der mäßigen Wärme einer geheizten Stube, die jedoch nicht über 16 bis 17 Grad Reaumür betragen darf, aus. Man läßt den Aufguß während einem Zeitraum von 14 Tagen mazeriren, während welcher Zeit die Flasche täglich einmahl wohl umgeschüttelt wird. Man gießt hierauf die Flüssigkeit ab, preßet den Rückstand in einer zinnernen Presse, nachdem solcher vorher in Leinwand gebunden worden ist, recht wohl aus, filtrirt das gesammte Fluidum durch Druckpapier, und verwahret den erhaltenen Essig in gut verschlossnen gläsernen Flaschen an einem kühlen Orte.

26.

Vinaigre Sureau.

(Fliederblumen = Essig.)

Man sammet zu dem Behuf die Fliederblumen in dem Augenblick, da solche im Aufbrechen begriffen sind. Man trocknet selbige in der Luft, pflückt sie sorgfältig von den Stielen ab, und übergießt 2 Pfund derselben in einer glä-

fernen Flasche mit 6 Quart gutem starken Essig, unterhält das Ganze, während einem Zeitraum von 14 Tagen, in Mazeration, presset hierauf den Rückstand aus, filtrirt den erhaltenen Essig, und verwahrt ihn zum Gebrauch.

27.

Vinaigre Rosat.

(Rosen = Essig.)

Man pflücket rothe Rosen in dem Augenblick, da selbige sich entfalten wollen. Man sondert die Blumenblätter vom dem Kelche behutsam ab, übergießt 2 Pfund derselben in einer gläsernen Flasche mit 6 Quart starkem, farbenlosen Weinessig, erhält das Ganze 10 Tage lang in Mazeration, gießt dann die Flüssigkeit durch, presset den Rückstand aus, filtrirt den erhaltenen Essig, und verwahrt solchen zum Gebrauch. Dieser Essig zeichnet sich sowohl durch eine angenehme Farbe als einen angenehmen Geschmack und Geruch aus.

Vinaigre de Citron.

(Citronen = Essig.)

Man reibe das Gelbe von einigen Citronen mit einem feinen Reibeisen ab. Man übergieße vier Loth desselben in einer gläsernen Flasche mit einem Quart starken, farbenlosen Weinessig, lasse solches während einem Zeitraum von 48 Stunden damit mazeriren, filtrire das Fluidum, und hebe den Essig zum Gebrauch auf.

Vinaigre d'Orange.

(Orangen = Essig.)

Man reibe das Gelbe von einigen reifen Pomeranzen mit einem feinen Reibeisen ab, übergieße 4 Loth desselben in einer gläsernen Flasche mit einem Quart reinen, starken Weinessig, erhalte dasselbe 48 Stunden lang in Mazeration, filtrire das Fluidum, und verwahre den Essig zum Gebrauch.

Vinaigre de fleurs d'Orange.

(Orange = Blüten = Essig.)

Man sammle die Orangenblüten in dem Augenblick, da solche aufbrechen wollen, sondre die Blätter von den Kelchen sorgfältig ab, übergieße sechs Loth derselben in einer gläsernen Flasche mit einem Quart farbenlosem Weinessig, erhalte das Ganze während 48 Stunden in Mazeration, filtrire das Fluidum, und hebe den Essig zum Gebrauch auf.

Fabrikation der einfachen aromatischen Essige, zum Gebrauch an Speisen, nach verbesserter Art.

Vinaigre d'Estragon blanc.

In einer gläsernen Retorte übergieße man 3 Pfund Dragunkraut im frischen ungetrockneten Zustande, mit 3 Quart rohem, durch den Frost verstärkten Essig, nebst einem halben Quart Wasser. Man erhalte das Ganze während 24
Stun.

Stunden, in gelinder Digestion, und destillire hierauf, nachdem eine Vorlage angelegt worden, 3 Quart Flüssigkeit über. Das Destillat ist der verlangte Vinaigre d'Estragon im farbenlosen wasserklaren Zustande.

Vinaigre Sureau blanc.

Man übergieße 3 Pfund frische noch nicht getrocknete Fliederblumen, in einer gläsernen Retorte, mit 3 Quart durch den Frost verstärkten Essig, und einem halben Quart Wasser. Man ziehe nach einer zwölfstündigen Digestion 3 Maas Flüssigkeit über. Sie stellt nun den verlangten Essig dar, der zum Gebrauch aufbewahrt wird.

Vinaigre Rosat blanc.

Zu dessen Darstellung werden 3 Pfund frisch abgepflückte Blumenblätter der rothen Rosen, mit 3 Quart durch den Frost verstärkten Essig, und einem halben Quart Wasser, in einer Retorte übergossen, und nach einer zwölfstündigen Digestion 3 Quart Flüssigkeit übergezogen, welche nun den verlangten weißen Rosenessig darstellt.

Vinaigre de Citron blanc.

Man reibe 2 Loth des feinsten weißen Zuckers in einer gläsernen Schale, mit 60 Tropfen ächtem italiänischen Citronenöl ab. Man löse den darauß entstandenen Delzucker in einem Quart des durch den Frost verstärkten destillirten Essigs auf, filtrire die Auflösung, und verwahre das klare Fluidum zum Gebrauch.

Vinaigre d'Orange blanc.

Man übergieße in einer gläsernen Retorte 1 Pfund frisch abgepflückte Blumenblätter der Orangenblüte, mit 3 Quart rohen durch den Frost verstärkten Essig, und einem halben Quart Wasser. Man ziehe 3 Quart Flüssigkeit durch die Destillation über, und verwahre das Destillat zum Gebrauch.

32.

Fabrikation der zusammengesetzten aromatischen Essige, zum Gebrauch an Speisen.

Zu den zusammengesetzten aromatischen Essigen, welche zum Würzen der Speisen angewendet werden, gehören diejenigen, in welchen die

gewürzhaften Stoffe aus mehrern Vegetabilien in eine gemeinschaftliche Verbindung mit dem Essig gesetzt worden sind. Nach der verschiedenen Natur der Ingredienzen, können dergleichen Essige bald zum Gebrauch der Küche, bald zu Parfümerien angewendet werden. Als Beyspiele der Erstern, mögen folgende dienen.

53.

Vinaigre composé pour la Salade.

(Zusammengesetzter Sallat = Essig.)

Man wählet Dragunkraut, Pfefferkraut, Charlottenzwiebeln und Knoblauch, von jeden 6 Loth; ferner Krausemünze und Citronenschalen, von jedem 1 Loth. Man verkleinert obige Substanzen, übergießt sie in einer gläsernen Flasche mit 6 Quart gutem starken Weinessig, läßt solches 14 Tage lang mazeriren, gießt dann das Flüssige ab, preßt den Rückstand aus, und filtrirt das ausgepreßte Fluidum, welches sodann zum Gebrauch aufbewahrt wird.

34.

Vinaigre composé pour la Salade blanc.

Man gewinnt diesen Essig, wenn die oben genannten Materialien in dem doppelten Gewicht angewendet, nach dem Verkleinert in einer Retorte mit 4 Quart durch den Frost verstärkten rohen Essig und einem Quart Wasser übergossen, und 4 Quart Flüssigkeit übergezogen werden.

35.

Vinaigre d'Orange composé pour la Salade.

Man menge zwey Theile weißen Orangenessig mit einem Theil weißen Citronenessig, nebst Estragoneessig, Fliederessig und Rosenessig, alle von den destillirten Arten, von jedem einen halben Theil zusammen, und verwahre das Fluidum zum Gebrauch.

