
Drittes Kapitel.

Anleitung zur Bereitung eines künstlichen, dem aus Wein bereiteten gleichkommenden Essigs, so wie der feinen Tafel-essige und mehrerer Toiletten-essige.

Einleitung.

§. 547.
Essig nennt man jede Flüssigkeit, welche aus der Weingährung in die saure oder Essiggährung übergetreten ist, wobei der geistige Antheil der weingahren Flüssigkeit in die Natur der Essigsäure übergeht, die dann, in Vermengung mit den übrigen Bestandtheilen derselben, den Essig darstellt.

§. 548.
Hierauf gründet sich der Unterschied in Weinessig, in Obstessig, in Getreide- oder Bieressig, in Zucker- oder Honigessig u., welche aus der sauren Gährung des Weins, des Eiders oder Obstweins, der Extraktion von Malz, des weingahren Zuckers und Honigwassers hervorgehen.

§. 549.

Um jene weingahren Flüssigkeiten in die saure oder Essiggährung überzuführen, werden drei Bedingungen erfordert: 1) die Mitwirkung eines sauren Ferments (wofür fertiger Essig, oder an dessen Stelle auch Sauerteig, besonders aus Erbsenmehl bereiteter, benutzt werden kann). 2) Mitwirkung der Luft. 3) Eine Temperatur von 18 bis 20 Grad Reaumur.

§. 550.

Die Güte des Essigs hängt von der Reinheit der Materialien ab, aus denen das weingahre Fluidum bereitet wurde. Die Stärke desselben, oder sein Gehalt an wahrer Essigsäure, wird durch den Gehalt des Weingeistes bedingt, der im weingahren Fluidum enthalten war. Bei Flüssigkeiten solcher Art, die geistarm sind, kann durch das Zusetzen von Weingeist nachgeholfen werden.

§. 551.

Der Essig ist ein so allgemeines Bedürfnis für jede Haushaltung, daß er nie entbehrt werden kann. Sein Bedarf zum Einmachen vieler Früchte, zum Salat, zu sauren Saucen etc. ist unentbehrlich; es wird also wirthlichen Hausvätern oder Hausmüttern, die ihren Bedarf an Essig sich selbst verschaffen wollen, von Wichtigkeit seyn, sie mit dem besten Verfahren dazu bekannt und vertraut zu machen.

Erster Abschnitt.

Bereitung des ächten Weinessigs.

§. 552.

Wer selbst Weinbauer ist, thut wohl, wenn er nur die völlig reif gewordenen Trauben zum Kelttern für den Weinessig auswählt, die weniger reifen hingegen besonders kelttert, und den daraus gezogenen Most zur Bereitung des Essigs bestimmt.

§. 553.

Um den aus sauren Trauben gewonnenen Most in Weinessig umzuwandeln, läßt man denselben, gleich nachdem er gekelttert worden ist, wie gewöhnlich auf einem Bottich oder auf einem Fasse die Weingährung überstehen, worauf der ausgegohrne Most, den man erforderlichen Falls, um einen sauren Essig daraus zu erhalten, mit dem 10ten oder 15ten Theile Weingeist versehen kann, der sauren Gährung unterworfen wird.

§. 554.

Zu dem Behuf placirt man ein Faß, auf welchem Wein oder Essig gelegen hat, im Winter in der Nähe eines Ofens, der täglich geheizt wird. Man nimmt nun den zehnten Theil des Inhalts dieses Fasses von dem zum Essig bestimmten Weine, mengt ihn mit seinem gleichen Umfang schon fertigen Essig, bringt das Gemenge, in einem stark verzinneten kupfernen Kessel, bis nahe zum Sieden, und gießt nun das Fluidum in das Faß, ohne die Spundöffnung zu ver-

schließen, in welchem Zustande solches 3 bis 4 Wochen im warmen Zimmer liegen bleibt.

§. 555.

Nun ziehet man die Hälfte der Flüssigkeit aus dem Fasse, die nun schon Essig darstellt, ab, versetzt sie wieder mit ihrem gleichen Umfang Wein, vereint das Gemenge, und setzt es dem Uebrigen im Fasse zu. Nach 3 — 4 Wochen ist auch dieses in Essig übergegangen. Von nun an wird alle 3 — 4 Wochen der zehnte Theil so viel vom Weine, ohne ihn vorher zu erwärmen, in das Faß getragen, bis solches endlich voll ist, und 4 Wochen nach dem letzten Einfüllen des Weins wird man alles Fluidum im Fasse mit Essig angefüllt finden.

§. 556.

Hat man das erste Mal das Faß voll Essig, so ziehet man den fünften Theil des fertigen Essigs auf ein anderes Faß ab, das man in einem kühlen Keller placirt, und die Spundöffnung fest verschließt. Man versetzt dagegen das Herausgenommene mit so viel nicht sauren Wein, trägt aber Sorge, daß nur der achte Theil des innern Raumes vom Fasse leer bleibt, um der eindringenden Luft eine größere Oberfläche der Flüssigkeit darzubieten; und nach 4 Wochen ist auch dieser Wein wieder in Essig umgewandelt. Auf solche Weise kann man alle 4 Wochen fortwährend den fünften Theil Essig abziehen, und solchen durch neuen Wein ersetzen, und die Essigbildung nimmt nun ohne alle Umstände ihren Fortgang.

§. 557.