Fabrikation der einfachen und zusammengesetzten aromatischen Essige, zum Gebrauch als Parfümerien.

Vinaigre de Lavande.

(Lavendul = Essig.)

Ein halb Pfund frisch getrocknete, von den Stengeln befreyte Lavendulblüthen, werden in einer gläsernen Flasche mit 4 Quart gutem Weinessig übergossen. Man läßt das Ganze 8 Tage lang mazeriren, worauf die Flüssigkeit durchgossen, der Rückstand ausgepreßt, und das Fluidum filtrirt wird. *)

Vinaigre de Lavande blanc.

In einer gläsernen Retorte mengt man 4 Quart durch den Frost verstärkten rohen Essig, mit einem Loth ächten Lavendulöl und einem

*) Ganz nach derselben Art kann auch ein solcher Essig aus Rosmarin und aus andern riechbaren Vegetabilien zubereitet werden.

halben Quart Wasser. Man legt eine Vorlage vor, und destillirt aus dem Sandbade 4 Quart Flüssigkeit über, welche den verlangten Essig darstellen.

Auf eine gleiche Art können verfertigt werden: ein Vinaigre de Rosmarin blanc, wenn das ächte Rosmarinöl; ein Vinaigre de Bergamotte blanc, wenn das italiänische Bergamottöl, in gleichem Verhältniß wie das Lavendulöl mit dem Essig über destillirt werden. Eben so gewinnt man einen Vinaigre de Geroffle blanc, wenn 4 Quart roher durch den Frost verstärkter Essig, mit einem halben Loth ächten Nelkenöl überdestillirt werden.

Vinaigre sans pareille.

In einer Retorte menge man 1 Loth Bergamottöl, 6 Quenichen Citronenöl, 2 Loth Rosmarinöl und 6 Gran Bisam wohl untereinander. Man gieße 4 Quart durch den Frost verstärkten Essig nebst einem halben Quart Wasser hinzu, und ziehe 4 Quart Flüssigkeit in die Vorlage über, die nun einen überaus angenehmen riechenden aromatischen Essig darstellt.

Vinaigre radicale Camphorée.

In einer gläsernen Retorte übergieße man 1 Loth mit etwas zugesetztem Weingeist in Pulver zerriebnen Kampher, mit einem halben Loth Nelkenöl und 8 Loth reiner concentrirter Essigsäure. Man ziehe das Ganze zur Trockne über, scheid den nicht aufgelösten Kampher von der übergangnen Flüssigkeit, und hebe die Letztere zum Gebrauch auf.

Vinaigre des Quatre-Voleurs.

In einer gläsernen Flasche werden Wermuth, Rosmarin, Salbey, Krausemünze, Raute, von jedem 3 Loth, Lavendulblumen 4 Loth, Knoblauch, Kalmuswurzel, Zimmt, Nelken und Muskatennüsse, von jedem ein halb Loth, im klein zerschnittnen und zerstoßnen Zustande, mit 4 Quart guten starken farbentlosem Essig übergossen, die Flasche mit nasser Blase verschlossen, aües 4 Wochen lang in Mazeration erhalten, hierauf aber das Flüssige ausgepreßt. Nachdem der Essig filtrirt worden ist, wird demselben ein Loth Kampher zugesetzt, der vorher in Weingeist aufgelöst war, und nun der Essig zum Gebrauch aufbewahrt.

Prüfung der Stärke eines Essigs.

Von der Menge der Essigsäure hängt die Stärke des Essigs ab. Der Geschmack erkennt nicht leicht ohne lange Uebung die Menge der Säure, und wird durch die Beymischung anderer Stoffe, womit der Essig oft betrüglich geschärft wird, leicht getauscht. Folgende chemische Probe ist sicher.

Man schüttet in eine abgewogene oder abgemessene Menge Essig so lange nach und nach gepülverte Kreide, als noch ein Aufbrausen erfolgt. Jemehr Kreide nöthig ist, den Essig zu sättigen, um so vorzüglicher ist er. Vier Loth starken Weinessigs müssen ein Quentchen Kreide aufnehmen.

Einen schwachen Essig kann man dadurch verstärken, daß man ihn gefrieren läßt, und das entstandene Eis wegwirft. Dies ist Wasser; das zurückgebliebene Ungefrorene ist verstärkter Essig.

Prüfung auf Schwefelsäure.

Die Schärfe des Essigs wird oft durch die betrüglige Beymischung von Schwefelsäure er-

höht: um diese zu entdecken, tröpfelt man in den Essig eine Auflösung von Bleizucker. Es entsteht ein weißer molkiger Niederschlag: wenn dieser von dem im Essig enthaltenen Weinslein herrührt, so verschwindet er wieder bey dem Zugießen von Scheidewasser; so kann man auf die Gegenwart von Schwefelsäure schließen.

Eine kleine Trübung kann hierbey übersehen werden, da etwas Schwefelsäure auch zufällig mit den Pflanzensäuren oder mit dem Wasser hinzu gekommen seyn kann.

40.

Prüfung auf Salzsäure.

Nicht leicht wird man den Essig durch Salzsäure verfälschen, indesß wird oft Kochsalz in den Essig geschüttet, der zwar seine Güte nicht vermindert, aber doch eigentlich nicht hinein gehört. Um die Salzsäure zu entdecken, tröpfelt man eine Auflösung von salpetersaurem Silber hinzu: es entsteht damit ein starker wolkiger Niederschlag, wenn Salzsäure zugegen ist.

Prüfung auf Salpetersäure.

Man pflegt wohl einen im Verderben begriffenen Essig mit Scheidewasser zu vermischen, um ihn zu retten und von neuem zu schärfen: diese Verfälschung entdeckt man leicht, wenn man eine kleine Quantität Essig so lange mit Pottasche versetzt, als noch ein Aufbrausen erfolgt, und darauf abdampft. Das dadurch entstandene Salz trocknet man völlig und wirft es auf glühende Kohlen: es wird wie Salpeter-Funken sprühen, sobald Salpetersäure im Essig vorhanden gewesen seyn sollte.

Prüfung auf Kupfer.

Aus den Flüssigkeiten, welche von dem Brandweinbrennen übrig bleiben, läßt sich ein Essig bereiten, der jedoch einen unangenehmen Geruch und keinen rein sauern Geschmack hat: da er überdies immer von der Blase Kupfer aufgelöst enthält, so southe man ihn nicht zu Nahrungsmitteln gebrauchen.

Um das Kupfer zu finden, dampft man den Essig auf die Hälfte ab, und taucht darin ein blankes Eisen, dieß wird sich kupferroth färben, wenn Kupfer zugegen ist.

Wenn man in den kupferhaltigen Essig frische Eisenfeile wirft, so kann man ihn unschädlich machen; denn das Eisen schlägt das Kupfer in dem Essig nieder.

43.

Prüfung auf Bley.

Ein guter Essig darf sich nicht braun färben, wenn man die Hahnemannsche Weinprobe, die in jeder Apotheke zu haben ist, hineintröpfelt, sonst enthält er Bley und ist giftig.

44.

Prüfung auf scharfe Zusätze.

Eine ungeübte Zunge hält oft einen verfälschten Essig für sehr sauer, der nur sehr scharf ist durch den Zusatz heißer Gewürze, z. B. des spanischen und gemeinen Pfeffers, der Seidelbastrinde, Kellerhalskörner, Paradieskörner. Um diese Zusätze zu erkennen, dampft man den Essig

bis zur Syrupsdicke ab, worauf das heiße Gewürz am Geschmacke leicht zu finden ist.

Auch ohne Abdampfen entdeckt man das Gewürz, wenn man den Essig so lange mit Pottasche versetzt, als noch ein Aufbrausen erfolgt. Dadurch wird der Essig abgestumpft, und der heiße Geschmack des Gewürzes tritt um so kenntlicher hervor.

45.

Nutzanwendung des Essigs in der Haushaltung.

Der Essig wird in den Haushaltungen sehr häufig als ein fäulnißwidriges Mittel angewendet, um frisches Fleisch damit zu säuern und denselben einerseits dadurch einen pikanten Geschmack zu ertheilen, andrerseits aber dasselbe vor der faulenden Verderbniß zu bewahren. Man weiß auch in der That, daß die animalischen Substanzen insgesammt eine große Neigung zur Fäulniß besitzen, daß sie durch eben dieses Bestreben sehr bald ihren natürlichen Zusammenhang verlieren, einen widrigen Geruch und Geschmack annehmen, und daß ein guter mäßig starker Essig jene Zufälle theils aufzuhalten, theils ganz zu vernichten geschickt ist.

Sowohl in größern Küchen als in kleinern bürgerlichen Haushaltungen pflegt man daher Kalbfleisch, Wildpret und andres Fleisch 24 Stunden lang in einen mäßig starken Essig einzulegen, um solches zarter und schmackhafter zu machen, und insbesondre ihm denjenigen widrigen Geschmack und Geruch zu rauben, welchen das Fleisch der Thiere, besonders zur Brunstzeit, besitzt.

Viele Landleute, vorzüglich in den Rheingegenden, wo es Sitte ist, daß mehrere Dorfgemeinden zusammenschlachten, haben daher die Gewohnheit, das Fleisch in saure Milch einzuweichen und solches darin mazeriren zu lassen, und sie erhalten solches durch diese Behandlung eine lange Zeit hindurch wohlschmeckend und ohne Verderbniß. Sie ahnden vielleicht nicht, daß es allein die Essigsäure ist, welche sich aus der sauren Milch bildet und das Fleisch conservirt; und wir sehen also, daß die Behandlung des Fleisches im Essig einen vollkommen gleichen Erfolg gewähren muß.

Einen eben so nützlichen Gebrauch macht man in der Haushaltung von dem Essig zur Conservation der Früchte und Schotengewächse. Der Wohlgeschmack, den fast Jedermann an dergleichen mit Essig behandelten Vegetabilien findet, gibt uns einen deutlichen Beweis, daß der Bedarf saurer Mittel für den Menschen allgemein

ist; welches noch mehr dadurch bestätigt wird, daß man gewohnt ist, selbst einige an sich nicht saure Substanzen in den Zustand der Essiggährung übergehen zu lassen, bevor man selbige genießt, wovon das so allgemein beliebte Sauerkraut ein deutliches Beyspiel darbiethet.

Die Anwendung des Essigs zum Einmachen der Capern, der Kirschen, der Schlehen, der Artischocken, der Bohnen, der Champignons, der Pflaumen, der Zwiebeln, der unreifen Wehren vom türkischen Weizen, der rothen Rüben, so wie vieler andern schleimigen Substanzen aus dem Pflanzenreich, um sie dadurch vor dem Austrocknen und der Verderbniß zu schützen, ist hinreichend bekannt. Jene Methode, dergleichen Früchte mit Essig einzumachen, war schon in den frühern Zeiten bekannt, und man war gewohnt, dergleichen mit Essig eingemachte Früchte unter dem Nahmen der macedonischen Früchte auf die Tafeln zu bringen.

Wenn man indessen einerseits zugestehen muß, daß der Genuß der mit Essig eingemachten Früchte schon lange als ein Gegenstand des Luxus angesehen werden muß, so muß man andererseits doch auch zugeben, daß diese Art der Nahrung in gleichem Maße gesund, und sogar manchen scorbuti-

schen und entzündungsartigen Krankheiten vorbeugend ist.

Wenn dergleichen Substanzen mit Essig eingemacht werden, so schlucken solche weit mehr von denselben in sich, als wenn man sie mit Weingeist übergießt, sie entziehen dem Essig seine Säure, und lassen die Wäſrigkeit von sich, welche sie vorher in ihren markigen Theilen enthielten. Jene Erscheinung ist zu merkwürdig, als daß es nicht interessant seyn sollte, die dabey zum Grunde Liegenden Ursachen näher zu entwickeln.

Zur Erklärung jenes Phänomens muß eine allgemein bekannte Erfahrung dabey in Erwägung gezogen werden, die darin bestehet, daß der Essig eben so wie alle übrige Säuern die Eigenschaft besitze, sich mit den gallertartigen Materien zu vereinigen, und solche zu festerern Substanzen zu verdichten. Nun lehrt aber die Erfahrung, daß alle diejenigen vegetabilischen Substanzen, welche man mit Essig einzumachen pflegt, mehr oder weniger Schleim oder Pflanzengallerte unter ihren Gemengtheilen enthalten; und wir dürfen uns daher gar nicht wundern, wenn wir bemerken, daß die Essigsäure im Essig ihre wäſrigen Theile verläßt, mit welchen solche vorher gemengt war, um sich nun mit den gallertartigen Theilen jener Vegetabilien näher zu verbinden.

Jene Verbindung der Essigsäure mit der Pflanzengallerte der Vegetabilien ist so fest, daß solche durch das Auswaschen mit Wasser nicht davon getrennet werden kann. Sie scheint sich also in einem beynahé ähnlichen Zustande in ihnen zu befinden, wie die Weinstensäure im Weinstein, und die Klee säure im Sauer-Kleesalz, also im Zustande der chemischen Mischung, daher solche ohne eine wahre chemische Zerlegung jener Substanzen eben so wenig, als aus den eben genannten wesentlichen Pflanzensalzen abgefondert werden kann.

Jene Neigung der sauern Salze, sich mit dem Pflanzenschleim innig zu vereinigen, läßt sich auch aus anderen Erscheinungen erweisbar machen. So sehen wir, daß wenn concentrirte Schwefelsäure in Beinöl gegossen wird, sie sich mit dem darin enthaltenen Pflanzenschleim verbindet, und in dessen Verbindung aus dem Öl abgetrieben wird; und jener verdickte Niederschlag hält die Säure so fest gebunden, daß ohne eine wirkliche chemische Zergliederung solche nicht daraus abgetrieben werden kann.

Analogisch muß es daher erlaubt seyn, den Schluß zu machen, daß es mit dem Einmachen der schleimigen oder markigen Früchte und anderer Vegetabilien im Essig, eine gleiche Bewandniß hat. Wenn aber das markige Wesen jener

Subs

Substanzen die Säure aus dem Essig in sich nimmt, so muß natürlich derselbe seines vorigen sauern Geschmacks in gleichem Grade beraubt werden, und daß dieses der Fall ist, sehen wir durch die Erfahrung bestätigt.

Aber die Pflanzengallerte ist es nicht allein, welche jene Veränderung durch den Essig erleidet, auch auf die animalische Gallerte übt derselbe eine analoge Wirkung aus. Wir finden dieses an dem Fleische bestätigt, welches im Essig mazerirt worden ist. Dasselbe nimmt einen säuerlichen Geschmack an, welcher durch kein wiederholtes Auswaschen desselben mit Wasser daraus hinweggeschafft werden kann; und die animalische Gallerte scheint sich nun darin in einem ähnlichen Zustande zu befinden, wie die vegetabilischen in den mit Essig eingemachten Früchten.