Der fertige Essig ist anfangs noch sehr trübe. Man füllet damit die Fässer allmählig an, placirt solche in einem kalten Keller, und verspundet sie luftdicht. Nach einigen Monaten hat der Essig sich geklärt, und kann nun auf die Fässer abgezogen werden. Er ist nun zum Gebrauch fertig, haltbar, und nimmt, wird er länger in den Fässern verwahrt, an Stärke, d. i. an Säuregehalt, immer mehr zu.

Zweiter Abschnitt.

Bereitung des Eider- oder Obstessigs.

§. 558.

Den Eider- oder Obstessig kann man auf zweierlei Weise verfertigen: 1) aus Obstwein, 2) aus gegohrnem oder teiggewordnem Obste, nämlich Äpfeln und Birnen. Gelingt die Bereitung sehr gut, so kann ein solcher Obstessig ganz und gar nicht vom ächten Weinessig unterschieden werden.

Erste Abtheilung.

Eider- oder Obstessig aus edlen Obstarten.

§. 559.

Wer viel edles Obst (Äpfel und Birnen) erzielet, und sie als solche nicht in Geld umsetzen kann, thut wohl, sie zu Obstwein zu verwenden. Er bietet für sich ein angenehmes

Gez

Getränk dar, und kann leicht in sehr guten Essig umgewandelt werden.

§. 560.

Die Aepfel oder Birnen werden zu dem Behuf zwischen zwei Steinen, so daß einer über den andern sich hinbewegt, dergestalt zerquetscht, daß ein Brei daraus entsteht, welcher sodann in einer Presse stark ausgepresst wird; und man erhält einen guten Most. Der ausgepresste Rückstand kann, mit Zusatz von etwas Wasser, nochmals zerquetscht und ausgepresst werden. Man erhält einen schwächern Most, der mit dem erstern gemengt werden kann; doch ist ein solcher gewonnener Most nur zum Essig, nicht zum trinkbaren Weine, tauglich. Der Most geht sehr bald in die Weingährung über, und der so gebildete Obstwein kann nun in Essig umgewandelt werden.

§. 561.

Um den Obstwein in Obstweinessig umzuwandeln, bedient man sich ganz derselben Methode, wie solche vorher beim Weinessig angegeben worden ist. Man versetzt ihn, im reinen Zustande, in demselben Verhältniß mit fertigem Essig, und behandelt ihn förmlich eben so, wie man den Wein behandelt, um ihn in Essig übergehen zu lassen. Der Obstessig unterscheidet sich vom ächten Weinessig allein dadurch, daß er keinen Weinstein enthält. Man kann ihn sehr stark machen, wenn dem Weine, vor seiner Umwandlung in Essig, der zehnte oder funfzehnte Theil Spiritus zugegeben wird.

Zweite Abtheilung.

Obsteffig aus gegohrnen oder teiggewordenen Aepfeln
und Birnen.

§. 562.

Wer viel Obst bauet, kann es nicht verhindern, daß nicht ein bedeutender Theil davon, wenn die Früchte abfallen, gestoßen oder sonst verletzt werden, in einen Zustand der Gährung übergehen sollte, den man das Teigwerden zu nennen pflegt. In diesem Zustande sind sie nicht mehr brauchbar, um genossen zu werden, wohl aber, um Essig daraus zu bereiten.

§. 563.

Man zerquetscht gedachte Früchte eben so, wie das frische Obst, presset den Saft aus, und läßt solchen, allenfalls in einem offenen Bottich, die Weingährung völlig beendigen. Ist diese vollendet, welches man daran erkennt, daß der süße Geschmack des Mostes verschwunden ist, so wird er klar abgezogen, und nun, in dessen Versetzung mit Essig, ganz auf dieselbe Weise behandelt, wie solches beim ächten Weinessig gelehrt worden ist.

Essig aus wildem Obst.

§. 564.

Gegenden, welche reich an wildem Obst sind, können auch dieses benutzen, um einen sehr brauchbaren, dem aus Wein bereiteten ziemlich gleichkommenden, Essig daraus zu verfertigen. Nur ist es nothwendig, das wilde Obst an den Bäumen zur Reife kommen zu lassen, bevor solches verbraucht

wird. Die Verwandlung desselben in Most, so wie die Behandlung des Mostes zu Wein, und die Umwandlung des Weins in Essig geschieht ganz nach derselben Methode, wie beim Weinessig.

Dritter Abschnitt.

Anleitung zur Verfertigung künstlicher, dem ächten Weinessig ähnlicher Essige.

§. 565.

Der nach der hier zu beschreibenden Verfahrungsart zu gewinnende Essig ist von mir seit mehreren Jahren bereitet und in meiner Haushaltung gebraucht worden. Er ersetzt den besten ächten Weinessig, zeichnet sich durch Reinheit im Geruch und Geschmack aus, so wie derselbe sich nicht nur Jahre lang hält, ohne kahmig zu werden, sondern an Gehalt der Säure stets zunehmend wird. Man kann den Essig auf zwei verschiedene Arten verfertigen, aus Honig und aus Zucker; die aus beiden Materialien bereiteten Essige sind durchaus nicht verschieden. Auch in chemischer Hinsicht halten diese Essige durchaus die Probe mit dem ächten Weinessig. Ihre Stärke hängt allein von der Quantität der dazu genommenen Materialien gegen die Wässerigkeit ab.

Erste Abtheilung.