46.

Nutzanwendung des Essigs, in den Künsten und Manufakturen.

Auch für die Künste die Manufakturen und viele technische Gewerbe, ist der Essig ein unentbehrliches Bedürfnis, und sein Gebrauch für dieselben ist so umfassend, daß ihm

der Gebrauch als diätetisches Mittel weit nachgesetzt werden muß.

So bedienen die Pharmacie und die Arzneykunst sich des Essigs zur Zubereitung der verschiedenen medicinischen Essige, zur Verfertigung des Essigäthers, zur Zubereitung der essigsäuren Neutralsalze, der Essighonige und zu einem mannichfaltigen andern Behuf.

Die Bleyweißfabriken gebrauchen den Essig, um durch dessen Dünste das Bley zerfressen und in Bleyweiß umändern zu lassen; und eben so gebrauchen die Bleyzuckerfabriken den Essig, um darin das Bleyweiß aufzulösen, und durchs Verdunsten und Kristallisiren der Auflösung den Bleyzucker daraus darzustellen.

Die Metallfabriken gebrauchen den Essig, um die Metalle damit anzufieden, von ihrem Roste zu befreyen, und solche zu poliren: welches vorzüglich in den Blechhämmern, wo Eisen und Kupferblech verzinnet werden sollen, der Fall ist. Aus gleichem Grunde wird derselbe auch in den Münzen zum Anfüeden des gemünzten Geldes hin und wieder in Anwendung gesetzt.

Am reichlichsten gebrauchen die Kattun- oder Indiennen-Fabriken den Essig, insbesondre zur Auflösung des gerosteten Eisens, um damit die

hey ihnen gebräuchliche Schwarzbeize oder schwarze Eisenbeize zu produciren, welche nichts anders als ein im Essig aufgelöstes Eisen ausmacht, eine Flüssigkeit, die für die Kattun- und Leinwanddruckereyen ganz unentbehrlich ist.

Jenes sind ohngefähr die wichtigsten Nuzanwendungen, welche in den Manufakturen und Künsten von dem Essig gemacht werden, es würde mir leicht werden, jene Angaben noch zu vervielfältigen, sie sind aber allein schon hinreichend, um zu beweisen, wie vielfältig und mannigfaltig der Gebrauch des Essigs ist, und wie wichtig daher eine wohl eingerichtete Fabrikation desselben angesehen werden muß.

47.

Nuzanwendung des Essigs zur Reinigung der verdorbenen Luft.

Der Essig ist von den dunkelsten Zeiten her in der Arzneykunst als ein sehr heilsames Mittel angesehen worden, dem die Aerzte einen ausgedehnten Gebrauch und einen bedeutenden Rang angewiesen haben. Sein allgemeinsten Gebrauch, der jeden Menschen interessiren muß, ist der zum Räuchern der Gefängnisse, der Krankenstuben und Lazarethe, der innern Schiffsräume und al-

ler derjenigen Dertter, wo sich eine verborbne und durch Krankheitsstoffe verpestete Luft befindet.

Die Art und Weise, wie man den Essig anwendet, um damit zu räuchern, ist oft sehr un- zweckmäßig und bedarf daher einer wesentlichen Verbesserung, wenn seine Kräfte nicht zerstört und vernichtet werden sollen, wenn man dadurch nicht die Luft in irgend einem Raume mehr verderben und zur Respiration schädlich machen, als solche verbessern will.

Gemeiniglich hat man die sehr üble Gewohnheit, den Essig, mit welchem man räuchern will, auf eine glühende Kohlenschaukel zu gießen, und so den davon aufsteigenden Dunst in dem Zimmer, welches gereinigt werden soll, sich verbreiten zu lassen; eine Methode, welche sehr nachtheilig ist, weil der Essig durch das glühende Eisen größtentheils zerlegt, und an die Stelle der reinen dunstförmigen Essigsäure, bloß Wasserstoffgas und Kohlenstoffsaures Gas entwickelt wird, die beyde nicht geeignet sind, eine unreine Luft zu verbessern.

Weit regelmässiger operirt man daher, wenn der Essig bloß auf einen nahe zum Glühen erhigten Sieselstein oder einen Sandstein gegossen, und so zum Verdampfen gezwungen wird. Const ist es auch schon hinreichend, den Essig bloß in verschiedenen Winkeln des Zimmers, auf den

Zufsboden hinzugießen, da solcher sich denn nach und nach von selbst in Dämpfe auflöst, und so ein Reinigungsmittel für die verdorbne Luft im Zimmer darbiethet.

Außerdem, daß der Essigdunst zur Reinigung der von Menschen bewohnten Zimmer mit Nutzen angewendet wird, hat man auch die Bemerkung gemacht, daß diese Reinigung überaus günstig für solche Zimmer ist, in welchen Seidenwürmer kultivirt werden, deren Kränklichkeit oftmahls allein der unreinen Luft zugeschrieben werden muß, welche durch ihre eigne Ausdünstung verdorben worden ist.

Die Art und Weise, wie der Essig in allen diesen Fällen wirkt, ist auf die neutralisirende Kraft seines Dunstes gegen alkalische Materien gegründet. Der Schweiß, der faulende Speichel, der Urin in Krankenzimmern und so manche faulende Ausdünstung in derselben, müssen nothwendig die Atmosphäre allmählig verpesten, ihren natürlichen und zuträglichen Gehalt an Sauerstoffgas stören, und solche zur Ausnahme der mannigfaltigen Miasmen oder Krankheitsstoffe disponiren, und alle diese nachtheiligen Wirkungen werden nun durch den Essigdampf vernichtet.

Tritt nemlich der Essigdampf mit einer solchen verdorbenen Atmosphäre in Berührung, so

Bindet derselbe die alkalischen ammonialischen Ausdünstungen, diese werden dadurch niedergeschlagen und ihrer Fähigkeit beraubt, die Miasmen länger gelöst zu halten. Jenen niedergeschlagenen unreinen Dünste, machen nun der hinzutretenden reinen Luft Platz, und die Zimmerluft wird notorisch verbessert.

Aus gleichem Grunde pflegt man auch die Briefe mit Essigdampf zu durchräuchern, welche aus Ländern kommen, wo contagiöse Krankheiten grassiren, um den ansteckenden Krankheitsstoff dadurch zu zerstören. In allen diesen Fällen ist es hinreichend, sich eines ganz gewöhnlichen Essigs zu bedienen, der im gemeinen Getraide- oder Bieressig bestehen kann. Will man sich aber des prophylaktischen Essigs dazu bedienen, welcher unter dem Nahmen des Vinaigre des Quatre-Voleurs bekannt und beschrieben worden ist, so ist es noch besser.

Anleitung zum Etablissement einer Fabrike von
ächtem Weinessig, welcher dem Französischen
und Rheinischen völlig gleich kommt; nebst
einem Unterricht zur Fabrikation künstlicher
Essigarten zu welchen kein Wein adhibirt wird.
Herausgegeben von D. Sigismund Friedrich
Herbstädt, Königl. Preuß. geheimer, auch
Ober = Medicinal = und Ober = Sanitäts = Rath,
Professor der Chemie und General =
Stabs = Apotheker.