Künstlicher Weinessig aus Honig.

§. 566.

Um den Honigessig darzustellen, werden 10 Pfund

gewöhnlicher gelber Honig, 1 Pfund Weinstein, 10 Berliner Quart Branntwein, 10 Quart fertiger Essig und 64 Berliner Quart weiches Flußwasser, noch besser Regenwasser, erfordert, welches zusammen 1 Eimer oder 64 Quart fertigen Essig darbietet.

§. 567.

Jene Materialien werden auf folgende Weise verarbeitet. Das Wasser wird in einem kupfernen Kessel zum Sieden erhitzt, dann der vorher gepulverte Weinstein hinzugegeben, und sobald dieser gelöst ist, der Honig. Wenn auch dieser gelöst ist, welches sehr schnell erfolgt, wird die Flüssigkeit sogleich aus dem Kessel herausgenommen, und in einen hölzernen Bottich gebracht, worin man sie bis zur Temperatur von 20 Grad Reaumur abkühlen läßt.

§. 568.

Der so weit abgekühlten Flüssigkeit wird nun ein halbes Quart gute Oberhefe von Bier zugegeben, alles recht wohl unter einander gerührt, und dann das Ganze in einem leicht bedeckten Bottich sich selbst überlassen. Es beginnt sehr bald eine Weingährung, die einige Tage fort dauert. Ihr Endpunkt giebt sich dadurch zu erkennen, daß sich keine Luftblasen mehr auf der Oberfläche der Flüssigkeit entwickeln, daß kein Steigen der Hefendecke mehr wahrgenommen wird, und daß die vorher süße Flüssigkeit nun einen weinartigen Geschmack angenommen hat.

§. 569.

Jetzt zieht man, mittelst eines 2 Zoll über dem Boden des Bottichs angebrachten Hahns, die klare Flüssig-

keit ab; dagegen der trübe Theil, der zurückbleibt, durch einen Spitzbeutel von Leinwand filtrirt werden muß, um die Hefenmasse davon zu trennen.

§. 570.

Jetzt wird die klare Flüssigkeit mit dem Branntwein und dem fertigen Essig versetzt, alles gut unter einander gearbeitet, und nun ein Eimerfaß, das 64 Quart halten muß, damit angefüllt, doch so, daß der achte Theil davon leer bleibt. Was nicht hineingehet, wird auf ein kleineres Faß oder auf eine Flasche gefüllet.

§. 571.

Das Faß wird nun mit offenem Spunde, dessen Oeffnung leicht mit Leinwand bedeckt wird, im Winter in der Nähe des Ofens einer täglich geheizten Stube, im Sommer unter dem Dache eines der Sonne ausgesetzten Gebäudes, auf ein Lager gelegt, sich selbst überlassen. Nach dem Zeitraum von einigen Monaten findet man dessen Inhalt ganz in Essig übergegangen, der klar, rein von Geschmack und Geruch ist, sich durch eine helle Weinsfarbe auszeichnet, und viel Säure besitzt. Eben so verhält sich das Fluidum in dem kleinen Geräthe, welches gleichfalls klar abgegossen wird.

§. 572.

Man ziehet nun den Essig klar auf ein anderes Faß ab, füllet solches mit dem Fluidum aus dem kleinern Geräthe vollkommen an, und setzt, wenn etwas fehlen sollte, so viel Branntwein zu. Man placirt nun das Faß in einem Keller, spundet solches zu, und läßt es ruhig liegen.

Jener Essig verstärkt sich mit der Zeit immer mehr, und kann mit dem besten französischen oder rheinischen ächten Weinessig verwechselt werden.

Zweite Abtheilung.

Künstlicher Weinessig aus Zucker.

§. 573.

Wem kein Honig zu Gebote steht, kann an dessen Stelle gelben Farin oder Kochzucker in Anwendung setzen. Das Verhältniß bleibt dasselbe, und eben so auch das aller übrigen Materialien, so wie die ganze Behandlung. Man gewinnt auch auf diese Weise einen ganz vorzüglich guten Essig, der vom besten ächten Weinessig nicht zu unterscheiden ist.

§. 574.

Es versteht sich von selbst, daß man den Essig auch in kleinern Quantitäten, als zu einem Eimer, darstellen kann. Man darf nur die Verhältnisse danach berechnen, und kleinere Gefäße zur sauren Gährung anwenden. In diesem Falle ist es gut, Flaschen aus grauem Steingut zu gebrauchen, um die saure Gährung darin vor sich gehen zu lassen. Nur inwendig glasierte Gefäße taugen dazu durchaus nicht. Auf solche Weise kann jede kleine oder große Familie sich ihren Bedarf an Essig selbst verschaffen.

Vierter Abschnitt.

Anleitung zur Verfertigung eines guten Bier-, Malz-
oder Getreide-Essigs.

§. 575.

Es ist eine allgemein bekannte Erfahrung, daß, wenn Reigen von Bier in offenen oder nur leicht verschlossenen Gefäßen, bei einer mäßigen Temperatur aufbewahrt werden, das Bier leicht eine saure Beschaffenheit annimmt, und in die Natur des Essigs übergeht. Solches ist der eigentliche wahre Bieressig. Durch den Hopfen des Biers ist er stets mit einem mehr oder weniger hervorstechenden bittern Geschmack verbunden.

Vereitung des reinen Malzessigs.

§. 576.

Wer sich einen reinen Getreideessig verschaffen will, bedient sich hiezu des Luftmalzes aus Gerste. Zur Darstellung dieses Essigs, z. B. für 1 Eimer zu 64 Berliner Quart (das Quart dem Umfange nach $2\frac{1}{2}$ Pfund Wasser gleich gesetzt) bedient man sich der folgenden Methode.

§. 577.

Zunfzehn Pfund geschrotetes Gersten-Luftmalz werden mit 30 Berliner Quart Flußwasser, oder besser Regenwasser, das man vorher bis auf 40 Grad Reaumur erhitzt hat, in einem hölzernen Gefäße eingerührt (eingemischt), indem man, unter stetem Umrühren, das Malz-

schrot nach und nach in das Wasser bringt, und Sorge trägt, daß keine Klumpen sich bilden. Nun werden 20 Quart kochendes Wasser zugegeben, abermals alles unter einander gerührt, und bedeckt 5 Stunden lang ruhig stehen gelassen.

§. 578.

Man zieht nun die gebildete Würze von den Trebern ab, und filtrirt noch 30 Quart kochendes Wasser durch die lethern hindurch, worauf man die sämtliche erhaltene Würze bis auf die Temperatur von 22 Grad Reaumur abkühlen läßt.

§. 579.

In diesem Zustande wird sie mit 1 Quart Bierhefe versetzt, alles unter einander gearbeitet, und nun die Weingährung abgewartet. Diese erfolgt sehr bald, und ist im Zeitraum von 2 Tagen beendigt.

§. 580.

Man zieht nun die ausgegohrne Würze von der darunter und darüber liegenden Hefe, mittelst eines einen Zoll über dem Boden des Gefäßes angebrachten Hahnes, klar ab, versetzt solche mit 10 Quart fertigem Essig, und füllet das Ganze in ein aufrecht gestelltes Faß, dessen Oeffnung nur leicht bedeckt wird. Man placirt solches in der Nähe eines täglich geheizten Ofens, oder, im Sommer, unter dem der Sonne ausgesetzten Dache des Hauses. Nach dem Zeitraum von 8—12 Wochen ist das ganze Fluidum in einen brauchbaren Malzessig übergegangen.

§. 581.

Man ziehet nun den Essig auf ein anderes Faß klar ab, versetzt ihn mit 2 — 3 Quart Branntwein, spundet das Faß fest zu, und läßt ihn in einem Keller ruhig liegen. Er klärt sich auf solche Weise sehr leicht, und stellt einen klaren, ziemlich starken Essig dar. Soll er stärker werden, so braucht man nur, gleich anfangs, die Masse des Malzschrotens zu vermehren.

Fünfter Abschnitt.

Anleitung zur Bereitung der feinen Tafel- und Toiletten-Essige.

§. 582.

Die feinem Tafel-Essige zu Salat u., so wie die wohlriechenden Toiletten-Essige, bestehen aus der Verbindung eines reinen starken Essigs mit aromatischen Substanzen verschiedener Vegetabilien, oder mit wohlriechenden ätherischen Oelen versetzt. Sie werden entweder aus Frankreich bezogen, oder von den Parfümeurs zubereitet. Jede bürgerliche oder ländliche Haushaltung kann sich solche selbst zubereiten, wenn sie folgende Vorschriften befolgen will.

§. 583.

Zu den gewöhnlichen Essigen solcher Art dient der nach der (§. 566.) beschriebenen Methode bereitete Künst-

liche Weinessig aus Honig und Zucker. Sollen sie sehr stark seyn, so verstärkt man vorher den Essig dadurch, daß man ihn im Winter so weit ausfrieren läßt, daß nur die Hälfte oder $\frac{2}{3}$ des Umfanges im liquiden Zustande übrig bleibt. Man verrichtet solches dadurch, daß man den Essig im Winter in einen steinernen, nicht glasierten Topf füllet, und ihn des Nachts der freien Luft bei einer Kälte aussetzt, die 6 bis 8 Grad unter dem Reaumur'schen Gefrierpunkt beträgt. Am andern Morgen bohrt man in die Eisdecke ein Loch, und stürzt das Gefäß, umgekehrt, über ein anderes. Was abfließt, ist der verstärkte Essig. Was zurückbleibt, ist gefrorenes Wasser, und kann weggeworfen werden.

Erste Abtheilung.

Darstellung der einfachen aromatischen Tafelessige.

§. 584.

Die einfachen aromatischen Tafelessige, zum Gebrauch der Küche bestimmt, werden aus verschiedenen aromatischen Vegetabilien durch die Extraktion mit gutem scharfen Essig bereitet. Allgemeine Regeln dabei bestehen darin: 1) daß man die Pflanzen nicht eher einsammelt, als wenn sie ihre vollständige Kraft besitzen; 2) daß man alle nutzlose Theile, als Stengel, holzige Theile *cc.* davon absondert; 3) daß alle krankhafte oder verdorbene Theile weggeworfen werden; 4) daß man solche an einem schattigen Orte in der warmen Luft austrocknen läßt, nicht an der Sonne, oder in einem geheizten Ofen, um nicht zu viel zu verflüch-

tigen; 5) daß man die Vegetabilien vorher klein zerhackt, um die Extraktion des Essigs zu begünstigen.

a) Vinaigre d'Esdragon.

(Essig vom Kaiser-Salat.)

§. 585.