Einleitung.

Essig überhaupt nennt man jede saure Flüssigkeit, welche durch den Uebergang einer geistigen Weinigten oder Bierartigen gegohrnen Flüssigkeit in den Zustand einer Säure, gebildet worden ist. Da indessen die gegohrnen Flüssigkeiten von mannigfacher Art seyn können, und jede einzelne für sich geschickt ist, unter den zuträglichen Bedingungen, in den Zustand einer sauern oder Essiggährung über zu gehen, um Essig zu bilden, so müssen auch aus eben dem Grunde

sehr verschiedene Arten des Essigs unterschieden werden, die nach der verschiedenen Natur derjenigen Materialien, woraus sie bereitet worden sind, bald im Gehalt der wahren Essigsäure, bald im Geschmack und Geruch, bald aber auch in Hinsicht der ihnen inhärenten fremdartigen schleimichten, und andern nicht zu ihrem Wesen gehörigen Beymischungen, sehr von einander abweichen.

Daher unterscheidet man im gemeinen Leben auch sehr verschiedene Arten des Essigs, als: 1) ächten Weinessig; 2) künstlichen Weinessig; 3) Obst- oder Cider-Essig; 4) Zucker-Essig; 5) Honigessig; 6) Brandweinessig; 7) Getraide-Malz- oder Bieressig; und 8) Milcheßig, welcher letztere durch eine saure Gährung der Molke bereitet wird, und der schlechteste unter allen Essigarten ist.

Der Essig ist ein der menschlichen Gesellschaft ganz unentbehrliches Produkt, das eines Theils, weil es zu den nothwendigsten Nahrungsmitteln gehört, in diätetischer Hinsicht die strengste Aufmerksamkeit der Medizinal-Polizey eines jeden wohlgeordneten Staates erfordert; und weil es einen unentbehrlichen Gegenstand so vieler Künste, Fabriken und Manufakturen ausmacht, wenn dessen Fabrikation regelmäßig und nach Grundsä-

gen betrieben wird, dem Entrepreneur einer Essigfabrik, eine der lukrativsten Erwerbquellen eröffnet.

Die meisten Essigfabrikanten Deutschlands, und zwar in denjenigen Provinzen, wo keine Kultur des Weinstocks existirt, fabriziren nur einen künstlichen Essig, wozu selten eine Spur von Wein kommt; obgleich derselbe unter der Firma von Weinessig von ihnen verkauft wird.

Dies möchte hingehen, denn die wahre Essigsäure bleibt immer dieselbe, sie mag aus dem feinsten Wein, oder einem andern der geistigen und sauren Gährung fähigen Mittel genommen worden seyn. Daß aber dergleichen künstliche Essige gemeiniglich schlecht, nicht nach den erforderlichen Grundsätzen und mit der nöthigen Vorsicht zubereitet werden, daß man ihnen leider gar zu oft Materialien beysetzt, die zwar ihre Schärfe scheinbar erhöhen, der Gesundheit aber auf eine sehr nachtheilige Art entgegen wirken; ja daß man nicht (vorselten ihre Stärke, nehmlich ihren Gehalt an Säure, durch beygemengte Mineralsäure (vorzüglich des Vitriolöhl, oder der Schwefelsäure) auf eine verfälschende und betrügerische Art zu vermehren bemüht ist: dies verdient die gewissenhafteste Vorsorge der Staats- und Medizinal-Polizey und die strengste Ahndung und Bestrafung, wenn eine

solche Betrügerey wirklich entdeckt wird: die doch allemahl sie mag wissentlich oder ohne Absicht, folglich aus Unwissenheit des Fabrikanten unternommen worden seyn, auf eine Art von Vergiftung hinaus läuft. Wie man dergleichen Essige mit Zuverlässigkeit prüfen, und das Rechte vom Verfälschten unterscheiden kann, darüber werden meine Leser hier keine weitere Belehrung erwarten: sondern ich wende mich gegenwärtig zu meinem mir vorgesezten Gegenstande, nemlich zur Beschreibung wie die Fabrikation eines ächten Weinessigs, mit Zuverlässigkeit veranstaltet werden kann, um solchen dem feinsten Französischen und Rheinischen Weinessig vollkommen gleich zu machen. Meine Beschreibung enthält die Resultate meiner mehrmals darüber angestellten Erfahrungen, und man kann im Vertrauen auf selbige das Etablissement einer Fabrike gründen, ohne daß man einen Verlust der darauf verwendeten Anlagekosten im mindesten zu befürchten hat. Nur muß ich im Voraus erinnern, daß ich nichts dabey erwähnt habe, was nicht mit Strenge und Genauigkeit befolgt werden müste, wenn der vorgesezte Endzweck vollkommen erreicht werden soll.

Erste Abtheilung.

Beschreibung wie eine Fabrike zu ächten Weinessig angelegt und betrieben werden muß.

I. Einrichtung der Gährungs = Stube.

Gesetzt es sollen 25 Mutterfässer, jedes zu 200 Berliner Quart, in einer solchen Fabrike im Gange erhalten werden, so wird dazu ein Zimmer erfordert, welches im Lichten 40 Fuß lang und 20 Fuß breit ist; seine Höhe kann 10 Fuß betragen. Am besten ist es, wenn ein solches Zimmer durchaus mäsig und gewölbt seyn kann, sonst ist auch eins von Fachwerken hinreichend. Die Fenster brauchen nur klein zu seyn, und können ganz oben nach dem Dach zu placirt werden. Gerade in der Mitte dieses Zimmers ist ein Schornstein angebracht, der frey steht. Er ist dazu bestimmt, die Zugröhren von zwey aus Steinen oder Kacheln gemauerten Ofen aufzunehmen, die an den zweyen gegen über stehenden Seitenwänden des Gährungszimmers, und zwar so placirt sind, daß sie von aussen geheizt werden können, und die durch lange Röhren von gegossenem Eisen, oder auch von Eisen-

Blech, mit dem in der Mitte des Zimmers befindlichen Schornstein verbunden sind. Diese Röhren müssen mit Klappen versehen seyn, um, wenn das Feuer im Ofen ausgebrannt ist, solche zu verschließen, damit nun die vom geheizten Ofen an strömende Hitze im Zimmer selbst erhalten wird, und nicht unbenuzt durch den Schornstein entweichen kann.

Da es nothwendig ist, die verdorbene Luft in dem Gährungszimmer von Zeit zu Zeit wegzuschaffen, und solche durch frischere von aussen zu erneuern, so sind in der Decke des Zimmers 6 bis 8 Luftlöcher, jedes 8 Zoll im Quadrat angebracht, die mit luftdichten Schiebern verschlossen werden können; und eben so finden sich einen Fuß hoch über dem Boden jeder Seitenwand 8, und in jeder Querwand 4 Oeffnungen, jede 12 Zoll im Quadrat, angebracht, die mit luftdichten Schiebern von aussen geöffnet und verschlossen werden können.

Werden diese obern und untern Schieber sämmtlich geöffnet, und zwar während der Zeit da das Zimmer geheizt ist, so entweicht die im Zimmer befindliche warme und verdorbene Luft, durch die obern Oeffnungen, weil solche durch die in die untern Oeffnungen eintretende reine und kalte Luft von aussen verdrängt wird, und der Zustand der erforderlichen Reinheit der Luft

im Zimmer kann auf diese Art stets unterhalten werden. Eben so dienen diese Züge dazu, die Luft im Zimmer abzukühlen, wenn durch ein unvorsichtiges Heizen der Ofen solche zu sehr erhitzt seyn sollte, welches sonst dem Gange der Operation nachtheilig ist.