Zwei Pfund klein zerhacktes trocknes Dragun- oder Esdragonkraut werden in einer gläsernen Flasche, mit weiter Mündung, mit 6 Quart gutem starken Weinessig übergossen. Man schließt die Flasche mit einem Korkstöpsel, und setzt sie 14 Tage bis 3 Wochen der Einwirkung der Sonne aus, oder im Winter in die Nähe eines geheizten Stubenofens, wobei man jeden Tag wenigstens ein Mal das Ganze umschüttelt. Man gießt nun die Flüssigkeit ab, und presset den Rückstand aus, filtrirt die Extraktion durch Druckpapier, und verwahrt den Essig in gut verschlossenen gläsernen Flaschen.

b) Vinaigre de Sureau.

(Fliederblumen-Essig.)

§. 586.

Zur Darstellung dieses Essigs werden die Fliederblumen (Hollunderblüten) in der Zeitperiode gesammelt, wo solche im Ausbrechen begriffen sind, an der warmen Luft getrocknet, dann von den Stielen gesondert, und hierauf 2 Pfund derselben, in einer gläsernen Flasche, mit 6 Quart starken Essig übergossen, und die wohl verschlossenen Flaschen 14 Tage lang, an einem mäßig warmen Orte, der Ma-

ceration überlassen, hierauf die Flüssigkeit durchgegossen, der Rückstand ausgepresst, und das Ganze filtrirt. Der Essig ist nun zum Gebrauch fertig.

c) Vinaigre des Roses.
(Rosen-Essig.)

§. 587.

Zur Darstellung des Rosen-Essigs werden die Rosen in dem Zeitpunkte gepflückt, wo sich solche eben entfalten wollen. Die Blumenblätter werden von den Kelchen behutsam gesondert, dann 4 Pfund derselben, in noch frischem Zustande, in einer gläsernen Flasche mit 6 Quart starkem Essig übergossen, 14 Tage lang in gelinder Wärme macerirt, dann die Flüssigkeit durchgeseiht, der Rückstand ausgepresst, und das Ganze filtrirt. Dieser Rosenessig, der sich durch eine angenehme Farbe auszeichnet, ist nun zum Gebrauch fertig.

d) Vinaigre de Citron.
(Citronen-Essig.)

§. 588.

Zur Darstellung desselben wird das Gelbe von einigen Citronen mittelst eines Reibeisens abgerieben, sodann 4 Loth des Abgeriebenen, in einer gläsernen Flasche, mit 2 Quart starkem Essig übergossen, 48 Stunden lang in Maceration gelassen, dann durchgegossen, filtrirt, und der Essig zum Gebrauch aufbewahrt.

e) Vinaigre de fleurs d'Oranges.
(Orangenblumen-Essig.)

§. 589.

Man sammelt die Orangenblüten in der Zeitperiode, wo solche im Aufbrechen begriffen sind, sondert die Blumenblätter von den Kelchen ab, und übergießt 8 Loth derselben in einer Flasche mit 1 Quart guten Essig, läßt das Ganze 48 Stunden lang maceriren, gießt die Flüssigkeit durch Leinwand, presset den Rückstand aus, und filtrirt das Ganze.

Zweite Abtheilung.

Anweisung zur Zubereitung der einfachen aromatischen
Tafel-Essige, im farblosen Zustande.

§. 590.

Man bereitet die vorher genannten aromatischen Essige, indem man bei der Zubereitung von den vorher beschriebenen Arten von den Vegetabilien einen halben Theil mehr nimmt, und sich des durch Hülfe des Frostes verstärkten Essigs zur Extraktion derselben bedient. Alles Uebrige wird nach der vorher beschriebenen Methode bearbeitet. Sind die Essige fertig, so werden sie aus einer gläsernen Retorte bis auf den achten Theil überdestillirt. Die Destillate erscheinen nunmehr farblos, als reine wäßrige Essigsäure, welche mit den aromatischen Materien der gebrauchten Vegetabilien verbunden ist.

Dritte Abtheilung.

Anweisung zur Bereitung der zusammengesetzten aromatischen Tafel=Essige.

§. 591.

Zusammengesetzte Tafel=Essige (Vinaigres composés) werden diejenigen genannt, welche die Vereinigung der aromatischen Theile mehrerer Vegetabilien, an Essig gebunden, enthalten. Hierzu gehören folgende.

a) Zusammengesetzter Salat=Essig.

§. 592.

Hierzu werden an Materialien gebraucht, und zwar im frischen Zustande:

Dragunkraut,

Pfefferkraut,

Chalottenzwiebeln,

Knoblauch, von jedem 6 Loth;

Krauseminze,

das Gelbe von Citronenschalen, von jedem 1 Loth.

Diese Materialien zusammen genommen, im zerkleinerten Zustande, werden in einem gläsernen Kolben mit 6 Quart gutem starken Essig übergossen, 14 Tage lang in Maceration gelassen, dann die Flüssigkeit durchgegossen, der Rückstand ausgepresst und das Ganze filtrirt, in welchem Zustande der Essig fertig ist.

b) Vinaigre composé pour la Salade blanche.

§. 593.

Zu dessen Darstellung werden die oben genannten Vegetabilien im anderthalbfachen Gewicht gegen den Essig angewendet, dann der fertige Essig aus einer Retorte bis auf den achten Theil überdestillirt, wodurch man solchen im farblosen Zustande erhält.

c) Vinaigre d'Oranges composé pour la Salade.

§. 594.

Zur Darstellung dieses angenehmen Essigs werden mit einander gemengt:

Destillirter Orangenblüt=Essig (§. 589.) 3 Theile;

— Essdragon=Essig,

— Rosen=Essig,

— Flieder=Essig, von jedem 1 Theil.

Das Gemenge stellt nun den verlangten Essig dar.

d) Vinaigre aux fines herbes de M. Maillie.

(Maillie's feiner Kräutereffig.)

§. 595.

Die Kräuter, welche zu diesem Essig erforderlich sind, müssen frisch gesammelt, von den Stielen befreit und dann im schattigen Orte getrocknet werden. Sie werden nun in folgenden Verhältnissen gemengt:

Essdragonkraut 12 Loth

Basilienkraut 4 —

Lorbeerblätter	4 Loth
Roccambollen	8 —

Jene Materialien werden klein gehackt, dann in eine hohe gläserne Flasche gebracht, mit 3 Quart durch Frost verstärkten Essig übergossen, die Flasche luftdicht verschlossen, und nun das Ganze 14 Tage lang der Sonne ausgesetzt, oder die Maceration an einem mäßig warmen Orte verrichtet. Die Flüssigkeit wird nun durchgeseiht, der Rückstand ausgepresst, dann das Flüssige durch Druckpapier filtrirt.

§. 596.

Soll dieser Vinaigre aux fines herbes farbenlos erscheinen, um solchen als Tafel-Essig zu gebrauchen, so wird er aus einer gläsernen Retorte bis auf den achten Theil überdestillirt.

e) Vinaigre à la Ravigotte.
(Französischer Kraft-Essig.)

§. 597.

Hierzu werden folgende Materialien erfordert:

Esdragonkraut	12 Loth
Lorbeerblätter	6 —
Angelikawurzel	4 —
Kapern	6 —
Sardellen	6 —
Roccambollen	6 —
Schalottenzwiebeln	4 —

Diese Materialien werden zerkleinert, in einer gläsernen Flasche mit 3 Quart durch den Frost verstärkten Essig über-

übergossen, damit 14 Tage lang in gelinder Wärme macerirt, dann ausgepresst und das Flüssige filtrirt.

§. 598.

Um auch diesen Kraft=Essig im farbenlosen Zustande als Tafel=Essig darzustellen, wird er aus einer gläsernen Retorte bis auf den achten Theil überdestillirt. Das Destillat stellt den verlangten farbenlosen Essig dar.

§. 599.

Jene beiden Tafel=Essige können entweder für sich als solche benutzt werden, oder man kann dieselben auch als Grund=Essige gebrauchen, aus welchen, durch die Vermengung mit einander, unter verschiedenen proportionalen Verhältnissen, eine große Anzahl anderer Tafel=Essige von der feinsten Art zusammengesetzt werden können.

Vierte Abtheilung.

Anleitung zur Bereitung verschiedener wohlriechender oder Toiletten=Essige.

§. 600.

Diese Essige, welche sich durch besondern Wohlgeruch auszeichnen, sind allein als stärkende wohlriechende Mittel zum Gebrauch für die Toilette bekannt. Zu ihrer Darstellung wird ein höchst starker farbenloser Essig erfordert, den man gewinnt, wenn man den vorher destillirten Essig bis auf den vierten Theil seines Umfanges, ja wohl, und noch besser, bis auf den achten Theil desselben ausfrieren läßt. Je stärker der Essig ist, um so passender ist er zu dem Behuf.

Hat man einmal den starken reinen Essig, so wird er bloß mit einem wohlriechenden ätherischen Oele versetzt, und das Gemenge aus einer gläsernen Retorte überdestillirt. Auf solche Weise können folgende Toiletten-Essige dargestellt werden.

1) Vinaigre de Lavande.

Aus dem Gemenge von 1 Quart des concentrirten Essigs mit 3 Quentchen ächtem Lavendulöl, das man aus einer Retorte bis auf den achten Theil überdestillirt.

2) Vinaigre de Girofle.

Man bereitet diesen Nelkenessig aus 1 Quart des fertigen Essigs mit 1 Loth ächtem Nelkenöl, nach der vorher angegebenen Methode.

3) Vinaigre de Bergamotte.

Derselbe wird aus 1 Quart des Essigs, mit 2 Quentchen Bergamottöl versetzt, durch Ueberdestilliren des Gemenges bis auf den achten Theil, zubereitet.

Vinaigre sanspareille.

Zu diesem komponirten Essig mengt man

Bergamottöl	1½ Loth
Citronenöl	1½ —

Nelkenöl	1 Loth
Rosmarinöl	$\frac{3}{4}$ —
Moschus	6 Gran
höchst starken Essig	3 Quart

wohl unter einander, unterwirft das Gemenge der Destillation, und ziehet solches bis auf den achten Theil über. Das Destillat stellt den verlangten wohlriechenden Essig dar.

Vinaigre radicale camphorée.

§. 603.

Dieser stärkende Riechessig wird auf folgende Weise zusammengesetzt. Ein Loth Kampfer wird mit Zusatz von etwas Weingeist zum zarten Pulver zerrieben, diesem $\frac{3}{4}$ Loth Nelkenöl zugesetzt, dann zuletzt das Ganze mit 8 Loth höchst starker Essigsäure (die man unter dem Namen Acidum aceticum bei Droguisten bekommt) zusammengebracht, und die Flüssigkeit, nachdem sie sich geklärt hat, ohne sie überzudestilliren, zum Gebrauch aufbewahrt.