In jenem Gährungszimmer sind, 3 Fuß vom Boden entfernt, hölzerne aus hinreichend starken Balken gefertigte Lager placirt, um die nachher zu beschreibende Mutterfässer aufnehmen zu können. Diese Lager befinden sich sowohl längst den beyden Seitenwänden, als auch längst den Querwänden, und zwar so placirt, daß in die Gegend wo die Ofen stehen, jedes Lager drey Fuß weit vom Ofen entfernt, und durch eine dazwischen aufgerichtete dünne Mauer von Steinen, von dem Ofen getrennt ist, damit hierdurch die unmittelbare Ausströmung der Hitze aus dem Ofen, an die ihm zunächst liegenden Mutterfässer, verhindert wird.

II. Beschreibung der Mutterfässer.

Mutterfässer nenne ich diejenigen Fässer von Eichenholz, welche dazu bestimmt sind, die saure Gährung des Weins zu Essig darin zu veranlassen. Sie müssen mit eisernen Reifen verse-

hen seyn, weil hölzerne zu leicht abnutzen. Die eisernen Reifen können mit einem Firniß überzogen werden, um sie vor dem Rosten zu schützen. Ist man in der Lage, daß man bey der Einrichtung einer solchen Fabrike ganz neue Mutterfässer anschaffen muß, so läßt man selbige am besten von guten gesunden Eichenholzstäben so anfertigen, daß jedes derselben genau 200 Berliner Quart in sich fasset: grössere Fässer zu 3, 4 bis 500 Quart sind nicht anzurathen, weil die Schnelligkeit der sauren Gährung der Essigmutter in eben dem Verhältniß abnimmt, als die Größe des Mutterfasses zunehmend wird: 200 Quart ist aber das beste Verhältniß, welches man beobachten darf. Wer indessen in der Lage ist, schon gebrauchte Weinfässer zu erhalten, kann diese hierzu anwenden, wenn es auch nur Orhstoffässer sind, von welchen jedes nur 180 Berliner Quart in sich fasset: denn man darf in dem Fall nur die Ingredienzien im quantitativen Verhältniß darnach berechnen. Ein jedes solches Mutterfaß ist an seinem vordern Boden mit drey übereinander angebrachten hölzernen Fähen versehen, wovon der untere $1\frac{1}{2}$ Zoll über dem untern Theile des Fasses placirt ist. Statt der Spundöffnung wird dagegen, in einem der mittlern Bretter des obern Theils am Fasse, eine ovale Oeffnung 2 Zoll im Durchmesser angebracht,

welche mit einem Schieber von Eichenholz verschlossen werden kann.

III. Zurichtungen, oder Vorbereitung der Mutterfässer zur Essiggährung.

Die Mutterfässer mögen neu angefertigt, oder es mögen alte schon gebrauchte Weinfässer seyn, so erfordern selbige in beyden Fällen eine eigene Zurichtung oder Vorbereitung, ohne welche die Anstiedung der Essigmutter nie den erwünschten Erfolg haben kann und wird.

Um diese Vorbereitung zu veranlassen, wird folgendermaßen operirt. Man bringt eine erforderliche Portion fertigen Weinessig oder auch einen guten reinen künstlichen Essig in einem Kessel vom feinsten englischen Zinn zum sieden. Man schäumt den siedenden Essig ab, und gießt dann in jedes Mutterfaß 8 Quart (ein Quart fasset 2 $\frac{1}{4}$ Pfund Wasser in sich), von selbigen, verschließt den Schieber in seinem obern Theil, und läßt nun das Faß eine Zeitlang herum rollen, damit alle seine innern Flächen mit dem warmen Essig in Berührung kommen: hat man schon gebrauchte alte Weinfässer, so ist ein zweymahliges Ausschwingen mit kochendem Essig hinreichend, um solche gut zu machen. Hat man aber

ganz neu angefertigte, dann muß diese Operation sechs bis acht Mahl mit siedendem Essig wiederholt werden, bis solcher nichts mehr von den Theilen des Eichenholzes zu extrahiren vermögend ist. Sind die Mutterfässer auf diese Art zugerichtet, so wird der Essig heraus genommen, dann die Fässer auf dem Lager so placirt, daß sie nicht leicht eine Erschütterung oder Bewegung erleiden können, und nun das Zimmer einen Tag lang geheißt, damit sie im Innern austrocknen, und der etwa in ihnen noch rückständige Antheil des Essigs in saure Dünste aufgelöst wird, die den Raum des Fasses ausfüllen.

IV. Zubereitung und Anstellung der Essigmutter, oder des Mutter-Essigs.

Ist alles so weit vorgerichtet, so schreitet man nun zur Anstellung der Essigmutter, und bereitet jedes einzelne Mutterfaß insbesondere damit vor. Sind die Fässer von der Art, daß jedes 200 Quart in sich fasset, so wird damit folgendermaßen operirt: Man schüttet in das Faß ein Pfund gute rein ausgesuchte, von allen staubigen Theilen befreiete Pfefferkörner, 2 1/2 Pfund feinen weissen Zucker, 16 Loth gereinigten Salmiak, und ein Loth zu gröblihem Pulver gesloffene Gewürznelken. Auf diese

diese im Fasse befindlichen Substanzen werden nun 8 Quart guter spanischer oder Malaga-Wein gestossen, und dessen Spundöffnung mit ihrem Schieber fest verschlossen.

Jetzt werden nun 15 Quart eines guten reinen Weinessigs in einem Kessel vom feinsten englischen Zinn zum Sieden erhitzt, bis selbiger schäumt. Hat dieser kochende Essig sich aber bis auf 70 Grad Reaumur erkaltet, so gießt man die Hälfte von selbigem in das Mutterfaß auf die schon darin befindlichen Ingredienzien; man verschließt seine Oeffnung, und läßt solches eine Stunde lang schütteln, oder in Bewegung erhalten, worauf selbiges zwey Stunden lang ruhig liegen bleibt. Hierauf wird das Faß abermahl eine Stunde lang in schüttelnder Bewegung erhalten, oder auch die darin befindliche Masse mit einem hölzernen Stabe wohl umgerührt. Ist auch dieses geschehen, so wird solches geöffnet, und nun die zweyte Hälfte des noch übrigen Essigs, nachdem selbiger vorher bis auf 50 Grad Reaumur erwärmt worden ist, hinein gegossen, worauf dasselbe noch 30 Minuten lang in Bewegung erhalten wird.

So wird nun ein Faß nach dem andern vorge richtet, bis alle vorbereitet sind; und so wie eins fertig ist, wird solches in dem vorher bis auf 20 Grad Reaumur erhigten Gährungs-

R. d. Essigm.



zimmer ruhig auf sein Lager gebracht. Hat das Mutterfaß, sammt seinem Inhalt, etwa vierzehn Tage lang auf dem Lager geruhet, und ist die Temperatur des Gährungsimmers stets bey 20 Grad Reaumur unterhalten worden, so werden, mittelst Eröffnung des untersten Hahns, 6 Quart Flüssigkeit aus diesem Fasse abgezogen, diese mit 6 Quart klaren guten Landwein *) im zinnern Kessel bis zum Aufschäumen gesotten, die Flüssigkeit abgeschäumt, und dann, nachdem solche bis auf 60 Grad Reaumur erkaltet ist, wieder zu dem übrigen in das Faß gegossen. Von dieser Zeit an muß das Faß ruhig auf dem Lager bleiben, ohne daß solches im mindesten bewegt werden darf; und das Spundloch muß mit seinem Schieber stets verschlossen gehalten werden.

Auf die Temperatur der Luft, in welcher jetzt das Gährungszimmer erhalten wird, kommt nun außerordentlich viel an. Es ist daher notwendig, in diesem Zimmer an verschiedenen Stellen Thermometer an Räden frey in der Luft aufzuhängen, um die Temperatur beständig beobachten

*) Anmerk. Unter Landwein verstehe ich den Wein, welcher in vielen deutschen Provinzen gewonnen wird, und nicht von der Güte ist, daß solcher als Tafelwein getrunken werden kann,

zu können. Die beste Temperatur ist hierbey bis 30 $\frac{2}{3}$ Grad Reaumur, oder was gleich viel ist, 100 Grad Fahrenheit. Ist die Temperatur des Zimmers höher, so steigen die Theile der Hefe auf die Oberfläche der gährenden Flüssigkeit empor, und bilden dann schleimige Fäden im Essig, welche dessen Abnehmern zuwider sind; ist die Temperatur im Gegentheil zu niedrig, so kann die saure Fermentation nicht gehörig von statten gehen.

Hat das Faß nach dieser Operation abermals vierzehn Tage lang auf dem Lager zugebracht, dann werden wieder 6 Quart Flüssigkeit abgezogen, diese, wie vorher bemerkt worden, mit 6 Quart klarem Landwein angesotten, und das Gemenge, nachdem solches auf 50 Grad Reaumur abgekühlt ist, in das Mutterfaß zurück gegossen.

Ist diese Operation von vierzehn Tagen zu vierzehn Tagen so oft wiederholt worden daß nun das Mutterfaß halb gefüllt ist, so wird von dieser Zeit an dieselbe Operation alle vierzehn Tage mit 7 Quart der abgezogenen Flüssigkeit und 15 Quart Landwein wiederholt. Mit derselben Operation wird nun fernerhin so lange fortgeföhren, bis das Mutterfaß von der Flüssigkeit völlig erfüllet ist. Daß mit jeden einzelnen der im Gährungszimmer befindlichen Mutterfässer ganz

nach derselben Art operirt werden muß, versteht sich von selbst.

Nur ist noch zu bemerken, daß wenn das Mutterfaß einmahl halb voll ist, man das Eingießen der Flüssigkeiten mittelst einem Trichter verrichten muß, dessen Rohr so lang ist, daß solches in die im Fasse befindliche Flüssigkeit eintaucht, damit hierdurch das sonst erfolgende Aufrühren der unteren Hefentheile nach Möglichkeit vermieden wird.

Sind die Mutterfässer sämmtlich mit der gährenden Flüssigkeit erfüllet, so bleiben solche 8 bis 10 Wochen lang ruhig auf dem Lager liegen, während welcher Zeit die Temperatur des Gärungszimmers nur bey 20 Grad Reaumur erhalten wird, und während dieser Zeit muß alles sorgfältig vermieden werden, was eine Erschütterung in der gährenden Substanz veranlassen kann.

V. Beschreibung und Vorrichtung der Rappes Fässer, welche zum Aufbewahren des fertigen Essigs bestimmt sind.

Hat die Essigmutter von der Zeit an, da das Faß mit der Muttermasse vollgefüllt war, 8 bis 10 Wochen lang auf dem Lager gelegen, so kann nun diese Essigmutter zur fernern Fabrication des Essigs gebraucht werden.

Hiezu ist fürs erste die Vorrichtung der Rappé-Fässer erforderlich. Das Rappé-Faß, welches in den gewöhnlichen künstlichen Essigfabriken selten bekannt ist, gewährt den Vortheil, daß der aus dem Mutterfaß kommende Essig in selbigem Gelegenheit findet, seine Hefentheile und andere Unreinigkeiten abzusetzen, und sich vollkommen abzuklären.

Um das Rappé-Faß vorzubereiten, bedient man sich eines Eichen-Fasses mit Eichen Holzbändern. Man bereitet selbiges mit heißem Essig ganz derselben Art vor, wie solches bey der Zurichtung der Mutterfässer gelehrt worden ist.

Die so vorgerichteten Rappé-Fässer werden nun in einem andern Zimmer, das höchstens 15 bis 16 Grad Temperatur zu haben braucht, auf einem Lager placirt. *) Nun ziehet man von je-

*) Anmerk. Wenn eine Weinessigfabrik so bedeutend ist, daß die Fabrikation des Essigs ununterbrochen, Jahr aus Jahr ein fortgesetzt werden kann; dann kann man über die Etage worin sich die Gährungsstube befindet, eine zweite Etage bauen lassen, um hierin die Rappé-Fässer zu placiren. Werden dann die aus der Decke der Gährungsstube ausgehenden Oeffnungen zuweilen geöffnet, so bekommt dieses obere Zimmer genug Temperatur, um stets 15 Grad zu behalten.

dem Mutterfaß, nachdem solches vollgefüllet 8 bis 10 Wochen auf dem Lager gelegen hat 5 Quart Flüssigkeit ab, und bringt solches auf das Rappéfaß, wogegen an deren Stelle wieder eben so viel Wein hinzu gelassen werden muß, der vorher bis zu einer Temperatur von 30 Grad Reaumur erwärmt sein muß; diese Operation wird nun von 14 Tagen zu 14 Tagen wiederholt.

Hat der gebildete Essig auf den Rappéfassern einige Wochen ruhig gelegen, und sich vollkommen geklärt, dann wird solcher von diesen auf andere Fässer überzogen, und nun als Kaufmannsgut aufbewahret, oder in den Handel gebracht. Soll derselbe eine dunkelgelbe Farbe erhalten, so gibt man ihm diese, indem man etwas Zucker in einem unglasurten irdenen Hafen so lange schmelzt, bis selbiger Kastanienbraun worden ist, ihn nun in einer Portion warmen Essig auflöst, und von dieser Auflösung dem übrigen Essig so viel zusetzt, bis solcher die erwünschte gelbe Farbe angenommen hat.

Sollte man aber die Bemerkung machen, daß die Muttermasse auf irgend einem Mutterfasse anfängt schwach zu werden, daß sie nämlich den frisch hinzukommenden Wein nicht mehr so schnell und stark säuert als sonst, dann muß das Mutterfaß aufs neue gespeiset werden. Dies geschieht dadurch, daß man demselben 1 bis 2

Pfund Zucker, zwey Bouteillen spanischen Wein und einige ganze Schotten spanischen Pfeffer zusetzt, und nun das Faß 3 bis 4 Wochen ruhen läßt, bevor man Essig daraus abziehet. Auf diese Art wird, wenn nun die Anlage der Mutterfässer einmahl gemacht worden ist, mit der Fabrikation des Essigs ununterbrochen fortgefahren; und man gewinnt ein Produkt, das sowohl an Stärke als Reinheit und Annehmlichkeit des Geschmacks dem feinsten Französischen und Rheinischen Weinessig vollkommen gleich kommt.

Zweite Abtheilung.

Anleitung zur Fabrikation eines künstlichen
Essigs, der dem ächten Wein-Essig sehr
nahe kömmt.