Vinaigre de quatre Voleurs.

§. 604.

Dieser Essig ist weniger zum Riechen, als vielmehr zu einem Hausmittel bestimmt, das als Präservativ bei ansteckenden Krankheiten theils verschluckt, theils zum Ausspülen des Mundes, theils zum Waschen der Hände, theils zum Räuchern in den Krankenzimmern benutzt werden kann.

§. 605.

Um den Vinaigre de quatre Voleurs zu bereiten, wer-

den folgende Materialien erfordert, und zwar alle Kräuter und Wurzeln im frischen Zustande:

Wermuth,
 Rosmarin,
 Salbei,
 Krausemünze,
 Raute, jedes 12 Loth,
 Lavendelblumen 8 Loth,
 Knoblauch,
 Kalmuswurzel, jedes 4 Loth,
 Gewürznelken,
 Muskatennuß,
 Baldrianwurzel,
 Simmkassienrinde, jedes 1 Loth.

Sene Materialien werden zerkleinert, in einem gläsernen Kolben mit 4 Quart starken Essig übergossen, alles 4 Wochen lang bei mäßiger Wärme in Maceration erhalten, hierauf das Flüssige durchgegossen, der Rückstand ausgepresset, und der gesammten Flüssigkeit $1\frac{1}{2}$ Loth Campher, der vorher in Weingeist gelöst war, nebst 1 Loth Rosmarinöl zugesetzt, dann das Ganze filtrirt, und zum Gebrauch aufbewahrt.

Fünfte Abtheilung.

Nutzanwendung des Essigs in der Haushaltung.

§. 606.

Der Essig wird in den Haushaltungen häufig als ein fäulnißwidriges Mittel in Anwendung gesetzt, um frisches Fleisch damit zu säuern, und demselben einerseits dadurch

einen pikanten Geschmack zu ertheilen, andrerseits aber dasselbe dadurch zu conserviren, und vor der frühen faulenden Verderbniß zu schützen.

§. 607.

Man weiß auch in der That, daß die animalischen Substanzen insgesammt eine große Neigung zur Fäulniß besitzen, daß sie durch eben dieses Bestreben ihren natürlichen Zusammenhang verlieren, einen widrigen Geruch und Geschmack annehmen, und daß ein guter, mäßig starker Essig jene Zufälle theils aufzuhalten, theils zu vernichten geschickt ist.

§. 608.

Sowohl in größeren Küchen, als in kleineren Haushaltungen pflegt man daher Kalbfleisch, Wildpret und anderes Fleisch 24 bis 48 Stunden lang in einem mäßig starken Essig einzulegen, um solches zarter und schmackhafter zu machen, und ihm dadurch seinen widrigen Geschmack und Geruch zu benehmen, welche das Fleisch, besonders zur Brunftzeit der Thiere, zu besitzen pflegt.

§. 609.

Viele Landleute, besonders in den Rheingegenden, wo es Sitte ist, daß mehrere Dorfgemeinden gemeinschaftlich schlachten, haben daher die Gewohnheit, das Fleisch in saure Molken einzuweichen, um solches darin maceriren zu lassen; und sie erhalten dasselbe dadurch eine lange Zeit wohlschmeckend und ohne Verderbniß. Sie ahnen vielleicht nicht, daß es allein die Essigsäure ist, welche sich in der sauren Molke befindet, die das Fleisch conservirt; man sieht also daraus, daß

die Behandlung des Fleisches mit irgend einem Essig einen gleichen und noch bessern Erfolg gewähren muß.

§. 610.

Einen eben so nützlichen Gebrauch macht man in der Haushaltung von dem Essig zur Conservation der Früchte, der Schotengewächse &c. Der Wohlgeschmack, den fast Jedermann an dergleichen mit Essig behandelten Vegetabilien findet, giebt einen deutlichen Beweis, daß der Bedarf saurer Mittel für den Menschen allgemein ist; welches noch 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; wie der so allgemein beliebte Sauerkohl, so wie die sauren Gurken ein Beispiel davon abgeben.

§. 611.

Die Anwendung des Essigs zum Einmachen der Kapern, der Kirschen, der Schlehen, der Pflaumen, der Artischocken, der Melonen, der kleinen Gurken, der Bohnen, der Champignons, der Zwiebeln, der unreifen Fruchtbären des türkischen Weizens, der rothen Rüben, so wie vieler andern schleimigen Substanzen aus dem Pflanzenreiche, um sie dadurch vor dem Austrocknen und der Verderbniß zu schützen, ist hinreichend bekannt.

§. 612.

Jene Methode, dergleichen Früchte mit Essig einzumachen, war schon in der frühesten Zeit bekannt, so wie man gewohnt war, dergleichen mit Essig eingemachte Früchte un-

ter dem Namen der macedonischen Früchte, auf die Tafeln zu bringen.

§. 613.

Wenn man indessen einerseits zugefsehen muß, daß der Genuß der mit Essig eingemachten Früchte schon lange als ein Gegenstand des Luxus angesehen wurde, so muß man andererseits auch einräumen, daß diese Art der Nahrung im gleichen Maße gesund, und sogar fauligen, scorbutischen und entzündungsartigen Krankheiten vorbeugend ist.

§. 614.

Werden dergleichen Vegetabilien mit Essig eingemacht, so schlucken dieselben weit mehr davon in sich, als wenn man sie mit Weingeist übergießt; sie entziehen dem Essig seine Säure, und lassen die Wästringkeit des Essigs, so wie ihre eigene, entweichen. Jene Erscheinung ist zu merkwürdig, als daß es nicht interessant seyn sollte, die dabei zum Grunde liegenden Ursachen näher zu entwickeln.

§. 615.

Zur Erklärung jenes Phänomens muß eine allgemein bekannte Erfahrung dabei in Erwägung gezogen werden, die darin besteht: daß der Essig, so wie alle übrige Säuren, die Eigenschaft besitzt, sich mit den gallertartigen Bestandtheilen der Vegetabilien zu vereinigen, und solche erstarren zu machen, folglich zu verdichten.

§. 616.

Nun lehrt aber die Erfahrung, daß alle diejenigen Vegetabilien, die man mit Essig einzumachen pflegt, mehr oder weniger Pflanzengallerte unter ihren Bestandtheilen ent-

halten; wir dürfen uns daher nicht wundern, wenn wir bemerken, daß die wahre Essigsäure im Essig ihre wäßrigen Theile verläßt, mit denen solche früher gemengt war, um sich nun mit der Gallerte jener Vegetabilien zu vereinigen, und die wäßrigen Theile derselben auszustoßen.

§. 617.

Jene Verbindung der Essigsäure mit der Gallerte der Vegetabilien ist so fest, daß solche durch das Auswaschen mit Wasser nicht ganz wieder getrennt werden kann; sie scheint sich also in einem Zustande der chemischen Mischung darin zu befinden: daher solche auch ohne eine wahre chemische Bergliederung derselben nicht daraus abgefondert werden kann.

§. 618.

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, wie sich solches an dem Fleische begründet, das mit Essig macerirt worden ist. Dasselbe nimmt einen säuerlichen Geschmack an, der durch kein wiederholtes Auswaschen desselben mit Wasser wieder heraus geschaffet werden kann; und die animalische Gallerte scheint sich nun darin in einem ähnlichen verdorbenen Zustande zu befinden, wie in den mit Essig behandelten Vegetabilien einiger Fruchtarten.

Sechste Abtheilung.

Benutzung des Essigs zum Räuchern, als Mittel zur
Reinigung der verdorbenen Luft.

§. 619.

Der Essig ist von den ältesten Zeiten her in der
Arzneikunst als ein sehr heilsames Mittel angesehen wor-
den, dem die Aerzte einen sehr ausgedehnten Gebrauch und
bedeutenden Rang angewiesen haben. Sein allgemeiner Ge-
brauch, der jeden Menschen interessiren muß, ist der zum
Räuchern der Krankenzimmer, der Gefängnisse, der
Lazarethe, der innern Schiffsräume und aller derjeni-
gen Orte überhaupt, wo eine unreine und durch Krankheits-
stoffe verpestete Luft existirt.

§. 620.

Die Art und Weise, wie man den Essig anwendet,
um damit zu räuchern, ist oft sehr unzuweckmäßig, und be-
darf daher einer wesentlichen Verbesserung, wenn seine Kräfte
nicht zerstört oder vernichtet werden sollen, und man da-
durch nicht die Luft in irgend einem Raume mehr verder-
ben als verbessern will.

§. 621.

Gemeiniglich hat man die sehr üble Gewohnheit, den
Essig, mit welchem man räuchern will, auf eine glühende
Kohlenschaufel zu gießen, und so die davon aufsteigenden
Dünste im Zimmer sich verbreiten zu lassen: eine Methode,
die sehr nachtheilig ist, weil der Essig durch das glühende

Eisen größtentheils zerlegt, und statt des Dunstes der reinen verflüchtigten Essigsäure nur Kohlenwasserstoffgas entwickelt wird, das nicht geeignet ist, eine unreine Luft zu verbessern.

§. 622.

Weit regelmäßiger operirt man dagegen, wenn der Essig bloß auf einen nahe zum Glühen erhitzten Ziegelstein oder Sandstein gegossen, und so zum Verdunsten gezwungen wird. Sonst ist es auch hinreichend, den Essig bloß in einigen Winkeln des Zimmers auf dem Fußboden auszugießen, da solcher sich dann nach und nach von selbst in Dämpfe auflöst und so ein Reinigungsmittel für die verdorbene Luft im Zimmer darbietet.

§. 623.

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, worin Seidenraupen kultivirt werden, deren Erkranken und Absterben nur zu oft ihren Grund allein in der verdorbenen Luft haben.

§. 624.

Die Art und Weise, wie der Essig in allen diesen Fällen wirkt, ist auf die neutralisirende Kraft seines Dunstes gegen die alkalisaure Exhalationen gegründet, die in solchen Zimmern sich verbreitet befinden. Der Schweiß, der faulende Speichel, der Urin in Krankenzimmern und

so mehrere andere faulende Ausdünstungen in denselben müssen darin die Atmosphäre allmählig verpesten, und alle diese der Gesundheit nachtheiligen Wirkungen werden durch die Dünste des Essigs vernichtet. In allen diesen besondern Fällen kann auch, und zwar mit noch besserem Erfolge, der (§. 605.) beschriebene Vinaigre de quatre Voleurs in Nuzanwendung gesetzt werden.