Wenn gleich nicht geleugnet werden kann, daß ein wahrer aus wirklichem Wein zubereiteter also vollkommen ächter Weinessig vorzüglich zum diätetischen Gebrauch, billig jedem andern erkünstelten, wozu kein Wein kommt, weit vorgezogen werden muß; so ist doch auch nicht zu leugnen, daß wenn ein solcher künstlicher Essig nur keine der Gesundheit nachtheilige Beymischungen enthält, derselbe zum gewöhnlichen Gebrauch, vorzüglich zum Einmachen der Früchte ic. recht gut angewendet werden kann. Dem gemäß werde ich daher eine Vorschrift zur Fabrikation eines solchen künstlichen Essigs hier mittheilen, die nach meinen darüber angestellten Erfahrungen, stets ein vorzüglich gutes und reines Produkt liefert, welches dem ächten Weinessig wenigstens an die Seite gestellt werden kann.

Dreyßig Pfund große Rosinen, sammt ihren Stengeln, zerquetsche man, am besten in einem steinern Mörser, mit Zusatz von wenigem Wasser, bis ein dicker Brey daraus wird; diesem

Brey setze man 6 Pfund gelben Farinzucker zu, und koche selbigen nun in einem zinnern Kessel, mit 40 Quart reinem Flußwasser 30 Minuten lang, unter stetem Umrühren mit einem hölzernen Spaten. Man giesse die davon erhaltene süsse Brühe sodann durch Leinwand, und presse den Rückstand, einmahl für sich, ein zweytes Mahl aber, nachdem selbiger vorher mit etwas heissem Wasser angebrühet worden ist, recht wohl aus.

Der sämmtlichen erhaltenen Flüssigkeit setze man jetzt noch so viel reines Flußwasser zu, daß das Ganze zusammen 150 Quart beträgt. Man erhitze nun dieses Fluidum in einem zinnern Kessel, bis zum Sieden, und löse wenn alles kocht 4 Pfund fein gestossenen rohen weissen Weinstein darin auf.

Man bringe nun die ganze Flüssigkeit in ein hölzernes Faß, und lasse sie bis auf 30 Grad Reaumur abkühlen. Jetzt werden derselben 5 Quart gute Hefe von Weißbier, nebst 12 Quart guten Kornbranntwein zu gesetzt. Man fülle nun diese Masse auf kleine Fässer jedes zu 30 Quart, so daß nun 27 Quart Masse in jedes kommen, man stelle sie aufrecht, bedecke sie mit ihten Deckeln, deren jeder in der Mitte mit einem anderthalb Zoll im Durchmesser haltenden runden Loch durchbohrt seyn muß, und klebe

die Fugen zwischen dem Faß und dem Deckel mit einem Teige aus Roggenmehl und Wasser zusammen.

So setze man diese Fässer in einem geheizten Zimmer einer Temperatur von 20 Grad Reaumur aus, und sie werden nach einem Zeitraum von 8 bis 10 Wochen, einen sehr schönen und starken Essig enthalten, der nun abgezapft, und auf andern Fässern zum Abklären hingelegt wird.

Dieser Essig ist so vortrefflich, daß er zu jedem Gebrauch in der Küche mit Recht und Zuversicht empfohlen werden darf.

Inhalt.

Von dem Essig.

	Seite.
1. Bestandtheile.	5
2. Essigferment.	6
3. Ein vortreffliches allgemeines Essig-Recept.	8
4. Ein anderes allgemeines Essig-Recept.	10
5. Mittel den Essig bald sauer und stark zu machen.	12
6. Weinessig.	12
7. Wie man aus den, von dem Essigmachen angewandten trüben Wein übergeblie- benen dicken ausgepressten Hefen oder Drusen, noch einen guten Weinstein in großer Menge ausziehen und endlich eine gute Druckerschwärze bereiten kann.	18
8. Wie der recht gute Straßburger Weinessig gemacht wird.	24

I n h a l t.

9. Einen guten Essig aus Malz mit vielen Nutzen zu machen. 27
10. Einen guten Biereffig aus der Würze des Biers zu machen, der dem Weinessig an Schärfe und Dauer vollkommen gleich ist. 29
11. Wie aus dem schon fertigen Bier ein guter Biereffig zu bereiten ist. 32
12. Obstessig zu machen. 33
13. Wie bey dem Kartoffelbranntweinbrennen zugleich ein Kartoffeleffig von besonderer Güte gemacht werden kann. 35
14. Wie aus gelben Rüben oder Möhren Essig gemacht werden kann. 40
15. Honig- oder Zuckereffig zu machen. 41
16. Essig aus Milch zu verfertigen. Nach Parmentier. 43
17. Wie allerhand angelegte Apothekereffige gemacht werden. 44
18. Essig der vier Räuber. (des quatre voleurs) 47
19. Wie der Essig in den Fässern lange vor Verderbniß zu bewahren ist. 49
20. Den Essig zu verbessern. 52
21. Verdorbenen Essig wieder zurecht zu bringen. 55
22. Einen guten Weinessig zu erkennen. 54
23. Dem Essig eine schöne hohe Weinfarbe zu geben. 59

I n h a l t.

Seite.

- | | |
|--|----|
| 24. Fabrikation die einfachen aromatische Essige, zum Gebrauch an Speisen. | 59 |
| 25. Essig von Kaisersallat (Vinaigre d'Estragon. | 60 |
| 26. Fliederblumen-Essig (Vinaigre Sureau). | 61 |
| 27. Rosen-Essig (Vinaigre Rosat). | 62 |
| 28. Citronen-Essig (Vinaigre de Citron) | 63 |
| 29. Orangen-Essig (Vinaigre d'Orange). | 63 |
| 30. Orange-Blüten-Essig (Vinaigre de fleurs d'Orange. | 64 |
| 31. Fabrikation der einfachen aromatischen Essige, zum Gebrauch an Speisen, nach verbesserter Art. | 64 |
| 32. Fabrikation der zusammengesetzten aromatischen Essige, zum Gebrauch an Speisen. | 66 |
| 33. Zusammengesetzter Sallat-Essig (Vinaigre composé pour la Salade. | 67 |
| 34. Vinaigre composé pour la Salade blanc. | 68 |
| 35. Vinaigre d'Orange composé pour la Salade. | 68 |
| 36. Fabrikation der einfachen und zusammengesetzten aromatischen Essige, zum Gebrauch als Parfümerien. | 69 |
| 38. Prüfung der Stärke eines Essigs. | 72 |
| 39. Prüfung auf Schwefelsäure. | 72 |
| 40. Prüfung auf Salzsäure. | 73 |

I n h a l t.

	Seite.
41. Prüfung auf Salpetersäure.	74
42. Prüfung auf Kupfer.	—
43. Prüfung auf Bley.	75
44. Prüfung auf scharfe Zusätze.	—
45. Nuzanwendung des Essigs in der Haus- haltung.	76
46. Nuzanwendung des Essigs, in den Kün- sten und Manufakturen.	81
47. Nuzanwendung des Essigs zur Reini- gung der verdorbnen Luft.	83
48. Anleitung zum Etablissement einer Fa- brike von ächtem Weinessig, welcher dem Französischen und Rheinischen völlig gleich kommt; nebst einem Unterricht zur Fabrikation künstlicher Essigarten zu welchen kein Wein adhibirt wird. Her- ausgegeben von D. Sigismund Frie- drich Hermbstädt, königl. Preuss. ge- heimen, auch Ober = Medicinal = und Ober = Sanitäts = Rath, Professor der Chemie und General = Stabs = Apotheker.	87







